

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	94
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	94
1.2 Zweck des Gerätes	98
1.6 Entsorgung	99
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	100
2 Beschreibung	101
2.1 Allgemeine Beschreibung	101
2.2 Bedienblende	102
3 Gebrauch	104
3.1 Hinweise	104
3.2 Vorhergehende Eingriffe	105
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	105
3.4 Sonderprogramme	110
3.5 Zusatzfunktionen	111
3.6 Deaktivierung der Leistungsbeschränkung des Kochfeldes	113
3.7 Fehlercodes	114
4 Reinigung und Wartung	115
4.1 Hinweise	115
4.2 Reinigung der Oberflächen	115
4.3 Wöchentliche Reinigung	115
4.4 Flecken oder Speiserückstände	115
4.5 Was tun, wenn...	116
5 Installation	117
5.1 Elektrischer Anschluss	117
5.2 Sicherheitshinweise	118
5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte	118
5.4 Einbau	120
5.5 Für den Installateur	121

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.
- Die Booster-Funktion 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.
- 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 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.
- Für die 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.
- 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 Glaskeramikkochfeldes, 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

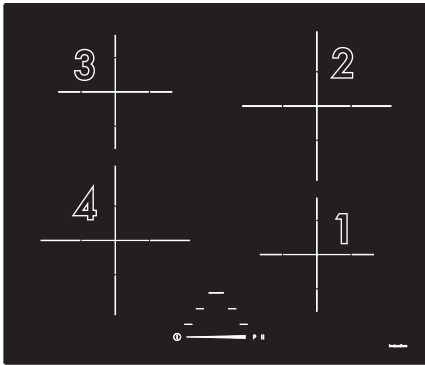
1. Reihenfolge von
Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

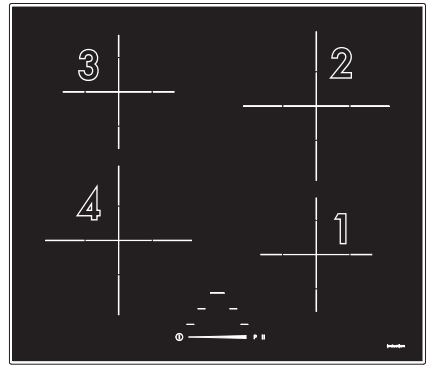


2 Beschreibung

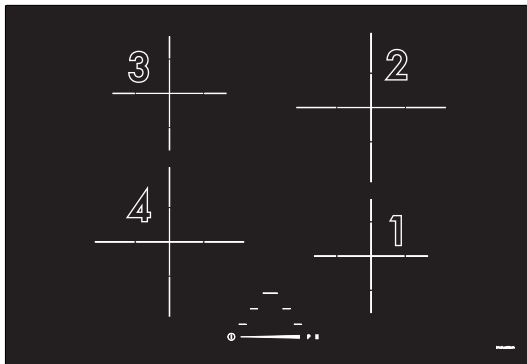
2.1 Allgemeine Beschreibung



60 cm mit geraden Kanten



60 cm mit abgeschrägten Kanten



75 cm mit geraden Kanten

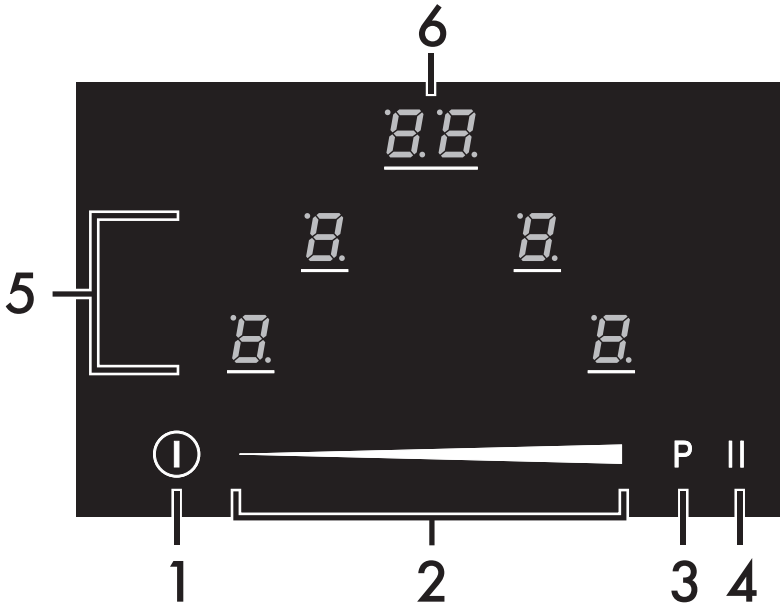
Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen* (in Watt ausgedrückt)

