

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	154
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	154
1.2 Zweck des Gerätes	158
1.3 Haftung des Herstellers	158
1.4 Dieses Bedienungshandbuch	158
1.5 Typenschild	158
1.6 Entsorgung	159
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	160
2 Beschreibung	161
2.1 Allgemeine Beschreibung	161
2.2 Symbole	164
2.3 Verfügbares Zubehör	165
3 Gebrauch	166
3.1 Hinweise	166
3.2 Hinweise	167
3.3 Erster Gebrauch	167
3.4 Verwendung der Gasbrenner	168
3.5 Verwendung der Induktionsplatten	170
3.6 Praktische Hinweise	182
4 Reinigung und Wartung	183
4.1 Hinweise	183
4.2 Reinigung des Gerätes	183
4.3 Was tun, wenn...	185
5 Installation	186
5.1 Sicherheitshinweise	186
5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte	186
5.3 Einbau	188
5.4 Gasanschluss	190
5.5 Anpassung an die verschiedenen Gasarten	193
5.6 Elektrischer Anschluss	200
5.7 Für den Installateur	202

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Diese Anweisungen sind ausschließlich für die auf dem Kenndatenschild des Gerätes angeführten Bestimmungsländer gültig.

Dieses Einbaukochfeld gehört zur Klasse 3.

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 Verstellens von Speisen im Innern des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen 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.
- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.



- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- 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. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- 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.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.



Hinweise

- 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.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- 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.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Die abnehmbaren Teile wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.

Installation

- Dieses Gerät **darf nicht auf** Booten oder in Wohnwagen installiert werden.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- 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.
- Der Gasanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.



- Die Inbetriebnahme mit Versorgungsschlauch muss so erfolgen, dass die Länge der Anschlüsse bei Stahlschläuchen maximal 2 Meter und bei Gummischläuchen maximal 1,5 Meter beträgt.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- 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.
- Ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.

Für dieses Gerät

- 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 Gegenständen zum Bruch der Oberfläche führen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.



- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).

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 nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 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.

1.5 Typenschild

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



1.6 Entsorgung



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

Um das Gerät zu entsorgen:

- 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

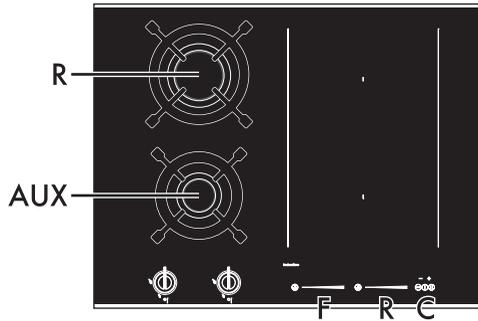
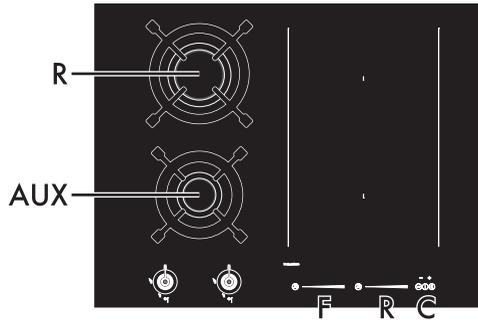
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



65 cm

AUX = Hilfsbrenner

R = Starkbrenner

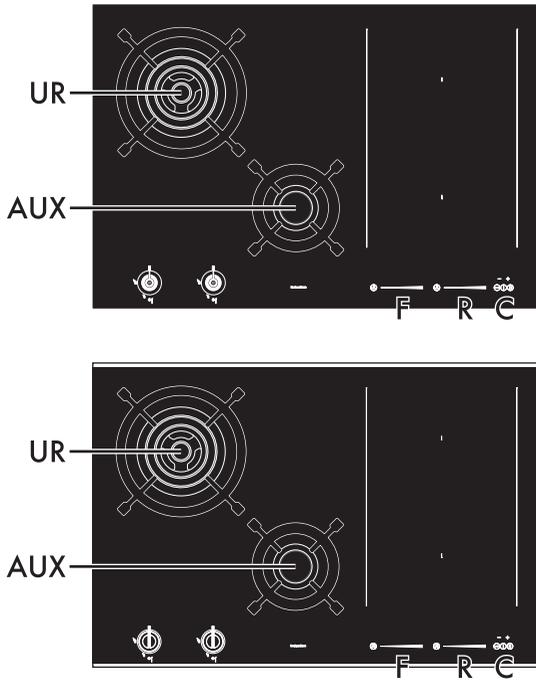
F = Bedienelemente vordere Kochplatte

R = Bedienelemente hintere Kochplatte

C = Zone allgemeiner Bedienelemente



Beschreibung



75 cm

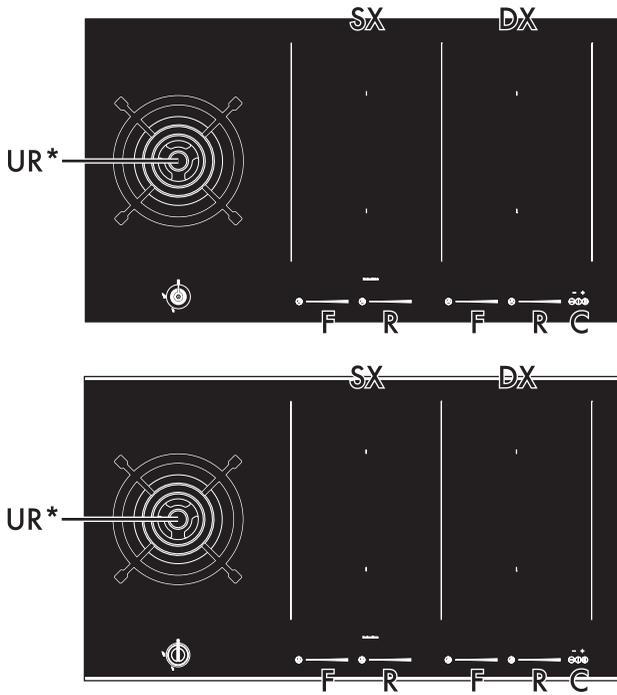
AUX = Hilfsbrenner

UR = Blitzbrenner

F = Bedienelemente vordere Kochplatte

R = Bedienelemente hintere Kochplatte

C = Zone allgemeiner Bedienelemente



90 cm

UR* = Blitzbrenner

SX = Linke Induktionskochzone

DX = Rechte Induktionskochzone

F = Bedienelemente vordere Kochplatte

R = Bedienelemente hintere Kochplatte

C = Zone allgemeiner Bedienelemente



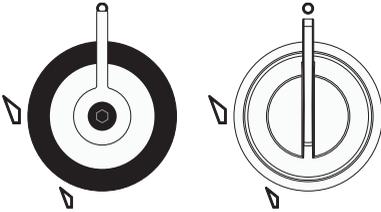
Beschreibung

2.2 Symbole

Gaskochzone

- Kochzone hinten
- Kochzone vorne

Drehknebel für Brenner



Zum Einschalten und Regulieren der Kochfeldbrenner. Die Drehknebel drücken und sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf den Wert  drehen, um die entsprechenden Brenner einzuschalten. Die Drehknebel im Bereich zwischen Höchst- und Tiefsttemperatur  bewegen, um die Flamme zu regulieren. Die Drehknebel wieder auf die Position  stellen, um die Brenner auszuschalten.

Induktionskochzone

-  On-/Off-Taste: Schaltet das Kochfeld ein oder aus.
-  Pause-Taste: Unterbricht den Garvorgang.
-  Taste zur Bediensperre: Verhindert die ungewollte Berührung der Bedienelemente.
-  Taste zur Werterhöhung: Erhöht die Garzeit oder die Dauer des Minutenzählers.
-  Taste zur Wertverminderung: Verkürzt die Garzeit oder die Dauer des Minutenzählers.



Gleiteiste: Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe.

