WARNHINWEISE 54
Allgemeine Sicherheitshinweise 54
Installation 58
Zweck des Gerätes 59
Dieses Bedienungshandbuch 60
Haftung des Herstellers 60
Typenschild 60
Entsorgung 60
So können Sie Energie sparen 60
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/ Stand-by-Modus 61
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss 61
BESCHREIBUNG 61
Allgemeine Beschreibung 61
Bedienblende 62
GEBRAUCH 62
Vorhergehende Eingriffe 62
Sicherheitsfunktionen 63
Basis-Funktionen 64
Gebrauch des Kochfeldes 64
Zusatzfunktionen 64
Fehlermeldungen 65
REINIGUNG UND WARTUNG 66
Reinigung des Glaskeramikkochfeldes 66
Was tun, wenn... 66
INSTALLATION 67
Elektrischer Anschluss 67
Aussparung auf der Arbeitsplatte 68
Einbau 69
Lüftung 71
Befestigung am Einbauschrank 71
Abnahmeprüfung 72
Für den Installateur 72

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder

unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Der Garvorgang muss immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen von fett- und/oder ölhaltigen Speisen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Die Funktionen Booster und/ oder Double Booster (wo vorhanden) nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine geschlossenen Dosen, Behälter oder Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Keine Magnetbehälter verwenden.
- Keine Untersetzer oder anderes Material zwischen den Boden des Kochgefäßes und das Glaskeramikkochfeld legen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und 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 stellen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die

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

Installation

- DIESES GERÄT **DARF NICHT** AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.
- Dieses Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schranks hitzebeständig ist.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Netzkabel an der Rückseite des Möbels entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.
- Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,2-1,5 Nm entsprechen.

- Das Gerät nicht zu fest am Möbel befestigen, da während der Verwendung Schäden auftreten oder sich die Wärmeauslassschlitze verstopfen könnten.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- Wenn der Zugang zur Stromversorgung begrenzt ist, müssen die Trennvorrichtungen aller Kontakte zugänglich und gemäß den Anschlussrichtlinien in die feste Verkabelung integriert sein.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.
- Das Kochfeld nicht mit einer höheren Leistung einstellen, als von der Elektroinstallation unterstützt wird.
- Das Kochfeld nicht mit einer höheren Leistung einstellen, als von der Elektroinstallation unterstützt wird.

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:

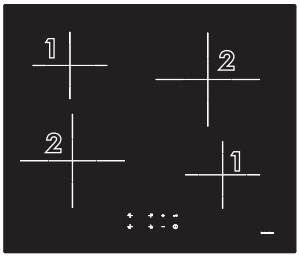
Warnung/Achtung

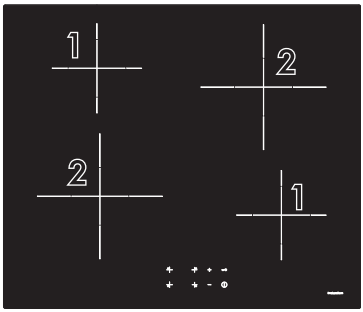
Informationen/Tipps

DE

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

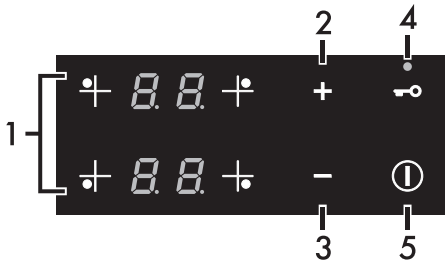




Zone	Abmessungen H x B (mm)	Ø Topf min. (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

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

Bedienblende



1 Auswahltasten der Kochzonen
2 Taste zur Werterhöhung
3 Taste zur Wertverminderung
4 Taste zur Bediensperre
5 On/Off-Taste

Vorteile des Induktionskochens

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

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

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch. Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Das Einblenden des Symbols zeigt an, dass es nicht möglich ist, die Leistungsstufe einer bestimmten Kochzone zu erhöhen.

