

WARNHINWEISE **77**

Allgemeine Sicherheitshinweise	77
Installation	81
Zweck des Gerätes	82
Dieses Bedienungshandbuch	82
Haftung des Herstellers	83
Typenschild	83
Entsorgung	83
So können Sie Energie sparen	83
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	83
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	84

BESCHREIBUNG **84**

Allgemeine Beschreibung	84
-------------------------	----

GEBRAUCH **85**

Vorhergehende Eingriffe	85
-------------------------	----

Basis-Funktionen	85
Funktionen der Menüleiste	89
Menü Einstellungen	91
Gebrauch des Kochfeldes	94
Hilfsfunktionen	95
Sicherheitsfunktionen	97
Fehlermeldungen	98

REINIGUNG UND WARTUNG **98**

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	98
Was tun, wenn...	99

INSTALLATION **99**

Elektrischer Anschluss	99
Menü Leistungssteuerung (nur für den Installateur) 100	
Aussparung auf der Arbeitsplatte	100
Einbau	102
Für den Installateur	102

DE

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- 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 beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- 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.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- 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.
- Der Garvorgang muss immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes

Kochen von fett- und/oder ölhaltigen Speisen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

- 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.
- Die Funktionen Booster und/oder Double Booster (wo vorhanden) nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine geschlossenen Dosen, Behälter oder Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Keine Magnetbehälter verwenden.
- Keine Untersetzer oder anderes Material zwischen den Boden des Kochgefäßes und das Glaskeramikkochfeld legen. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Keine spitzen Gegenstände

- aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
 - Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
 - Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
 - KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
 - KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
 - Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
 - Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
 - 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.
 - Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
 - Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
 - Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
 - 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).

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 Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
 - Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
 - Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
 - Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
 - Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
 - 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.
 - Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.
 - **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- 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.
 - Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
 - Keine Materialien oder Substanzen, die schmelzen können (Papier, Kunststoff oder Alufolie), während des Garvorgangs darauf ablegen.
 - Die Kochgefäße direkt auf die Kochfläche aus Glaskeramik stellen.
 - Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
 - Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
 - Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte zum Bruch der

- Oberfläche führen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Zur Vermeidung von Kratzern auf der Glasoberfläche sollten Töpfe nie über die Oberfläche auf das Kochfeld gezogen, sondern immer hochgehoben und an der gewünschten Stelle abgestellt werden.

Installation

- DIESES GERÄT **DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schanks hitzebeständig ist.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der

- geltenden Normen vorgenommen werden.
- 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 Netzkabel an der Rückseite des 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.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Das Gerät nicht zu fest am Möbel befestigen, da während der Verwendung Schäden auftreten oder sich die Wärmeauslassschlitze

verstopfen könnten.

- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- 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.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie

Überspannung III ermöglicht.

- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- Im Lieferumfang dieses Gerätes sind keine Vorrichtungen für die Befestigung am Einbauschrank vorgesehen, da sein Gesamtgewicht die Stabilität nach dem Positionieren gewährleistet.

Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

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.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display

erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

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 Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

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

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.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- 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.

So können Sie Energie sparen

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die auf dem Glaskeramikkochfeld aufgedruckten Linien hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf dem Display 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 Kochgefäß und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Ein Kochgefäß wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großes, aber halbleeres Kochgefäß bedeutet Energieverschwendung.



Werden Kochfeld und ein eventuell vorhandener Backofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus

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

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die

folgenden Konventionen verwendet:



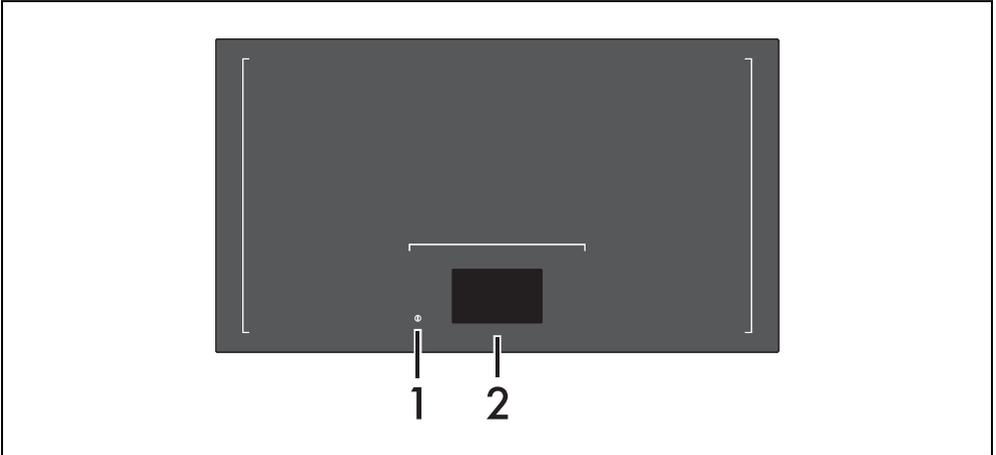
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



1 Ein-/Aus-Taste

2 Display

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.

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



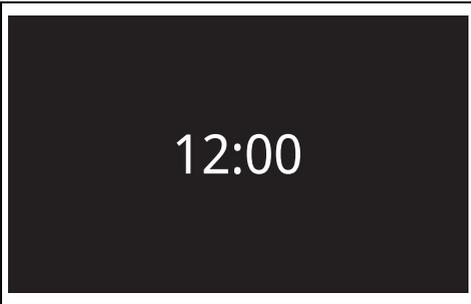
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs (falls vorhanden) entfernen.
- Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).

Basis-Funktionen

Erster Anschluss an das Stromnetz

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder nach einer Unterbrechung und einer Wiederherstellung desselben zeigt das Display die werkseitig eingestellte Uhrzeit für ca. 20 Sekunden an:



Einschalten und Ausschalten



Die werkseitig eingestellte Sprache für das Display ist Englisch. Zur Änderung der Sprache, siehe „Menü Einstellungen“.

Die Taste  drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Beim Einschalten zeigt das Display die Startseite an und löst ein akustisches

Signal aus:



Unter der Anzeige der Uhrzeit befindet sich die Menüleiste, die die mit den folgenden Funktionen verbundenen Tasten vereint (siehe „Funktionen der Menüleiste“):

	Bediensperre
	Unabhängiger Minutenzähler
	Pause-Funktion
	Menü Einstellungen

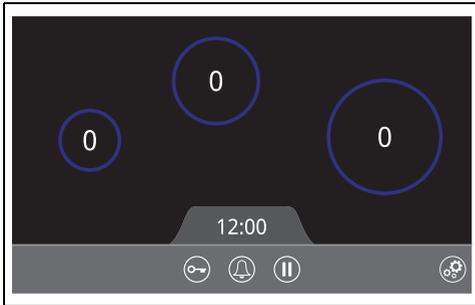
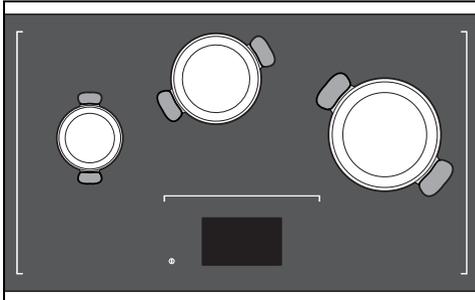
Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  so lange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Die aktuelle Uhrzeit wird etwa 20 Sekunden lang angezeigt.

