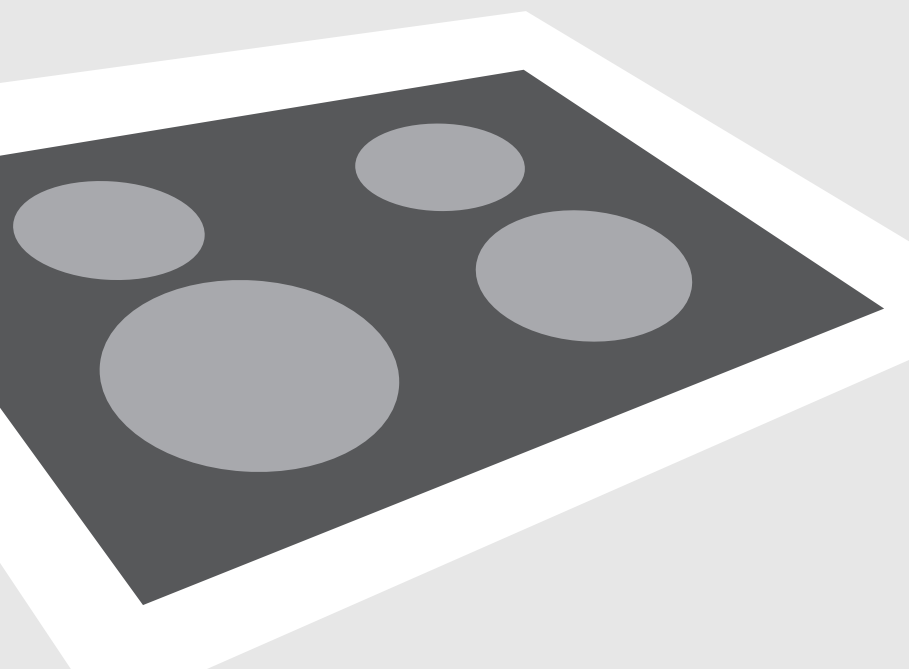


AT

DE

**Gebrauchs-, Aufstellungs- und
Anschlussanweisung**



Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld

Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld

Geeherte Kunde!

Dieses Glaskeramik-Einbau-Kochfeld ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Für die Verpackung der Geräte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwendet (recycelt), de-poniert oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien ent-sprechend gekennzeichnet.

Wenn das Gerät einmal ausgedient hat, sorgen Sie bitte dafür, daß es die Umwelt nicht belastet, indem Sie es bei einem autorisierten Sammler abgeben.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Anwender bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine richtige und sichere Anwendung. Sie ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät nicht hat.

Anschlußanweisung

Der Anschluß muß gemäß dem Kapitel Anschluß an das Netz und mit gültigen Vorschriften und Standarden ausgeführt werden. Die Arbeit darf nur der Fachmann ausführen.

Typenschild

Das Typenschild mit den Grunddaten ist an der unteren Seite des Gerätes angebracht.

Schutz gegen Feuergefahr

Einbaugeräte können neben einem Möbelhochschrank stehen. Auf der anderen Seite kann ein Möbelschrank gleicher Höhe wie das Gerät aufgestellt sein.

Besondere Hinweise	3
Glaskeramik-Kochfeld	4
Bedienung der Kochzonen	8
Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen	15
Einbau der Kochmulde	16
Netzanschluß	19
Technische Daten	20

