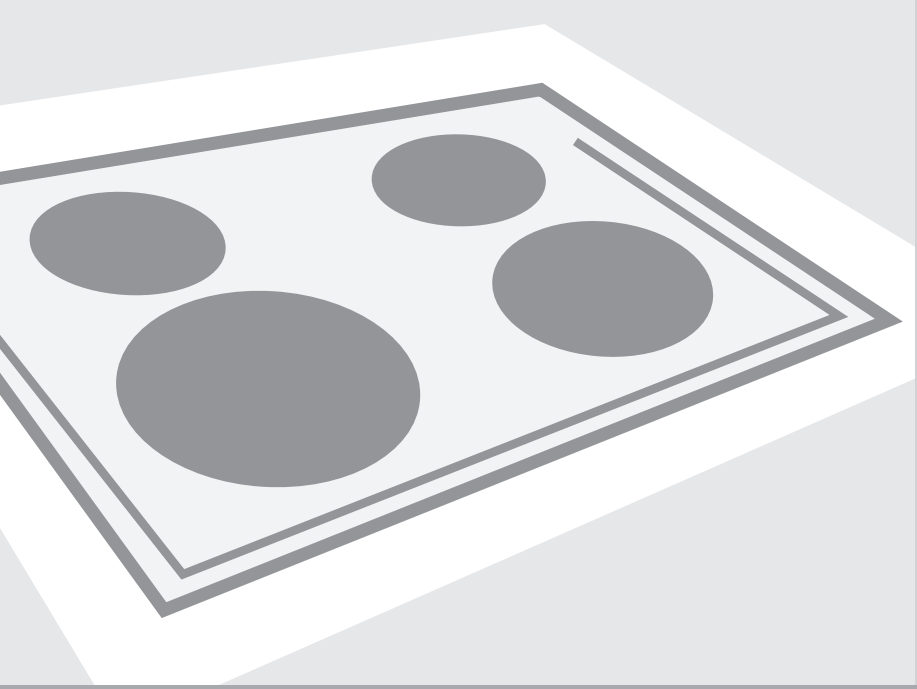
AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Glaskeramik Einbaukochfeld Induktion

Glaskeramik Einbaukochfeld Induktion

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Dieses Glaskeramik-Einbaukochfeld ist zum Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materiale verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.
Hierzu sind die Verpackungsmateriale entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Brandschutz

Einbaugeräte können auf einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher als das Gerät selbst ist. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

Wichtige Hinweise 3
Beschreibung des Kochfeldes 4
Gebrauch 9
Funktion 13
Kochen 23
Pflege 24
Beseitigung von Störungen 25
Montageanleitung 26

285817

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängige Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlagen verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

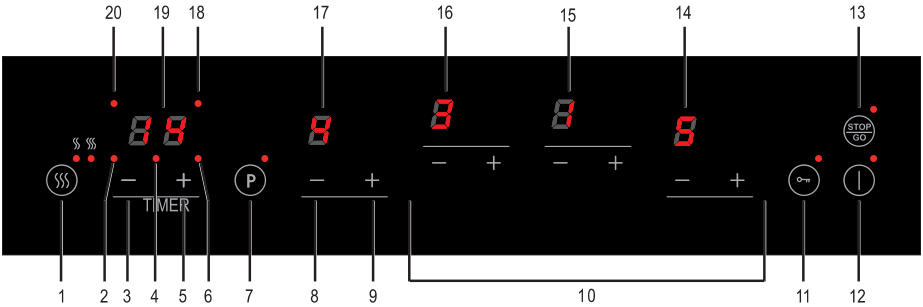
- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.
- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.

Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nich 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.

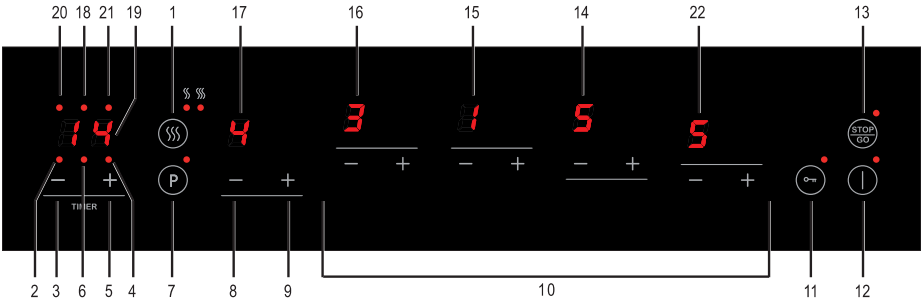
Beschreibung des Kochfeldes

Bedienfeld

SIVK1ATF, SIVK6ATF, SIVK6CTF, SIVK6FTF, SIVK7ATF, SIVK7BTF



SIVK9BTF

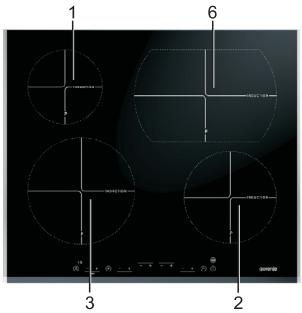


1. Warmhalten von Speisen und Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln mit Anzeige
2. Indikator der Kochzeiteinstellung für die vordere linke Kochzone
3. Taste zur Verkürzung der Kochzeit
4. Kurzzeitmesser
5. Taste zur Verlängerung der Kochzeit
6. Anzeige für die Kochzeiteinstellungen der vorderen rechten Kochzone
7. Anzeige für die Erhöhung der Leistungsstufe
8. Verringerung der Leistungsstufe der vorderen linken Kochzone
9. Erhöhung der Leistungsstufe der vorderen linken Kochzone
10. Tasten zur Steuerung der übrigen Kochzonen
11. Sicherheitsverriegelung (Kindersicherung) mit Anzeige
12. Ein-/Aus-Taste mit Anzeige
13. Funktion Stop/Go (Unterbrechen/Fortfahren) mit Anzeige
14. Anzeige für die Einstellungen der vorderen rechten Kochzone
15. Anzeige für die Einstellungen der hinteren rechten Kochzone
16. Anzeige für die Einstellungen der hinteren linken Kochzone
17. Anzeige für die Einstellungen der vorderen linken Kochzone
18. Anzeige für die Zeiteinstellungen der hinteren rechten Kochzone
19. Anzeige für die Einstellungen der Kochzeit bzw. den Kurzzeitmesser
20. Anzeige für die Zeiteinstellungen der hinteren linken Kochzone
21. Anzeige für die Zeiteinstellungen der fünften Kochzone
22. Anzeige für die Einstellungen der fünften Kochzone

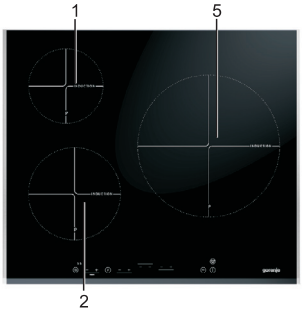
285817

SIVK 6 ATF

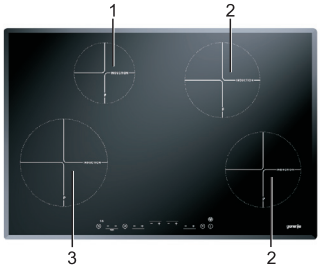
SIVK 6 CTF



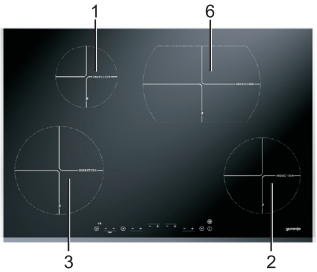
SIVK 6 FTF



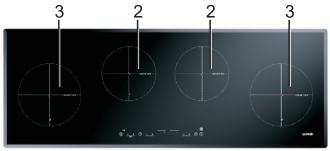
SIVK 7 ATF



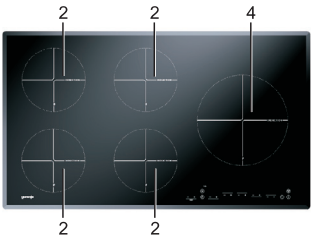
SIVK 7 BTF



SIVK 1 ATF



SIVK 9 BTF



1. Kochzone 145mm; 2,2kW
2. Kochzone Φ180mm; 3,0kW
3. Kochzone Φ210mm; 3,7kW
4. Kochzone Φ260mm; 3,7kW
5. Kochzone Φ280mm; 3,7kW
6. Kochzone 280x180mm; 3,7kW

Worauf müssen Sie achten

Das Kochen mit dem Induktionskochfeld ist sehr sicher. In das Induktionskochfeld sind zahlreiche Sicherheitsvorrichtungen eingebaut, wie z.B. die Restwärmeanzeige und die zeitliche Funktionsbegrenzung. Sie sollten dennoch einige Sicherheitshinweise und Tipps berücksichtigen.

