

WARNHINWEISE	70	Gebrauch des Kochfeldes	80
Allgemeine Sicherheitshinweise	70	Zusatzfunktionen	82
Installation	74	Sonderprogramme	84
Zweck des Gerätes	75	Benutzermenü	85
Dieses Bedienungshandbuch	75	Sicherheitsfunktionen	86
Haftung des Herstellers	75	Fehlermeldungen	87
Typenschild	76	REINIGUNG UND WARTUNG	88
Entsorgung	76	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	88
So können Sie Energie sparen	76	Was tun, wenn...	88
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	76	INSTALLATION	89
BESCHREIBUNG	77	Elektrischer Anschluss	89
Allgemeine Beschreibung	77	Verfahren zur Leistungsbegrenzung	90
Bedienblende	78	Aussparung auf der Arbeitsplatte	90
GEBRAUCH	79	Einbau	92
Vorhergehende Eingriffe	79	Befestigung am Einbauschrank	92
Basis-Funktionen	80	Für den Installateur	92

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:



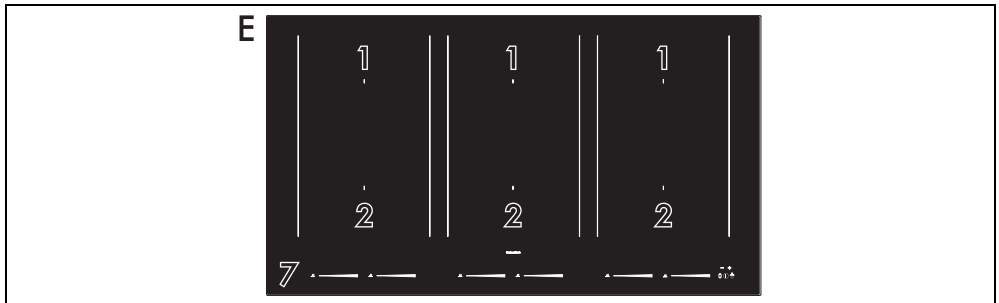
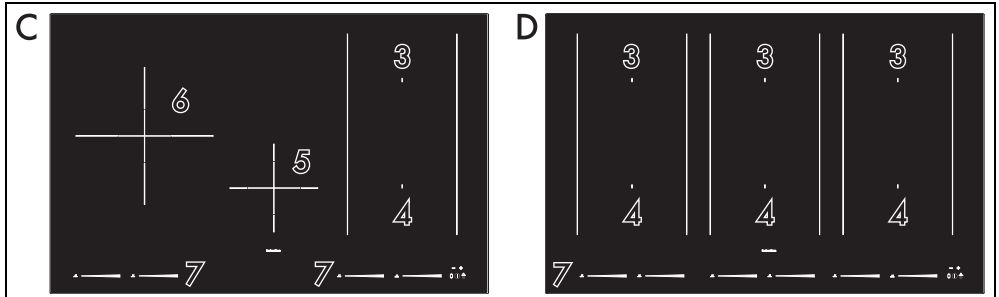
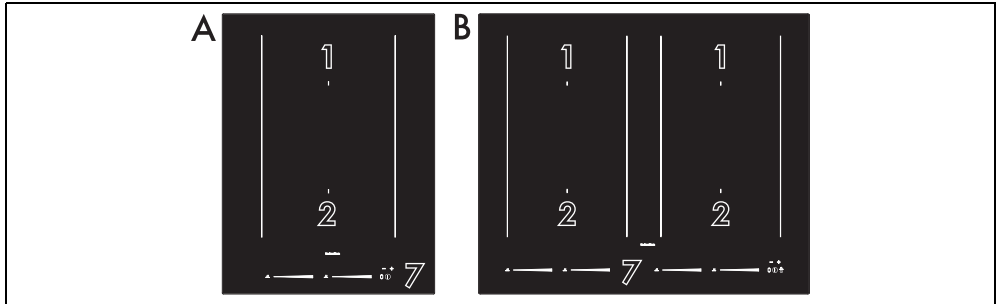
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung



- 1, 2,..., 6: Induktionskochzone
- 7: Bedienblende
- A: Modelle ab 38 cm.
- B: Modelle ab 60 cm.
- C: Modelle ab 80 cm mit 4 Zonen.
- D: Modelle ab 80 cm mit 6 Zonen.
- E: Modelle ab 90 cm.