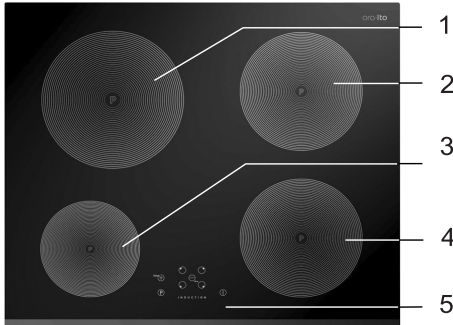
Besondere Hinweise

- Der Einbau und elektrischer Anschluß des Gerätes darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.
- Einzelne Teile des Gerätes werden beim Betrieb heiß (Umgebung von Kochstellen). Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und rechtzeitig vor Verbrennungsgefahr warnen.
- Überhitztes Fett kann schnell Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zubereiten.
- Eingeschaltete Kochstelle nicht unbenutzt lassen.
- Das Gerät darf für Beheizung der Räume nicht verwendet werden.
- Die Glaskeramik-Kochfläche nicht als Arbeitsfläche benutzen. Mit scharfkantigen Gegenständen können Sie die Oberfläche der Glaskeramik zerkratzern.
- Legen Sie auf das Induktionskochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden. Keine Haushaltsgegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche bringen.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.
- Keine temperaturempfindliche Gegenstände (Reinigungsmittel, Sprays, usw.) unterhalb des Gerätes aufbewahren.
- Falls durch extreme mechanische Einwirkungen Risse oder Sprünge in der Glaskeramikplatte auftreten, muß das Gerät sofort durch Ausschalten der Stromversorgung außer Betrieb genommen werden.
- Im Störfall das Gerät umgehend stromlos machen und den Kundendienst anfordern.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.



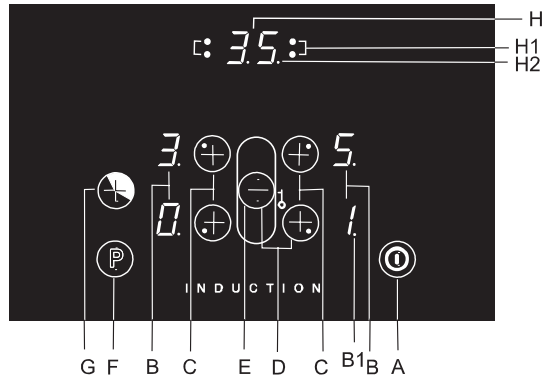
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Glaskeramik-Kochfeld



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedienmodul des Induktionskochfeldes

Bedienelemente des Induktionskochfeldes



- A** Sensor zum Ein-/Abschalten des Induktionskochfeldes
- B** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeigen
- B1** Dezimalpunkt auf den Leistungsstufenanzeigen:
 - **leuchtet:** Bedienung des Induktionskochfeldes ist möglich
 - **leuchtet nicht:** Bedienung des Induktionskochfeldes ist nicht möglich
- C** Sensoren zum Einschalten/Auswahl der Kochzonen (+)
- D** Sensor zum Ein-/Abschalten der Funktionssperre/Kindersperre
- E** Sensor (-)
- F** Sensor zum Ein-/Abschalten der Ankochstufe
- G** Sensor zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr, (+)
- H** Anzeige der Zeitschaltuhr
- H1** Kontroll-Lämpchen zur Anzeige einer zeitgesteuerten Kochzone
- H2** Dezimalpunkt auf der Anzeige der Zeitschaltuhr:
 - **leuchtet:** die eingestellte Zeit kann geändert werden
 - **leuchtet nicht:** die eingestellte Zeit kann nicht geändert werden

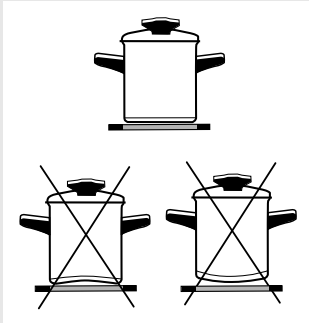
Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

- In der Glaskeramikplatte sind vier Heizfelder eingebaut. Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansetzen könnte.
- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme bleibt direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Heizelementen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochgeschirr abgegeben wird. Diese Wärme wird nach Abschalten der Kochzone als "Restwärme" angezeigt. Das Erhitzen der Induktionskochzone ermöglicht eine Induktionsspule, welche unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule bewirkt ein Magnetfeld, welches im (magnetisierbarem) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt und diesen damit erhitzt.

WICHTIG!

Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden. Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

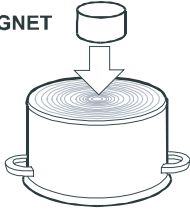
Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Kochgeschirr aus Stahllegierung mit Kupfer- oder Aluminiumboden und Kochgeschirr aus Glas ist zum Kochen auf Induktionskochfeldern nicht geeignet.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muß dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- **Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk "Induktionstauglich" vorhanden ist.**

Kochzonen	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 180 mm	Ø 145 mm
Ø 210 mm	Ø 170 mm
Ø 260 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf welchem der Magnet klebt.

Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist die elektronische Topferkennung. Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol "U". Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die Kochzone einen kleineren Kochtopf bzw. eine kleinere Pfanne stellen, welche noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn:

- sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- Kein Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren Kochgeschirr, welches magnetisierbar ist, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

Kochstufen

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf 9 verschiedene Kochstufen einstellen.

In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Leistungsstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochstart, Start des Bratvorgangs, Braten
A	Schnellkochautomatik
P	Ankochstufe für größere Mengen von Speisen

Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf bzw. die Pfanne beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

Bedienung der Kochzonen

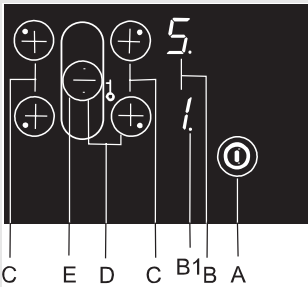
- Nach dem Anschluß des Induktionskochfeldes an das elektrisch Versorgungsnetz leuchten für einen Moment alle Anzeigen. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jede Betätigung des Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände abgelegt werden (Fehlermeldung). Sorgen Sie dafür, daß die Sensoroberflächen immer sauber sind.

Einschalten des Kochfeldes

Berühren Sie den Sensor zum EIN-/AUSSCHALTEN (A) mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld ist aktiviert, neben den Anzeigen der Leistungsstufen (B) leuchtet eine „0“ und der Dezimalpunkt (B1) blinkt.

⚠ Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden durchführen, sonst schaltet sich das Kochfeld wieder automatisch ab.

Kochzone einschalten



Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren des Sensors EIN/AUS (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone (C) einschalten.

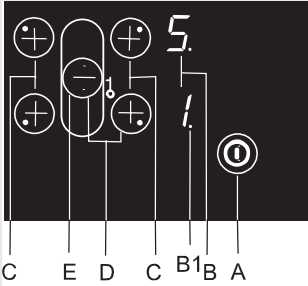
- Nach Berühren des Sensors der gewünschten Kochzone (C) leuchten auf der dazugehörigen Leistungsstufenanzeige eine „0“ und der Dezimalpunkt (B1).
- Stellen Sie nun durch Berühren der Sensoren „+“ (C) bzw. „-“ (E) die Kochstufe zwischen 1 und 9 ein.

⚠ Durch ununterbrochene Berührung des Sensors „+“ (C) bzw. „-“ (E) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Das können Sie auch durchführen, indem Sie durch Antippen der Sensoren die Leistungsstufe um eine Stufe senken/erhöhen.

⚠ Die Einstellung ist nur an der Kochzone möglich, an welcher der Dezimalpunkt leuchtet (B1). Auf der Anzeige leuchtet eine „0“, bzw. ein „H“, abhängig von der vorher aufgeheizten Kochzone (siehe Kapitel Restwärmeanzeige).

⚠ Wenn Sie die Kochzone vor Beendigung des Kochvorgangs abschalten, können Sie die Restwärme der Kochzone nutzen und dadurch Energie sparen.

Abschalten der Kochzonen



- Die gewählte Kochzone muß aktiviert sein. Der Dezimalpunkt leuchtet (B1).
- Durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten der Kochzone „-“ (E) senken Sie die Leistungsstufe auf „0“. Nach 3 Sekunden schaltet sich das Kochfeld ab.

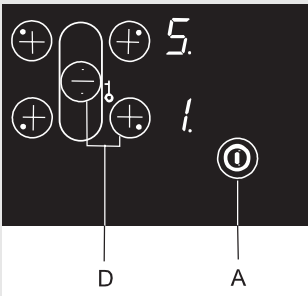
Schnelles Abschalten

- Die gewählte Kochzone muß aktiviert sein. Der Dezimalpunkt leuchtet (B1).
- Das Kochfeld schaltet sich ab, wenn Sie gleichzeitig die Sensoren (+) und (-) (C und E) berühren.