⚠ **Anschluss und Reparaturen**

- Der Anschluss des Geräts darf nur von einem autorisierten und erfahrenen Fachmann (Elektriker) vorgenommen werden.
- Sie dürfen unter keinen Umständen das Gehäuse öffnen. Das kann nur vom autorisierten Kundendienst-Fachmann durchgeführt werden.
- Bevor Sie Reparaturarbeiten durchführen, sollten Sie das Gerät vom elektr. Versorgungsnetz trennen. Ziehen Sie den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose, schrauben Sie die Sicherung heraus (oder schalten Sie die automatische Sicherung aus) und stellen Sie bei Daueranschluss des Kochfeldes den Stromschalter auf 0.

⚠ **Während des Gebrauchs**

- Das Kochfeld darf nicht bei Temperaturen unter 5°C verwendet werden.
- Das Kochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Es ist ausschließlich zur Zubereitung von Speisen bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch der Kochzone entsteht ein „Geruch nach Neuem“, was ganz normal ist. Lüften Sie die Küche und der Geruch wird bald verschwinden.
- Beachten Sie, dass die Erhitzung der Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe sehr kurz ist. Wenn Sie die Kochzone mit höchster Leistungsstufe betreiben, lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt.
- Sorgen Sie beim Betrieb des Kochfeldes für genügende Belüftung. Die Lüftungsöffnungen müssen ständig frei zugänglich sein.
- Lassen Sie es nicht zu, dass während des Kochens die ganze Flüssigkeit verdampft bzw. Kochtöpfe ohne Flüssigkeit oder Inhalt auf der eingeschalteten Kochzone stehen. Die Kochzone ist zwar vor Überhitzung geschützt, jedoch kann ein leerer Kochtopf überhitzt und beschädigt werden. Die Garantie deckt keine Beschädigungen, die wegen überhitzter Kochtöpfe entsteht.
- Das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche verwenden.
- Sorgen Sie für einen geeigneten Abstand (einige cm) zwischen dem Kochfeld und dem Inhalt der Schublade, die sich unter dem Kochfeld befindet.
- Bewahren Sie in der Schublade unter dem Kochfeld keine entzündlichen Gegenstände oder Stoffe auf.

- Beim Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass die Anschlusskabel der Geräte (z.B. Mixer) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommen.
- Die Kochzonen werden während des Betriebs heiß und bleiben nach Beendigung des Kochvorgangs eine Zeit lang heiß. Kleinkinder während und nach Beendigung des Kochvorgangs grundsätzlich vom Kochfeld fernhalten.
- Überhitztes Fett und Öl kann schnell Feuer fangen, deswegen sollten Sie beim Kochen nicht zu nahe am Kochtopf stehen. Falls sich Fett oder Öl entzünden sollte, versuchen Sie nicht, den Brand mit Wasser zu löschen. Decken Sie den Kochtopf mit dem brennenden Fett oder Öl sofort mit einem Deckel zu und schalten Sie die Kochzone aus.
- Niemals Speisen unter der Dunstabzugshaube flambieren, da die hohen Flammen einen Brand verursachen können, auch wenn die Dunstabzugshaube nicht in Betrieb ist.
- Die Glaskeramikoberfläche ist hart und schlagfest, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich. Falls z.B. ein Salzstreuer aus Glas oder ein spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann ein Sprung oder Riss auf der Glaskeramikoberfläche entstehen.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Riss oder Sprung darf nicht verwendet werden. Falls auf dem Glaskeramik-Kochfeld ein Riss oder Sprung entsteht, das Gerät sofort ausschalten und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen, um einem Stromschlag zu verhindern. Für die Durchführung der Reparatur einen autorisierten Kundendienst-Fachmann anrufen.
- Legen Sie auf das Induktionskochfeld keine Metallgegenstände wie z.B. Backbleche, Keksschachteln, Kochtopfdeckel oder Essbesteck, da sich diese stark erwärmen und Verbrennungen hervorrufen können.
- Bewahren Sie magnetisierte Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Disketten u.Ä. nicht in der Nähe der Kochzonen auf. Personen mit Herzschrittmachern sollten sich vor dem Gebrauch des Induktionskochfeldes mit einem Kardiologen beraten.
- Das Kochfeld darf nicht mit einem Heißdampf- oder Hochdruck-Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.
- Das Gerät sollte nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen gebraucht werden, außer unter der Aufsicht einer erfahrenen Person, welche ihnen genaue Gebrauchsanweisungen übermittelt oder für den Gebrauch des Geräts ihre Hilfe angeboten hat.
- Sobald Sie den Kochtopf von der Kochzone wegstellen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Es ist trotzdem ratsam, wenn Sie sich angewöhnen, die Kochzone bzw. das Kochfeld nach dem Gebrauch manuell abzuschalten, damit es sich nicht automatisch wieder einschalten kann.

- Die Induktionskochzone kann zu kleine Kochtöpfe (mit einem Bodendurchmesser unter 12 cm) sowie Gabeln oder Messer nicht erkennen. Wenn Sie auf die Kochzone einen zu kleinen Kochtopf aufstellen, blinkt die Anzeige und die Kochzone schaltet sich nicht ein.
- Das Gerät lässt sich nicht mit der Fernbedienung oder einem externen Gerät zur Einstellung der Zeit bedienen.

Übertemperaturschutz

- Der Sensor des Übertemperaturschutzes misst ständig die Temperatur verschiedener Teile der Kochzone. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, welcher die Temperatur am Kochtopfboden misst, um die Überhitzung eines leeren Kochtopfs zu verhindern. Bei zu hoher Temperatur wird die Kochstufe automatisch abgesenkt.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion des Kochfeldes, welche aktiviert wird, falls Sie vergessen haben, die Kochzone auszuschalten.

Hinsichtlich der gewählten Kochstufe sind folgende Kochzeitbegrenzungen programmiert:

Kochstufe	**Automatische Abschaltung der Kochzone nach:**
0	12 Stunden
1	8,5 Stunden
2	6,5 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5	3,5 Stunden
6	3 Stunden
7	2,5 Stunden
8	2 Stunden
9	1,5 Stunden
u	2 Stunden
U	2 Stunden

Die Funktion „Kochzeitbegrenzung“ schaltet die Kochzonen aus, nachdem die in der Tabelle angegebene Kochzeit verstrichen ist.

Einstellung	**Automatische Umschaltung der Kochzone auf die Kochstufe 9 nach:**
Erhöhung der Kochstufe (P)	10 Minuten

285817

Gewöhnung an Ihr neues Kochfeld…

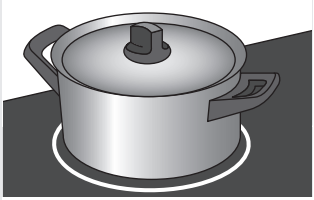
Gebrauch der Sensortasten

Wenn Sie an Drehknebel gewöhnt sind, werden Sie wahrscheinlich ein wenig Zeit zur Gewöhnung an die Bedienung der Sensortasten benötigen. Um das beste Ergebnis zu erreichen, berühren Sie die Sensortaste mit der flachen Fingerspitze. Ein kräftiger Druck ist nicht notwendig.

Die Sensortasten reagieren nur, wenn Sie sie leicht mit der Fingerspitze berühren. Versuchen Sie nicht, die Sensortasten mit Gegenständen zu bedienen. Die Kochzone lässt sich nicht einschalten, wenn Ihr Haustier auf das Kochfeld klettert und die Sensortaste mit der Pfote berührt.

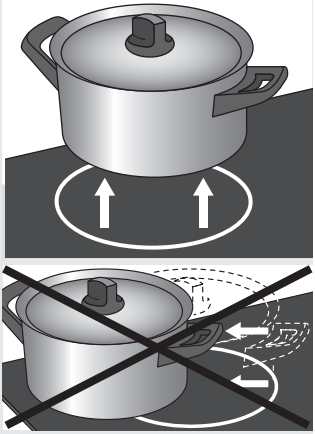
Vorteile beim Kochen mit der Induktionskochzone

- Mit dem Induktionsherd wird schnell gekocht
  - Sie werden mit der außergewöhnlich schnellen Zubereitung von Speisen mit der Induktionskochzone sein. Speisen und Flüssigkeiten kochen bei höheren Kochstufen sehr schnell auf. Lassen Sie Kochtöpfe niemals unbeaufsichtigt, da der Inhalt überlaufen oder verdampfen kann.



