

WARNHINWEISE	58	Basis-Funktionen	68
Allgemeine Sicherheitshinweise	58	Sonderprogramme	70
Installation	62	Zusatzfunktionen	71
Zweck des Gerätes	63	Vorgang zur Leistungsbegrenzung (nur für den Installateur)	72
Dieses Bedienungshandbuch	63	Fehlermeldungen	73
Haftung des Herstellers	63	REINIGUNG UND WARTUNG	73
Typenschild	64	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	73
Entsorgung	64	Was tun, wenn...	74
So können Sie Energie sparen	64	INSTALLATION	74
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	64	Elektrischer Anschluss	74
BESCHREIBUNG	65	Aussparung auf der Arbeitsplatte	75
Allgemeine Beschreibung	65	Einbau	76
Bedienblende	66	Lüftung	76
GEBRAUCH	67	Befestigung am Einbauschränk	77
Vorhergehende Eingriffe	67	Abnahmeprüfung	77
Gebrauch des Kochfeldes	68	Für den Installateur	77

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der

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

aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.

- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter

ausschalten.

- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder

- ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
 - Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
 - Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
 - Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
 - Öffnungen, Lüftungsschlitze und 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 bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Das 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.**
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter

Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.

- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Netzkabel an der Rückseite des Möbels entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.
- Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Das Gerät nicht zu fest am Möbel befestigen, da während der Verwendung Schäden auftreten oder sich die Wärmeauslassschlitze verstopfen könnten.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Um jede Art von Gefahr zu

vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

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.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



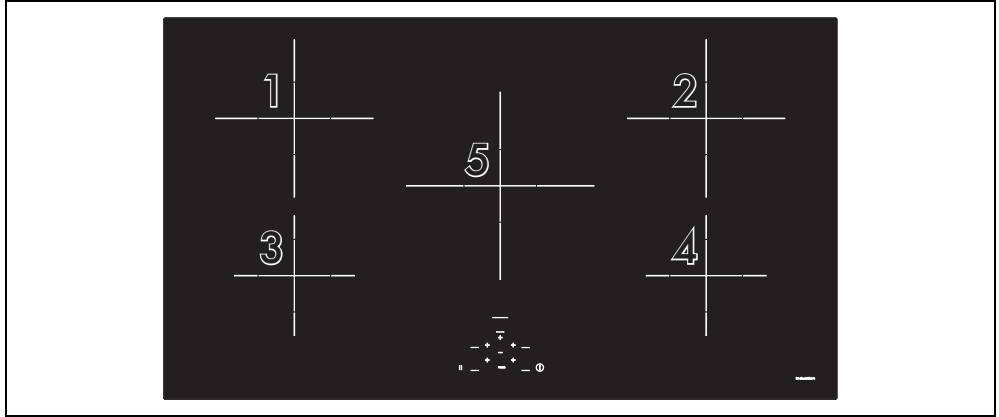
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