Erkennung der Kochgefäße

Das Gerät verfügt über ein automatisches Erkennungssystem der Kochgefäße, das die Position und die Größe auf der Kochfläche erkennt und deren grafische Darstellung im Display in drei vordefinierten runden Formen, unabhängig von der Form des Kochgefäßes

DE

selbst, anzeigt.



 Die Kochgefäße werden beim Einschalten des Gerätes automatisch erfasst.

Positionierung der Kochgefäße

Das Glaskeramikkochfeld ist so bemessen, dass bis zu 6 Kochgefäße gleichzeitig aufgestellt werden können.

Für eine korrekte Erfassung der Kochgefäße und eine effiziente Wärmeübertragung sollten runde Kochgefäße mit folgenden

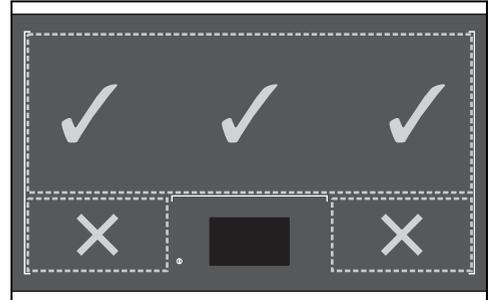
Durchmessergrenzen verwendet werden:

Empfohlener Mindest-durchmesser	145 mm
Empfohlener maximaler Durchmesser	280 mm

Kochgefäße mit einem Durchmesser zwischen 100 und 145 mm werden nicht in allen Positionen erfasst.

Kochgefäße mit einem größeren Durchmesser als der empfohlene maximale Durchmesser oder von nicht runder Form werden erst nach Einschalten des Gerätes erfasst und dürfen nur im hinteren Bereich der Kochfläche angeordnet

werden:



Wenn ein zu großes oder nicht rundes Kochgefäß vor dem Einschalten aufgestellt wird, kann es passieren, dass es als zwei verschiedene Kochgefäße erfasst wird. In diesem Fall ist es ausreichend, das Kochgefäß auf der Kochfläche leicht zu verschieben oder anzuheben und erneut aufzusetzen, bis es auf korrekte Weise erfasst wird.

Es wird jedoch geraten, einige Zentimeter zwischen den Töpfen freizulassen.

 Die Kochgefäße stets innerhalb der auf dem Glaskeramikkochfeld aufgedruckten Linien und nicht zu nahe am Display anordnen.

Fehler bei der Positionierung der Kochgefäße

Erfassung nicht korrekt:

Während der Positionierung der Kochgefäße kann es passieren, dass das automatische Erfassungssystem die genaue Position eines Kochgefäßes nicht korrekt erfasst.

Im Display wird folgende Meldung angezeigt:

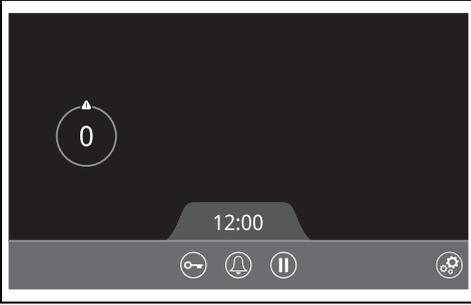


Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung auszublenden.

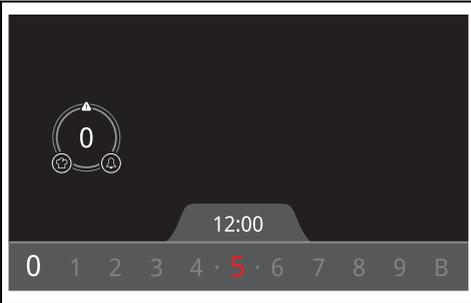
Um die Störung zu beheben, ist es ausreichend, den Topf anzuheben. Die Fehlermeldung wird ausgeblendet und das Gerät nimmt seinen regulären Betrieb wieder auf.

Zu kleines Kochgefäß:

Wenn ein zu kleines Kochgefäß positioniert wird, wird es im Display in grauer Farbe und mit einem Ausrufezeichen im oberen Bereich angezeigt:



Wenn der Topf im Display ausgewählt wird und eine Leistungsstufe (zum Beispiel 5) eingestellt werden soll, färbt wird die Zahl der gewünschten Leistungsstufe rot und zeigt somit an, dass der Vorgang abgeschlossen werden kann:



Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung einzublenden:

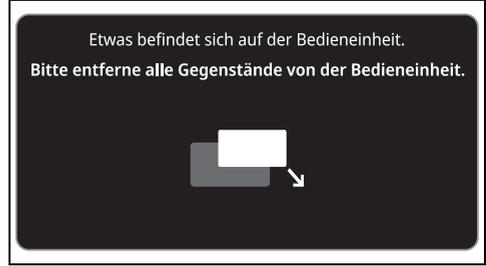


Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung auszublenden.

Um die Störung zu beheben, den Topf in einer Ecke innerhalb der aufgedruckten Linien positionieren oder ein größeres Kochgefäß verwenden.

Zu nahe am Display positioniertes Kochgefäß:
Wenn ein Kochgefäß zu nahe am Display

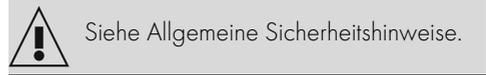
positioniert oder ein heißes Kochgefäß in seiner Nähe erfasst wird, erscheint die folgende Meldung, begleitet von einem akustischen Signal:



DE

Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung auszublenden, und das Kochgefäß vom Display entfernen.

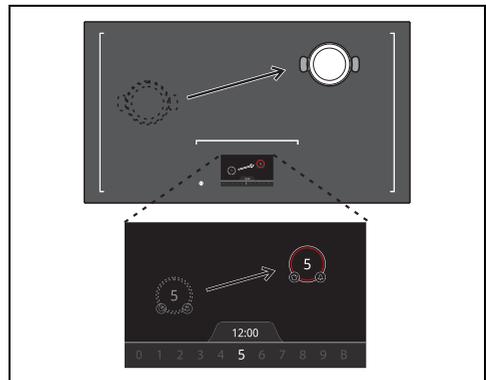
Handhabung der Kochgefäße



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Das Gerät wurde entwickelt, um die Kochgefäße an jeder Stelle des Glaskeramikkochfelds zu erwärmen, ohne festgelegte Kochzonen einzuhalten.