Abschalten des Kochfeldes

- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren des Ein-/Aus-Sensors (A) abschalten.

Sperre / Kindersicherung



Durch Aktivieren der Sperre können Sie unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

Sperre einschalten

- Schalten Sie alle Kochzonen ab (Einstellung „0“)
- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Sensors (A) (falls dieses abgeschaltet ist). Auf allen Anzeigen erscheint eine „0“
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (D +/-). Berühren Sie nach dem Pfeifton noch einmal den Sensor (+), auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“, welches nach einigen Sekunden verschwindet. Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt aktiv.

Sperre abschalten

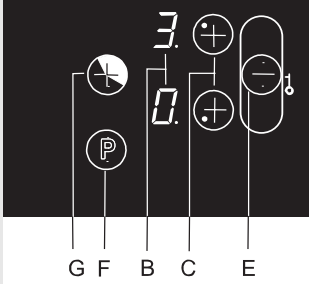
- Schalten Sie die Sperre durch Berühren des Sensors (A) ab. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensoren (D +/-). Drücken Sie nach dem Pfeifton erneut den Sensor (-). Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt abgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Die Glaskeramikplatte ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Die Glaskeramik-Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen.

Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Ankochstufe (Kochzonen mit der Bezeichnung „P“)



Zum schnellen Ankochen können Sie bei allen Kochzonen zusätzlich die Ankochstufe aktivieren. Dadurch können Sie in kurzer Zeit mit zusätzlicher Leistung der Kochzonen auch größere Mengen von Speisen erhitzen.

Nach dem Einschalten ist die Ankochstufe 10 Minuten aktiv, danach schaltet die Kochzone automatisch auf Leistungsstufe 9. Während die Ankochstufe aktiv ist, ist die Leistung einer der übrigen Kochzonen begrenzt. Das wird auf der Leistungsstufenanzeige angezeigt und zwar auf die Weise, daß abwechselnd die gewählte Stufe und der Grad der Begrenzung angezeigt wird.

Einschalten der Ankochstufe

- Wählen Sie die Kochzone durch Berühren des entsprechenden Sensors und drücken Sie sogleich den Sensor P, die Ankochstufe ist aktiviert. Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.
- Nach 10 Minuten schaltet die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9.

Vorzeitiges Abschalten der Ankochstufe

Drücken Sie den Sensor der gewählten Kochzone und berühren Sie danach den Sensor „P“. Das Symbol „P“ verschwindet, die Kochzone schaltet automatisch auf die Leistungsstufe 9.

Ankochautomatik

Das Induktionskochfeld verfügt über einen speziellen Mechanismus, welcher bei Kochanfang bewirkt, daß die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, bei höchster Leistungsstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet die Kochzone auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück (1 bis 9).

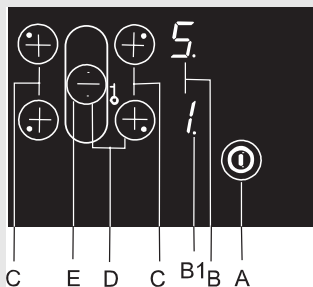
Bei der Verwendung dieser Automatik ist es notwendig, die Leistungsstufe zu wählen, mit welcher Sie die Speise fortkochen möchten.

Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dabei den Kochvorgang überwachen zu müssen (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden;
- Klöße oder Teigwaren mit viel Flüssigkeit;
- Speisen, welche längere Zeit sieden müssen.



Einschalten der Ankochautomatik

- Die gewählte Kochzone muß auf Stufe „0“ eingestellt sein.
- Durch Berühren des Sensors (E) schaltet die Anzeige auf Kochstufe 9.
- Drücken Sie den Sensor „+“ (C) der gewählten Kochzone und auf der Anzeige erscheint das Symbol „A“.
- Wählen Sie die gewünschte Kochstufe.

Auf der Leistungsstufenanzeige erscheint abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.

