

|                                                                    |           |                                     |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|-----------|
| <b>WARNHINWEISE</b>                                                | <b>72</b> | Gebrauch des Kochfeldes             | 82        |
| Allgemeine Sicherheitshinweise                                     | 72        | Sonderprogramme                     | 85        |
| Installation                                                       | 76        | Zusatzfunktionen                    | 86        |
| Zweck des Gerätes                                                  | 77        | Benutzermenü                        | 87        |
| Dieses Bedienungshandbuch                                          | 77        | Fehlermeldungen                     | 89        |
| Haftung des Herstellers                                            | 77        | <b>REINIGUNG UND WARTUNG</b>        | <b>90</b> |
| Typenschild                                                        | 78        | Reinigung des Glaskeramikkochfeldes | 90        |
| Entsorgung                                                         | 78        | Was tun, wenn...                    | 91        |
| So können Sie Energie sparen                                       | 78        | <b>INSTALLATION</b>                 | <b>91</b> |
| Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/<br>Stand-by-Modus | 78        | Elektrischer Anschluss              | 91        |
| Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss                       | 78        | Aussparung auf der Arbeitsplatte    | 92        |
| <b>BESCHREIBUNG</b>                                                | <b>79</b> | Einbau                              | 93        |
| Allgemeine Beschreibung                                            | 79        | Lüftung                             | 94        |
| Bedienblende                                                       | 80        | Befestigung am Einbauschrank        | 94        |
| <b>GEBRAUCH</b>                                                    | <b>81</b> | Position der Aussparung für Klemmen | 94        |
| Vorhergehende Eingriffe                                            | 81        | Verfahren zur Leistungsbegrenzung   | 95        |
| Basis-Funktionen                                                   | 81        | Abnahmeprüfung                      | 95        |
|                                                                    |           | Für den Installateur                | 95        |

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](http://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.**
- 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 1,5-2 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 allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
- 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 Bed and Breakfasts.

## **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](http://www.smeg.com) auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

## Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



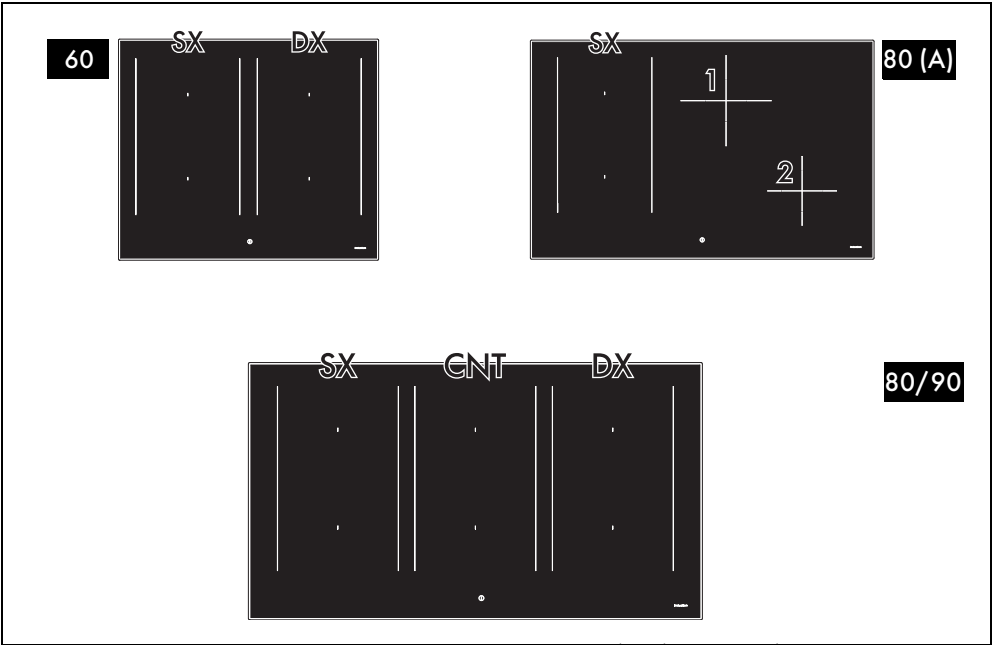
Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

# BESCHREIBUNG

## Allgemeine Beschreibung



- SX: Linke Kochzonen
- CNT: Mittlere Kochzonen
- DX: Rechte Kochzonen
- 1: Mittlere hintere Kochzone
- 2: Vordere rechte Kochzone