Wenn ein Kochgefäß versetzt werden soll, erfasst das Display die Versetzung und zeigt es in der neuen Position an:

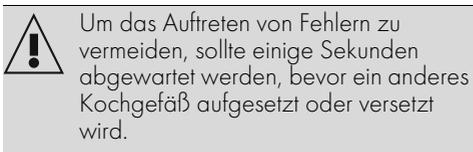


Wenn ein Kochgefäß angehoben wird, unterbricht das Gerät alle laufenden Vorgänge (sowohl den Garvorgang als auch eventuelle zeitgesteuerte Garvorgänge) und das Display

zeigt das Kochgefäß grau markiert an.



Wird das Kochgefäß innerhalb von 20 Sekunden erneut aufgesetzt, werden alle laufenden Vorgänge wiederhergestellt. Andernfalls werden sie nicht gespeichert und müssen wieder neu eingestellt werden.



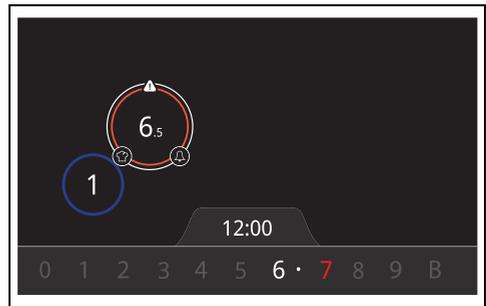
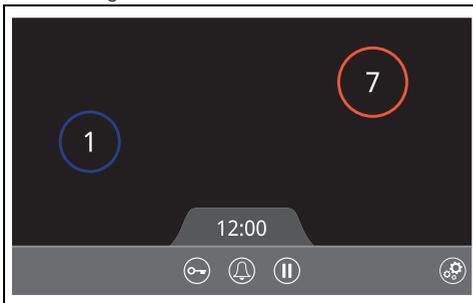
Um das Auftreten von Fehlern zu vermeiden, sollte einige Sekunden abgewartet werden, bevor ein anderes Kochgefäß aufgesetzt oder versetzt wird.

Fehler bei der Handhabung der Kochgefäße

Das System der Leistungssteuerung greift ein, um die Stromzufuhr einzuschränken, wenn zwei Kochgefäße mit stark abweichenden Leistungsstufen nebeneinander positioniert werden.

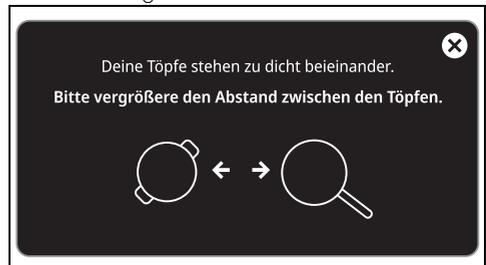
Aus Sicherheitsgründen wird immer die höchste Leistungsstufe eingeschränkt, um sie dem anderen Kochgefäß anzupassen, und zwar in den folgenden zwei Fällen:

- 1 Kochgefäß mit hoher Leistungsstufe in der Nähe eines Kochgefäßes mit niedriger Leistungsstufe.
- 2 Kochgefäß mit niedriger Leistungsstufe in der Nähe eines Kochgefäßes mit hoher Leistungsstufe.



Das Kochgefäß mit höherer Leistungsstufe (Stufe 7 in Rot) wird auf die maximal verfügbare Stufe begrenzt (Stufe 6.5 in Weiß).

Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung einzublenden:



Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung auszublenden.

Zum Beheben der Störung stehen zwei Optionen zur Verfügung:

1. Das Kochgefäß mit höherer Stufe innerhalb von 10 Sekunden entfernen. Die eingestellte Leistungsstufe wird wiederhergestellt.
2. Die maximal verfügbare Stufe akzeptieren, ohne das Kochgefäß zu entfernen. Die Fehlermeldung wird innerhalb von 10 Sekunden ausgeblendet.

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.

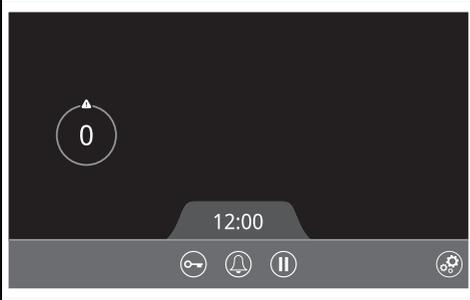
Geeignete Kochgefäße:

- 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.

Wenn ein nicht geeignetes Kochgefäß auf der Oberfläche des Gerätes positioniert wird, wird es im Display in grauer Farbe und mit einem Ausrufezeichen im oberen Bereich angezeigt:



Wenn der Topf im Display ausgewählt wird und eine Leistungsstufe (zum Beispiel 5) eingestellt werden soll, färbt wird die Zahl der gewünschten Leistungsstufe rot und zeigt somit an, dass der Vorgang abgeschlossen werden kann:



Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung einzublenden:



Das Symbol  berühren, um die Fehlermeldung auszublenden.

Zum Beheben der Störung den aktuellen Topf entfernen und einen für das Induktionskochen

geeigneten Topf verwenden.

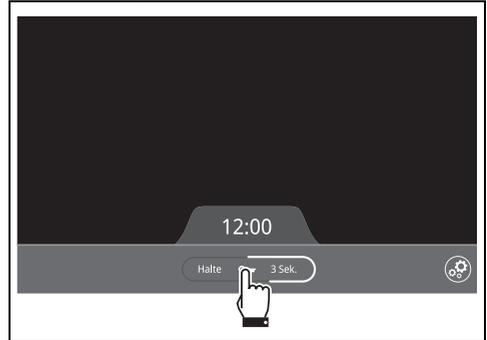
Funktionen der Menüleiste

Bediensperre

Zur Ausführung von Reinigungsvorgängen oder zur Vorbeugung ungewollter Aktivierungen. Zum Aktivieren der Bediensperre die Taste  drücken. Das gesamte Display, mit Ausnahme der zentralen Schlüsseltaste und der Taste , ist gesperrt.



Zum Deaktivieren der Bediensperre das Schlüsselsymbol 3 Sekunden lang gedrückt halten. Eine Animation zeigt die laufende Deaktivierung an:



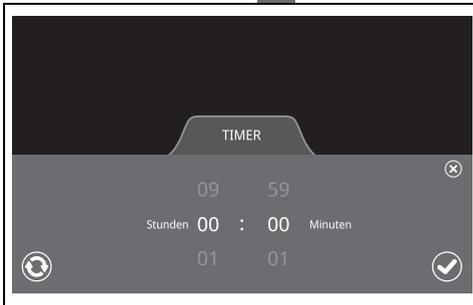
- Aus Sicherheitsgründen bleibt die Taste  immer aktiv.
- Die Funktion Bediensperre bleibt aktiv, auch wenn das Gerät ausgeschaltet und wieder eingeschaltet wird.
- Eine eventuelle Unterbrechung und nachfolgende Wiederherstellung der Stromversorgung deaktiviert die Funktion.