Tipps

- Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik der Sensor für die Auswahl der Kochstufe nach drei Sekunden auf der Stufe „0“ bleibt, d.h. wenn Sie keine andere Kochstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.
- Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Kochfunktion mit Höchstleistung bis zum Ende durchgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Dauer Ankochautomatik-Funktion (Minuten)
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



Falls Sie die Ankochautomatik und danach die Höchstleistung eingestellt haben, wird die Funktion mit Höchstleistung ausgeführt.

Sicherheitsabschaltung

Eingestellte Kochstufe	Stunden vor der Sicherheitsabschaltung
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	10 Minuten P, danach 80 Minuten auf Kochstufe 9

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „0“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist.

Sie können die Kochzone danach mit dem Sensor für die Einstellung der Kochstufe (C) abschalten.

Beispiel:

Stellen Sie die Kochzone auf Kochstufe 6 und lassen Sie diese über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsabschaltung die Kochzone nach eineinhalb Stunden ab.

Überhitzungsschutz

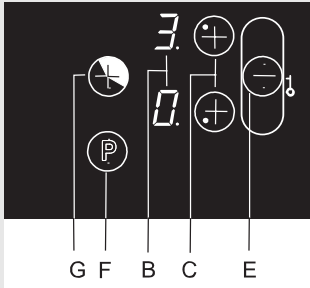
Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen.

Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, schaltet sich zuerst der zweistufige Ventilator ein. Falls dies nicht genügt, wird die Einstellung der Höchstleistung deaktiviert und danach die Heizleistung einiger Kochzonen gesenkt oder diese werden von der Sicherheitseinrichtung abgeschaltet.

Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht die ganze Leistung des Kochfeldes wieder zur Verfügung.

Verwendung der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr erleichtert den Kochvorgang durch die Einstellung der Betriebszeit der Kochzonen, sie kann aber auch als Alarмуhr verwendet werden.



Einschalten der Zeitschaltuhr

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berührung des Sensors zum Ein-/Abschalten der Kochzonen (C). Der Dezimalpunkt (B1) leuchtet.
- Wählen Sie mit dem Sensor „+“ oder „-“ (C oder E) eine Kochstufe zwischen 1 und 9.
- Schalten Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (G) ein. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr (H) erscheint das Symbol „00“.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit durch Berühren des Sensors „+“ oder „-“ (G oder E) (01 bis 99 Minuten) ein. Die Zeitschaltuhr beginnt nach einigen Sekunden automatisch zu laufen. Das Kontroll-Lämpchen der zeitgesteuerten Kochzone (H1) leuchtet.

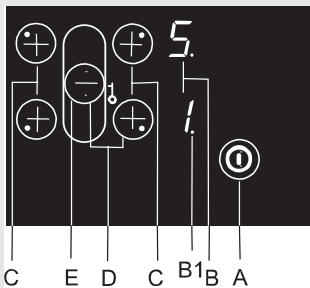
⚠ Sie können mit der Zeitschaltuhr gleichzeitig die Kochzeit für jede einzelne Kochzone einstellen. Zur schnelleren Eingabe der Kochzeit drücken Sie ununterbrochen den Sensor „+“ oder „-“ (G oder E).

Änderung der Kochzeit

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berührung des Sensors zum Ein-/Abschalten der Kochzone (C). Der Dezimalpunkt (B1) leuchtet.
- Schalten Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (G) ein, das Symbol (H1) der gewählten Kochzone blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren des Sensors „+“ oder „-“ (G oder E) ein.

Restliche Kochzeit

Sie können die restliche Kochzeit durch Berühren des Sensors zum Einschalten/Auswahl der Kochzonen (C) aufrufen.



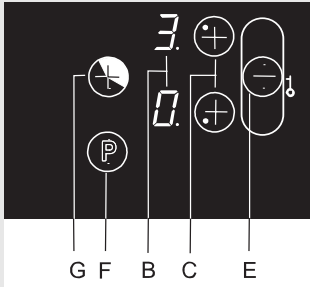
Abschalten der Zeitschaltuhr

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, welches Sie durch Berühren eines beliebigen Sensors abschalten können bzw. schaltet es sich nach 2 Minuten selbsttätig ab.

