

WARNHINWEISE	57	GEBRAUCH	66
Allgemeine Sicherheitshinweise	57	Vorhergehende Eingriffe	66
Installation	61	Basis-Funktionen	66
Zweck des Gerätes	62	Gebrauch des Kochfeldes	66
Dieses Bedienungshandbuch	62	REINIGUNG UND WARTUNG	70
Haftung des Herstellers	62	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	70
Typenschild	62	Was tun, wenn...	71
Entsorgung	62	INSTALLATION	71
So können Sie Energie sparen	63	Elektrischer Anschluss	71
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus	63	Ausparung auf der Arbeitsplatte	72
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	63	Einbau	74
BESCHREIBUNG	64	Befestigung am Einbauschrank	74
Allgemeine Beschreibung	64	Befestigungsbügel	75
Bedienblende	65	Abnahmeprüfung	75
		Für den Installateur	75

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.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, die Heizwiderstände nicht zu berühren.
- Während des Verstellens von heißen Töpfen 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.
- 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.
- 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. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen die Stromzufuhr des Gerätes trennen und die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Decke abdecken.
- 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 spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- **ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM (SO FERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.**
- **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.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- 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, um eine Stromschlaggefahr zu vermeiden. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Anzeigen der Restwärme aktiv sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- 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.
- Das Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen bestimmt.
- **ACHTUNG:** Ausschließlich Schutzabdeckungen verwenden, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurde. Die Verwendung von nicht geeigneten Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Schäden am Gerät

- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel bzw. scharfkantigen Metallschaber zur Reinigung

der Glastür des Ofens verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Bruch der Glasoberfläche führen können.

- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät während der Garvorgänge nicht unbeaufsichtigt lassen, da dies zu Überhitzung und Verbrennung von Fett und Öl führen kann. Besonders vorsichtig vorgehen
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen/aufbewahren.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen 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.
- 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.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- 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.
- 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 Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte zum Bruch der Oberfläche führen.
 - Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
 - 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.
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes 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 Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich

- von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- 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.

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 Bedienungshandbuches;
- 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 Geräts 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

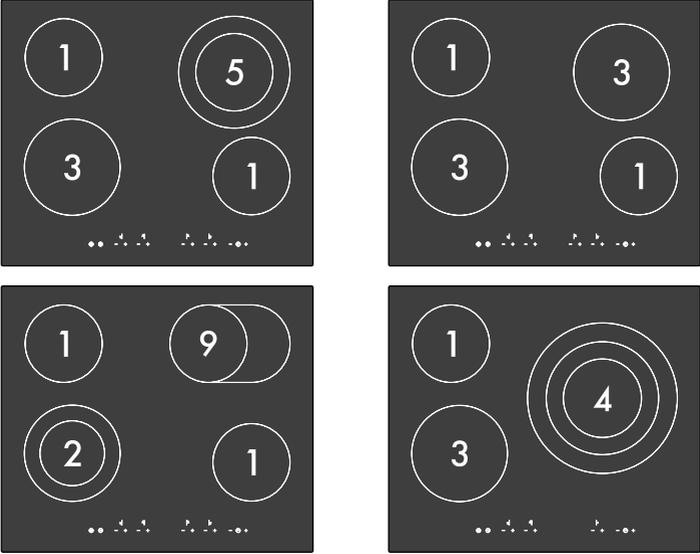
BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

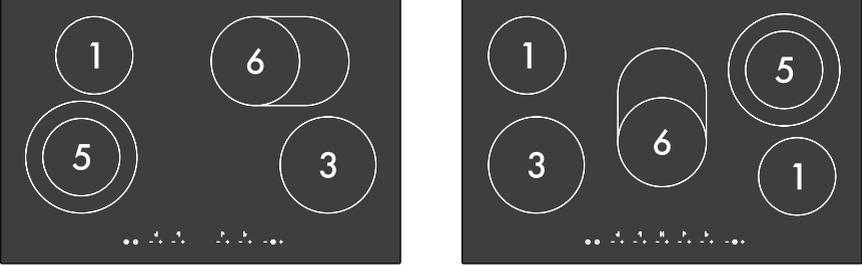
30

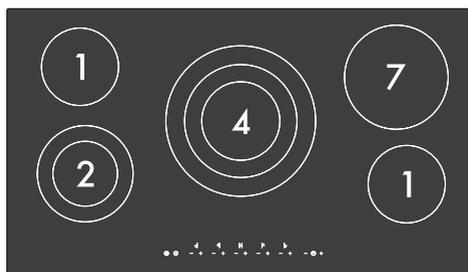


60



77





Zone	Außendurchmesser (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Innendurchmesser (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Zwischendurchmesser (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2000	148	800	-	-
6	Ovale Platte	2000	170	1000	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	Ovale Platte	2000	148	1100	-	-

*Die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach ausgewählten Einstellungen und Netzspannung variieren.