	H x B (mm)	Stufe 9	Booster
Zonen 1 - 3	160 x 160	1400	2100
Zonen 2 - 4	210 x 210	2300	3000

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



2.2 Bedienblende



1 On-/Off-Taste

2 Gleitleiste

3 Taste Booster-Funktion

4 Taste Pause-Funktion

5 Auswahlbereich der Kochzonen

6 Einstellbereich 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 ersten eingestellten Kochzone.



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

Liste der Symbole



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



Taste der Booster-Funktion: Aktiviert die Ausgabe der Höchstleistung.



Pause-Taste: Unterbricht den Garvorgang.

Gleitleiste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe einer Kochzone.



Auswahlbereich der Kochzonen



In diesem Bereich befinden sich die Tasten für die Auswahl der Kochzonen.

Einstellbereich des Minutenzählers



In diesem Bereich befinden sich die Bedienelemente zur Einstellung des unabhängigen Minutenzählers und des Minutenzählers für die Kochzonen.

Bei normalem Betrieb zeigt der Einstellbereich des Minutenzählers die Buchstaben „CL“ an und weist darauf hin, dass die für den Minutenzähler bestimmten Bedienelemente vorhanden sind.



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. Einen mit Wasser gefüllten Topf auf jede der vorderen Kochzonen stellen und mindestens 30 Minuten lang bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen.
4. Nach 30 Minuten die vorderen Kochzonen ausschalten und den Vorgang bei den hinteren und der eventuell zentralen Kochzone wiederholen.
5. Wenn, nach Ausführung dieser Vorgänge, die Bedieneinrichtungen nicht korrekt funktionieren, könnte es erforderlich sein, diese Vorgänge zu verlängern, bis die gesamte Feuchtigkeit verdampft ist.

3.3 Gebrauch des Kochfeldes

Erste Inbetriebnahme



Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten.

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.

Zonen	Ø min. (cm)
Zonen 1 - 3	7 - 9
Zonen 2 - 4	9 - 11

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die Grenzen des kreuzförmigen Aufdrucks nicht überschreiten.
- Die Bedienblende nicht verdecken.
- Sich nicht den Rändern der Glasfläche annähern.

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.



Gebrauch

Geeignete Kochgefäße:

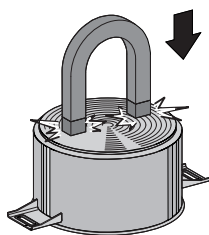
- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

Ungeeignete Kochgefäße:

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

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.



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

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	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Überhitzungsschutz

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

Wenn die Temperatur der internen Elektronik die Sicherheitsschwelle überschreitet, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet und es erscheint die Anzeige „ER21“ (siehe „Fehlercodes“).



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.



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 Booster-Funktion

DE

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 20 Sekunden automatisch aus, sofern kein Leistungswert ausgewählt wurde.





Gebrauch

Automatisches Einschalten der Kochzone

i Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Töpfe ausgestattet.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

- Einen (für das Induktionskochen geeigneten und nicht leeren) Topf auf die zu verwendende Kochzone stellen.
- Die Taste, die der Kochzone entspricht, auf dem sich der Topf befindet, schaltet sich automatisch ein und zeigt  an; auf der Gleitleiste leuchtet das erste Segment auf.
- Auswahl der Kochzone mittels der entsprechenden Taste (siehe „Auswahlbereich der Kochzonen“).
- Nach Auswahl einer Kochzone erscheint ein Punkt in der Ecke rechts unten im Ziffernfeld: Der angezeigte Leistungswert beträgt .

Einstellung der Kochzone



Nach Auswahl einer Kochzone:

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.




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



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

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

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



2. Den Finger nach rechts oder links verschieben, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

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 fällt, wird das Symbol ausgeblendet.

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	Schnelles Aufkochen von großen Wassermengen.





3.4 Sonderprogramme

Pause-Funktion



Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.


Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Die Pause-Taste  gedrückt halten. 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  gedrückt halten. Das soeben gedrückte Pause-Symbol beginnt zu blinken.
2. Gleich darauf eine beliebige Taste drücken, mit Ausnahme der Pause-Taste.
3. Nun ist die Pause-Funktion deaktiviert und die zuvor eingestellten Funktionen werden wiederhergestellt.



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



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

Booster-Funktion



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

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




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

Zur Aktivierung der Booster-Funktion:

1. Das Kochfeld einschalten und eine Kochzone auswählen.
2. Die Taste  drücken

Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: Der angezeigte

Leistungswert ist gleich .



