

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	82
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	82
1.2 Zweck des Gerätes	85
1.6 Entsorgung	86
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	87
2 Beschreibung	88
2.1 Allgemeine Beschreibung	88
2.2 Bedienblende	89
3 Gebrauch	90
3.1 Hinweise	90
3.2 Vorhergehende Eingriffe	91
3.3 Erste Inbetriebnahme	91
3.4 Gebrauch des Kochfeldes	91
4 Reinigung und Wartung	98
4.1 Hinweise	98
4.2 Reinigung der Oberflächen	98
4.3 Wöchentliche Reinigung	98
4.4 Flecken oder Speiserückstände	98
4.5 Was tun, wenn...	99
5 Installation	100
5.1 Elektrischer Anschluss	100
5.2 Für den Installateur	101
5.3 Sicherheitshinweise	101
5.4 Aussparung auf der Arbeitsplatte	102
5.5 Einbau	103
5.6 Befestigungsbügel	105

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.
- 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.
- 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.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.



Hinweise

- 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.
- 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 1,2 - 1,5 Nm entsprechen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.

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.
- 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.



- 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.
- 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.



Hinweise

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



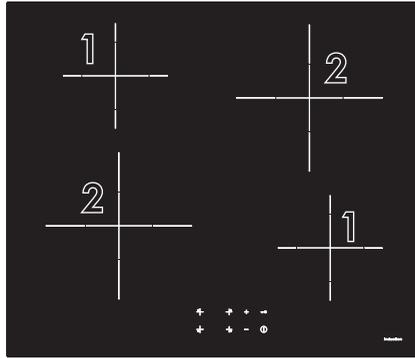
Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.

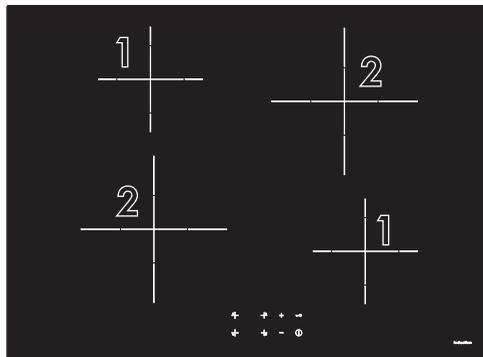


2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



60 cm



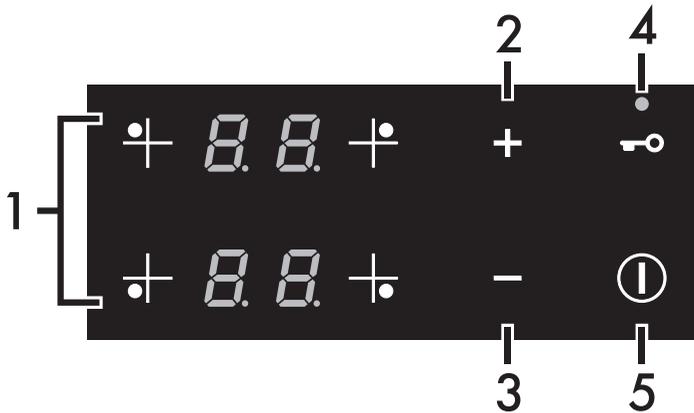
70 cm

Zonen	Abmessungen (H x B) (mm)	Mindesttopfdurchmesser (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Booster-Funktion (W)*
1	150 x 150	90	1200	1600
2	210 x 210	130	1500	2000

* die Leistungsangaben sind nur Richtwerte und können je nach verwendetem Kochgefäß oder je nach ausgewählten Einstellungen variieren.



2.2 Bedienblende



- 1 Einstellbereich der Kochzonen
- 2 Taste zur Werterhöhung
- 3 Taste zur Wertverminderung
- 4 Taste zur Bediensperre
- 5 On-/Off-Taste

Vorteile des Induktionskochens

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

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen Garvorgang dank der direkten Energieübertragung auf den Topf (es ist besonderes Kochgeschirr aus speziellem, magnetisierbarem Material erforderlich).
- Mehr Sicherheit, da die Energie nur auf das Kochgefäß übertragen wird, das auf dem Kochfeld steht.
- Hohe Energieausbeute bei der Übertragung von der Induktionskochzone auf den Topfboden.
- Schnelle Erwärmung.
- Geringere Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.