Wenn Sie die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Aktivieren Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensors zum Einschalten/Auswählen der Kochzone (C). Der Dezimalpunkt (B1) leuchtet.

- Berühren Sie den Sensor zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (G).
- Stellen Sie die Kochzeit durch Berühren des Sensors „-“ (E) auf „00“. Die Funktion der Zeitschaltuhr wird abgeschaltet, die Kochzone ist weiterhin in Betrieb, bis Sie diese von Hand abschalten.



Zeitschaltuhr als Alarmuhr

Sie können die Zeitschaltuhr auch als Alarmuhr bzw. Kurzzeitmesser verwenden, wenn diese keine Kochzone steuert.

Einstellung der Alarmuhr

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist:

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten des Kochfeldes (G) ein.
- Aktivieren Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (G).
- Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Berühren des Sensors „+“ (G) oder „-“ (E) ein.

Abschalten der Alarmuhr

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein unterbrochenes akustisches Signal, welches Sie durch Berühren eines beliebigen Sensors abschalten können bzw. schaltet es sich nach 2 Minuten selbsttätig ab.

Wenn Sie die Uhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Berühren Sie den Sensor zum Ein-/Abschalten der Uhr (G).
- Stellen Sie die Kochzeit durch Berühren des Sensors „-“ (E) auf „00“.

Die Funktion der Alarmuhr bzw. des Kurzzeitmessers wird abgeschaltet.

Durch gleichzeitiges Berühren der Sensoren „+“ und „-“ (G und E) wird die Zeitschaltuhr abgeschaltet.

- Während der Alarmuhr in Betrieb ist, kann die Zeitschaltuhr für die gewählte Kochzone nicht eingestellt werden (zuerst muß der Alarmuhr abgestellt werden).

Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige

Der Herd ist mit Überhitzungsschutz-Sensoren ausgestattet. In diesem Fall werden die Kochzonen ausgeschaltet, die der Steuerungseinheit am nächsten liegen.

Fehler, mögliche Ursachen, Beseitigung des Fehlers

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Err03
 - Verschüttetes Wasser über der Sensorenoberfläche (Das verschüttete Wasser abwischen).
- Blinkender Buchstabe "H"
 - Auf der Sensorenoberfläche befindet sich ein heißer Kochtopf. (Das Erreichen der normalen Temperatur der Sensoren abwarten).
 - Die Dichtung der Heizkörper ist beschädigt. (Das Erreichen der normalen Temperatur der Sensoren abwarten).



Wenn ein Fehler mit einer anderen Fehlercode erscheint, sofort das Kochfeld aus dem elektrischen Versorgungsnetz ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen

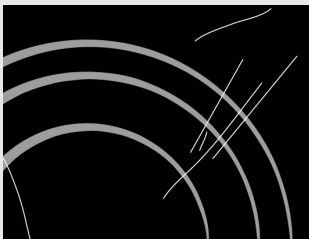


Abb. 1



Abb. 2

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch, da sonst beim nächsten Gebrauch auch der kleinste Schmutz auf der heißen Fläche anbrennen kann.

Verwenden Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramik-Oberfläche Spezialpflegemittel, welche auf der Glaskeramikplatte einen schmutzabweisenden Film bilden. Entfernen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub und eventuelle Fremdkörper, die beim Verschieben des Geschirrs die Keramikoberfläche zerkratzen könnten (Abb. 1), von der Glaskeramikplatte und den Kochtopfböden. Achtung! Mit Stahlwolle, Reinigungspads und scheuernden Reinigungsmitteln kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzt werden. Ebenso kann sie durch Verwendung von aggressiven Reinigungssprays und ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2) Das Ziermuster auf der Glaskeramikoberfläche kann durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder grober bzw. beschädigter Kochtopfböden abgenutzt werden (Abb. 2). Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und reiben Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3). Wasserflecken können Sie mit einer milden Essiglösung entfernen, mit welcher Sie jedoch nicht den Kochfeldrahmen abwischen sollten (nur bei einigen Modellen), weil dieser dadurch seinen Glanz verlieren kann. Sie dürfen zum Reinigen der



