Inhaltsverzeichnis

1	**Hinweise**	**148**
1.1	Allgemeine Sicherheitshinweise	148
1.2	Zweck des Gerätes	152
1.3	Haftung des Herstellers	152
1.4	Dieses Bedienungshandbuch	152
1.5	Typenschild	152
1.6	Entsorgung	153
1.7	Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu	153
1.8	Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	154
2	**Beschreibung**	**155**
2.1	Allgemeine Beschreibung	155
2.2	Symbole	155
2.3	Verfügbares Zubehör	157
3	**Gebrauch**	**158**
3.1	Hinweise	158
3.2	Hinweise	159
3.3	Erster Gebrauch	159
3.4	Verwendung der Gasbrenner	160
3.5	Verwendung der Induktionsplatten	162
3.6	Sonderprogramme	170
3.7	Zusatzfunktionen	171
3.8	Benutzermenü	173
3.9	Fehlercodes	176
3.10	Praktische Hinweise	176
4	**Reinigung und Wartung**	**178**
4.1	Hinweise	178
4.2	Reinigung des Gerätes	178
4.3	Was tun, wenn...	180
5	**Installation**	**181**
5.1	Sicherheitshinweise	181
5.2	Aussparung auf der Arbeitsplatte	181
5.3	Einbau	183
5.4	Gasanschluss	185
5.5	Anpassung an die verschiedenen Gasarten	187
5.6	Elektrischer Anschluss	193
5.7	Für den Installateur	194

DE

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Diese Anweisungen sind ausschließlich für die auf dem Kenndatenschild des Gerätes angeführten Bestimmungsländer gültig.

Dieses Einbaukochfeld gehört zur Klasse 3.

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Sicherstellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- HINWEIS: Wenn die Oberfläche brüchig ist, das Gerät ausschalten, um jede Art von Stromschlag zu vermeiden; für die Oberflächen der Kochfelder aus Glaskeramik oder ähnlichen Materialien, die die unter

Spannung stehenden Teile schützen.

- ACHTUNG: Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Die kurzen Garvorgänge müssen immer überwacht werden.
- HINWEIS: Die Garvorgänge, die Fette oder Öle freisetzen, nicht zu überwachen, könnte gefährlich sein und Brände verursachen.
- HINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können sich während des Gebrauchs erhitzen.
- HINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen.
- Die Instrumente zum Trennen des Geräts müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsregeln in der festen Verkabelung inbegriffen sein.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

DE

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt

lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen

- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.

Installation

- Dieses Gerät **darf nicht auf** Booten oder in Wohnwagen **installiert werden**.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Gasanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.

DE

Für dieses Gerät

- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen

oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.

- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

1.4 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 Entsorgung

Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.

Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.

Verpackungen aus Plastik
Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.7 Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

1.8 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise

Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch

Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation

Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.

Sicherheitshinweise

Information

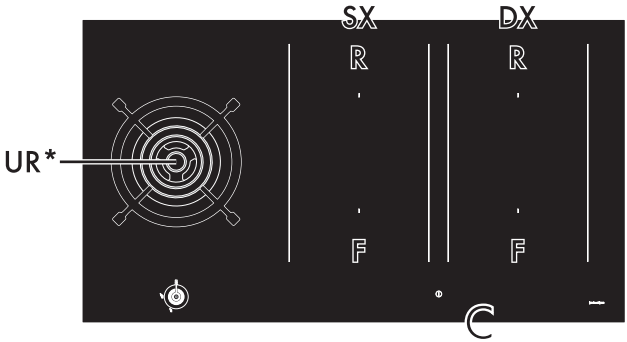
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

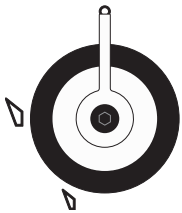


90 cm

UR = Blitzbrenner
SX = Linke Induktionskochzone
DX = Rechte Induktionskochzone
F = Vordere Kochplatte
R = Hintere Kochplatte
C = Zone allgemeiner Bedienelemente

2.2 Symbole

Drehknebel für Brenner



Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner. Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den Wert drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst- und Tiefsttemperatur bewegen, um die Flamme zu regulieren.

Die Drehknebel wieder auf die Position stellen, um die Brenner auszuschalten.

Liste der Symbole

On-/Off-Taste: Schaltet das Kochfeld ein oder aus.

Pause-Taste: Unterbricht den Garvorgang.

Taste zur Bediensperre: Verhindert die ungewollte Berührung der Bedienelemente.

Taste Grill-Funktion: Aktiviert die Grill-Funktion

Taste Warming-Funktion: Aktiviert die Funktion Temperatur halten.

DE

Beschreibung

Gleitleiste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe einer Kochzone.

Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen (in Watt)

	Abmessungen H x B (mm)	Stufe 9	Booster	Double Booster
Einzelne Kochzone	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

* die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß oder den eingestellten Werten variieren.

Vorteile des Induktionskochens

Das Gerät ist mit einem Induktionsgenerator für jede Kochzone ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von den Induktionsströmen im Inneren des Kochgefäßes erzeugt.

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch.

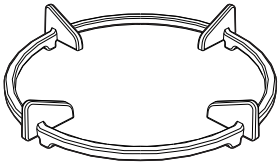
Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.

Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.

Das Modul zur Leistungssteuerung hat keinen Einfluss auf den Gesamtstromverbrauch des Gerätes.

2.3 Verfügbares Zubehör

Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

DE

3 Gebrauch

3.1 Hinweise

Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- Sicherstellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Die Heizelemente des in Betrieb stehenden Gerätes nicht berühren. Vor einer eventuellen Reinigung die Heizelemente erst abkühlen lassen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Keine Alufolie verwenden, um die Brenner oder das Kochfeld abzudecken.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Es wird davon abgeraten, Ton- oder Specksteintöpfe für das Garen oder Erwärmen von Speisen zu verwenden.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.

Übermäßige Temperatur
Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter, Geschirr und Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Bei Rissen oder Sprüngen oder wenn das Gerät sich nicht ausschaltet, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.

3.2 Hinweise

Ein Austreten des Gases kann eine Explosion zur Folge haben.

Bei Gasgeruch oder Defekten der Gasanlage:

- Die Gasversorgung unverzüglich trennen und das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen und Zigaretten sofort ausmachen.
- Keinen Stromschalter oder Geräte einschalten und keinen Stromstecker herausziehen. Kein Telefon oder Handy im Gebäude verwenden.
- Alle Fenster öffnen und den Raum belüften.
- Den Kundendienst oder den Gasanbieter verständigen.

Anomaler Betrieb

Jeder der unten angeführten Zustände ist als anomaler Betrieb anzusehen und erfordert die Anfrage auf einen Eingriff:

- Beschädigung der Küchenutensilien.
- Unsachgemäße Zündung der Brenner.
- Schwierigkeit der Brenner, in gezündetem Zustand zu bleiben.
- Ausschalten der Brenner während des Betriebs.
- Schwer zu drehender Gashahn.

Bei nicht sachgemäß funktionierendem Gerät den für Ihr Gebiet zuständigen Kundendienst kontaktieren.