Die Priorität gilt in chronologischer Reihenfolge der ersten eingestellten Kochzone.

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

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

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.

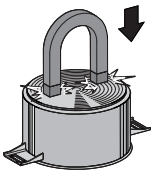
Ungeeignete Kochgefäße:

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

Ratschläge zur Energieeinsparung

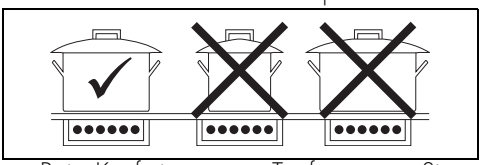
Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet. Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten.

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



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.

DE

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

Sicherheitsfunktionen

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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 Dauer des Garvorgangs in Stunden
1 - 8	10
9	3

Tabelle der Leistungsstufen

Die Leistung kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle befinden sich die Angaben für die unterschiedlichen

Gararten.

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

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 wird die Funktion Bediensperre automatisch aktiviert, was durch das Aufleuchten der Kontrolllampe Bediensperre angezeigt wird. Zum Einschalten des Gerätes die Taste mindestens 2 Sekunden lang drücken.

Einschalten und Ausschalten

Die Taste drücken, um das Gerät einzuschalten. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste so lange drücken, bis drei akustische Signale ertönen.

Gebrauch des Kochfeldes

Einschalten der Kochzonen

Nach Einschalten des Gerätes:

1. Die zu aktivierende Kochzone mit den dafür vorgesehenen Tasten auswählen (z. B.: Kochzone vorne rechts).
2. Die Leistungsstufen von 1 bis 9 mit den Tasten + und − auswählen oder die Booster-Funktion aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

1. Die abzuschaltende Kochzone auswählen.
2. Die Leistungsstufe mit der Taste − auf 0 (Null) zurückstellen.

- Um alle Kochzonen gleichzeitig abzuschalten, die-Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Eine Kochzone kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten + und − schnell abgeschaltet werden.

Wenn auf einer aktiven Kochzone ein nicht für das Induktionskochen geeignetes Kochgefäß verwendet wird oder kein Kochgefäß vorhanden ist, gibt die Kochzone keine Leistung ab und das entsprechende Display zeigt das Symbol abwechselnd mit der Nummer der Leistungsstufe an.

Booster-Funktion

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Nach Auswahl einer Kochzone:

1. Die Leistungsstufe auf 9 stellen.
2. Erneut die Taste + drücken; im Display erscheint das Symbol P.

Die Booster-Funktion bleibt höchstens 10 Minuten lang aktiv, danach kehrt die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurück.

Zur Deaktivierung der Booster-Funktion ist es ausreichend, die Leistungsstufe der Kochzone zu verringern oder das Gerät auszuschalten.

Zusatzfunktionen

Zeitgesteuerter Garvorgang

Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach der vom Benutzer eingestellten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ausgelöst wird.

Zur Einstellung eines zeitgesteuerten Garvorgangs:

1. Eine beliebige Kochzone mit den entsprechenden Tasten auswählen.
2. Eine Leistungsstufe auswählen (von 1 bis 9).

Es ist nicht möglich, den Minutenzähler zu aktivieren, wenn die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone auf Null (0) steht.

3. Erneut die Taste zur Auswahl der Kochzone drücken; der Vorgang wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Im Display der ausgewählten Kochzone erscheint das Symbol t., während die Displays der angrenzenden Kochzonen 00 anzeigen.

Wenn eine der vorderen Kochzonen ausgewählt wurde, erscheinen die Ziffern der Rückwärtszählung in den Displays der hinteren Kochzonen und umgekehrt.

4. Die Tasten + und − betätigen, um die Minuten auszuwählen (ein anhaltendes Drücken führt zu einem Schnellvorlauf).
5. Eine beliebige Taste zur Auswahl der Kochzonen drücken und 10 Sekunden lang abwarten, um den Minutenzähler zu aktivieren.