Beim Kochen mit dem Induktionsherd gibt es keine Wärmeverluste, die Griffe des Kochtopfes bleiben kalt.

- Die Kochstufe wird der Größe des Kochtopfbodens angepasst.
  - Beim Kochen auf einer Induktions-Kochzone ist nur derjenige Teil der Kochzone aktiv, auf welchem der Kochtopf aufliegt. Wenn Sie einen kleineren Kochtopf auf einer größeren Kochzone verwenden, wird die Leistung der Kochzone dem Durchmesser des Kochtopfes angepasst. Die Leistung wird verhältnismäßig geringer, deswegen dauert es etwas länger, bis die Speise im Kochtopf aufkocht.

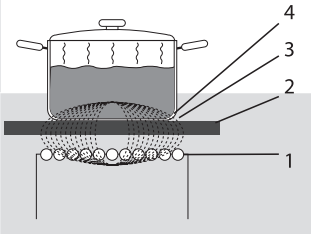


285817

Achtung!

⚠ **Sandkörner können auf der Glaskeramikoberfläche Kratzer verursachen. Stellen Sie auf die Kochzonen nur Kochtöpfe mit einem vollkommen sauberen Boden. Wenn Sie den Kochtopf auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie ihn an und stellen Sie ihn auf die andere Kochzone; ziehen Sie auf keinen Fall den Kochtopf von einer Kochzone auf die andere.**

⚠ **Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Während des Kochvorgangs sollte der Kochtopf immer mit dem Deckel zugedeckt sein. Dadurch können Sie Energie sparen.**



Die Spule (1) in der Kochzone (2) erzeugt ein Magnetfeld (3). Wenn Sie einen Kochtopf mit ferromagnetischem Metallboden (4) auf die Spule stellen, wird im Metallboden ein elektrischer Wirbelstrom induziert, der den Kochtopf erwärmt.

Kochen mit Induktion

Das Induktionskochfeld heizt Kochtöfpe mittels einem Magnetfeld auf. Wenn Sie einen Kochtopf mit einem ferromagnetischen Metallboden auf die Kochzone stellen, werden im Kochtopfboden elektrische Wirbelströme rezeugt, welche die Aufheizung des Kochtopfes bewirken.

- **Einfache Bedienung**
  - Die elektronischen Sensortasten sind präzise und anwenderfreundlich. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie im Kochtopf z.B. Schokolade zerlassen oder andere Speisen kochen, die Sie sonst im Wasserbad kochen müssten.

- **Schnelligkeit**
  - Dank der hohen Leistungsstufen der Induktionskochzone können Sie Speisen und Flüssigkeiten sehe schnell aufkochen. Wenn Sie die Speise gar kochen möchten, wird das genau so viel Zeit in Anspruch nehmen, wie beim konventionellen Kochen.

- **Sauberkeit**
  - Die Reinigung des Kochfeldes ist einfach. Da sich die Kochzonen nicht mehr erwärmen als die Kochtöpfe, können übergelaufene Speisen nicht festbrennen.

- **Sicherheit**
  - Die Hitze wird im Kochtopf erzeugt. Die Glaskeramikoberfläche wird nur so heiß, wie der Kochtopf selbst. Das bedeutet, dass sich die Kochzone verhältnismäßig weniger erhitzt, wie eine Gaskochstelle. Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegstellen, kühlt sich diese sehr schnell ab.

Kochgeschirr

Induktionstaugliches Kochgeschirr

Das Kochen mit Induktion erfordert eine besondere Qualität des Kochgeschirrs.

Achtung!

⚠ **Das Kochgeschirr, das Sie zum Kochen auf dem Gasherd verwendet haben, ist zum Kochen auf dem Induktionsherd nicht geeignet.**

285817

⚠ **Verwenden Sie nur Kochgeschirr, welches induktionstauglich ist:**

- **Kochgeschirr mit einem dicken Boden (mind. 2,25 mm)**
- **mit einem flachen Boden.**

⚠ **Das geeignetste Kochgeschirr zum Kochen auf Induktionsherden ist Kochgeschirr mit dem Vermerk „Induktionstauglich“.**

Tipp

Ob das Kochgeschirr induktionstauglich ist, können Sie selbst mit einem Magneten überprüfen. Wenn ein Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

Induktionstaugliche Kochtöpfe	**Ungeeignete Kochtöpfe**
Spezialkochtöpfe aus rostfreiem Stahl	Kochgeschirr aus Ton
Kochtöpfe mit dem Vermerk „induktionstauglich“	Kochtöpfe aus rostfreiem Stahl
Emaillierte Kochtöpfe aus Gusseisen	Emaillierte Kochtöpfe aus Gusseisen
Emaillierte teflonbeschichtete Kochtöpfe	Kupferkochtöpfe
	Kunststoffbehälter
	Aluminiumkochtöpfe

Achtung!

⚠ **Beim Gebrauch von emaillierten Metallkochtöpfen müssen Sie insbesondere auf Folgendes achten:**

- **das Email kann abbröckeln (sich von der Metalloberfläche lösen), wenn Sie die Kochzone auf eine hohe Leistungsstufe einstellen und sich im Kochtopf zu wenig Flüssigkeit befindet**
- **der Kochtopfboden kann sich z.B. wegen Überhitzung oder zu hoher Leistungsstufe verbiegen.**

⚠ **Hinweis!**

Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unebenen Böden!
Ein gewölbter Topfboden kann die Funktion des Übertemperaturschutzes behindern, demzufolge kann sich die Kochzone überhitzen. Dadurch können Risse in der Glaskeramikplatte entstehen bzw. kann der Topfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die wegen der Verwendung von ungeeigneten Kochtöpfen oder Erhitzung von leeren Kochtöpfen entsteht.

⚠ **Kleinster Durchmesser des Kochgeschirrs**

- **Der Durchmesser des Kochtopfes soll mindestens 12 cm sein. Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie Kochtöpfe verwenden, deren Durchmesser dem Durchmesser der Kochzone ungefähr gleich ist. Bei zu kleinem Durchmesser des Kochtopfes schaltet sich die Kochzone nicht ein.**

⚠ **Schnellkochtöpfe**

- **Der Induktionsherd ist sehr gut zum Kochen mit Schnellkochtöpfen geeignet. Die Kochzone reagiert sehr schnell, deswegen wird im Kochtopf schnell Druck aufgebaut. Wenn Sie die Kochzone abschalten, hört der Kochvorgang sofort auf.**

Einstellungen

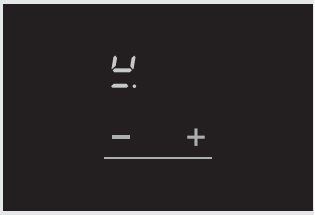
Einschalten der Kochzone und Einstellung der Kochstufe
Jede Kochzone kann auf 9 verschiedene Kochstufen eingestellt werden. Es ist auch eine „Booster-Funktion“ vorhanden, die auf der Anzeige mit dem Buchstaben ‘P.’ gekennzeichnet ist.

1. Stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.
2 Berühren Sie die Sensortaste Ein-/Aus (On/Off) ⏻.
   Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige jeder Kochzone erscheint eine Null (‘0.’). Das rote Kontroll-Lämpchen oben rechts oberhalb der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchtet ununterbrochen. Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten der Kochzone keine einzige Taste berühren, schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ab.

3. Berühren Sie die Taste + oder — und stellen Sie an der gewünschten Kochzone die gewünschte Einstellung ein. Die Kochzone wird sich automatisch einschalten, falls sie einen Kochtopf mit einem genügend großen Topfboden erkennt.
   - Nach der ersten Berührung der Taste + erscheint die Einstellung ‘4.’.
   - Nach der ersten Berührung der Taste — erscheint die Einstellung ‘9.’.

Tipp

Wenn Sie die gewünschte Leistungsstufe der Kochzone einstellen möchten, berühren Sie und halten Sie die Taste — oder + gedrückt.



- Elektronische Topferkennung
  - Falls die Kochzone nach der Einstellung der Leistungsstufe den Metall-/Eisenkochtopf nicht erkennt, blinken auf der Anzeige abwechselnd das Symbol der Kochtopferkennung U. und die eingestellte Kochstufe. Die Kochzone bleibt kalt. Falls Sie innerhalb von 1 Minute vom Anfang der blinkenden Symbole keinen Metall-/Eisenkochtopf auf die Kochzone abstellen, schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

- Restwärmeanzeige
  - Eine Kochzone, die länger in Betrieb war oder bei größter Kochstufe betrieben wurde, wird noch einige Minuten sehr heiß sein, auch nachdem die Kochzone abgeschaltet wurde. Solange die Kochzone heiß ist, ist auf der Anzeige der Buchstabe ‘H.’ sichtbar.

