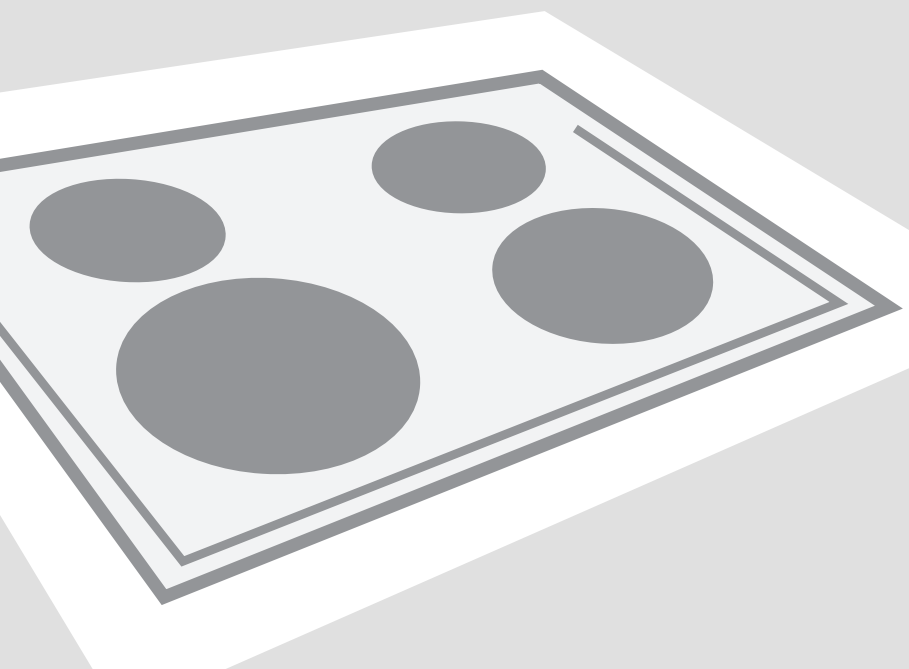


**AT** **DE**

# Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld

# Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld

## Kochfeld

***Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde!***

Das Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen und es im Wege steht, sorgen Sie dafür, dass es die Umwelt nicht belastet. Übergeben Sie es einem autorisierten Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte.

### ***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 Standards 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.

<b>Wichtige Hinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Glaskeramik-Kochfeld</b> .....	<b>4</b>
<b>Bedienung der Kochzonen</b> .....	<b>8</b>
<b>Reinigung und Pflege von Glaskeramik- Oberflächen</b> .....	<b>16</b>
<b>Einbau des Kochfeldes</b> .....	<b>17</b>
<b>Netzanschluß</b> .....	<b>21</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>

## Wichtige Hinweise

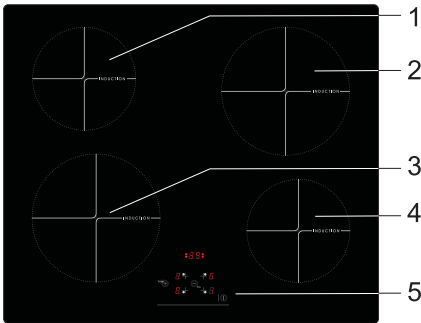
- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Lassen Sie Kleinkinder während des Betriebs des Geräts niemals unbeaufsichtigt. Verbrennungsgefahr!
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Brat-/ Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Die Kochzonen dürfen nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikkochplatte zerkratzen.
- Legen Sie auf das Induktionskochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Stromversorgungsnetz trennen und den Kundendienst anrufen.
- Zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger benutzen, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Das Gerät wurde gemäß den vorgeschriebenen Normen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät von Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne notwendige Erfahrungen oder Wissen, ohne Aufsicht benutzt wird. 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.**

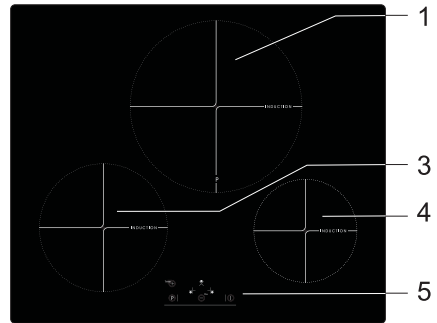
# Glaskeramik-Kochfeld

A



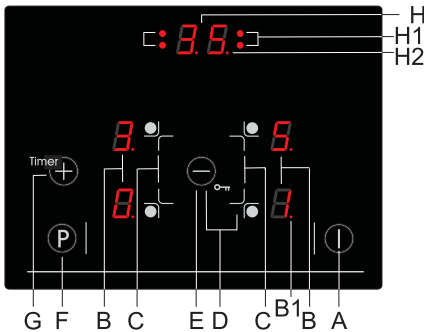
1. Induktionskochzone hinten (links – Abb.A)
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links