Das Display der zeitgesteuerten Kochzone zeigt nun die zuvor eingestellte Leistungsstufe mit einem Punkt unten rechts an (z. B.: 5.).

Am Ende des zeitgesteuerten Garvorgangs wird die Kochzone ausgeschaltet, im Display erscheint das blinkende Symbol 0 und es werden akustische Signale ausgelöst. Eine beliebige Taste drücken, um den Signalgeber zu deaktivieren.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Eine zeitgesteuerte Kochzone auswählen.
2. Die Taste zur Auswahl der Kochzone erneut drücken, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.
3. Die Tasten + und − betätigen, um die Rückwärtszählung abzuändern oder auf Null zu stellen. Die Nullstellung der Rückwärtszählung deaktiviert den zeitgesteuerten Garvorgang.

Bediensperre

Diese Funktion ermöglicht es, die Tasten der Bedienblende zu sperren. Diese Funktion kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Gerät aktiviert werden.

Zum Aktivieren der Bediensperre bei eingeschaltetem Gerät:

1. Die Taste mindestens 1 Sekunden lang drücken.
2. Bei Aufleuchten der Kontrolllampe Bediensperre sind die Bedienelemente gesperrt (mit Ausnahme der Tasten und).

Zur Deaktivierung der Bediensperre die Taste mindestens 1 Sekunden lang drücken und sicherstellen, dass die darüber liegende Kontrolllampe ausgeschaltet ist.

Die Bediensperre wird durch einen eventuellen Stromausfall nicht deaktiviert.

Fehlermeldungen

Bei Betriebsstörungen oder anomalem Verhalten zeigen die Displays der Kochzonen den dem Fehler zugeordneten Code an.

Die mit der Überhitzung des Gerätes oder eines seiner Bauteile verbundenen Fehler können nur durch Abkühlen derselben wiederhergestellt werden und sind mit den Anzeigen „C", „c" und „Fc" codiert.

Die Anzeigen der Restwärme werden nicht als Fehlercode berücksichtigt.

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Führen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen mit einem mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Spülschwamm eine Kaltreinigung durch; anschließend 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 Funktionstätigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände vermieden wird.

Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

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

DE

INSTALLATION

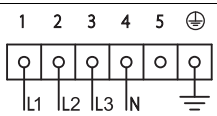
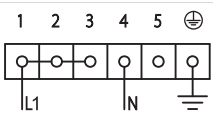
Elektrischer Anschluss

Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

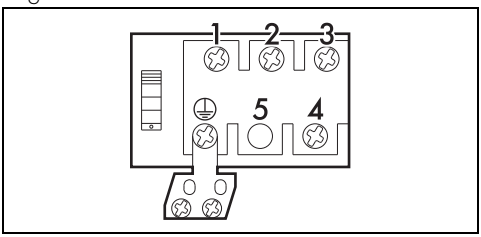
Allgemeine Informationen

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.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

380-415 V 3N~ 5 x 2,5 mm² fünfpoliges Kabel	
220-240 V 1N~ 3 x 4 mm² dreipoliges Kabel	

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel an.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

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

Für jeden Anschluss, sofern vorhanden, muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden

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.

Einstellung des Leistungswerts des Gerätes

- Diese Funktion ermöglicht es, den maximalen Leistungswert Ihres Gerätes einzustellen.
- Das Gerät wird werkseitig auf die maximale Leistung von 7,2 kW eingestellt, doch kann es so reguliert werden, dass es mit einer Leistung von 6,0, 3,5 und 2,8, 2,2, 1,6, und 1,0 kW funktioniert.

Das folgende Verfahren ermöglicht es, die maximale Leistung von 7,2 auf 2,8 kW einzustellen (Hochleistungsbetrieb):

1. Vor dem Fortfahren alle Kochplatten ausschalten.
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
3. Das Gerät erneut anschließen.

Die folgenden Schritte innerhalb von 30 Sekunden nach erneutem Anschluss durchführen:

4. Die Taste gedrückt halten, um die Bedienelemente zu entsperren.
5. Die Tasten und gleichzeitig drücken.

- Es ertönt ein akustisches Signal und im Display wird der aktuelle Leistungswert angezeigt.

