

WARNHINWEISE	77	Vorhergehende Eingriffe	87
Allgemeine Sicherheitshinweise	77	Gebrauch des Kochfeldes	89
Installation	81	Zusatzfunktionen	92
Zweck des Gerätes	82	Sonderprogramme	94
Dieses Bedienungshandbuch	83	Benutzermenü	96
Haftung des Herstellers	83	Fehlermeldungen	98
Typenschild	83	REINIGUNG UND WARTUNG	98
Entsorgung	83	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	98
So können Sie Energie sparen	83	Was tun, wenn...	99
Informationen zum Stromverbrauch im Aus-		INSTALLATION	99
Zustand/Stand-by-Modus	84	Elektrischer Anschluss	99
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	84	Aussparung auf der Arbeitsplatte	100
BESCHREIBUNG	85	Einbau	102
Allgemeine Beschreibung	85	Lüftung	102
Bedienblende	86	Befestigung am Einbauschrank	103
GEBRAUCH	87	Für den Installateur	103
Basis-Funktionen	87		

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

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- 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 beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- 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.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Nach dem Gebrauch die Platten ausschalten. Sich niemals nur auf den Topfdetektor verlassen.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Der Garvorgang muss

immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.

- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen von fett- und/oder ölhaltigen Speisen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- 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/oder Double Booster (wo vorhanden) nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine geschlossenen Dosen, Behälter oder Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Keine Magnetbehälter verwenden.
- Keine Untersetzer oder anderes Material zwischen

den Boden des Kochgefäßes und das Glaskeramikkochfeld legen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- 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.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen Geräten sollten sich vergewissern, dass die Funktionsweise dieser Geräte vom Induktionsfeld nicht beeinträchtigt wird (Frequenzbereich zwischen 20 und 50 kHz).

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 aus Glaskeramik darf nicht als Abstellfläche benutzt werden.
- Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.
- DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER

BENUTZT WERDEN.

- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- 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.
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte zum

Bruch der Oberfläche führen.

- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Zur Vermeidung von Kratzern auf der Glasoberfläche sollten Töpfe nie über die Oberfläche auf das Kochfeld gezogen, sondern immer hochgehoben und an der gewünschten Stelle abgestellt werden.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Dieses Gerät darf nicht über einer Geschirrspülmaschine installiert werden, es sei denn, die im Kapitel „INSTALLATION“ angegebenen Hinweise werden eingehalten.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die

notwendigen Öffnungen verfügt.

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das 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.

- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,2-1,5 Nm entsprechen.
- Das Gerät nicht zu fest am Möbel befestigen, da während der Verwendung Schäden auftreten oder sich die Wärmeauslassschlitze verstopfen könnten.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- 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.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen

Stecker oder, im Falle eines Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.

- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpolige Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- Wenn der Zugang zur Stromversorgung eingeschränkt ist, müssen allpolige Trennvorrichtungen zugänglich sein und in die feste Elektroinstallation integriert werden, gemäß den geltenden Anschlussvorschriften.
- Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen. Zudem darf es nicht verwendet werden:

- im Küchenbereich für Angestellte, in Geschäften,

- in Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in B&Bs.



Die Installation und Verwendung dieses Geräts ist ausschließlich in Innenräumen gestattet.

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.
- Die Erklärungen dieses Handbuchs umfassen Abbildungen, die das beschreiben, was normalerweise im Display erscheint. Es muss jedoch berücksichtigt werden, dass das Gerät über eine aktualisierte Version des Systems verfügen könnte, weshalb das, was im Display angezeigt wird, sich von dem, was im Handbuch dargestellt ist, unterscheiden könnte.

Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.

Typenschild

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

Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen WEEE-Richtlinie (2012/19/EU) und muss nach Ablauf seiner Lebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden.

Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- 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.

So können Sie Energie sparen

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die auf dem Glaskeramikkochfeld aufgedruckten Linien hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf dem Display 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 Töpfe 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 ein eventuell vorhandener Backofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modus

