

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	102
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	102
1.2 Zweck des Gerätes	106
1.6 Entsorgung	107
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	108
2 Beschreibung	109
2.1 Allgemeine Beschreibung	109
2.2 Bedienblende	110
3 Gebrauch	112
3.1 Hinweise	112
3.2 Vorhergehende Eingriffe	113
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	113
3.4 Sonderprogramme	120
3.5 Zusatzfunktionen	121
3.6 Fehlermeldungen	124
4 Reinigung und Wartung	125
4.1 Hinweise	125
4.2 Reinigung der Oberflächen	125
4.3 Wöchentliche Reinigung	125
4.4 Flecken oder Speiserückstände	125
4.5 Was tun, wenn...	126
5 Installation	127
5.1 Elektrischer Anschluss	127
5.2 Für den Installateur	128
5.3 Menü Leistungssteuerung	128
5.4 Sicherheitshinweise	129
5.5 Aussparung auf der Arbeitsplatte	129
5.6 Einbau	131

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.
- 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.
- Die Funktionen Booster und Double Booster nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
- 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.
- 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 AM 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 Wärmeauslasse nicht abdecken.
- 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.



Hinweise

- 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 Töpfe 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.
- 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 Anziehungsmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- 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.
- 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.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Gegebenenfalls Flüssigkeiten wie Kondenswasser vom Garvorgang vom Deckel entfernen.

Für dieses Gerät

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



Hinweise

- Vor dem Schließen des Deckels das Kochfeld abkühlen lassen.
- 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).

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 Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

1.4 Typenschild

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

1.5 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.



1.6 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.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

- 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.



1.7 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

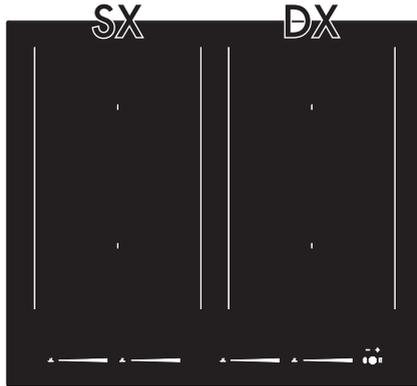
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



60 cm

SX = Linke Kochzonen

CNT = Mittlere Kochzonen

DX = Rechte Kochzonen

Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen (in Watt)

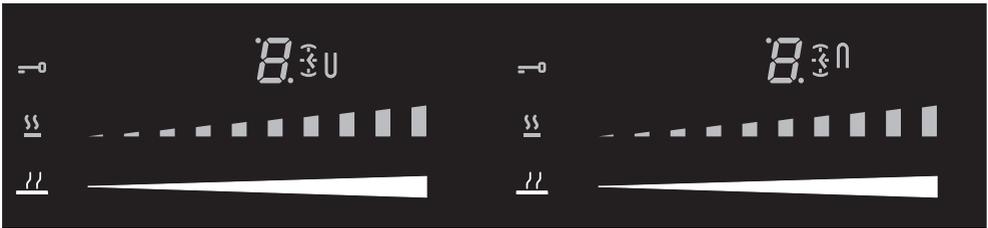
	Abmessungen H x B (mm)	Stufe 9	Booster	Double Booster
Einzelne Kochzone	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

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



2.2 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 numerisches Symbol: 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.

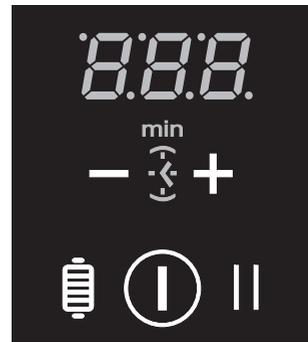


Uhr-Symbol: zeigt die Zeitsteuerung einer Kochzone an.



Symbole Multizone-Funktion: zeigen die Aktivierung der Multizone-Funktion an.

Bereich der Haupt-Bedienelemente



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



Taste Pause: aktiviert die Unterbrechung der Gerätefunktionen.