B

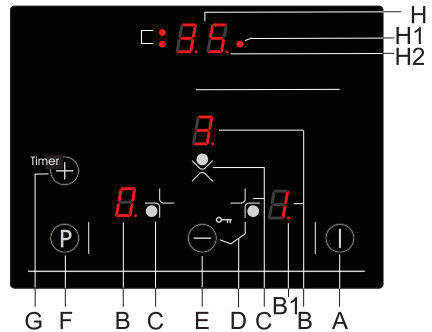


4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedienmodul des Induktionskochfeldes

## Bedienung des Kochfeldes



- A** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone
- 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** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Funktionssperre der Bedieneinheit/ Kindersicherung



- E** Sensor (-)
- F** Sensor zum Ein-/Abschalten der Ankochstufe (nur bei einigen Modellen)
- G** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten 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

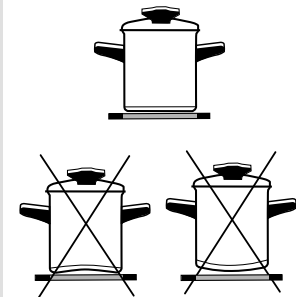
## **Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes**

- In der Glaskeramikplatte sind vier bzw. drei 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.

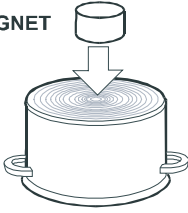
## **Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr**



- 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.**

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm
Ø 275 mm	Ø 180 mm

MAGNET



### Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden bzw. der Pfannenboden magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf dessen Boden der Magnet haftet.

### Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist auch die elektronische Topferkennung. Auch wenn auf der Kochzone kein Kochtopf liegt

bzw. ein Kochtopf mit einem kleineren Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass die Topferkennung den Kochtopf nicht erkennt. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol "U". Wenn Sie innerhalb von zehn 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 oder Pfanne stellen, die 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 einen leeren Kochtopf auf die Kochzone stellen.
- Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren nur Kochgeschirr, welches magnetisiert werden kann, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahlleguren. 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	Kochautomatik
P	Besonders hohe Leistungsstufe für größere Mengen von Speisen "Power Boost" (nur bei einigen Modellen)

### **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

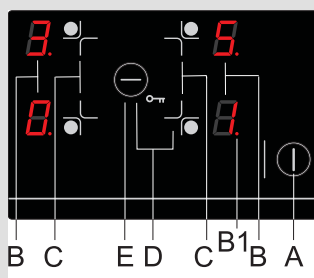
- Nach dem Anschluss des Glaskeramik-Kochfeldes leuchten für einen Augenblick alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände abgelegt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Sensoroberflächen immer sauber sind.

## Kochzone einschalten

Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Ausschalten (A) mindestens 1 Sekunde lang. Die Kochzone wird aktiviert, neben den Anzeigen der Leistungsstufen (B) leuchtet eine "0" und der Dezimalpunkt (B1) blinkt.

**⚠ Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich die Kochzone wieder automatisch ab.**

## Kochzone einschalten



Wenn Sie die Kochzone mit der Ein-/Aus-Taste (A) eingeschaltet haben, können Sie

innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten.

- Nach Berühren der Sensortaste der gewünschten Kochzone (C) leuchtet auf der dazugehörigen Leistungsstufenanzeige eine "0" und der Dezimalpunkt (B1).
- Z dotikanjem senzorjev »+« (C) oziroma »-« (E) nastavite stopnjo moči od 1-9.