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



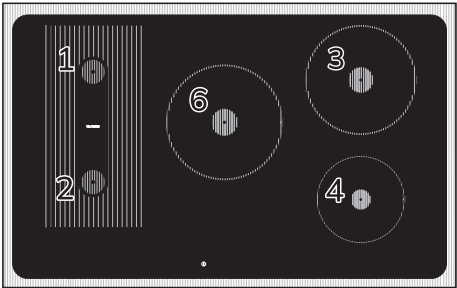
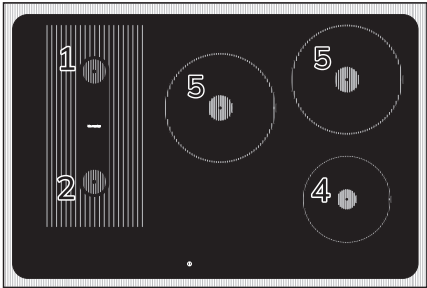
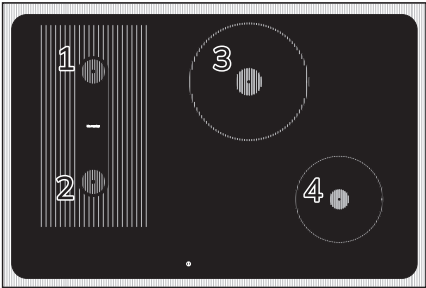
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

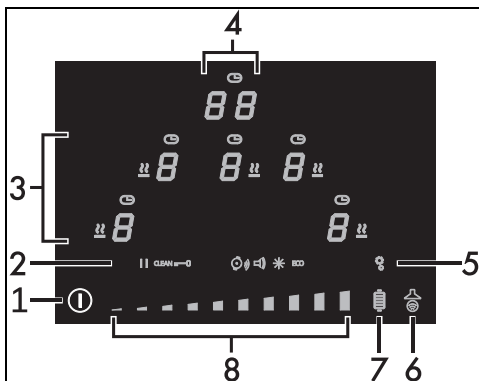


Zone	Abmessungen H x B (mm)	Max. Stromaufnahme auf Stufe 9 (W)*	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*	Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)*
1 - 2 (Einzel)	180 x 210	2100	2500	3000
1 + 2 (Multizonen)	360 x 210	3000	3700	-
3	210 x 210	2300	3000	-
4	160 x 160	1400	2100	-
5	200 x 200	2300	3000	-
6	250 x 250	2300	3000	-

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

DE

Bedienblende



1. ON/OFF-Taste
2. Symbole für die Einstellungen
3. Display der Kochzone
4. Display des Minutenzählers
5. Taste Menü Einstellungen
6. Taste Auto-Vent 2.0-Funktion
7. Taste Grill-Funktion
8. Gleitleiste

Liste der Symbole

- Warming-Funktion.
- Timer.
- Pause-Funktion.
- Clean-Funktion.
- Bediensperre-Funktion.
- Funktion Automatische Erkennung der Kochgefäße.
- Lautstärke der Tasten.
- Display-Helligkeit.
- Funktion ECO.

Liste der Tasten

- On/Off: Kochfeld ein- oder ausschalten.
- Menü Einstellungen: Ermöglicht den Zugriff auf die Geräteeinstellungen.
- Grill-Funktion: Aktiviert die Grill-Funktion.
- 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 Benutzermenüoptionen.

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



angezeigt.

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 am Topfboden erwärmt wird; übergekochte Speisen brennen nicht an.

Leistungssteuerung

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

eingestellten Wärmeleistungen angezeigt.



Die Priorität gilt der letzten eingestellten Kochzone.



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

DE

GEBRAUCH

Basis-Funktionen

Erster Anschluss an das Stromnetz

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall und der nachfolgenden Wiederherstellung wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der die Kontrolllampe und die Displays einige Sekunden lang aufleuchten. Danach kann das Gerät für den normalen Betrieb verwendet werden.

Erste Inbetriebnahme

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 .

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den

Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs (falls vorhanden) entfernen.

- Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).

Durchmesser der zu verwendenden Kochgefäße

Brenner	Min. Ø (cm)	Ø empfohlen (cm)
Zone 1 - 2 (einzeln)	11*	18
Zone 1 - 2 (Multizonen)	19	22
Zone 3	11*	25
Zone 4	9*	21
Zone 5	11*	21
Zone 6	13*	21

*Wenn ein Kochgefäß mit einem Durchmesser verwendet wird, der kleiner ist als der in der Spalte oben 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 zu wählen.

Für das Induktionskochen geeignete Kochgefäße

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

Geeignete Kochgefäße:

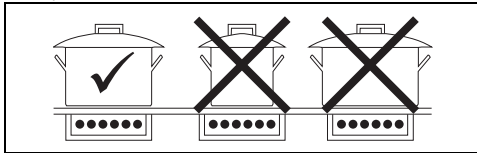
- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

Ungeeignete Kochgefäße:

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

Ratschläge zur Energieeinsparung

Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes 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.
- Der Boden der Töpfe muss dick und vollkommen eben sein. Zudem muss er, wie auch das Kochfeld, sauber und trocken sein.
- 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 Kochzonen 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.