Bedienblende

Symbole



ON/OFF-Taste

Das Kochfeld ein- oder ausschalten.

Taste zur Bediensperre



Ein 3 Sekunden langes Drücken dieser Taste aktiviert oder deaktiviert die Bediensperre.

Taste Erhöhen



Erhöht den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

Taste Verringern



Vermindert den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

Timer-Taste



Aktiviert den Minutenzähler für die Funktion Abschaltautomatik/Minutenzähler.

Kochzonen



Vorne links



Hinten links



Mitte



Hinten rechts



Vorne rechts



Mitte rechts



An der Vorderseite (nur bei der Version 30 cm)



An der Rückseite (nur bei der Version 30 cm)

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 einem Stromausfall und der nachfolgenden Wiederherstellung wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der die Kontrolllampe und die Displays einige Sekunden lang aufleuchten. Danach kann das Gerät für den normalen Betrieb verwendet werden.

Einschalten und Ausschalten

Um das Kochfeld einzuschalten, muss die Taste **ON/OFF**  1 Sekunde lang gedrückt werden.

Nach Ablauf von 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld, wenn keine Platte aktiviert wird, automatisch wieder aus.

Gebrauch des Kochfeldes

Einschalten der einzelnen Kochzone

1. Nach Einschalten des Kochfeldes die Taste Erhöhen  drücken, um die gewünschte Kochzone zu aktivieren. Im Display erscheint das Symbol .
2. Die Taste Erhöhen  drücken. Im Display erscheint das Symbol  oder  und zeigt an, dass die Kochzone bei Höchstleistung in Betrieb ist.

3. Die Tasten Erhöhen  oder Verringern  betätigen, um die gewünschte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Wenn die Kochzone ausgeschaltet () ist, kann sie durch Drücken der Taste Verringern  nicht aktiviert werden.



Wird die Taste Erhöhen gedrückt, wenn die Kochzone auf Höchstleistung gestellt ist, wird die Kochzone deaktiviert.

Einschalten der Zweikreis-/Dreikreis-Kochzone

1. Nach Einstellung der Höchstleistung  oder , die Tasten Erhöhen  drücken. Im Display leuchtet neben der Leistung ein Punkt auf, der anzeigt, dass die innere Kochzone  oder  eingeschaltet ist.

Für Dreikreis-Kochzone (wo vorhanden)

2. Erneut die Taste Erhöhen  drücken, um die Kochzone vollständig zu aktivieren. Im Display beginnt neben der Leistung ein Punkt zu blinken, der anzeigt, dass die ganze Kochzone  oder  eingeschaltet ist.

Zum Ändern der Leistung (beide Zonen)

3. Die Tasten Erhöhen  und Verringern  betätigen, um die gewünschte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Wird die Taste Erhöhen gedrückt, wenn die Kochzone auf Höchstleistung gestellt ist, wird die Kochzone deaktiviert.

Funktion Melting (Schmelzen)



Mit dieser Funktion können die Speisen wie Butter, Schokolade geschmolzen werden.

Zum Aktivieren der Funktion Melting nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Nach Einstellung der Höchstleistung auf **P**, die Taste Erhöhen **+** drücken. Im Display erscheint die Anzeige **0**.
2. Erneut die Taste Erhöhen **+** drücken. Im Display erscheint die Anzeige **U**.

Restwärme

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol **H** angezeigt.

Heizbeschleuniger

Mit dieser Funktion kann die gewünschte Heizstufe in kürzerer Zeit erreicht werden. Die Kochzonen beginnen mit der höchsten Leistung und verringern diese nach Erreichen der ausgewählten Leistungsstufe.