3.3 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten von den Zubehörteilen entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschilds).
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

3.4 Verwendung der Gasbrenner

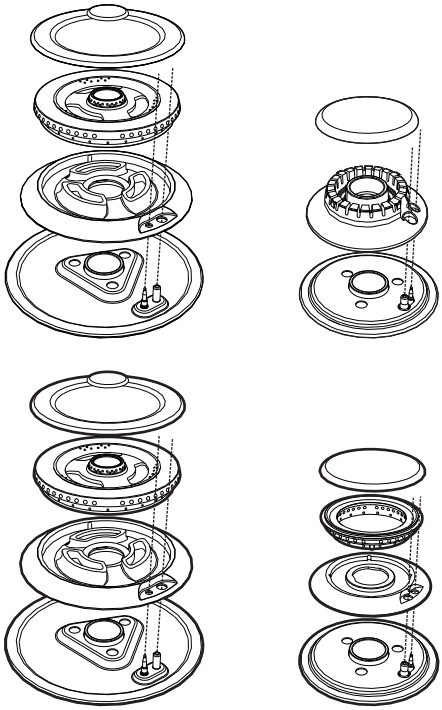
Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Neben jedem Drehknebel ist der zugehörige Brenner angegeben. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf das größte Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf O stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.

Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel diesmal länger gedrückt halten.

Bei unbeabsichtigtem Ausschalten wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf O stellen und mit dem nächsten Zündungsversuch mindestens 60 Sekunden warten.

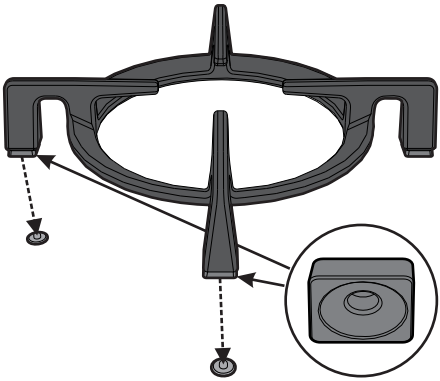
Korrekte Position der Brennerkränze und der Brennerdeckel

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen der Brenner mit den Zündkerzen und den Thermoelementen übereinstimmen. Zudem muss sichergestellt werden, dass die Einsätze der Brennerkränze richtig in die Brenneröffnungen eingesetzt werden.



Korrekte Position der Gitterroste

Unter den Rosten befinden sich konkave Silikongummis, die auf dem entsprechenden Befestigungszapfen des Feldes positioniert werden müssen.



Sicherstellen, dass die Roste auf die entsprechenden Brenner zentriert sind, ohne sie angehoben sind oder schief liegen; ist dieses der Fall, muss eine erneute Positionierung vorgenommen werden.

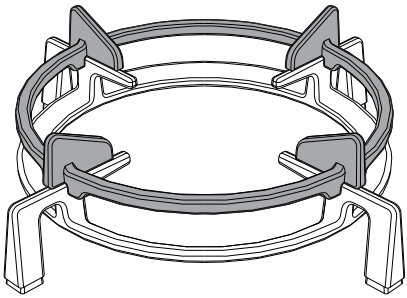
Im Fall einer deutlichen Instabilität eines Topfes muss überprüft werden, dass die Roste nicht auf falsche Weise positioniert wurden.

Durchmesser der Kochgefäße

- **UR***: von 20 bis 30 cm.

Reduziersterne

Der Reduzierstern wird auf den Gitterrost auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass er korrekt aufliegt.



Verwendung der Grillpfanne

Beim Gebrauch einer Grillpfanne sind einige Hinweise zu beachten:

- Es ist möglich, die Grillpfanne maximal für 10 Minuten auf Höchstleistung des Brenners vorzuheizen.
- Es empfiehlt sich, den Garvorgang der Speisen auf eine geringere Leistung einzustellen.
- Darauf achten, dass die Flammen der Brenner nicht über den Rand der Grillpfanne hinausgehen;
- Der Rand der Grillpfanne muss zur Seitenwand einen Abstand von mindestens 150 mm haben.
- Die Grillpfanne nicht auf mehrere Brenner gleichzeitig positionieren.

3.5 Verwendung der Induktionsplatten

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Das Induktionskochfeld wird über die Touch-Control Sensortasten bedient. Eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche leicht berühren. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.

Erste Inbetriebnahme

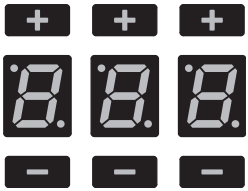
Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.

Bei der ersten Inbetriebnahme wird nach dem ersten Anschluss an das Stromnetz das blinkende Symbol angezeigt. Dies dient dazu, um auf das technische Menü des Gerätes zuzugreifen und ist nur für den Technischen Kundendienst bestimmt.

Einstellbereich der Kochzonen

In diesem Bereich befinden sich die Tasten für die Auswahl der Kochzonen und die Symbole des Minutenzählers über jeder einzelnen Zone.

Einstellbereich des Minutenzählers



In diesem Bereich befinden sich die Bedienelemente zur Einstellung des unabhängigen Minutenzählers und des Minutenzählers für die Kochzonen.

Mindesttopfdurchmesser

Sicherstellen, dass die Töpfe für beide Konfigurationen einen Mindestdurchmesser aufweisen, der dem in der folgenden Tabelle angeführten entspricht.

Konfiguration	Ø min. (cm)	Ø max. (cm)
Einzelne Kochzone	11	18
Multizone*	18	22

*Diese Werte gelten bei Verwendung eines einzigen Topfes. Bei Verwendung von zwei Töpfen muss auf die Werte der Konfiguration für die einzelne Kochzone Bezug genommen werden.

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die vertikalen Linien niemals mit den Töpfen überschreiten.
- Die Bedienblende nicht verdecken.
- Sich nicht den Rändern der Glasfläche annähern.

- Eine eventuelle Grillpfanne muss die maximalen Abmessungen von 36 x 24 cm aufweisen und darf in keinem Fall größer als die aufgedruckten Kochzonen auf dem Kochfeld sein (siehe „Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen (in Watt)“

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

Geeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

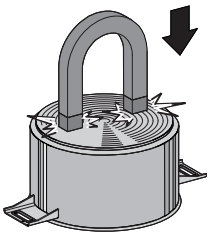
Ungeeignete Kochgefäße:

- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet.

Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten.

Das Symbol auf dem Display zeigt an, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.

Darauf achten, die Töpfe nicht auf die vorderen Bedienelemente zu stellen.

DE

Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im Display die Anzeige .

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Wenn die Temperatur der internen Elektronik die Sicherheitsschwelle überschreitet, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige „ER21“ (siehe „Fehlercodes“).

Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die Breite der aufgedruckten Kochzone hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf die vorderen Bedienelemente positioniert werden.
- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.

Werden Kochfeld und Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

Leistungsstufen

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie die Angaben für die unterschiedlichen Zubereitungsarten.

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P /	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)*

* Siehe Funktion Booster und Double Booster

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren des Kochfelds die On-/Off-Taste ⏻ mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Zum Deaktivieren diesen letzten Vorgang wiederholen.

