

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	118
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	118
1.2 Zweck des Gerätes	122
1.6 Entsorgung	122
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	123
2 Beschreibung	124
2.1 Allgemeine Beschreibung	124
2.2 Bedienblende	125
3 Gebrauch	127
3.1 Hinweise	127
3.2 Vorhergehende Eingriffe	128
3.3 Verwendung des Kochfeldes	128
3.4 Zusatzfunktionen	136
3.5 Sonderprogramme	139
3.6 Menü Einstellungen	140
3.7 Benutzermenü	142
3.8 Fehlercodes	145
4 Reinigung und Wartung	146
4.1 Hinweise	146
4.2 Reinigung der Oberflächen	146
4.3 Wöchentliche Reinigung	146
4.4 Flecken oder Speiserückstände	146
4.5 Was tun, wenn...	147
5 Installation	148
5.1 Elektrischer Anschluss	148
5.2 Anweisungen für den Installateur	149
5.3 Sicherheitshinweise	149
5.4 Leistungsbeschränkung	150
5.5 Aussparung auf der Arbeitsplatte	150
5.6 Einbau	151

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 Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden: Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Die Funktionen Booster und Double Booster nicht zum Aufwärmen von Fetten oder Ölen verwenden. Brandgefahr.
- Die Kochgefäße direkt auf die Kochfläche aus Glaskeramik stellen. Kein Papier, Geschirrtücher oder Untersetzer auf die Außenseite der Kochgefäße legen. Verbrennungsgefahr!
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.



- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Der Boden des Kochgefäßes sollte möglichst eben sein. Ein Luftspalt (z. B. ein Einschnitt mit dem Herstellerlogo in der Mitte) kann zu Schäden führen (z. B. Verformung der Bodenflächen durch Überhitzung).
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochflächen legen.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- 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.
- Beim Garen und Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Keine Materialien oder Substanzen, die schmelzen können (Papier, Kunststoff oder Alufolie), während des Garvorgangs darauf ablegen.
- Die Kochgefäße direkt auf die Kochfläche aus Glaskeramik stellen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekortür oder einer Platte installiert werden.
- Der Stromanschluss muss nur vom autorisierten technischen Personal ausgeführt werden.
- Für den Anschluss ein flexibles, hitzebeständiges Kabel verwenden. Die Buchsenklemmen an den Enden der Kabel anbringen, bevor sie an den Generator angeschlossen 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 Leitungen für die Speisung der Klemmleiste muss 1,5 - 2 Nm betragen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.



Für dieses Gerät

- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr sperren und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Das Kochfeld aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Gegebenenfalls Flüssigkeiten wie Kondenswasser vom Garvorgang vom Deckel entfernen.
- 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. Lassen Sie jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf das Kochfeld fallen, denn dies könnte bei spitzen Gegenstände zum Bruch der Oberfläche führen.
- Vor dem Schließen des Deckels das Kochfeld abkühlen lassen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).
- Gemäß den Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit gehört das Kochfeld mit elektromagnetischer Induktion der Gruppe 2 und der Klasse B an (DIN EN 55011).



- Dieses Gerät entspricht allen anwendbaren Normen und Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Es wird jedoch empfohlen, dass Benutzer von Herzschrittmachern einen Mindestabstand von 20-30 cm zwischen dem in Betrieb befindlichen Gerät und dem Herzschrittmacher einhalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Herzschrittmachers.

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 Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Typenschild

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

1.5 Dieses Bedienungshandbuch

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

- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.6 Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden. Dieses Gerät enthält, gemäß den 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.
- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.



- 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.

Eigenschaft



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.

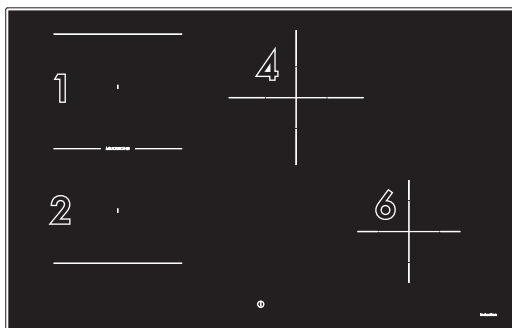
- Einzelne Bedienungsanweisung.



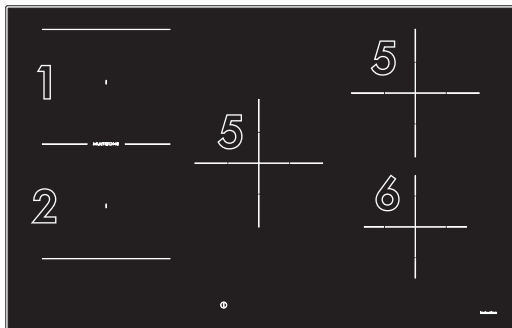
Beschreibung

2 Beschreibung

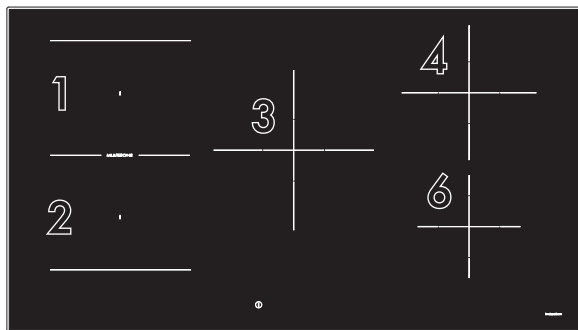
2.1 Allgemeine Beschreibung



80 cm (4 Kochzonen)



80 cm (5 Kochzonen)



