

WARNHINWEISE	94	Basis-Funktionen	106
Allgemeine Sicherheitshinweise	94	Gebrauch des Kochfeldes	106
Installation	98	Sonderprogramme	109
Zweck des Gerätes	101	Benutzermenü	112
Dieses Bedienungshandbuch	101	Fehlermeldungen	114
Haftung des Herstellers	101	REINIGUNG UND WARTUNG	115
Typenschild	101	Reinigung des Kochfeldes	115
Entsorgung	101	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	115
Technische Daten zur Energieeffizienz	101	Was tun, wenn...	116
So können Sie Energie sparen	102	INSTALLATION	116
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	102	Gasanschluss	116
BESCHREIBUNG	102	Gasarten und Länder	120
Allgemeine Beschreibung	102	Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften	121
Zubehör	104	Aussparung auf der Arbeitsplatte	122
GBRAUCH	104	Einbau	123
Hinweise	104	Befestigung am Einbauschrank	124
Vorhergehende Eingriffe	104	Elektrischer Anschluss	124
Gebrauch der Zubehörteile	104	Für den Installateur	125

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

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

Dieses Einbaukochfeld gehört zur Klasse 3.

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.
 - Sicherstellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
 - Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
 - 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.

- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl 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.
- 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).
- **ACHTUNG:** Die Verwendung eines Gaskochgeräts führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert ist. Deshalb ist für eine gute Belüftung zu sorgen, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist: Die natürlichen Belüftungsöffnungen stets offen halten, oder eine mechanische Belüftungsvorrichtung installieren.
- Bei intensivem und längerem Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung

erforderlich sein, z. B. durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, z. B. durch Erhöhung der Leistung einer eventuellen mechanischen Abzugsvorrichtung.

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 Wärmeauslasse 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 und die Brenner stellen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen oder Brenner 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.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Brennerkränze und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Dieses Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank

- einschieben.
- Vor der Installation prüfen, ob die Gasversorgung am Installationsort (Gasart und -druck) und die Regelung des Gerätes kompatibel sind.
- Dieses Gerät ist nicht an ein System zur Ableitung der Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsrichtlinien installiert werden. Besonders auf die Belüftungsanforderungen achten.
- Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett der Gaseinstellung angegeben.
- Der Gasanschluss darf nur von zugelassenem Personal ausgeführt werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Die Gasanschlussschläuche dürfen nicht mit einem beweglichen Teil (z. B. einer Schublade) in Kontakt kommen und dürfen nicht durch einen Zwischenraum geführt werden, in dem sie gequetscht werden.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- 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 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 Anziehungsmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- 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.
- You should make sure that the appliance is working correctly (rotation of knobs, positioning of the pan supports etc.) only once it has been installed and secured to the unit.
- Die Bewertung des ordnungsgemäßen Betriebs des Gerätes (Drehung der Drehknebel, Positionierung der Roste usw.) muss bei installiertem und am Möbel befestigtem Gerät erfolgen.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Für dieses Gerät

- Die Induktionskochzonen sind unabhängig von den Gasbrennern. Es ist möglich,

die Gasbrenner zu benutzen, während die Induktionszonen ausgeschaltet sind und umgekehrt.

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.

Technische Daten zur Energieeffizienz

Die Informationen gemäß der europäischen

Ökodesign-Richtlinie befinden sich in einem separaten Dokument, das der Produktleitung beiliegt.

Diese Daten sind im „Produktinformationsblatt“ enthalten, das auf der Website auf der entsprechenden Produktseite heruntergeladen werden kann.

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.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



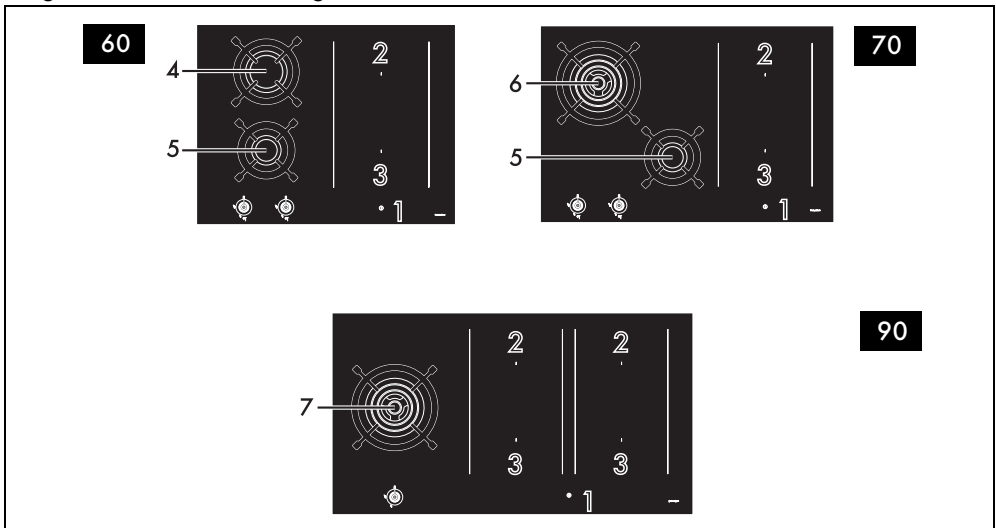
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



1. Bedienblende

2. Platte hinten

3. Platte vorne
4. Starkbrenner (R)
5. Hilfsbrenner (AUX)
6. Blitzbrenner (UR)
7. Blitzbrenner *(UR*)


Kochzone hinten


Kochzone vorne


Liste der Symbole

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

 Pause-Taste: Unterbricht den Garvorgang.

 Taste zur Bediensperre: Verhindert die ungewollte Berührung der Bedienelemente.

 Taste Grill-Funktion: Aktiviert die Grill-Funktion

 Taste Warming-Funktion: Aktiviert die Funktion Temperatur halten.





 Gleitleiste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe einer Kochzone.

DE

Zone	Abmessungen H x B (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*	Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)*
Einzelne Kochzonen	180 x 240	2100	2500	3000
Multizone	360 x 240	3000	3700	-

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


Drehknebel für Brenner

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

speziell, 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.

