

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	76
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.2 Zweck des Gerätes	80
1.3 Haftung des Herstellers	80
1.4 Entsorgung	80
1.5 Typenschild	81
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	81
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	81
2 Beschreibung	82
2.1 Allgemeine Beschreibung	82
2.2 Kochzonen	82
2.3 Symbole	84
3 Gebrauch	85
3.1 Vorhergehende Eingriffe	85
3.2 Verwendung des Kochfeldes	86
4 Reinigung und Wartung	89
4.1 Reinigung der Oberflächen	89
4.2 Wöchentliche Reinigung	89
4.3 Flecken oder Speiserückstände	89
4.4 Was tun, wenn...	90
5 Installation	91
5.1 Sicherheitshinweise	91
5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte	91
5.3 Einbau	94
5.4 Elektrischer Anschluss	95
5.5 Für den Installateur	98

DE

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

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.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- 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 von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- 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.
- 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.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.



- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- 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.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

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 nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.



Hinweise

- 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.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.

Installation

- Dieses Gerät **darf nicht auf** Booten oder in Wohnwagen installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.



- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- 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.
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.

Für dieses Gerät

- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.



1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- 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.

1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.6 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.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

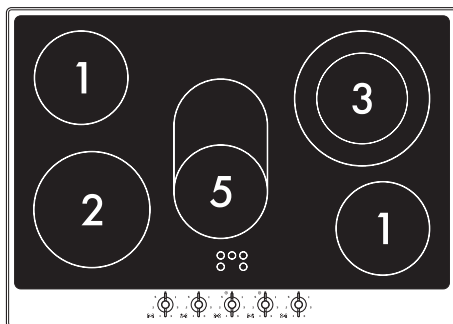
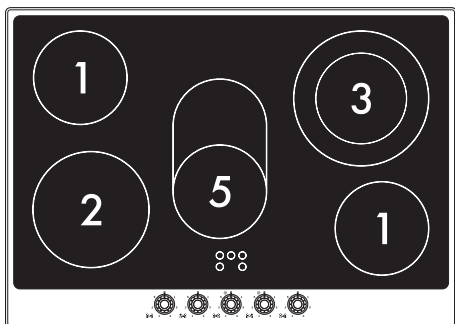
2.1 Allgemeine Beschreibung

Das Gerät verfügt über Kochzonen mit je nach Modell verschiedenen Durchmessern und Leistungen. Die Position und die Hitze der Kochzonen sind auf die auf das Glas gezeichneten Durchmesser beschränkt.

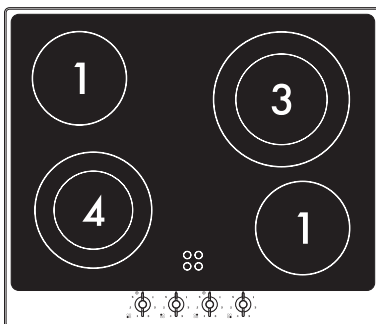
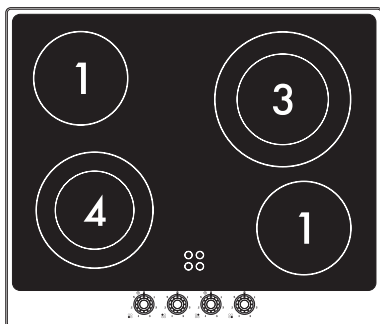
Die HIGH-LIGHT-Kochzonen schalten nach einigen Sekunden ein und die Erwärmung kann mit den auf der Bedienblende angeordneten Bedienelementen gesteuert werden.

Die Kochzonen mit zwei konzentrischen Kreisen verfügen über eine zweifache Erhitzung: Es ist möglich, innerhalb des kleinen Durchmessers oder in beiden Durchmessern zu garen.