90 cm

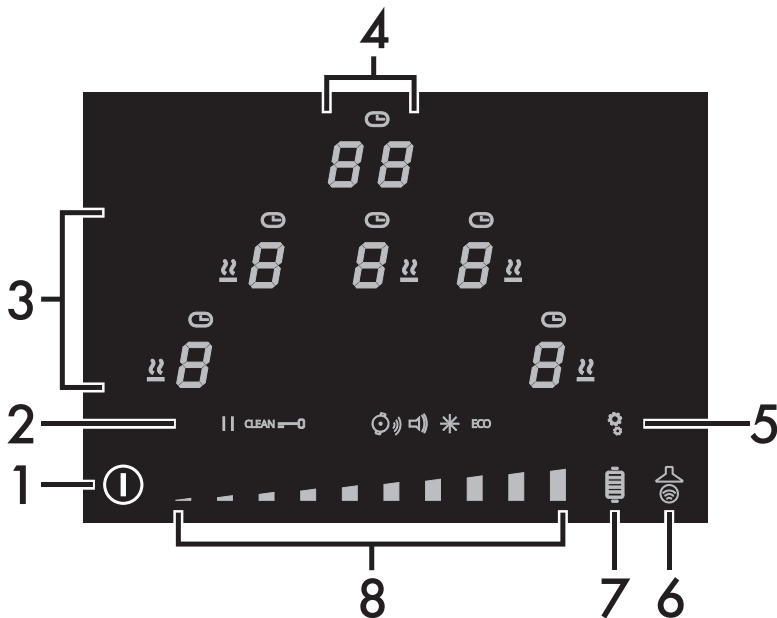


Tabelle der maximalen Leistungsaufnahmen (in Watt)

	Abmessungen H x B (mm)	Stufe 9	Booster	Double Booster
Zone 1/ 2: einzelne	180 x 218	2100	2500	3000
Zone 1/ 2: Multizone	360 x 218	1500	1850	-
Zone 3	250 x 250	2300	3000	-
Zone 4	210 x 210	2300	3000	-
Zone 5	200 x 200	2300	3000	-
Zone 6	160 x 160	1400	2100	-

Die Leistungen sind nur Richtwerte und können je nach verwendetem Kochgefäß oder den eingestellten Werten variieren

2.2 Bedienblende



1 Taste On-/Off

2 Symbole für die Einstellungen

3 Display der Kochzonen

4 Display des Minutenzählers

5 Taste Menü Einstellungen

6 Taste Auto-Vent 2.0-Funktion

7 Taste Grill-Funktion

8 Gleitleiste



Beschreibung

Vorteile des Induktionskochens

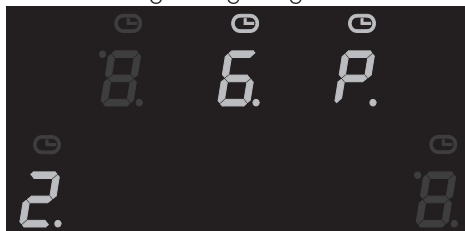


Das Gerät ist mit einem Induktionsgenerator für jede Kochzone ausgestattet. Jeder Generator unter der Kochfläche aus Glaskeramik erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das Hitze direkt im Boden des Topfes erzeugt. In der Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr übertragen, sondern direkt von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

- Energieeinsparung im Vergleich zum traditionellen elektrischen 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 vom Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch. Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Auf dem Display werden die von der automatischen Leistungssteuerung eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.



- Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.
- Das Modul zur Leistungssteuerung hat keinen Einfluss auf den Gesamtstromverbrauch des Gerätes.



3 Gebrauch

3.1 Hinweise



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine 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 der Garvorgänge, 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.



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



3.2 Vorhergehende Eingriffe

Um die während der Werkverarbeitung eventuell entstandene Feuchtigkeit zu entfernen und die vollkommene Funktionstüchtigkeit der elektronischen Kreisläufe und der Bedientastatur zu garantieren, müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

1. Die Schutzfolie von den Außenflächen des Gerätes und den Zubehörteilen entfernen.
2. Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).

3.3 Verwendung des Kochfeldes

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

Erste Inbetriebnahme



Wenn das Gerät zum ersten Mal an die allgemeine Stromversorgung angeschlossen wird, wird eine automatische Prüfung durchgeführt, bei der alle Kontrollleuchten vorübergehend eingeschaltet werden.

Nachdem das Gerät an die allgemeine Stromversorgung angeschlossen wurde, leuchtet bei der ersten Benutzung das

blinkende Symbol  im Display auf. Dies dient dem Zugriff auf das technische Menü des Geräts und darf nur von Mitarbeitern des technischen Kundendienstes verwendet werden.

Nach dem Einschalten des Geräts erscheint im Display des Minutenzählers das Symbol



, die leicht beleuchtete Taste  und

der Text .

Liste der Symbole



Symbol Warming-Funktion



Symbol Minutenzähler



Symbol Pause-Funktion



Symbol Clean-Funktion



Symbol Bediensperre



Symbol Automatische Erkennung der Kochgefäße



Symbol Lautstärke der Tasten



Symbol Helligkeit des Displays



Symbol Eco-Funktion

Liste der Tasten



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



Taste Menü Einstellungen: Ermöglicht den Zugriff auf die Geräteeinstellungen.



Taste Grill-Funktion: Aktiviert die Grill-Funktion



Taste Auto-Vent 2.0-Funktion: Aktiviert die Kommunikation zwischen dem Kochfeld und der darüber liegenden Abzugshaube.



Gleitleiste: Erhöht oder verringert die Leistung einer Kochzone, ermöglicht die Änderung von Einstellungen und die Auswahl von Benutzeremüoptionen.



Display der Kochzonen



In diesem Bereich befinden sich die Tasten für die Auswahl der Kochzonen und die Symbole des Minutenzählers über jeder einzelnen Zone und das Symbol der Warming-Funktion.

Display des Minutenzählers



In diesem Bereich befinden sich die Bedienelemente zur Einstellung des unabhängigen Minutenzählers und des Minutenzählers für die Kochzonen. Wenn ein autonomer Minutenzähler eingestellt werden

kann, wird der folgende Text



Kochgefäßdurchmesser

Sicherstellen, dass die Kochgefäße einen Minstdurchmesser aufweisen, der dem in der folgenden Tabelle angeführten entspricht.