Taste Grill: Aktiviert die Grill-Funktion.



Taste zur Wertverringern und -erhöhung.



Symbol Minutenzähler.



Display des Minutenzählers.



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 Garkochvorgang 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.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



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.
- 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.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine entflammbaren 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.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



3.2 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).

3.3 Gebrauch des Kochfeldes



Bei dem ersten Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall und nachfolgender Wiederherstellung der Stromversorgung wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, die einige Kontrolllampen für wenige Augenblicke aufleuchten lässt.

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Das Induktionskochfeld wird über die Touch-Control Sensortasten bedient. Eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche leicht berühren. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.

Mindesttopfdurchmesser

Sicherstellen, dass die Töpfe für beide Konfigurationen einen Mindestdurchmesser aufweisen, der dem in der folgenden Tabelle angeführten entspricht.

Konfiguration	Ø min. (cm)
Einzelne Kochzone	9 - 11
Multizone	21 - 23

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die vertikalen Linien niemals mit den Töpfen überschreiten.
- Die Bedienblende nicht verdecken.
- Sich nicht den Rändern der Glasfläche annähern.
- Eine eventuelle Grillpfanne muss die maximalen Abmessungen von 36 x 24 cm aufweisen und darf in keinem Fall größer als die aufgedruckten Kochzonen auf dem Kochfeld sein (siehe „Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen (in Watt)“)

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.

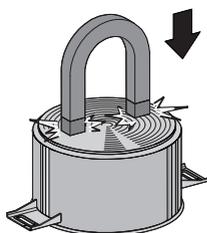


Gebrauch

Um zu überprüfen, ob der Topf geeignet ist, einfach einen Magneten an den Boden annähern: Falls er angezogen wird, ist der Topf für das Induktionskochen geeignet.

Falls kein Magnet vorhanden ist, etwas Wasser in das Kochgefäß geben und dieses auf eine Kochzone stellen. Die Kochplatte einschalten.

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



Begrenzung der Gardauer

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im

Display die Anzeige .

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	8 ½
2	6 ½
3	5 ½
4	4 ½
5	3 ½
6	3
7	2 ½
8	2
9	1 ½

Überhitzungsschutz

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

Wenn die Temperatur der internen Elektronik die Sicherheitsschwelle überschreitet, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige „E2“ (siehe „Fehlermeldungen“).



Es dürfen nur Töpfe mit einem flachen, für Induktionsplatten geeignetem Boden verwendet werden. Die Verwendung von Töpfen mit unregelmäßigem Boden kann die Effizienz des Heizsystems beeinträchtigen und die Erfassung des Topfes auf der Kochplatte verhindern.



Darauf achten, die Töpfe nicht auf die vorderen Bedienelemente zu stellen.



Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die Breite der aufgedruckten Kochzone hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf die vorderen Bedienelemente 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 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.



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

Leistungsstufen

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

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Garvorgang
5 - 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
7 - 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P / 	Braten/Schmoren, Kochen (höchste Leistung)*

* Siehe Funktion Booster und Double Booster

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren des Kochfeldes die On-/Off-Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Zum Deaktivieren diesen letzten Vorgang wiederholen.



Das Kochfeld schaltet sich nach einigen Sekunden automatisch aus, sofern kein Leistungswert ausgewählt wurde.



Gebrauch

Automatisches Einschalten der Kochzone



Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Töpfe ausgestattet.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen (für das Induktionskochen geeigneten und nicht leeren) Topf 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 Kochzone

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

1. Einen Finger links von der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich .

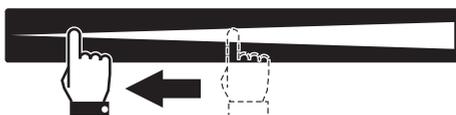
2. Den Finger auf der Gleitleiste bis zur Auswahl einer Leistung von bis nach rechts oder links verschieben oder die Booster-Funktion aktivieren (siehe „Booster-Funktion“).