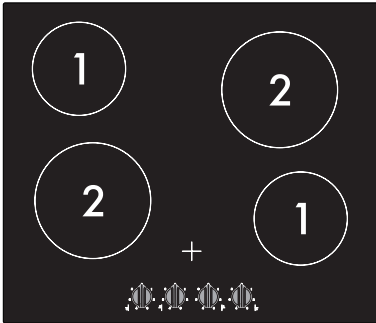
2.2 Kochzonen



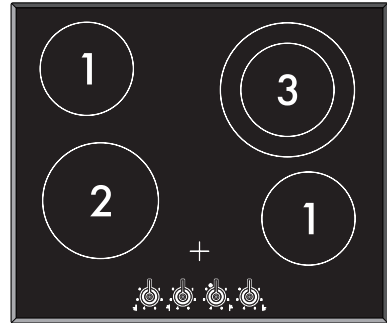
Modelle von 72 cm mit Rahmen



Modelle von 60 cm mit Rahmen



Modelle von 60 cm
mit geraden Kanten



Modelle von 60 cm
mit abgeschrägten Kanten

DE

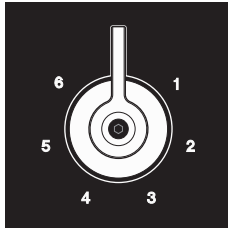
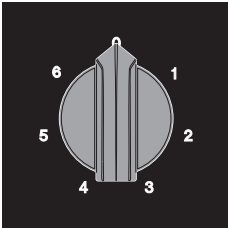
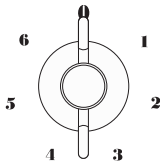
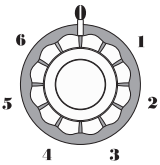
Zone	Außen-Durchmesser (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Innen-Durchmesser (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*
1	148	1200	-	-
2	184	1800	-	-
3	214	2200	148	1000
4	184	2000	124	800
5	Ovale Platte	2000	148	1100

* die Leistungen sind nur richtungsweise angegeben und können je nach ausgewählten Einstellungen und Netzspannung variieren.



2.3 Symbole

Drehknebel



Den Drehknebel im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Leistung der Kochzone zu erhöhen oder zu verringern, deren Wert von einer Mindeststufe von **1** bis zu einer Höchststufe von **6** reicht.

Wo das Symbol  vorhanden ist, steuert der Drehknebel die Zweikreis-Kochzonen (nur bei einigen Modellen).

Kochzonen





3 Gebrauch



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- 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.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter, Geschirr und Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Das Gerät während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei Rissen oder Sprüngen oder wenn das Gerät sich nicht ausschaltet, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Bei Rissen oder Sprüngen das Gerät sofort ausschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.

3.1 Vorhergehende Eingriffe

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

1. Die Schutzfolie von den Außenflächen des Gerätes und den Zubehörteilen entfernen.
2. Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).



Gebrauch

3.2 Verwendung des Kochfeldes

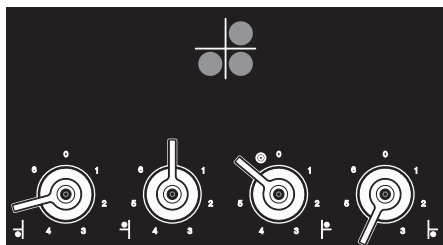
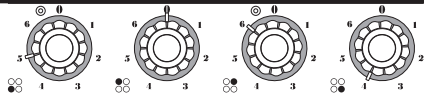
Einschalten der Kochzonen

Das Gerät verfügt über Kochzonen mit verschiedenen Durchmessern und Leistungen. Ihre Position und die ausgestrahlte Wärme sind auf die auf das Glas aufgedruckten Durchmesser beschränkt.

Die **HIGH-LIGHT**-Kochzonen schalten nach einigen Sekunden ein und die Erhitzung kann mit den auf der Bedienblende angeordneten Bedienelementen gesteuert werden.

Zum Einschalten der Kochzonen muss der entsprechende Drehknebel auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** gedreht werden.


Die Kontrolllampen zwischen den Kochzonen leuchten auf, wenn die Temperatur einer oder mehrerer Strahlungsflächen **60 °C** übersteigt.