Zone	Abmessungen H x B (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*	Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)*
1 - 2 Einzelne Kochzonen	182 x 240	2100	2500	3000
1 - 2 Funktion Bridge	365 x 240	1500	1850	-
3 - 4 Einzelne Kochzonen	182 x 200	2100	2500	3000

Zone	Abmessungen H x B (mm)	Maximale Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*	Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)*
3 - 4 Funktion Bridge	365 x 200	1500	1850	-
5	160 x 160	1400	2100	-
6	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



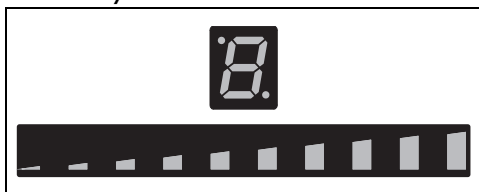
Liste der Tasten



Gleitleiste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe einer Kochzone.

Taste Warming-Funktion: Aktiviert die Funktion Temperatur halten.

Liste der Symbole



Grafische Leiste und Display der Kochzone: stellen die Leistungsstufe dar, die für eine Kochzone ausgewählt wurde.

Symbol Warming-Funktion: zeigt die Aktivierung der Funktion Temperatur halten an.

Schlüssel-Symbol: zeigt die Aktivierung der Bediensperre an.

Uhr-Symbol: zeigt die Zeitsteuerung einer Kochzone an.

Symbole Bridge-Funktion: zeigen die

Aktivierung der Bridge-Funktion an.

Bereich der Haupt-Bedienelemente



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

Taste Auto-Vent 2.0-Funktion: Aktiviert die Kommunikation zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Dunstabzugshaube (nur bei einigen Modellen).

Taste Grill-Funktion: Aktiviert die Grill-Funktion


Taste zur Wertverringernug und -erhöhung.

Minutenzähler-Symbol: zeigt an, dass der

unabhängige Minutenzähler aktiviert wurde.

 Display des Minutenzählers.



Das Fehlen des Symbols  zeigt an, dass das Gerät nicht für die drahtlose Kommunikation mit der Abzugshaube eingerichtet ist.

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.

Um die während der Werkverarbeitung eventuell entstandene Feuchtigkeit zu entfernen und die vollkommene Funktionstüchtigkeit der elektronischen Kreisläufe und des Bereichs der Bedienelemente zu garantieren, müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

- 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.

Durchmesser der Kochgefäße

Um sicherzustellen, dass das Gerät das Kochgeschirr richtig erkennt, und um optimale Garergebnisse zu erzielen, muss die Größe des

Kochgeschirrs den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Maßen entsprechen.

Kochzonen	Mindesttopf- durchmesser (mm)	Empfohlener Durchmesser (mm)
1 - 2 (Einzel)	90 - 110	170 - 190
1 - 2 (Bridge)	190 - 230	240
3 - 4 (Einzel)	90 - 110	160 - 180
3 - 4 (Bridge)	190 - 230	200
5	70 - 90	160
6	110 - 130	250

Folgendes muss berücksichtigt werden:



- Die Kochgefäße dürfen nicht die auf der Oberfläche des Geräts aufgedruckten Linien überschreiten.
- Das Geschirr darf nicht an den Rand der Glaskeramikfläche oder des Bedienfeldes gebracht werden.
- Eine Grillpfanne darf eine Größe von maximal 36 x 24 cm für die Zonen 1 - 2 und 36 x 20 cm für die Zonen 3 - 4 haben.
- Grillpfannen dürfen nicht in den Zonen 5 und 6 verwendet werden.

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.

Gebrauch des Kochfeldes


Einschalten der Kochzonen



Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Kochgefäße ausgestattet.

Nach Einschalten des Gerätes:

80 - GEBRAUCH

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

Einstellung der Kochzonen

Nach Positionierung eines Topfes und nachdem sichergestellt wurde, dass die Kochzone eingeschaltet ist:

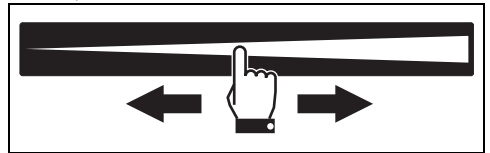
1. Einen Finger links neben die Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone legen.



Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich



2. Den Finger nach rechts oder links bewegen, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen oder die Funktionen Booster oder Double Booster zu aktivieren (siehe entsprechende Kapitel).



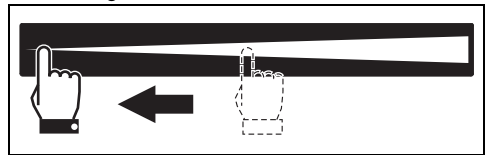
Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Leistung an.




Die Leistungsstufe kann auch durch direktes Drücken der Gleitleiste gewählt werden, etwa an der Stelle, die der gewünschten Leistungsstufe entspricht.

Ausschalten der Kochzonen

1. Den Finger bis zum Ende der Gleitleiste der auszuschaltenden Kochzone nach links bewegen.



91477A053/B

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







Um mehr als eine Kochzone gleichzeitig auszuschalten, genügt es, das Gerät mit der Taste  auszuschalten.

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

   Zum Kochen von großen Wassermengen (maximale Leistung, siehe „Booster-Funktion“ und „Double Booster-Funktion“)

Booster-Funktion

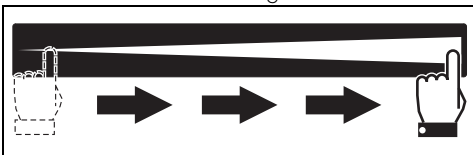


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.


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 Einschalten des Kochfeldes und Auswahl einer Kochzone:

1. Den Finger vom linken Ende zum rechten Ende der Bildlaufleiste gleiten lassen.



Die Booster-Funktion kann auch durch einmaliges Drücken auf das rechte Ende der Gleitleiste aktiviert werden.

2. Die Booster-Funktion wird aktiviert und auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol .



Die Booster-Funktion bleibt höchstens 5 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



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Nach der Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone erneut ganz rechts auf die Gleitleiste drücken; die Symbole   und  werden nacheinander angezeigt und zeigen an, dass die Funktion Doppel-Booster aktiv ist.

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

Bridge-Funktion (nur für einige Felder)



Diese Funktion sorgt automatisch für eine gleichmäßige Verteilung der Leistung auf beide beteiligten Zonen.

Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig zu steuern, um Gefäße wie Fisch-Dünster oder längliche Kochgefäße zu verwenden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Zwei kleine Töpfe oder einen länglichen Topf auf die senkrecht verbundenen Kochzonen stellen.
2. Die Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen zeigen das Symbol .
3. Neben dem Display erscheinen die blinkenden Symbole  und . Diese

Symbolen zeigen an, dass die Bridge-Funktion aktiviert werden kann.



Nach der Positionierung der Töpfe (beim Einschalten oder bei bereits eingeschaltetem Kochfeld), 5 Sekunden warten, bis die Symbole **n** und **U** verschwinden, wenn die beiden Zonen getrennt verwendet werden sollen.

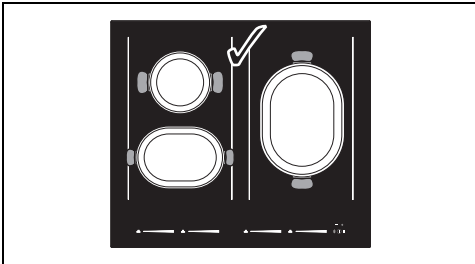
Aktivierung der Booster-Funktion:

1. Die Gleitleisten der betroffenen Kochzonen gleichzeitig berühren; die Symbole **n** und **U** leuchten dauerhaft auf.
2. Nach Aktivierung der Funktion bleibt nur das linke Display aktiv.
3. Auf die Gleitleiste der linken Kochzone einwirken, um die gewünschte Leistungsstufe für beide Kochzonen einzustellen.

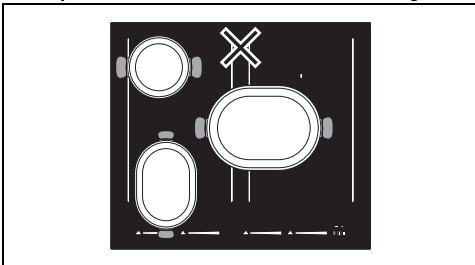


Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.