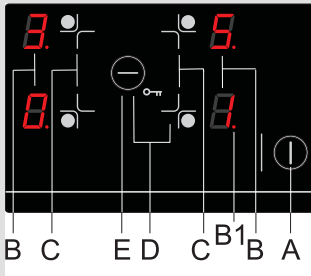
**⚠ Durch ununterbrochene Berührung des Sensors „+“ (C) bzw. „-“ (E) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Das können Sie auch durchführen, indem Sie durch Antippen der Sensoren die Leistungsstufe um eine Stufe senken/erhöhen.**

**⚠ Die Einstellung ist nur bei der Kochzone möglich, bei welcher der Dezimalpunkt leuchtet (B1).**

## Abschalten der Kochzonen

- Die gewählte Kochzone muß aktiviert sein. Der Dezimalpunkt leuchtet (B1).
- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste der Kochzone „-“ (E) können Sie die Leistungsstufe auf "0" absenken. Wenn alle Kochzonen auf der Leistungsstufe "0" sind, schaltet sich die Kochzone nach 20 Sekunden automatisch ab.





### Schnellabschaltung

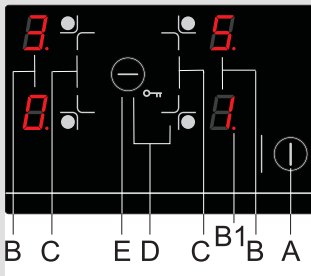
- Die gewählte Kochzone muss aktiviert sein. Der Dezimalpunkt leuchtet (B1).
- Die Kochzone schaltet sich ab, wenn Sie gleichzeitig die Sensoren (+) und (-) (C und E) berühren.

### Kochzone ausschalten

- Sie können die Kochzone jederzeit durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) abschalten. Alle Einstellungen werden gelöscht.

### Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung

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



### Aktivieren der Funktionssperre der Bedieneinheit

- Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.
- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf allen Anzeigen erscheint eine „0“.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten (C +/-). Berühren Sie nach dem Pfeifton noch einmal die Sensortaste (+), auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“, das nach einigen Sekunden verschwindet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiviert.

### Abschalten der Funktionssperre

- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten (D +/-). Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol „0“ auf. Drücken Sie nach dem Pfeifton erneut die Sensortaste (-). Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

### Vorübergehende Abschaltung der Bedieneinheit

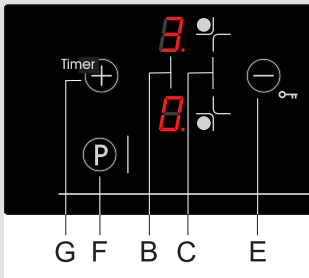
- Sie können die Funktionssperre vorübergehend nur für den augenblicklichen Kochvorgang ausschalten. Nach Beendigung des Kochvorgangs wird die Funktionssperre automatisch aktiviert.
- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortasten (D +/-). Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol „0“ auf.
- Jetzt können Sie die gewünschte Kochzone einschalten.

## Restwärmearzeige

Die Glaskeramikplatte ist mit einer Restwärmearzeige „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 dem Symbol "P") - "Power Boost" (nur bei einigen Modellen)

Zum schnellen Ankochen können Sie bei allen Kochzonen, die über das Symbol "P" verfügen, 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 der benachbarten Kochzonen (der oberen und unteren) begrenzt. Das macht sich so bemerkbar, dass sich die eingestellte Leistungsstufe automatisch senkt.



### Einschalten der Ankochautomatik "Power Boost"

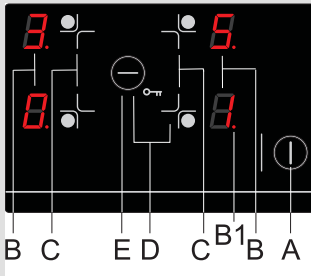
- Wählen Sie die Kochzone (C) durch Berühren der entsprechenden Sensortaste und drücken Sie danach die Sensortaste P (F), die Ankochstufe ist aktiviert. Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.
- Nach acht Minuten schaltet die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe 9.

### Vorzeitiges Abschalten der Ankochstufe "Power Boost"

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

## Kochautomatik

Durch Einschalten dieser Funktion kocht die Kochzone in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Kochstufe und schaltet sich danach auf die gewählte Fortkochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen, außer für die höchste Kochstufe "9".



### 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.

- 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.