6. Die Tasten und betätigen, um den Wert zu ändern.

- Zum Speichern des neuen Leistungswerts die Tasten und gleichzeitig drücken. Das Gerät schaltet sich aus und es muss erneut eingeschaltet werden, um es mit der neuen Leistungsbegrenzung verwenden zu können.
- Um die Änderungen nicht zu speichern, ist es ausreichend, das Display für mindestens 60 Sekunden nicht zu betätigen.

Das folgende Verfahren ermöglicht es, die maximale Leistung von 2,8 auf 1,0 kW einzustellen (Niedrigleistungsbetrieb):

1. Dieselben zuvor angeführten Anweisungen in Punkt 4 befolgen.
2. Die Tasten und gleichzeitig drücken.

- Es ertönt ein akustisches Signal und im Display wird der aktuelle Leistungswert angezeigt.

3. Die Tasten und betätigen, um den Wert zu ändern.

- Zum Speichern des neuen Leistungswerts die Tasten und gleichzeitig drücken. Das Gerät schaltet sich aus und es muss erneut eingeschaltet werden, um es mit der neuen Leistungsbegrenzung verwenden zu können.
- Um die Änderungen nicht zu speichern, ist es ausreichend, das Display für mindestens 60 Sekunden nicht zu betätigen.

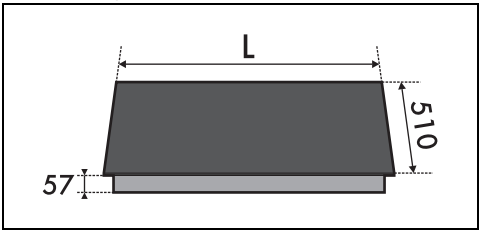
Aussparung auf der Arbeitsplatte

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 °C).
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (> 90 °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.

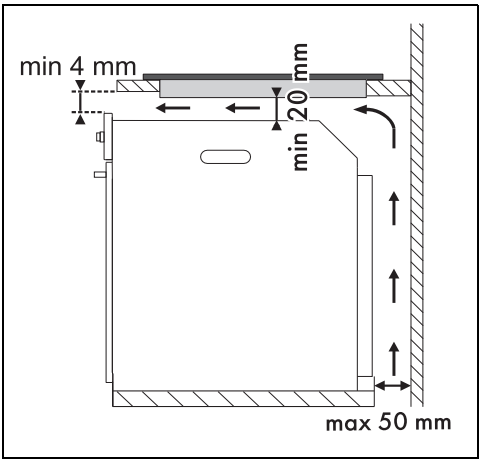
Abmessungen des Gerätes (mm)



Einbau

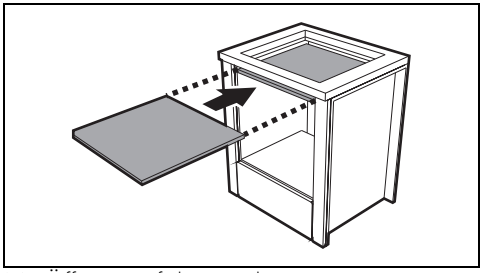
Auf eingebautem Backofen

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.

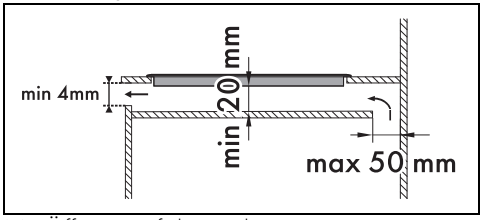


Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

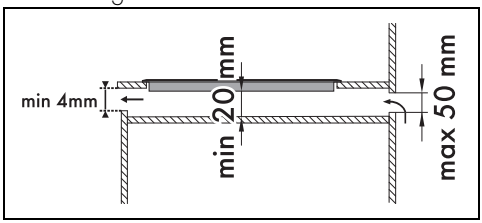
Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, sollte in einem Mindestabstand von 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf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



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.