Ankochautomatik
Die Ankochautomatik erhöht vorübergehend die Kochstufe auf Stufe ‘9.’, damit der Inhalt des Kochtopfes schneller erhitzt wird. Diese Funktion ist bei allen Einstellungen möglich, außer bei der Funktion ‘Kochstufe erhöhen’ und Kochstufe ‘9.’.

Aktivieren der Ankochautomatik
Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.

1. Berühren Sie an der gewählten Kochzone die Taste + zur Auswahl der Einstellung ‘A.’ (diese folgt nach der Einstellung ‘9.’).
   Auf der Anzeige blinken abwechselnd die Symbole ‘A.’ und ‘9.’.

Tipp
Schnellster Weg zur Einstellung ‘A.’: Kochzone auf — ‘9.’ einstellen und dann noch einmal dieselbe Taste + drücken, bis auf der Anzeige das Symbol ‘A.’ erscheint.

2. Drücken Sie zur Einstellung der gewünschten Kochstufe die Taste — oder +.
   Wenn Sie die Einstellung 4 auswählen, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Einstellungen ‘4.’ und ‘A.’. Achtung! Nach 10 Sekunden funktioniert die Taste — als Aus-Taste.
3. Sobald sich der Kochtopf auf die eingestellte Temperatur erhitzt hat, schaltet sich die Ankochautomatik automatisch ab und die Kochzone kocht auf der eingestellten Kochstufe fort.

Die untere Tabelle zeigt die Dauer der Ankochautomatik für die einzelnen Kochstufen:

Einstellung	1	2	3	4	5	6	7	8
Sekunden	40	72	120	176	256	432	120	192

Abschaltung der Funktion Ankochautomatik
Schalten Sie die Kochzone ein. Das Symbol ‘A.’ und die gewählte Einstellung der Kochstufe blinken abwechselnd auf der Anzeige.
1. Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone die Taste —.
   Auf der Anzeige erscheint die zweite Kochstufe, ‘A.’ hört zu blinken auf oder:
2. wählen Sie die Einstellung ‘9.’ oder:
3. Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone die Tasten — und +. Auf der Anzeige erscheint die Einstellung ‘0.’, ‘A.’ hört zu blinken auf und die Kochzone ist abgeschaltet.

285817

Booster-Funktion
Benutzen Sie die Booster-Funktion zum Kochen auf der höchsten Leistungsstufe in sehr kurzer Zeit (max. 10 Minuten). Nach 10 Minuten wird die Kochstufe auf den Wert 9 abgesenkt.

Einschalten der Booster-Funktion
Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Kochtopf auf die Kochzone.

1. Berühren sie die Sensortaste P. Sie können die Taste auch verwenden, wenn die Kochstufe eingestellt ist.
2. Berühren Sie zur Auswahl der Kochzone die Taste — oder +. Auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘P..’. Die Booster-Funktion ist sofort aktiv.

Wenn Sie weder die Taste — noch die Taste +, berühren, blinkt das rote Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste P 3 Sekunden lang und schaltet sich dann aus. Es ertönt ein kurzer Pfeifton.

Abschalten der Booster-Funktion
Sie haben die Booster-Funktion eingeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘P.’.

1. Berühren sie die Sensortaste —.
   Auf der Anzeige erscheint die Einstellung 9 und die Booster-Funktion ist abgeschaltet. oder:
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten — und +.
   Auf der Anzeige erscheint die Einstellung ‘0.’, die Kochzone ist abgeschaltet.

- Hintereinander liegende Kochzonen
  - Hintereinander liegende Kochzonen üben aufeinander keinen Einfluss aus. Wenn beide Kochzonen in Betrieb sind, wird die Leistung automatisch auf beide Kochzonen verteilt. Bis zur Kochstufe 9 hat dies keine Folgen. Falls Sie jedoch bei einer der Kochzonen die Booster-Funktion verwenden möchten, schaltet die andere Kochzone automatisch auf eine niedrigere Kochstufe um.
  - Wenn Sie eine der Kochzonen auf die Booster-Funktion einstellen und die andere Kochzone auf die Kochstufe 9 oder auf die Booster-Funktion einstellen möchten, wird die Kochzone, welche auf die Booster-Funktion eingestellt ist, automatisch auf eine niedrigere Kochstufe umgeschaltet
  - Die nebeneinander liegenden Kochzonen üben keinen Einfluss aufeinander aus. Sie können beide nebeneinander liegenden Kochzonen auf die Booster-Funktion einstellen.

Auftauen/Warmhalten
Zum Einschalten der Auftau- bzw. der Warmhaltefunktion berühren Sie die Taste ☕. Die Funktion der Einstellung

der Kochzeit (Zeitschaltuhr) ist auf die max. Auftau- bzw. Warmhaltezeit eingestellt.

Auftaufunktion (u)	Warmhaltefunktion (U)
Die Auftaufunktion taut gefrorene Speisen bei einer konstanten Temperatur von 42° C.	Die Warmhaltefunktion hält die Speisen bei einer konstanten Temperatur von 70° C warm.

Einschalten der Auftaufunktion

Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie den Kochtopf auf die Kochzone.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein Pfeifton, die Anzeige zeigt bei allen Kochzonen eine Null (‘0.’).
2. Berühren Sie einmal die Taste ♨, zum Einschalten der Auftaufunktion.
   Das Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ♨ leuchtet auf.
3. Berühren Sie zur Auswahl der gewünschten Kochzone die Taste — oder +.
   Auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘u.’.

Einschalten der Warmhaltefunktion

4. Wiederholen Sie den ersten Schritt (siehe oben).
5. Berühren Sie einmal die Taste ♨, zum Einschalten der Warmhaltefunktion. Die beiden Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ♨ leuchten auf.
6. Berühren Sie zur Auswahl der gewünschten Kochzone die Taste — oder +.
   Auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘U.’.

Abschalten der Auftau-/Warmhaltefunktion.

Nun ist die Auftau-/Warmhaltefunktion eingeschaltet. Auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘U.’.

1. Berühren sie die Sensortaste — oder +.
   Wenn Sie die Taste — drücken, wird die Einstellung ‘0.’ dargestellt. Wenn Sie die Taste + drücken, wird die Einstellung ‘1.’ dargestellt. Dadurch wird die Auftau-/Warmhaltefunktion abgeschaltet oder:
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten — und +.
   Auf der Anzeige erscheint die Einstellung ‘0.’, die Kochzone ist abgeschaltet.

Kochfeld abschalten

Kochzone abschalten

1. Nun ist die Kochzone eingeschaltet. Die Anzeige zeigt die Einstellung der Kochstufe zwischen 1 und 9 oder ‘P’.

285817

Drücken Sie halten Sie die Tasten — und + eine Sekunde lang gedrückt, um die Kochzone abzuschalten.
Oder:

2. Wenn Sie die Taste — drücken, wird die Einstellung ‘0.’ dargestellt.
   Es ertönt ein Pfeifton, auf der Anzeige erscheint eine Null (‘0.’). Wenn alle Kochzonen auf ‘0.’ eingestellt sind, schaltet das Kochfeld automatisch auf den Stand By-Betrieb um (siehe auch ‘Stand By-Betrieb’).

Gleichzeitige Abschaltung aller Kochzonen

Das Kochfeld ist im Stand By-Betrieb, mehrere Kochzonen sind aktiv.

1. Wenn Sie alle Kochzonen gleichzeitig abschalten möchten, berühren Sie leicht die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein kurzer Pfeifton. Kein Kontroll-Lämpchen leuchtet. Das Kochfeld ist abgeschaltet.

Hinweis

Sie können das Kochfeld auch abschalten, wenn die Kindersicherung oder die Funktion Stopp/Fortfahren aktiv ist.

Stand By-Betrieb

Im Stand By-Betrieb wird auf der Anzeige eine Null (‘0.’) für alle Kochzonen dargestellt. Das Kochfeld ist abgeschaltet und Sie können es unbeaufsichtigt lassen. Sie können das Kochfeld in den Stand By-Betrieb umschalten, wenn es abgeschaltet ist oder, indem Sie alle Kochzonen abschalten (Einstellung ‘0.’). Im Stand By-Betrieb schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste betätigen.

Umschalten des abgeschalteten Kochfelds in den Stand By-Betrieb

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻.
   Es ertönt ein Pfeifton, die Anzeige zeigt für alle Kochzonen eine Null (‘0.’). Das rote Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Aus- ⏻ Taste leuchtet ununterbrochen.
2. Sie können dem Kochvorgang im Stand By-Betrieb starten, indem Sie die Sensortaste + oder — der gewünschten Kochzone berühren.