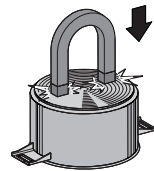
- Keine Kochgefäße aus Gusseisen oder mit rauem Boden verwenden.



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

Ratschläge zur Energieeinsparung

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.



Anzeige der Kochgefäßerkennung

Wenn eine Zone aktiviert/ausgewählt wurde, zeigt das Erscheinen des Symbols  auf dem Display an, dass der Behälter 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.

Tabelle der Leistungsstufen

Die Leistung kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle befinden sich die Angaben für die unterschiedlichen

Gararten.

Leistungsstufen	Geeignet für:
0	OFF - Stellung
von 1 bis 2	Garen geringer Speisemengen (niedrigste Leistung)
von 3 bis 4	Garvorgang
von 5 bis 6	Kochen großer Speisemengen, Braten größerer Stücke
von 7 bis 8	Braten, mit Mehl anbraten
9	Braten
P/ 	Braten/Schmoren (maximale Leistung, siehe Booster- und Doppel-Booster-Funktion)

Begrenzung der Gardauer

Das Gerät verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Wenn die Gareinstellungen des Kochgefäßes nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Bei Aktivierung der Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer wird die Erwärmung des Kochgefäßes deaktiviert.

Leistungsstufen	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

Gebrauch des Kochfeldes

Einschalten und Ausschalten

Um das Kochfeld einzuschalten, muss die Taste **ON/OFF**  1 Sekunde lang gedrückt werden.

Nach Ablauf von 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld, wenn keine Platte aktiviert wird, automatisch wieder aus.

- Auf dem Display des Minutenzählers wird einige Sekunden lang der Text



angezeigt. Während dieser Zeit kann ein autonomer Minutenzähler

eingestellt werden (siehe „autonomer 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 Behältererkennungssystem ausgestattet, das durch das Symbol  angezeigt wird. Diese Funktion ist standardmäßig aktiviert, kann aber über das Benutzermenü 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.

Einstellung der Kochzonen



Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Kochgefäße ausgestattet.

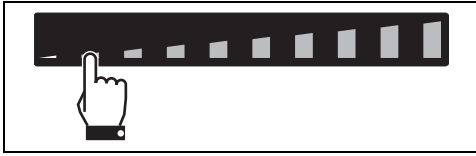
Nach Einschalten des Gerätes:

- Ein (für das Induktionskochen geeignetes und nicht leeres) Kochgefäß auf die zu verwendende Kochzone stellen.
- Das Display, das der Kochzone mit dem Topf entspricht, schaltet sich automatisch ein und zeigt  an.

Einstellung der Kochzonen

Nach Positionierung eines Topfes und nachdem sichergestellt wurde, dass die Kochzone eingeschaltet ist:

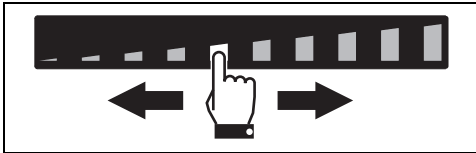
1. Einen Finger links neben die Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone legen.



Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich



2. Den Finger nach rechts oder links bewegen, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen oder die Funktionen Booster oder Double Booster zu aktivieren (siehe entsprechende Kapitel).



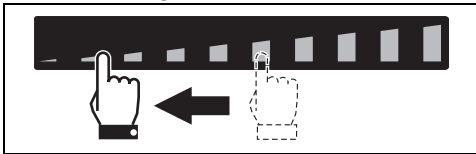
Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Leistung an.



Die Leistungsstufe kann auch durch direktes Drücken der Gleitleiste gewählt werden, etwa an der Stelle, die der gewünschten Leistungsstufe entspricht.

Ausschalten der Kochzonen

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



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



Um mehr als eine Kochzone gleichzeitig auszuschalten, genügt es, das Gerät mit der Taste **1** auszuschalten.

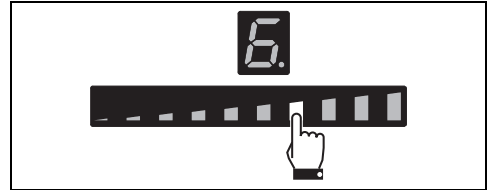
Schnellauswahl



Das Kochfeld ist mit einem automatischen Erfassungssystem der Kochgefäße ausgestattet.