1. Mit den Tasten Erhöhen **+** und Verringern **-** eine Leistungsstufe zwischen 1 und 9 auswählen (auch in der Zwei- oder Dreikreis-Betriebsart).
2. Gleichzeitig die Tasten Erhöhen **+** und Verringern **-** der Kochzonen drücken, bei denen die Funktion des Heizbeschleunigers aktiviert werden soll. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige **A** und die ausgewählte Leistungsstufe.

Leistungsstufen	Erhitzungsdauer bei aktivierter Funktion A (min)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Bediensperre

Die Bediensperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder

unsachgemäßem Gebrauch schützt.

Die für eine unvorhergesehene Abänderung der eingestellten Garwerte nützliche Sperre kann bei ein- oder ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

1. Nach Einschalten der Kochzone die Taste für die Bediensperre **⊘** mindestens 2 Sekunden lang drücken. Auf der Taste leuchtet ein Punkt auf, der anzeigt, dass die Bedienelemente nun gesperrt sind, und beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint die Anzeige **bLOC** oder **bl** (je nach Modell).
2. Die Taste zur Bediensperre **⊘** mindestens 2 Sekunden lang drücken. Der leuchtende Punkt über dem Symbol erlischt und zeigt somit an, dass die Bedienelemente nun freigegeben sind und jede beliebige Taste gedrückt werden kann.



Bei mindestens einer eingeschalteten Kochzone bleibt die Taste ON/OFF **ⓘ** aus Sicherheitsgründen aktiv. Zu jedem beliebigen Zeitpunkt kann das gesamte Kochfeld auch bei aktivierter Bediensperre ausgeschaltet werden.

Minutenzähler (nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ein akustisches Signal aussendet.

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste Minutenzähler **⏵** drücken. Im Display erscheint die Anzeige **00**, die die Möglichkeit zur Abänderung des Minutenzählers anzeigt.
2. Die Tasten **-** und **+** betätigen, um die gewünschte Zeit des Minutenzählers einzustellen (die Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten).
3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Benutzer vom Kochfeld durch eine Reihe von Signaltönen darauf aufmerksam gemacht. Zum Abbrechen dieser Anzeige die Taste Minutenzähler **⏵** drücken.
4. Um den Minutenzähler während der Zählung zu deaktivieren, muss sein Wert mit

der Taste  auf Null gesetzt werden.

Sobald im Display die Anzeige  erscheint, wird der Minutenzähler deaktiviert.

Minutenzähler mit Abschaltautomatik (nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ein akustisches Signal aussendet.

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste Minutenzähler  drücken. Im Display erscheint die Anzeige , die die Möglichkeit zur Abänderung des Minutenzählers anzeigt.
2. Erneut die Taste Minutenzähler  drücken. Wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist, leuchtet ein Punkt unter den Bedienelementen der ersten aktiven Kochzone auf (von links nach rechts).
3. Die Tasten  und  drücken, um die gewünschte Zeit für die Abschaltautomatik einzustellen (für einen schnellen Durchlauf die Tasten gedrückt halten), oder eine weitere Kochzone mit der Taste Minutenzähler  auszuwählen.
4. Zur Abänderung der eingestellten Zeit die Taste Minutenzähler  so lange drücken, bis ein Punkt unterhalb der Bedienelemente der Kochzone, die abgeändert werden soll, aufleuchtet.
5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit deaktiviert das Kochfeld die Kochzone und macht den Benutzer durch eine Reihe von akustischen Signalen darauf aufmerksam. Zum Abbrechen dieser Anzeige eine beliebige Taste drücken.



Wenn der Minutenzähler mit Abschaltautomatik ohne aktive Kochzone aktiviert wird, verhält er sich wie ein normaler Minutenzähler.

Untermenü

Das Kochfeld verfügt über ein Untermenü, das die Aktivierung oder Deaktivierung einiger Parameter ermöglicht:

1 = Automatische Bediensperre: Wenn der

Benutzer nach der Aktivierung dieser Betriebsart eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, wird die Bediensperre automatisch ausgelöst.

2 = Show-Room: Bei Aktivierung dieser Betriebsart deaktiviert das Gerät alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt (nützlich für Vorführungen im Geschäft). Jede Minute erscheint im Display eine Sekunde

lang die Anzeige . Um das Kochfeld für den normalen Betrieb zu

verwenden, muss diese Betriebsart auf  gestellt werden.