Das Kochfeld schaltet sich nach einigen Sekunden automatisch aus, sofern kein Leistungswert ausgewählt wurde.

Automatisches Einschalten der Kochzone

Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Töpfe ausgestattet.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

- Einen (für das Induktionskochen geeigneten und nicht leeren) Topf auf die zu verwendende Kochzone stellen.
- Die Taste, die der Kochzone entspricht, auf dem sich der Topf befindet, schaltet sich automatisch ein und zeigt an; auf der Gleitleiste leuchtet das erste Segment auf.
- Auswahl der Kochzone mittels der entsprechenden Taste (siehe „Einstellbereich der Kochzonen").
- Nach Auswahl einer Kochzone erscheint ein Punkt in der Ecke rechts unten im Ziffernfeld: Der angezeigte Leistungswert beträgt .

Einstellung der Kochzone

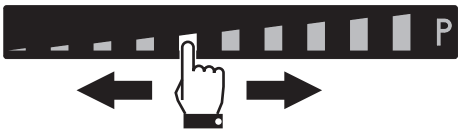
Nach Auswahl einer Kochzone:

1. Einen Finger links von der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.

Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich .

DE

2. Den Finger auf der Gleitleiste bis zur Auswahl einer Leistung von 1. bis 9. nach rechts oder links verschieben oder die Booster-Funktion aktivieren (siehe „Booster-Funktion“).



Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Leistung an.

Ausschalten der Kochzone

1. Den Finger bis zum Ende der Gleitleiste der auszuschaltenden Kochzone nach links verschieben.

Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt den Wert 0. an.

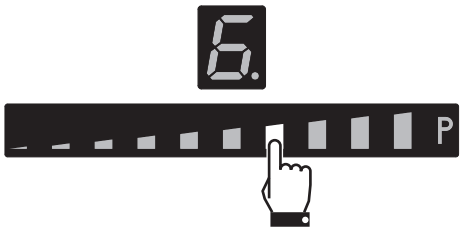
Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, die On-/Off-Taste ⏻ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Schnellauswahl

Mit dieser Funktion können die Platten schnell auf die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Den Finger etwa an die gewünschte Leistungsstufe der Gleitleiste anlegen.



2. Den Finger nach rechts oder links verschieben, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Booster-Funktion

Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- Die Funktionen Booster und Double Booster nicht zum Aufwärmen von Fetten oder Ölen verwenden, da diese Feuer fangen können.

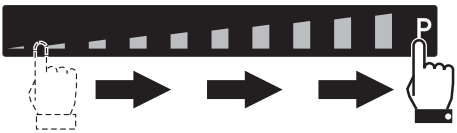
Mit dieser Funktion kann die Höchstleistung der Kochzone verwendet werden, um große Wassermengen zum Kochen zu bringen.

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen.

Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: Der angezeigte Leistungswert ist gleich .

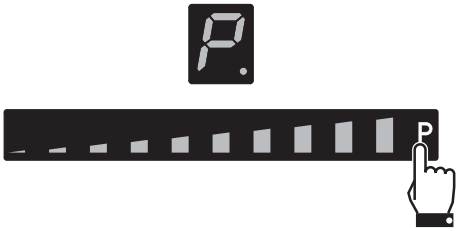
2. Den Finger auf der Gleitleiste bis zur Auswahl der Booster-Funktion nach rechts verschieben.



Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert an.

Die Booster-Funktion kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

- Nach Einschalten des Kochfeldes und Auswahl der Kochzone einen Finger an die rechte Seite der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Die Booster-Funktion bleibt höchstens 5 Minuten lang aktiv, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgeschaltet.

Double Booster-Funktion

Die Double Booster-Funktion ermöglicht es, höhere Leistungen als die Booster-Funktion zu erhalten.

Nach Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone das Symbol „**P**" an der rechten Seite der Gleitleiste drücken; die Symbole , und werden in der Reihenfolge angezeigt.

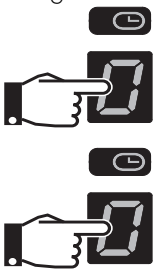
DE

Multizone-Funktion

Mithilfe dieser Funktion kann man gleichzeitig zwei (vordere und hintere) Kochzonen bedienen, um Töpfe wie Fisch-Dünster oder rechteckige Kochgefäße zu verwenden.

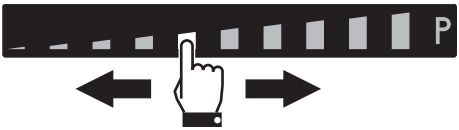
Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger gleichzeitig auf die Tasten von zwei, vertikal angeordneten Kochzonen anlegen.



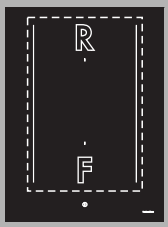
Nach einem kurzen akustischen Signal erscheint auf der Höhe der Taste der hinteren Kochzone das Symbol ; nun ist die Funktion Multizone aktiviert.

2. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Garleistung einzustellen.



Auf beiden Kochzonen werden dieselben Parameter eingestellt.

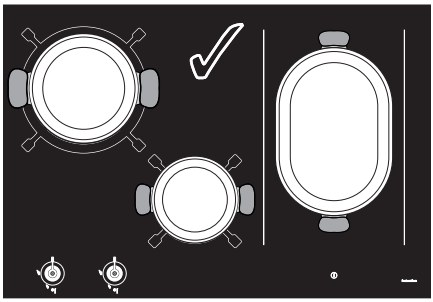
Die Multizone-Funktion kann nur zwischen vertikal verbundenen Kochzonen (**F** und **R**) aktiviert werden.



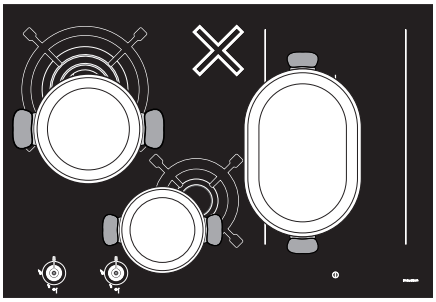
Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide betreffenden Platten.

Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.

Bei Verwendung eines großen, ovalen oder sehr langen Topfes muss sichergestellt werden, dass er in der Mitte der Kochzone steht.



Beispiel einer korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes

Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:
Gleichzeitig die Tasten der in Multizone aktivierten Kochzone drücken. Das Symbol wird ausgeblendet und die beiden Kochzonen können separat eingestellt werden.

Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte mit Angabe der jeweiligen Gerichte aufgeführt. Diese Werte können je nach Menge oder individuellem Geschmack angepasst werden.

Leistungsstufen	Geeignet für:
1 - 2	Aufwärmen von Speisen, Beibehaltung des Siedepunktes bei geringer Wassermenge, Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3 - 4	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen, Kochen von Wasser, Auftauen von Tiefkühlprodukten, Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
5 - 7	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse, Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden, Marmeladen usw.
8-9	Braten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

Restwärme

Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr

- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

DE

3.6 Sonderprogramme

Warming-Funktion

Mit dieser Funktion können fertig zubereitete Speisen warm gehalten oder der Siedepunkt von Wasser beibehalten werden.