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.
- Bei Rissen oder Sprüngen das Gerät sofort ausschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.
- 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 Erste Inbetriebnahme

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall wird eine automatische Kontrolle ausgeführt, bei der einige Kontrolllampen für einige Sekunden aufleuchten. Nach dieser Phase wird die Bediensperre automatisch aktiviert.

Zum Einschalten des Kochfelds die Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken.

3.4 Gebrauch des Kochfeldes

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.

 On/Off: Kochfeld ein- oder ausschalten.

 Schlüsseltaste: aktiviert oder deaktiviert die Bediensperre.

 Erhöhung: Erhöht den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

 Verminderung: Vermindert den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

 Kochzone vorne links

 Kochzone hinten links

 Kochzone hinten rechts

 Kochzone vorne rechts

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.

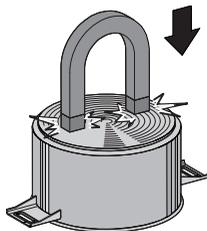


Gebrauch

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.



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.

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	10
9	3

Überhitzungsschutz

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

Um zu vermeiden, dass die Elektronik zu hohe Temperaturen erreicht, wird die Leistung der Kochzone automatisch reduziert.

Ratschläge zur Energieeinsparung

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



- 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 ein eventuell vorhandener Ofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren des Kochfeldes die On-/Off-Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Zum Deaktivieren die Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.



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

Einschalten der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit den dafür vorgesehenen Tasten aus ( z. B. Kochzone hinten links).

Die Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den Tasten  und  einstellen oder die Booster-Funktion aktivieren, siehe „Booster-Funktion“.

Bei Leistungsstufe 0 bringt die Taste  die Kochzone auf die Leistungsstufe 9.

Ausschalten der Kochzone

1. Die auszuschaltende Kochzone mit den dafür vorgesehenen Tasten auswählen.
2. Den Leistungswert mit der Taste  erneut auf 0 (null) stellen.



- Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, die On-/Off-Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.
- Nach Auswahl einer Kochzone die Tasten  und  gleichzeitig drücken, um sie schnell auszuschalten.

DE

Restwärme



Unschlagmäßiger 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 55 °C liegt, erlischt das Symbol.



Gebrauch

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

Booster-Funktion



Mit dieser Funktion kann die Höchstleistung der Kochzone verwendet werden.

Nach Aktivierung der gewünschten Kochzone:

1. Die Taste drücken, um die Leistungsstufe 9 zu erreichen.
2. Erneut die Taste drücken und im Display erscheint die Anzeige .

Um die Booster-Funktion zu deaktivieren, die Taste drücken.



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

Zeitgesteuerter Garvorgang



Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach der gewünschten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ausgelöst wird.



Es ist nicht möglich, den Minutenzähler zu aktivieren, wenn die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone auf Null (0) steht.

1. Eine beliebige Kochzone mit den entsprechenden Tasten auswählen.
2. Eine Leistungsstufe auswählen (von 1 bis 9).
3. Erneut die Taste zur Auswahl der Kochzone drücken; der Vorgang wird durch ein akustisches Signal bestätigt.



- Im Display der ausgewählten Kochzone erscheint das Symbol  während die Displays der angrenzenden Kochzonen  anzeigen.

i Wenn eine der vorderen Kochzonen ausgewählt wurde, erscheinen die Ziffern der Rückwärtszählung in den Displays der hinteren Kochzonen und umgekehrt.

4. Die Tasten  und  betätigen, um die Minuten auszuwählen (ein anhaltendes Drücken führt zu einem Schnellvorlauf).
 5. Eine beliebige Taste zur Auswahl der Kochzonen drücken und 10 Sekunden lang abwarten, um den Minutenzähler zu aktivieren.
- Das Display der zeitgesteuerten Kochzone zeigt nun die zuvor eingestellte Leistungsstufe mit einem Punkt unten rechts an (zum Beispiel ).