Nach Einschalten des Geräts 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.

Booster-Funktion

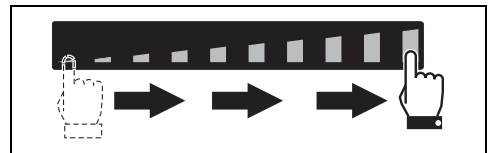
Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Einen Finger links von der Gleitleiste anlegen.



Das Display der verwendeten Kochzone schaltet sich ein: Der angezeigte Leistungswert ist gleich „1“.

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



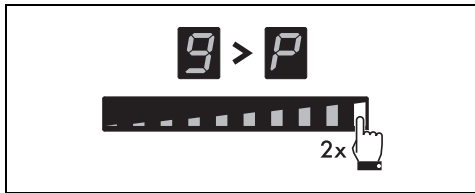
3. Das Segment ganz rechts in der Gleitleiste drücken.

Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert „P“ 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



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

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

Nach der Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone erneut ganz rechts auf die Gleitleiste drücken; die Symbole  und  werden nacheinander angezeigt und zeigen an, dass die Funktion Doppel-Booster aktiv ist.

Um die Funktion zu deaktivieren, einfach eine andere Leistungsstufe wählen oder das Gerät ausschalten.



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

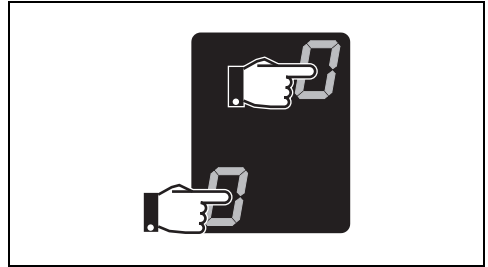
Multizonen-Funktion



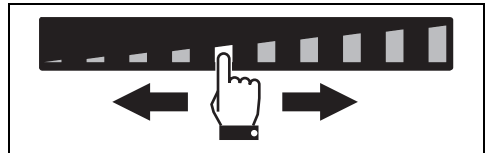
Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig zu steuern, um Töpfe oder längliche Kochgefäße zu verwenden. Sie kann nur zwischen den Zonen 1 und 2 aktiviert werden.

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



Es wird für beide Kochzonen die gleiche Leistung eingestellt.



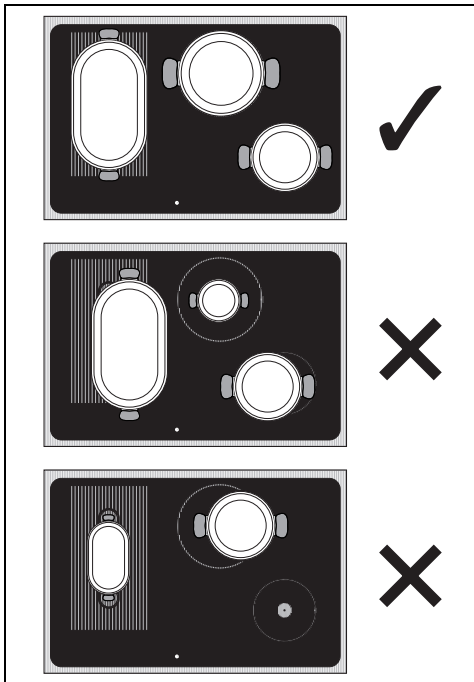
Wenn die Multizone-Funktion aktiv ist, ist es nicht möglich, die Double Booster-Funktion für die entsprechenden Kochzonen zu aktivieren.



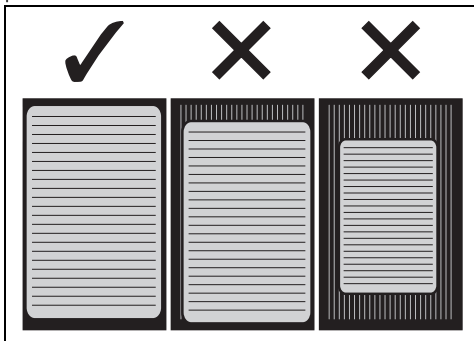
Die Multizone-Funktion kann automatisch aktiviert werden, indem ein längeres Kochgefäß auf die Zonen 1 und 2 gestellt wird.

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

steht.



Wenn Sie eine Grillpfanne verwenden, achten Sie darauf, dass diese richtig positioniert ist.