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

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.

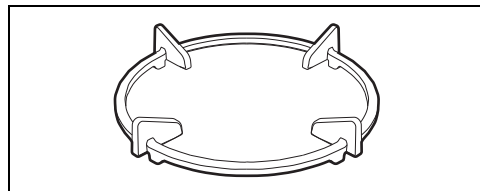


Das Modul zur Leistungssteuerung hat keinen Einfluss auf den Gesamtstromverbrauch des Gerätes.

Zubehör

- Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehöerteile im Lieferumfang enthalten.
- Das Serienzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.

Reduzierstern



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

GEBRAUCH

Hinweise



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Ein Austreten des Gases kann eine Explosion zur Folge haben.

Bei Gasgeruch oder Defekten der Gasanlage:

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

Anomaler Betrieb

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

- Unsachgemäße Zündung der Brenner.
- Schwierigkeit der Brenner, in gezündetem Zustand zu bleiben.

- Ausschalten der Brenner während des Betriebs.
- Schwer zu drehender Gashahn.

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).

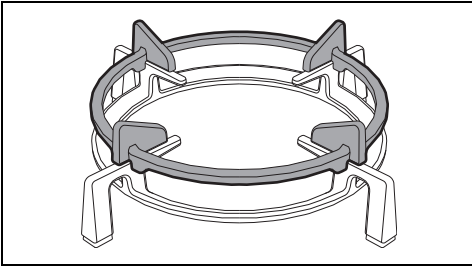
Gebrauch der Zubehöerteile

Reduzierstern

Die Reduziersterne werden auf die Gitterroste auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass sie korrekt aufliegen.

Der Reduzierstern ist nur für den Brenner UR zu

verwenden.



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.

Durchmesser der Kochgefäße

Um sicherzustellen, dass das Gerät das Kochgeschirr richtig erkennt, und um optimale Garergebnisse zu erzielen, muss die Größe des Kochgeschirrs den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Maßen entsprechen.

Kochzonen	Mindesttopf- durchmesser (mm)	Höchsttopf- durchmesser (mm)
Einzelne Kochzonen	110	180
Multizone*	180	220

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die Kochgefäße dürfen nicht die auf der Oberfläche des Geräts aufgedruckten Linien überschreiten.
- Das Geschirr darf nicht an den Rand der Glaskeramikfläche oder des Bedienfeldes gebracht werden.
- Eine Grillpfanne darf eine Größe von maximal 36 x 24 cm für die Zonen haben.

*Diese Werte gelten für den Einsatz von nur einem

Topf. Werden zwei Töpfe benutzt, beziehe man sich auf die Konfigurationswerte für eine einzelne Platte.


Tipps zur Verwendung des Kochfeldes

Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.

Brenner	Topfdurchmesser (cm)
AUX	8 - 18
R	20 - 26
UR	20 - 30
UR*	20 - 30

Zusammenfassende Tabelle der Leistungsstufen

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

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
von 1 bis 2	Kochen kleiner 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
	Große Mengen Wasser zum Kochen bringen (maximale Leistung, siehe „Booster-Funktion“)

Begrenzung der Gardauer



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Das Gerät verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer. Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht geändert werden, ist die maximale

Betriebsdauer 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



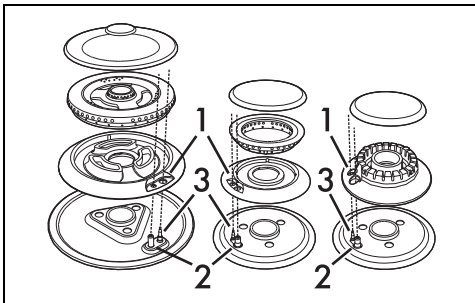
Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs (Stunden)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Überhitzungsschutz

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

Bei Erreichen bestimmter Sicherheitsschwellen werden eine oder mehrere Kochzonen abgeschaltet. Wenn die Innentemperatur am Grenzwert sehr hoch ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und es wird „ER21“ angezeigt (siehe „Fehlercodes“).

Korrekte Position der Brennerkränze und der Brennerdeckel

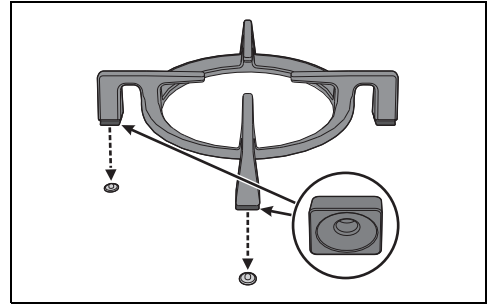


Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Brennerkränze mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen 1 der Brennerkränze, die Zündkerzen 3 und die

Thermoelemente 2 aneinander ausgerichtet sind. Zudem muss sichergestellt werden, dass die Einsätze der Brennerkränze richtig in die Brenneröffnungen eingesetzt werden.

Korrekte Position der Gitterroste

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



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

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

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.

Gebrauch des Kochfeldes



Ein- und Ausschalten

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

Kundendienst bestimmt.





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

Um das Gerät einzuschalten, halten Sie die Taste  mindestens eine Sekunde lang gedrückt. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die Taste  bis ein akustisches Signal ertönt. Nach dem Einschalten schaltet sich das Gerät nach etwa 10 Sekunden Inaktivität automatisch aus.

Automatisches Einschalten der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes:


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

Einschalten der Kochzone



Das Gerät ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Töpfe ausgestattet.

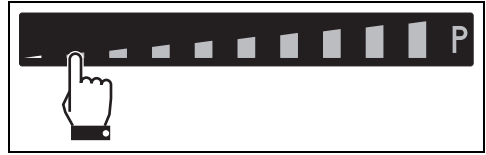
Nach dem Einschalten des Geräts:

1. Ein (für das Induktionskochen geeignetes und nicht leeres) Kochgefäß auf die zu verwendende Kochzone stellen.
2. Das Display, das der Kochzone des Kochgefäßes entspricht, schaltet sich automatisch ein und zeigt  an.