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

Ausschalten der Kochzone

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



Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt den Wert an.



Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, die On-/Off-

Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.

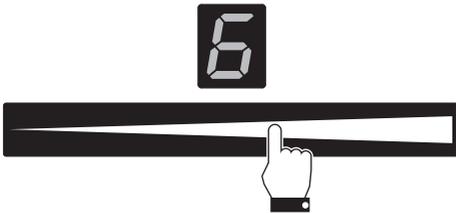


Schnellauswahl

i Mit dieser Funktion können die Platten schnell auf die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.

Nach Einschalten des Kochfeldes und Positionierung eines Topfes:

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



2. Die Kochzone wird direkt auf der ausgewählten Leistungsstufe eingeschaltet.

Booster-Funktion

! **Unsachgemäßer Gebrauch
Verbrennungsgefahr**

- Die Funktionen Booster und Double Booster nicht zum Aufwärmen von Fetten oder Ölen verwenden, da diese Feuer fangen können.

i Mit dieser Funktion kann die Höchstleistung der Kochzone verwendet werden, um große Wassermengen zum Kochen zu bringen.

Nach Einschalten des Kochfeldes und Auswahl einer Kochzone:

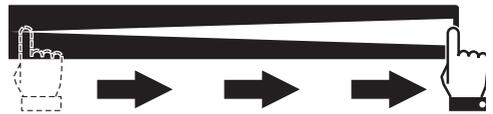
1. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: Der angezeigte

Leistungswert ist gleich **!**.

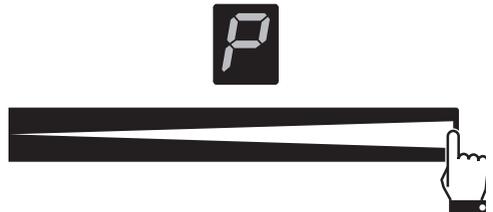
2. Den Finger auf der Gleitleiste bis zur Auswahl der Booster-Funktion nach rechts verschieben.



Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert **9** an.

Die Booster-Funktion kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

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





Gebrauch



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

Double Booster-Funktion

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

Nach Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone erneut das rechte Ende der

Gleitleiste drücken; die Symbole  

und  werden in der Reihenfolge angezeigt.

Multizone-Funktion



Mithilfe dieser Funktion kann man gleichzeitig zwei (vordere und hintere) Kochzonen bedienen, um Töpfe wie Fisch-Dünster oder längliche Kochgefäße zu verwenden.



Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide betreffenden Platten.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Zwei kleine Töpfe oder einen länglichen Topf auf vertikal verbundene Kochzonen stellen.
2. Die numerischen Symbole, die sich auf die betreffenden Kochzonen beziehen, zeigen das Symbol .

3. Neben den numerischen Symbolen

erscheinen die blinkenden Symbole 

und . Diese Symbolen zeigen an, dass die Multizone-Funktion aktiviert werden kann.



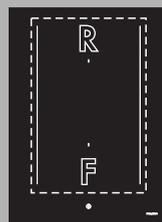
Nachdem die Töpfe positioniert wurden (beim Einschalten des Gerätes oder bei bereits eingeschaltetem Kochfeld) und beide Kochzonen getrennt verwendet werden sollen, 5 Sekunden lang abwarten, bis die Symbole der Multizonen-Funktion erlöschen.

Zur Aktivierung der Multizone-Funktion:

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



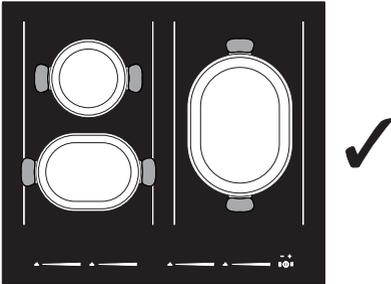
Die Multizone-Funktion kann nur zwischen vertikal verbundenen Kochzonen (**F** und **R**) aktiviert werden.