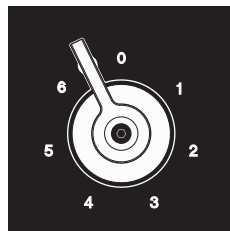
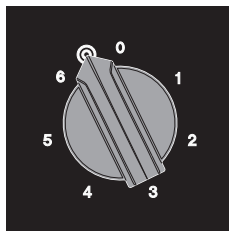
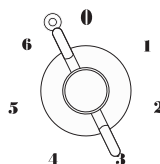
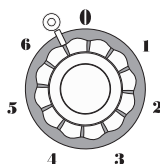


Ausschalten der Kochzonen

Zum Ausschalten der Kochzonen die entsprechenden Drehknebel auf das Symbol **0** drehen.

Zweikreis-Kochzonen (nur bei einigen Modellen)

Zum Einschalten der Zweikreis-Kochzonen den Drehknebel auf den Höchstwert (**6**) drehen und dann auf das Symbol .



Nach Loslassen des Drehknebels kehrt dieser automatisch auf die Position des Höchstwertes zurück.

Zur Einstellung der Leistung der Zweikreis-Kochzone den Drehknebel auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** drehen.

Um zum Betrieb der einzelnen zentralen Platte zurückzukehren, den Drehknebel auf das Symbol **0** und dann auf die gewünschte Position zwischen **1** und **6** drehen.



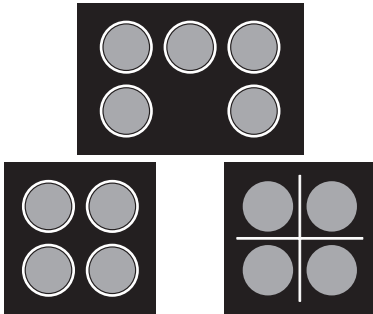
Restwärme



Unsatzgemäße Verwendung Verbrennungsgefahr

- Kinder können die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen. 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.

Die Kontrolllampen zwischen den Kochzonen leuchten auf, wenn die Temperatur einer oder mehrerer Strahlungsflächen **60 °C** übersteigt. Die Kontrolllampen erlöschen, wenn die Temperatur unter ca. **60 °C** sinkt.



Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Der Boden der Töpfe muss dick und vollkommen eben sein. Zudem muss er, wie auch das Kochfeld, sauber und trocken sein.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, können Sie 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 Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.
- Keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauem Boden verwenden.



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



Gebrauch

Tabelle der Garvorgänge

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



4 Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.1 Reinigung der Oberflächen

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

4.2 Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger 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 dem Kochfeld zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

4.3 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 Garkvorgang 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.



Reinigung und Wartung

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.

4.4 Was tun, wenn...

Das Kochfeld funktioniert nicht:

- 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.
- Sicherstellen, dass die Sensortasten nicht durch die Bediensperre blockiert sind.
- Sicherstellen, dass die Tasten nicht teilweise von einem feuchten Tuch, einer Flüssigkeit oder einem Metallgegenstand abgedeckt sind.

Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend:

- Sicherstellen, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

Das Kochfeld qualmt:

- Das Kochfeld abkühlen lassen und nach erfolgter Garung reinigen.
- Sicherstellen, dass keine Speisen übergekocht sind und ggf. einen größeren Topf verwenden.

Das Display zeigt „E2“ an:

- Sicherstellen, dass keine Speisen irrtümlich auf die Sensortasten gefallen sind.
- Eventuelle Töpfe oder andere Gegenstände, die teilweise auf die Sensortasten gestellt sind, herunternehmen.

Im Display erscheint die Anzeige „E“:

- Eine der Tasten wurde zu lange gedrückt oder es ist ein technischer Defekt aufgetreten. Im letzten Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld weist Risse oder Sprünge auf:

- Das Gerät sofort auszuschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.



5 Installation

5.1 Sicherheitshinweise



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- **ACHTUNG:** Die Oberflächentemperatur liegt über 95°C. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Zugriff auf die Unterseite der Platte verhindert werden.

Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (>90°C), andernfalls könnten sie sich im Laufe der Zeit verformen.

Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

Auch für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.

5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte

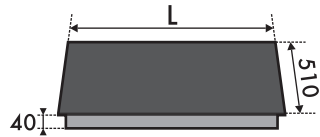


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

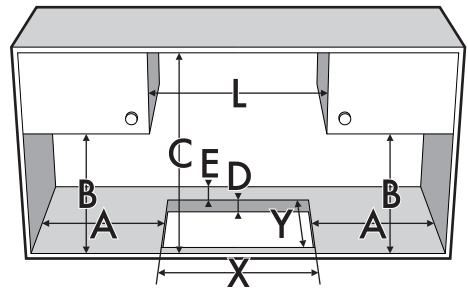
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind (>90°C).

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen (mm) in die Arbeitsplatte einarbeiten.

Modell mit abgeschrägten Kanten



L	X	Y
600	565	490
720	685	490



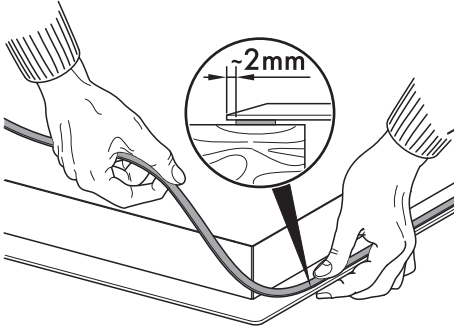
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Installation

Kochfelddichtung

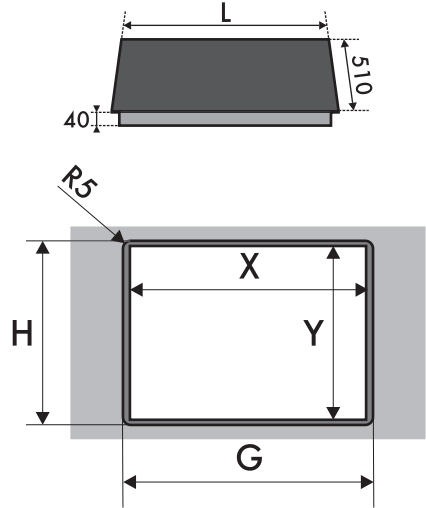
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



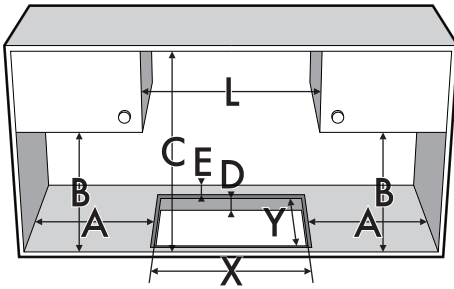
Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Kochfelder mit geraden Rand

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



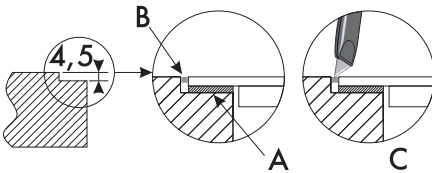
L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514



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

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.

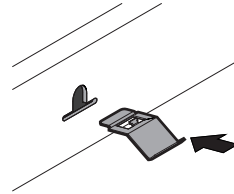
Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



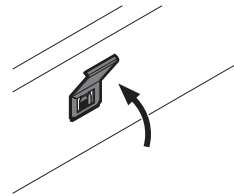
Befestigungsklemmen

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.

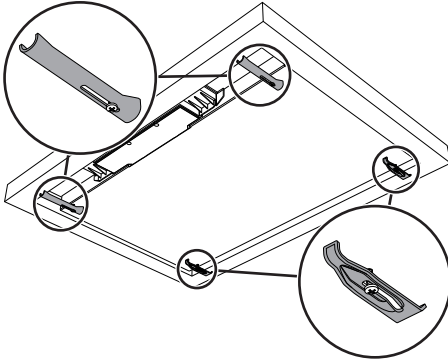




Installation

Befestigungsbügel

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



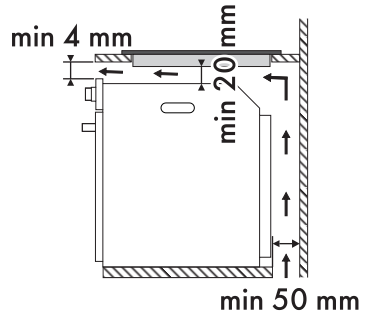
Eine zu feste Fixierung könnte das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen.