Einstellung der Kochzone

Nachdem Sie einen Behälter platziert und sichergestellt haben, dass die Zone aktiviert wurde:

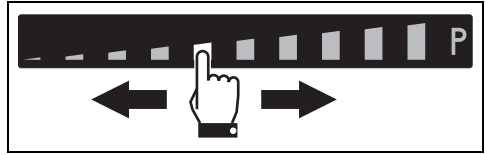
1. Legen Sie einen Finger auf die linke Seite der Bildlaufleiste der zu verwendenden Kochzone.



Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich



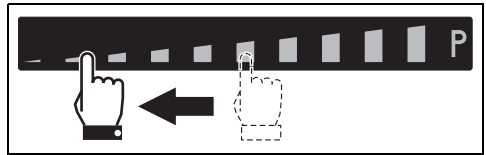
2. Schieben Sie Ihren Finger nach rechts oder links, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen oder die Booster- oder Doppel-Booster-Funktionen zu aktivieren (siehe entsprechende Kapitel).




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


Ausschalten der Kochzone

1. Schieben Sie Ihren Finger an das linke Ende der Bildlaufleiste der auszuschaltenden Kochzone.



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

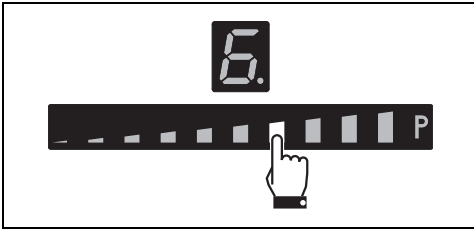


Um mehr als eine Kochzone gleichzeitig auszuschalten, schalten Sie das Gerät einfach mit der Taste  aus.

Schnellauswahl

Nach Einschalten des Kochfeldes und Auswahl einer Kochzone:

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



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

Booster-Funktion

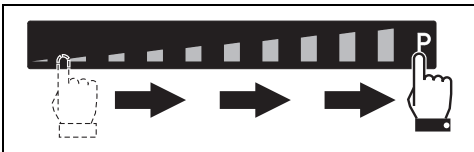


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Mit der Booster-Funktion kann ein Gefäß für eine begrenzte Zeit auf maximale Leistung aufgeheizt werden. Nützlich, um große Mengen Wasser in kurzer Zeit zum Kochen zu bringen.

Nach Einschalten des Kochfeldes und Auswahl einer Zone:

- Scorrere il dito dall'estremità sinistra all'estremità destra della barra di scorrimento.

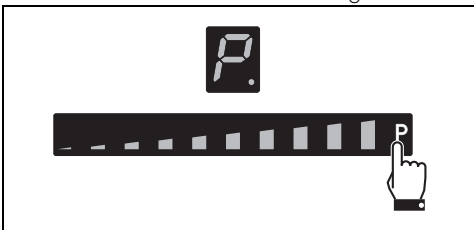


- Die Funktion Booster ist aktiv und die Kochzonendisplays zeigen das Symbol



Die Booster-Funktion kann auf schnelle Weise aktiviert werden:

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





Die Booster-Funktion bleibt maximal 5 Minuten lang aktiv, danach kehrt die Leistungsstufe der Zone auf 9 zurück.

Double Booster-Funktion



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Nach der Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone erneut ganz rechts auf die Gleitleiste drücken; die Symbole   und



werden nacheinander angezeigt und zeigen an, dass die Funktion Doppel-Booster aktiv ist.

Um die Funktion zu deaktivieren, einfach eine andere Leistungsstufe wählen oder das Gerät ausschalten.

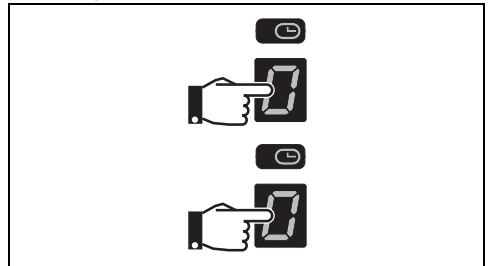
Multizone-Funktion




Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig zu steuern, um Töpfe oder längliche Kochgefäße zu verwenden.

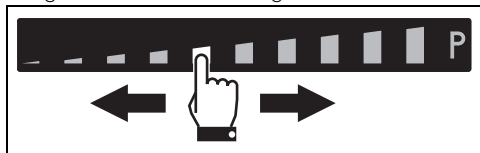
Nach Einschalten des Kochfeldes:

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



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

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



Auf beiden Kochzonen werden dieselben Parameter eingestellt.

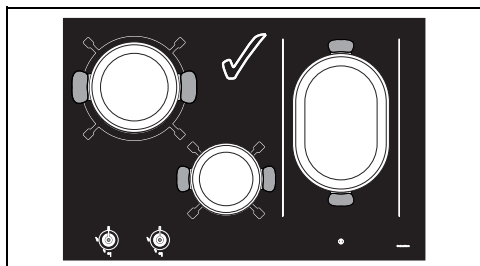


Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.

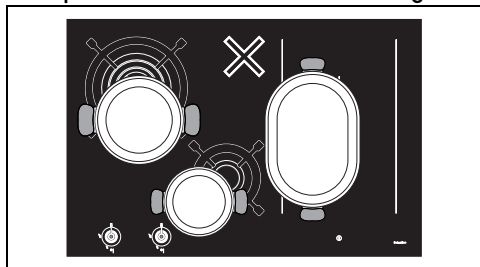


Die Multizone-Funktion kann nur zwischen vertikal verbundenen Kochzonen (2 und 3) aktiviert werden.

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




Beispiel einer korrekten Positionierung des Topfes



Topfes

Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes

Zum Deaktivieren der Multizone-Funktion:

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

Kochtabelle

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

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

DE

Restwärme

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

Sonderprogramme



Warming-Funktion




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

Zum Aktivieren der Warming-Funktion nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochstelle.
2. Die Taste  drücken, um die Funktion zu aktivieren; Das Display der ausgewählten

Kochzone zeigt das Symbol  an und neben der Balkenanzeige erscheint das Symbol .


Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren, drücken Sie einfach erneut die entsprechende Taste .