Zum Aktivieren der Warming-Funktion nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Eine Kochzone auswählen.
2. Die Taste drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt das Symbol an.

Zum Deaktivieren der Warming-Funktion:

1. Die Kochzone mit der aktiven Funktion auswählen.
2. Die Taste drücken.

Pause-Funktion

Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Die Pause-Taste gedrückt halten. Im Display aller Kochzonen erscheint das Symbol .

Die Pause-Funktion kann maximal 10 Minuten lang aktiv gehalten werden. Nach Ablauf schaltet sich das Gerät aus.

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

1. Die Taste gedrückt halten. Das soeben gedrückte Pause-Symbol beginnt zu blinken.
2. Eine beliebige Taste drücken, mit Ausnahme der Pause-Taste
3. Nun ist die Pause-Funktion deaktiviert und die zuvor eingestellten Funktionen werden wiederhergestellt.

Während der Pause-Funktion bleiben die Begrenzung der Garzeit, die Symbole der Restwärme und die Bediensperre aktiv.

Bei Stromausfall und nach Wiederherstellung der Stromversorgung wird die Pause-Funktion deaktiviert.

Grill-Funktion

- Diese Funktion ermöglicht es, die Multizone-Funktion für die Induktionsplatten automatisch zu aktivieren. Dient zum Grillen mit Grillpfanne oder zum Garen mit länglichen Töpfen.
- Für die Modelle von 90 cm betrifft die Grill-Funktion nur die linken Induktionskochzonen.

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:

1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die linke Kochzone stellen.
2. Die Taste drücken.

Im Display der vorderen Kochzone erscheint das Symbol , in dem der hinteren Kochzone hingegen das Symbol . Die Gleitleiste stellt sich automatisch auf die Stufe **8** ein. (Vorheizphase)

Nach zwei Minuten Betrieb wird auf die Stufe **6** herunter geschaltet.

Die Taste drücken und auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern.

Bediensperre

Mit dieser Funktion ist es möglich, alle Tasten des Gerätes zu deaktivieren.

Diese Funktion ist während der Reinigungsvorgänge sowie zur Vorbeugung ungewollter Aktivierungen nützlich.
Zum Aktivieren der Bediensperre:

- Die Taste mindestens eine Sekunde lang drücken.

Alle Tasten sind gesperrt, mit Ausnahme der Tasten und .
Zum Deaktivieren der Bediensperre:

1. Die Taste erneut mindestens eine Sekunde lang drücken.

3.7 Zusatzfunktionen

Schnellerwärmung

Diese Funktion ist für die Leistungsstufen **9**, Booster und Double Booster nicht verfügbar.

Die Funktion Schnellerwärmung ermöglicht es, eine Kochzone für eine begrenzte Zeit auf Höchststufe zu erwärmen, um dann den Garvorgang mit der eingestellten Leistungsstufe fortzusetzen.
Nach Auswahl einer Kochzone:

- Eine Leistungsstufe (von **1** bis **8**) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Display der Kochzone zeigt das Symbol an.
- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.

Diese Funktion kann deaktiviert werden, indem die eingestellte Leistungsstufe 3 Sekunden lang gedrückt gehalten oder eine niedrigere Stufe ausgewählt wird.

Minutenzähler

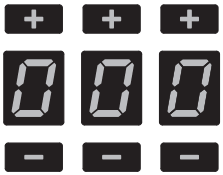
Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet.

Nach Aktivierung des Kochfelds, ohne Auswahl einer Kochzone:

1. Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken.

DE

2. Mittels der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit auswählen.



- Die erste linke Ziffer wählt die Stunden, die mittlere die Zehner-Minuten und die rechte die einzelnen Minuten.

Beim Einschalten des Gerätes den Einstellbereich des Minutenzählers innerhalb von 3 Sekunden berühren, andernfalls wird er deaktiviert und das Gerät muss neu gestartet werden.

3. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.
4. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden können.

Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.

Der Minutenzähler unterbricht den Betrieb der Kochzonen nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (sofern es sich im Standby befindet).
- Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die Minuten an, die anfänglich eingestellt wurden.
2. Auf die Tasten **+** und **-** einwirken, um die Zeit des Minutenzählers zu ändern oder ihn auf Null zu stellen.
3. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.

Zeitgesteuerter Garvorgang

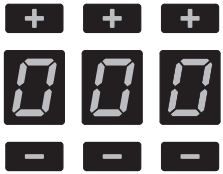
Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach Ablauf der gewünschten Zeit ausgelöst wird.

Zum Aktivieren der Funktion Zeitgesteuerter Garvorgang nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

1. Eine Leistungsstufe auswählen.
2. Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken.

- Über dem Display der Kochzone erscheint das blinkende Symbol .

3. Mittels der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit auswählen.



4. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer durch ein akustisches Alarmsignal darauf aufmerksam gemacht.

5. Zur Deaktivierung des akustischen Alarms eine beliebige Taste drücken.

Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.

Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Die Zeitanzeige und die blinkende LED-Leuchte beziehen sich auf die Kochzone, die sich kurz vor dem Ausschalten befindet.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste ⏻ drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (sofern es sich im Standby befindet).
2. Die Displaytaste der zeitgesteuerten Kochzone drücken.

- Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die Minuten an, die anfänglich eingestellt wurden.

3. Auf die Tasten **+** und **-** einwirken, um den Minutenzähler abzuändern oder auf Null zu stellen.
4. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.

Während eines zeitgesteuerten Garvorgangs ist es möglich, einen unabhängigen Minutenzähler einzustellen.

Recall-Funktion

Diese Funktion ermöglicht es, einige laufende Vorgänge nach einem ungewollten Ausschalten wiederherzustellen.

Bei ungewolltem Ausschalten müssen folgende Vorgänge innerhalb von 6 Sekunden ausgeführt werden:

1. Das Gerät einschalten.

- Die Taste ⏸ beginnt zu blinken.

2. Gleich darauf die Taste Pause ⏸ drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.

Diese Funktion stellt die Aktivität der Kochzonen, die Funktion Minutenzähler und die Schnellerwärmung wieder her. Alle anderen Funktionen können nicht wieder aufgerufen werden.

3.8 Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht es, die Betriebseigenschaften des Gerätes zu ändern. Das Benutzermenü verfügt über 7 änderbare Optionen. Jede Option ist auf dem Display mit dem Buchstaben „**U**“, abwechselnd mit einer progressiven Nummer gekennzeichnet.

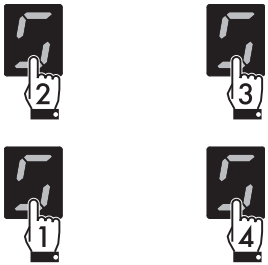
Menüpunkt	Eigenschaft
U0	Maximale Gesamtleistung (Kw)
U1	Option nicht auswählbar
U2	Lautstärke der Tasten
U3	Lautstärke der akustischen Signale
U4	Display-Helligkeit
U5	Animation des Minutenzählers
U6	Automatische Erfassung der Töpfe
U7	Dauer des Minutenzähler-Signalgebers

Zugriff auf das Benutzermenü

1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der On-/Off-Taste ⏻ einschalten.
2. Innerhalb von 3 Sekunden ⏻ erneut drücken, um es auszuschalten. Die Taste ⏸ beginnt zu blinken.