Sicherheitssperre / Kindersicherung

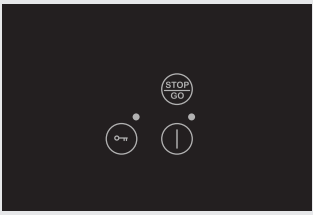
Sie können das Kochfeld mit der Sicherheitssperre (Kindersperre) gegen unbefugten Gebrauch sperren. Diese Funktion macht das Einschalten des Kochfeldes und die Änderung der Einstellungen für jede einzelne Kochzone unmöglich.

Die Taste ⊸○ ermöglicht das Einschalten der folgenden Funktionen:

(Standard-) Sicherheitssperre	**Kindersperre**
Die (Standard-) Sicherheitssperre verhindert die Änderung der Einstellungen.	Die Kindersperre verhindert das unbeabsichtigte Einschalten des Kochfeldes.
Alle Kocheinstellungen bleiben aktiv.	Alle Kochzonen und Kurzzeitmesser müssen ausgeschaltet sein.

Einschalten der (Standard-) Sicherheitssperre

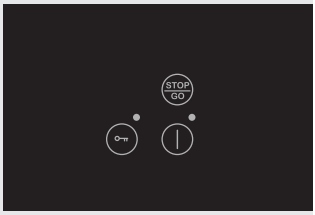
Zustand des Kochfeldes: eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.



1. Drücken Sie die Taste ⊸○ und halten Sie sie gedrückt.
   Achtung! Alle Kocheinstellungen bleiben aktiv.
   Die roten Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ⊸○ und der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchten ununterbrochen.
   Sämtliche Tasten sind inaktiv, außer der Taste ⊸○ und der Ein- und Aus-Taste ⏻.
2. Drücken Sie zum Abschalten der Sicherheitssperre und der Sperre des Bedienfeldes die Taste ⊸○ und halten Sie sie gedrückt.

Einschalten der Kindersicherung

Das Kochfeld befindet sich im Stand By-Betrieb. Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol ‘0.’.



1. Drücken Sie zum Einschalten der Kindersperre die Taste ⊸○ und halten Sie sie gedrückt.
   Die beiden roten Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ⊸○ und der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchten ununterbrochen.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schaltet sich die Kochzone nach 10 Sekunden automatisch ab. Die Kindersperre bleibt aktiv. Wenn Sie möchten, können Sie das Kochfeld dann auch abschalten.

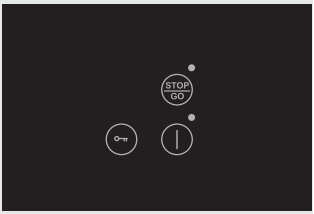
Wenn Sie die Kindersperre abschalten und das Bedienfeld aktivieren möchten, berühren Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden noch einmal die Taste ⊸○.
Wenn Sie die Kindersperre abschalten möchten, warten Sie vor dem erneuten Einschalten des Kochfeldes durch Berühren der Ein-/Aus-Taste ⏻ 10 Sekunden.

Tipp

Schalten Sie vor dem Reinigen des Kochfeldes die Kindersperre ein. Dadurch wird ein ungewolltes Einschalten des Kochfeldes vermieden.

Funktion Stopp / Fortfahren

Die Funktion Stopp/Fortfahren „hält“ während des Kochvorgangs für 10 Minuten die Kochzone an. Alle Kochzonen schalten sich automatisch aus. Diese Funktion ist sehr nützlich, wenn z.B. der Inhalt eines Kochtopfes überläuft und Sie die Kochzone reinigen möchten. Ebenso können Sie für kurze Zeit die Kochzone unbeaufsichtigt lassen, ohne dass die Einstellungen verloren gehen.



Einschalten der Funktion Stopp/Fortfahren

Zustand des Kochfeldes: eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.

1. Berühren Sie einmal die Sensortaste STOP/GO.
   Es ertönt ein kurzer Pfeifton. Die Anzeige zeigt für jede Kochzone das Symbol 11, oberhalb des Symbols STOP/GO leuchtet oben rechts ununterbrochen das rote Kontroll-Lämpchen.

- Alle Kurzzeitmesser und Einstellungen der Zeitabzählung werden angehalten.
- Sämtliche Tasten sind inaktiv, außer der Taste ⊸, STOP/GO und der Ein- und Aus-Taste ⏻.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Taste berühren, schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch ab.

Abschalten der Funktion Stopp / Fortfahren

Drücken Sie innerhalb von 10 Minuten erneut die Taste STOP/GO.
Das Kochfeld setzt den Betrieb mit denselben Einstellungen fort, die Sie vor der Aktivierung der Funktion Stopp/Fortfahren eingegeben haben.

Erkennung von Funktionen

‘Stand By’-Funktion	Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol ‘0.’. Das rote Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchtet ununterbrochen.
(Standard-) Sicherheitssperre	Eine oder mehrere Anzeigen zeigen die Kochstufen an. Die beiden roten Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ⊸ und der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchten ununterbrochen.
Kindersperre	Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol ‘0.’. Die beiden roten Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Taste ⊸ und der Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchten ununterbrochen. Sämtliche Kontroll-Lämpchen und Anzeigen schalten sich nach 10 Sekunden aus. Die Kindersperre bleibt aktiv.
Funktion Stopp / Fortfahren	Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol ‖. Das rote Kontroll-Lämpchen rechts oberhalb der Ein-/Aus-Taste STOP GO leuchtet ununterbrochen. Diese Funktion funktioniert nur dann, wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.
Speicherfunktion	Die Anzeige für alle Kochzonen zeigt das Symbol ‘0.’. Das rote Kontroll-Lämpchen oberhalb der Taste STOP GO blinkt.

Funktion Kochzeiteinstellung / Kurzzeitmesser

Sie können für jede Kochzone die gewünschte Kochzeit einstellen. Sie können alle Zeitzähler gleichzeitig einstellen und diese können gleichzeitig in Betrieb sein. Das Kochfeld ist auch mit einem Kurzzeitmesser ausgerüstet. Sie können sowohl die Zeitschaltuhr als auch den Kurzzeitmesser auf max. 99 Minuten einstellen.

Der Kurzzeitmesser arbeitet genauso wie die Zeitschaltuhr, mit dem Unterschied, dass dieser nicht mit der Kochzone verbunden ist. Wenn Sie ihn einstellen, wird er auch nach dem Abschalten der Kochzone arbeiten. Der Kurzzeitmesser lässt sich nur dann abschalten, wenn das Kochfeld in Betrieb ist.

Zeitschaltuhr	Kurzzeitmesser
Die Zeitschaltuhr muss mit der Kochzone verbunden sein. Das bedeutet, dass die Kochzone abgeschaltet wird, wenn die eingestellte Kochzeit verstrichen ist.	Der Kurzzeitmesser ist nicht mit der Kochzone verbunden und zählt die Zeit auch nach dem Abschalten des Kochfeldes ab.

Einschalten des Kurzzeitmessers

Kochfeld einschalten.

1. Berühren Sie gleichzeitig die tasten — und +, um die Kochzeit und den Kurzzeitmesser einzustellen. Die Anzeige zeigt ‘00.’. Das rote Kontroll-Lämpchen rechts unter der Anzeige (SIVK BTF) oder in der Mitte unter der Anzeige beginnt zu blinken.

Tip SIVK 9 BTF

2. Stellen Sie mit der Taste — oder + die gewünschte Kochzeit ein. Der Kurzzeitmesser beginnt die Zeit abzuzählen, wenn auf der Anzeige der Dezimalpunkt neben der eingestellten Zeit verschwindet. Das rote Kontroll-Lämpchen blinkt ununterbrochen. Wenn Sie die Zeit nicht mit den Tasten — und +, einstellen, wird sich der Kurzzeitmesser nach 10 Sekunden automatisch abschalten.

Abschalten des Kurzzeitmessers

(Wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind, lassen Sie den 1. und 2. Schritt aus).

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste zum Einschalten des Kochfeldes ⏻.
2. Berühren Sie gleichzeitig die Tasten — und +, um die Kochzeit/den Kurzzeitmesser einzustellen.
   Auf der Anzeige erscheint neben der eingestellten Zeit ein Dezimalpunkt.
3. Um die Kochzeit/den Kurzzeitmesser einzustellen, drücken Sie die Taste — und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol ‘01.’ erscheint. Drücken Sie erneut die Taste —.
   Die Zeitschaltuhr/Kurzzeitmesser ist jetzt im Stand By-Betrieb. Die Zeitschaltuhr/der Kurzzeitmesser schaltet sich nach 10 Sekunden automatisch aus.