Grill-Funktion



Mit dieser Funktion wird die Bridge-Funktion automatisch nur für die rechten Zonen aktiviert; nützlich beim Grillen mit einer Grillpfanne oder beim Garen mit länglichen Kochgefäßen.

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:


1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die rechte Kochzone stellen.
2. Die Taste  drücken. Die obere LED-Leuchte blinkt.

Im Display der vorderen Kochzone erscheint das Symbol  in dem der hinteren Kochzone hingegen das Symbol . Die Elektronik stellt die Leistungsstufe automatisch auf 9 (Vorheizphase).



Nach 3 Minuten Betrieb wird die Leistung auf Stufe 7 heruntergefahren und das LED über der Grill-Funktionstaste leuchtet.

Auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern.

Um die Funktion Grill zu deaktivieren, die Taste  drücken.


Auto-Vent 2.0-Funktion (nur bei bestimmten Modellen)




- Mit dieser Funktion kann die Abzugsgeschwindigkeit einer Abzugshaube über eine Funkverbindung geregelt werden.
- Die Abzugshaube muss für die Auto-Vent 2.0-Funktion entsprechend vorgerüstet sein.
- Die Verbindung ist immer unidirektional, vom Kochfeld zur Haube. Es ist nicht möglich, das Kochfeld durch die Dunstabzugshaube zu bedienen.

Die Auto-Vent 2.0-Funktion ist standardmäßig deaktiviert, kann aber über das Benutzermenü aktiviert werden.

Diese Funktion hat einen automatischen und einen manuellen Modus:

- Der automatische Modus passt die Abzugsgeschwindigkeit der Haube an die Gesamtleistung des Geräts an (siehe „Benutzermenü - Option U2“).
- Der manuelle Modus ermöglicht die Einstellung der Abzugsgeschwindigkeit durch Drücken der Taste .

Nach dem Einschalten der Kochzone, den manuellen Modus wie folgt aktivieren:

1. Die Taste  drücken.
2. Mit jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Abzugsgeschwindigkeit der Haube in einer zyklischen Abfolge von 5 Stufen, von 0 (aus) bis 4 (maximale Geschwindigkeit).

Um in den automatischen Modus zurückzukehren, ist es notwendig, das Gerät aus- und wieder einzuschalten.




Genauere Angaben finden sich immer in der Anleitung der Abzugshaube.

Pause-Funktion





Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.


Zur Aktivierung der Pause-Funktion:


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

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:


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

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

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


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

Schnellerwärmungsfunktion

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

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

Nach Auswahl einer Kochzone:

- Eine Leistungsstufe (von 1 bis 8) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Display der Kochzone zeigt das Symbol  an.
- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.
- Diese Funktion kann deaktiviert werden Sekunden lang gedrückt gehalten oder
- eine niedrigere Stufe ausgewählt wird.

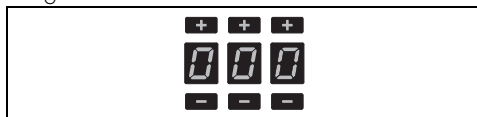
Minutenzähler

Nach Einschalten des Kochfelds, ohne Aktivierung einer Kochzone:


1. Gleichzeitig die Tasten im Einstellbereich des Minutenzählers drücken.




2. Mittels der Tasten  und  die gewünschte Zeit auswählen.






- Die erste linke Ziffer wählt die Stunden, die mittlere die Zehner-Minuten und die rechte die einzelnen Minuten.
3. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.
 4. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden können.

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

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

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

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

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

1. Eine Leistungsstufe auswählen.

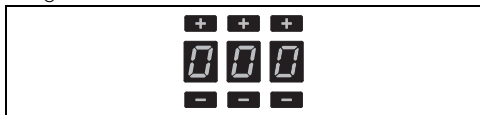
DE

2. Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken.



- Über dem Display der Kochzone erscheint das Symbol 


3. Mittels der Tasten  und  die gewünschte Zeit auswählen.




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

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


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

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

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

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken, um das Herd zu aktivieren (falls es sich im Standby-Betrieb befinden sollte).
2. Die Displaytaste der zeitgesteuerten Kochzone drücken.
 - Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die Minuten an, die anfänglich eingestellt wurden.

3. Auf die Tasten  und 

einwirken, um die Zeit des Minutenzählers zu ändern oder ihn auf Null zu stellen.

4. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.



Recall-Funktion



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

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

1. Das Gerät einschalten.


- Die Taste  beginnt zu blinken.
- 2. Gleich darauf die Taste Pause  drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.



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


Blocco comandi




Questa funzionalità è pensata per bloccare tutti i tasti del piano. E' sempre attiva all'accensione del piano. Blocca ogni altro tasto a eccezione di se stessa e del tasto ON/OFF .


Questa funzione si rende utile durante le operazioni di pulizia e per prevenire interazioni accidentali.

Per attivare il Blocco comandi, con almeno una zona cottura attiva:

1. Premere il tasto  per almeno un secondo.
2. Si accende per 2 secondi il led del display a segnalare l'avvenuta attivazione della funzione.

Per disattivare il Blocco comandi premere il tasto  per almeno un secondo.



A funzione attiva, se premuto un qualsiasi tasto, verrà visualizzato il simbolo  ad indicare che è attiva la funzione blocco comandi.




Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht die Änderung der Betriebseigenschaften des Gerätes. Es stehen sieben Optionen zur Verfügung, die auf dem

Display der Zeitschaltuhr mit dem Buchstaben „U“ und einer fortlaufenden Nummer gekennzeichnet sind.

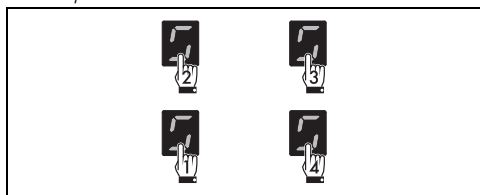
Menüpunkt	Eigenschaft
U0	Maximale Gesamtleistung (Kw)
U1	Option nicht auswählbar
U2	Lautstärke der Tasten
U3	Lautstärke der akustischen Signale
U4	Display-Helligkeit
U5	Animation des Minutenzählers
U6	Automatische Erfassung der Töpfe
U7	Dauer des Minutenzähler-Signalgebers

Zugriff auf das Benutzermenü

1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Innerhalb von 3 Sekunden  erneut drücken, um es auszuschalten das Symbol für  beginnt zu blinken.