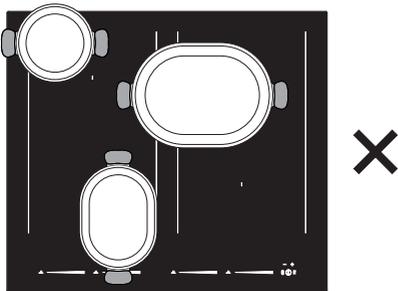


Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.

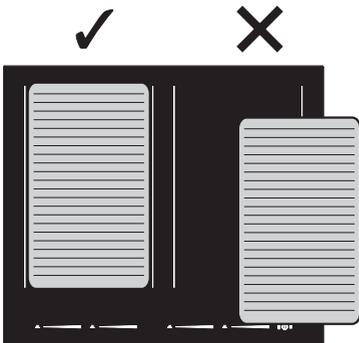
Bei Verwendung eines großen, ovalen oder sehr langen Topfes muss sichergestellt werden, dass er in der Mitte der Kochzone steht.



Beispiel einer korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel der Positionierung der Grillpfanne

Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:

1. Die Gleitleisten der betroffenen Kochzonen gleichzeitig berühren.
2. Die Symbole  und  werden ausgeblendet und die Funktion wird deaktiviert.

Kochtabelle

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

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



Restwärme



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

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

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol  angezeigt. Sobald die Temperatur unter 65°C liegt, erlischt das Symbol.

3.4 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. Einen Topf auf eine Kochzone stellen.
2. Die Taste  drücken, um die Funktion zu aktivieren. Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt das Symbol  an und das Symbol  erscheint an der Seite der grafischen Leiste.

Zur Deaktivierung der Funktion Warming einer Kochzone ist es ausreichend, erneut die Taste  der entsprechenden betroffenen Kochzone zu drücken.

Pause-Funktion



Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Die Taste Pause  drücken. 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 Taste  drücken. Es erscheint eine Animation der grafischen Leiste der Kochzone hinten rechts.
2. Den Finger auf der Gleitleiste von links nach rechts verschieben.
3. Nun ist die Pause-Funktion deaktiviert und die zuvor eingestellten Funktionen werden wiederhergestellt.



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



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

Grill-Funktion



Diese Funktion ermöglicht es, die Multizone-Funktion nur für die rechten Kochzonen automatisch zu aktivieren. Dient zum Grillen mit Grillpfanne oder zum Garen mit länglichen Töpfen.

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 Gleitleiste stellt sich automatisch auf die Stufe **8** ein (Vorheizphase).



Nach zwei Minuten Betrieb wird auf die Stufe **6** herunter geschaltet. Die LED-Leuchte oberhalb der Taste Grill leuchtet dauerhaft auf.

Auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern. Um die Funktion Grill zu deaktivieren, die Taste  drücken.

Bediensperre



Zur Aktivierung dieser Funktion muss mindestens eine Kochzone aktiv sein.

Diese Funktion blockiert alle Tasten, mit Ausnahme der Taste , und ist während der Reinigungsvorgänge oder zur Verhinderung von ungewollten Betätigungen nützlich.

Zum Aktivieren der Bediensperre:

- Die Tasten  und  mindestens eine Sekunde lang gleichzeitig drücken.

Für jede Kochzone wird das Symbol  angezeigt.

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

- Die Tasten  und  erneut mindestens eine Sekunde lang drücken.

3.5 Zusatzfunktionen

Schnellerwärmung



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

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

Nach Auswahl einer Kochzone:

- Eine Leistungsstufe (von **1** bis **9**) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Display der Kochzone zeigt das Symbol  abwechselnd zur ausgewählten Leistungsstufe an.



Gebrauch

- 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.

Minutenzähler



- Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet.
- Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 59 Minuten vorzunehmen.