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Die zeitgesteuerte/n Kochzone/n auswählen.
2. Die Taste der zeitgesteuerten Kochzone erneut drücken, um die verbleibende Zeit anzuzeigen.
3. Die Tasten  oder  betätigen, um die Rückwärtszählung abzuändern oder auf Null zu stellen.

Bediensperre

1. Die Taste  mindestens zwei Sekunden lang drücken.

Nach Aufleuchten der LED über der Taste  sind die Bedienknöpfe gesperrt (mit Ausnahme der Taste .

Zur Entsperrung der Bedienknöpfe:

1. Die Taste  drücken und sicherstellen, dass die entsprechende LED-Leuchte ausgeschaltet ist.



Ein Mangel an Netzspannung verursacht nicht die Deaktivierung der Bediensperre.

DE

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, reduziert die Platine automatisch die Leistungsabgabe der Kochplatten. Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Das Einblenden des Symbols  im Display zeigt an, dass es nicht mehr möglich ist, die Leistungsstufe einer bestimmten Kochzone zu erhöhen.



Die Priorität gilt der ersten eingestellten Kochzone.



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



Gebrauch

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.

Einstellung des Leistungswerts des Gerätes



- Diese Funktion ermöglicht es, den maximalen Leistungswert Ihres Gerätes einzustellen.
- Das Gerät wird werkseitig auf die maximale Leistung von **7,2 kW** eingestellt, doch kann es so reguliert werden, dass es mit einer Leistung von **6,0, 3,5 und 2,8, 2,2, 1,6, und 1,0 kW** funktioniert.

Das folgende Verfahren ermöglicht es, die maximale Leistung von 7,2 auf 2,8 kW einzustellen (Hochleistungsbetrieb):

1. Vor dem Fortfahren alle Kochplatten ausschalten.
2. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
3. Das Gerät erneut anschließen.

Die folgenden Schritte innerhalb von 30 Sekunden nach erneutem Anschluss durchführen:

4. Die Taste  gedrückt halten, um die Bedienkebel zu entsperren.
5. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
 - Es ertönt ein akustisches Signal und im Display wird der aktuelle Leistungswert angezeigt.



6. Die Tasten  und  betätigen, um den Wert zu ändern.



- Zum Speichern des neuen Leistungswerts die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Das Gerät schaltet sich aus und es muss erneut eingeschaltet werden, um es mit der neuen Leistungsbegrenzung verwenden zu können.
- Um die Änderungen nicht zu speichern, ist es ausreichend, das Display für mindestens 60 Sekunden nicht zu betätigen.

Das folgende Verfahren ermöglicht es, die maximale Leistung von 2,8 auf 1,0 kW einzustellen (Niedrigleistungsbetrieb):

1. Dieselben zuvor angeführten Anweisungen bis zu Punkt 4 befolgen.
2. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
- Es ertönt ein akustisches Signal und im Display wird der aktuelle Leistungswert angezeigt.



3. Die Tasten  und  betätigen, um den Wert abzuändern.
- Zum Speichern des neuen Leistungswerts die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Das Gerät schaltet sich aus und es muss erneut eingeschaltet werden, um es mit der neuen Leistungsbegrenzung verwenden zu können.
- Um die Abänderungen nicht zu speichern, ist es ausreichend, das Display für mindestens 60 Sekunden nicht zu betätigen.



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. Scheuerpulver, Fleckentferner 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.

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.



Installation

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 Leitungen für die Speisung des Klemmenbretts muss zwischen 1,2 und 1,5 Nm liegen.

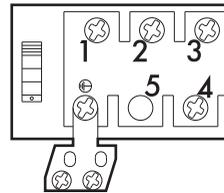
Allgemeine Informationen

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 in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Anschlussstyp	Kabeltyp
220-240 V 1N~ 	dreipolig 3 x 4 mm ²
380-415 V 3N~ 	fünfpolig 5 x 2,5 mm ²

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel an.



Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß den Installationsrichtlinien vorsehen. Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind. Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.



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.

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 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 ($>90\text{ °C}$), 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.