-  Taste der Sonderprogramme: Aktiviert die Sonderprogramme des Gerätes.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Kochplatte	Plattengrößen (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei der Funktion Power (W)*
F - R	230 x 180	2100	3700

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



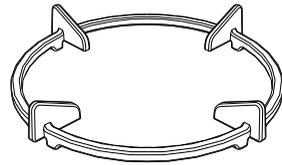
Vorteile des Induktionskochens

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

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

2.3 Verfügbares Zubehör

Wok-Rostaufsatz



Hilfreich bei der Verwendung eines Woks.

i Das Backofenzubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

i Das originale Standard- oder Extrazubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.
- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Fette und Öle können sich wegen einer Überhitzung entzünden. Besonders vorsichtig vorgehen.
- 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.
- Die Heizelemente des in Betrieb stehenden Gerätes nicht berühren. Vor einer eventuellen Reinigung die Heizelemente erst abkühlen 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.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Keine Alufolie verwenden, um die Brenner oder das Kochfeld abzudecken.
- 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.
- Es wird davon abgeraten, Ton- oder Specksteintöpfe für das Garen oder Erwärmen von Speisen zu verwenden.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

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

3.2 Hinweise

Ein Austreten des Gases kann eine Explosion zur Folge haben.

Bei Gasgeruch oder Defekten der Gasanlage:

- Die Gasversorgung unverzüglich trennen und das Ventil der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen und Zigaretten sofort ausmachen.
- Keinen Stromschalter oder Geräte einschalten und keinen Stromstecker herausziehen. Kein Telefon oder Handy im Gebäude verwenden.
- Alle Fenster öffnen und den Raum belüften.
- Den Kundendienst oder den Gasanbieter verständigen.

Anomaler Betrieb

Jeder der unten angeführten Zustände ist als anomaler Betrieb anzusehen und erfordert die Anfrage auf einen Eingriff:

- Beschädigung der Küchenutensilien.
- Unsachgemäße Zündung der Brenner.
- Schwierigkeit der Brenner, in gezündetem Zustand zu bleiben.
- Ausschalten der Brenner während des Betriebs.
- Schwer zu drehender Gashahn.

Bei nicht sachgemäß funktionierendem Gerät den für Ihr Gebiet zuständigen Kundendienst kontaktieren.

3.3 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten von den Zubehörteilen entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschilds).
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).



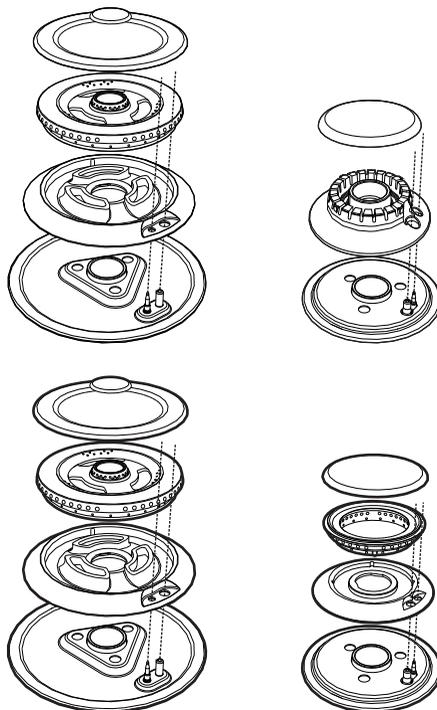
3.4 Verwendung der Gasbrenner

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Neben jedem Drehknebel ist der zugehörige Brenner angegeben. Das Gerät ist mit einer elektronischen Zündungsvorrichtung ausgestattet. Zum Zünden des Brenners lediglich den Drehknebel drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn auf das größte Flammensymbol drehen, bis die Zündung erfolgt. Schaltet er sich innerhalb von 15 Sekunden nicht ein, den Drehknebel auf  stellen und 60 Sekunden lang keine weitere Zündung versuchen. Sobald die Zündung erfolgt ist, den Drehknebel einige Sekunden gedrückt halten, bis sich das Thermoelement ausreichend erwärmt hat.

Es kann vorkommen, dass der Brenner erlischt, wenn der Drehknebel frühzeitig losgelassen wird. Das bedeutet, dass sich das Thermoelement nicht ausreichend erwärmt hat. Einige Augenblicke warten und den Vorgang wiederholen. Den Drehknebel diesmal länger gedrückt halten.

Korrekte Position der Kronenbrenner und der Brennerdeckel

Vor dem Zünden der Brenner ist sicherzustellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind. Darauf achten, dass die Öffnungen der Brenner mit den Zündkerzen und den Thermoelementen übereinstimmen. Zudem muss sichergestellt werden, dass die Einsätze der Kronenbrenner richtig in die Brenneröffnungen eingesetzt werden.

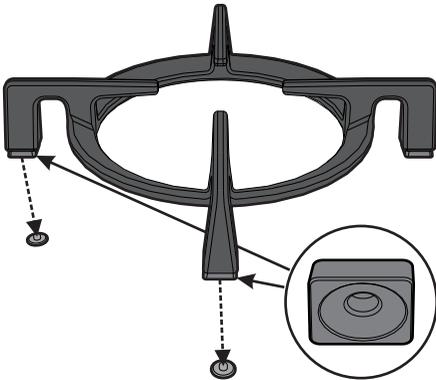


Bei unbeabsichtigtem Ausschalten wird der Gasstrom auch bei geöffnetem Hahn automatisch durch eine Sicherheitsvorrichtung blockiert. Den Drehknebel wieder auf  stellen und mit dem nächsten Zündungsversuch mindestens 60 Sekunden warten.



Korrekte Position der Gitterroste

Unter den Rosten befinden sich konkave Silikongummis, die auf dem entsprechenden Befestigungszapfen des Kochfeldes positioniert werden müssen.



Sicherstellen, dass die Roste auf die entsprechenden Brenner zentriert sind, ohne dass Letztere angehoben sind oder schief liegen; ist dieses der Fall, muss eine erneute Positionierung vorgenommen werden.

Im Fall einer deutlichen Instabilität eines Topfes muss überprüft werden, dass die Roste nicht auf falsche Weise positioniert wurden.

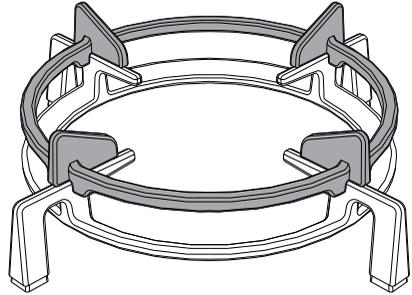
Durchmesser der Kochgefäße



- **AUX:** von 8 bis 18 cm.
- **R:** von 20 bis 26 cm.
- **UR:** von 20 bis 30 cm.

Reduziersterne

Der Reduzierstern wird auf den Gitterrost auf dem Kochfeld aufgesetzt. Sicherstellen, dass er korrekt aufliegt.



Verwendung der Grillpfanne

Beim Gebrauch einer Grillpfanne sind einige Hinweise zu beachten:

- Es ist möglich, die Grillpfanne maximal für 10 Minuten auf Höchstleistung des Brenners vorzuheizen.
- Es empfiehlt sich, den Garvorgang der Speisen auf eine geringere Leistung einzustellen.
- Darauf achten, dass die Flammen der Brenner nicht über den Rand der Grillpfanne hinausgehen;
- Der Rand der Grillpfanne muss zur Seitenwand einen Abstand von mindestens 150 mm haben.
- Die Grillpfanne nicht auf mehrere Brenner gleichzeitig positionieren.



3.5 Verwendung der Induktionsplatten

i 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.

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

Die Kochgefäße, die auf dem Induktionsfeld benutzt werden sollen, müssen aus Metall und magnetisch sein, der Boden muss einen ausreichenden Durchmesser aufweisen.

Geeignete Kochgefäße:

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

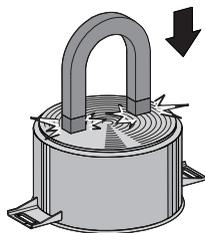
Ungeeignete Kochgefäße:

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

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.