⏸ drücken und gedrückt halten.

3. Das Display der Kochzonen zeigt Folgendes an:



4. Alle Tasten der Kochzonen nacheinander im Uhrzeigersinn drücken, beginnend bei der vorderen linken Kochzone. Jede korrekte Berührung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

> Bei falscher Reihenfolge wird das Kochfeld deaktiviert und der Vorgang für den Zugriff auf das Menü muss wiederholt werden.

5. Die Taste ⏸ loslassen.

Das Benutzermenü ist aktiv und das Display der Kochzonen zeigt im oberen Bereich das Symbol U, abwechselnd mit der Nummer 0, an (Option **U0** - Funktion Eco-Logic Advance).

Die Funktion Eco-Logic Advance ermöglicht es, die Gesamtleistung des Gerätes in Schritten von 0,1 kW zu erhöhen oder zu verringern.

Das Display des Minutenzählers zeigt hingegen die werkseitig eingestellte Leistung an (je nach Modell - siehe „Tabelle der Leistungsaufnahmen"):

7.4

Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken, um die Leistungsstufe zu ändern. Dann auf die linke Seite der Gleitleiste drücken, um die Leistungsstufe zu vermindern, und auf die rechte Seite, um sie zu erhöhen.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Modell	Minimale Leistung (kW)	Maximale Leistung (kW)
90 cm	2,4	7,4

- Das Symbol drücken, um zur Auswahl der Optionen zurückzukehren.
- Die Segmente der Gleitleiste drücken, um eine Option auszuwählen.

Jedem Segment der Leiste entspricht ein Menüpunkt des Benutzermenüs, mit Ausnahme des zweiten Segments von links (**U1**), das deaktiviert ist.

Die Option **U2** ermöglicht es, die Lautstärke der Tastentöne zu ändern. Verfügbar sind 4 Einstellstufen, die mit der Gleitleiste ausgewählt werden können.

Je nach Einstellstufe einer jeden Option zeigt die Gleitleiste nur die Segmente an, die den auswählbaren Stufen entsprechen.

- Wert **0**: Min. Lautstärke.
- Wert **3**: Max. Lautstärke.

Der dem Druck der Taste zugeordnete Ton und die Töne der Fehlermeldungen können nicht deaktiviert werden.

Die Option **U3** ermöglicht es, die Lautstärke der akustischen Signale (zum Beispiel den Signalgeber des abgelaufenen Minutenzählers) auf 4 Einstellstufen zu ändern.

- Wert **0**: Min. Lautstärke.
- Wert **3**: Max. Lautstärke.

Die Option **U4** ermöglicht es, die Helligkeit des Displays auf 10 Einstellstufen zu ändern.

- Wert **0**: Max. Helligkeit.
- Wert **9**: Min. Helligkeit.

Die Option **U5** ermöglicht es, die Rückwärtszählung der Sekunden des Minutenzählers und des zeitgesteuerten Garvorgangs von 59 bis 0 Sekunden anzuzeigen.

Die Zählung der Sekunden wird angezeigt, wenn der Minutenzähler auf eine Zeit von weniger als 10 Minuten eingestellt ist.

- Wert **0**: Animation deaktiviert.
- Wert **1**: Animation aktiviert.

Die Option **U6** ermöglicht es, die automatische Erfassung der Töpfe zu aktivieren oder zu deaktivieren. (siehe „Automatisches Einschalten der Kochzone“)

- Wert **0**: Automatische Erfassung deaktiviert.
- Wert **1**: Automatische Erfassung aktiviert.

Wenn die automatische Erfassung der Töpfe deaktiviert ist, muss die Kochzone nach Aufstellen des Topfes per Hand aktiviert werden.

DE

Die Option **U7** ermöglicht es, die Dauer des Signalgebers des abgelaufenen Minutenzählers über 3 Einstellstufen festzulegen:

- Wert **0**: Dauer des Signalgebers 120 Sekunden.
- Wert **1**: Dauer des Signalgebers 10 Sekunden.
- Wert **2**: Signalgeber deaktiviert.

Das Benutzermenü verlassen

Das Benutzermenü kann auf zwei Arten verlassen werden:

1. Die Taste II drücken. Jede Änderung wird ausgeschlossen und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Oder

2. Die On-/Off-Taste ⏻ mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die Änderungen werden gespeichert und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

3.9 Fehlercodes

Im Falle von Betriebsstörungen oder anomalen Verhalten zeigt das Gerät den zugeordneten Fehlercode in den Displays der Kochzonen an.

Die Fehlercodes beginnen immer mit „**E**.." oder „**Er**..", gefolgt von einer Ziffer.

Nachfolgend sind die Fehlercodes aufgelistet, die ohne Eingriff des Technischen Kundendienstes verwaltet werden können.

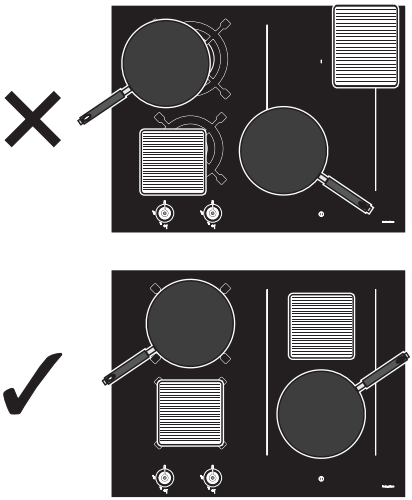
- **Er03**: Eventuelle Materialien oder Töpfe aus dem Bereich der vorderen Bedienelemente entfernen.
- **E2**: Sicherstellen, dass die Töpfe für das Induktionsgaren geeignet und nicht leer sind. Das Gerät auskühlen lassen.

Wenn diese Fehlercodes häufig auftreten, muss der Technische Kundendienst kontaktiert werden.

Andere Fehlercodes möglichst aufschreiben und den Technischen Kundendienst kontaktieren.

3.10 Praktische Hinweise

- Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.
- Um während des Kochens Verbrennungen oder Schäden am Kochfeld oder an der Arbeitsplatte zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillpfannen (nicht im Lieferumfang enthalten) stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.



- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die Breite der aufgedruckten Kochzone hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf die vorderen Bedienelemente positioniert werden.
- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.

Werden Kochfeld und Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise

Unsachgemäßer Gebrauch
Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen ablegen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.

4.2 Reinigung des Gerätes

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen. Trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.

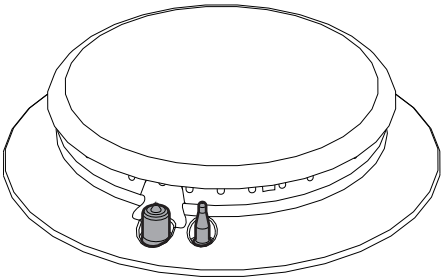
Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Veränderung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keinster Weise beeinträchtigt.