Zum Deaktivieren der Funktion Multizone:

Gleichzeitig die Tasten der in Multizone aktivierten Kochzone drücken. Das Symbol  wird ausgeblendet und die beiden Kochzonen können separat eingestellt werden.

Anzeige der Restwärme

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.



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.

Zusatzfunktionen

Funktion „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 das Symbol  an.
- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.
- Diese Funktion kann deaktiviert werden, indem die eingestellte Leistungsstufe 3 Sekunden lang gedrückt gehalten oder eine niedrigere Stufe ausgewählt wird.

Tabelle der Schnellerwärmungsdauer

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

Warming-Funktion

Zum Aktivieren der Warming-Funktion nach Einschalten des Kochfeldes:

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

Kochzone zeigt das Symbol .

Zum Deaktivieren der Funktion Warming eine beliebige Leistungsstufe auswählen.

Oder die Taste  drücken.

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

 Die Warming-Funktion wird nach 2 Stunden Betrieb automatisch deaktiviert und schaltet die verwendete Kochzone aus.

Unabhängiger Minutenzähler

Nach Aktivierung des Kochfeldes, ohne Auswahl einer Zone:

3. Die Stelle im Einstellbereich des Minutenzählers, an der „CL“ angezeigt wird, drücken.
4. Das Display zeigt  an und das Symbol  blinkt.
5. Durch erneutes Drücken beginnt die Ziffer links zu blinken und nun ist es möglich, die Minuten über die Gleitleiste einzustellen (z. B. .
6. Wenn die Ziffer links wieder dauerhaft aufleuchtet, können mit demselben

Vorgang die Zehner-Minuten ausgewählt werden (z. B. .

7. Kurz danach beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.

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

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

Zeitgesteuerter Garvorgang

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

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

 Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.

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

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

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

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

1. Das Kochfeld mit der Taste  aktivieren

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

Recall-Funktion



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

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

1. Das Gerät einschalten.
 - Die Taste  beginnt zu blinken.
2. Gleich darauf die Taste Pause  drücken, um die zuvor aktivierten Funktionen wiederherzustellen.



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

Sonderprogramme

Grill-Funktion

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:

1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die linke Kochzone stellen.
2. Die Taste  drücken, die daraufhin zu blinken beginnt.

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  leuchtet dauerhaft.

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

Um die Grill-Funktion zu deaktivieren, die

Taste  drücken.



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.

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 Einstufstufen 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.

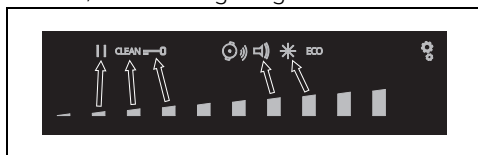
Menü Einstellungen



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

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.

Pause-Funktion



Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

1. Mindestens eine Kochzone aktivieren.
2. Die Pause-Taste  gedrückt halten. Im Display aller Kochzonen erscheint das Symbol .

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

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



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



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



Die Pause-Funktion kann maximal 10 Minuten lang aktiv gehalten werden. Nach Ablauf schaltet sich das Gerät aus.

Clean-Funktion

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

Zum Deaktivieren der Funktion Warming eine beliebige Leistungsstufe auswählen.

Oder die Taste  drücken.



Diese Funktion pausiert das Gerät für einen Zeitraum von 15 Sekunden, in dem Schmutz oder Flecken entfernt werden können. Vorsichtig agieren, denn die Oberfläche kann heiß sein.

Bediensperre



Diese Funktion dient dazu, alle Zonen des Kochfelds zu sperren, mit Ausnahme der Taste  und .

Diese Funktion ist nützlich bei Reinigungsarbeiten und um versehentliche Aktivierungen zu verhindern.

Zur Aktivierung der Bediensperre müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

4. Zugriff auf das Menü Einstellungen.
5. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken. Im Display aller

Kochzonen erscheint das Symbol .

Zur Deaktivierung der Bediensperre müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen
2. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken. Alle Symbole  verschwinden.

Lautstärke der Tasten

1. Zugriff auf das Menü Einstellungen.

DE

2. Das Segment der Gleitleiste unter dem Symbol  drücken.
3. Über die Gleitleiste die gewünschte Lautstärke auswählen.

Displaybeleuchtung

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

Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht die Änderung einiger Betriebseigenschaften des Gerätes. Es stehen 9 Optionen zur Verfügung, die auf dem Display des Minutenzählers mit dem Buchstaben „U“ und einer progressiven Nummer gekennzeichnet sind.