Die Taste  drücken und gedrückt halten.

3. Das Display der Kochzonen zeigt Folgendes an (nur bei Modellen von 90 cm):

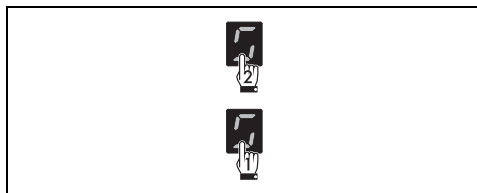


4. Alle Tasten der Kochzonen nacheinander im Uhrzeigersinn drücken, beginnend bei der vorderen linken Kochzone. Jede korrekte Berührung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Modelle ab 65 A 75 cm:

Zuerst die Taste der vorderen Kochzone und



dann die der hinteren drücken.



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

DE

5. Die Taste  loslassen.

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

Mit der Funktion Eco-Logic Advance kann die Gesamtleistung des Geräts in Schritten von 0,1 kW erhöht und verringert werden. Das Display des Minutenzählers zeigt hingegen die werkseitig eingestellte Leistung an (je nach Modell - siehe „Tabelle der Leistungsaufnahmen“):

Nur für Modelle von 90 cm:



Für Modelle 65 cm und 75 cm:



Drücken Sie auf den Einstellbereich des Minutenzählers, um die Leistungsänderung zu aktivieren; drücken Sie dann die linke Hälfte der Bildlaufleiste, um die Leistung zu verringern, und die rechte Hälfte, um sie zu erhöhen.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Modell	Minimale Leistungsaufnahme (kW)	Maximale Leistungsaufnahme (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

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

eine Option auszuwählen.



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


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



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

- Wert „0“: Min. Lautstärke.
- Wert „3“: Max. Lautstärke.



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

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

- Wert „0“: Min. Lautstärke.
- Wert „3“: Max. Lautstärke.

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

- Wert „0“: Max. Helligkeit.
- Wert „9“: Min. Helligkeit.

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



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

- Wert „0“: Animation deaktiviert.
- Wert „1“: Animation aktiviert.

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

- Wert „0“: Automatische Erfassung deaktiviert.

- Wert „1“: Automatische Erfassung aktiviert.



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

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

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

Das Benutzermenü verlassen

Das Benutzermenü kann auf zwei Arten verlassen werden:

1. Erneut die Taste  drücken. Jede Änderung wird ausgeschlossen und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Oder

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

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 Kochfeldes

Gitterroste des Kochfeldes

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



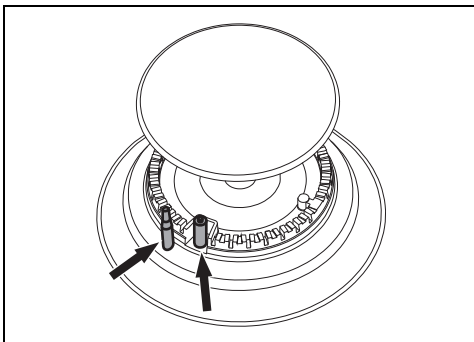
Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Veränderung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keiner Weise beeinträchtigt.

Brennerkränze und Brennerdeckel

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

Zündkerzen und Thermoelemente

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



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.

- 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.
- 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.

Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

INSTALLATION



Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachtechniker nach den geltenden Normen installiert werden.

Gasanschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

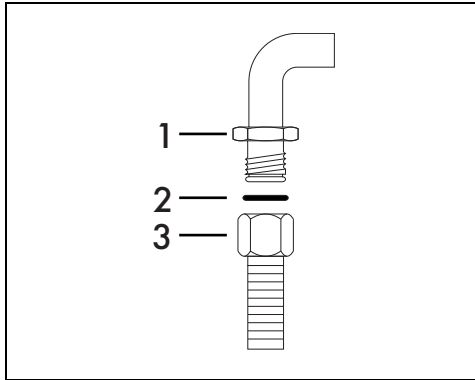
Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der von den einschlägigen Bestimmungen vorgegebenen Richtlinien erfolgen. Zur Speisung mit anderen Gasarten

siehe im Kapitel „Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gasanschluss des Geräts hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).

Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch

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

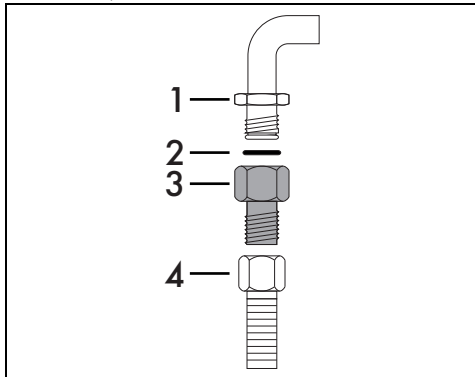
Norm entspricht.



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

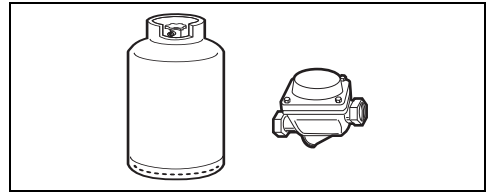
Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

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



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

Flüssiggasanschluss



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

Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in den „Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ angegebenen Werte liegen.

Belüftung der Räume

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

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

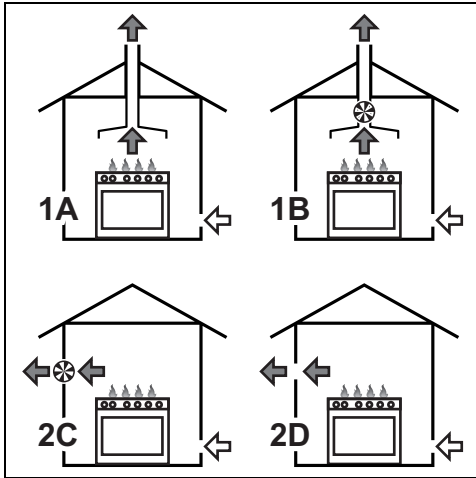
Ableitung der Verbrennungsprodukte

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

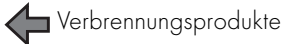
Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung

DE

auszustellen.