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

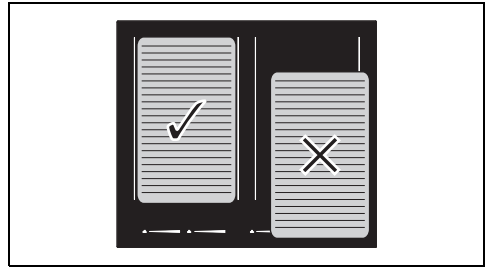


Beispiel einer korrekten Positionierung des



Topfes

Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel der Positionierung der Grillpfanne

Zusatzfunktionen

Unabhängiger Minutenzähler












Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 59 Minuten vorzunehmen.

Mit dieser Funktion ist es möglich, einen Minutenzähler zu programmieren, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal abgibt. Der Minutenzähler unterbricht den Betrieb der Kochzonen nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind. Nach dem Einschalten des Kochfeldes, ohne eine Kochzone zu aktivieren:

1. Die Taste **-** und **+** gleichzeitig drücken; zwischen ihnen erscheint das Symbol **3**.
2. Das Display des Minutenzählers zeigt **000** an.
3. Die Tasten **-** und **+** betätigen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen; die Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten.
4. Nach einigen Augenblicken beginnt der Timer herunterzuzählen und der Punkt zwischen der ersten und zweiten Ziffer blinkt.
5. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken der Taste **-** oder **+** deaktiviert werden können.

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die Taste  drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (sofern es ausgeschaltet ist oder sich im Standby befindet).
2. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
3. Die Tasten  und  betätigen, um die Rückwärtszählung abzuändern oder den Minutenzähler auf Null zu stellen. Durch Zurücksetzen des Timers wird er deaktiviert.
3. Die Tasten  und  betätigen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen; die Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten.
4. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.
5. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken der Taste  oder  deaktiviert werden können.


Schema der Erhöhung und Verringerung des Minutenzählers (Berührung nach Berührung)

	-	+
von 0 bis 5 Minuten	10 s	1 Minute
Von 5 bis 9 Minuten	30 s	1 Minute
ab 9 Minuten	1 Minute	1 Minute

Schema der Erhöhung und Verringerung des Minutenzählers (Schnellvorlauf)

	-	+
von 0 bis 10 Minuten	1 Minute	1 Minute
von 10 Minuten bis 1 Stunde	5 Minuten.	5 Minuten.
von 1 Stunde bis 1 Stunde und 59 Minuten	5 Minuten.	5 Minuten.



Durch Auswahl einer Zeit von 10 Minuten oder mehr erscheint das Symbol  unterhalb des Displays des Timers.

Zeitgesteuerter Garvorgang




Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 59 Minuten vorzunehmen.



Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach der vom Benutzer eingestellten Zeit ausgelöst wird.


1. Einen Topf auf eine Kochzone stellen und die gewünschte Leistungsstufe auswählen.
2. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken; neben dem Display der Kochzone erscheint das Symbol .



- Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
- Wenn der Timer auf einer anderen Kochzone aktiviert wird, verdunkelt sich das Symbol  der zuvor eingestellten Kochzone leicht.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung oder Nullsetzung eines zeitgesteuerten Garvorgangs brauchen nur die angeführten Anweisungen für die Abänderung oder Nullsetzung des Minutenzählers befolgt werden. Falls mehrere Kochzeiten eingestellt wurden, müssen die Tasten  und  gleichzeitig gedrückt werden, um von einem Timer auf den anderen springen zu können und diese einzeln abzuändern.

Jeder ausgewählte Minutenzähler wird durch das voll aufleuchtende Symbol  gekennzeichnet, während die anderen Symbole leicht verdunkelt erscheinen.




Während einem oder mehrerer zeitgesteuerter Kochvorgänge ist es möglich, einen unabhängigen Minutenzähler einzustellen.

Schnellerwärmung



Diese Funktion ist für die Funktionen Aufwärmen, Booster und Double Booster nicht verfügbar.

Diese Funktion heizt eine Kochzone maximal auf und ermöglicht ein schnelleres Erreichen der der gewählten Leistungsstufe entsprechenden Hitze. Nach Auswahl einer Kochzone:




1. Die Bildlaufleiste auf der gewünschten Leistungsstufe (1 bis 9) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Das Display der Kochzone zeigt das Symbol  abwechselnd zur ausgewählten Leistungsstufe an.
3. Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.