Option	Beschreibung
U0	Maximale Gesamtleistung (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

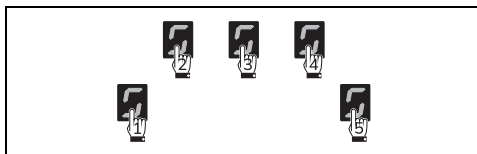
1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2.  erneut drücken, um es auszuschnalten. Die Taste  beginnt zu blinken.
3.  drücken und gedrückt halten.
4. Die Displays der Kochzonen zeigen die folgenden Symbole an:

Alle Tasten der Kochzonen nacheinander im Uhrzeigersinn drücken, beginnend bei der vorderen linken Kochzone. Jede korrekte Berührung wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

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.



Bei falscher Reihenfolge der Tasten muss der Vorgang für den Zugriff auf das Menü ab Schritt 3 wiederholt werden.

5. Die Taste  loslassen.

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

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

Das Display des Minutenzählers zeigt die Standardleistungseinstellung (in kW) an: 7,4.

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.

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

um eine Option auszuwählen.



- Das erste Segment (Option U0) links ist dem Verfahren zur Leistungsbegrenzung vorbehalten (nur für den Installateur).
- Aus technischen Gründen ist das zweite Segment links (Option 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.



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

Einstellungen Benutzer



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.

Die Option U3 ermöglicht es, die Lautstärke der akustischen Signale des abgelaufenen Minutenzählers auf 4 Einstellstufen zu ändern.

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

Die Option U4 ermöglicht es, die Helligkeit des Displays auf 10 Einstellstufen zu ändern.

- 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 Zählung der Sekunden wird angezeigt, wenn der Minutenzähler auf eine Zeit von 1 Minute eingestellt ist.

- Wert 0: Animation 1.
- Wert 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.



Wenn die automatische Erfassung der Töpfe deaktiviert ist, muss die Kochzone nach Aufstellen des Topfes per Hand aktiviert werden.

Die Option U7 ermöglicht es, die Dauer des Signalgebers des abgelaufenen Minutenzählers über 3 Einstellstufen festzulegen:

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

Mit der Option U8 kann der automatische Modus der Auto-Vent 2.0-Funktion in 8 Einstellstufen aktiviert werden. Die folgende Tabelle zeigt die möglichen Einstellungen:

Wert	Beleuchtung der Abzugshaube	Geschwindigkeitsstufe des Abzugshaubengebläses		
		Schonendes Kochen	Mittleres Kochen	Intensives Kochen
0	Off		Off	
1	On		Off	
2 - 4 - 6	On	Off	Geschwindigkeitstufe 1	Geschwindigkeitstufe 2
3 - 5 - 7	On	Geschwindigkeitstufe 1	Geschwindigkeitstufe 2	Geschwindigkeitstufe 3

Anhand der nachstehenden Tabelle den für die Leistungsbegrenzung des Geräts am

besten geeigneten Wert auswählen:

Wert	Leistungsbeschränkung
2 - 3	bis 4 kW
4 - 5	von 4 bis 5 kW
6 - 7	ab 5 kW



Wenn das Gerät auf eine niedrigere Leistungsstufe als in der obigen Tabelle angegeben eingestellt ist, kann es sein, dass einige der Geschwindigkeiten für das Abzugshaubengebläse nicht gewählt werden können.

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

- Wert 0: Funktion deaktiviert.
- Wert 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  mindestens zwei Sekunden lang drücken. Die Änderungen werden gespeichert und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Fehlermeldungen

Bei Betriebsstörungen oder anomalem Verhalten zeigt das Display eine Meldung mit dem entsprechenden Fehlercode an.

Die Fehlercodes beginnen immer mit den Buchstaben „E“ oder „Er“, gefolgt von einer Reihe von Ziffern (zum Beispiel „Er47-30“).

Die codierten Fehler wie:

- „E02“
- „E2“
- „Er21“

Weisen auf eine Überhitzung des Gerätes oder eines seiner Bauteile hin, daher ist es erforderlich, das Gerät unverzüglich auszuschalten, alle Kochgefäße zu entfernen und das Gerät abkühlen zu lassen.

Wenn die Fehler weiterhin bestehen oder unterschiedliche Fehler eingeblendet werden, muss der Code aufgezeichnet und der technische Kundendienst kontaktiert werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten. Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem

Mikrofasertuch abtrocknen.