Abb. 3



Abb. 4

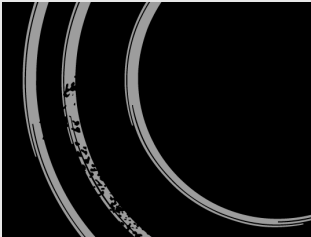


Abb. 5

Glaskeramik-Oberfläche keine aggressiven Reinigungssprays und Kalkentfernungsmittel benutzen (Abb. 3). Stärkere Verschmutzungen können Sie mit Spezialreinigungsmitteln für Glaskeramikflächen reinigen. Beachten Sie dabei bitte die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Passen Sie auf, daß das Reinigungsmittel nach dem Gebrauch gründlich von der Glaskeramikplatte entfernt wird, weil Reinigungsmittelrückstände beim Erhitzen der Kochzonen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können (Abb. 3). Entfernen Sie hartnäckigen und festgebrannten Schmutz mit einem Schaber. Passen Sie dabei auf, daß der Kunststoffgriff des Schabers nicht in Kontakt mit der heißen Kochzone kommt (Abb. 4). Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen! Zucker und zuckerhaltige Speisen können dauerhaften Schaden auf der Glaskeramik-Oberfläche anrichten (Abb. 5), deswegen müssen Zucker und Süßspeisen sofort von der Glaskeramik-Oberfläche entfernt werden, während sie noch heiß ist (Abb. 4). Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden sie durch Kochtopfböden verursacht (z.B. Aluminium- oder Kupfertöpfe) und können nur sehr schwer oder gar nicht entfernt werden. Achtung! Alle oben angeführten Mängel sind vor allem von ästhetischem Charakter und beeinflussen nicht direkt die Funktionalität des Geräts. Die Beseitigung solcher Mängel ist nicht Gegenstand der Garantie.

Einbau der Kochmulde

Wichtige Hinweise !

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das Stromversorgungsnetz Gasversorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit wärmebeständigen Klebern verarbeitet sein (100°C), sonst kannes wegen Temperaturunbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) geeignet.
- Der Einbauherd muß nach Beendigung der Montage so eingebaut werden, daß ein Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten möglich ist.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Die Entfernung zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Die Mindestentfernung beträgt 650 mm.

- Die Verwendung von Abschlußleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist zulässig, wenn ein Mindestabstand freigelassen wird, der auf den Einbauskizzen gekennzeichnet ist.
- Der Mindestabstand zwischen Einbau-Kochmulde und Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

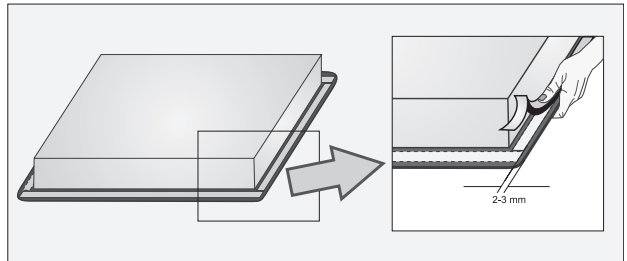
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

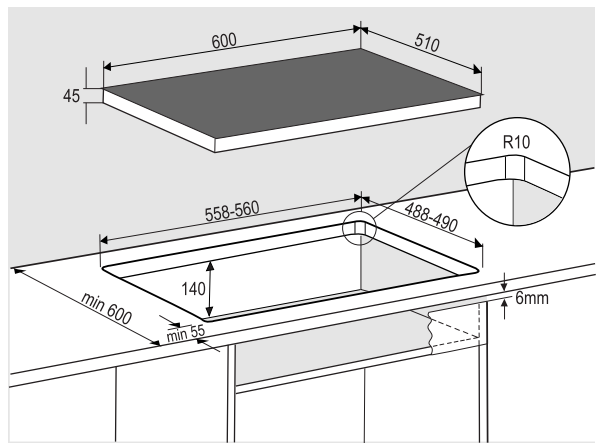
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