### Modelle von 80 cm (A):

| Zone              | Abmessungen H x B (mm) | Maximale Leistungsaufnahme Stufe 9 (W)* | Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)* | Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)* |
|-------------------|------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Einzelne Kochzone | 180 x 210              | 2100                                    | 2500                                       | 3000                                              |
| Multizone         | 360 x 210              | 3000                                    | 3700                                       | -                                                 |
| Zone 1            | 200 x 200              | 2300                                    | 3000                                       | -                                                 |
| Zone 2            | 160 x 160              | 1400                                    | 1850                                       | 2100                                              |

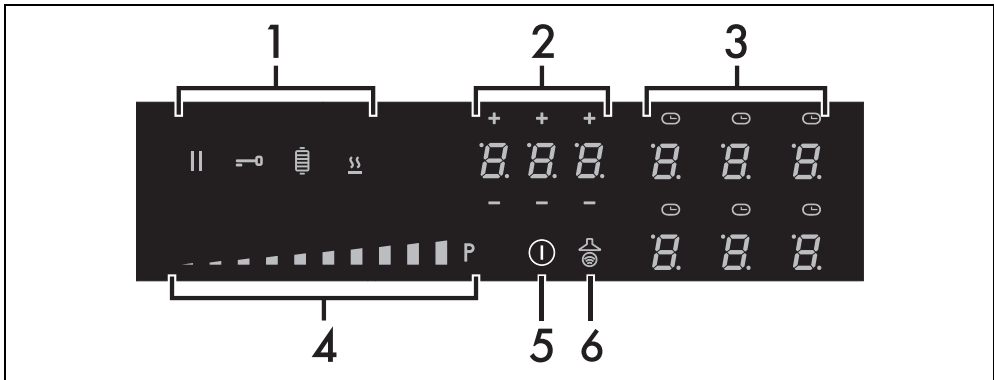
### Modelle von 60 cm, 80 cm und 90 cm:

| Zone              | Abmessungen H x B (mm) | Maximale Leistungsaufnahme Stufe 9 (W)* | Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)* | Leistungsaufnahme in Double Booster-Funktion (W)* |
|-------------------|------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Einzelne Kochzone | 180 x 210              | 2100                                    | 2500                                       | 3000                                              |
| Multizone         | 360 x 210              | 3000                                    | 3700                                       | -                                                 |

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

# Bedienblende

## Bereich der Kochzonen



1. Tasten der Funktionen
2. Display des Minutenzählers
3. Display der Kochzonen
4. Gleitleiste
5. ON/OFF-Taste
6. Taste Auto-Vent 2.0-Funktion

### 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.

# GEBRAUCH

## 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).

### 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:

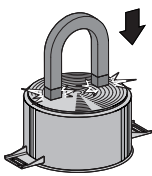
- Kochgefäße aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.
- Kochgefäße aus Gusseisen mit emailliertem Boden.
- Kochgefäße aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl und Aluminium mit Spezialboden.

#### Ungeeignete Kochgefäße:

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

### Ratschläge zur Energieeinsparung

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.



### Durchmesser der Kochgefäße

Um sicherzustellen, dass das Gerät das

Kochgeschirr richtig erkennt, und um optimale Garergebnisse zu erzielen, muss die Größe des Kochgeschirrs den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Maßen entsprechen.

| Kochzonen                 | Mindesttopfdurchmesser (mm) | Empfohlener Durchmesser (mm) |
|---------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| LI - MIT - RE (einzeln)   | 110                         | 180                          |
| LI - MIT - RE (Mehrzonen) | 190                         | 200° - 220°                  |
| 1                         | 110                         | 200                          |
| 2                         | 90                          | 160                          |

Folgendes muss berücksichtigt werden:

- Die Kochgefäße dürfen nicht die auf der Oberfläche des Geräts aufgedruckten Linien überschreiten.
- Das Geschirr darf nicht an den Rand der Glaskeramikfläche oder des Bedienfeldes gebracht werden.
- Eine Grillpfanne darf eine Größe von maximal 36 x 22 cm für die Zonen haben.
- Die Grillpfanne nicht auf den Zonen 1 und 2 benutzen.

## 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.

### Einschalten und Ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes die Taste  mindestens 1 Sekunde lang drücken. Zum Ausschalten des Gerätes die Taste  so lange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Nach dem Einschalten schaltet sich das Gerät nach etwa 10 Sekunden Inaktivität automatisch aus.