Zone	Ø min. (cm)	Ø empfohlen (cm)
Zone 1 und 2 (einzelne Kochzonen)	9 - 11*	18
Zone 1 und 2 (Multizonen)	19	22
Zone 3	13	25
Zone 4	9 - 11*	21
Zone 5	7 - 9*	20
Zone 6	11	16

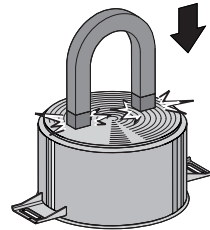
*Wenn ein Kochgefäß mit einem Durchmesser verwendet wird, der kleiner ist als der in der Spalte „Mindest-Ø (cm)“ angegebene

Mindestwert, wird dieses vom Gerät möglicherweise nicht erkannt.

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die auf dem Kochfeld aufgedruckten Linien mit den Kochgefäßen nicht überschreiten.
- Die Bedienblende nicht verdecken.
- Sich nicht den Rändern der Glasfläche annähern.
- Wenn eine Grillpfanne oder eine verlängerte Bratpfanne in den Zonen **1** und **2** mit Multizonenbetrieb verwendet werden soll, empfiehlt es sich, eine Pfanne mit einer maximalen Größe von 22 x 36 cm und einer minimalen Größe von 19 x 19 cm zu wählen.

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße



Die Kochgefäße, die auf dem Induktionfeld 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,



Gebrauch

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.

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 Dauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheinen im Display die Symbole der Restwärme.

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



Überhitzungsschutz

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

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

Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die Breite der aufgedruckten Kochzone hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf die vorderen Bedienelemente positioniert werden.
- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Kochgefäß und Kochzone beschädigen.

- Die Kochgefäße möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Ein Kochgefäß wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großes, aber halbleeres Kochgefäß bedeutet Energieverschwendung.



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

Leistungsstufen

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

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

* Siehe Funktion Booster und Double Booster



Gebrauch

Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

Die Taste ON-/OFF  mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten, um das Kochfeld einzuschalten. Erneut mindestens eine Sekunde lang gedrückt halten, um sie zu deaktivieren.



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

- Auf dem Display des Minutenzählers wird einige Sekunden lang der Text  angezeigt. Während dieser Zeit kann ein autonomer Minutenzähler eingestellt werden (siehe „Unabhängiger Minutenzähler“).
- Wenn eine Leistungsbeschränkung eingestellt wurde, wird anstelle von  für einige Sekunden die zur eingestellten Leistung gehörende Zahl angezeigt. In diesem Fall ist es immer noch möglich, einen autonomen Minutenzähler durch Berühren des Displays des Minutenzählers einzustellen.

Automatisches Einschalten der Kochzone



Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Kochgefäße ausgestattet, angezeigt durch das Symbol . Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert, kann aber über das Menü Benutzer deaktiviert werden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

- Ein (für das Induktionskochen geeignetes und nicht leeres) Kochgefäß auf die zu verwendende Kochzone stellen.

- Die Taste, die der Zone entspricht, auf der sich das Kochgefäß befindet, leuchtet automatisch auf und wird angezeigt . Die anderen Zonen können nicht aktiviert werden.

Wenn die automatische Kochgefäßerkennung nicht aktiv ist, erscheint beim Einschalten des Geräts das

Symbol  auf dem Display aller

Kochzonen. Um die Zonen zu aktivieren, diese über das entsprechende Display mit der gewünschten Leistungsstufe auswählen.

Anzeige der Kochgefäßerkennung

Wenn eine Zone aktiviert/ausgewählt wurde, zeigt das Erscheinen des Symbols  auf dem Display an, dass das Kochgefäß nicht geeignet ist.

Das Symbol  wird auch angezeigt, wenn kein Kochgefäß vorhanden ist oder es entfernt wurde.



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



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



Einstellung der Kochzone

Nach Auswahl/Aktivierung einer Kochzone:

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

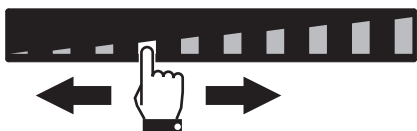


Nun ist der angezeigte Leistungswert

gleich **1**.

2. Den Finger auf der Gleitleiste bis zur

Auswahl einer Leistung von **1** bis **9** nach rechts oder links verschieben oder die Booster-Funktion aktivieren (siehe „Booster-Funktion“).



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

Ausschalten der Kochzone

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



Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt den Wert **0** an.



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



mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten.

Schnellauswahl



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

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

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



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



Gebrauch

Booster-Funktion



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

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



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

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: Der angezeigte

Leistungswert ist gleich

2. Den Finger auf der Gleitleiste ganz nach rechts bewegen, um die Leistungsstufe **9** auszuwählen.



3. Das Segment ganz rechts in der Gleitleiste drücken.

Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert an. Zum Deaktivieren der Booster-Funktion eine beliebige Leistungsstufe auswählen.

Die Booster-Funktion kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

- Nach dem Einschalten des Kochfelds und der Auswahl einer Kochzone zweimal auf das letzte Segment ganz rechts in der Gleitleiste drücken.



Die Booster-Funktion bleibt höchstens 5 Minuten lang aktiv, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf 9 zurückgeschaltet.

Double Booster-Funktion



Die Double Booster-Funktion ist nur für die Kochzonen **1** und **2** verfügbar.

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

Nach Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone auf das letzte Segment ganz rechts in der Gleitleiste drücken. Die

Symbole und werden nacheinander angezeigt.



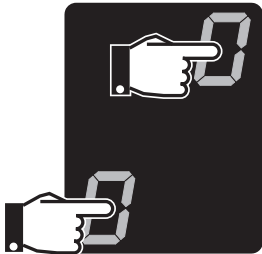
Multizone-Funktion



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

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Finger gleichzeitig auf die vordere und linke hintere Kochzonentaste legen.

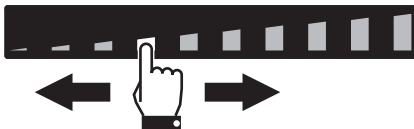


Nach einem kurzen akustischen Signal erscheint auf der Höhe der Taste der hinteren Kochzone das Symbol . Nun ist die Multizone-Funktion aktiviert.