3 = ECO-Logic (nur bei einigen Modellen):

In dieser Betriebsart reguliert die Elektronik des Kochfeldes automatisch die Leistung, sodass die maximale eingestellte Stromaufnahme eingehalten wird: 3 oder 4 kW. Um das Kochfeld auf der höchsten Leistungsstufe zu verwenden, muss diese Betriebsart auf  gestellt werden.

Bei der ersten Installation und innerhalb von zwei Minuten nach Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz die Tasten Erhöhen  und Verringern  der ersten Kochzone (neben dem Symbol ) gedrückt halten.

Im Display der Kochzone erscheint die Zahl der abzuändernden Einstellung (1 = Automatische Bediensperre, 2 = Show-Room, 3 = ECO-logic) und an der Seite ihr Wert (: aktiviert, : deaktiviert).

Zum Beispiel zeigt  an, dass die automatische Bediensperre deaktiviert ist.

Die Tasten Erhöhen  oder Verringern  drücken, um die Einstellung der Werte  oder  abzuändern. Bei Abänderung des Parameters ECO-Logic können die folgenden Werte ausgewählt werden  (3 kW),  (4 kW),  (maximale Stromaufnahme).

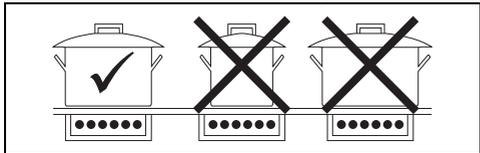
Um die folgenden Einstellungen durchlaufen zu lassen oder abzuändern, die Taste

Bediensperre  drücken.

 Sofern das Kochfeld schon installiert und in Betrieb ist, muss die Stromversorgung des Kochfeldes unterbrochen werden. Die Stromversorgung erneut anschließen und innerhalb von zwei Minuten wie oben beschrieben fortfahren.

Ratschläge zur Energieeinsparung

Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Der Boden der Töpfe muss dick und vollkommen eben sein. Zudem muss er, wie auch das Kochfeld, sauber und trocken sein.

- 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 Kochzonen beschädigen.
- Die Kochgefäße möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Ein Kochgefäß wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großes, aber halbleeres Kochgefäß bedeutet Energieverschwendung.
- Keine Kochgefäße aus Gusseisen oder mit rauem Boden verwenden.

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

Tabelle der Garvorgänge

Leistungsstufen	Zubereitungsart	Geeignet für...
0	OFF - Stellung	Aus
U	Warmhalteplatte	Aufwärmen von Speisen
1	Weiterkochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)	Schmelzen von Butter, Schokolade o. Ä.
2	Weiterkochen kleiner Speisemengen	Beibehaltung des Siedepunktes bei geringer Wassermenge. Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3-4	Weiterkochen	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen. Kochen von Wasser. Auftauen von Tiefkühlprodukten. Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
5	Garen von großen Mengen an Speisen	Kochen von Wasser, Omelette mit 4-6 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge
6	Garen von großen Mengen an Speisen, braten	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden, Marmeladen usw.
7-8	Große Braten, mit Mehl anbraten	Rinder-/Schweinebraten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
9-p	Braten, Schmoren, Kochen (höchste Leistung)	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

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

H.

Leistungsstufen	Maximale Garzeit (min)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen, falls die Umgebungstemperatur hoch ist.

In diesem Fall wird eine Vorrichtung ausgelöst, die die Versorgung der vorderen Kochzonen unterbricht. Im Display erscheinen die blinkenden Anzeigen **H** und **E**.

Sollte die Temperatur der elektronischen Karte nicht sinken, unterbricht die Vorrichtung die Versorgung aller Kochzonen und es erscheint die Anzeige **H 1 E E** (nur bei einigen Modellen).

Nachdem die Temperatur wieder unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist, kann der Garvorgang fortgesetzt werden.

Weitere Funktionen

Gleichzeitige oder verlängerte Aktivierung von drei oder mehreren Bedienelementen (zum Beispiel: bei einem ungewollten Abstellen des Topfes auf die Bedienelemente oder bei Überkochen von Wasser). Eine automatische Vorrichtung deaktiviert alle Kochzonen (sofern eingeschaltet) und im Display erscheint die Fehlermeldung **E 2**.

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 trocken 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 Funktionstüchtigkeit 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.
- 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.