Unabhängiger Minutenzähler

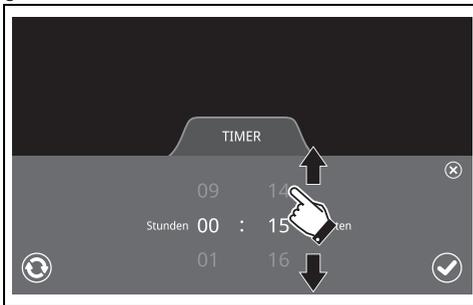


- Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.
- Der unabhängige Minutenzähler unterbricht den Betrieb der Kochzonen nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler programmiert werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet. Zur Aktivierung des unabhängigen Minutenzählers die Taste  drücken.



Die Minuten und Stunden durchlaufen, um die gewünschte Zeit auszuwählen:



- Die Taste  drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Die Taste  drücken, um den Minutenzähler zurückzusetzen.
- Die Taste  drücken, um das Menü des Minutenzählers zu schließen.

Nach Bestätigung schließt sich das Menü des Minutenzählers und die Rückwärtszählung beginnt, die in der Menüleiste des Displays angezeigt wird. Nach Ablauf des Minutenzählers auf die blinkende Anzeige

„00:00“ drücken, um das akustische Signal zu unterbrechen.

Wenn der unabhängige Minutenzähler aktiv ist und geändert oder deaktiviert werden soll, ist es ausreichend, auf die Ziffern des laufenden Minutenzählers zu drücken und einen neuen Minutenzähler einzustellen. Den Vorgang über



bestätigen oder über  zurücksetzen.



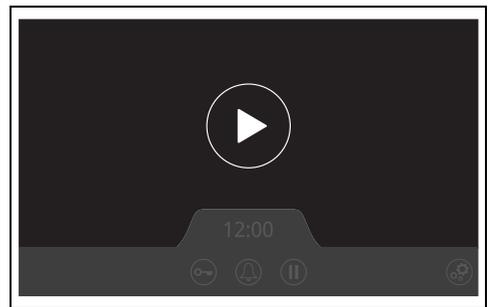
- Nach abgelaufenem Minutenzähler wird das akustische Signal nach ca. 30 Sekunden Nichtnutzung deaktiviert
- Das Menü des Minutenzählers schließt sich automatisch nach 10 Sekunden Nichtnutzung.

Pause-Funktion



Wenn diese Funktion aktiv ist, geben die Kochzonen keine Wärme ab und alle Minutenzähler werden unterbrochen.

Mit dieser Funktion ist es möglich, den Betrieb des Kochfelds für eine begrenzte Zeit zu unterbrechen. Um die Pause-Funktion zu aktivieren, die Taste  drücken. Die Pause-Funktion ist nun aktiv.



Das Symbol Play in der Mitte des Displays berühren, um die Pause-Funktion zu deaktivieren und die Funktionen des Gerätes wiederherzustellen.



- Die maximale Dauer der Pause-Funktion beträgt 10 Minuten, nach deren Ablauf das Kochfeld automatisch abgeschaltet wird.
- Die Anzeigen der Restwärme und das System zur Begrenzung der Gardauer bleiben in jedem Fall aktiv.

Menü Einstellungen

Das Menü Einstellungen ermöglicht es, einige Funktionen des Gerätes zu konfigurieren und das Display individuell zu gestalten.

Insgesamt sind 7 Einstellungen verfügbar:

	Individuelle Gestaltung
	Kindersperre
	Ton
	Helligkeit
	Einstellung der Uhrzeit
	Sprache
	Grundeinstellungen

Auf der Startseite die Taste  drücken, um das Menü Einstellungen aufzurufen:



Nach links schieben, um die auf der ersten Bildschirmseite nicht sichtbaren Optionen anzuzeigen:

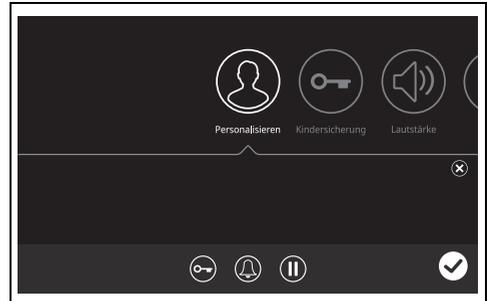


Die Taste  drücken, um das Menü Einstellungen jederzeit zu schließen.

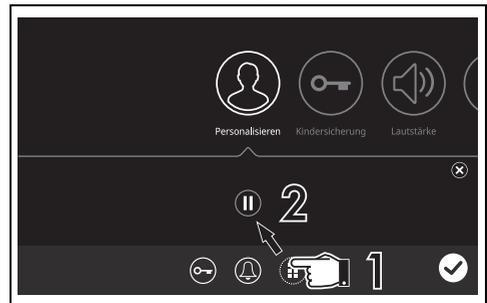
Individuelle Gestaltung

Diese Einstellung ermöglicht es, die Symbole der auf der Startseite angezeigten Funktionen der Menüleiste auszublenen oder sichtbar zu machen.

Das obere Symbol „Individuelle Gestaltung“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen:



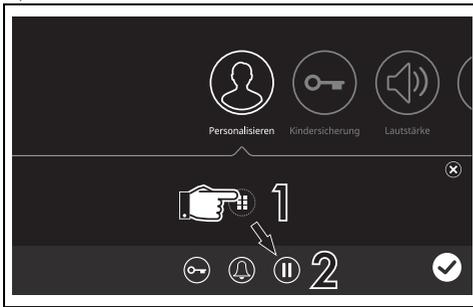
Zum Ausblenden einer Funktion braucht nur das entsprechende Symbol berührt werden (zum Beispiel, das Symbol Pause - 1), das in den oben stehenden Bereich (2) versetzt wird.



Nun wird die Funktion nicht mehr in der Menüleiste angezeigt. Es können alle anderen Symbole der Funktionen der Menüleiste ausgeblendet werden.

Um eine ausgeblendete Funktion einzublenden, muss das entsprechende Symbol im mittleren Bereich berührt werden (zum Beispiel, das Symbol Pause - 1), das somit in die Menüleiste, immer rechts von eventuell bestehenden

Symbolen, versetzt wird. (2).



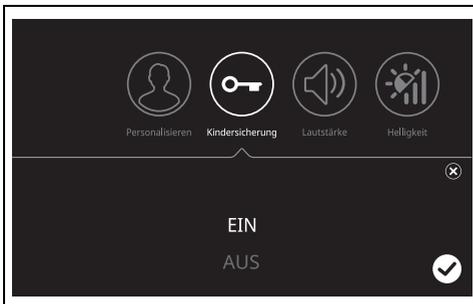
- Die Taste  drücken, um die Vorlieben zu speichern.
- Die Taste  drücken, um die Vorlieben zu verwerfen.

Das Menü „Individuelle Gestaltung“ wird geschlossen und man kehrt zum Menü Einstellungen zurück.