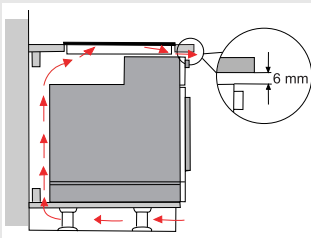
Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



Maße des Ausschnitts der Arbeitsplatte für den Einbau des Induktionskochfeldes

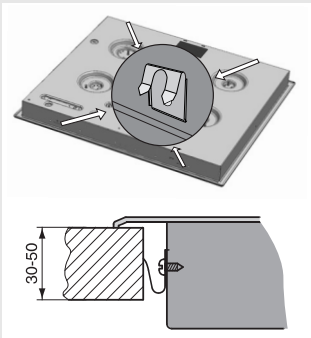


- Das Induktionskochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Das Küchenelement unter dem Kochfeld darf keine Schublade besitzen. Küchenelement über die haben eine waagrechte Trennwand verfügt, muß diese mindestens 140 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muß leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden. Auf der Rückseite des Küchenelements muß über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muß eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite des Küchenelements vorhanden sein.



- Der Einbau von Backöfen unter dem Induktionskochfeld ist für Backofentypen EVP4, EVP2... mit Kühlventilator möglich. Vor dem Einbau des Backofens muß unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muß eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite des Küchenelements vorhanden sein.

Einbau



- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Die beigelegten Befestigungselemente 4 mit den beigelegten Schrauben 4 auf die Vorder- und Hinterseite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt festschrauben.
- Die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Anschlußklammern sind dann greifbar, wenn Sie den Deckel der Anschlußdose öffnen.
- Vor dem Anschluß ist es zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit den technischen Daten ist an der unteren Seite des Gerätes aufgeklebt.
- Das Gerät ist für den Anschluß an Wechselstrom 230V ~ ausgelegt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtung gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Bei dem Anschluß des Gerätes ist die Stromleistung der Installation und der Sicherungen zu berücksichtigen.
- Die Geräte dieses Typs dürfen nur einerseits neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden, die über die Bauhöhe des Gerätes hinausreichen, eingebaut werden. An der anderen Seite darf nur ein Anstellmöbel mit gleicher Bauhöhe sein.
- Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet werden.

Basisabgleich

Nach jeder Netzspannungszuschaltung wird ein selbständiger Basisabgleich durchgeführt, um eine optimale Funktion der Sensoren zu gewährleisten. Ein paar Sekunden lang leuchten alle Anzeigen.

Während des Abgleichvorgangs dürfen sich keine Gegenstände auf den Sensoren befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die Abgleich bis zum Entfernen dieser Gegenstände unterbrochen (siehe Fehlerüberwachung beim Basisabgleich). Während dieser Zeit ist Ihr Kochfeld nicht bedienbar.

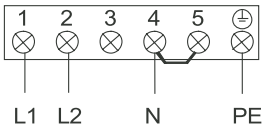
ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät stromlos ist. Der Netzanschluß nach dem unteren Schaltbild vornehmen. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen \perp markierten Anschlußklemme anschliessen. Das Anschlußkabel durch die Kabeleinführung mit Zugentlastung führen.

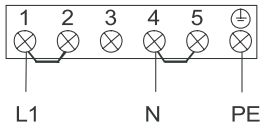
Nach dem Anschluß alle Kochstellen um cca. 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

Anschlußplan:

400V ~ 2N



230V ~

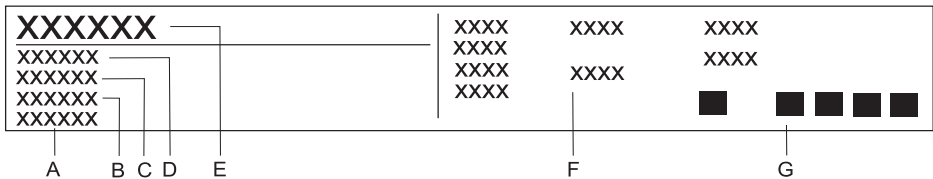


Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Ty H05 RR-F 4 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 4x1,5 mit ge/gr Schutzleiter, oder sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung

Technische Daten

Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.