

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	76
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.2 Haftung des Herstellers	77
1.3 Zweck des Gerätes	77
1.4 Entsorgung	77
1.5 Typenschild	78
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	78
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	78
2 Beschreibung	79
2.1 Allgemeine Beschreibung	79
3 Gebrauch	81
3.1 Hinweise	81
3.2 Vorhergehende Operationen	82
3.3 Gebrauch des Kochfeldes	82
4 Reinigung und Wartung	91
4.1 Hinweise	91
4.2 Reinigung der Oberflächen	91
4.3 Wöchentliche Reinigung	91
4.4 Flecken oder Speiserückstände	91
4.5 Was tun, wenn...	92
5 Installation	93
5.1 Elektrischer Anschluss	93
5.2 Sicherheitshinweise	94
5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte	95
5.4 Einbau	96
5.5 Befestigungsbügel	98

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 sind auf der Internetseite www.smeg.com verfügbar.



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.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht kontinuierlich beobachtet werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. 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.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.



Für dieses Gerät

- Sich nicht auf den eventuell vorhandenen Topfdetektor verlassen.
- Gegebenenfalls Flüssigkeiten wie Kondenswasser vom Garvorgang vom Deckel entfernen.
- Vor dem Schließen des Deckels das Kochfeld abkühlen lassen.
- Sollten sich Risse oder Sprünge bilden oder sollte die Kochfläche aus Glaskeramik zerbrechen, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr Sperren 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 (EN 55011).

1.2 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.

1.3 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf verwendet werden von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt 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 Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



Hinweise

- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.5 Typenschild

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



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

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



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

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



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



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

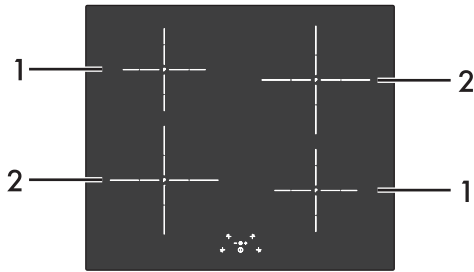
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

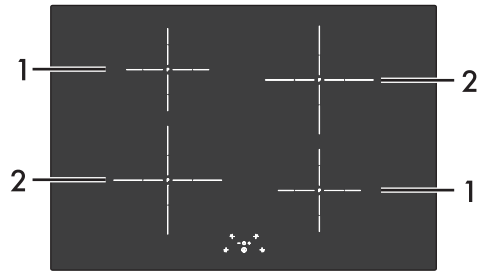


2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



600 mm



750 mm

DE

Zone	Außendurchmesser (mm)	Innendurchmesser (mm)	Max. Leistungsaufnahme (W)*	Leistungsaufnahme bei Funktion Power (W)*
1	160	100	1300	1400
2	210	100	2300	3000

* die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach verwendetem Kochgefäß variieren oder durch die ausgewählten Einstellungen abgeändert werden.



Vorteile des Induktionskochens



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

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



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



3.2 Vorhergehende Operationen

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

3.3 Gebrauch des Kochfeldes



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. Berühren Sie leicht eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.



On/Off: Kochfeld ein- oder ausschalten.



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



Kochgefäße geeignet für das Induktionskochen


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

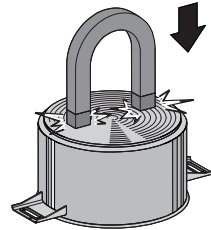
Geeignete Kochgefäße:

- 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 Topfs 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, die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone ist 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 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2
9	1 ½

Überhitzungsschutz

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

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 Topfs müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfs Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.



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





Leistungsstufen

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

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	Off - Stellung
1 - 2	Kochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)
3 - 4	Kochen
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

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Zum Aktivieren der Kochzone 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.

DE

Einschalten der Kochzone


Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die gewünschte Kochzone mit den dafür vorgesehenen Tasten auswählen ( z.B. Kochzone hinten rechts).
2. Die Garleistung von 1 bis 9 mit den Tasten  und  einstellen oder die Funktion Power aktivieren, siehe „Funktion Power“.