Mindesttopfdurchmesser

Kochplatte	Mindestens Ø (cm)	Empfohlen Ø (cm)
F - R	9	11,5
Multizone	2 x 11	2 x 13,5
	1 x 22	1 x 24,5



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 .

Leistungsstufen	Maximale Garzeit
1	8 ½ Stunden
2	6 ½ Stunden
3	5 ½ Stunden
4	4 ½ Stunden
5	3 ½ Stunden
6	2 ½ Stunden
7	2 ½ Stunden
8	2 Stunden
9	1 ½ Stunden

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.

Leistungsstufen

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

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

* Siehe Funktion Power

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

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



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

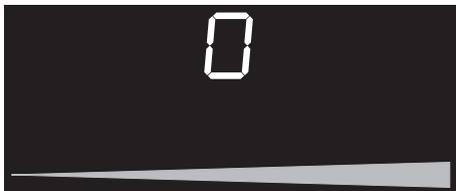


Gebrauch

Automatisches Einschalten der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes:

- Einen (für das Induktionskochen geeigneten und nicht leeren) Behälter auf die zu verwendende Kochzone stellen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich .

Einstellung der Kochzone

Nach Einschalten des Kochfeldes:

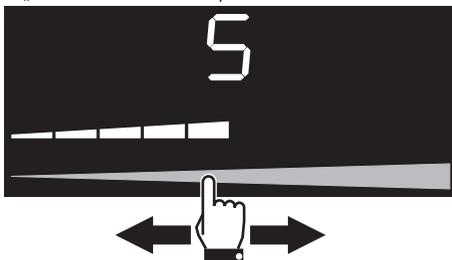
1. Einen Finger links von der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich .

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



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

Ausschalten der Kochzone

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



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich aus.



Um alle Kochzonen gleichzeitig zu deaktivieren, die On-/Off-Taste  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.

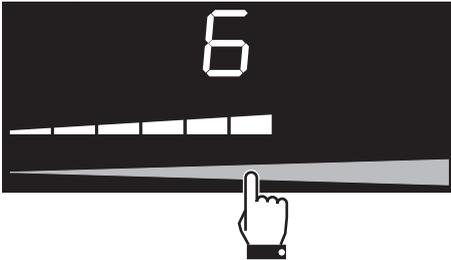


Schnellauswahl

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

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger ungefähr auf die gewünschte Leistungsstufe der Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone anlegen.



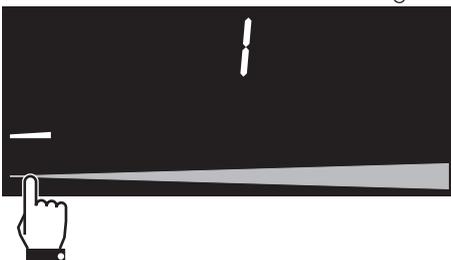
2. Den Finger nach rechts oder links verschieben, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.

Power-Funktion

i Mit dieser Funktion kann die Höchstleistung der Kochzone verwendet werden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

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



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: der angezeigte

Leistungswert ist gleich **1**.

2. Den Finger auf der Gleitleiste nach rechts verschieben, um die Funktion Power auszuwählen.



DE

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

Die Funktion Power kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

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



 Die Funktion Power bleibt höchstens 10 Minuten lang eingeschaltet, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgeschaltet.



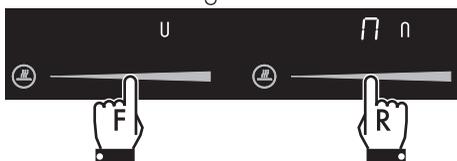
Gebrauch

Funktion Multizone

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

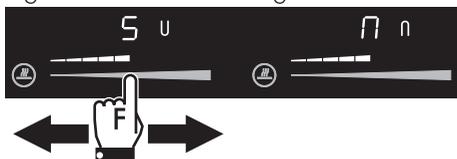
Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger links auf die Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger rechts auf die Gleitleiste der zu verwendenden Kochzonen anlegen.



Die Displays der Kochzonen schalten sich ein: Das Display zeigt das Symbol „master“ **U**, während im rechten Display die Anzeige **f n** erscheint, gefolgt von dem Symbol „slave“ **n**.

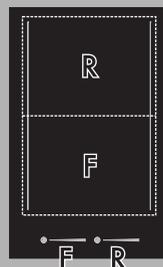
2. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Garleistung einzustellen.



Auf beiden Kochzonen werden dieselben Parameter eingestellt.



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



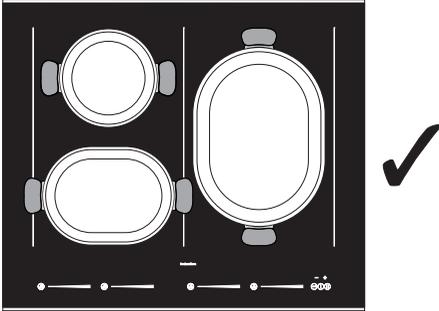
Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide betreffenden Platten.



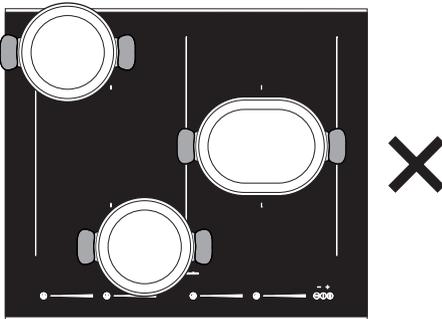
Wenn die Funktion Multizone aktiv ist, ist es nicht möglich, die Funktion Power für die entsprechenden Zonen zu aktivieren.



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



Beispiel einer korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes

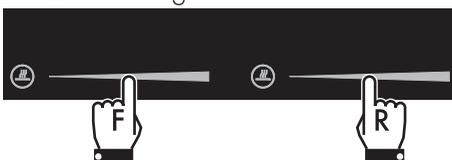
Kochtabelle

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 Brautfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

DE

Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:
Einen Finger links auf die Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger rechts auf die Gleitleiste der zu deaktivierenden Kochzonen anlegen.





Gebrauch

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 40°C liegt, erlischt das Symbol.

Funktion Melting (Auftaustufe)



Mit dieser Funktion können die Speisen aufgetaut werden.

Zum Aktivieren der Funktion Melting nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone einmal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Melting:

- Dreimal die Taste der Sonderprogramme  drücken.

Funktion „Temperatur halten“



Mit dieser Funktion können fertig zubereitete Speisen warm gehalten werden.

Zum Aktivieren der Funktion „Temperatur halten“ nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone zweimal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion „Temperatur halten“:

- Zweimal die Taste der Sonderprogramme  drücken.

Funktion Simmering (Erhaltung des Siedepunktes)



Mit dieser Funktion kann die im Topf enthaltene Flüssigkeit auf dem Siedepunkt gehalten werden.

Zum Aktivieren der Funktion Simmering nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Taste der Sonderprogramme  der ausgewählten Kochzone dreimal drücken. Im Display erscheint die Anzeige , gefolgt von dem Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Simmering:

- Einmal die Taste der Sonderprogramme  drücken.



Funktion Pause

 Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zum Aktivieren der Funktion Pause nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

- Die Pause-Taste  gedrückt halten. Im Display erscheint eine LED-Leuchte oberhalb der Pause-Taste  und die Anzeige  in den Displays aller Kochzonen.

 Alle Tasten des Kochfeldes werden deaktiviert, mit Ausnahme der Taste der Bediensperre.

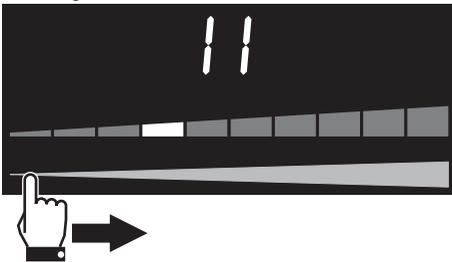
Alle Kochzonen schalten sich aus.