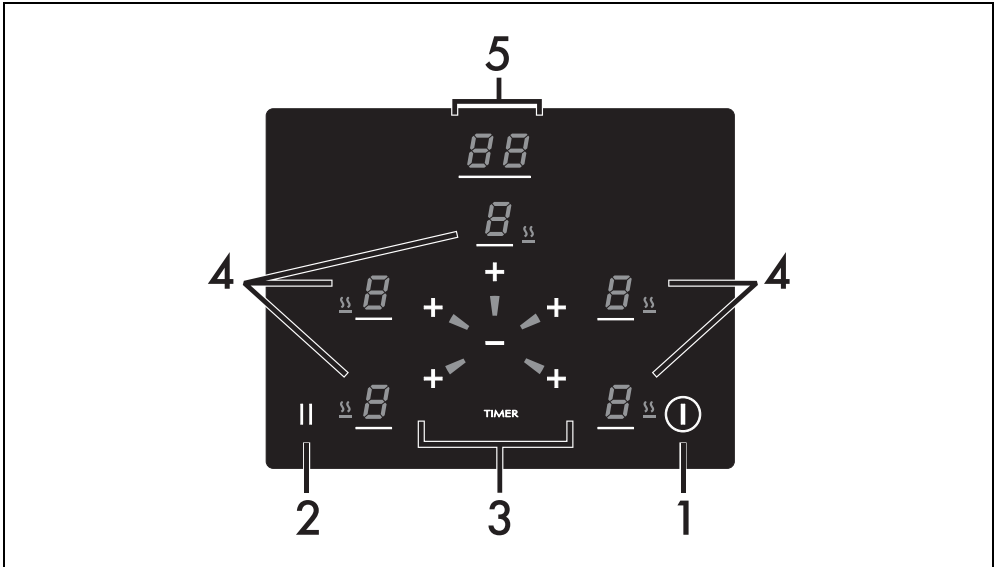
DE

Zone	Abmessungen H x B (mm)	Maximale Leistungsaufnahme Stufe 9 (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*	Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)*
1 - 2	210 x 210	2300	3000	-
3 - 4	160 x 160	1400	1850	2100
5	250 x 250	2300	3000	-

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



Bedienblende

Bereich der Kochzonen



1. ON/OFF-Taste
2. Taste Pause-Funktion
3. Einstellbereich des Minutenzählers
4. Display der Kochzonen
5. Display des Minutenzählers



Dieser Bereich ist mit 5 strahlenförmigen LEDs ausgestattet, die von der Taste  bis zu den Tasten  verlaufen, um die Aktivierung der entsprechenden Kochzone anzuzeigen.

Vorteile des Induktionskochens



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

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus

speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).

- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch. Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.



Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.



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

GEBRAUCH

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

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:

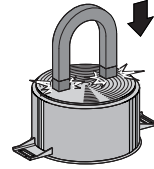
- Kochgefäße aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Ton.

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.

Wenn das Symbol  im Wechsel mit dem Symbol  im Display angezeigt wird, bedeutet

dies, dass der verwendete Topf ungeeignet ist.



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	Mindestdurchmesser (cm)	Empfohlener Durchmesser (cm)
1 - 2	9 - 11	21
3 - 4	7 - 9	16
5	11 - 13	25

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die Töpfe im Vergleich zum kreuzförmigen Aufdruck zentral aufstellen.
- Die Bedienblende nicht verdecken.
- Das Geschirr darf nicht an den Rand der Glasfläche oder der Bedienblende gebracht werden.
- Eine eventuelle Grillpfanne muss eine maximale Abmessung von 36 x 25 cm aufweisen und darf ausschließlich horizontal auf der Kochzone 5 nach einer Vorheizphase von 2/3 Minuten auf niedrigen Leistungsstufen verwendet werden.

Begrenzung der Gardauer



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig. Wenn die Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, werden die Anzeigen der Restwärme eingeblendet.

Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs (Stunden)
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6 - 7 - 8 - 9	1 ½


Überhitzungsschutz

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

Nach Erreichen dieser Sicherheitsschwellen werden eine oder mehrere Kochzonen deaktiviert. Bei sehr hoher Innentemperatur wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige „ER21“ (siehe „Fehlercodes“)

Gebrauch des Kochfeldes

Liste der Symbole

 Taste ON-/OFF: Schaltet das Kochfeld ein oder aus

 Taste Pause: Unterbricht die Funktionen des Gerätes.

 Taste zur Werterhöhung.

 Taste zur Wertverminderung.

 Symbole der Warming-Funktion.

TIMER Taste zur Aktivierung des Minutenzählers

Display der Kochzonen



Zeigt die ausgewählte Leistungsstufe für jede

Kochzone an

Display des Minutenzählers





Zeigt die Ziffern des unabhängigen Minutenzählers und des Minutenzählers für den zeitgesteuerten Garvorgang an.

Basis-Funktionen

Erster Anschluss an das Stromnetz


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

Einschalten und Ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes die Taste  mindestens 1 Sekunde lang drücken. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  so lange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Nach dem Einschalten schaltet sich das Gerät nach etwa 10 Sekunden Inaktivität automatisch aus.

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“)

Automatisches Einschalten der Kochzonen







Das Kochfeld ist mit einem Kochgefäßerkennungssystem ausgestattet, das automatisch die Kochzonen auswählt, auf denen ein geeigneter Topf steht.