Brennerkränze und Brennerdeckel

Die Brennerkränze und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen. Sorgfältig alle Verunreinigungen entfernen und mit dem Zusammensetzen warten, bis die Teile vollständig getrocknet sind. Beim Zusammensetzen sicherstellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

Zündkerzen und Thermoelemente

Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer sauber sein. Sie regelmäßig prüfen und bei Bedarf mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.



4.3 Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.
- Sicherstellen, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Die durchgebrannte Sicherung ggf. austauschen.
- Sicherstellen, dass der Schutzschalter der Hausanlage nicht ausgelöst wurde. Den Schalter ggf. erneut aktivieren.

Die Kochergebnisse nicht zufrieden stellend sind:

- Sicherstellen, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

Das Kochfeld qualmt:

- Das Kochfeld abkühlen lassen und nach erfolgter Garung reinigen.
- Sicherstellen, dass keine Speisen übergekocht sind und ggf. einen größeren Topf verwenden.

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage wiederholt auslösen:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld Risse oder Sprünge aufweist:

- Das Gerät sofort auszuschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.

5 Installation

5.1 Sicherheitshinweise

Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schranks hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.

Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (**>90 °C**), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.

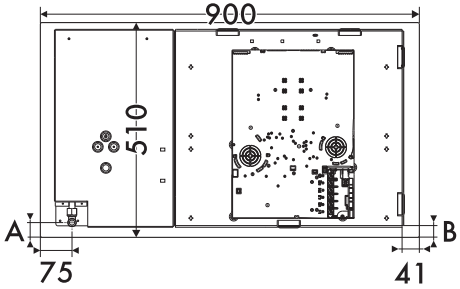
Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

Auch für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.

Abmessungen des Gerätes (mm)

Position der Gas- und Stromanschlüsse.

(Ansicht von unten)

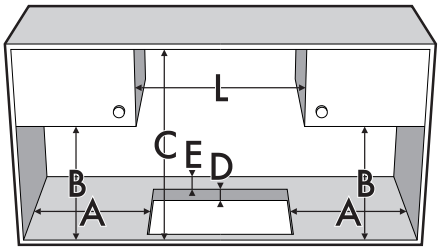


90 cm

A	35
B	28

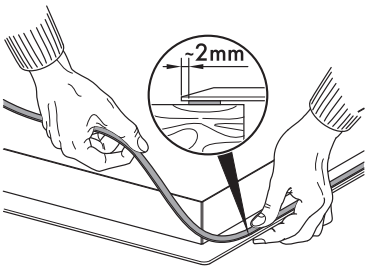
5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte

Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen. Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind (**>90°C**).



A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

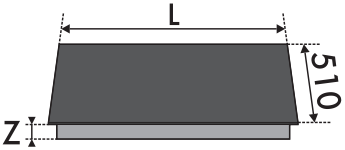
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Bündiger Einbau

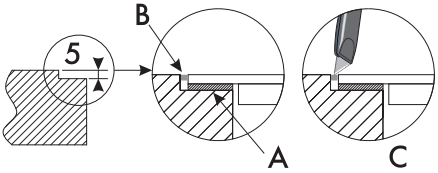
Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen (mm) in die Arbeitsplatte einarbeiten.



L	X	Y	Z
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486	46

Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (**A**) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (**B**) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden.

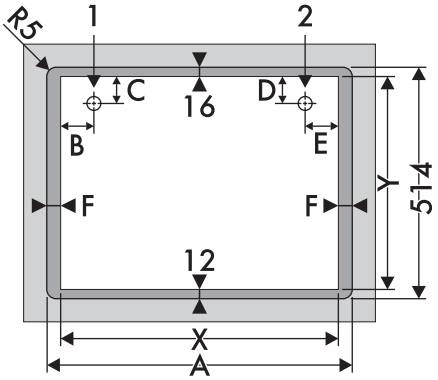
Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (**C**).



Abmessungen für das bündige Kochfeld (mm)

1 = Gasanschluss

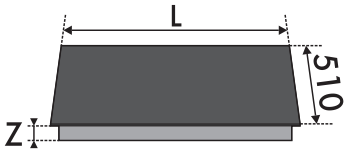
2 = Elektrischer Anschluss



A	B	C	D	E	F
904	75	35	70	112	29

Halbbündiger Einbau

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen (mm) in die Arbeitsplatte einarbeiten.

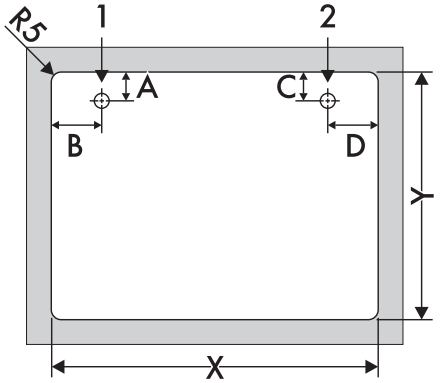


L	X	Y	Z
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	46

Abmessungen für das halbbündige Kochfeld (mm)

1 = Gasanschluss

2 = Elektrischer Anschluss



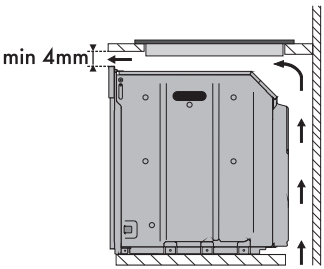
L	A	B	C	D
900	35	75	70	112

5.3 Einbau

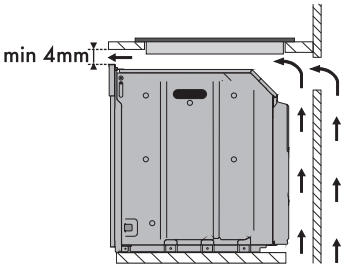
Auf eingebautem Backofen

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.

Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



Mit Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

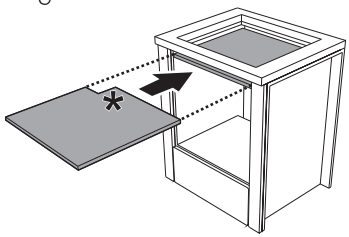
DE

Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

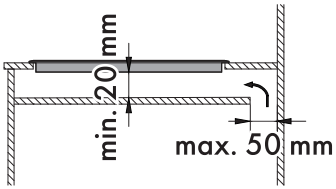
Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, sollte in einem Mindestabstand von **20 mm** von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden.

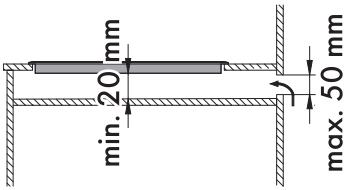
Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.



***(mm) 150 x 150**
für den Gasanschluss erforderlich



Mit Öffnung auf dem Boden



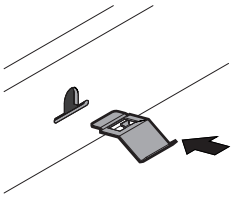
Mit Öffnung auf der Rückseite

Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

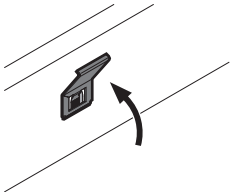
Befestigungsklemmen

Für eine optimale Befestigung und Zentrierung müssen die Federn wie folgend beschrieben angebracht werden:

1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.