Zum Deaktivieren der Funktion Pause:

1. Die Taste  drücken.

Im Display der rechten Kochzone erscheint einige Sekunden lang eine Animation.

2. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen und nach rechts verschieben.



 Wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Bediensperre

 Mit dieser Funktion können alle Tasten des Displays zur Sicherheit der Kinder oder zum Schutz gegen ungewolltes Einschalten deaktiviert werden.

Zum Aktivieren der Bediensperre nach Einschalten des Kochfeldes:

- Die Taste zur Bediensperre  3 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint eine LED-Leuchte oberhalb der Taste zur Bediensperre .

 Ein vorläufiger Stromausfall deaktiviert nicht die Bediensperre.

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

- Die Taste zur Bediensperre  3 Sekunden lang gedrückt halten. Die LED-Leuchte oberhalb der Taste zur Bediensperre  erlischt.



Gebrauch

Minutenzähler



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

Zum Aktivieren des Minutenzählers nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.

Im Display erscheint die Zeitanzeige . Das Symbol Minutenzähler  unterhalb der Zeitanzeige zeigt die Aktivierung der Funktion an.

2. Die Tasten des Minutenzählers  und  drücken, um denselben einzustellen (die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt halten).

Das Display ist auf „Minuten.Sekunden“ eingestellt. Beim ersten Drücken der Taste des Minutenzählers  wird 1 Minute

 eingestellt. Es ist möglich, eine Zeit von weniger als einer Minute einzustellen:

- Die Taste des Minutenzählers  1 bis 5 Mal drücken, um eine Dauer von weniger als einer Minute einzustellen (von  bis  Sekunden).

Bei jedem Druck der Taste des Minutenzählers  vermindert sich die Zeit um 10 Sekunden.

Liegt die Einstellung über 9 Minuten,

 wird die Anzeige  unterhalb der Zeitanzeige aktiviert, und das Display wird auf „Stunden.Minuten“

 eingestellt (bis zu einem Höchstwert von 1 Stunde und 59 Minuten).

3. Der Minutenzähler startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.



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



Der Minutenzähler kann bei ein- oder ausgeschalteten Kochzonen aktiviert werden.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer durch ein akustisches Alarmsignal darauf aufmerksam gemacht.

4. Zur Deaktivierung des akustischen Alarms die Tasten des Minutenzählers  oder  drücken.

Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken.

Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste  leuchtet auf.

2. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.

Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.

3. Die Taste des Minutenzählers  bis zur Nullstellung der Rückwärtszählung drücken.



Zeitgesteuerter Garvorgang



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

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

1. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.

Im Display erscheint die Zeitanzeige



Das Symbol des Minutenzählers  seitlich des Leistungswerts der Kochplatte zeigt die Aktivierung der Funktion an.

2. Die Tasten des Minutenzählers  oder  drücken, um den zeitgesteuerten Garvorgang zu programmieren (die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt halten).

Das Display ist eingestellt „Minuten-Sekunden“. Liegt die Einstellung über 9 Minuten, 

wird die Anzeige  unterhalb der Zeitanzeige aktiviert, und das Display wird auf „Stunden.Minuten“  eingestellt (bis zu einem Höchstwert von 1 Stunde und 59 Minuten).

3. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.

Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer durch ein akustisches Alarmsignal darauf aufmerksam gemacht.

4. Zur Deaktivierung des akustischen Alarms die Tasten des Minutenzählers  oder  drücken.



Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden. Die Zeitanzeige und die blinkende LED-Leuchte beziehen sich auf die Kochzone, die sich kurz vor dem Ausschalten befindet.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken.
Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste  leuchtet auf.
2. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.
Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.
3. Die Tasten des Minutenzählers  und  drücken, um die Programmierung des zeitgesteuerten Garvorgangs abzuändern.

Zur Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken.
Die LED-Leuchte oberhalb der On-/Off-Taste  leuchtet auf.
2. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken.
Die Rückwärtszählung wird unterbrochen.
3. Die Taste des Minutenzählers  bis zur Nullstellung der Rückwärtszählung drücken.



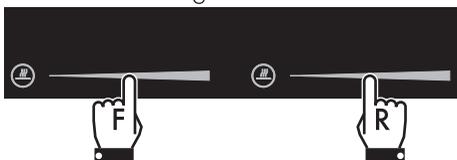
Gebrauch

Demo Mode (nur für Aussteller)

i Bei Aktivierung dieses Modus deaktiviert der Ofen alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt.

Zum Aktivieren des Demo Mode:

1. Sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes seit mindestens 10-15 Sekunden abgeschaltet ist.
2. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Innerhalb von 2 Minuten die Taste zur Bediensperre  und die Pause-Taste  gleichzeitig einige Sekunden lang drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.
4. Einen Finger auf die linke Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger auf die rechte Gleitleiste der Kochzonen anlegen, die der Zone allgemeiner Bedienelemente am nächsten liegen.

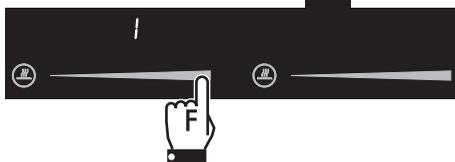


Ein akustisches Signal wird ausgelöst und im Display erscheint über der Zone allgemeiner Bedienelemente die Anzeige

CF6

5. Die Pause-Taste  drücken, bis die Anzeige **_0_** über der Zone allgemeiner Bedienelemente erscheint. Auf der linken Gleitleiste erscheint die Anzeige .

6. Einen Finger oben auf die linke Gleitleiste anlegen, bis die Anzeige  erscheint.



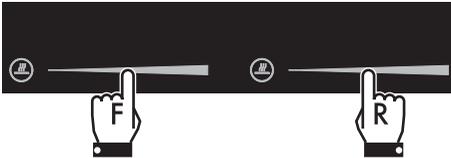
7. Die Taste zur Bediensperre  und die Pause-Taste  gleichzeitig einige Sekunden lang drücken.
8. Die ON-/OFF-Taste  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten, um das Gerät im Demo Mode einzuschalten.

i Bei aktiviertem Demo Mode erscheint beim Einschalten oberhalb der Zone allgemeiner Bedienelemente einige Sekunden lang die Anzeige **_0_** und auf der Gleitleiste wird die Anzeige  veranschaulicht.



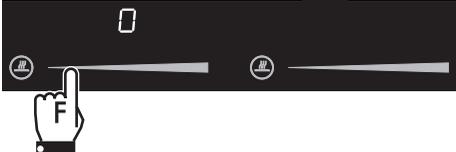
Zum Deaktivieren des Demo Mode:

1. Sicherstellen, dass die Stromversorgung des Gerätes seit mindestens 10-15 Sekunden abgeschaltet ist.
2. Das Gerät an das Stromnetz anschließen.
3. Innerhalb von 2 Minuten die Taste zur Bediensperre  und die Pause-Taste  gleichzeitig einige Sekunden lang drücken, bis ein akustisches Signal ertönt.
4. Einen Finger auf die linke Gleitleiste und gleichzeitig einen Finger auf die rechte Gleitleiste der Kochzonen anlegen, die der Zone allgemeiner Bedienelemente am nächsten liegen.



Ein akustisches Signal wird ausgelöst und im Display erscheint über der Zone allgemeiner Bedienelemente die Anzeige

CFG

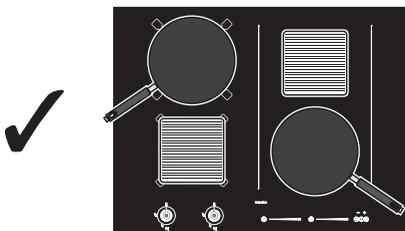
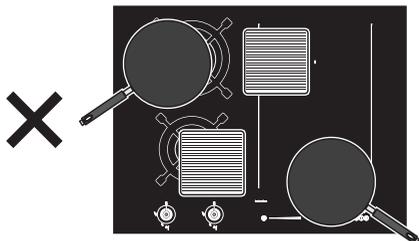
5. Die Pause-Taste  drücken, bis die Anzeige **_ 0 _** über der Zone allgemeiner Bedienelemente erscheint. Auf der linken Gleitleiste erscheint die Anzeige .
 6. Einen Finger unten auf die linke Gleitleiste anlegen, bis die Anzeige  erscheint.
- 
7. Die Taste zur Bediensperre  und die Pause-Taste  gleichzeitig einige Sekunden lang drücken. Der Demo Mode ist nun deaktiviert.