Kindersperre

Diese Einstellung schützt das Gerät vor ungewolltem Einschalten (zum Beispiel, durch Kinder) und hat dieselbe Funktion wie ein Zugangspasswort.

Zur Aktivierung der Einstellung das Symbol oben „Kindersperre“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen, und „ON“ auswählen:



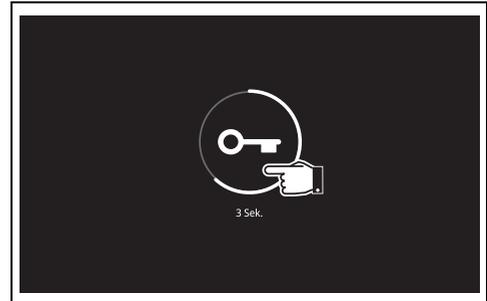
- Zum Löschen die Taste  drücken.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Es erscheint folgende Bildschirmseite:



 drücken oder einige Sekunden lang warten, um die Nachricht zu schließen und zum Menü Einstellungen zurückzukehren.

Die Einstellung der Kindersperre wird nach Ausschalten und erneutem Einschalten des Gerätes mittels der Taste  aktiviert, in Form der folgenden Bildschirmseite:



Das Schlüsselsymbol in der Mitte 3 Sekunden lang drücken; eine Animation zeigt die Freigabe des laufenden Displays an. Nun ist das Display freigegeben.



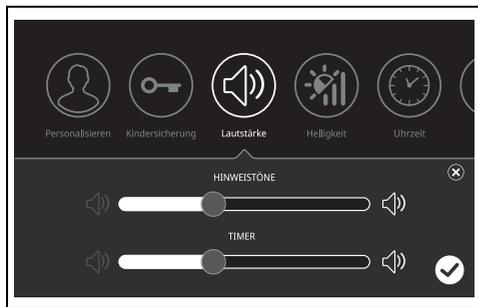
- Bei jedem Ausschalten und erneutem Einschalten erscheint die Bildschirmseite der Freigabe.
- Die Freigabe des Displays deaktiviert nicht die Einstellung der Kindersperre.
- Eine eventuelle Unterbrechung und nachfolgende Wiederherstellung der Stromversorgung deaktiviert nicht die Funktion.

Zur Deaktivierung der Einstellung auf das Menü Einstellungen zugreifen und im Untermenü „Kindersperre“ „OFF“ auswählen.

Ton

Diese Einstellung ermöglicht es, die Lautstärke der akustischen Signale und des Klingeltons des

Gerätes zu regulieren. Das obere Symbol „Ton“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen.



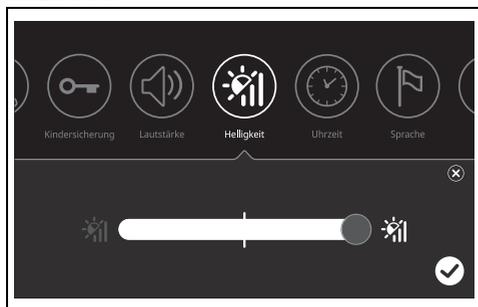
Die Leiste „Meldungen“ reguliert die Lautstärke aller Töne, mit Ausnahme der Lautstärke des Signals für den abgelaufenen Minutenzähler. Die Leiste „Minutenzähler“ reguliert nur die Lautstärke des Signals des Minutenzählers. Das linke Ende einer Leiste stellt die Lautstärke auf Null, während das rechte Ende die Lautstärke auf den Höchstwert stellt.

- Zum Löschen die Taste drücken.
- Zur Bestätigung die Taste drücken.

Die Töne, die mit dem Einblenden von Fehlermeldungen verbunden sind, und die, die dem Ein- und Ausschalten des Gerätes zugeordnet sind, können nicht zurückgesetzt werden.

Helligkeit

Diese Einstellung reguliert die Helligkeit des Displays. Das obere Symbol „Helligkeit“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen.

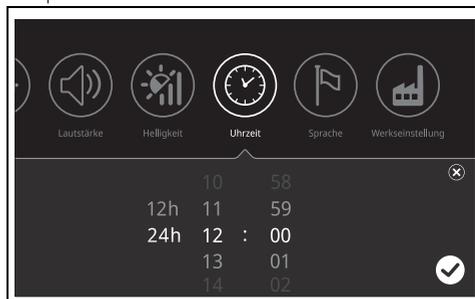


Die gewünschte Helligkeit mittels der Leiste regulieren.

- Zum Löschen die Taste drücken.
- Zur Bestätigung die Taste drücken.

Einstellung der Uhrzeit

Diese Einstellung ermöglicht es, die aktuelle Uhrzeit zu regulieren. Das obere Symbol „Einstellung der Uhrzeit“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen.



Den Finger verschieben, um die Uhrzeit und das gewünschte Format der Uhrzeit auszuwählen.

- Zum Löschen die Taste drücken.
- Zur Bestätigung die Taste drücken.

Sprache

Diese Einstellung ermöglicht es, die Sprache des Displays zu ändern. Das obere Symbol „Sprache“ drücken, um das entsprechende Menü aufzurufen.



Den Finger verschieben, um die gewünschte Sprache auszuwählen.

- Zum Löschen die Taste drücken.
- Zur Bestätigung die Taste drücken.

Grundeinstellungen

Diese Einstellung ermöglicht es, alle Einstellungen auf die werkseitig voreingestellten Parameter zurückzusetzen. Das obere Symbol „Grundeinstellungen“ drücken, um das

DE

entsprechende Menü aufzurufen.



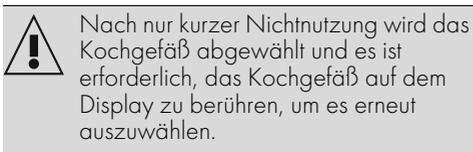
- Zum Löschen die Taste  drücken.
- Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Gebrauch des Kochfeldes

Bei eingeschaltetem Gerät ein geeignetes und nicht leeres Kochgefäß für das Induktionskochen auf das Glaskeramikkochfeld stellen. Das Display stellt das Kochgefäß wie einen Kreis dar:



Sobald das Kochgefäß aufgestellt wird, wird der Auswahlmodus aktiviert, der es für das Garen verfügbar macht und von einem weißen Kreis und den folgenden Elementen begleitet wird:

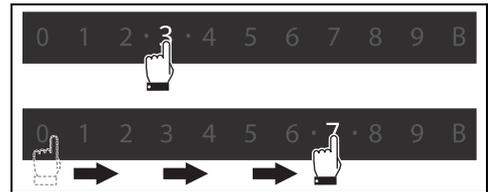


1 Leiste der Leistungsstufen



Über diese Leiste kann die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt werden. Eine Leistungsstufe durch Berühren oder durch Bewegungen des Fingers auf die entsprechende

Zahl auswählen.