- Die Booster-Funktion bleibt höchstens 10 Minuten lang aktiv, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgeschaltet.
- Bei zu hoher Innentemperatur wird die Booster-Funktion vorläufig deaktiviert.

Zur Deaktivierung der Booster-Funktion ist es ausreichend, mittels der Gleitleiste eine beliebige Garstufe auszuwählen.



3.5 Zusatzfunktionen

Bediensperre



Mit dieser Funktion ist es möglich, alle Tasten des Gerätes zu deaktivieren, mit Ausnahme der Taste

Diese Funktion ist während der Reinigungsvorgänge sowie zur Vorbeugung ungewollter Aktivierungen nützlich.

Zur Aktivierung der Bediensperre müssen folgende Vorgänge innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt werden:

1. Gleichzeitig die Taste der Kochzone vorne rechts und die Taste drücken.
2. Erneut die Taste der Kochzone vorne rechts drücken.

Das Display der Kochzone und des Minutenzählers zeigen das Symbol an.

Zur Deaktivierung der Bediensperre müssen folgende Vorgänge innerhalb von 10 Sekunden durchgeführt werden:

1. Gleichzeitig die Taste der Kochzone vorne rechts und die Taste drücken.
2. Erneut die Taste drücken.

Nach Freigabe der Bedienelemente schaltet sich das Gerät aus.

Schnellerwärmung



Diese Funktion ist nicht für die Leistungsstufen **9** und **Booster** 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 **8**) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Display der Kochzone zeigt das Symbol an.
- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.

Diese Funktion kann deaktiviert werden, indem die eingestellte Leistungsstufe 3 Sekunden lang gedrückt gehalten oder eine niedrigere Stufe ausgewählt wird.

Tabelle der Schnellerwärmungsdauer

Leistungsstufen	Automatische Erwärmungszeit (Minuten/Sekunden)
1	48 s
2	2 m 24 s
3	3 m 50 s
4	5 m 12 s
5	6 m 48 s
6	2 m
7	2 m 48 s
8	3 m 36 s




Gebrauch

Warming-Funktion

i 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. Eine Kochzone auswählen.
2. Die linke Seite der Gleitleiste drücken, etwa zwischen den Leistungsstufen 0 und 1, um die Funktion zu aktivieren. Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt das Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Warming eine beliebige Leistungsstufe auswählen.

Oder die Taste  drücken.

i Aus Sicherheitsgründen bleibt die Warming-Funktion höchstens 2 Stunden aktiv.


Minutenzähler


i Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler programmiert werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet.


i Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 99 Minuten vorzunehmen.

Nach Aktivierung des Kochfeldes, ohne Auswahl einer Kochzone:

1. Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken.

2. Im Display erscheint .

3. Durch erneutes Drücken beginnt die Ziffer links zu blinken und nun ist es möglich, die Minuten über die Gleitleiste einzustellen (z. B. .

4. Wenn die Ziffer links wieder dauerhaft aufleuchtet, können mit demselben Vorgang die Zehner-Minuten ausgewählt werden (z. B. .

5. Kurz danach beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.

6. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken des Minutenzählers deaktiviert werden können.



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

Zeitgesteuerter Garvorgang


i Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach Ablauf der gewünschten Zeit ausgelöst wird.


i Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 99 Minuten vorzunehmen.

Zum Aktivieren der Funktion Zeitgesteuerter Garvorgang nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

1. Eine Leistungsstufe auswählen.




2. Denselben Vorgang für die Einstellung eines Minutenzählers durchführen.
 - In den Ecken des Einstellbereichs des Minutenzählers erscheinen die Symbole  die anzeigen, dass die Zonen zeitgesteuert sind.
3. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.
4. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken des Minutenzählers deaktiviert werden können.

 Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers und des zeitgesteuerten Garvorgangs


Zum Ändern oder Deaktivieren des Minutenzählers und des zeitgesteuerten Garvorgangs ist es ausreichend, den Einstellbereich des Minutenzählers zu drücken und denselben Vorgang durchzuführen, der für seine Einstellung angewandt wurde, indem die Minuten geändert werden oder er vollständig auf null gestellt wird.


Recall-Funktion


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

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


1. Das Gerät einschalten.
 - Die Taste  beginnt zu blinken.

2. Gleich darauf die Taste Pause  drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.




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

 Die Kochzonen mit Booster-Funktion werden auf die Leistungsstufe 9 gestellt.