Die Multizone-Funktion kann automatisch aktiviert werden, indem ein längeres Kochgefäß auf die Zonen **1** und **2** gestellt wird.

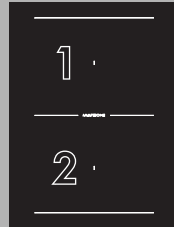
2. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Garleistung einzustellen.



Es wird für beide Kochzonen die gleiche Leistung eingestellt.

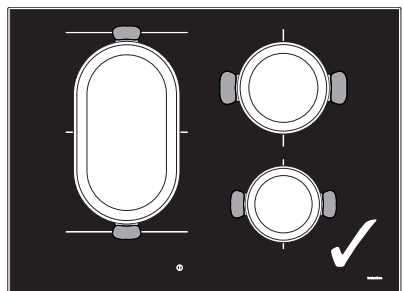


Die Multizone-Funktion kann nur zwischen den Kochzonen **1** und **2** aktiviert werden.



- Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide betreffenden Platten.
- Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.

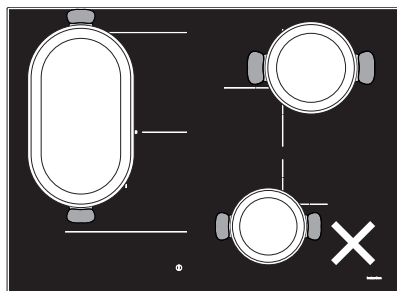
Bei Verwendung eines großen, ovalen oder sehr langen Topfes muss sichergestellt werden, dass er in der Mitte der Kochzone steht.



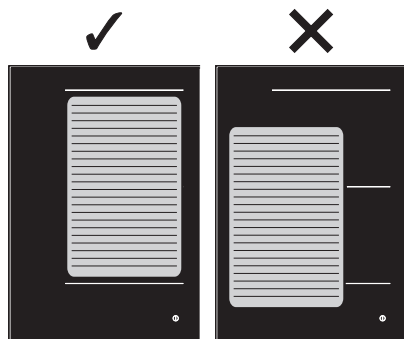
Beispiel einer korrekten Positionierung des Topfes



Gebrauch



Beispiel einer NICHT korrekten Positionierung des Topfes



Beispiel der Positionierung der Grillpfanne

Zum Deaktivieren der Multizone-Funktion:

Gleichzeitig die Tasten der Kochzonen, bei denen die Multizonenfunktion aktiv ist,

drücken. Das Symbol  verschwindet und die beiden Zonen können wieder getrennt genutzt werden.

Kochtabelle

In der nachstehenden Tabelle sind die einstellbaren Leistungswerte angegeben, daneben erscheinen jeweils die Gerichte, die zubereitet werden können. Diese Werte können je nach Menge oder individuellem Geschmack angepasst werden.

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



Anzeige der 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.

Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf jedem Display ein spezielles Symbol, das anzeigt, ob die Zone noch heiß ist bzw. die ungefähre Temperatur:

1  wenn die Temperatur zwischen 60 °C und 79 °C liegt.

2  wenn die Temperatur zwischen 80 °C und 99 °C liegt.

3  wenn die Temperatur 100 °C beträgt oder höher ist.

3.4 Zusatzfunktionen

Schnellerwärmung



Diese Funktion ist für die Leistungsstufen **9**, **Booster** und **Double Booster** nicht verfügbar.

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

Nach Auswahl einer Kochzone:

- Eine Leistungsstufe (von **1** bis **8**) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Das Display der Kochzone zeigt zur ausgewählten Leistungsstufe das Symbol



abwechselnd an.

- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.

Diese Funktion lässt sich deaktivieren, dazu einfach eine andere Leistungsstufe wählen oder die Kochzone ausschalten.

Warming-Funktion



Mit dieser Funktion können fertig zubereitete Speisen warm gehalten oder der Siedepunkt von Wasser beibehalten werden.

Zum Aktivieren der Warming-Funktion nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Eine Kochzone auswählen.
2. Die Gleitleiste zwischen Stufe **0** und Stufe **1** drücken.



3. Im Display der Kochzonen erscheinen die Symbole  und .

Zum Deaktivieren der Warming-Funktion:

1. Die Kochzone mit der aktiven Funktion auswählen.
2. Eine andere Leistungsstufe wählen oder die Kochzone ausschalten.



Gebrauch

Unabhängiger Minutenzähler



- Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler programmiert werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit ein akustisches Signal aussendet.
- Es ist möglich, eine Einstellung von 1 bis zu einem Maximum von 99 Minuten vorzunehmen.

Nach Aktivierung des Kochfelds, ohne Auswahl einer Kochzone:

1. Die Stelle im Einstellbereich des Minutenzählers, an der „CL“ angezeigt wird, drücken.

2. Im Display erscheint das Symbol



und das Symbol  blinkt.

3. Die Minuten über die Gleitleiste

auswählen (z. B. ). Wenn

innerhalb weniger Sekunden kein Wert ausgewählt wird, kann ein 5-Minuten-Minutenzähler gestartet werden.

4. Nach der Auswahl blinkt die Ziffer der Minuteneinheiten kurz auf, dann ermöglicht das Display die Auswahl der

Zehner-Minuten ().

5. Wenn die Ziffer links wieder dauerhaft aufleuchtet, können mit demselben Vorgang die Zehner-Minuten

ausgewählt werden (z. B. ).

6. Kurz danach beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Reihe von Signaltönen und das Display des Minutenzählers beginnt zu blinken. Das Display des Minutenzählers drücken, um das akustische Signal zu deaktivieren.



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

Zeitgesteuerter Garvorgang



- Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach Ablauf der gewünschten Zeit ausgelöst wird.
- Es ist möglich, eine Einstellung von 1 bis zu einem Maximum von 99 Minuten vorzunehmen.
- Die Zeitautomatik kann auch zum Kochen auf mehreren Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Der zeitgesteuerte Garvorgang kann nach dem Einschalten einer Kochzone aktiviert werden:

1. Eine Leistungsstufe auswählen.
2. Denselben Vorgang für die Einstellung eines autonomen Minutenzählers durchführen.
- Über dem Display der Kochzone erscheint das Symbol , das anzeigt, dass die Zone zeitgesteuert ist.
3. Der zeitgesteuerte Garvorgang startet wenige Sekunden nach der letzten Auswahl.