Diese Funktion kann durch Auswahl einer anderen Leistungsstufe oder durch Ausschalten des Gerätes deaktiviert werden.

Pause-Funktion (nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.



Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Bei mindestens einer aktiven Kochzone die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
2. Im Display aller Kochzonen erscheint das Symbol .



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

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Es erscheint eine Animation der grafischen Leiste der Kochzone hinten rechts.
2. Den Finger auf der Gleitleiste von links nach rechts verschieben.
3. Die Pause-Funktion ist nun deaktiviert und die zuvor eingestellte Funktionalität ist wiederhergestellt.



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

Recall-Funktion (nur bei einigen Modellen)







Diese Funktion kann nur genutzt werden, wenn mindestens eine Kochzone zum Zeitpunkt der ungewollten Abschaltung aktiv war.

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

In diesem Fall müssen folgende Vorgänge

innerhalb von 6 Sekunden ausgeführt werden:

1. Das Gerät einschalten.
 - Die LED-Leuchten oberhalb der Tasten  und  blinken.
2. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um die zuvor aktiven Funktionen wiederherzustellen.

Die Funktion Recall ermöglicht es, nur die folgenden Funktionen wiederherzustellen:

- 1 Leistungsaktivität und -stufe der Kochzonen.
- 2 Zeitgesteuerte Garvorgänge.
- 3 Bridge-Funktion
- 4 Schnellerwärmung.
- 5 Funktionen Booster und Double Booster.
- 6 Bediensperre.



Alle anderen, nicht aufgelisteten Funktionen werden nicht wiederhergestellt.




Sonderprogramme


Warming-Funktion



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

Zum Aktivieren der Warming-Funktion nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochstelle.
2. Die Taste  drücken, um die Funktion zu aktivieren; Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt das Symbol  an und neben der Balkenanzeige erscheint das Symbol .

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


Grill-Funktion




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

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:

1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die rechte Kochzone stellen.

2. Die Taste  drücken. Die obere LED-Leuchte blinkt.


Im Display der vorderen Kochzone erscheint das Symbol  in dem der hinteren

Kochzone hingegen das Symbol . Die Elektronik stellt die Leistungsstufe automatisch auf 9 (Vorheizphase).



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

Auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern.

Um die Funktion Grill zu deaktivieren, die Taste  drücken.


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




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

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

Diese Funktion hat einen automatischen und einen manuellen Modus:

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

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

1. Die Taste  drücken.
2. Mit jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Abzugsgeschwindigkeit der Haube in

einer zyklischen Abfolge von 5 Stufen, von 0 (aus) bis 4 (maximale Geschwindigkeit).





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








Genauere Angaben finden sich immer in der Anleitung der Abzugshaube.

Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht die Änderung einiger Betriebsseigenschaften des Gerätes. Es stehen 4 Optionen zur Verfügung, die auf dem Display des Minutenzählers mit dem Buchstaben „U“ und einer progressiven Nummer gekennzeichnet sind.

Option	Beschreibung
	Leistungsbegrenzung (kW) - Diese Änderung ist dem Installateur vorbehalten
	Aktivierung und Deaktivierung der Auto-Vent 2.0-Funktion (nur bei bestimmten Modellen)
	Auto-Vent 2.0 Konfiguration im automatischen Modus (nur bei einigen Modellen)
	Vorbehaltene Option

Zugriff auf das Menü Benutzer

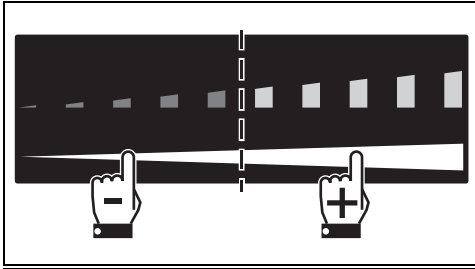
1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2. Innerhalb von 3 Sekunden  erneut drücken, um es auszuschalten. Das Symbol  beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, bis die grafischen Leisten oberhalb der Gleitleisten der rechten Bereiche erscheinen.
4. Drücken Sie die Mitte der beiden Gleitleisten gleichzeitig, um den Zugang abzuschließen.