Einstellen und Einschalten der Zeitschaltuhr

Kochfeld einschalten. Die Zeitschaltuhr ist nur mit den aktiven Kochzonen verbunden.

1. Um die Kochzeit für die erste aktive Kochzone einzustellen, berühren Sie zweimal die Tasten — und + (in diesem Fall ist die Zeitschaltuhr für die hintere linke Kochzone aktiv).

285817

Jedes Mal, wenn Sie die Tasten — und +, erneut berühren, wird die Kochzeit für die nächste Kochzone eingestellt, was Sie auch auf der Anzeige sehen können.

2. Um die gewünschte Kochzeit einzustellen, berühren Sie die Taste — oder +.
   Wenn der Dezimalpunkt von der Anzeige im eingestellten Zeitpunkt verschwindet, beginnt die Zeitschaltuhr die Zeit abzuzählen. Das rote Kontroll-Lämpchen der Zeitschaltuhr der aktiven Kochzone blinkt ununterbrochen.
   Wenn Sie die Kochzeit nicht mit den Tasten — und +, einstellen, wird die Zeitschaltuhr nach 10 Sekunden automatisch abgeschaltet.
3. Um die Kochzeit für die übrigen aktiven Kochzonen einzustellen, verfahren Sie nach den Schritten 1 und 2.

Achtung!

⚠ **Wenn gleichzeitig mehrere Zeitschaltuhren/ Kurzzeitmesser aktiv sind, wird die Anzeige der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitmessers immer jene Zeitschaltuhr/Kurzzeitmesser anzeigen, welcher die kürzeste Zeit bis zu Beendigung der Kochzeit hat.**

Abschalten der Zeitschaltuhr

1. Berühren Sie gleichzeitig hintereinander die Tasten — und +, um die eingestellte Kochzeit abzuschalten.
   Auf der Anzeige leuchtet der Dezimalpunkt neben der eingestellten Kochzeit.
2. Um die Kochzeit/den Kurzzeitmesser einzustellen drücken Sie die Taste — und halten Sie sie gedrückt, bis auf der Anzeige das Symbol ‘01.’ erscheint. Drücken Sie erneut die Taste —.
   Die Zeitschaltuhr schaltet auf den Stand By-Betrieb um. Die gewählte Zeitschaltuhr schaltet sich automatisch nach 10 Sekunden aus.

Abschalten des Alarms der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitmessers

Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustischer Alarm und das rote Kontroll-Lämpchen der aktiven Kochzone/des Kurzzeitmessers blinkt ‘00’.

1. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Alarm auszuschalten.

Tipp

- Wenn Sie die gewünschte Kochzone schneller einstellen möchten, berühren Sie und halten Sie die Taste — oder + gedrückt.
- Wenn Sie sofort nach dem Einschalten der Zeitschaltuhr/ des Kurzzeitmessers die Taste —, berühren, können Sie die gewünschte Kochzeit beginnend mit 30 Sekunden einstellen (auf der Anzeige erscheint das Symbol ‘30.’).

Gesundes Kochen

Zündpunkt verschiedener Speiseöle

Um das optimale gesunde Frittieren von Frittiergut zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen hinsichtlich der Frittiertemperaturen bestimmte Ölarten. Jedes Öl hat seinen eigenen Zündpunkt, bei welchem giftige Gase ausgeschieden werden. Die untere Tabelle zeigt die Zündpunkte für verschiedene Öle:

Öl	Zündpunkt in ° C
Extra Virgin Olivenöl	160 °C
Butter	177 °C
Kokosöl	177 °C
Rapsöl	204 °C
Virgin Olivenöl	216 °C
Sonnenblumenkernöl	227 °C
Maisöl	232 °C
Erdnussöl	232 °C
Reisöl	255 °C
Olivenöl	242 °C

Kocheinstellungen

Die Kocheinstellungen sind von der Menge und der Struktur des Inhalts des Kochtopfes abhängig, deswegen soll die untere Tabelle nur als Orientierung dienen.

- **Verwenden Sie die Einstellung ‘Booster’ und Kochstufe 9 wenn Sie:**
  - eine Speise oder Flüssigkeit schneller ankochen möchten;
  - grünes Gemüse rasch anbraten möchten;
  - Öl oder Fett schnell erhitzen möchten;
  - im Schnellkochtopf rasch Druck aufgebaut werden soll.

- **Verwenden Sie die Kochstufe 8 wenn Sie:**
  - Fleisch anbraten möchten;
  - ein Seezungenfilet oder eine ganze Seezunge braten möchten;
  - eine Omelette zubereiten möchten;
  - gegarte Kartoffeln anbraten möchten;
  - die Speise stark anbraten möchten.

- **Verwenden Sie die Kochstufe 7 wenn Sie:**
  - dicke Pfannkuchen zubereiten möchten;
  - dicke panierte Schnitzel zubereiten möchten;
  - Speck kochen möchten (Schmalz);
  - rohe Kartoffeln anbraten möchten;
  - eine Baguette toasten möchten;
  - panierten Fisch braten möchten.

- **Verwenden Sie die Kochstufe 5 oder 6 wenn Sie:**
  - größere Speisemengen zubereiten möchten;
  - gefrorenes Gemüse auftauen möchten;
  - dünne panierte Schnitzel braten möchten.

- **Verwenden Sie die Kochstufen 1 bis 4 wenn Sie:**
  - auf niedriger Kochstufe eine Fleischsuppe aufwärmen möchten;
  - Fleisch dünsten möchten;
  - auf niedriger Kochstufe verschiedene Fleischsorten garen möchten;
  - Schokolade zerlassen möchten;
  - Käse zerlassen möchten.

Pflege

Reinigung

Tipp

Schalten Sie vor dem Reinigen des Kochfeldes die Kindersperre ein.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergelaufene Speisen auf der Induktionskochzone nicht anbrennen können, empfehlen wir Ihnen, die Glaskeramikoberfläche nach Gebrauch zu reinigen.
- Die besten Hilfsmittel für die tägliche Reinigung sind ein nasses Tuch und ein schonendes (nicht aggressives) Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie nach der Reinigung das Kochfeld mit einem sauberen und trockenen Küchentuch oder einem Papierküchentuch.

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können Sie mit einem schonenden Reinigungsmittel entfernen, z.B. mit einem Geschirrspülmittel.
- Wasser und Kalkstein können Sie mit Essig entfernen.
- Metallspuren (die durch Verschieben der Kochtöpfe auf der Glaskeramikoberfläche entstehen) können nur mühsam entfernt werden. Verwenden Sie dazu spezielle Reinigungsmittel aus dem Fachhandel.
- Verwenden Sie zum Entfernen von angebrannten Speisen einen Glasschaber. Auch geschmolzenen Kunststoff oder Zucker werden Sie am leichtesten mit einem Glasschaber entfernen.

Verbote:

- Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfeldes, da Kratzer entstehen können, in welchen sich Schmutz und Kalkstein sammeln können.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine scharfen Gegenstände wie z.B. Stahlwolle, die grobe Seite eines Küchenschwammes oder Drahtschwämme.

285817

Beseitigung von Störungen

Allgemeines

⚠ **Die Telefonnummer des autorisierten Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte, welche dem Kochfeld beigelegt ist.**

Wenn Sie auf der Glaskeramikoberfläche einen Riss entdecken (auch wenn er sehr klein ist), schalten Sie umgehend das Kochfeld aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, drehen Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die automatischen Sicherungen aus bzw. schalten Sie bei fix angeschlossenen Kochfeldern den Ein-/Aus-Schalter auf „0“. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an.