Nach Aktivierung des Kochfelds, ohne Auswahl einer Kochzone:

1. Die Taste und gleichzeitig drücken; zwischen ihnen erscheint das Symbol .
2. Das Display des Minutenzählers zeigt an.
3. Die Tasten und betätigen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen; die Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten.
4. Kurz danach beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.
5. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken der Taste - oder + deaktiviert werden können.



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

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (sofern es 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.

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 Minutenzählers.



Zeitgesteuerter Garvorgang

- i** • Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach Ablauf der gewünschten Zeit ausgelöst wird.
- Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 59 Minuten vorzunehmen.

Zur Aktivierung der Funktion Zeitgesteuerter Garvorgang nach Einschalten des Kochfeldes:

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

- i** • Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
- Wenn der Minutenzähler auf einer anderen Kochzone aktiviert wird, verdunkelt sich das Uhr-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 zeitgesteuerte Garvorgänge eingestellt wurden, müssen die Tasten 

und  gleichzeitig gedrückt werden, um von einem Minutenzähler auf den anderen übergehen zu können und diese einzeln abzuändern. Jeder ausgewählte Minutenzähler wird durch das voll

aufleuchtende Symbol  gekennzeichnet, während die anderen Symbole leicht verdunkelt erscheinen.

- i** Während eines oder mehrerer zeitgesteuerter Garvorgänge ist es möglich, einen unabhängigen Minutenzähler einzustellen.

Recall-Funktion

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

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

1. Das Gerät einschalten.
 - Die LED-Leuchte oberhalb der Taste  beginnt zu blinken.
2. Gleich darauf die Taste Pause  drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.



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

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



Alle anderen, nicht aufgelisteten Funktionen werden nicht wiederhergestellt.

- Das Symbol , zusammen mit einem akustischen Signal, zeigt die verlängerte Aktivierung eines Befehls an. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um die Fehlermeldung zu löschen.

3.6 Fehlermeldungen

Im Falle von Betriebsstörungen oder anomalen Verhalten zeigt das Gerät den zugeordneten Fehlercode in den Displays der Kochzonen an.

Die Fehlercodes beginnen immer mit „E..“ oder „Er..“, gefolgt von einer Ziffer.

Nachfolgend sind die Fehlercodes aufgelistet, die ohne Eingriff des Technischen Kundendienstes verwaltet werden können.

- **E2:** Das Gerät ausschalten und auskühlen lassen.
- **E3:** Sicherstellen, dass die Töpfe für das Induktionsgaren geeignet und nicht leer sind.



Wenn diese Fehlercodes häufig angezeigt werden oder andere Fehlercodes als die angeführten erscheinen, muss der Technische Kundendienst kontaktiert werden.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



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 ablegen, 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. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 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.

4.4 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.



Reinigung und Wartung

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.

4.5 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.

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.



5 Installation

5.1 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
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- 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.

Allgemeine Informationen

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

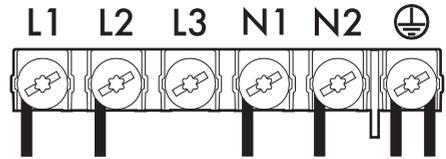
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

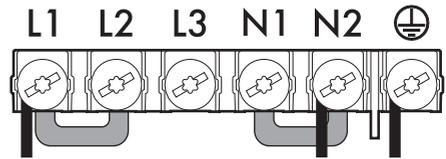
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann je nach Modell auf folgende Arten angeschlossen werden:

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



Sechspoliges Kabel 6 x 1,5 mm².



Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm².



Für jeden Anschluss muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden.

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß den 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.