4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt eine Reihe von akustischen Signalen, die durch Drücken des Minutenzähler-Bereichs ausgeschaltet werden können.

Änderung und Deaktivierung des autonomen Minutenzählers



Soll ein bereits gestarteter Minutenzähler geändert werden, ist er von Grund auf neu zu starten.

1. Das Kochfeld mit der Taste  aktivieren.
2. Das Display des Minutenzählers drücken, um den autonomen Minutenzähler gemäß den entsprechenden Anweisungen zurückzusetzen (siehe „Unabhängiger Minutenzähler“). Um den Minutenzähler zurückzusetzen, einfach beide Ziffern auf Null setzen.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

1. Das Kochfeld mit der Taste  aktivieren.
2. Die abzuändernde zeitgesteuerte Kochzone auswählen.
3. Das Display des Minutenzählers drücken, um die Rückwärtszählung gemäß den entsprechenden Anweisungen zurückzusetzen (siehe „Unabhängiger Minutenzähler“). Um den Minutenzähler zurückzusetzen, einfach beide Ziffern auf Null setzen.

Recall-Funktion



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

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

1. Das Gerät einschalten.
- Das Symbol  beginnt zu blinken.
2. Sofort auf das Segment der Gleitleiste drücken, das sich direkt unter dem Symbol  befindet, um die zuvor aktiven Funktionen wiederherzustellen.



Diese Funktion setzt die Aktivität der Kochzonen, den Minutenzähler und die Schnellerwärmung zurück. Alle anderen Funktionen können nicht wieder aufgerufen werden.

3.5 Sonderprogramme

Grill-Funktion



Diese Funktion wird verwendet, um die Multizone-Funktion automatisch nur für die linken Zonen zu aktivieren. Sie wird beim Kochen mit Grillpfannen oder länglichen Kochgefäßen verwendet.

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:

1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die linke Kochzone stellen.
2. Die Taste  drücken.



Gebrauch

Im Display der vorderen Kochzone erscheint das Symbol , in dem der hinteren Kochzone hingegen das Symbol . Die Gleitleiste stellt sich automatisch auf die Stufe **9** ein. (Vorheizphase)



Nach drei Minuten Betrieb wird auf die Stufe **7** heruntergeschaltet.

Die Taste  drücken und auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern.

Um die Funktion Grill zu deaktivieren, die Taste  drücken.

Auto-Vent 2.0-Funktion



- Mit dieser Funktion kann die Geschwindigkeit des Abzugshaubegebläses über eine Funkverbindung geregelt werden.
- Die Abzugshaube muss die Auto-Vent 2.0-Funktion entsprechend vorgerüstet sein.
- Die Regelung funktioniert nur in eine Richtung, von der Kochzone zur Abzugshaube: es ist nicht möglich, die Kochzone über die Abzugshaube zu regeln.

Die Auto-Vent 2.0-Funktion ist standardmäßig deaktiviert, kann aber über das Benutzermenü aktiviert werden. Wenn aktiviert, bleibt die Taste  immer schwach beleuchtet.

Diese Funktion hat einen automatischen und einen manuellen Modus:

- Der automatische Modus (Voreinstellung) passt die Abzugsgeschwindigkeit an die Gesamtleistung des Geräts an (siehe „Benutzermenü“ - Option **U8**)
- Der manuelle Modus ermöglicht die Einstellung der Abzugsgeschwindigkeit durch Drücken der Taste .

Nach dem Einschalten des Kochfeldes den manuellen Modus wie folgt aktivieren:

1. Die Taste  drücken, die dann mit maximaler Helligkeit leuchtet.
2. Jeder weitere Druck erhöht die Abzugsgeschwindigkeit der Haube nach einem zyklischen Ablauf mit 5 Einstellstufen von 0 (aus) bis 4 (maximale Geschwindigkeit).

Um in den manuellen Modus zurückzukehren, ist es notwendig, das Gerät aus- und wieder einzuschalten.



Für weitere Details verweisen wir auf die Bedienungsanleitung der Abzugshaube.

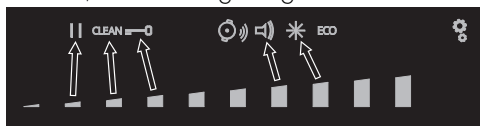


3.6 Menü Einstellungen

Mit dem Menü Einstellungen lassen sich einige der funktionellen Eigenschaften des Geräts ändern und es erlaubt die unten aufgeführten Vorgänge.

Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste  drücken, um das Menü Einstellungen aufzurufen.

Die Gleitleiste und die Symbole der Einstellungen, die geändert werden können, werden angezeigt:



Einzelne Einstellungen können mit dem Segment der Gleitleiste, das sich im Bereich direkt darunter befindet, ausgewählt werden.

Die Taste  erneut drücken, um das Menü zu verlassen.



Die Symbole  und  verweisen auf Funktionen, die nur über das Benutzermenü geändert werden können.

Pause-Funktion



Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen und Minutenzähler unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
3. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken. Die Displays der Kochzonen zeigen das Symbol  an.

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem

Symbol  drücken. Das Symbol  erscheint und das Gerät nimmt seine vorherige Aktivität wieder auf.



- Während der Pause-Funktion bleiben die Begrenzung der Garzeit, die Symbole der Restwärme und die Bediensperre aktiv.
- Die Pause-Funktion kann maximal 10 Minuten lang aktiv gehalten werden. Nach Ablauf schaltet sich das Gerät aus.
- Bei Stromausfall und nach Wiederherstellung der Stromversorgung wird die Pause-Funktion deaktiviert.

Clean-Funktion



Unsachgemäßer Gebrauch Verbrennungsgefahr

- Wenn diese Funktion aktiv ist, sollte man beim Entfernen von Schmutz, wenn die Glasoberfläche heiß ist, besonders vorsichtig sein.