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.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

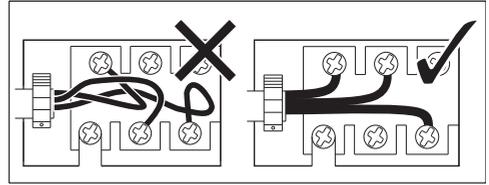
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Anschluss der Klemmleiste

Die Kabel auf ordentliche Weise anordnen, um Überlagerungen oder Kontakte mit eventuellen Brücken zu vermeiden. Die Kabel müssen die

richtige Länge aufweisen, um Ansammlungen/Verwicklungen in der Klemmleiste zu vermeiden.



Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Modelle von 30 cm:

220-240 V 1N \sim

3 x 1,5 mm²

dreipoliges Kabel

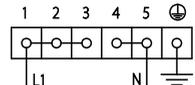


Modelle von 60 - 77 - 90 cm:

220-240 V 1N \sim

3 x 6 mm²

dreipoliges Kabel

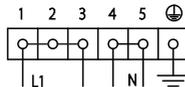


Modelle von 60 cm:

220-240 V 1N \sim

5 x 2,5 mm²

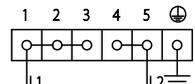
fünfpoliges Kabel



220-240 V 2 \sim

3 x 6 mm²

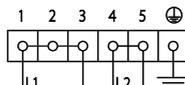
dreipoliges Kabel



220-240 V 2 \sim

5 x 2,5 mm²

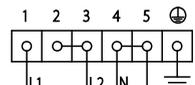
fünfpoliges Kabel



380-415 V 2N \sim

4 x 4 mm²

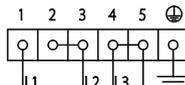
vierpoliges Kabel



220-240 V 3 \sim

5 x 2,5 mm²

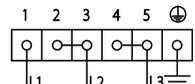
fünfpoliges Kabel



220-240 V 3 \sim

4 x 4 mm²

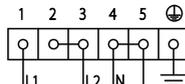
vierpoliges Kabel



380-415 V 2N \sim

5 x 2,5 mm²

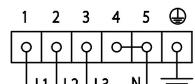
fünfpoliges Kabel



380-415 V 3N \sim

5 x 2,5 mm²

fünfpoliges Kabel



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



Für jeden Anschluss, sofern vorhanden, muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden, der Anschluss zwischen den Klemmen 2 und 3, 4 und 5 ist immer auszuführen.



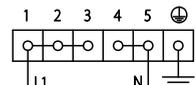
Für jeden Anschluss, sofern vorhanden, muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden, der Anschluss zwischen den Klemmen 4 und 5 ist immer auszuführen.

Modelle von 60 - 90 cm (beschränkt auf 3 kW)

220-240 V 1N \sim

3 x 1,5 mm²

dreipoliges Kabel



Ausparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



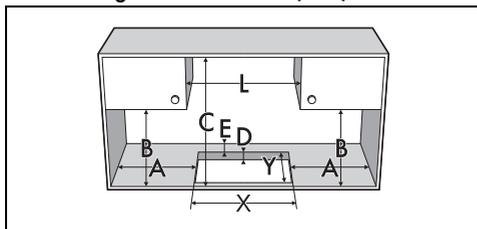
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus

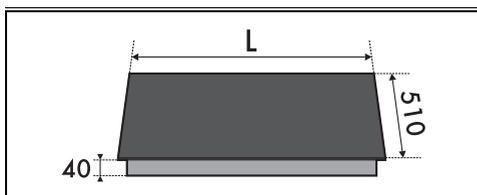
den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($> 90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

- 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.

Abmessungen des Gerätes (mm)



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



mit Rahmen:

L	X	Y
570	560	500
760	750	500

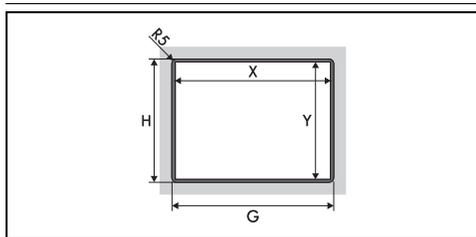
mit abgeschrägter Kanten:

L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490

mit geraden Kanten:

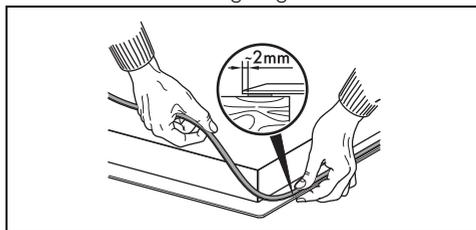
Diese Art von Kochfeld erfordert eine zusätzliche Fräsung der Einrastöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaут werden soll.