Installation

Abnahmeprüfung

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

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

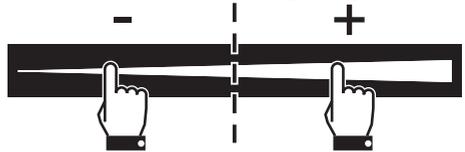
5.3 Menü Leistungssteuerung

Das Menü Leistungssteuerung ermöglicht es, die maximale Leistungsabgabe des Gerätes einzustellen. Nach Ausschalten des Gerätes folgende Vorgänge innerhalb von 2 Minuten durchführen:

1. Die Tasten  und  gedrückt halten, bis ein akustisches Signal zu vernehmen ist.
2. Die beiden Gleitleisten der rechten Kochzonen in der Mitte drücken, bis ein weiteres akustisches Signal ausgelöst wird.
3. Das Display des Minutenzählers

zeigt  an.

4. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern (einer progressiven Nummer zugeordnet, die im numerischen Symbol angezeigt wird).



5. Die Taste  gedrückt halten, um die Abänderungen zu speichern.
6. Die Taste  gedrückt halten, um die Abänderungen zu ignorieren.

Tabelle der Leistungsstufen

	Mod. 60 cm
Stufe 0 (P0 - Standard)	7400 W
Stufe 1 (P1)	6000 W
Stufe 2 (P2)	5500 W
Stufe 3 (P3)	5000 W
Stufe 4 (P4)	4000 W
Stufe 5 (P5)	3500 W
Stufe 6 (P6)	2800 W
Stufe 7 (P7)	2400 W



5.4 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.
- Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter abgedeckt werden.

Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($>90^{\circ}\text{C}$), andernfalls können 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.

5.5 Aussparung auf der Arbeitsplatte

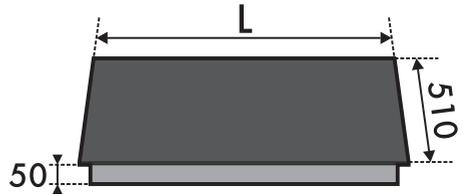


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

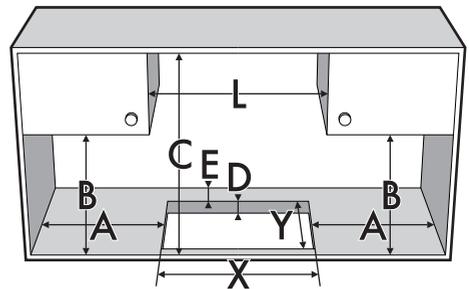
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($>90^{\circ}\text{C}$).

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

Abmessungen für Einbau



L	X	Y
600	560	478÷490



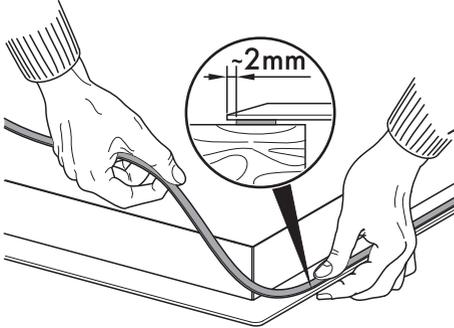
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Installation

Kochfelddichtung

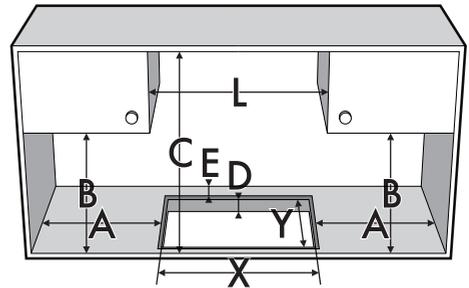
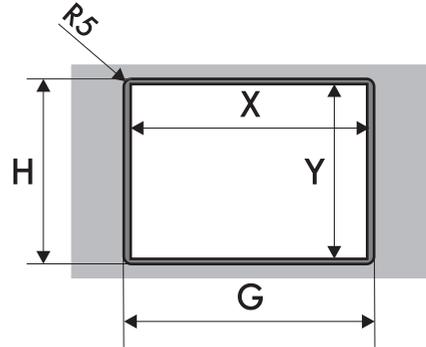
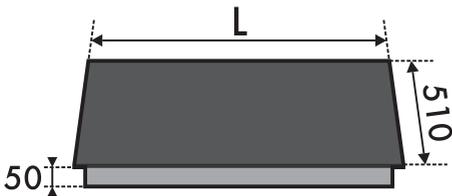
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