Einstellungen Benutzer

Nach der Anmeldung wird als Erste die Option „Leistungsbegrenzung“ (Option U0) vorgeschlagen, die nur vom Installateur geändert werden kann (siehe „Verfahren zur Leistungsbegrenzung“).

Die Tasten  und  betätigen, um von einer Option auf die andere übergehen zu können.

Um die einzelnen Optionen auszuwählen, die linke Hälfte der Bildlaufleiste drücken, um rückwärts zu blättern, und die rechte Hälfte, um vorwärts zu blättern.



Die Option U1 (nur bei einigen Modellen) aktiviert bzw. deaktiviert die Auto-Vent 2.0-Funktion:

- Wert 0: Funktion deaktiviert.
- Wert 1: Funktion aktiviert.

Die Option U2 (nur bei bestimmten Modellen) konfiguriert die Funktion Auto-Vent 2.0 im automatischen Modus. Es können 8 Stufen gewählt werden. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die möglichen Einstellungen:

Wert	Beleuchtung der Abzugshaube	Geschwindigkeitsstufe des Abzugshaubengebläses		
		Schonendes Kochen	Mittleres Kochen	Intensives Kochen
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	Geschwindigkeitsstufe 1	Geschwindigkeitsstufe 2
3 - 5 - 7	On	Geschwindigkeitsstufe 1	Geschwindigkeitsstufe 2	Geschwindigkeitsstufe 3

Anhand der nachstehenden Tabelle den für die Leistungsbegrenzung des Geräts am besten geeigneten Wert auswählen:

Wert	Leistungsbeschränkung
2 - 3	bis 4 kW
4 - 5	von 4 bis 5 kW
6 - 7	ab 5 kW



Wenn das Gerät auf eine niedrigere Leistungsstufe als in der obigen Tabelle angegeben eingestellt ist, kann es sein, dass einige der Geschwindigkeiten für das Abzugshaubengebläse nicht gewählt werden können.



Bei Modellen, die nicht über eine WLAN-Verbindung verfügen, sind die Optionen U1 und U2 im Benutzermenü zwar sichtbar, aber nicht zugänglich.

Das Benutzermenü verlassen

Das Benutzermenü kann auf zwei Arten verlassen werden:

- 1 Die Tasten **—** und **+** mindestens zwei Sekunden lang gleichzeitig drücken. Alle Änderungen werden gespeichert und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Das Gerät muss dann wieder eingeschaltet werden.

Oder

- 2 Die Taste **ⓘ** mindestens zwei Sekunden lang drücken. Alle Änderungen werden verworfen und das Kochfeld wird erneut gestartet, ist aber immer noch eingeschaltet.

Sicherheitsfunktionen



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Begrenzung der Gardauer

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




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

Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
Warmhalten	2
1	9
2	7

Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½
Booster / DBooster	10 Minuten.

Anzeigen 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:



Symbol	Temperatur
	> 60 °C
	> 80 °C
	> 100 °C

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.


Bediensperre (nur bei einigen Modellen)




 Diese Funktion dient dazu, alle Tasten des Kochfelds während des Betriebs zu sperren, mit Ausnahme der Taste .

Diese Funktion ist nützlich bei Reinigungsarbeiten und um versehentliche Aktivierungen zu verhindern.


Aktivierung der Bediensperre, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist:

- Die Tasten  und  mindestens eine Sekunde lang gleichzeitig drücken.

Die Bediensperre ist aktiv und das Symbol  wird für jede Kochzone angezeigt.


Um die Bediensperre zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten  und  mindestens eine Sekunde lang gleichzeitig; die Symbole  erlöschen.



Bediensperre (Kindersicherung)

 Diese Funktion soll eine versehentliche Aktivierung des Geräts, z. B. durch Kinder, verhindern.

Zur Aktivierung der Bediensperre (Kindersicherung) muss das Gerät eingeschaltet sind, die Kochzonen dürfen nicht aktiv sein und es darf kein Minutenzähler aktiviert sein:

- Die Tasten  und  mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig drücken.

Das Symbol  erscheint auf den Anzeigen aller Kochzonen und auf der Timeranzeige.

Um die Bediensperre zu deaktivieren, drücken Sie die Tasten  und  mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig.

Fehlermeldungen

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

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

Die codierten Fehler wie:

- „E02“
- „E2“
- „Er21“

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

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.

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.