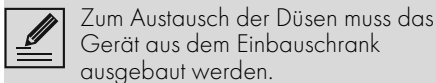


- 1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube
- 2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube
- A Abgassystem mit Naturzug
- B Abgassystem mit Elektrogebläse
- C Direkte Ableitung nach Außen mithilfe eines Wand- oder Fenstergebläses
- D Direkte Ableitung nach Außen mithilfe eines Wandgebläses



Anpassung an die verschiedenen Gasarten

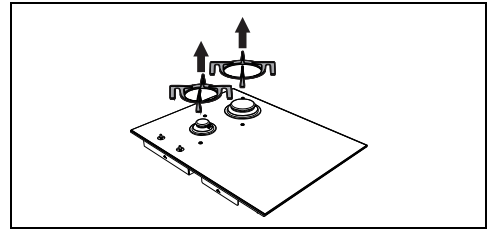
Für den Betrieb mit einer anderen Gasart, die Düsen austauschen und die Primärluft einstellen. Um den Austausch der Düsen und die Einstellung der Brenner vorzunehmen, muss das Kochfeld entfernt werden.



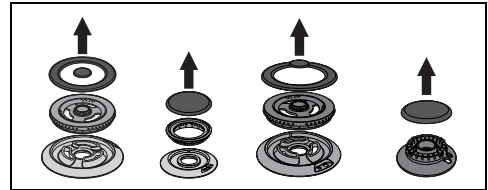
Das Kochfeld abnehmen

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

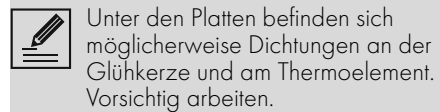
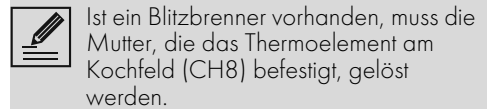
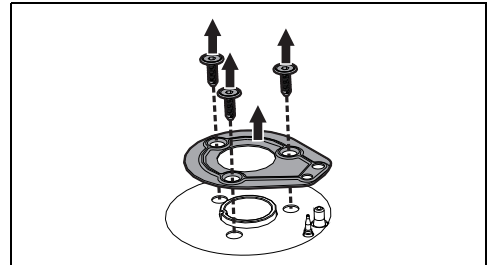
2. Die Roste von dem Kochfeld nehmen.



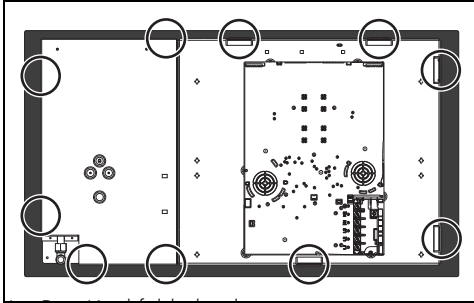
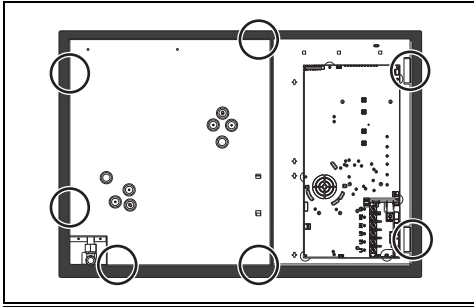
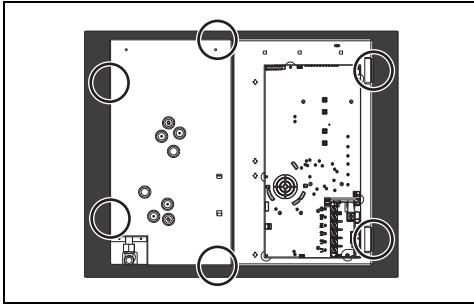
3. Die Kronenbrenner und die entsprechenden Brennerdeckel entfernen.



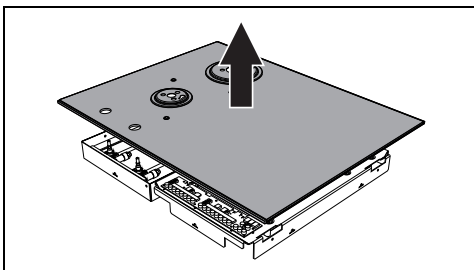
4. Die Schrauben unterhalb der einzelnen Brenner lösen, um die Befestigungsplatte zu entfernen.



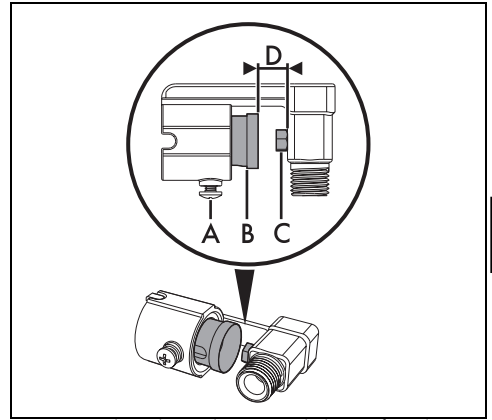
5. Lösen Sie die Schrauben, mit denen die Glasablage am Kurbelgehäuse befestigt ist (siehe Abbildungen unten):



6. Das Kochfeld abheben.



Austausch der Düsen



1. Die Schraube A und den Luftregler B bis zum Anschlag drücken.
2. Mit dem Schlüssel die Düsen C entfernen und durch die dem Gastyp entsprechenden Düsen austauschen, dazu die Angaben in den entsprechenden Tabellen beachten (siehe „Gastypen und Herkunftsländer“ oder „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneigenschaften“).