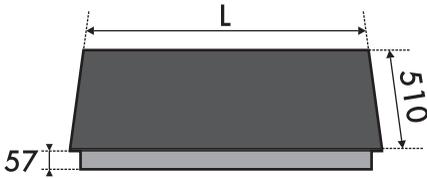


Installation

5.4 Aussparung auf der Arbeitsplatte

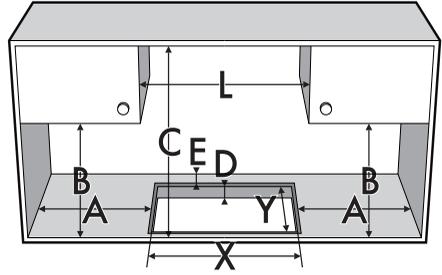
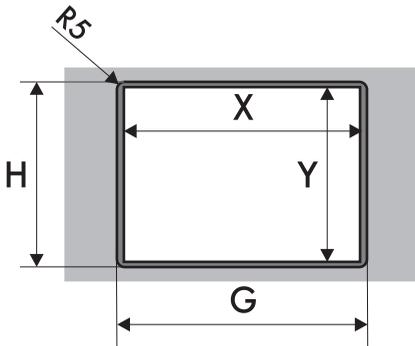
i Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen. Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($>90\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten.



Abmessungen für den Einbau (bündiges Einbaumodell)

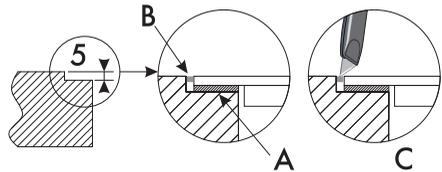
Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten der Möbelöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y	G	H
600 - 700	596	510	604	514

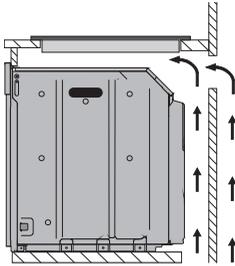
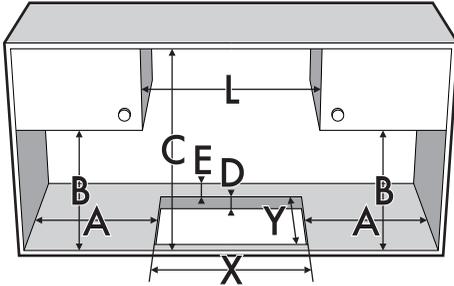
Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden.

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





Abmessungen für Einbau (halbbündiges Einbaumodell)



A	B	C	D	E
min. 150	min. 460	min. 750	30 ÷ 50	min. 50
L	X	Y		
600 - 700	560	482		

Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

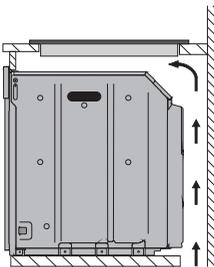


Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

5.5 Einbau

Auf eingebautem Backofen

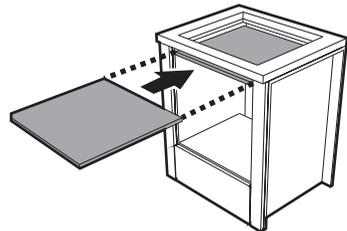
Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



Mit Öffnung auf dem Boden

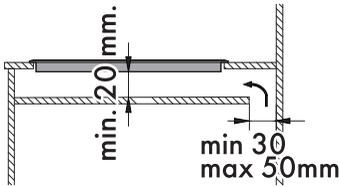
Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

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.

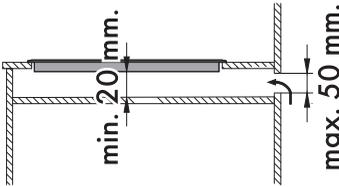




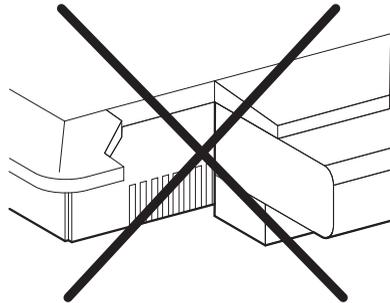
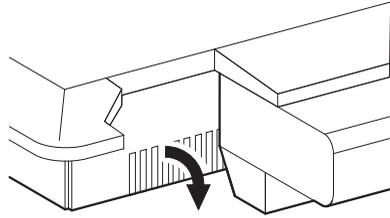
Installation