L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514



Kochfelddichtung

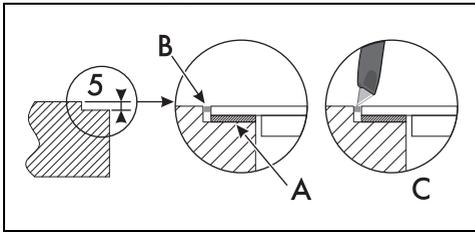
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigegefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



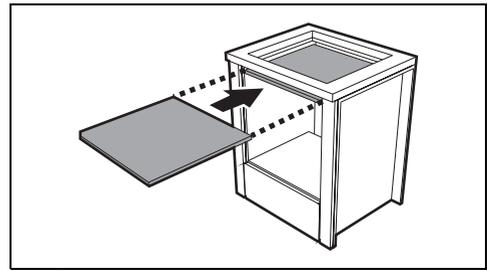
Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

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

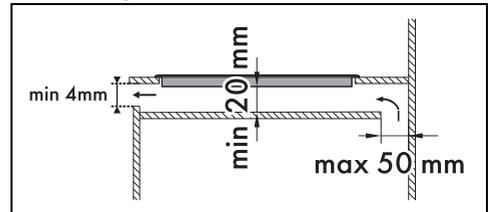
das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



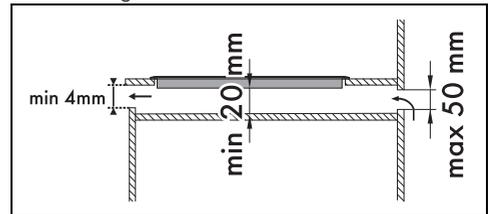
entfernen sein.



Mit Öffnung auf dem Boden:



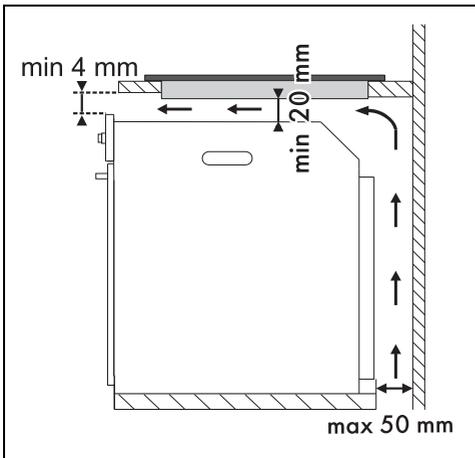
Mit Öffnung auf der Rückseite:



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.



Auf neutralem Hohlraum oder Schublade

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



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



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

Befestigung am Einbauschrank

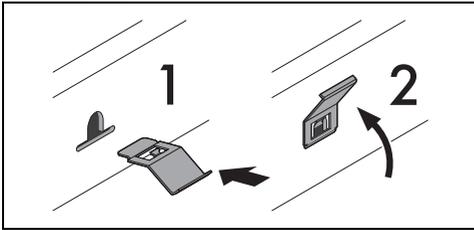


Die Federn dürfen nicht an der Vorderseite des Gerätes installiert werden.

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

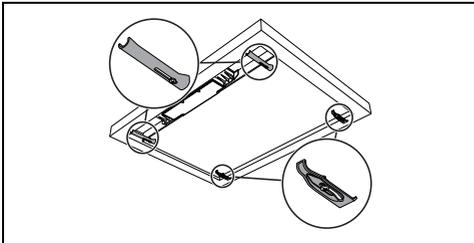
1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.

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



Befestigungsbügel

Die Befestigungsbügel in die an den Seiten des unteren Gehäuses befindlichen Löcher einschrauben, um das Kochfeld an der Struktur zu befestigen.



Eine zu feste Fixierung könnte das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen.

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.

Abnahmeprüfung

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

Für den Installateur

- Beim Anschluss mit einem Stecker (wo vorhanden) muss der Stecker nach der

Installation immer zugänglich bleiben.

- Das Netzkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- 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.