Diese Funktion pausiert das Gerät für einen Zeitraum von 15 Sekunden, in dem Schmutz oder Flecken entfernt werden können.



Gebrauch

Zur Aktivierung der Clean-Funktion muss mindestens eine Kochzone aktiv sein:

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem

Symbol  drücken.

3. Das Display des Minutenzählers zeigt eine 15-Sekunden-Rückwärtszählung an, nach der das Gerät die vorherigen Aktivitäten wieder aufnimmt.

Bediensperre



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

Tasten  und .

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

Zum Aktivieren der Bediensperre:

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem

Symbol  drücken. Im Display aller

Kochzonen erscheint das Symbol .

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem

Symbol  drücken. Alle Symbole  verschwinden.

Lautstärke der Tasten



Einstellen der Lautstärke der dem Drücken von Tasten zugeordneten Töne.

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken.
3. Über die Gleitleiste die gewünschte Lautstärke auswählen.

Displaybeleuchtung



Ermöglicht die Helligkeit des Displays auszuwählen.

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken.
3. Über die Gleitleiste die gewünschte Helligkeitsstufe auswählen.



3.7 Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht die Änderung der Betriebseigenschaften des Gerätes. Das Benutzermenü enthält 9 Optionen, die geändert werden können. Jede Option ist auf dem Display mit dem Buchstaben „U“, abwechselnd mit einer progressiven Nummer gekennzeichnet.

Menüpunkt	Beschreibung
U0	Leistungsbeschränkung des Geräts (kW) - Änderung nur durch den Installateur
U1	Option deaktiviert
U2	Lautstärke der Tasten
U3	Lautstärke des Minutenzähler-Signalgebers
U4	Display-Helligkeit
U5	Animation des Minutenzählers
U6	Automatische Erfassung der Töpfe
U7	Dauer des Minutenzähler-Signalgebers
U8	Konfiguration des Abzugshaubengebläses
U9	Auto-Vent 2.0-Funktion

Zugriff auf das Menü Benutzer

1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der Taste On-/Off  einschalten.
2. Innerhalb von 3 Sekunden  erneut drücken, um es auszuschalten. Die Taste  beginnt zu blinken.
3.  drücken und gedrückt halten.

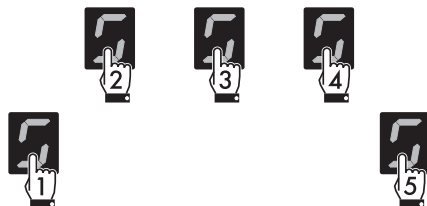
 Wenn das Menü Benutzer aufgerufen wird, blinkt die Taste  weiter.

4. Die Displays der Kochzonen zeigen die folgenden Symbole an:

Modelle mit 4 Kochzonen:



Modelle mit 5 Kochzonen:



Alle Tasten der Kochzonen (1) nacheinander im Uhrzeigersinn drücken, beginnend bei der vorderen linken Kochzone. Jedes korrekte Drücken wird durch einen Signalton bestätigt.



Wenn die Tasten in der falschen Reihenfolge gedrückt werden, ist der Zugriff auf das Menü ab Schritt 3 zu wiederholen.

5. Die Taste  loslassen.

Der Zugriff auf das Menü ist erfolgt und im Display der hinteren linken Zone erscheinen abwechselnd das Symbol  und die Zahl  (Option **U0** - Leistungsbeschränkung).

Die Gesamtleistung des Geräts kann in Schritten von 0,1 kW verändert werden (**Funktion Eco-Logic Advance**).

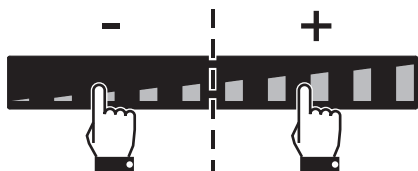
Das Display des Minutenzählers zeigt die Standardleistungseinstellung (in kW) an:





Gebrauch

Das Display des Minutenzählers drücken, um die Leistung zu ändern. Die linke Hälfte der Gleitleiste drücken, um die Leistung zu verringern, und die rechte Hälfte, um sie zu erhöhen. Die Taste gedrückt halten, um die gewünschte Einstellung schneller zu erreichen.



i Wenn eine geringere Leistung als 7,4 kW eingestellt ist, erscheint das Symbol **ECO** beim erneuten Einschalten des Geräts.

- Das Symbol  drücken, um zur Optionsauswahl zurückzukehren (Anzeige hinten links).
- Die Segmente der Gleitleiste drücken, um eine Option auszuwählen.



 Aus technischen Gründen ist das zweite Segment links (**U1**) deaktiviert. Eine Interaktion mit dieser Option hat keine Auswirkung.

- Nach der Auswahl einer Option auf das Display vorne links drücken, um sie zu ändern.

i Je nach Einstellstufe einer jeden Option zeigt die Gleitleiste nur die Segmente an, die den auswählbaren Stufen entsprechen.

Einstellungen Benutzer

i Über das Einstellungsmenü ist es auch möglich, die Optionen **U2** und **U4** (die jeweils den Symbolen  und  entsprechen) zu ändern.

Die Option **U2** ermöglicht es, die Lautstärke der Tastentöne zu ändern. Verfügbar sind 4 Einstellstufen, die mit der Gleitleiste ausgewählt werden können.

- Wert **0**: Min. Lautstärke.
- Wert **3**: Max. Lautstärke.

 Der dem Druck der Taste  zugeordnete Ton und die Töne der Fehlermeldungen können nicht geändert werden.

Die Option **U3** ändert die Lautstärke des akustischen Signals, wenn der Minutenzähler abgelaufen ist. Es ist möglich, 4 Stufen zu wählen (sowohl für den autonomen Minutenzähler als auch für das zeitgesteuerte Garen).

- Wert **0**: Min. Lautstärke.
- Wert **3**: Max. Lautstärke.



Die Option **U4** ermöglicht es, die Helligkeit des Displays zu ändern. Es können 10 Stufen gewählt werden.

- Wert **0**: Max. Helligkeit.
- Wert **9**: Min. Helligkeit.