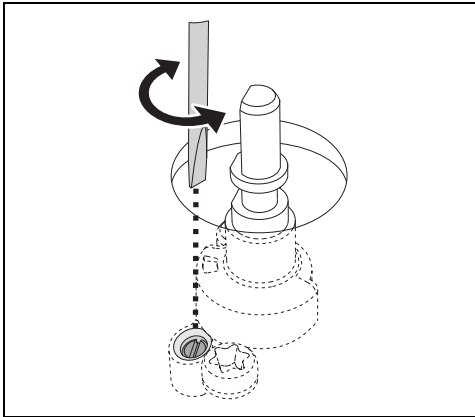
Der Drehmoment der Düse darf 3 Nm nicht überschreiten.

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

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

1. Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen.
2. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube regulieren, die sich neben dem Stab des Hahns befindet (je nach

Modell), bis eine gleichmäßige kleinste Flamme erzielt ist.



3. Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen.
4. Dazu den Griff schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf dabei nicht ausgehen.
5. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.

Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

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



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

Gasarten und Länder

Gasarten	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Erdgas G20										
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•						
2 Erdgas G20										
G20	25 mbar									•
3 Erdgas G25.1										
G25.1	25 mbar									•
4 Erdgas G2.350										
G2.350	13 mbar								•	
5 Flüssiggas G30/31										
G30/31	28-30/37 mbar	•	•	•	•	•				
G30/31	30/30 mbar						•	•		•
6 Flüssiggas G30/31										
G30/31	37 mbar								•	
7 Stadtgas G110										
G110	8 mbar	•					•			

Je nach Installationsland kann die verfügbare Gasart bestimmt werden. Die bezeichnende Nummer berücksichtigen, um in den „Tabellen Brenner- und Brennerdüseneneigenschaften“ die korrekten Werte zu bestimmen.

Schmierung der Gashähne

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



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1 Erdgas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	73	126	130	175
Reduzierte Leistung (W)	400	900	1600	1800
Primärluft (mm)	1	1,5	0,5	1,5
2 Erdgas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,1	3,3	5,7
Düsendurchmesser (1/100 mm)	73	120	123	160
Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1800
Primärluft (mm)	1	1	1	1
3 Erdgas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,1	3,3	5,9
Düsendurchmesser (1/100 mm)	76	135	140	190
Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1800
Primärluft (mm)	0,5	1	1	0,5
4 Erdgas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	100	175	180	280
Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1800
Primärluft (mm)	1	1	1	3
5 Flüssiggas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,0	3,1	3,3	6,0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	48	85	87	115
Reduzierte Leistung (W)	400	1100	1800	1800
Primärluft (mm)	1,5	2	1,5	12
Nennleistung G30 (g/h)	73	225	240	436
Nennleistung G31 (g/h)	71	221	236	429
6 Flüssiggas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,1	3,3	6,0
Düsendurchmesser (1/100 mm)	48	80	85	110
Reduzierte Leistung (W)	450	1100	1800	1800
Primärluft (mm)	1	1,1	1,5	6
Nennleistung G30 (g/h)	80	225	240	436
Nennleistung G31 (g/h)	79	221	236	429
7 Stadtgas G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
Nennwärmeleistung (kW)	1,1	3,0	3,1	3,8
Düsendurchmesser (1/100 mm)	132	250	250	310
Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1400
Primärluft (mm)	1	1	1	1

DE

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation

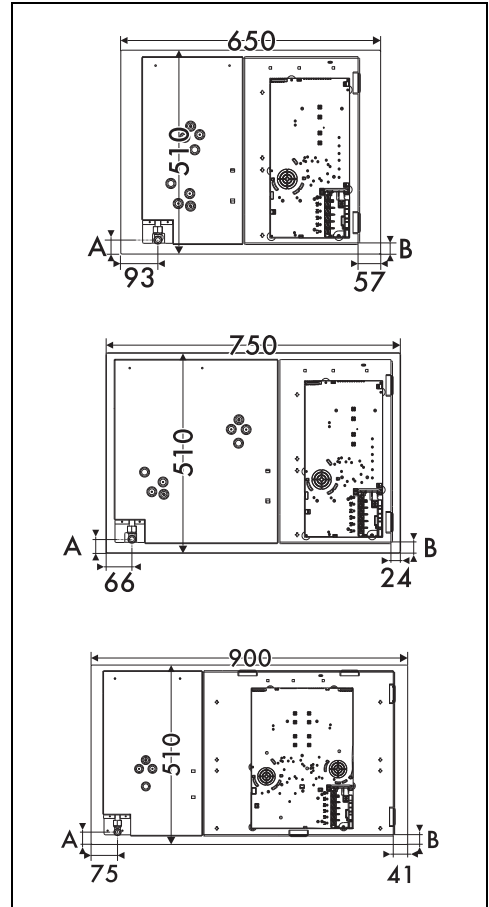


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- 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)

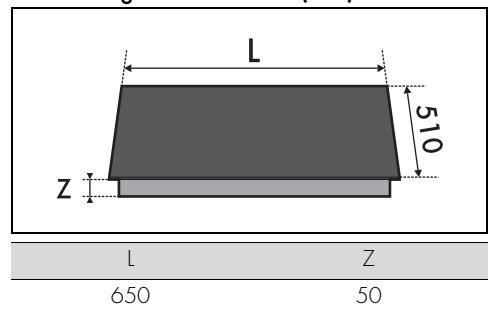
Position der Gas- und Stromanschlüsse.



A 35

B 28

Abmessungen des Gerätes (mm)



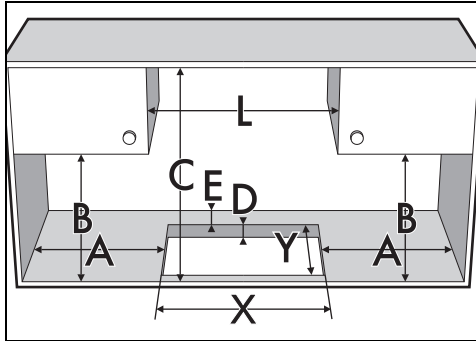
L	Z
750	50
900	46



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

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 Überstreifen gesäubert werden.