Es können Leistungsstufen zwischen den ganzen Zahlen ausgewählt werden, die von den Punkten zwischen einer Zahl und der anderen bestimmt werden können. Zum Beispiel, die Leistungsstufe 4.5:



Um die Stromzufuhr und die Erwärmung des Kochgefäßes durch das Gerät zu unterbrechen, können folgende Handlungen jederzeit durchgeführt werden:

- Die Leistungsstufe „0“ auswählen.
- Das Kochgefäß auf dem Display zweimal berühren.
- Die Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.

2 Symbol der Automatikprogramme  (siehe „Hilfsfunktionen“):

Öffnet ein Untermenü, das einige nützliche Informationen zur Zubereitung und dem Garen von Speisen enthält.

3 Symbol des zeitgesteuerten Garvorgangs  (siehe „Hilfsfunktionen“):

Ermöglicht die Aktivierung eines Minutenzählers, der die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert.

Tablette der Leistungsstufen

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
von 1 bis 2	Garen geringer Speisemengen (niedrigste Leistung)
von 3 bis 4	Garvorgang
von 5 bis 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
von 7 bis 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
B	Große Wassermengen zum Kochen bringen (maximale Leistung, siehe „Booster-Funktion“)

Die im Display angezeigten Kochgefäße sind, je nach Leistungsstufe, in verschiedenen Farben dargestellt:

- Stufe 0: Blau.
- Von 1 bis 3,5: Violett/Purpurrot.
- Von 4 bis 6,5: Rot
- Von 7 bis B: Orange.

Booster-Funktion



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Die Booster-Funktion ermöglicht das Erwärmen eines Kochgefäßes nur für eine begrenzte Zeit. Dient dazu, große Wassermengen in kurzer Zeit zum Kochen zu bringen.

Zur Aktivierung der Booster-Funktion die Leistungsstufe „B“ am rechten Ende der Leiste auswählen.



Zum Deaktivieren der Booster-Funktion eine andere Leistungsstufe auswählen.



Die Booster-Funktion bleibt höchstens 10 Minuten lang aktiv, danach wird sie automatisch deaktiviert.

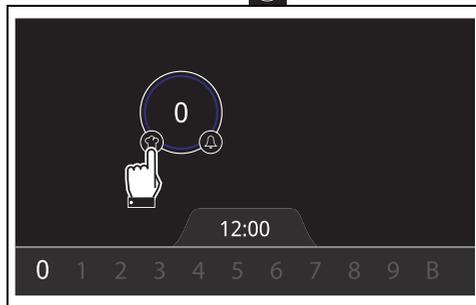
Hilfsfunktionen

Die Hilfsfunktionen ermöglichen es, die Sonderfunktionen, die einem einzelnen Kochgefäß zugeordnet werden, zu aktivieren.

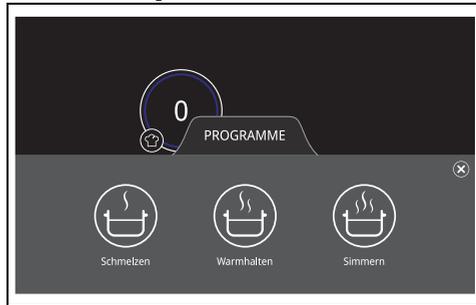
Automatikprogramme

Diese Funktionen kennzeichnen sich durch eine voreingestellte Leistungsstufe und sind als Hilfe

für den wahrhaftigen Garvorgang nützlich. Bei eingeschaltetem Gerät und aufgesetztem Kochgefäß das Symbol  berühren:



Es erscheint folgende Bildschirmseite:



Schmelzen: Geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter.

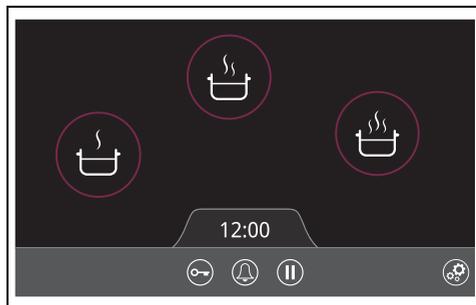


Erwärmung: Nützlich, um die bereits gegarten Speisen warm zu halten.



Kleine Flamme: Geeignet zum Garen bei niedriger Temperatur.

- Die Taste  drücken, um das Menü Programme zu schließen.
- Ein Symbol berühren, um die entsprechende Funktion zu aktivieren. Das Menü Programme schließt sich und die Funktion ist aktiviert.



Zur Deaktivierung der Automatikprogramme:

1. Den Topf im Display auswählen und die Leistungsstufe auf „0“ stellen.
2. Den Topf zweimal berühren, um die Erwärmung des Kochgefäßes auf schnelle Weise zu deaktivieren.
3. Auf das Menü Programme mittels der Taste  zugreifen und das Symbol des Programms, das deaktiviert werden soll, berühren.

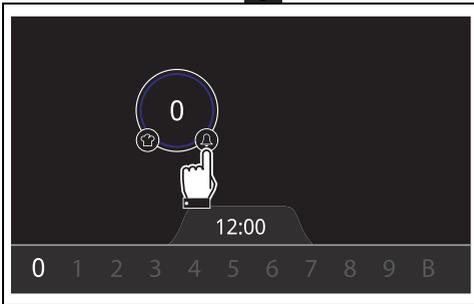
Zeitgesteuerter Garvorgang

Ermöglicht die Aktivierung eines Minutenzählers, der die Erwärmung des Kochgefäßes nach Ablauf der eingestellten Zeit deaktiviert und gleichzeitig ein akustisches Signal auslöst.

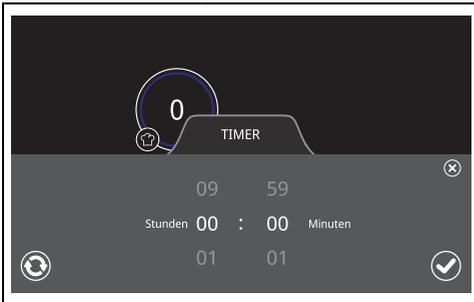


- Diese Funktion kann auch aktiviert werden, wenn die Leistungsstufe nicht eingestellt ist oder wenn das Kochgefäß als angehoben erfasst wird.
- Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.

Bei eingeschaltetem Gerät und aufgesetztem Kochgefäß das Symbol  berühren:

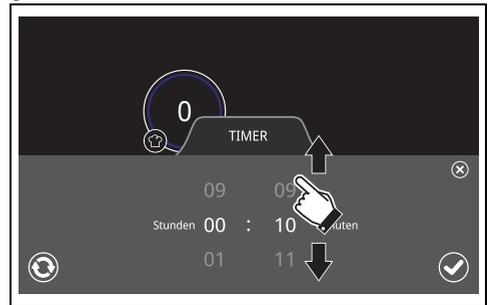


Es erscheint das entsprechende Menü:



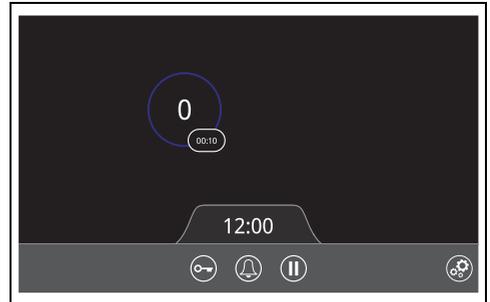
Die Stunden und Minuten durchlaufen, um die

gewünschte Zeit auszuwählen.