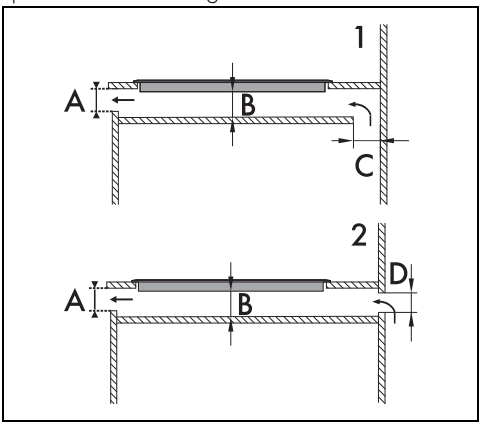
Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

Auf neutralem Hohlraum

Falls sich andere Möbelstücke unter dem Kochfeld befinden, muss 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

DE

speziellem Werkzeug zu entfernen sein.

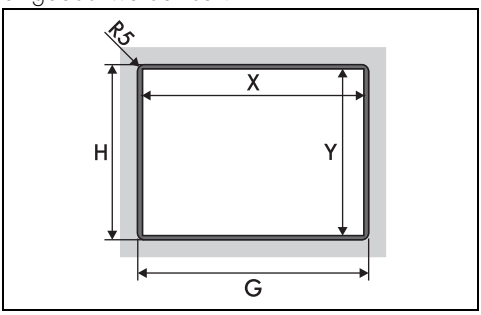


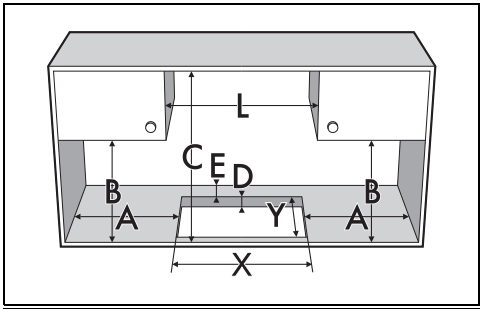
1	Mit Öffnung auf dem Boden
2	Mit Öffnung auf der Rückseite
A	min. 5 mm
B	min. 20 mm
C	min. 30 mm - max. 50 mm
D	min. 30 mm - max. 50 mm

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

Bündiger Einbau (mm)

Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten der Möbelöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.

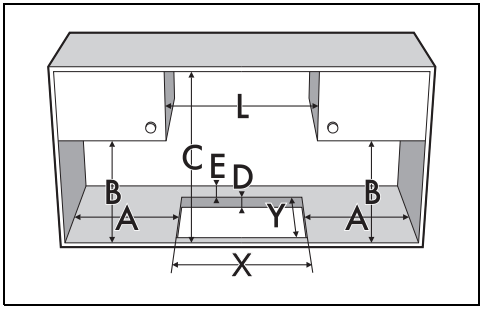




A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50

L	X	Y	G	H
600-700	555-560	478-482	604	514

Normaler Einbau (mm)