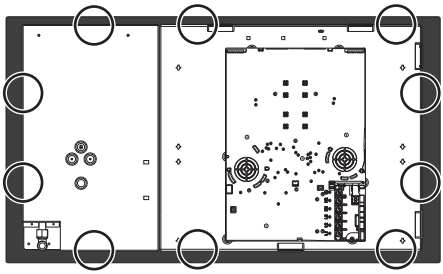


2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.



Position der Aussparung für die Klemmen

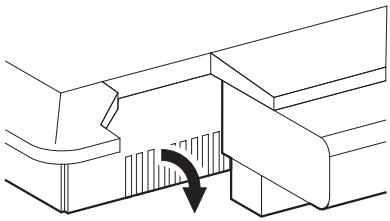
(Ansicht von unten)

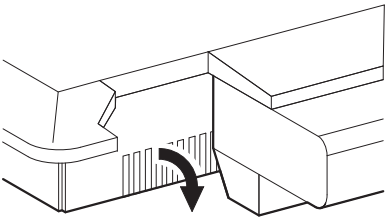


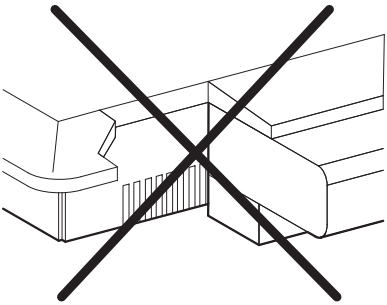
90 cm

Lüftung

Im Folgenden werden zwei Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.







5.4 Gasanschluss

Gasaustritt
Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Kupferrohr oder mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der Bestimmungen der geltenden Richtlinien erfolgen.

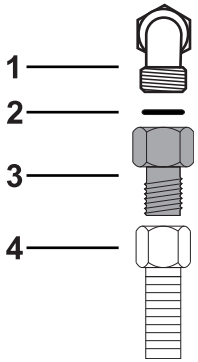
Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe Kapitel „5.5 Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde ½" Gas (ISO 228-1).

DE

Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

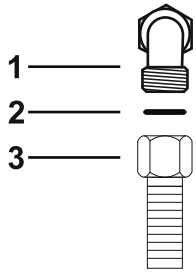
Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde ½" ISO 228-1) des Gerätes schrauben. Auch hier die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die beiden Anschlüsse legen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.



Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

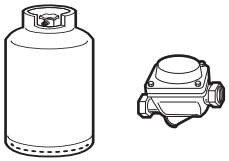
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



Flüssiggasanschluss

Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an die Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften" angegebenen Werte liegen.

Belüftung der Räume

Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

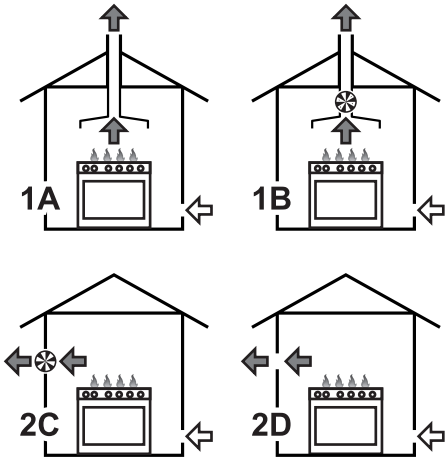
Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Dieses Haushaltsgerät ist nicht an eine Vorrichtung zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsrichtlinien installiert werden. Besondere Beachtung muss den Anforderungen in Bezug auf die Belüftung geschenkt werden.

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Normen vorgegebenen Positionen und Abstände.

Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube

2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube

A Abgassystem mit Naturzug

B Abgassystem mit Elektrogebläse

C Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Fenstergebläses

D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses

⇦ Luft

⇦ Verbrennungsprodukte

Elektrogebläse

5.5 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Für den Betrieb mit einer anderen Gasart, die Düsen austauschen und die Primärluft einstellen. Um den Austausch der Düsen und die Einstellung der Brenner vorzunehmen, muss das Kochfeld entfernt werden.

Zum Austausch der Düsen muss das Gerät aus dem Einbauschrank ausgebaut werden.

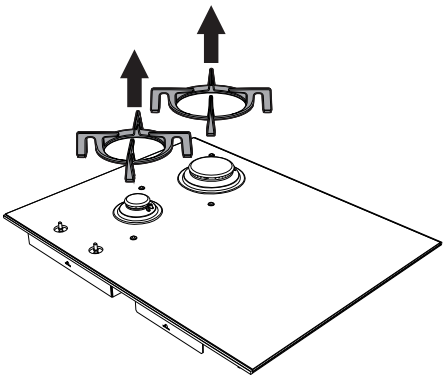
DE

Das Kochfeld abnehmen

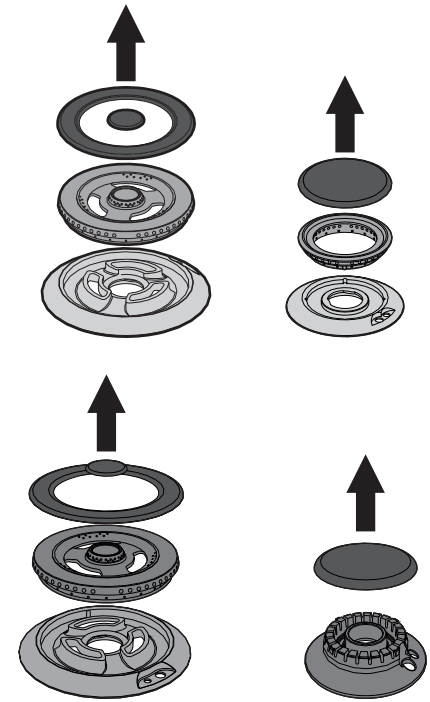
1. Zum Entfernen die Drehknebel und die Rosetten der Drehknebel (wo vorhanden) nach oben ziehen.

Zwischen Drehknebel und Rosette ist (je nach Modell) eine nicht in der Abbildung dargestellte Feder angeordnet.

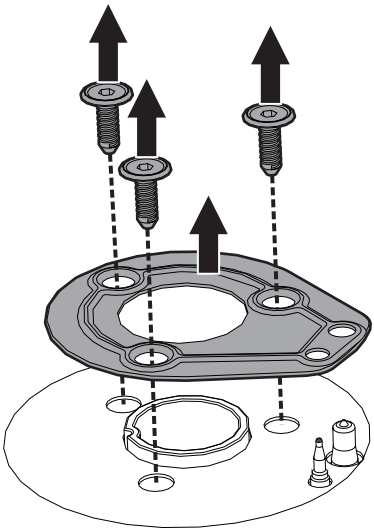
2. Die Roste von dem Kochfeld nehmen.