Führen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen mit einem mit Wasser und neutralem Reinigungsmittel angefeuchteten Spülschwamm eine Kaltreinigung durch; anschließend trocken Sie mit einem Mikrofasertuch.

Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik 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 der Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

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.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



Das Gerät nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen, damit die korrekte Funktionstüchtigkeit gewährleistet und ein unschönes Aussehen durch Wasser- oder Reinigungsmittelrückstände vermieden wird.

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.
- Sicherstellen, dass das Kochfeld über eine korrekte Lüftung verfügt und dass die Luftschlitze völlig frei sind.
- Für das Induktionskochen zertifizierte und geprüfte Töpfe verwenden.

Das Kochfeld qualmt:

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

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage wiederholt auslösen:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld Risse oder Sprünge aufweist:

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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

Das Typenschild mit den technischen

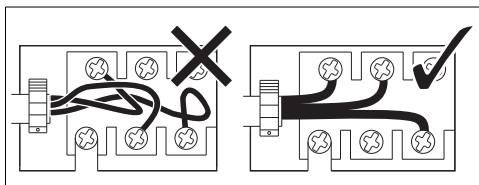
Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20 mm länger als die anderen Kabel ist.

Anschluss der Klemmleiste

Die Kabel auf ordentliche Weise anordnen,

um Überlagerungen oder Kontakte mit eventuellen Brücken zu vermeiden. Die Kabel müssen die richtige Länge aufweisen, um Ansammlungen/Verwicklungen in der Klemmleiste zu vermeiden.



Das Gerät kann auf folgende Weise angeschlossen werden:

Modelle mit 80 cm mit 4 Kochzonen

220-240V ~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
3 x 6 mm ²	
dreipoliges Kabel	

220V 2 ~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
3 x 6 mm ²	
dreipoliges Kabel	

220-240V 3~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
4 x 4 mm ²	
Vierpoliges Kabel	

380-415V 2N~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
4 x 4 mm ²	
Vierpoliges Kabel	

380-415V 3N~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
5 x 1,5 mm ²	
Fünfpoliges Kabel	

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

220-240V ~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
3 x 6 mm ²	
dreipoliges Kabel	

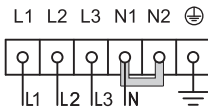
220-240V 3~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
4 x 6 mm ²	
Vierpoliges Kabel	

380-415V 2N~	L1 L2 L3 N1 N2 ⊕
4 x 6 mm ²	
Vierpoliges Kabel	

380-415V 3N~

5 x 2,5 mm²

Fünfpoliges Kabel



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



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

Der in den Festanschluss eingebaute Trennschalter muss der Norm AS/NZS 3000 entsprechen.

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind (> 90 °C).
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (> 90 °C), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Wenn das Möbel nicht über die geforderte Einbauöffnung verfügt, muss diese mit Holz und/oder Mauerwerk von einem Fachtechniker realisiert werden.
- Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss

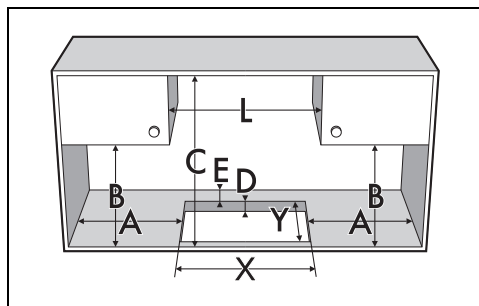
mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

- Auch für die Aussparungen des Kochfeldes an der Rückseite ist wie in den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.
- Falls das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

Abmessungen des Gerätes (mm)



Normaler Einbau (mm)



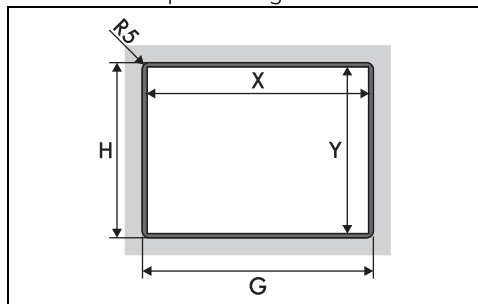
A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y
800	750÷780	480÷490
900	839÷844	478÷482

Bündiger Einbau (mm)

Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten der Möbelöffnung, wenn das Kochfeld bündig

mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.