### Zusammenfassende Tabelle der Leistungsstufen

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

unterschiedlichen Zubereitungsarten.

| Leistungsstufen                                                                                                                                                          | Geeignet für:                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 0                                                                                                                                                                        | OFF - Stellung                                        |
| von 1 bis 2                                                                                                                                                              | Kochen kleiner Speisemengen<br>(niedrigste Leistung)  |
| von 3 bis 4                                                                                                                                                              | Garvorgang                                            |
| von 5 bis 6                                                                                                                                                              | Kochen großer Speisemengen,<br>Braten größerer Stücke |
| von 7 bis 8                                                                                                                                                              | Braten, mit Mehl anbraten                             |
| 9                                                                                                                                                                        | Braten                                                |
|  Große Mengen Wasser zum<br>Kochen bringen (maximale Leistung, siehe „Booster-Funktion“) |                                                       |

## Gebrauch des Kochfeldes

### Automatisches Einschalten der Kochzonen



Das Kochfeld ist mit einem Kochgefäßerkennungssystem ausgestattet, das automatisch die Bereiche auswählt, auf denen eine geeignete Pfanne oder Topf steht; diese Funktion ist standardmäßig aktiv und kann über das Benutzermenü deaktiviert werden.

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.

Wenn die automatische Erkennung der Kochgefäße deaktiviert ist, zeigen alle Displays der Kochzonen beim Einschalten des Geräts das Symbol  mit dem blinkenden Punkt in der rechten unteren Ecke; um die Zonen zu aktivieren, sind diese über die jeweiligen Displays auszuwählen und es ist die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.

### Einstellung der Kochzonen

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

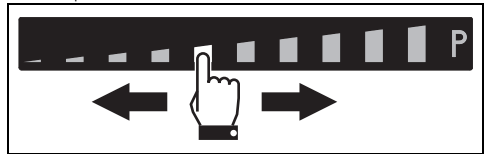
- Einen Finger links neben die Gleitleiste der zu verwendenden Kochzone legen.



Nun ist der angezeigte Leistungswert gleich



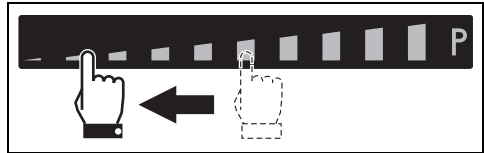
- Den Finger nach rechts oder links bewegen, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen oder die Funktionen Booster oder Double Booster zu aktivieren (siehe entsprechende Kapitel).



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

### Ausschalten der Kochzonen

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



- Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt den Wert  an.



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

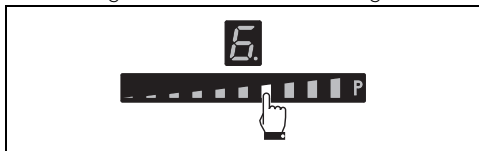
### Schnellauswahl



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

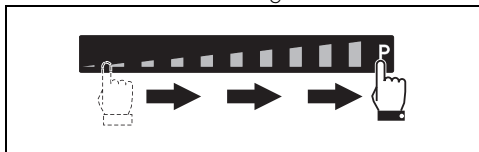


Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Die Booster-Funktion ermöglicht das Erwärmen eines Kochgefäßes nur für eine begrenzte Zeit. Dient dazu, große Wassermengen in kurzer Zeit zum Kochen zu bringen.

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Den Finger vom linken Ende zum rechten Ende der Bildlaufleiste gleiten lassen.



Die Booster-Funktion kann auch durch einmaliges Drücken auf das rechte Ende der Gleitleiste aktiviert werden.

2. Die Booster-Funktion wird aktiviert und auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol **P**.



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

Zur Deaktivierung der Booster-Funktion ist es ausreichend, die Leistungsstufe der Kochzone zu verringern oder das Gerät auszuschalten.

Die Booster-Funktion kann auf schnelle Weise aktiviert werden.

- Nach dem Einschalten des Kochfelds und der Auswahl der Zone das Symbol „P“ ganz rechts in der Gleitleiste drücken.

## 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 **P** 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.

## Multizone-Funktion



Mit dieser Funktion ist es möglich, zwei Kochzonen (vorne und hinten) gleichzeitig zu steuern, um Kochgefäße wie Fisch-Dünster oder rechteckige Kochgefäße zu verwenden.

Nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Einen Finger gleichzeitig auf die Tasten von zwei, vertikal angeordneten Kochzonen anlegen.

- Das Symbol **||** erscheint in der hinteren Zone, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist.
2. Auf die linke Gleitleiste einwirken, um die gewünschte Garleistung einzustellen.

Auf beiden Kochzonen werden dieselben Parameter eingestellt.