3. Die Brennerkränze und die entsprechenden Brennerdeckel entfernen.



4. Die Befestigungsschrauben des Kochfeldes und die jedem Brenner entsprechenden Platten lösen.

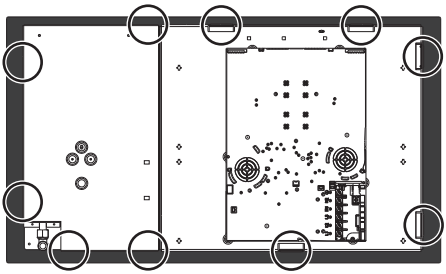


Ist ein Blitzbrenner vorhanden, muss die Mutter, die das Thermoelement am Kochbereich (CH8) befestigt, gelöst werden.

Unterhalb der Platten können sich einige Dichtungen an der Zündkerze und dem Thermoelement befinden. Vorsicht ist geboten.

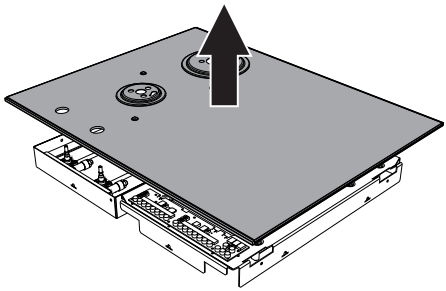
5. Die 6 Schrauben, die das Glaskochfeld am Gehäuse befestigen, lösen (siehe untenstehende Abbildungen, um die Position zu ermitteln).

(Ansicht von unten)

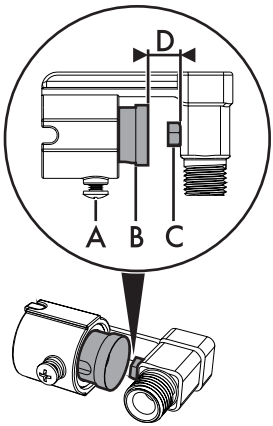


90 cm

6. Das Glaskochfeld entfernen.



Austausch der Düsen



1. Die Schraube **A** lösen und den Luftregler **B** bis zum Anschlag drücken.
2. Mit dem Schlüssel die Düsen **C** entfernen und durch die dem Gastyp entsprechenden Düsen austauschen (siehe „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften").

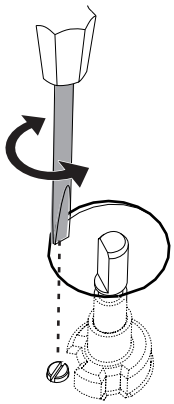
Der Drehmoment der Düse darf 3 Nm nicht überschreiten.

3. Zur Nachstellung des Luftstroms den Luftregler **B** verschieben, bis der in der entsprechenden Tabelle angegebene Abstand **D** erreicht ist (siehe „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften").
4. Nach Einstellung eines jeden Brenners das Gerät sachgemäß wieder zusammenbauen.

DE

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

1. Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen.
2. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube regulieren, die sich neben dem Stab des Hahns befindet (je nach Modell), bis eine gleichmäßige kleinste Flamme erzielt ist.
3. Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen.
4. Dazu den Griff schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf dabei nicht ausgehen.
5. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.



Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Stab des Gashahns im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.

Nach der Anpassung an einen anderen als den werksseitig voreingestellten Gastyp, muss auch das Etikett zur Gasregulierung ausgetauscht und an den neuen Gastyp angepasst werden. Das Etikett befindet sich im Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und klemmen. In diesem Fall ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.

Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Montage des Kochfeldes

Nach erfolgtem Austausch der Düsen das Kochfeld wie im Folgenden beschrieben erneut einsetzen:

1. Das Glaskochfeld gemäß den Gasbrennern auf dem Gehäuse positionieren.
2. Für jeden Brenner die Dichtungen an der Zündkerze und dem Thermoelement positionieren.
3. Die Platten auf die entsprechenden Brenner aufsetzen und mit den 3, zuvor gelösten Schrauben (für jeden Brenner) befestigen.
4. Sofern vorhanden, die Mutter auf die Zündkerze des Blitzbrenners UR schrauben.
5. Das Glaskochfeld mittels der 6, zuvor gelösten Schrauben am Gehäuse befestigen (siehe Punkt 5 des Abschnitts „Das Kochfeld abnehmen"für die Bestimmung der Position).
6. Das Gerät in den Einbauschrank einsetzen.
7. Die Kronenbrenner und die Brennerdeckel auf die entsprechenden Brenner aufsetzen.
8. Die Roste auf das Glaskochfeld aufsetzen.
9. Die Drehknebel und die Rosetten (wo vorhanden) in die Knebelstifte einführen.

Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften

Erdgas G20 - 20 mbar	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	6.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	175
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm)	1.5
Erdgas G25 - 20 mbar	**UR***
Nennwärmeleistung (kW)	6.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	200
Reduzierte Leistung (W)	1800
Primärluft (mm)	0.5
Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	**UR***
Nennwärmeleistung (kW)	6.0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	102
Reduzierte Leistung (W)	1900
Primärluft (mm)	2.5
Nennleistung G30 (g/h)	436
Nennleistung G31 (g/h)	429

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

5.6 Elektrischer Anschluss

Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- **Ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.**

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

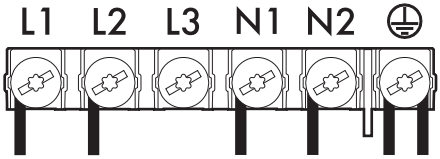
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

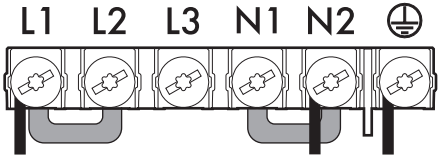
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

- **220-240 V / 380-415 V 2N~**



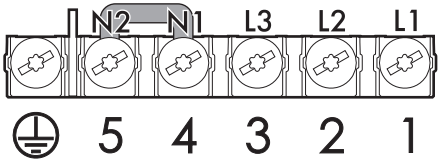
Sechspoliges Kabel **6 x 1,5 mm²**.



Dreipoliges **Kabel 3 x 6 mm²**.

Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel an. Der Anschluss zwischen den Klemmen **4** und **5** muss immer bestehen.



Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß den Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose (>16A)

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Das Netzkabel an der Rückseite der Möbels entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.

Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das Gerät vom Stromnetz trennen und das nächstliegende autorisierte Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

5.7 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Den Gewindebogen des Anschlusses nicht abschrauben oder aufbrechen. Es besteht die Gefahr, diesen Teil des Gerätes zu beschädigen, was zum Verfall der Herstellergarantie führen könnte.
- Alle Anschlüsse mithilfe von Wasser und Seife auf Gasleckagen überprüfen. KEINE offenen Flammen verwenden, um Gasleckagen zu ermitteln.
- Alle Brenner einzeln und gleichzeitig zünden, um den sachgemäßen Betrieb der Gasventile, des Brenners und der Zündung zu gewährleisten.
- Den Drehknebel der Brenner auf das kleine Flammensymbol drehen und die Stabilität der Flamme eines jeden Brenners, einzeln und alle zusammen, prüfen.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.

914779443/A