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

Speise/Art der Zubereitung	Menge	Leistungsstufe	Zubereitungsdauer (in Min.)
Suppe/Aufwärmen	0,5 - 1 l	A7 - 8	4 - 7
Milch/Aufwärmen	0,2 - 0,4 l	A1 - 2	4 - 7
Reis/Garen	125g - 250g ca. 300 – 600 ml Wasser	A2 - 3	20 - 25
Salzkartoffeln/ Garen von ungeschälten Kartoffeln	750 g - 1,5 kg	A5 - 6	25 - 38
frisches Gemüse/ Garen von geschnittenem Gemüse	0,5 - 1 kg ca. 400 – 600 ml Wasser	A4 - 5	18 - 25

- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für welche der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.
- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern beim Kochen abhängig (z.B. Art und Qualität des Kochgeschirrs, Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angegebenen kleineren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren gelten für größere Kochzonen.

## Sicherheits- Abschaltvorrichtung

### 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.

### Sicherheitsabschaltung

Eingestellte Kochstufe	Stunden vor der Sicherheitsabschaltung
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
P	1,5

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.

#### Beispiel:

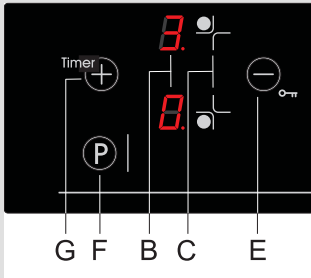
Stellen Sie die Kochzone auf Kochstufe 6 und lassen Sie sie über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsabschaltung die Kochzone nach eineinhalb Stunden ab.

## Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Kühlventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- 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, wird die Kochstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom

Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht die ganze Leistung des Kochfeldes wieder zur Verfügung.

## Zeitschaltuhr (Timer) (modellabhängig)



## ZEITSCHALTUHR (Timer)

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

### Einschalten der Zeitschaltuhr

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



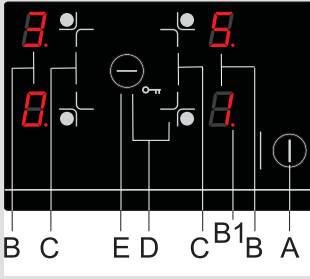
**Mit der Zeitschaltuhr können Sie die Kochzeit unabhängig für jede Kochzone einstellen. Zur schnelleren Eingabe der Kochzeit drücken Sie ununterbrochen die Sensortaste „+“ oder „-“ (G oder E).**

### 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.

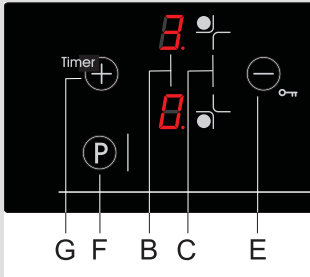


### Abschalten der Zeitschaltuhr

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 der Sensortaste „-“ (E) auf „00“. Die Funktion der Zeitschaltuhr wird abgeschaltet, die Kochzone ist weiterhin in Betrieb, bis Sie diese von Hand abschalten.



### Schnellabschaltung der Uhr

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste zum Einschalten/zur Wahl der Kochzone (C). Der Dezimalpunkt (B1) leuchtet.
- Durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" und "-" (G und E) wird die Zeitschaltuhr abgeschaltet. Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr (H) erscheint das Symbol „00“, auf der Anzeige der Kochzone bleibt die vorher eingestellte Kochstufe erhalten.

### KURZZEITWECKER

Sie können die Zeitschaltuhr auch als Kurzzeitwecker verwenden, jedoch nur wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

### Einstellung der Alarmuhr

- Schalten Sie die Kochzone durch Berühren der Sensortaste (A) zum Ein-/Ausschalten 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).

## **Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige**

- Stellen Sie die Kochzeit durch Berühren der Sensortaste „-“ (E) auf „00“.  
Die Funktion des Kurzzeitweckers wird abgeschaltet.  
Sie können die Schnellabschaltung des Kurzzeitweckers auch durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten „+“ und „-“ (G und E) durchführen.
- Während der Alarmuhr in Betrieb ist, kann die Zeitschaltuhr für die gewählte Kochzone nicht eingestellt werden (zuerst muß der Alarmuhr abgestellt werden).

Das Kochfeld ist mit Sensortasten zum Überhitzungsschutz ausgerüstet. Im Falle von Überhitzung schalten sich die Kochzonen oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch ab.