Die Multizone-Funktion kann nur zwischen vertikal verbundenen Zonen (mit der Bezeichnung „SX“, „CNT“ und „DX“ siehe „Allgemeine Beschreibung“) aktiviert werden.

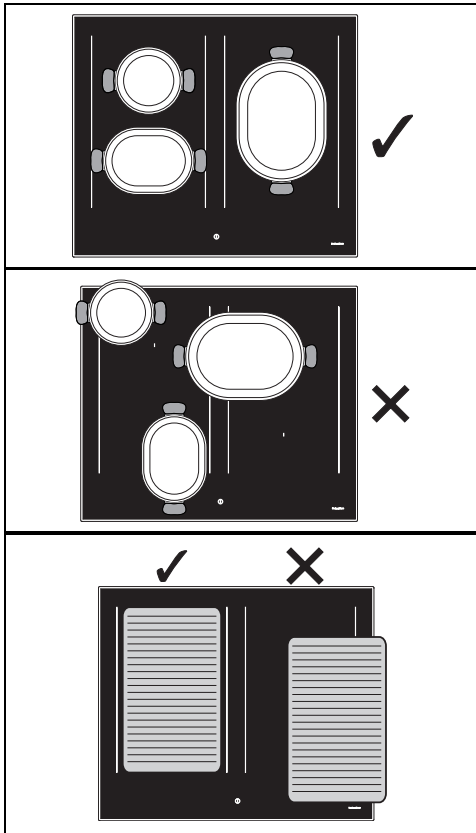


Diese Funktion steuert automatisch eine gleichmäßige Leistungsverteilung auf beide betreffenden Platten.



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.



### Zum Deaktivieren der Multizone-Funktion:

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

### Restwärme

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display das entsprechende Symbol  angezeigt. Sobald die Temperatur unter 60°C liegt, erlischt das Symbol.

### 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.

### Bediensperre

 Diese Funktion dient zur Sperre aller Tasten des Kochfelds. Sie ist bei Einschalten des Kochfelds immer aktiv. Sie sperrt alle anderen Tasten, mit Ausnahme ihrer Taste und der Taste ON/OFF .

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

Aktivierung der Bediensperre, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist:

1. Die Taste  mindestens eine Sekunde lang drücken.
2. Die LED des Displays leuchtet 2 Sekunden lang auf, um die erfolgte Aktivierung der Funktion anzuzeigen.

Zur Deaktivierung der Bediensperre die Taste

 mindestens eine Sekunde lang drücken.

 Sie ist bei Einschalten des Kochfelds immer eingeschaltet.

## Sonderprogramme

### 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. Stellen Sie einen Topf auf eine Kochstelle.
2. Die Taste  drücken, um die Funktion zu aktivieren; Das Display der ausgewählten Kochzone zeigt das Symbol  an und neben der Balkenanzeige erscheint das Symbol .

Um die Warmhaltefunktion zu deaktivieren, drücken Sie einfach erneut die entsprechende Taste .

### Grill-Funktion



Diese Funktion ermöglicht es, die Funktion Multizone nur für die linken Kochzonen automatisch zu aktivieren. Dient zum Grillen mit Grillpfanne oder zum Garen mit länglichen Töpfen.

Zur Aktivierung der Grill-Funktion:

1. Eine Grillpfanne oder einen länglichen Topf auf die linke Kochzone stellen.
2. Die Taste  drücken. Die obere LED-Leuchte blinkt.

Im Display der vorderen Kochzone erscheint das Symbol  in dem der hinteren Kochzone hingegen das Symbol . Die Elektronik stellt die Leistungsstufe automatisch auf 9 (Vorheizphase).



Nach 3 Minuten Betrieb wird die Leistung auf Stufe 7 heruntergefahren und das LED über der Grill-Funktionstaste leuchtet.

Auf die Gleitleiste einwirken, um die Leistungsstufe jederzeit abzuändern.

Um die Funktion Grill zu deaktivieren, die Taste  drücken.

### Auto-Vent 2.0-Funktion (nur bei bestimmten Modellen)



- Mit dieser Funktion kann die Abzugsgeschwindigkeit einer Abzugshaube über eine Funkverbindung geregelt werden.
- Die Abzugshaube muss für die Auto-Vent 2.0-Funktion entsprechend vorgerüstet sein.
- Die Verbindung ist immer unidirektional, vom Kochfeld zur Haube. Es ist nicht möglich, das Kochfeld durch die Dunstabzugshaube zu bedienen.

Die Auto-Vent 2.0-Funktion ist standardmäßig deaktiviert, kann aber über das Benutzermenü aktiviert werden.