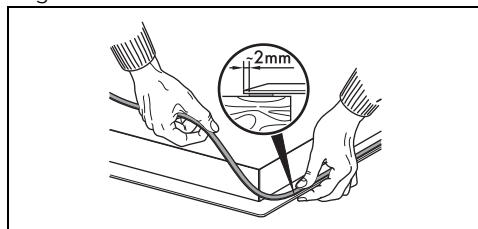


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20 ÷ 60	min. 50

L	X	Y	G	H
800	730÷750	480÷490	803	513
900	840	478÷482	903	513

Kochfelddichtung

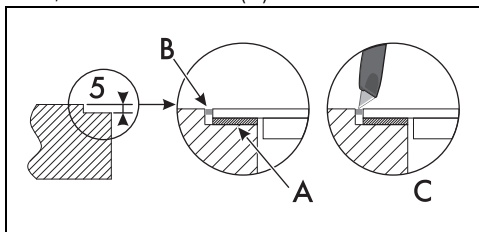
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Beim bündigen Einbau: 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

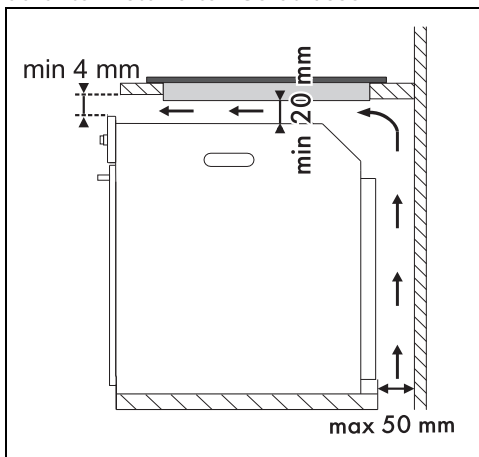
wird, es zu entfernen (C).



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.

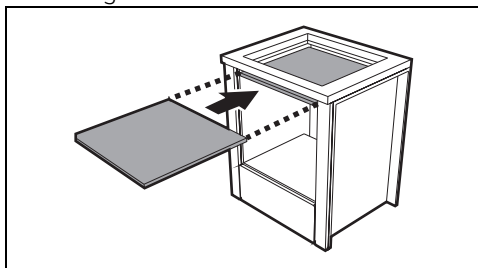


Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

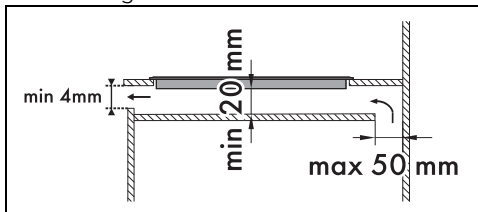
Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände,

Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, sollte 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

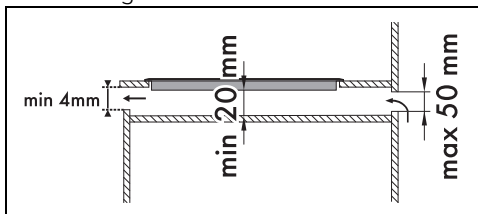
Werkzeug zu entfernen sein.



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.

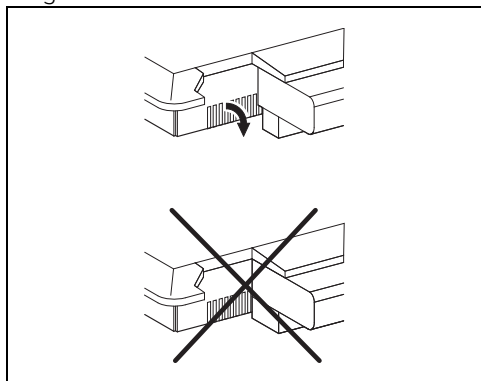


Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

Lüftung

Im Folgenden wird ein Installationsbeispiel mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung

dargestellt.



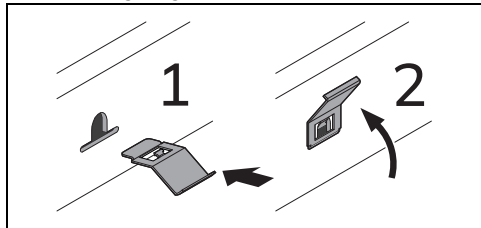
Befestigung am Einbauschrank



Die Federn dürfen nicht an der Vorderseite des Gerätes installiert werden.

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.



Für den Installateur

- Beim Anschluss mit einem Stecker (wo vorhanden) muss der Stecker nach der Installation immer zugänglich bleiben.
- Das Netzkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach der sachgemäßen Installation des Gerätes sollte der Benutzer in den korrekten Gebrauch eingewiesen werden.