Tabelle zur Beseitigung von Störungen

Wenn das Kochfeld nicht so funktioniert, wie es sollte, so bedeutet das nicht, dass es defekt ist. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, überprüfen Sie noch folgende Punkte:

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal einschalten, erscheinen auf der Anzeige die Symbole (▬·).	Standardprozedur beim ersten Einschalten.	Sie können das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Der Ventilator ist noch einige Minuten nach dem Abschalten des Kochfeldes aktiv.	Das Kochfeld kühlt ab.	Sie können das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Beim ersten Gebrauch des Kochfeldes verbreitet sich ein Geruch „nach Neuem“.	Die vollkommen neuen Heizelemente werden erhitzt.	Das ist völlig normal. Der Geruch verschwindet nach einigen Kochvorgängen. Lüften Sie die Küche.
Aus dem Kochfeld ertönt ein Tick-Tack-Geräusch.	Dieses Geräusch wird durch den Leistungsbegrenzer an den vorderen und hinteren Kochzonen hervorgerufen. Das Tick-Tack-Geräusch hört man auch bei niedrigeren Kochstufen.	Sie können das Kochfeld unbehindert gebrauchen.
Die Kochtöpfe verursachen während des Kochvorgangs Geräusche.	Die Geräusche sind Folge des Energieflusses zwischen der Kochzone und dem Kochtopf.	Bei höheren Kochstufen ist das bei einigen Arten von Kochtöpfen vollkommen normal. Weder der Kochtopf noch die Kochzone können beschädigt werden.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, die Anzeige blinkt jedoch weiter.	Der Kochtopf ist nicht induktionstauglich oder sein Durchmesser ist kleiner als 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Kochtopf.
Die Kochzone hält plötzlich an, dabei ertönt ein Pfeifton.	Die eingestellte Kochzeit ist abgelaufen.	Sie können den Pfeifton durch Berühren einer beliebigen Taste abschalten.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Das Kochfeld funktioniert nicht, die Anzeige ist leer.	Unterbrechung der Zufuhr der elektrischen Energie wegen eines beschädigten Kabels oder schlechten Kontaktes.	Überprüfen Sie die elektrische Installation (Sicherungen und Anschluss, falls es ein Fixanschluss ist).
Nachdem Sie das Kochfeld eingeschaltet haben, brennt die Schmelzsicherung durch.	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.
Das Kochfeld schaltet sich aus.	Sie haben versehentlich die Ein-/Aus-Taste oder zwei Tasten gleichzeitig berührt.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ‘ER22’.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es ist Wasser auf ihm.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ‘E2’.	Die Kochzone hat sich überhitzt.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen und stellen Sie eine niedrigere Kochstufe ein.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ‘U400’.	Überspannung oder falscher Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz.	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ⌐' .	Sie haben eine Taste zu lange gedrückt gehalten.	Halten Sie die Taste nicht zu lange gedrückt.
Meldungen über andere Störungen.	Defekter Generator.	Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.

Montageanleitung

Worauf müssen Sie achten

Sicherheitshinweise bei der Montage des Kochfeldes

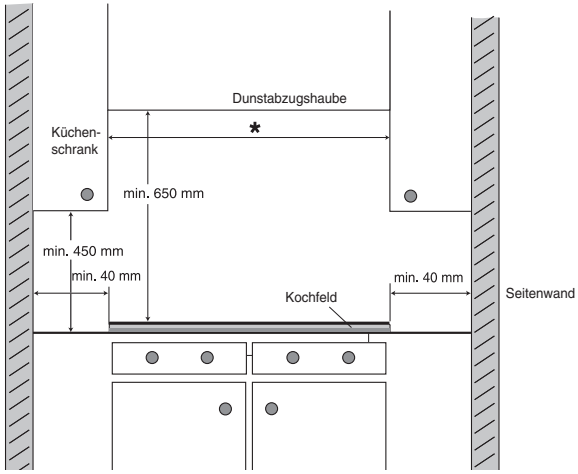
- Die elektrische Verbindung muss den länderspezifischen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Das Gerät muss unbedingt geerdet sein.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann (Elektriker) angeschlossen werden.
- Verwenden Sie zum Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz nur vorschriftsmäßige Kabel. Die Kabelummantelung soll aus Gummi sein.
- Das Anschlusskabel muss frei verlegt werden und darf nicht geknickt oder eingedrückt sein.
- Beim fixen Anschluss des Kochfeldes ist installationsseitig eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtungen gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Die Arbeitsplatte, in welche das Kochfeld eingebaut ist, muss vollkommen eben und flach sein.
- Die Seitenwände und die Küchenelemente um das Kochfeld müssen für Temperaturen bis 85° C hitzebeständig sein. Obwohl sich das Kochfeld nicht übermäßig erhitzt, kann die Wand wegen der erhitzten Kochtöpfe ausbleichen oder beschädigt werden.

285817

- Die Garantie deckt keine Schäden ab, welche wegen unfachgemäßem Anschluss, Montage oder Gebrauchs entsteht.

Abstände

Für den sicheren Gebrauch des Kochfeldes sind entsprechende Abstände von großer Bedeutung. Sorgen Sie für entsprechende Abstände.

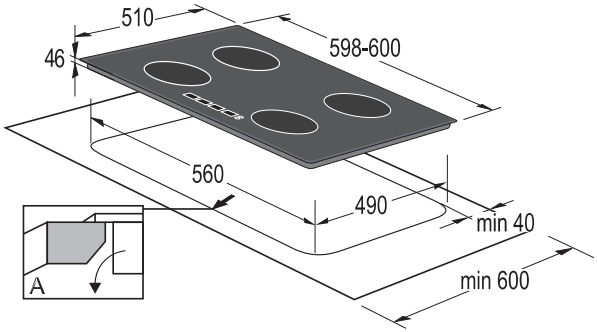


*SIVK 6 ... 61 cm
*SIVK 7 ... 78 cm
*SIVK 9 ... 91 cm
*SIVK 1 ... 112 cm

Einbaumaße

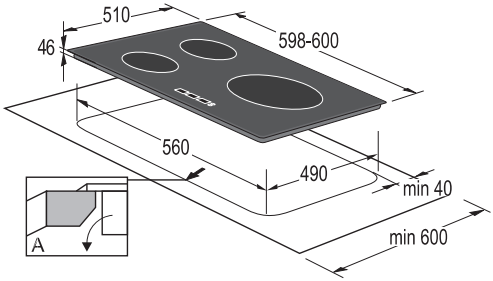
Die Einbaumaße und Öffnungen sind in den nachfolgenden Abbildungen dargestellt.

SIVK6ATF
SIVK6CTF

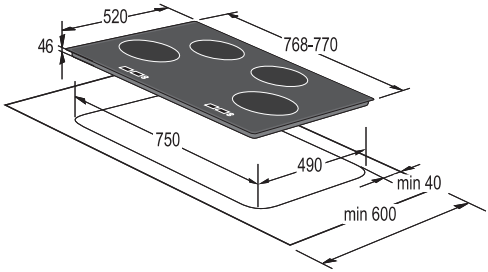


285817

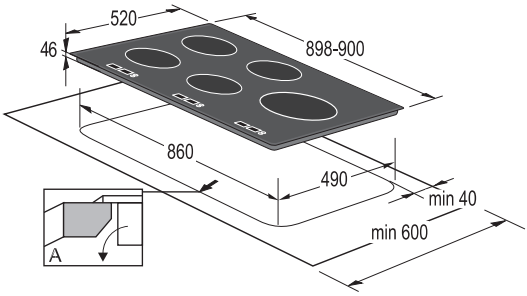
SIVK6FTF



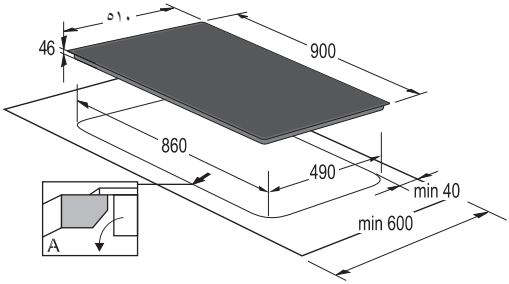
SIVK7ATF
SIVK7BTF



SIVK9BTF

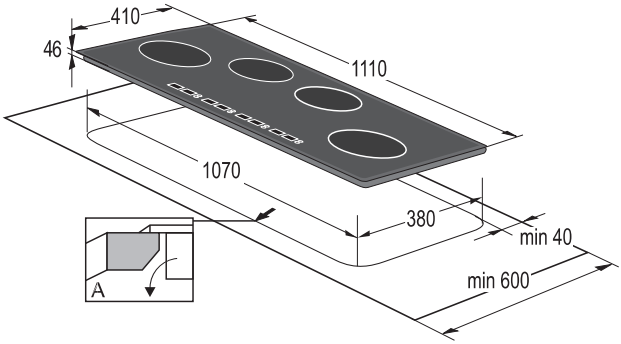


SIVK٩CTF



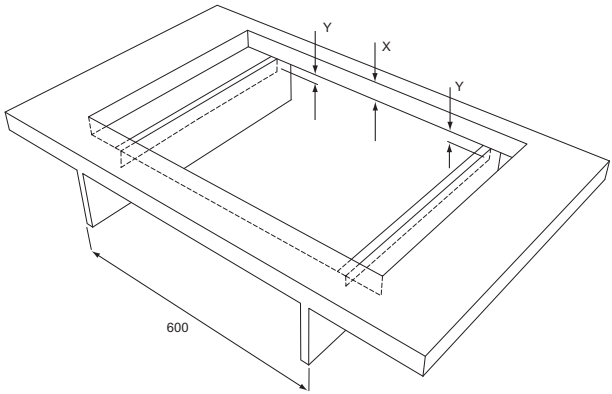
285817

SIVK1ATF

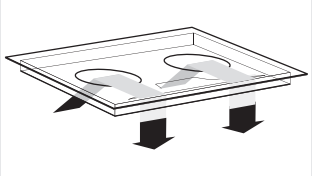


- Das Kochfeld ist in eine Arbeitsplatte der Dicke 30 bis 50 mm einzubauen.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, sind kleinere Eingriffe am Gerät notwendig. In solchen Fällen muss der Innenrand der Arbeitsplatte zugeschnitten oder angeschliffen werden. Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.