Mit der Option **U5** lässt sich die Art der Animation der Rückwärtszählung in Sekunden des autonomen Minutenzählers und des zeitgesteuerten Garvorgangs von 59 auf 0 Sekunden ändern.



Die Rückwärtszählung der Sekunden wird angezeigt, wenn der Minutenzähler auf 1 Minute eingestellt ist.

- **0**: Animation 1.
- **1**: Animation 2.

Die Option **U6** ermöglicht es, die automatische Erfassung der Töpfe zu aktivieren oder zu deaktivieren. (Siehe „Automatisches Einschalten der Kochzone“).

- Wert **0**: Automatische Erfassung deaktiviert.
- Wert **1**: Automatische Erfassung aktiviert.

Die Option **U7** gibt die Dauer des akustischen Signals an, wenn der Minutenzähler abgelaufen ist. Es können 3 Stufen gewählt werden.

- Wert **0**: Dauer des Signalgebers 120 Sekunden.
- Wert **1**: Dauer des Signalgebers 10 Sekunden.
- Wert **2**: Signalgeber deaktiviert.

Die Option **U8** aktiviert automatisch die Auto-Vent 2.0-Funktion. Es können 8 Stufen gewählt werden. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die möglichen Einstellungen:

Einstellungsstufen	Beleuchtung der Abzugshaube	Geschwindigkeitsstufe des Abzugshaubengebläses		
		Scho-nendes Kochen	Mittle-res Kochen	Intensi-ves Kochen
0	off	aus		
1	on	aus		
2 - 4 - 6	an	aus	Geschwindigkeitsstufe 1	Geschwindigkeitsstufe 2
3 - 5 - 7	an	Geschwindigkeitsstufe 1	Geschwindigkeitsstufe 2	Geschwindigkeitsstufe 3

Anhand der nachstehenden Tabelle die am besten geeignete Stufe entsprechend der Leistungsbegrenzung des Geräts auswählen:

Einstellungsstufen	Leistungsbeschränkung
2 - 3	bis 4 kW
4 - 5	von 4 bis 5 kW
6 - 7	von 5 bis 7.4 kW



Wenn eine höhere Leistungsstufe als die eingestellte gewählt wird, dann lassen sich möglicherweise einige der Geschwindigkeiten des Abzugshaubengebläses nicht mehr wählen.

Die Option **U9** aktiviert bzw. deaktiviert die Auto-Vent 2.0-Funktion.

- **0**: Funktion deaktiviert.
- **1**: Funktion aktiviert.



Das Benutzermenü verlassen

Das Benutzermenü kann auf zwei Arten verlassen werden:

1. Die Taste  drücken. Jede Änderung wird ausgeschlossen und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Oder

2. Die Taste On-/Off  mindestens 2 Sekunden lang gedrückt halten. Die Änderungen werden gespeichert und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

3.8 Fehlercodes

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

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

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

- **Er03:** Eventuelle Materialien oder Töpfe aus dem Bereich der vorderen Bedienelemente entfernen.
- **E2:** Sicherstellen, dass die Töpfe für das Induktionsgaren geeignet und nicht leer sind. Das Gerät auskühlen lassen.



Wenn diese Fehlercodes häufig auftreten, muss der Technische Kundendienst kontaktiert werden.

Andere Fehlercodes möglichst aufschreiben und den Technischen Kundendienst kontaktieren.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Hinweise



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen ablegen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.2 Reinigung der Oberflächen

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

4.3 Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

4.4 Flecken oder Speiserückstände

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

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

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

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.



Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind. Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

4.5 Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

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

Die Kochergebnisse nicht zufrieden stellend sind:

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

Das Kochfeld qualmt:

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

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage wiederholt auslösen:

- Den Kundendienst oder einen Elektriker kontaktieren.

Das Kochfeld Risse oder Sprünge aufweist:

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



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Leitungen für die Speisung der Klemmleiste muss 1,5 - 2 Nm betragen.

Allgemeine Informationen

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

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

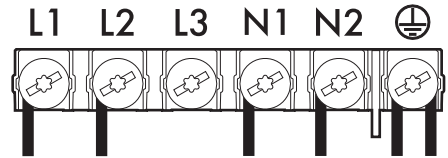
Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

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

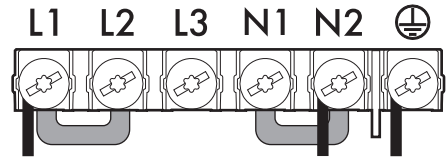
Das Gerät kann je nach Modell auf folgende Arten angeschlossen werden:

Modelle mit 80 cm mit 4 Kochzonen:

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



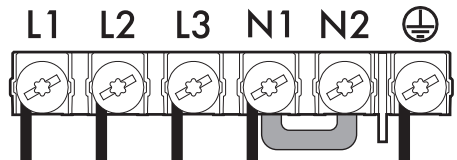
Sechspoliges Kabel 6 x 1,5 mm².



Dreipoliges Kabel 3 x 6 mm².

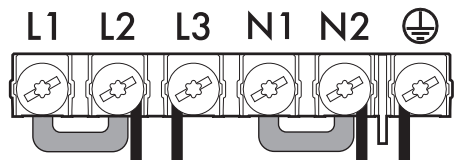
Modelle mit 80 cm mit 5 Kochzonen und
Modelle mit 90 cm:

- 380-415 V 3N~



Fünfpoliges Kabel 5 x 1,5 mm².

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

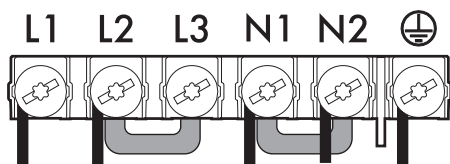


Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm².



Installation

• 220-240 V 1N~



Fünfpoliges **Kabel 5 x 4 mm²**.



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

Fixer Anschluss

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



Das Netzkabel an der Rückseite des 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 funktioniert und sichergestellt wurde, dass die Anweisungen korrekt befolgt wurden, ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und das nächste technische Kundendienst zu verständigen.