Nach Einschalten des Gerätes:

- Ein (für das Induktionskochen geeignetes und nicht leeres) Kochgefäß auf die zu verwendende Kochzone stellen.
- Das Display, das der Kochzone mit dem Topf entspricht, schaltet sich automatisch ein, zeigt  an und die entsprechende strahlentförmige LED leuchtet auf.
- Die Kochzone mit der entsprechenden Taste  auswählen.


Einstellung der Kochzonen

Nach Auswahl einer Kochzone auf die Tasten  und  einwirken, um die Leistungsstufen zu durchlaufen. Die oben genannten Tasten für einen schnellen Durchlauf gedrückt halten. Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Leistung an. Die Auswahl der Leistungsstufen ist zyklisch, d. h., dass wenn die maximale Leistungsstufe (Booster oder Double Booster) ausgewählt wird, startet die Taste  erneut die Auswahl ab der Leistungsstufe 0, und über die Leistungsstufe 0 können die Stufen mittels der Taste  in abnehmender Reihenfolge ausgewählt werden.

Ausschalten der Kochzonen

Zum Ausschalten einer Kochzone muss auf die Tasten  oder  eingewirkt werden, bis die Stufe  ausgewählt ist.



Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, genügt es, das Gerät mit der Taste  abzuschalten.

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 .



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.

Double Booster-Funktion (nur für die Kochzonen 3 und 4)



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Nach der Aktivierung der Booster-Funktion Die Taste  drücken; die Symbole  und  werden nacheinander angezeigt und zeigen an, dass die Funktion Doppel-Booster aktiv ist.



Zum Deaktivieren der Funktion eine andere Leistungsstufe auswählen.




Die Booster- und Double Booster-Funktion bleibt höchstens 5 Minuten lang aktiv, danach kehrt die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurück.

Anzeige der Restwärme

Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf jedem Display ein spezielles Symbol, das anzeigt, ob die Zone noch heiß ist bzw. die ungefähre Temperatur:

1.  wenn die Temperatur zwischen 60 °C und 79 °C liegt.
2.  wenn die Temperatur zwischen 80 °C und 99 °C liegt.

3.  wenn die Temperatur 100 °C beträgt oder höher ist.




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

Sonderprogramme



Bediensperre







Diese Funktion dient zur Sperre aller Tasten des Kochfelds. Sie ist bei Einschalten des Kochfelds immer aktiv. Sie sperrt alle anderen Tasten, mit Ausnahme der Taste ON/OFF .

Diese Funktion ist sinnvoll, um ein versehentliches Einschalten (z. B. durch Kinder) zu verhindern. Zum Aktivieren der Bediensperre ist es erforderlich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist, keine Töpfe aufgestellt sind und die Kochzonen auf 0 stehen:

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken; es wird ein akustisches Signal ausgelöst.
2. Gleich danach die Taste  drücken; es ertönt ein weiteres akustisches Signal.

Die Bedienelemente sind nun gesperrt und die Displays der Kochzonen zeigen die Symbole  an, die etwa für 10 Sekunden blinken, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet. Beim erneuten Einschalten zeigen die Displays der Kochzonen wieder  an:

- Zum vorübergehenden Deaktivieren der Bediensperre die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Sie wird beim nächsten Einschalten wiederhergestellt.
- Um die Bediensperre dauerhaft zu deaktivieren, ist wie bei der Aktivierung zu verfahren. Allerdings muss bei Punkt 2 die Taste  gedrückt werden.

Wenn eine Kochzone noch warm ist, erscheint das Symbol  im Wechsel mit dem Symbol



Pause-Funktion



Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Die Taste Pause  drücken. In den Displays aller Kochzonen erscheinen die Symbole  und  über der Taste Pause.

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

1. Die Taste  drücken.
2. Eine beliebige Taste  drücken.
3. Nun ist die Pause-Funktion deaktiviert und die zuvor eingestellten Funktionen werden wiederhergestellt.



Während der Funktion Pause bleiben die Begrenzung der Garzeit, die Symbole der Restwärme und die Bediensperre aktiv, während die Booster-Funktionen deaktiviert werden.








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

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. Auswahl einer Kochzone mittels der Taste ; im entsprechenden Display erscheint .
2. Erneut  drücken; im Display der ausgewählten Kochzone erscheint das Symbol  neben dem Symbol .