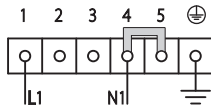
Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Modelle ab 38 cm (A)

220-240 V 1N~

3 x 1,5 mm²

dreipoliges Kabel

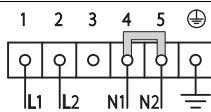


Modelle ab 60 cm (B) und Modell ab 80 cm mit 4 Zonen (C)

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

6 x 1,5 mm²

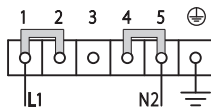
sechspoliges Kabel



220-240 V

3 x 6 mm²

dreipoliges Kabel

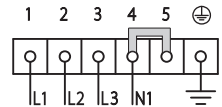


Modelle mit 80 cm mit 6 Kochzonen (D) und Modelle ab 90 cm (E)

380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

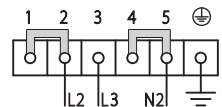
fünfpoliges Kabel



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

4 x 4 mm²

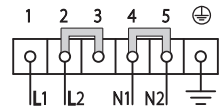
vierpoliges Kabel



220-240 V 1N~

5 x 2,5 mm²

fünfpoliges Kabel



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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



Für jeden Anschluss, 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.

Verfahren zur Leistungsbegrenzung



- Dieses Verfahren ist nur für den Installateur bestimmt.
- Je nach Modell ist das Gerät standardmäßig auf maximale Leistung eingestellt.

Um die maximale Leistungsaufnahme des Geräts zu ändern, muss das Benutzermenü aufgerufen werden (siehe „Benutzermenü“). Die Option der Leistungsbegrenzung ist mit dem Code **110** gekennzeichnet und wird als erste vorgeschlagen.

Auf den Displays der vorderen und hinteren rechten Zone werden die Zahlen angezeigt, die mit der werkseitig eingestellten Leistung verbunden sind (Wert in kW - je nach Modell):



Über die rechte Bildlaufleiste kann die Leistung verändert werden: Durch Drücken auf die linke Seite wird die Leistung verringert, durch Drücken auf die rechte Seite wird sie erhöht.

Dank der Funktion Eco-Logic Advance verringert sich der Leistungswert in Schritten von 0,1 kW bei jeder Berührung.

Um das Benutzermenü zu verlassen, siehe Kapitel „Benutzermenü“.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Modelle	Minimale Leistung (kW)	Maximale Leistung (kW)
38 cm	1,4	7,4
60 cm	1,4	7,4
80 cm mit 4 Zonen	1,4	7,4
80 cm mit 6 Zonen	1,4	7,4
90 cm	1,4	11,1

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



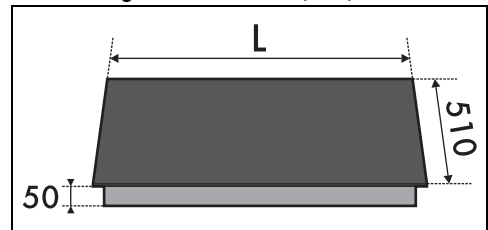
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden,

vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($> 90\text{ °C}$).

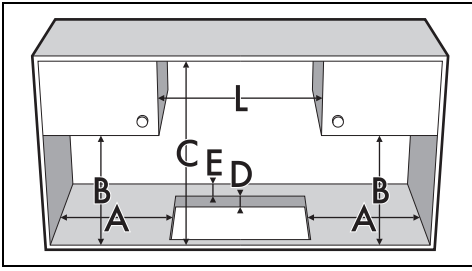
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($> 90\text{ °C}$), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Wenn das Möbel nicht über die geforderte Einbauöffnung verfügt, muss diese mit Holz und/oder Mauerwerk von einem Fachtechniker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

Abmessungen des Gerätes (mm)



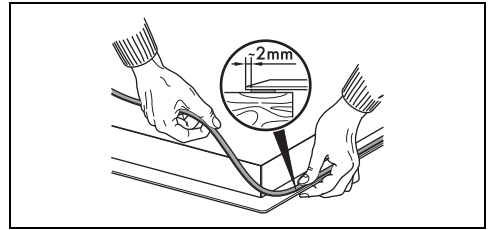
	L
Modelle A ab 38 cm	380
Modelle B ab 60 cm	600
Modelle C und D ab 80 cm mit 4 und 6 Zonen	800
Modelle E ab 90 cm	900

Abmessungen des Einbauschranks (mm)



A	min. 50
B	min. 460
C	min. 750
D	30 ÷ 50
E	min. 50
	min. 380 - Modelle A ab 38 cm
	min. 600 - Modelle B ab 60 cm
L	min. 800 - Modelle C und D ab 80 cm
	min. 900 - Modelle E ab 90 cm

Kochfeldrandes entlang angebracht werden.