5.2 Anweisungen für den Installateur

- Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.

5.3 Sicherheitshinweise



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr**

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

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

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

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



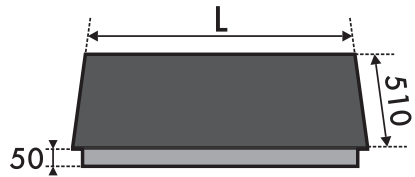
5.4 Leistungsbeschränkung

Das Gerät ist werkseitig auf die Höchstleistung eingestellt. 7,4 kW.



Die Höchstleistung des Gerätes kann über das Benutzermenü eingestellt werden.

Gesamtabmessungen (mm)



5.5 Aussparung auf der Arbeitsplatte

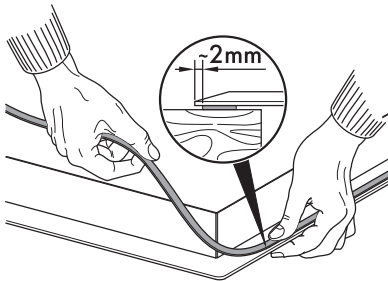


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen. Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt,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

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen in die Arbeitsplatte einarbeiten.

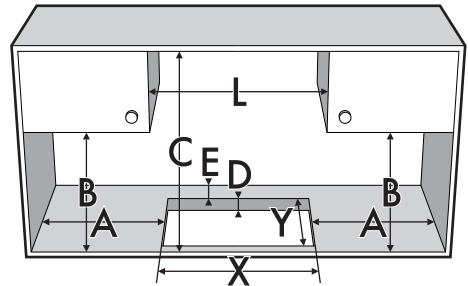
Kochfelddichtung

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 des angebracht werden.



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

Abmessungen für das halbbündige Kochfeld (mm)



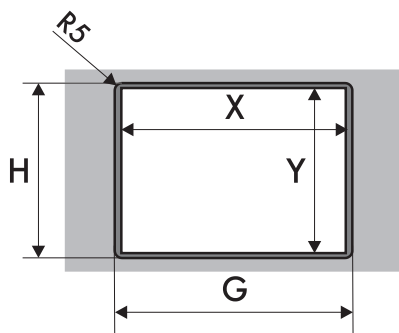
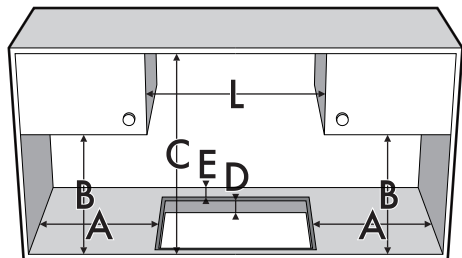
L	X		Y	
800	730 ÷ 750		480 ÷ 490	
900	839 ÷ 844		478 ÷ 482	
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50



Installation

Abmessungen für das bündige Kochfeld (mm)

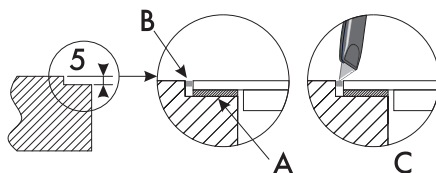
Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50
L	X	Y	G	H
800	730 ÷ 750	480 ÷ 490	803	513
900	840	478 ÷ 482	903	513

1 = Elektrischer Anschluss

Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden. Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



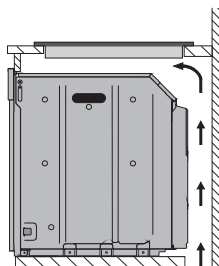
5.6 Einbau

Auf eingebautem Backofen

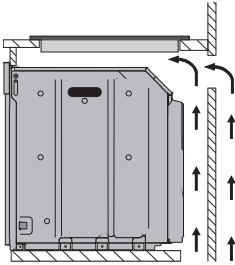


Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

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



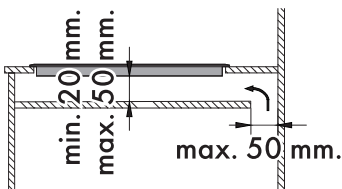
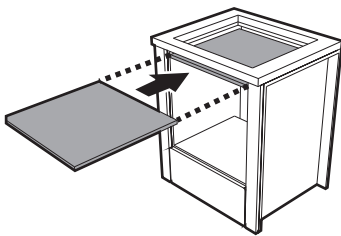
Mit Öffnung auf dem Boden



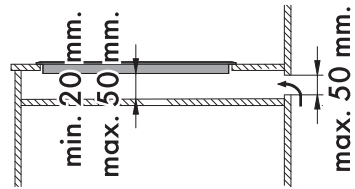
Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

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



Mit Öffnung auf dem Boden



Mit Öffnung auf der Rückseite

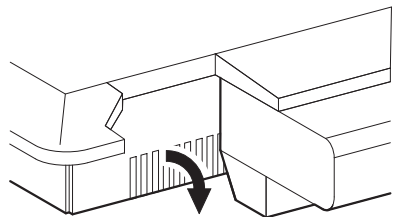
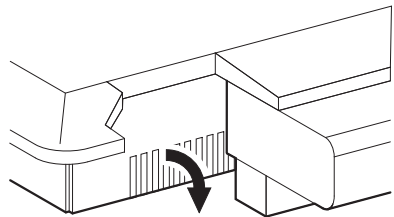


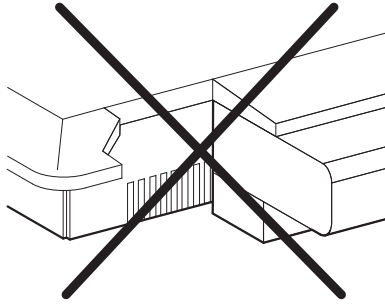
Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

DE

Lüftung

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

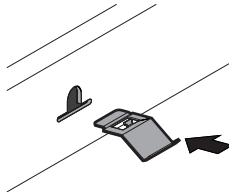




Befestigungsklemmen

Für eine optimale Befestigung und Zentrierung müssen die Federn wie folgend beschrieben angebracht werden:

1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.



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