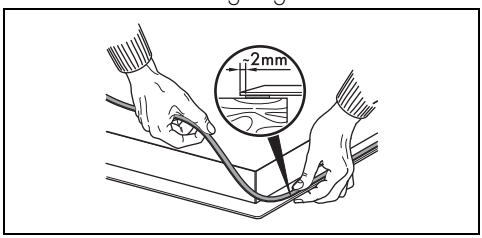


A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50

L	X	Y
600-700	555-560	478-482

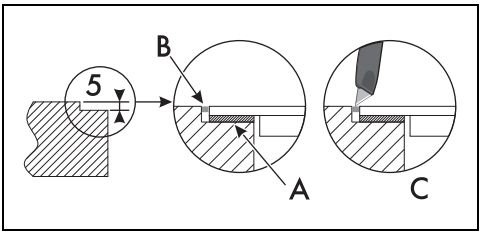
Kochfelddichtung

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



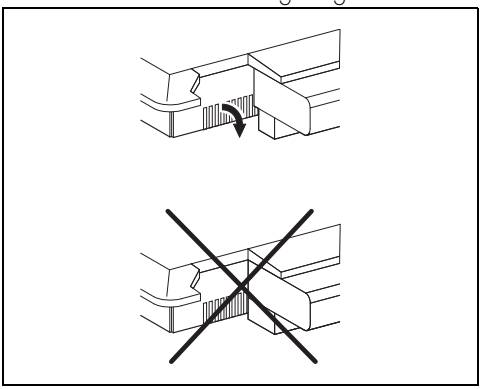
Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Beim bündigen Einbau: Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden. Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



Lüftung

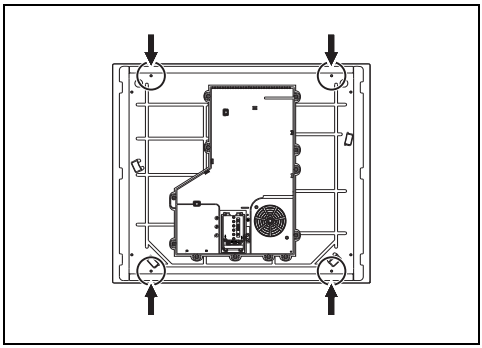
Im Folgenden wird ein Installationsbeispiel mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.



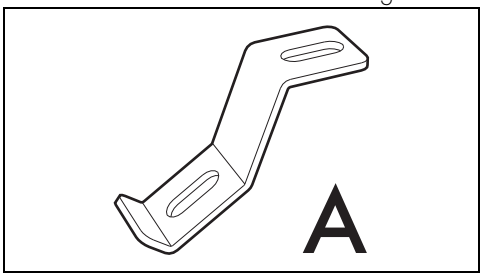
Befestigung am Einbauschrank

Die Befestigung am Schrank muss mithilfe der vorderen und hinteren Schrauben ausgeführt werden:

1. Die Schrauben in den in der folgenden Abbildung gekennzeichneten Löchern ausschrauben.



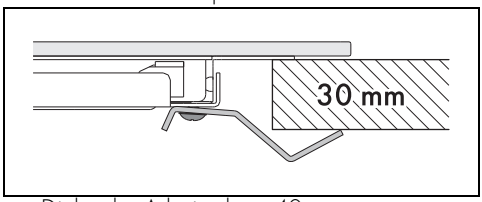
2. Die Befestigungsbügel (A) in die gekennzeichneten Löcher der zuvor entfernten Schrauben einschrauben, um das Kochfeld an der Struktur zu befestigen.



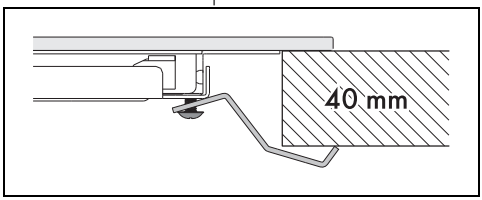
Eine zu feste Fixierung könnte das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen.

Je nach Dicke der Arbeitsplatte, müssen die Befestigungsbügel auf unterschiedliche Weise angebracht werden.

- Dicke der Arbeitsplatte 30 mm:

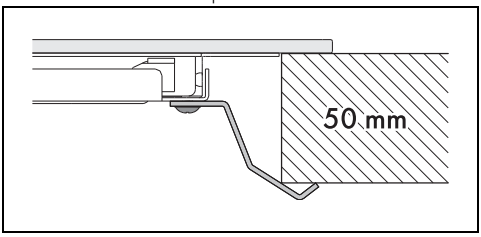


- Dicke der Arbeitsplatte 40 mm:



DE

- Dicke der Arbeitsplatte 50 mm:



Bei Arbeitsplatten mit einer Stärke von weniger als 30 mm muss ein zusätzlicher Keil zwischen dem Bügel und der Arbeitsplatte eingefügt werden.

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.