Zum Deaktivieren der Warming-Funktion ist es ausreichend, eine andere Leistungsstufe auszuwählen oder das Gerät auszuschalten.

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 Displays der Kochzonen zeigen das blinkende Symbol  an.
2. Gleich darauf die Taste Pause  drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.



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



Zusatzfunktionen

Minutenzähler



- Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet. Die Funktion der Kochzonen wird nicht unterbrochen.
- Der Minutenzähler bleibt auch bei ausgeschaltetem Gerät aktiv.
- Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 99 Minuten vorzunehmen.

Nach Aktivierung des Kochfelds, ohne Auswahl einer Kochzone:

1. 10 Sekunden lang abwarten, die Displays der Kochzonen beginnen zu blinken.
2. Die Taste **TIMER** drücken.
3. Das Display des Minutenzählers zeigt  an und die untenstehende blinkende LED leuchtet auf.
4. Erneut **TIMER** drücken, um die Minuten zu erhöhen und , um sie zu verringern. Die Tasten für einen schnellen Durchlauf gedrückt halten.

Nach wenigen Sekunden wird der Minutenzähler aktiviert und die Rückwärtszählung beginnt; die darunter liegende LED leuchtet dauerhaft auf.

Nach Ablauf der Zeit zeigt das Display des Minutenzählers die Ziffern „00“ unter Begleitung eines Signalgebers an. Eine beliebige Taste drücken, um ihn zu unterbrechen.




Wenn die Rückwärtszählung unter einer Minute liegt, zeigt das Display die ablaufenden Sekunden unter Begleitung einer blinkenden LED unten rechts an.

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers



Wenn mehr als ein Minutenzähler aktiv ist, zeigt das Display des Minutenzählers die verbleibenden Minuten des Minutenzählers an, der als erster ablaufen wird.


Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die Taste  drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (falls es ausgeschaltet ist), und 10 Sekunden lang abwarten. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, die Taste **TIMER** drücken.
- Das Display des Minutenzählers zeigt die bis zum Ablauf verbleibenden Minuten an.
2. Auf die Tasten **TIMER** oder  einwirken, um die Zeit des Minutenzählers zu ändern oder ihn auf Null zu stellen.
3. Nach einigen Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.

Zeitgesteuerter Garvorgang



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.

Zum Einstellen eines zeitgesteuerten Garvorgangs muss zunächst eine Kochzone mit einer der Tasten  ausgewählt werden. Die Einstellung, die Änderung und die Deaktivierung

der Minutenzähler für den zeitgesteuerten Garvorgang folgen derselben Logik der Minutenzähler (siehe entsprechende Anleitungen - „Funktionen Minutenzähler“), nach Auswahl der betreffenden Kochzonen. Nach Aktivierung eines Minutenzählers für den zeitgesteuerten Garvorgang leuchtet um das Display des Minutenzählers eine LED auf, welche die Position der betreffenden Kochzone anzeigt (z. B.: Kochzone vorne links und

Kochzone hinten rechts: 





Vorgang zur Leistungsbegrenzung (nur für den Installateur)

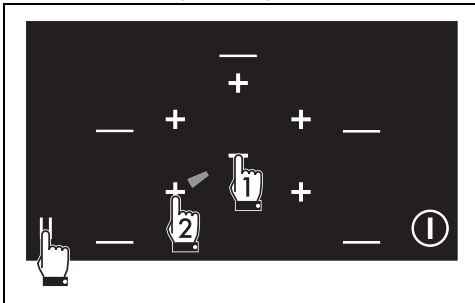


- Dieses Gerät ist werkseitig konfiguriert, um bei einer Leistung von 7,4 kW zu arbeiten.
- Das technische Menü verfügt über insgesamt 4 Optionen, die mit dem Buchstaben „C“ und einer progressiven Nummer gekennzeichnet sind und ihrerseits über verschiedene Einstellstufen verfügen.