Diese Funktion hat einen automatischen und einen manuellen Modus:

- Der automatische Modus passt die Abzugsgeschwindigkeit der Haube an die Gesamtleistung des Geräts an (siehe „Benutzermenü - Option U9“).
- Der manuelle Modus ermöglicht die Einstellung der Abzugsgeschwindigkeit durch Drücken der Taste .

Nach dem Einschalten der Kochzone, den manuellen Modus wie folgt aktivieren:

1. Die Taste  drücken.
2. Mit jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Abzugsgeschwindigkeit der Haube in einer zyklischen Abfolge von 5 Stufen, von 0 (aus) bis 4 (maximale Geschwindigkeit).

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



Genauere Angaben finden sich immer in der Anleitung der Abzugshaube.

## Zusatzfunktionen

### Kindersperre



Bei Stromausfall und nach Wiederherstellung der Stromversorgung bleibt die Kindersperre aktiviert.



Einmal deaktiviert, kann die Kindersperre nicht wieder aktiviert werden; dazu muss das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

Diese Funktion ist sinnvoll, um ein versehentliches Einschalten (z. B. durch Kinder) zu verhindern.

Um die Kindersperre zu aktivieren, muss das Gerät eingeschaltet sein, die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein:

1. Das Display einer beliebigen Kochzone gedrückt halten. Eine Animation wird auf der Gleitleiste angezeigt.
2. Den Finger vom Display nehmen und die Leiste von links nach rechts scrollen.

Das Display der Kochzone und des Minutenzählers zeigen das Symbol  an.

Zum Deaktivieren der Bediensperre, bei eingeschaltetem Gerät:

1. Das Display einer beliebigen Kochzone gedrückt halten. Eine Animation wird auf der Gleitleiste angezeigt.
2. Den Finger vom Display nehmen und die Leiste von rechts nach links scrollen.

### 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                                       |

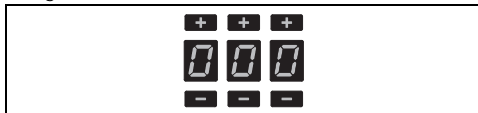
### Minutenzähler

Nach Einschalten des Kochfelds, ohne Aktivierung einer Kochzone:

1. Gleichzeitig die Tasten im Einstellbereich des Minutenzählers drücken.



2. Mittels der Tasten  und  die gewünschte Zeit auswählen.



- Die erste linke Ziffer wählt die Stunden, die mittlere die Zehner-Minuten und die rechte die einzelnen Minuten.
3. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung.
  4. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken einer beliebigen Taste deaktiviert werden können.



Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.



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

## Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken, um das Herd zu aktivieren (falls es sich im Standby-Betrieb befinden sollte).
  - Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die Minuten an, die anfänglich eingestellt wurden.
2. Auf die Tasten  und  einwirken, um die Zeit des Minutenzählers zu ändern oder ihn auf Null zu stellen.
3. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.

### Zeitgesteuerter Garvorgang

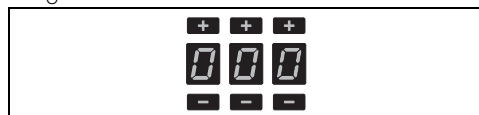
Zum Aktivieren der Funktion Zeitgesteuerter Garvorgang nach Einschalten mindestens einer Kochzone:

1. Eine Leistungsstufe auswählen.
2. Auf den Einstellbereich des Minutenzählers drücken.



- Über dem Display der Kochzone erscheint das Symbol .

3. Mittels der Tasten  und  die gewünschte Zeit auswählen.



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

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

5. Zur Deaktivierung des akustischen Alarms eine beliebige Taste drücken.

 Es ist möglich, eine Einstellung bis zu einem Maximum von 9 Stunden und 59 Minuten vorzunehmen.



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

## Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Zur Abänderung des zeitgesteuerten Garvorgangs während der Rückwärtszählung:

1. Die On-/Off-Taste  drücken, um das Herd zu aktivieren (falls es sich im Standby-Betrieb befinden sollte).
2. Die Displaytaste der zeitgesteuerten Kochzone drücken.
  - Der Einstellbereich des Minutenzählers zeigt die Minuten an, die anfänglich eingestellt wurden.
3. Auf die Tasten  und  einwirken, um die Zeit des Minutenzählers zu ändern oder ihn auf Null zu stellen.
4. Nach einer Wartezeit von 10 Sekunden beginnt der Minutenzähler mit der neuen Rückwärtszählung oder wird deaktiviert.