- Die Taste  drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Die Taste  drücken, um den Minutenzähler zurückzusetzen.
- Die Taste  drücken, um das Menü des Minutenzählers zu schließen.

Nach Bestätigung schließt sich das Menü des Minutenzählers und die Rückwärtszählung beginnt, die im Display in der Ecke unten rechts des Kochgefäßes angezeigt wird.



Nach Ablauf des Minutenzählers wird die Erwärmung des Kochgefäßes deaktiviert.

Um den Signalgeber zu unterbrechen, auf die blinkende Anzeige „00:00“ drücken oder das neue Kochgefäß nach einigen Sekunden anheben und wieder aufsetzen.

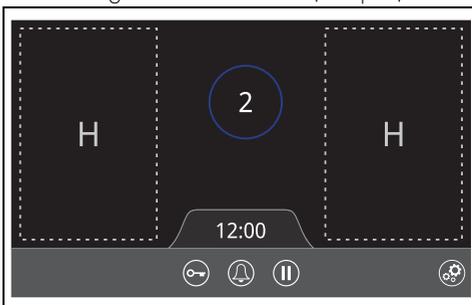
Wenn der Minutenzähler des Topfes aktiv ist und geändert oder deaktiviert werden soll, ist es ausreichend, auf die Ziffern des laufenden Minutenzählers zu drücken und einen neuen Minutenzähler einzustellen. Den Vorgang über

☑ bestätigen oder über ☲ zurücksetzen.

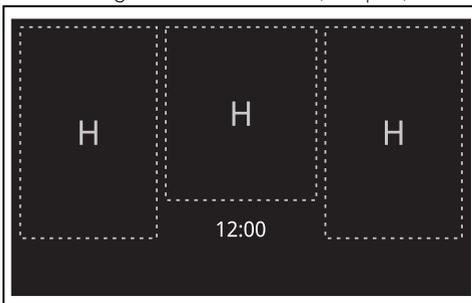


- Wenn die Rückwärtszählung geändert werden soll, wird der laufende Minutenzähler unterbrochen und nimmt die Zählung nach Bestätigung eines neuen Minutenzählers wieder auf.
- Nach abgelaufenem Minutenzähler wird das akustische Signal nach ca. 30 Sekunden Nichtnutzung deaktiviert
- Das Menü des Minutenzählers schließt sich automatisch nach 10 Sekunden Nichtnutzung.

- Bei eingeschaltetem Gerät (Beispiel):



- Bei ausgeschaltetem Gerät (Beispiel):



In beiden Fällen wird die Anzeigen der Restwärme ausgeblendet, sobald die Temperatur einer Kochzone unter die Sicherheitsschwelle sinkt.

Überhitzungsschutz

Wird das Gerät über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur oder wenn heiße Kochgefäße in der Nähe des Displays aufgestellt sind Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Es wurden 3 Temperaturschwellen festgelegt, um die inneren Bauteile vor Überhitzung zu schützen.

- 1 Mindest-Temperaturschwelle: Es wird eine Warmmeldung angezeigt (siehe „Fehler bei der Positionierung der Kochgefäße“). In diesem Fall setzt das Gerät seinen regulären Betrieb fort.

Sicherheitsfunktionen



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Begrenzung der Gardauer

Das Gerät verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer. Wenn die Garestellungen des Kochgefäßes nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Bei Aktivierung der Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer wird die Erwärmung des Kochgefäßes deaktiviert.

Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden:
Automatikprogramme	2 Std.
1 und 1,5	10 Std.
von 2 bis 3,5	5 Std.
4 und 4,5	4 Std.
5 und 5,5	3 Std.
von 6 bis 8,5	2 Std.
9	1 Std.
Booster (B)	10 Minuten.

Anzeigen der Restwärme

Wenn die Temperatur eines beliebigen Bereichs des Glaskeramikkochfelds eine bestimmte Sicherheitsschwelle überschreitet, wird dieser im Display als Bereich, der ein Drittel des Displays abdeckt, und mit dem Buchstaben „H“ in der Mitte angezeigt.

- 2 Zwischen-Temperaturschwelle: Es wird eine Fehlermeldung angezeigt.



Das Kochgefäß vom Display entfernen und, ohne das Gerät zu verwenden, abwarten, bis sich dieses abgekühlt hat. Sobald sich das Display ausreichend abgekühlt hat, wird die Meldung ausgeblendet und der reguläre Betrieb kann wieder aufgenommen werden.

- 3 Maximale Temperaturschwelle: Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Vor dem erneuten Einschalten die vollständige Abkühlung abwarten.

Fehlermeldungen

Bei Betriebsstörungen oder anomalem Verhalten zeigt das Display eine Meldung mit dem entsprechenden Fehlercode an.

Die Fehlercodes beginnen immer mit den Buchstaben „E“ oder „Er“, gefolgt von einer Reihe von Ziffern (zum Beispiel „Er47-30“).

Die codierten Fehler wie:

- „E02“
- „E2“
- „Er21“

Weisen auf eine Überhitzung des Gerätes oder eines seiner Bauteile hin, daher ist es erforderlich, das Gerät unverzüglich auszuschalten, alle Kochgefäße zu entfernen und das Gerät abkühlen zu lassen.

Wenn die Fehler weiterhin bestehen oder unterschiedliche Fehler eingeblendet werden, muss der Code aufgezeichnet und der technische Kundendienst kontaktiert werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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.



Führen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen mit einem mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Spülschwamm eine Kaltreinigung durch; anschließend trocknen Sie mit einem Mikrofasertuch.

Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem

handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik 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 der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

Flecken oder Speiserückstände

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.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



Das Gerät nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen, damit die korrekte Funktionstätigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände vermieden wird.

Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild geeignet sind.

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 20 mm länger als die anderen Kabel 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.
- Sicherstellen, dass das Kochfeld über eine korrekte Lüftung verfügt und dass die Luftschlitze völlig frei sind.
- Für das Induktionskochen zertifizierte und geprüfte Töpfe verwenden.