### **Fehler, mögliche Ursachen, Beseitigung des Fehlers**

- Ununterbrochenes akustisches Signal oder Er03
  - Verschüttetes Wasser über der Sensorenoberfläche (Das verschüttete Wasser abwischen).
- Blinkende Anzeige E/2
  - Überhitzung der Kochzone. Abwarten, bis die Kochzone abkühlt.



**Wenn eine Funktionsstörung auftritt oder die Anzeige der Störung nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab) und schließen Sie es danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und aktivieren Sie den Sensor des Hauptschalters.**

## Reinigen

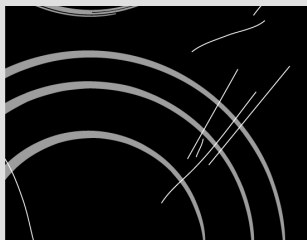


Abb. 1



Abb. 2

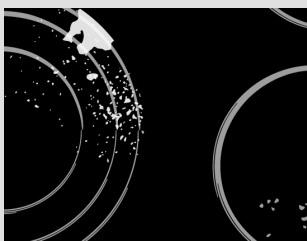


Abb. 3

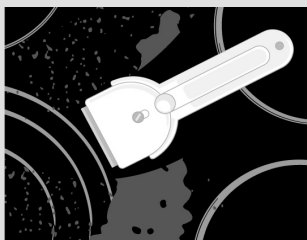
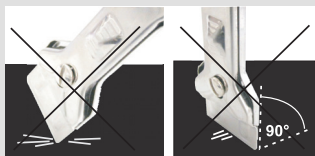


Abb. 4



## Glaskeramik-Kochfeld

**Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche** nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

**Vorsicht:** Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

**Entfernen Sie geringere Verunreinigungen** mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

**Entfernen Sie Wasserflecken** mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

**Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen** mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



**Verwenden Sie den Schaber nur, wenn Sie die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen können.**

Halten Sie den Schaber im Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu



entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



**Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.**

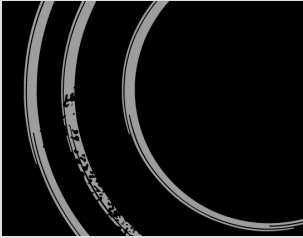


Abb. 5

**Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel** können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

**Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche** hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

**Hinweis:** Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

## Einbau des Kochfeldes

### **Wichtige Hinweise**

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

## Montage der schaumdichtung

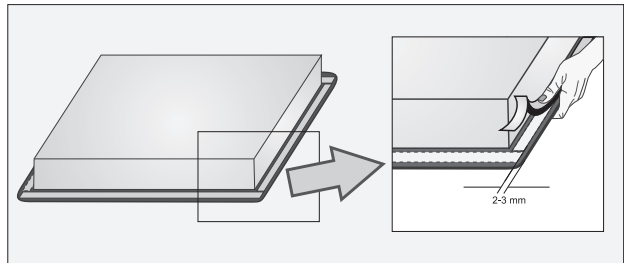
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

### Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

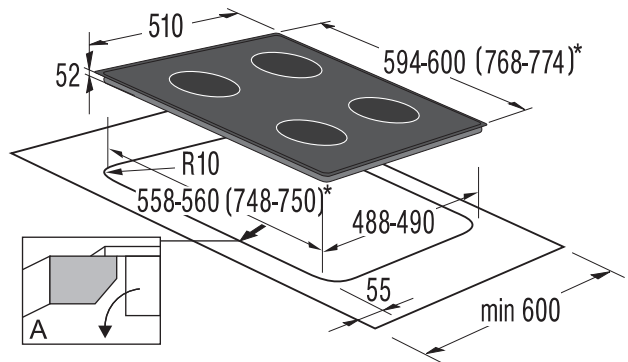
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass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

### BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



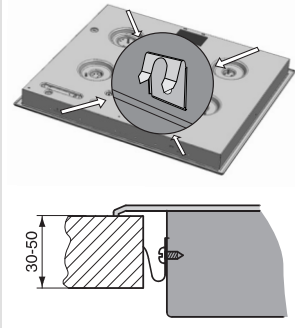
## Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



( )\* - SIVK7

- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, müssen die Innenkanten der Arbeitsplatte abgefasst werden (Abb. A). Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.