Zugriff auf das technische Menü

Zur Änderung der maximalen Leistungsaufnahme des Gerätes muss auf das technische Menü zugegriffen werden. Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder nach Trennen und erneutem Anschluss des Gerätes müssen diese Anweisungen innerhalb von 2 Minuten befolgt werden:

1.  gedrückt halten.
2. Bei gedrückter Taste  die Taste  drücken; es wird ein akustisches Signal ausgelöst.
3. Gleich danach die Taste  der Kochzone vorne links drücken; es wird ein weiteres akustisches Signal ausgelöst.




Nun wurde der Zugriff auf das technische Menü durchgeführt und die Tasten können losgelassen werden. Das Display vorne links zeigt den Code an, der die Option unterscheidet: es

erscheint das Symbol  im Wechsel mit . Das Display der Kochzone hinten links zeigt die Einstellstufen an, die den Leistungsstufen entsprechen und mittels der Taste  der Kochzone vorne links auswählbar sind.




Die Einstellstufen können nur in zunehmende Richtung durchlaufen werden: nach Erreichen der Höchststufe, kehrt die Auswahl an den Anfang zurück.



Im technischen Menü kann mit der Taste  auf die Optionen, die mit den Codes „C1“, „C2“ und „C3“ gekennzeichnet sind, zugegriffen werden, doch können die Einstellstufen nicht ausgewählt werden.

Abbrechen des technischen Menüs

Zum Abbrechen des technischen Menüs und Speichern der Änderungen:

1. Die Taste  drücken; alle Displays der Kochzonen zeigen das Symbol „-“ unter Begleitung eines akustischen Signals an.
2. Eine beliebige Taste drücken; alle Kontrolllampen leuchten einige Sekunden lang auf und das Gerät wird ausgeschaltet.

Zum Abbrechen des technischen Menüs und Verwerfen der Änderungen:


1. Die Taste  drücken; das Gerät wird neu gestartet.

Tabelle der Einstellstufen und Leistungsstufen

Einstellstufe	Leistungsstufe (kW)
0 (Standard)	7,4
1	6,0
2	5,5
3	5,0
4	4,5
5	4,0
6	3,6
7	3,0
8	2,5

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.

DE

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.

- 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:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

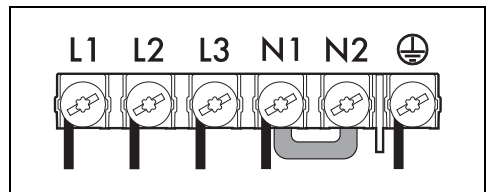
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

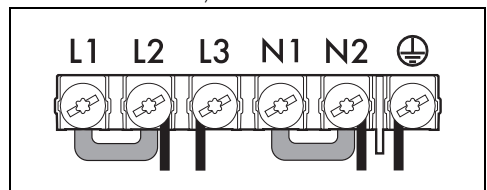
Das Gerät kann auf folgende Weise angeschlossen werden:

- 380-415 V 3N~



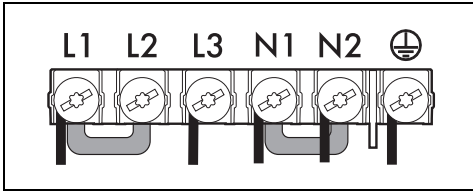
Fünfpoliges Kabel 5 x 1,5 mm².

- 220-240 V 3~ / 380-415 V 2N~



Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



Fünfpoliges Kabel 5 x 4 mm².



Für jeden Anschluss 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.

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



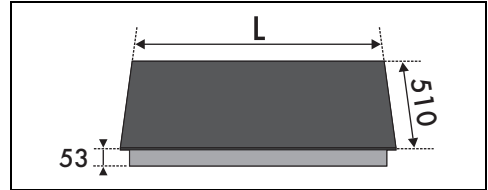
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- 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

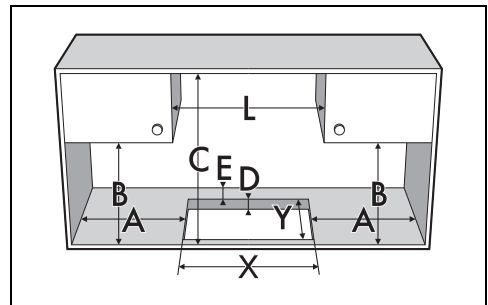
entsprechen.