5.3 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.

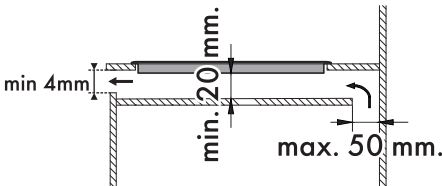
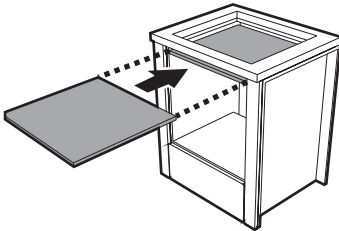


Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

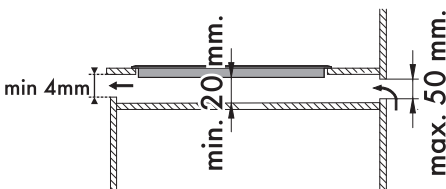


Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank 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.



Mit Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf der Rückseite



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

5.4 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- **Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.**
- Das (je nach Modell) mitgelieferte Kabel verwenden und auf die folgenden Anweisungen Bezug nehmen.



Installation

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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 20mm länger als die anderen Kabel ist.

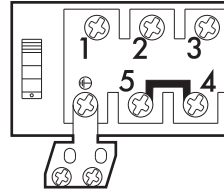
Anschluss über Stecker und Steckdose

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

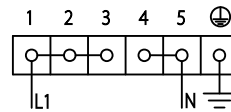
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

Modelle von 72 cm:

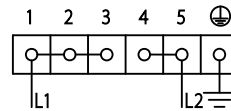
Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Der Anschluss zwischen den Klemmen **4** und **5** muss immer bestehen.



- 220-240 V 1N~



- 220-240 V 2~

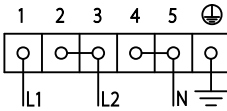


Das mitgelieferte **dreipolige** Kabel **3 x 6 mm²** benutzen.



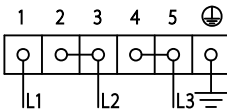
Bei Austausch des Kabels kann das Gerät auch auf folgende Weise in Betrieb gesetzt werden:

- **380-415 V 2N~**



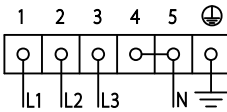
Vierpoliges Kabel **4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 3~**



Vierpoliges Kabel **4 x 4 mm²**.

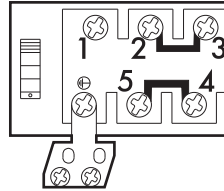
- **380-415 V 3N~**



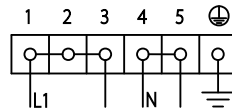
Fünfpoliges Kabel **5 x 2,5 mm²**.

Modelle von 60 cm:

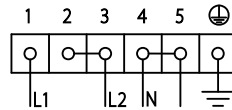
Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Die Anschlüsse zwischen den Klemmen **2** und **3** und den Klemmen **4** und **5** müssen immer bestehen.



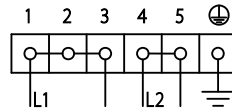
220-240 V 1N~



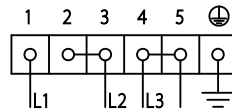
- **380-415 V 2N~**



- **220-240 V 2~**



- **220-240 V 3~**



Das mitgelieferte **fünfpolige** Kabel **5 x 2,5 mm²** benutzen.



Installation

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.



Das Netzkabel an der Rückseite der 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.

5.5 Für den Installateur

- Das Stromkabel 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 sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.

Abnahmeprüfung

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