## Einbau



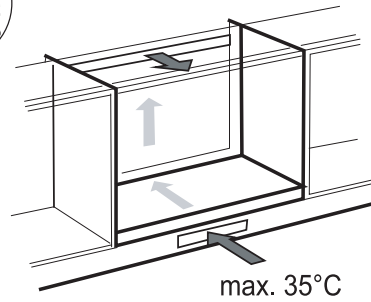
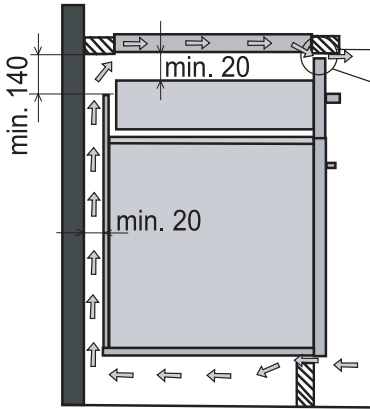
- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Die beigelegten Befestigungselemente 4 mit den beigelegten Schrauben 4 auf die Vorder- und Hinterseite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt festschrauben.
- Die Kochmulde 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.

## Lüftungsöffnungen des unteren Küchenelements

- Zum störungsfreien Betrieb der Elektronik des Induktionskochfeldes muss eine genügende Luftzirkulation gewährleistet werden.

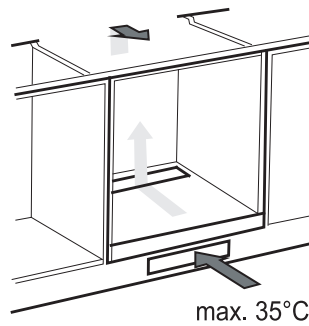
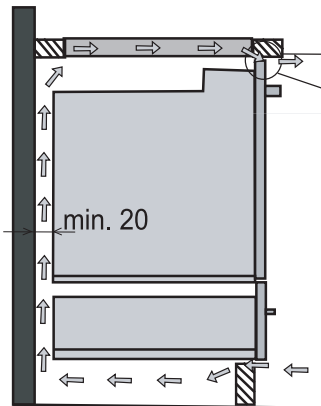
### A Unteres Küchenelement mit Schublade

- 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 über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der sich an der Unterseite des Kochfeldes befindet. Falls unter dem Küchenelement eine Schublade vorhanden ist, dürfen Sie in diese keine Kleingegenstände oder Papier aufbewahren, da diese vom Ventilator aufgesaugt werden und den Ventilator oder das Kühlungssystem beschädigen könnten. Ebenso dürfen Sie in der Schublade keine Alu-Folie oder entzündliche Stoffe aufbewahren (z.B. Sprays) und diese auch nicht in die Nähe des Kochfeldes stellen. Explosionsgefahr! Zwischen dem Inhalt der Schublade und der Öffnung des Ventilators muss mindestens 20 mm Raum frei gehalten werden.



### B Unteres Küchenelement mit Backofen

- Unter das Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4..., EVP2..., eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mindestens 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.



- 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.

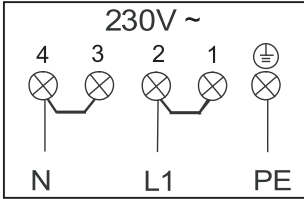
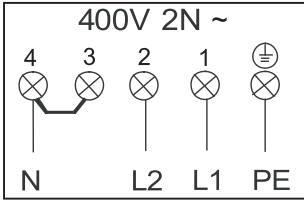
Während des Abgleichvorgangs dürfen sich keine Gegenstände auf den Sensoren befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die Abgleich bis zum Entfernen dieser Gegenstände unterbrochen (siehe Fehlerüberwachung beim Basisabgleich). Während dieser Zeit ist Ihr Kochfeld nicht bedienbar.

### **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.

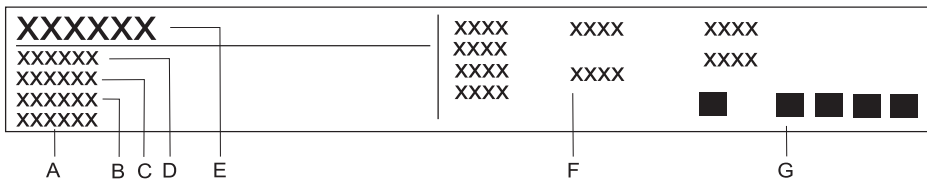
## Anschlußplan:



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

## 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.

BAZNA INDUKCIJA



260939

de (03-12)