- 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)



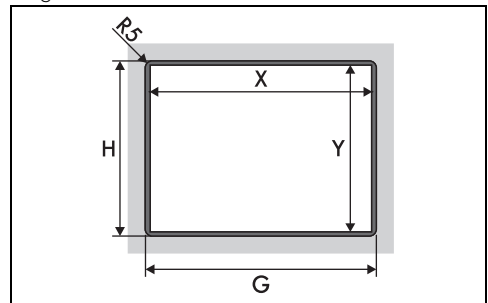
Normaler und bündiger Einbau (mm)



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50
L	X	Y	H	G
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	514	904

Bündiger Einbau

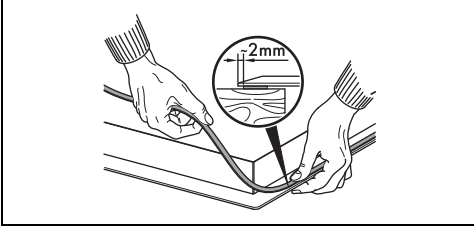
Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten der Möbelöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



*Die in der obigen Tabelle angeführten Maßzahlen einhalten.

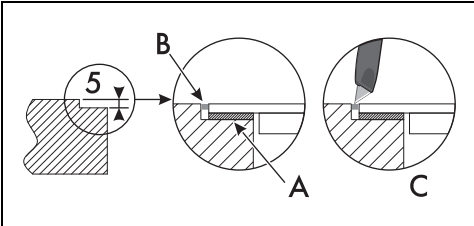
Kochfeldichtung

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).

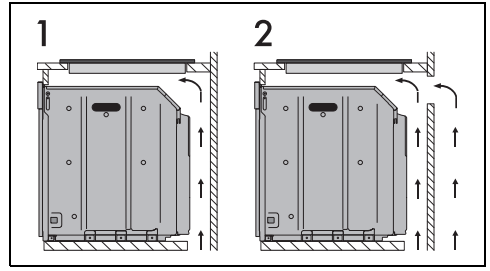


Einbau

Auf eingebautem Backofen

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät

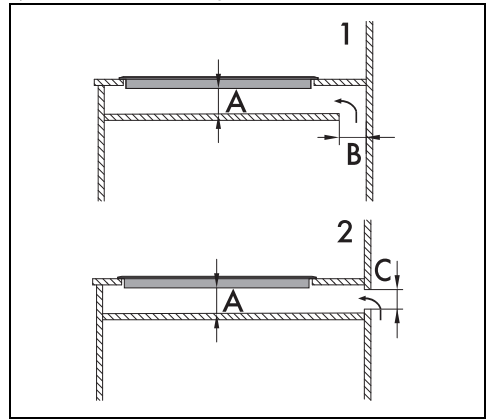
lassen.



- 1 Mit Öffnung auf dem Boden
- 2 Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

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 speziellem Werkzeug zu entfernen sein.



- 1 Mit Öffnung auf dem Boden
- 2 Mit Öffnung auf der Rückseite

A min. 20 mm - max. 50 mm

B max. 50 mm

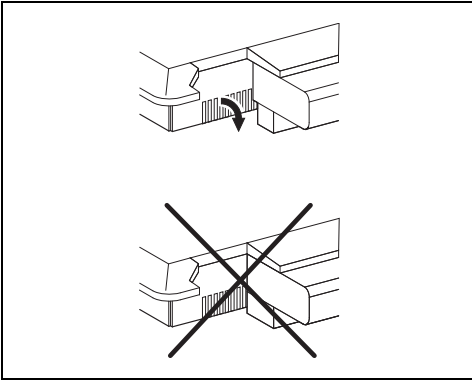
C max. 50 mm

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

Lüftung

Im Folgenden werden zwei

Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.



Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.

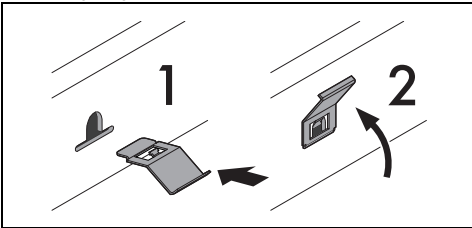
- Nach der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.

DE

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.



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