Mit Öffnung auf dem Boden

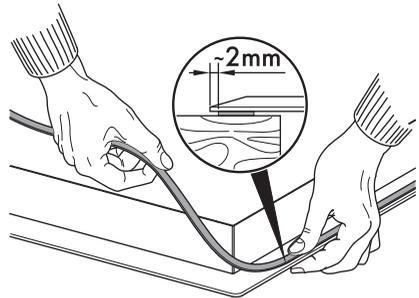


Mit Öffnung auf der Rückseite



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.



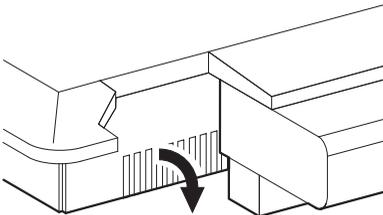
Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.



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.





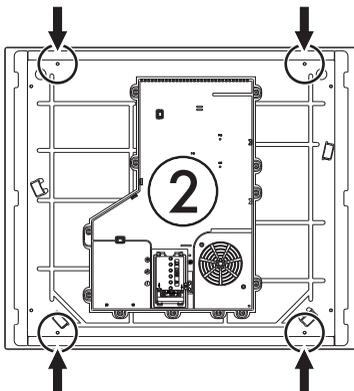
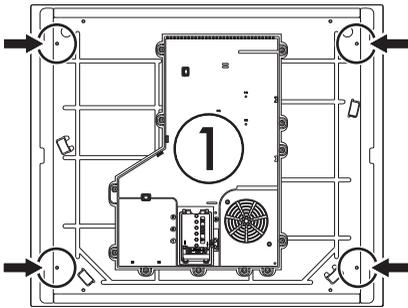
5.6 Befestigungsbügel

Je nach Konfiguration des Möbelstücks, in das das Gerät eingebaut werden soll, stehen zwei Befestigungsoptionen zur Verfügung:

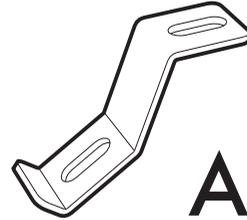
- 1 Mittels der seitlichen Löcher.
- 2 Mittels der vorderen und hinteren Löcher.

Zur Befestigung des Kochfelds:

1. Die Schrauben der Löcher, die in den folgenden Abbildungen gekennzeichnet sind, je nach gewählter Befestigungsoption lösen.



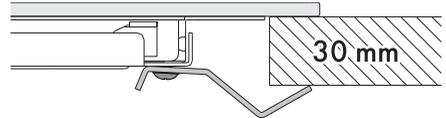
2. Die Befestigungsbügel (A) in die gekennzeichneten Löcher der zuvor entfernten Schrauben einschrauben, um das Kochfeld an der Struktur zu befestigen.



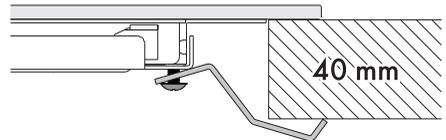
Eine zu feste Fixierung könnte das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen.

Je nach Dicke der Arbeitsplatte, müssen die Befestigungsbügel auf unterschiedliche Weise angebracht werden.

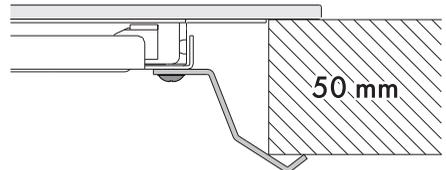
Dicke der Arbeitsplatte 30 mm:



Dicke der Arbeitsplatte 40 mm:



Dicke der Arbeitsplatte 50 mm:



Bei Arbeitsplatten mit einer Stärke von weniger als 30 mm muss ein zusätzlicher Keil zwischen dem Bügel und der Arbeitsplatte eingefügt werden.