3.6 Deaktivierung der Leistungsbeschränkung des Kochfeldes

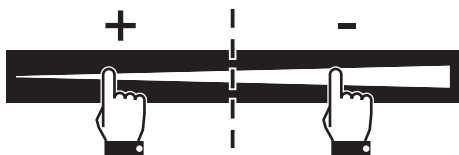
 Das Induktionskochfeld ist so eingestellt, dass es mit einer Leistung von **7,4 kW** funktioniert, doch kann die Leistung auf **6,0 kW, 5,5 kW, 5,0 kW, 4,5 kW, 4,0 kW, 3,5 kW, 2,8 kW** und **2,4 kW** beschränkt werden.


Bei ausgeschaltetem Gerät:

1. Die Taste  mindestens 3 Sekunden lang drücken.
2. Die Displays der Kochzonen zeigen die Symbole  an.
3. Gleichzeitig die Tasten von zwei beliebigen Kochzonen drücken.
 - Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die aktuelle Leistungsstufe  an.



4. Die rechte Seite der Gleitleiste drücken, um die Leistung zu verringern, und die linke Seite, um sie zu erhöhen.



5. Die Taste  drücken, um die neue Einstellung zu speichern. Das Kochfeld schaltet sich aus und löst gleichzeitig ein akustisches Signal aus.



Nach einer Minute Nichtnutzung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, ohne eventuelle Änderungen zu berücksichtigen.

3.7 Fehlercodes

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.

- **Er03:** Eventuelle Materialien oder Töpfe aus dem Bereich der vorderen Bedienelemente entfernen.
- **E3:** Sicherstellen, dass die Töpfe für das Induktionsgaren geeignet und nicht leer sind. Das Gerät auskühlen lassen.

Andere Fehlercodes möglichst aufschreiben und den Technischen Kundendienst kontaktieren.



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.

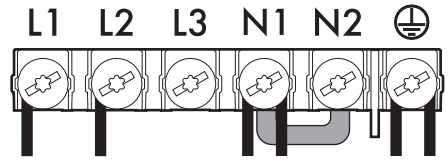
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

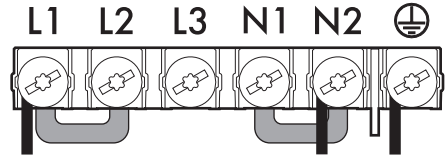
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann auf folgende Weise 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.



Installation



Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

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 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 °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.

5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte

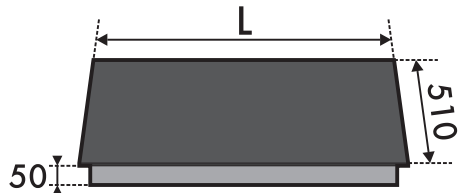


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

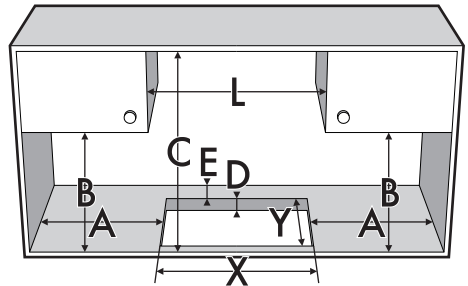
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind (>90 °C).

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

Abmessungen für Einbau (Modelle mit abgeschägten Kanten)



L	X	Y
600	560	478÷490

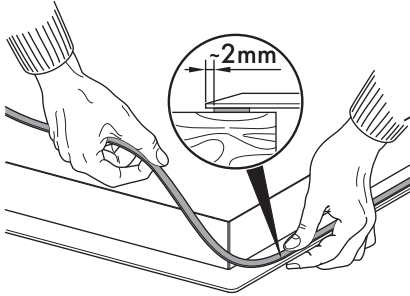


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Kochfelddichtung

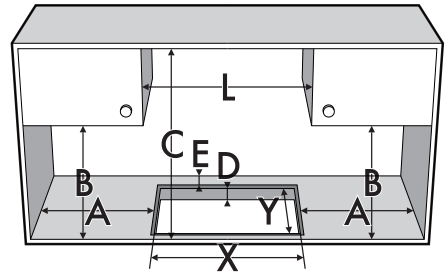
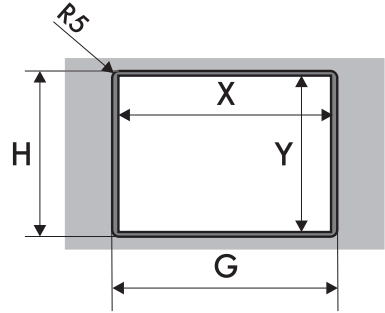
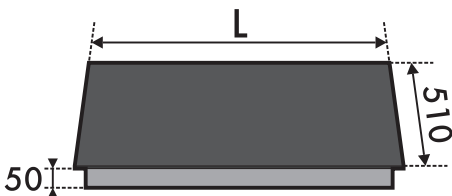
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