Gebrauch

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.

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 Sie, 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 60°C liegt, erlischt das Symbol.


Funktion Power



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 Funktion Power auszuschalten, die Taste  drücken.



Nur für die Kochzonen vorne links und hinten rechts:

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





Minutenzähler

i Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ein akustisches Signal aussendet.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Tasten **+** und **-** drücken und es wird **00** angezeigt.
2. Die für den Minutenzähler gewünschte Zeit in Minuten mit der Taste **+** oder **-** einstellen (die Tasten für einen schnelleren Vorlauf gedrückt halten). Auf dem Display erscheinen blinkende Punkte, die auf die Zählung hinweisen.

 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.

3. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit wird der Benutzer vom Kochfeld durch eine Reihe von akustischen Signalen darauf aufmerksam gemacht. Zur Unterbrechung dieser Signalanzeige kann eine beliebige Taste gedrückt werden.



Um den Minutenzähler während der Zählung zu deaktivieren, muss sein Wert mit der Taste **1** auf Null gesetzt werden. Sobald im Display die Anzeige **00** erscheint, wird der Minutenzähler deaktiviert.

DE

Minutenzähler mit Abschaltautomatik für Kochzonen







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

1. Wenn die Kochzone nicht ausgewählt ist, die Tasten **+** und **-** gleichzeitig drücken, die Anzeige **00** erscheint auf dem Display.
2. Die Tasten **+** und **-** erneut drücken und sofern mindestens eine Kochzone aktiviert ist, schaltet sich ein leuchtender Punkt ein, der auf die zeitgesteuerte Kochzone hinweist.







Gebrauch

3. Nun kann die Zeit für die

Abschaltautomatik mittels der Tasten 
und  (die Tasten für einen schnelleren
Vorlauf gedrückt halten) oder eine
weitere Kochzone mittels der Tasten 
und  ausgewählt werden.



Wenn der Minutenzähler mit Abschaltautomatik ohne aktive Kochzone aktiviert wird, verhält er sich wie ein normaler Minutenzähler.


4. Die Tasten  und  gleichzeitig so lange drücken, bis ein leuchtender Punkt unterhalb des Displays der Kochzone erscheint, deren eingestellte Zeit abgeändert werden soll. Nach Auswahl der entsprechenden Zone mittels der Taste  oder  kann die zuvor ausgewählte Zeit abgeändert werden.

5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit deaktiviert das Kochfeld die Kochzone und macht den Benutzer durch eine Reihe von akustischen Signalen darauf aufmerksam. Zur Unterbrechung dieser Signalanzeige kann eine beliebige Taste gedrückt werden.

Bediensperre

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
2. Nach Ertönen des akustischen Signals die Taste  drücken.

Die Bedienelemente sind nun gesperrt und die Anzeige  erscheint im Display.



Ein Mangel an Netzspannung verursacht die Deaktivierung der Bediensperre.

Zur Entsperrung der Bedienkebel:

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
2. Nach Ertönen des akustischen Signals die Taste  drücken.

Leistungssteuerung

Um den Verbrauch zu optimieren, können die aus zwei Kochplatten bestehenden Gruppen nicht mehr als eine bestimmte Höchstleistung liefern. Die Platine begrenzt die Höchstleistungsstufe der zweiten aktivierten Kochzone, die ausgewählt sein kann.

- Es können nicht alle Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
- Die Priorität bei der Leistungssteuerung gilt der zuerst eingestellten Kochzone.
- Aus Gründen der Leistungssteuerung wenn die Kochplatte vorne links aktiviert ist, ist es nicht möglich, die Kochplatte hinten rechts zu aktivieren oder umgekehrt.



Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch.

Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.

Wenn eine Leistungsanzeige blinkt, es bedeutet dass diese automatisch durch das Modul zur Leistungssteuerung reduziert wird.



Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.



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

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	Garen 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	Rinder-/Schweinebraten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
P	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.