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

Bündiger Einbau

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

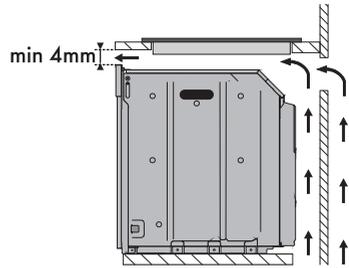
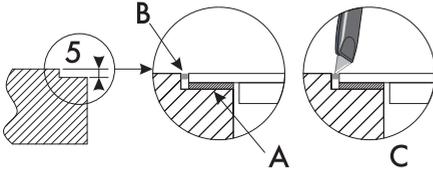


L	X	Y	G	H
600	560	478÷490	604	514
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

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).



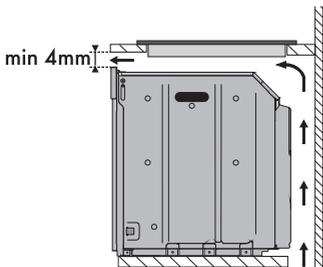
5.6 Einbau

Auf eingebautem Backofen



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

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.

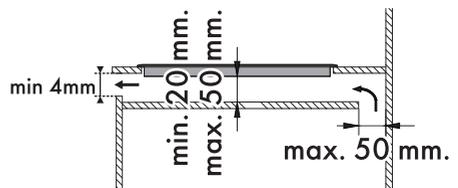
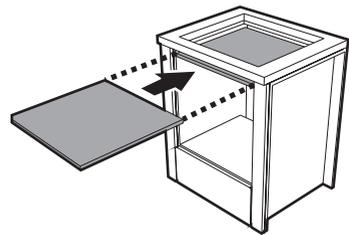


Mit Öffnung auf dem Boden

Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

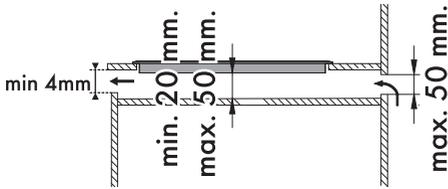
Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, muss in einem Mindestabstand von **20 mm** von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden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



Mit Öffnung auf dem Boden



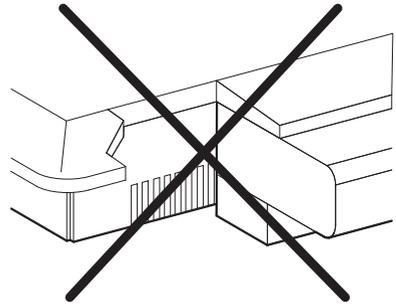
Installation



Mit Öffnung auf der Rückseite



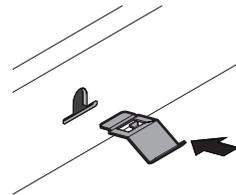
Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.



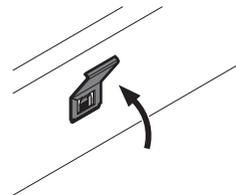
Befestigungsklemmen

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.

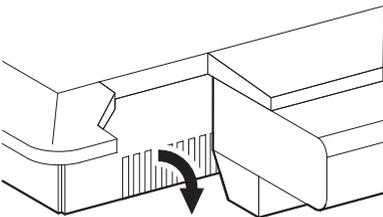
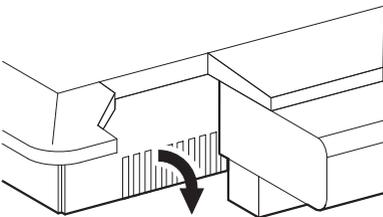


2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.



Lüftung

Im Folgenden werden zwei Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.





Position der Aussparung für die Klemmen