DE



3.6 Praktische Hinweise

- Zur Gewährleistung einer optimalen Leistungsfähigkeit der Brenner und eines minimalen Gasverbrauchs sollten Kochgefäße mit Deckel verwendet werden, deren Größe den Brennern angemessen ist, damit die Flamme deren Rand nicht berührt. Nach Erreichen des Siedepunkts die Flamme so klein einstellen, dass ein Überlaufen des Topfinhalts verhindert wird.
- Um während des Garvorgangs Verbrennungen oder Schäden am Kochfeld oder an der Arbeitsplatte zu vermeiden, müssen sich die Kochtöpfe und Grillpfannen (nicht im Lieferumfang enthalten) stets innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.



- 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 Leistungsbergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- 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).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Die abnehmbaren Teile des Kochfeldes wie Gitterroste, Kronenbrenner und Brennerdeckel nicht im Geschirrspüler spülen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.

4.2 Reinigung des Gerätes

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

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.



Reinigung und Wartung

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Speisereste auf Zuckerbasis im Ofen trocknen lassen (z. B. Marmelade), da sie die emaillierte Beschichtung im Inneren des Gerätes beschädigen können.

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.

Gitterroste des Kochfeldes

Die Gitterroste herausnehmen und diese in lauwarmem Wasser mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen. Darauf achten, alle Verkrustungen zu entfernen. Trocknen und auf das Kochfeld aufsetzen.



Der ständige Kontakt der Gitterroste mit der Flamme kann zu einer Veränderung der emaillierten Beschichtung in der Nähe der Bereiche, die der Wärme ausgesetzt sind, führen. Es handelt sich um ein natürliches Phänomen, das die Funktionsweise dieses Bauteils in keinster Weise beeinträchtigt.

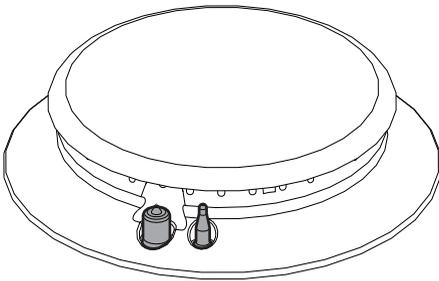


Kronenbrenner und Brennerdeckel

Die Kronenbrenner und Brennerdeckel können für die Reinigung einfach abgenommen werden. Sie mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel waschen. Sorgfältig alle Verunreinigungen entfernen und mit dem Zusammensetzen warten, bis die Teile vollständig getrocknet sind. Beim Zusammensetzen sicherstellen, dass die Kronenbrenner mit den zugehörigen Brennerdeckeln richtig in ihren Sitzen positioniert sind.

Zündkerzen und Thermoelemente

Für einen guten Betrieb müssen die Zündkerzen und Thermoelemente immer sauber sein. Sie regelmäßig prüfen und sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen reinigen. Eventuelle trockene Rückstände lassen sich mit einem Holzstab oder einer Nadel entfernen.



4.3 Was tun, wenn...

Das Kochfeld funktioniert nicht:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.
- Sicherstellen, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Die durchgebrannte Sicherung ggf. austauschen.
- Sicherstellen, dass der Schutzschalter der Hausanlage nicht ausgelöst wurde. Den Schalter ggf. erneut aktivieren.

Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend:

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

Das Kochfeld qualmt:

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

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld weist Risse oder Sprünge auf:

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



5 Installation

5.1 Sicherheitshinweise



Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.

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



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

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

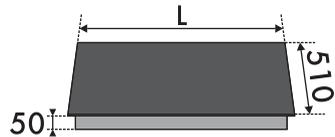
5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte



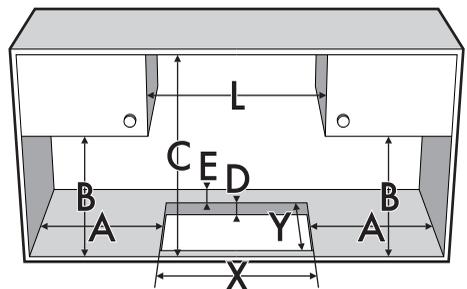
Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

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

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



L	X	Y
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	560 ÷ 564	482 ÷ 486
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486

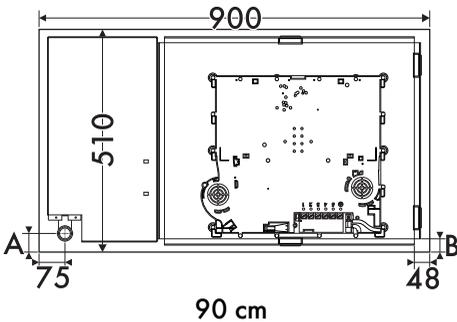
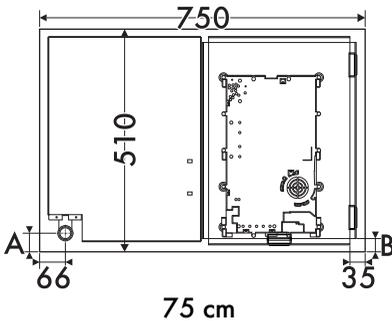
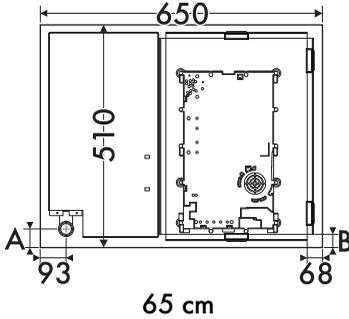


A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40 ÷ 60	min. 50



Abmessungen des Gerätes (mm)

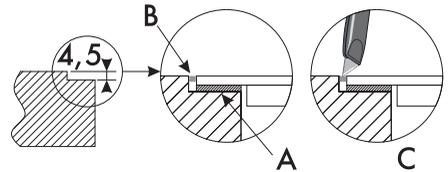
Position der Gas- und Stromanschlüsse.
(Ansicht von unten)



Bündiger Einbau (nur Version ohne Leisten)

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.

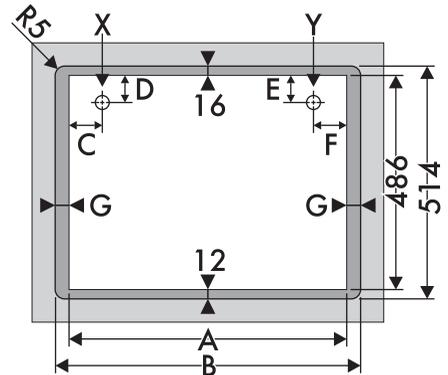
Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer durchschneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



Abmessungen für bündiges Kochfeld (mm)

X = Gasanschluss

Y = Elektroanschluss



A	35
B	34,5

A	B	C	D	E	F	G
560	654	47,5	21	20	57,5	47
724	754	53	21	20	57	15
844	904	47	23	33,5	96,5	30

DE



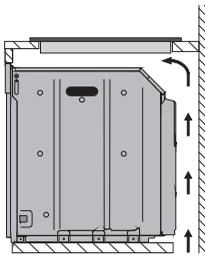
Installation

5.3 Einbau

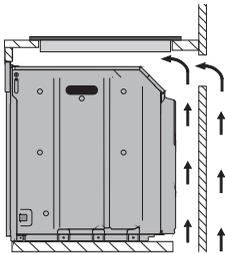
Auf eingebautem Backofen

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.

Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



Mit Öffnung auf dem Boden



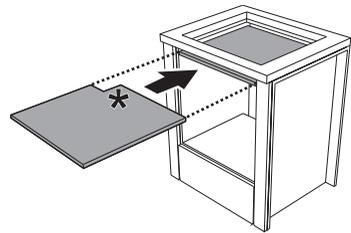
Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite



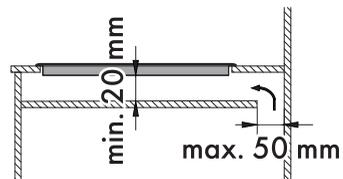
Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

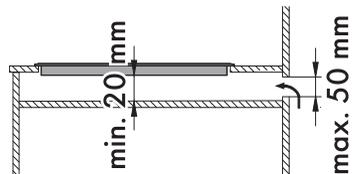
Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, muss in einem Mindestabstand von **20 mm** von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden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



*(mm) 150 x 150
für den Gasanschluss erforderlich



Mit Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf der Rückseite



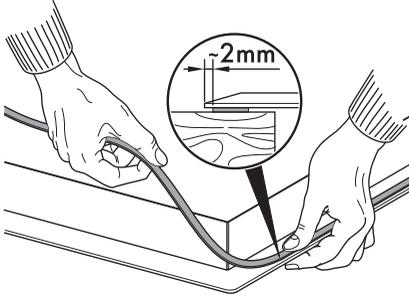
Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.



Kochfelddichtung

Mit Glaskochfeld

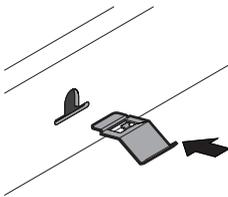
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



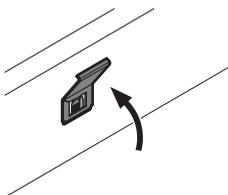
Befestigungsklemmen

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.

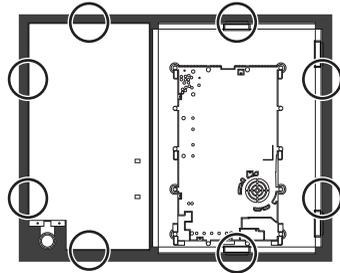


2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.

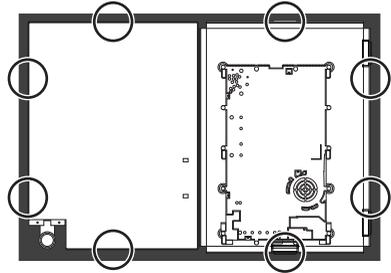


Position der Aussparung für die Klemmen

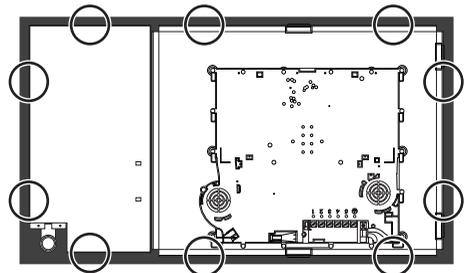
(Ansicht von unten)



65 cm



75 cm

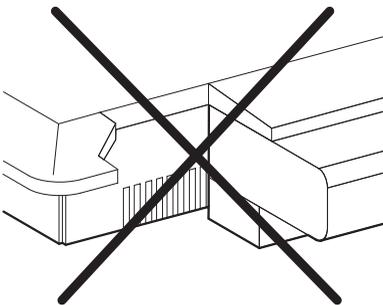
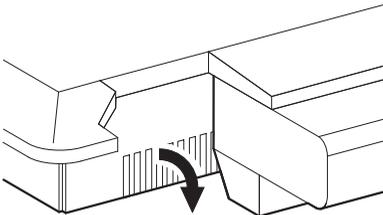
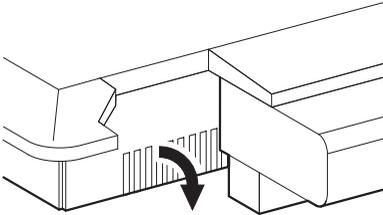


90 cm



Lüftung

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



5.4 Gasanschluss



Gasaustritt Explosionsgefahr

- Nach jedem Eingriff muss geprüft werden, ob das Anziehmoment der Gasanschlüsse zwischen 10 und 15 Nm beträgt.
- Wenn notwendig, einen Druckregler verwenden, der den geltenden Normen entspricht.
- Nach Abschluss der Installation mithilfe einer Seifenlösung (keine Flamme!) prüfen, ob undichte Stellen vorhanden sind.
- Die Schläuche dürfen nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen und nicht gequetscht werden.

Allgemeine Informationen

Der Anschluss an das Gasnetz kann mit einem Kupferrohr oder mit einem Stahlschlauch mit durchgehender Wandung unter Einhaltung der Bestimmungen der geltenden Richtlinien erfolgen.

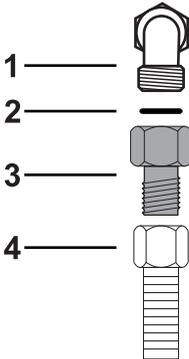
Zur Speisung mit anderen Gasarten siehe Kapitel „5.5 Anpassung an die verschiedenen Gasarten“. Der Gaseingangsanschluss hat ein Außengewinde 1/2" Gas (ISO 228-1).



Anschluss mit Stahlschlauch mit konischem Anschluss

Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

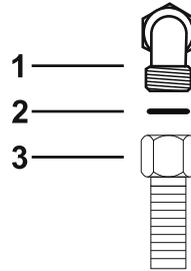
Den Anschluss **3** fest auf den Gasanschluss **1** (Gewinde $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) des Gerätes schrauben. Auch hier die mitgelieferte Dichtung **2** zwischen die beiden Anschlüsse legen. Isoliermaterial an dem Gewinde des Anschlusses **3** anbringen und dann den Stahlschlauch **4** an dem Anschluss **3** festschrauben.



Anschluss mit flexiblem Stahlschlauch:

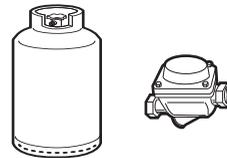
Den Anschluss an das Gasnetz mit einem flexiblen Stahlschlauch mit durchgehender Wandung durchführen, der der geltenden Norm entspricht.

Den Anschluss **3** korrekt auf den Gasanschluss **1** des Gerätes schrauben. Zwischen dem Anschluss und dem Gasanschluss immer die mitgelieferte Dichtung **2** einsetzen.



Flüssiggasanschluss

Einen Druckregler verwenden und den Anschluss an die Gasflasche unter Einhaltung der von der gültigen Gesetzgebung festgelegten Richtlinien ausführen.



Der Versorgungsdruck muss im Rahmen der in der Tabelle „Gasarten und Länder“ angegebenen Werte liegen.



Installation

Belüftung der Räume

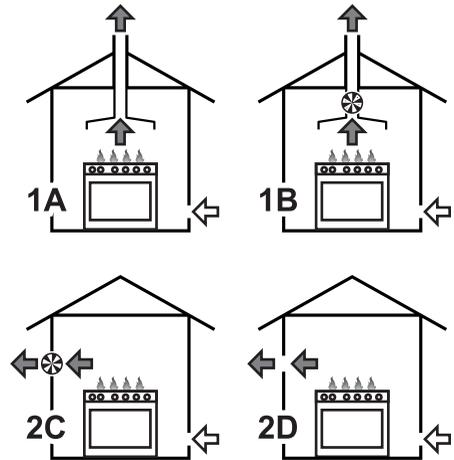
Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen gemäß den geltenden Richtlinien eine angemessene Größe aufweisen und so angebracht sein, dass sie sich auch nicht teilweise verstopfen.

Der Raum muss ausreichend belüftet werden, um die beim Kochen entstehende Wärme und Feuchtigkeit abzuleiten: Im Besonderen ist es nach einem längeren Gebrauch empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen oder die Drehzahl eventueller Lüfter zu erhöhen.