Gebrauch






Einstellung der Leistungsbegrenzung des Kochfeldes



Diese Funktion ermöglicht, den Wert der Leistungsbegrenzung Ihres Gerätes einzustellen.



Das Gerät wird werkseitig auf die Heizleistung von **7,4 kW** eingestellt.

1. Vor dem Einstellen des Leistungswertes alle Kochplatten ausschalten.
2. Mindestens 3 Sekunden lang die 4 Tasten zur Kochzonenauswahl  gleichzeitig gedrückt halten. Es ertönt ein akustisches Signal. Im Display des Kochfeldes erscheint der aktuelle Leistungswert (**7,4 kW**).
3. Die Tasten  und  drücken, um die Leistung auf den gewünschten Wert einzustellen (**3,0 kW** oder **4,5 kW**).
4. Innerhalb von 60 Sekunden die 4 Tasten zur Kochzonenauswahl   mindestens 3 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt halten. Es ertönt ein akustisches Signal zur Bestätigung der eingestellten Auswahl.



Die Einstellung der Leistungsstufe des Kochfeldes muss innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz erfolgen.

Beispiele von möglichen Kombinationen, je nach eingestellter Leistung

Leistung (kW)	Platte 200 L	Platte 150 L	Platte 200 R	Platte 150 R
7,4	P	7	P	7
	9	P	9	P
4,5	8	8	8	8
3,0	8	0	8	0
	0	P	0	P
	7	8	0	8
	0	8	7	8



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 legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger reinigen und pflegen. Beachten Sie dabei immer die Herstellerhinweise. 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 mit Hilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.



Reinigung und Wartung

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Entfernen Sie daher gegebenenfalls die Körnchen sofort von dem Kochfeld.

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 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 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Individuelle Schutzvorrichtungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind.

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

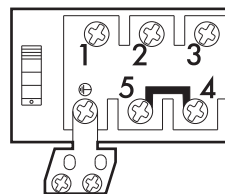
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Anschlussart	Kabeltyp
<p>220-240 V 1N~</p>	<p>dreipolig 3 x 2,5 mm²</p>
<p>380-415 V 2N~</p>	<p>vierpolig 4 x 1,5 mm²</p>
<p>380-415 V 3N~</p>	<p>fünfpolig 5 x 1,5 mm²</p>

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





Installation

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

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

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 Sicherheitshinweise



**Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Bei keiner Installationsart darf das vor dem Produkt angebrachte Lüftungsgitter abgedeckt werden.

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

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

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

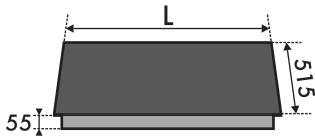


5.3 Aussparung auf der Arbeitsplatte

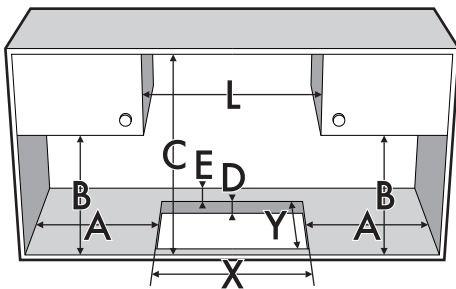
i Der folgende Eingriff benötigt Mauer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt,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

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten.

Abmessungen für Einbau von Kochfeldern mit Abkantung

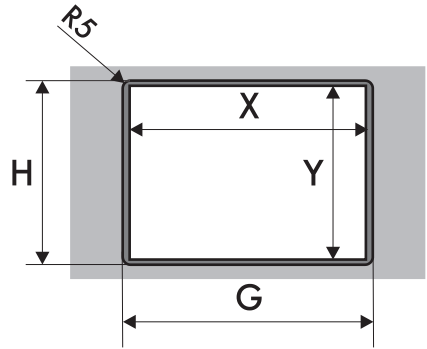


L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	555 - 560	478 - 482
750	555 - 560	478 - 482



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
min 50	min 460	min 750	20÷60	min 50