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

Abmessungen für Einbau (Modelle mit geraden Kanten)

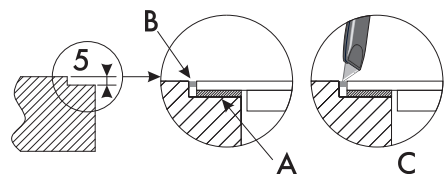
Diese Art von Kochfeld erfordert eine zusätzliche Fräsung der Einrasiöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



L	X	Y	G	H
600 - 750	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**).





Installation

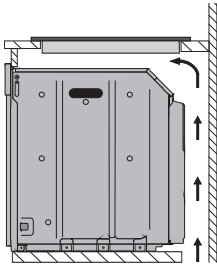
5.4 Einbau

Auf eingebautem Backofen

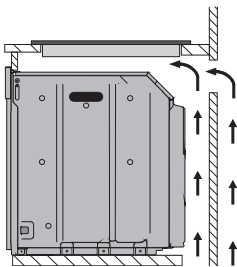


Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

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.



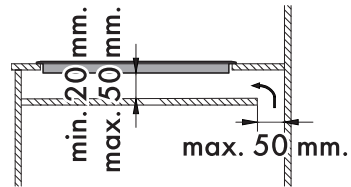
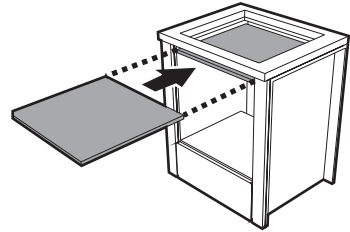
Mit Öffnung auf dem Boden



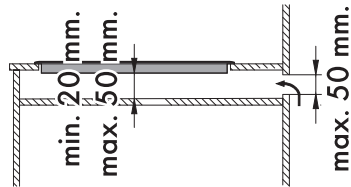
Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

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



Mit Öffnung auf der Rückseite

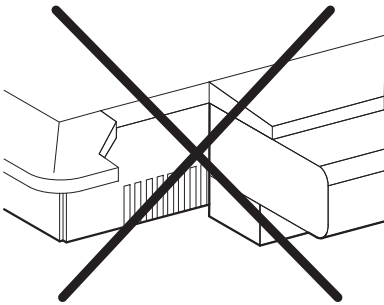
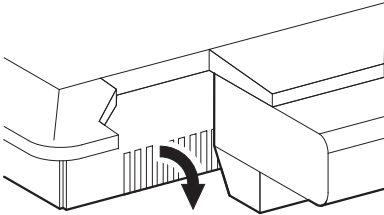
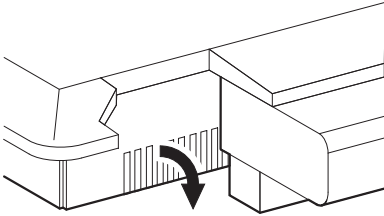


Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.



Lüftung

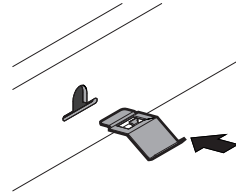
Im Folgenden werden zwei Installationsbeispiele mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.



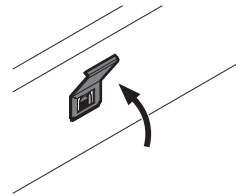
Befestigungsklemmen

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.



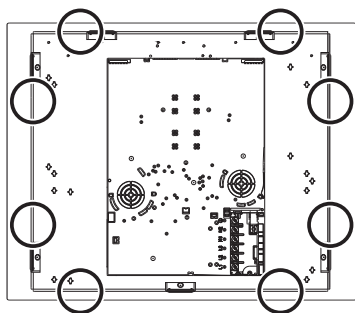
5.5 Für den Installateur

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

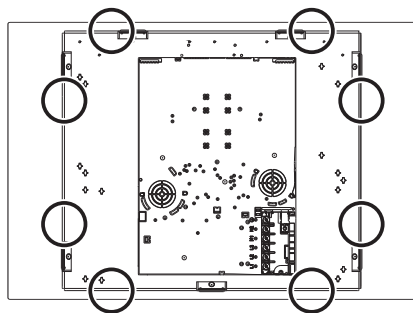


Installation

Position der Aussparung für die Klemmen



60 cm



75 cm