Ableitung der Verbrennungsprodukte

Die Ableitung der Verbrennungsprodukte kann durch einen Rauchabzug gewährleistet werden, der an ein Abgassystem mit Naturzug oder eine Zwangsventilation angeschlossen ist. Ein leistungsfähiges Abzugssystem bedarf der sorgfältigen Planung seitens eines zugelassenen Technikers unter Berücksichtigung der von den Normen vorgegebenen Positionen und Abstände.

Nach Abschluss des Eingriffs hat der Installationstechniker eine Konformitätserklärung auszustellen.



- 1 Ableitung mittels einer Dunstabzugshaube.
- 2 Ableitung ohne Dunstabzugshaube.

- A Abgassystem mit Naturzug.
- B Abgassystem mit Elektrogebläse.
- C Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wand- oder Fenstergebläses.
- D Direkte Ableitung in die Umwelt mithilfe eines Wandgebläses.





5.5 Anpassung an die verschiedenen Gasarten

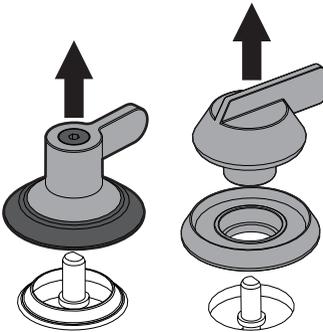
Für den Betrieb mit einer anderen Gasart, die Düsen austauschen und die Primärluft einstellen. Um den Austausch der Düsen und die Einstellung der Brenner vorzunehmen, muss das Kochfeld entfernt werden.



Zum Austausch der Düsen muss das Gerät aus dem Einbauschrank ausgebaut werden.

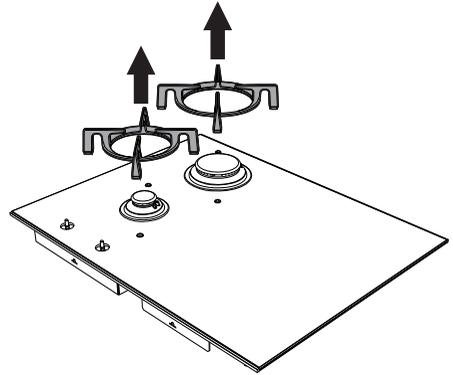
Das Kochfeld abnehmen

1. Zum Entfernen die Drehknebel und die Rosetten der Drehknebel (wo vorhanden) nach oben ziehen.

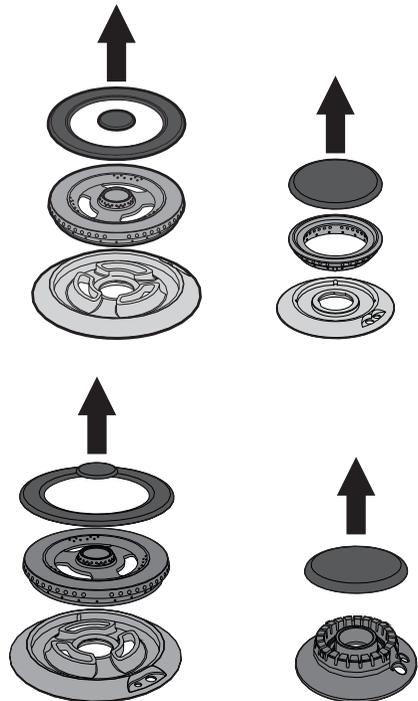


Zwischen Drehknebel und Rosette ist (je nach Modell) eine nicht in der Abbildung dargestellte Feder angeordnet.

2. Die Roste von dem Kochfeld nehmen.



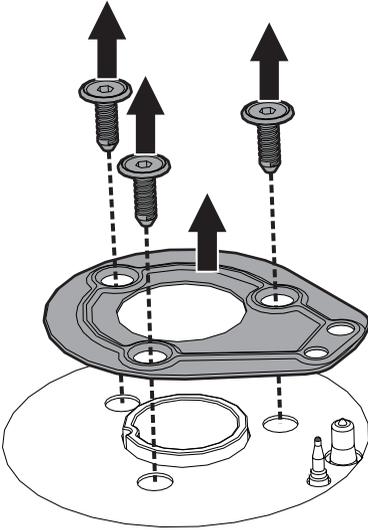
3. Die Kronenbrenner und die entsprechenden Brennerdeckel entfernen.





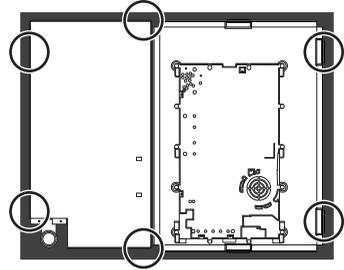
Installation

4. Die Befestigungsschrauben des Kochfeldes und die jedem Brenner entsprechenden Platten lösen.

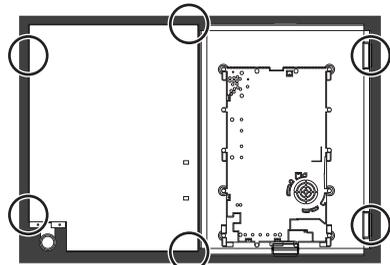


5. Die 6 Schrauben, die das Glaskochfeld am Gehäuse befestigen, lösen (siehe untenstehende Abbildungen, um die Position zu ermitteln).

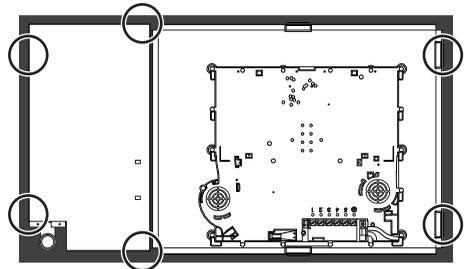
(Ansicht von unten)



65 cm



75 cm



90 cm



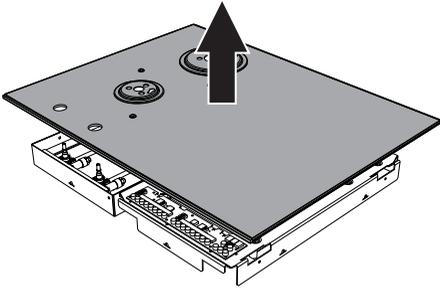
Ist ein Blitzbrenner vorhanden, muss die Mutter, die das Thermoelement am Kochbereich (CH8) befestigt, gelöst werden.



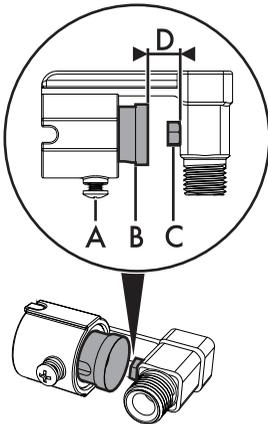
Unterhalb der Platten können sich einige Dichtungen an der Zündkerze und dem Thermoelement befinden. Vorsicht ist geboten.



6. Das Glaskochfeld entfernen.



Austausch der Düsen

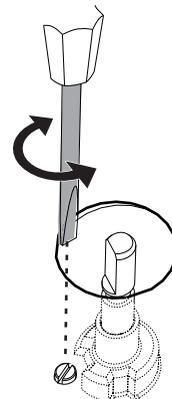


1. Die Schraube **A** lösen und den Luftregler **B** bis zum Anschlag drücken.
2. Mit dem Schlüssel die Düsen **C** entfernen und durch die dem Gastyp entsprechenden Düsen austauschen (siehe „Gasarten und Länder“).

3. Zur Nachstellung des Luftstroms den Luftregler **B** verschieben, bis der in der entsprechenden Tabelle angegebene Abstand **D** erreicht ist (siehe „Gasarten und Länder“).
4. Nach Einstellung eines jeden Brenners das Gerät sachgemäß wieder zusammenbauen.

Einstellung der Kleinstellung für Erd- oder Stadtgas

1. Den Brenner zünden und auf Kleinstellung setzen.
2. Den Griff vom Gashahn entfernen und die Stellschraube regulieren, die sich neben dem Stab des Hahns befindet (je nach Modell), bis eine gleichmäßige kleinste Flamme erzielt ist.
3. Den Griff wieder anbauen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen.
4. Dazu den Griff schnell von der Höchst- auf die Mindeststufe drehen: die Flamme darf dabei nicht ausgehen.
5. Diesen Vorgang bei allen Gashähnen wiederholen.