### 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.

## 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.

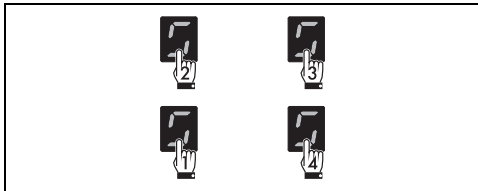
| Option | Beschreibung                                                       |
|--------|--------------------------------------------------------------------|
| U0     | Maximale Gesamtleistung (Kw) - Änderung nur durch den Installateur |
| U1     | Option deaktiviert                                                 |
| 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 Abzugshauben-gebläses                            |
| U9     | Auto-Vent 2.0-Funktion                                             |

### Zugriff auf das Menü Benutzer

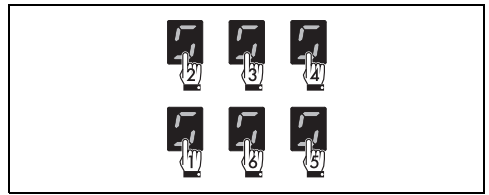
1. Das ausgeschaltete Kochfeld mit der Taste  einschalten.
2.  erneut drücken, um es auszuschalten. Das Symbol  beginnt zu blinken.
3.  drücken und gedrückt halten.
4. Bei Gedrückthalten von  im Display der Kochzonen erscheinen einige Symbole, die in der Reihenfolge gedrückt werden müssen, um auf die Optionen des Menüs zuzugreifen.

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

Modelle von 60 und 80 cm (A):



Modelle von 80 und 90 cm:



Bei falscher Reihenfolge der Tasten wird das Kochfeld ausgeschaltet und der Vorgang für den Zugriff auf das Menü muss wiederholt werden.

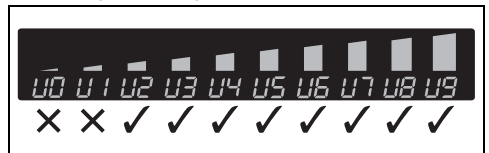
### 5. Die Taste loslassen.

Das Benutzermenü ist aktiv und das Display der Kochzonen zeigt im oberen Bereich das Symbol , abwechselnd mit der Nummer , an.



Diese Option ist ausschließlich dem Installateur vorbehalten (siehe „Verfahren zur Leistungsbegrenzung (nur für den Installateur)“).

6. Das Symbol  drücken, um zur Auswahl der Optionen zurückzukehren. Es erscheint die Gleitleiste, auf der jedes Segment einer Option des Menüs zugeordnet ist.
7. Die Segmente der Gleitleiste drücken (mit Ausnahme der ersten zwei), um die verfügbaren Optionen 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.

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

werden können.



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

- 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.

Die Option U5 ermöglicht es, die Rückwärtszählung der Sekunden des Minutenzählers und des zeitgesteuerten Garvorgangs von 59 bis 0 Sekunden anzuzeigen.



Die Zählung der Sekunden wird angezeigt, wenn der Minutenzähler auf eine Zeit von weniger als 10 Minuten eingestellt ist.

- Wert 0: Animation deaktiviert.
- Wert 1: Animation aktiviert.

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 trocknen 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 Funktionstätigkeit 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.

DE

# 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.

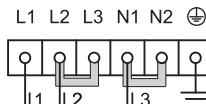
Das Gerät kann auf folgende Weise angeschlossen werden:

Modelle 80 cm und 90 cm:

#### 220-240V 3~

4 x 6 mm<sup>2</sup>

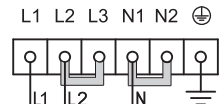
Vierpoliges Kabel



#### 380-415V 2N~

4 x 6 mm<sup>2</sup>

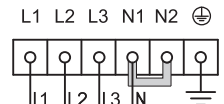
Vierpoliges Kabel



#### 380-415V 3N~

5 x 2,5 mm<sup>2</sup>

Fünfpoliges Kabel

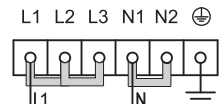


Modelle 60 cm - 80 cm (A):

#### 220-240V ~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

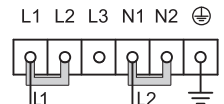
dreipoliges Kabel



#### 220V 2 ~

3 x 6 mm<sup>2</sup>

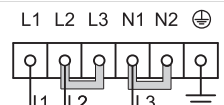
dreipoliges Kabel



#### 220-240V 3~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

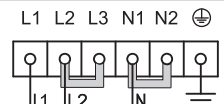
Vierpoliges Kabel



#### 380-415V 2N~

4 x 4 mm<sup>2</sup>

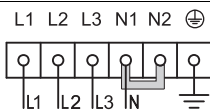
Vierpoliges Kabel



### 380-415V 3N~

5 x 1,5 mm<sup>2</sup>

Fünfpoliges Kabel

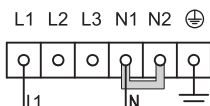


Modelle 38 cm:

### 220-240V ~

3 x 2,5 mm<sup>2</sup>

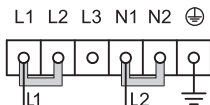
dreipoliges Kabel



### 220V 2 ~

3 x 2,5 mm<sup>2</sup>

dreipoliges Kabel



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



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

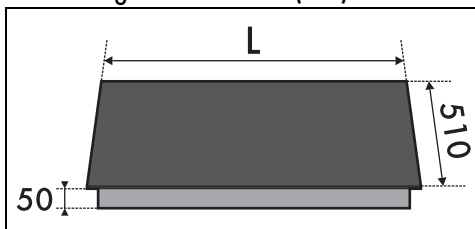


Die Netzkabel weisen Abmessungen unter Beachtung des Gleichzeitigkeitsfaktors auf (in Übereinstimmung mit der Norm DIN EN 60335-2-6).

sind ( $> 90^{\circ}\text{C}$ ).

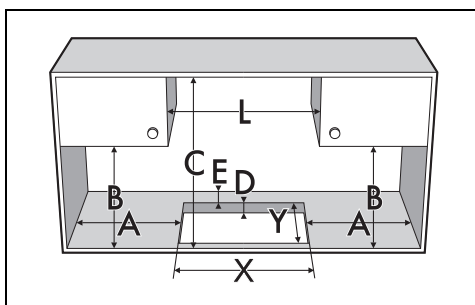
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ( $> 90^{\circ}\text{C}$ ), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Wenn das Möbel nicht über die geforderte Einbauöffnung verfügt, muss diese mit Holz und/oder Mauerwerk von einem 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)



|                           | L   |
|---------------------------|-----|
| Modelle 38 cm             | 380 |
| Modelle 60 cm             | 600 |
| Modelle 80 cm - 80 cm (A) | 800 |
| Modelle 90 cm             | 900 |

### Abmessungen für das eingelassene, bündige Kochfeld (mm)



### 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



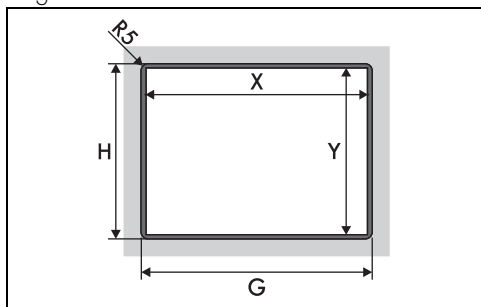
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig

| A        | B         | C        | D       | E       |
|----------|-----------|----------|---------|---------|
| min. 150 | min. 460  | min. 750 | 20 ÷ 60 | min. 50 |
| L        | X         | Y        | G       | H       |
| 380      | 310       | 490      | 384     | 514     |
| 600      | 560       | 480      | 604     | 514     |
| 800 (A)  | 730 ÷ 750 | 480      | 804     | 514     |
| 800      | 750       | 490      | 804     | 514     |
| 900      | 860       | 490      | 904     | 514     |

## Bündiger Einbau

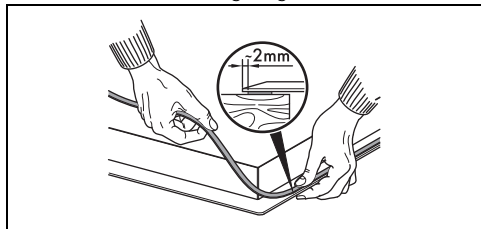
Diese Art von Einbau erfordert eine zusätzliche Fräsung an den Kanten der Möbelöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



\*Die Werte der obigen Tabelle beachten.

## Kochfelddichtung

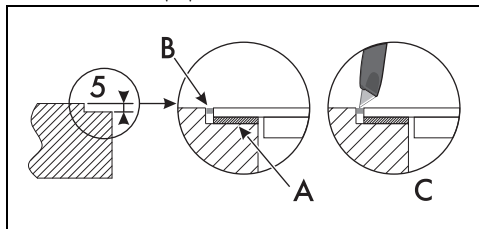
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigegefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.