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:

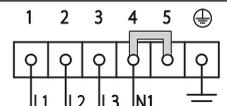
- Das Gerät sofort auszuschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

380-415 V 3N \sim

5 x 2,5 mm²

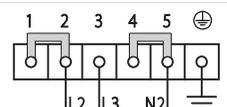
fünfpoliges Kabel



220-240 V 3 \sim /380-415 V 2N \sim

4 x 4 mm²

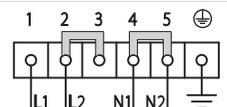
vierpoliges Kabel



220-240 V 1N \sim

5 x 4 mm²

fünfpoliges Kabel





Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

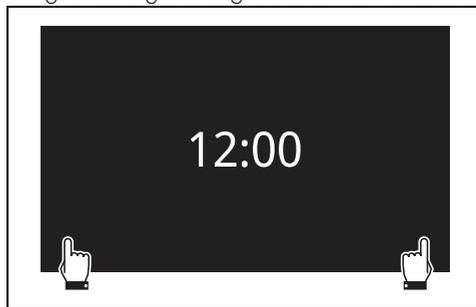


Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).



Für jeden Anschluss muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden.

- Die unteren Ecken rechts und links des Displays innerhalb von 1 Minute gleichzeitig für einige Sekunden berühren:



Es erscheint folgende Bildschirmseite:



Mit dem Finger die verschiedenen verfügbaren Leistungswerte durchlaufen, die nach Intervallen von 0,1 kW ausgewählt werden können. (Funktion Eco-Logic Advance).

- drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
- Zum Löschen drücken.

In beiden Fällen wird das Menü Leistungssteuerung abgebrochen und man kehrt zur Bildschirmseite mit der aktuellen Uhrzeit zurück. Auf dieser Bildschirmseite ist es möglich, unter Beachtung der Anweisungen unter Punkt 3 erneut auf das Menü Leistungssteuerung zuzugreifen.



Das Menü Leistungssteuerung schließt sich automatisch nach 2 Sekunden Nichtnutzung.

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Menü Leistungssteuerung (nur für den Installateur)



Möglich ist die Auswahl zwischen einem Minimum von 2.4 kW und einem Maximum von 11.0 kW; der letzte Wert ist werkseitig voreingestellt.

Das Menü Leistungssteuerung ermöglicht es, die maximale Leistungsabgabe des Gerätes einzustellen.

Für den Zugriff auf das Menü:

- Das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät erneut anschließen.

Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Wenn das Möbel nicht über die geforderte Einbauöffnung verfügt, muss diese mit Holz und/oder Mauerwerk von einem Fachtechniker realisiert werden.
- Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.
- Auch für die Aussparungen des Kochfeldes an der Rückseite ist wie in den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.
- Falls das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

E min. 50

L 913

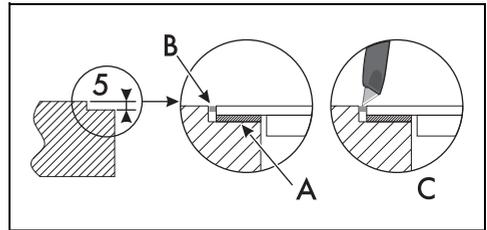
Kochfelddichtung

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. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Beim bündigen Einbau: 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).

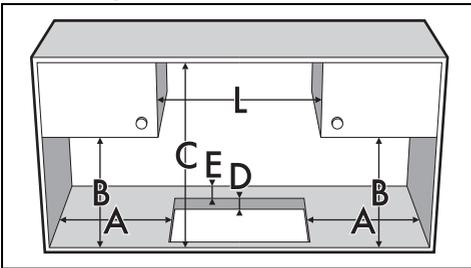


Abmessungen des Gerätes (mm)



L 913

Abmessungen des Einbauschranks (mm)



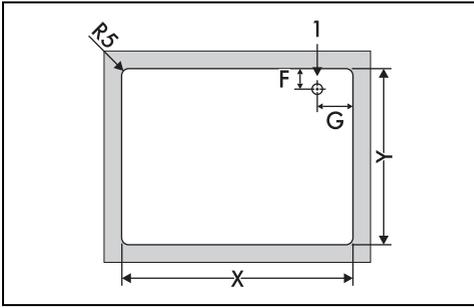
A min. 50

B min. 460

C min. 750

D 20 ÷ 60

Halbündiger Einbau (mm)



X 916

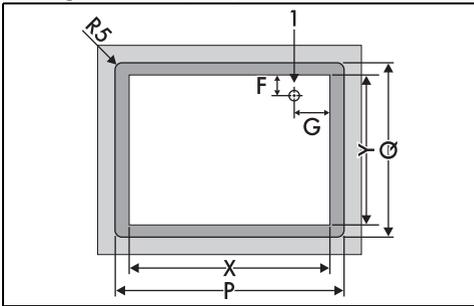
Y 500

F 40

G 57

1 Elektrischer Anschluss

Bündiger Einbau (mm)



X 916

Y 500

P 934

Q 519

F 40

G 57

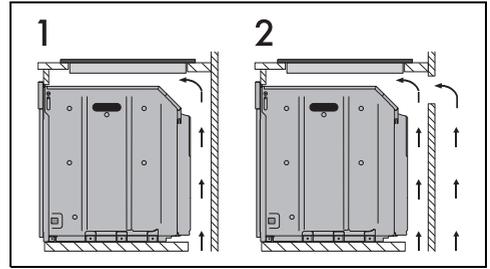
1 Elektrischer Anschluss

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.

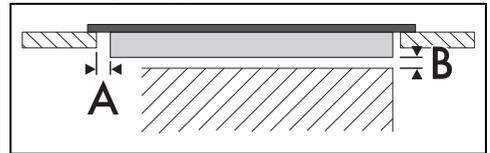


1 Mit Öffnung auf dem Boden

2 Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

Sachgemäße Lüftung

Um eine korrekte Luftzirkulation zu gewährleisten, ist es erforderlich, einen Mindestabstand zwischen der Rückseite des Gerätes und dem Einbauschränk (A) und zwischen der Unterseite des Gerätes und einem anderen, darunter liegenden Schrank oder Haushaltsgerät (B) einzuhalten.



A min. 10 mm

B min. 2 mm

Für den Installateur

Hinweise für den elektrischen Anschluss

- Beim Anschluss mit einem Stecker (wo vorhanden) muss der Stecker nach der Installation immer zugänglich bleiben.
- Das Netzkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Flexible und hitzebeständige Kabel verwenden (zum Beispiel SiHF-J).
- Vor dem Anschluss des Induktionsgenerators Kabelschuhe an den Kabelenden anbringen.
- Die einzelnen Kabel im Verteilerkasten (wo vorhanden) so kurz wie möglich halten.
- Die mit Kabelklemmen verbundenen Kabel müssen so lang wie möglich sein.
- Eine sachgemäße Erdung sowie eine korrekte Isolierung (mittels Hochspannungstest überprüft) sind in Übereinstimmung mit der Richtlinie DIN EN 50106 erforderlich.

- Um Schäden am Gerät zu vermeiden, ist die Betriebsspannung stufenweise und nicht plötzlich einzugeben.

Allgemeine Hinweise

- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Es ist zwingend erforderlich, einen Funktionstest zur Bestimmung der korrekten Effizienz des automatischen Erfassungssystems der Kochgefäße auf der gesamten Fläche des Kochfelds durchzuführen.
- 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.