Der Drehmoment der Düse darf 3 Nm nicht überschreiten.



Installation

Einstellung der Kleinstellung für Flüssiggas

Die Schraube neben dem Stab des Gashahns im Uhrzeigersinn vollständig festdrehen.



Nach der Anpassung an einen anderen als den werksseitig voreingestellten Gastyp, muss auch das Etikett zur Gasregulierung ausgetauscht und an den neuen Gastyp angepasst werden. Das Etikett befindet sich im Beutel mit den Düsen (wo vorhanden).

Schmierung der Gashähne

Mit der Zeit weisen die Gashähne unter Umständen Schwierigkeiten beim Drehen auf und klemmen. In diesem Fall ihr Inneres reinigen und das Schmierfett wechseln.



Das Schmieren der Gashähne muss durch einen Fachtechniker erfolgen.

Montage des Kochfeldes

Nach erfolgtem Austausch der Düsen das Kochfeld wie im Folgenden beschrieben erneut einsetzen:

1. Das Glaskochfeld gemäß den Gasbrennern auf dem Gehäuse positionieren.
2. Für jeden Brenner die Dichtungen an der Zündkerze und dem Thermoelement positionieren.
3. Die Platten auf die entsprechenden Brenner aufsetzen und mit den 3, zuvor gelösten Schrauben (für jeden Brenner) befestigen.
4. Sofern vorhanden, die Mutter auf die Zündkerze des Blitzbrenners UR schrauben.
5. Das Glaskochfeld mittels der 6, zuvor gelösten Schrauben am Gehäuse befestigen (siehe Punkt 5 des Abschnitts „Das Kochfeld abnehmen“ für die Bestimmung der Position).
6. Das Gerät in den Einbauschrank einsetzen.
7. Die Kronenbrenner und die Brennerdeckel auf die entsprechenden Brenner aufsetzen.
8. Die Roste auf das Glaskochfeld aufsetzen.
9. Die Drehknebel und die Rosetten (wo vorhanden) in die Knebelstifte einführen.



Gasarten und Länder

Gasarten	IT	GB-IE	FR	BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Erdgas G20														
G20 20 mbar	•	•			•	•		•	•	•	•	•		
G20/25 20/25 mbar			•											
2 Erdgas G20														
G20 25 mbar														•
3 Erdgas G25														
G25 25 mbar							•							
G25.3 25 mbar							•							
4 Erdgas G25.1														
G25.1 25 mbar														•
5 Erdgas G25														
G25 20 mbar					•									
6 Erdgas G27														
G27 20 mbar													•	
7 Erdgas G2.350														
G2.350 13 mbar														•
8 Flüssiggas G30/31														
G30/31 28/37 mbar		•	•					•			•			
G30/31 30/37 mbar	•								•					
G30/31 30/30 mbar							•			•		•		
9 Flüssiggas G30/31														
G30/31 37 mbar														•
10 Flüssiggas G30/31														
G30/31 50 mbar					•	•								
11 Stadtgas G110														
G110 8 mbar	•									•		•		
12 Stadtgas G120														
G120 8 mbar										•				

DE



Je nach Installationsland kann die verfügbare Gasart bestimmt werden. Die bezeichnende Nummer berücksichtigt, um in den „Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften“ die korrekten Werte zu bestimmen.



Installation

Tabellen Brenner- und Brennerdüseigenschaften

1	Erdgas G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	76	126	130	175
	Reduzierte Leistung (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2	Erdgas G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	-	-	-	-
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	-	-	-	-
	Reduzierte Leistung (W)	-	-	-	-
	Primärluft (mm)	-	-	-	-
3	Erdgas G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	76	126	135	185
	Reduzierte Leistung (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Erdgas G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	-	-	-	-
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	-	-	-	-
	Reduzierte Leistung (W)	-	-	-	-
	Primärluft (mm)	-	-	-	-
5	Erdgas G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	82	140	145	200
	Reduzierte Leistung (W)	400	900	1600	1800
	Primärluft (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Erdgas G27 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	-	-	-	-
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	-	-	-	-
	Reduzierte Leistung (W)	-	-	-	-
	Primärluft (mm)	-	-	-	-
7	Erdgas G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	-	-	-	-
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	-	-	-	-
	Reduzierte Leistung (W)	-	-	-	-
	Primärluft (mm)	-	-	-	-



8	Flüssiggas G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.0	3.1	3.3	5.9
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	48	85	87	115
	Reduzierte Leistung (W)	400	1100	1800	1800
	Primärluft (mm)	1.5	2	1.5	12
	Nennleistung G30 (g/h)	73	225	240	429
	Nennleistung G31 (g/h)	71	221	236	421
9	Flüssiggas G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	-	-	-	-
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	-	-	-	-
	Reduzierte Leistung (W)	-	-	-	-
	Primärluft (mm)	-	-	-	-
	Nennleistung G30 (g/h)	-	-	-	-
	Nennleistung G31 (g/h)	-	-	-	-
10	Flüssiggas G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	42	76	76	102
	Reduzierte Leistung (W)	400	1100	1800	1900
	Primärluft (mm)	1	1	1	2.5
	Nennleistung G30 (g/h)	80	225	240	436
	Nennleistung G31 (g/h)	79	221	236	429
11	Stadtgas G110 – 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.0	3.3	3.8
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	132	250	250	310
	Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1400
	Primärluft (mm)	1	1	1.5	1.5
12	Stadtgas G120 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Nennwärmeleistung (kW)	1.1	3.0	3.3	4.0
	Düsendurchmesser (1/100 mm)	126	230	240	310
	Reduzierte Leistung (W)	400	900	1400	1400
	Primärluft (mm)	1	1	1.5	1.5

DE

Die nicht mitgelieferten Düsen sind bei den zugelassenen Kundendienststellen erhältlich.



5.6 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 Hauptstromversorgung 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.
- **Ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.**

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.

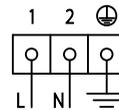
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Modelle von 65 - 75 cm:

- **220-240 V 1N~ (Standard)**



Dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².

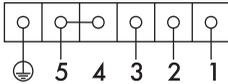


Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Modelle von 90 cm:

- **380-415 V 3N~ (Standard)**

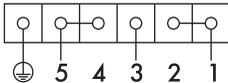


Fünfpoliges Kabel **5 x 2,5 mm²**.

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

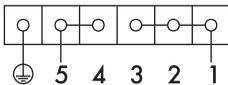
*Die mitgelieferte Brücke verwenden

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



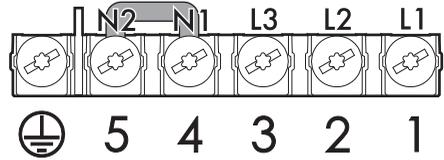
Vierpoliges* Kabel **4 x 4 mm²**.

- **220-240 V 1N~**



Dreipoliges* Kabel **3 x 6 mm²**.

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



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

i Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Installation

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 Hitzentwicklung 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.

5.7 Für den Installateur

- Der Stecker muss nach der Installation immer zugänglich sein. Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Den Gewindebogen des Anschlusses nicht abschrauben oder aufbrechen. Es besteht die Gefahr, diesen Teil des Gerätes zu beschädigen, was zum Verfall der Herstellergarantie führen könnte.
- Alle Anschlüsse mithilfe von Wasser und Seife auf ein eventuelles Entweichen von Gas überprüfen. **KEINE** offenen Flammen verwenden, um ein eventuelles Entweichen von Gas zu ermitteln.
- Alle Brenner einzeln und gleichzeitig zünden, um den sachgemäßen Betrieb der Gasventile, des Brenners und der Zündung zu gewährleisten.
- Den Drehknebel der Brenner auf das kleine Flammensymbol drehen und die Stabilität der Flamme eines jeden Brenners, einzeln und alle zusammen, prüfen.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.