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

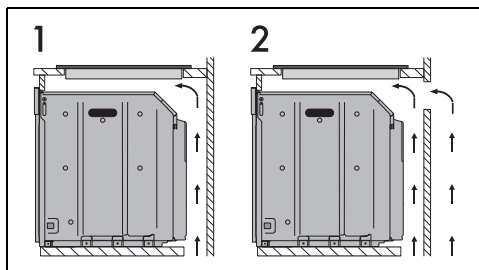
Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden. Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



## 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.

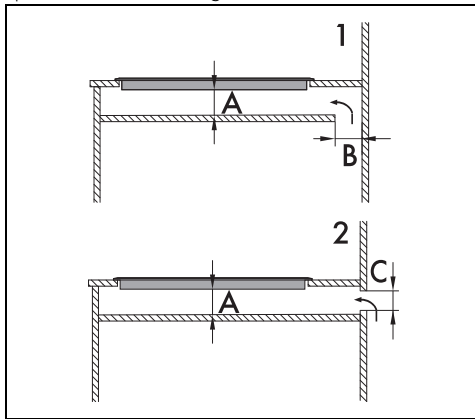


- 1 Mit Öffnung auf dem Boden
- 2 Mit Öffnung auf dem Boden und auf der Rückseite

### Auf neutralem Hohlraum

Falls sich andere Möbelstücke 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.



1 Mit Öffnung auf dem Boden

2 Mit Öffnung auf der Rückseite

A min. 20 mm - max. 50 mm

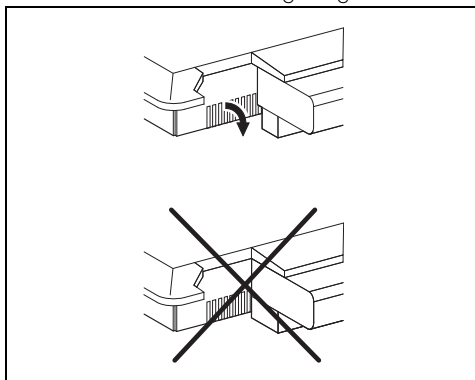
B max. 50 mm

C max. 50 mm

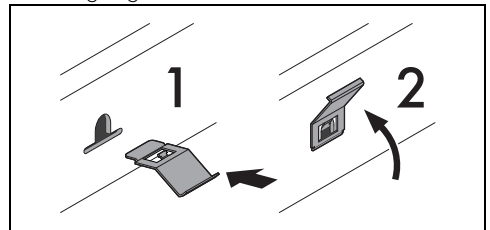
**!** Bei nicht eingebautem doppeltem Holzboden besteht die Gefahr, dass der Benutzer ungewollt mit den scharfen oder heißen Teilen in Berührung kommt.

## Lüftung

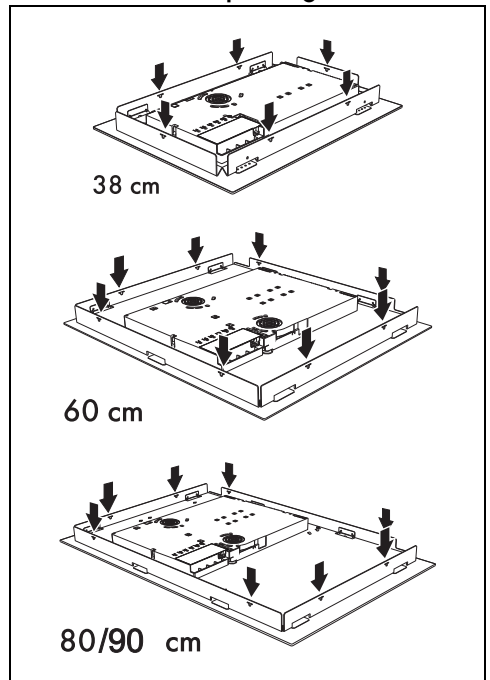
Im Folgenden wird ein Installationsbeispiel mit korrekter Lüftung und eines mit einer fehlerhaften und zu vermeidenden Lüftung dargestellt.



1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.
2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.



## Position der Aussparung für Klemmen



## Befestigung am Einbauschrankschrank

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

## Verfahren zur Leistungsbegrenzung



Das Gerät ist, je nach Modell, werkseitig auf die Höchstleistung eingestellt.

### Tabelle der Leistungsaufnahmen

| Modelle             | Leistung (kW) |
|---------------------|---------------|
| 38 cm               | 3,7           |
| 60 cm und 80 cm (A) | 7,4           |
| 80 cm und 90 cm     | 11,1          |



Die Höchstleistung des Gerätes kann über das Benutzermenü eingestellt werden.

## Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das nächstliegende Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.

### 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.