Abmessungen des Einbauschranks (mm)



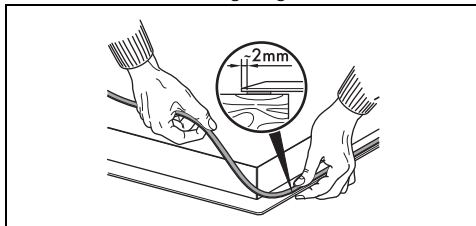
L (mm)	X (mm)	Y (mm)
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

*Wenn über dem Kochfeld ein Oberschrank installiert ist. Im Falle einer Dunstabzugshaube sind die im entsprechenden Handbuch genannten Daten zu beachten.

Kochfelddichtung

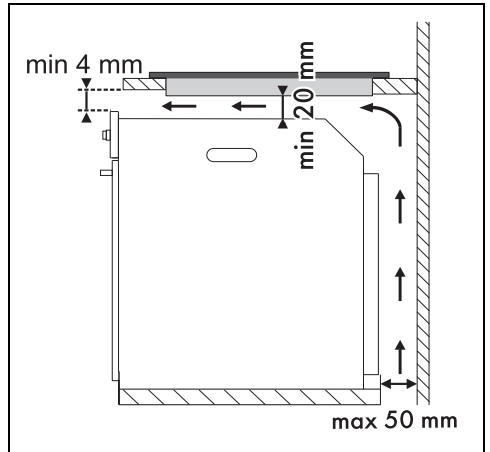
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



Einbau

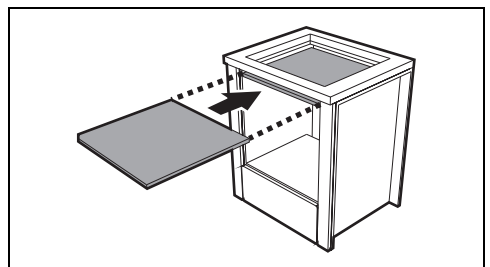
Auf eingebautem Backofen

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.



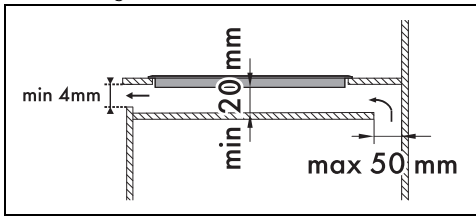
Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, sollte in einem Mindestabstand von 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

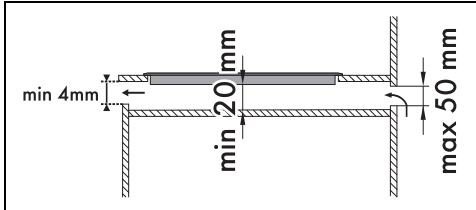


DE

Mit Öffnung auf dem Boden:



Mit Öffnung auf der Rückseite:

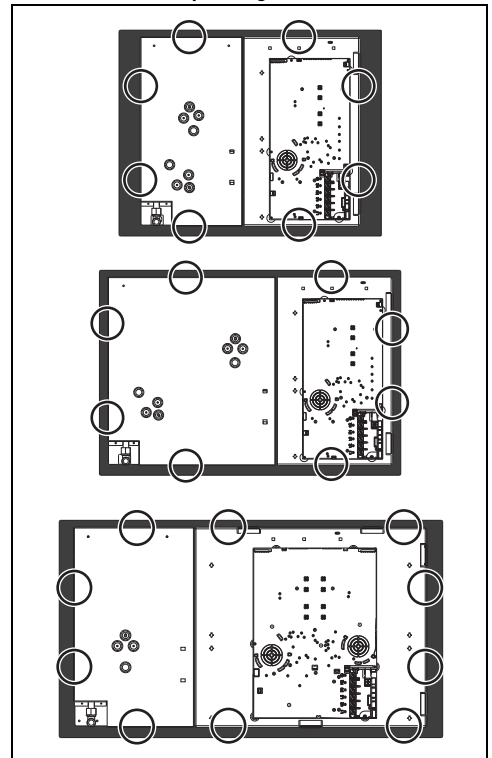


Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.



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

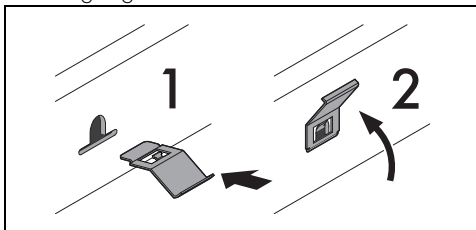
Position der Aussparung für die Klemmen



Befestigung am Einbauschränk

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.



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.

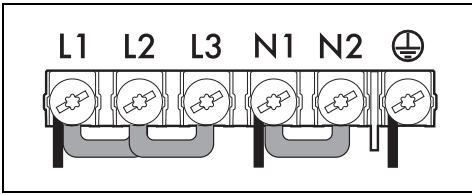
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Modelle 65 - 75 cm:

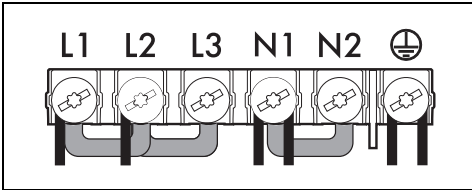
- 220 - 240 V 1N~



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

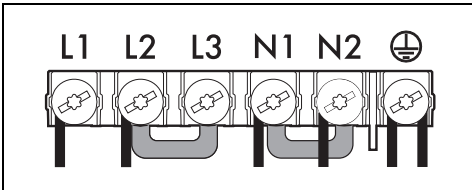
Modelle von 90 cm:

- 220 - 240 V 1N~



Sechspoliges Kabel 6 x 1,5 mm².

- 380 - 415 V 2N~

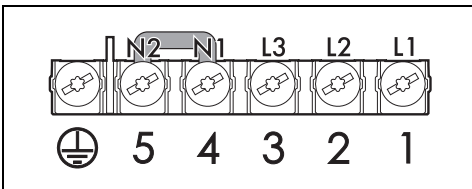


Sechspoliges Kabel 6 x 1,5 mm².



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

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



Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß 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.

Anschluss über Stecker und Steckdose

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

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.

Für den Installateur

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