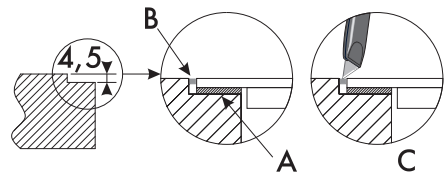
Abmessungen für Einbau von bündigen Kochfeldern



L (mm)	X (mm)	Y (mm)	G (mm)	H (mm)
600	555 - 560	478 - 482	604	519
750	555 - 560	478 - 482	754	519

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

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





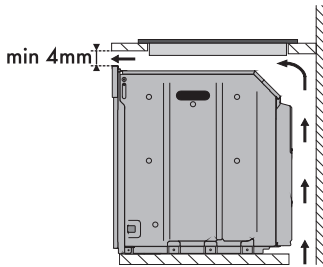
Installation

5.4 Einbau

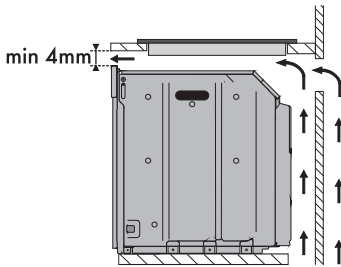
Auf eingebautem Backofen

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

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



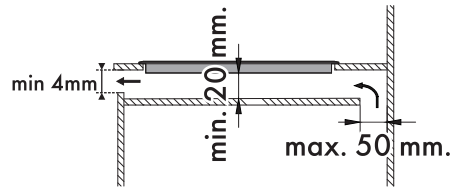
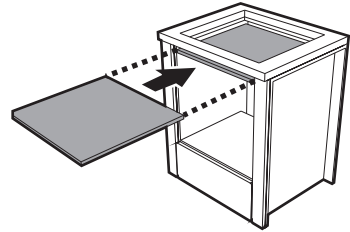
Mit Öffnung auf dem Boden



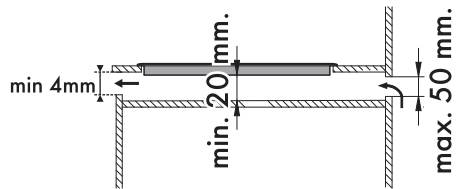
Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

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



Mit Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf der Rückseite



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

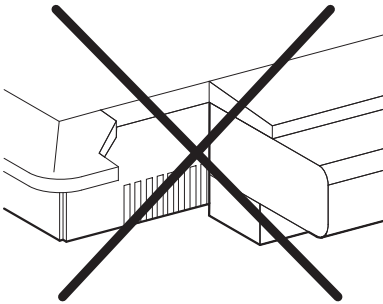
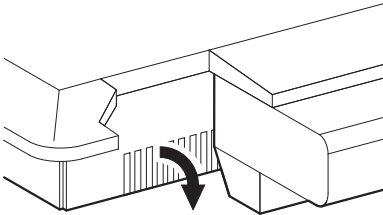
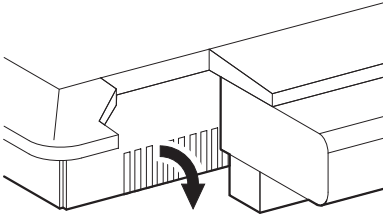


Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.



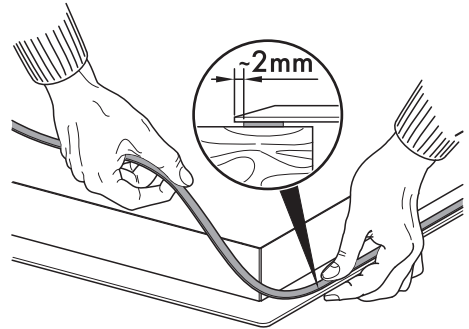
Lüftung

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



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.

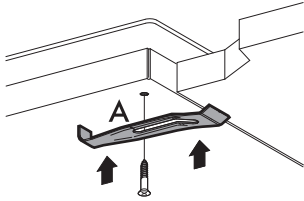


Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.



5.5 Befestigungsbügel

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



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