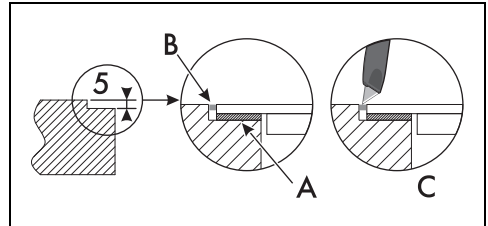


! Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

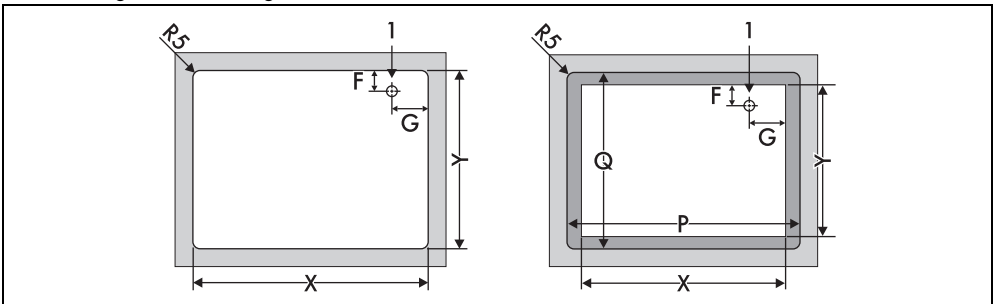
Beim bündigen Einbau: Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden. Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem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

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



Halbbündiger und bündiger Einbau (mm)*



	P	Q	X	Y	F	G
Mod. A ab 38 cm	384	506	310	490	139	65
Mod. B ab 60 cm	604	514	560	478 ÷ 490	147	145
Mod. C ab 80 cm mit 4 Zonen	804	514	730	480	145	330
Mod. D ab 80 cm mit 6 Zonen	804	514	750 ÷ 780	490	145	330

	P	Q	X	Y	F	G
Mod. E ab 90 cm	904	514	880	490	144	181

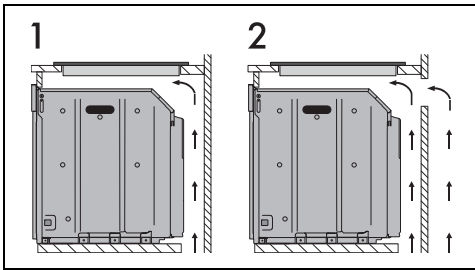
1 Elektrischer Anschluss

* Das linke Bild zeigt die halbbündige Bearbeitung, während das rechte Bild die bündige Bearbeitung darstellt. Modelle mit Kupferprofilen können nur halbbündig eingebaut werden.

Einbau

Auf eingebautem Backofen

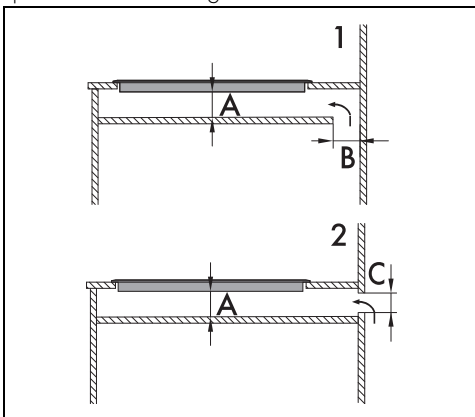
Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



- 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

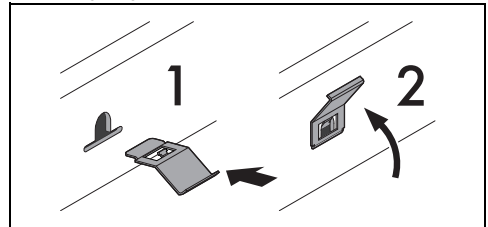


Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

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.



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.