Wenn die Arbeitsplatte breiter ist als das Küchenelement und deren Dicke unter 46 mm liegt, muss die Öffnung an beiden Seiten des Küchenelements ausgehöhlt werden, damit das Kochfeld vom Küchenelement getrennt wird.



Montage-Innenmaße des Küchenelementes
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

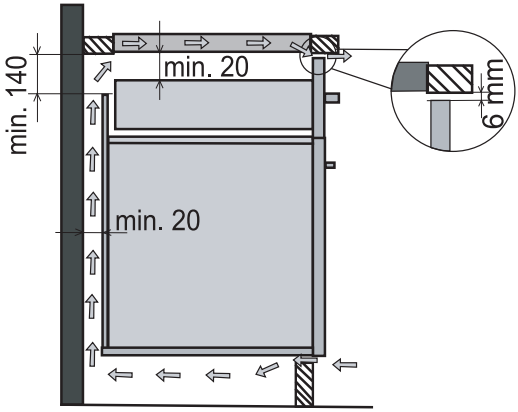


Belüftung

Die Elektronik des Kochfeldes muss belüftet werden. Falls keine genügende Luftzirkulation vorhanden ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Das Gerät verfügt auf der Unterseite über Lüftungsöffnungen. Durch diese Öffnungen muss die kalte Luft unbehindert zirkulieren können. Die Lüftungsöffnungen befinden sich sowohl auf der Unterseite als auch an der Vorderseite des Kochfeldes.

A Küchenschrank mit Schubladen

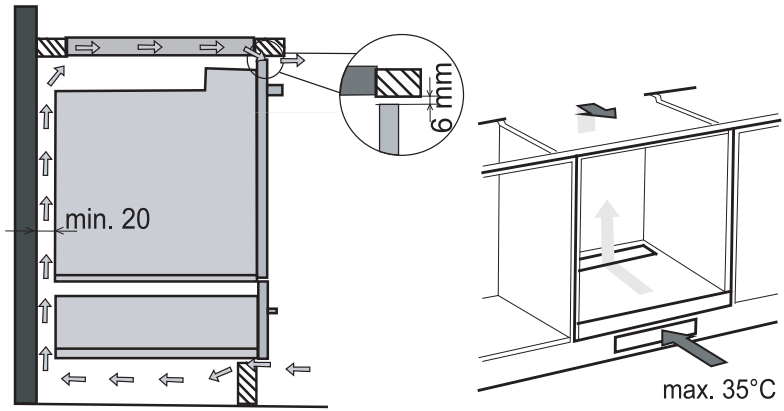
- An der Rückseite des Küchenschranks muss entlang der ganzen Breite eine mindestens 140 mm große Öffnung vorhanden sein. An der Vorderseite des Küchenschranks muss entlang der ganzen Breite ein mindestens 6 mm großer Abstand vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einer Belüftungsvorrichtung versehen, die im Unterteil des Kochfeldes eingebaut ist. Wenn sich unter dem Kochfeld Schubladen befinden, dürfen Sie in diesen keine Gegenstände oder Papier aufbewahren, da sie der Ventilator ansaugen könnte und dadurch die Belüftungsvorrichtung bzw. die gesamte Belüftungseinheit beschädigt werden könnte. Bewahren Sie in den Schubladen auch keine Alu-Folie und entzündliche Stoffe bzw. Flüssigkeiten (z.B. Sprays) auf, da diese zu nahe am Kochfeld liegen und Explosionsgefahr besteht! Zwischen dem Inhalt der Schubladen und der Belüftungseinheit muss ein Abstand von mindestens 20 mm vorhanden sein.



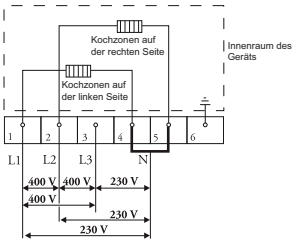
285817

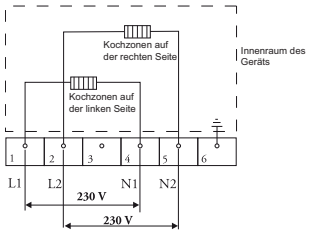
B Küchenschrank mit Backofen

- Wenn Sie unter dem Kochfeld einen Backofen montieren möchten, verwenden Sie Backöfen vom Typ EVP4.., EVP2.., die mit Kühlventilatoren ausgerüstet sind. Bevor Sie den Backofen montieren müssen Sie zuerst die Rückwand des Küchenschranks demontieren. An der Vorderseite des Küchenschranks muss über die ganze Breite ein mindestens 6 mm großer Abstand vorhanden sein.



Elektrischer Anschluss

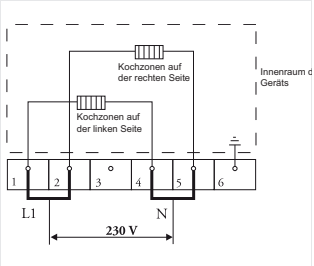




Anschluss:

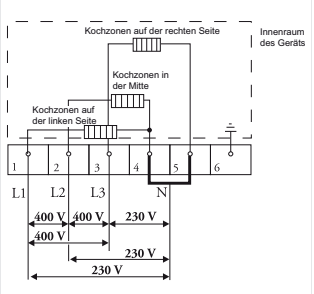
- 2-phasige Leiter und 1 Neutralleitung (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und den Neutralleitern beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen zwei Phasenleitern beträgt 400 V~. Installieren Sie zwischen dem Anschluss 4 und 5 eine Verbindungsbrücke. Der Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (2x). Der Aderdurchmesser des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm^2 betragen.
- 2-phasige Leiter und 2 Neutralleitungen (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und den Neutralleitern beträgt 230 V~.
  - Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (2x). Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm^2 betragen.

285817



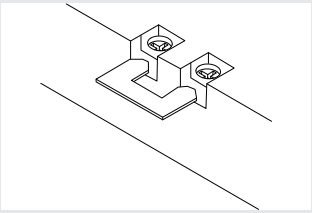
Sonstige Anschlüsse:

- Einphasige Verbindung (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Installieren Sie zwischen den Anschlüssen 1-2 und 4-5 eine Verbindungsbrücke.
    Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit einer 32 A Sicherung ausgestattet sein.
    Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 6 mm² betragen.



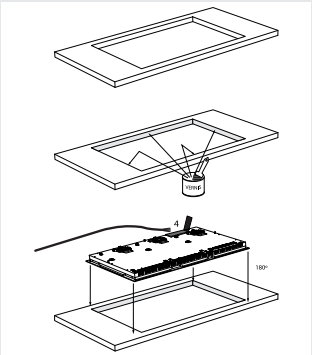
Anschluss für Kochfelder mit fünf Kochzonen:

- 3-phasige Leiter mit 1 Neutralleiter (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
  - Die Spannung zwischen dem Phasenleiter und dem Neutralleiter beträgt 230 V~. Die Spannung zwischen den Phasenleitern beträgt 400 V~.
    Installieren Sie zwischen dem Anschluss 4 und 5 eine Verbindungsbrücke.
    Der Verteilerkasten in Ihrer Wohnung muss mit 16 A Sicherungen ausgestattet sein (3x). Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 2,5 mm² betragen.



Die Brücken an der Anschlussklemme können Sie für Verbindungen verwenden, wie in den nachfolgenden Abbildungen dargestellt ist.

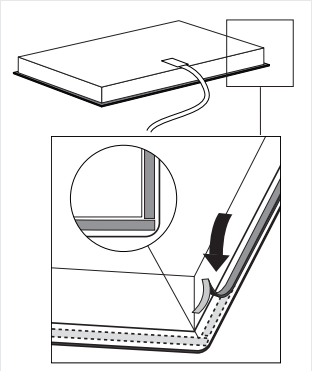
Einbau



Überprüfen Sie, ob der Küchenschrank und die Öffnung den Einbaumaßen und Belüftungsanforderungen entsprechen.

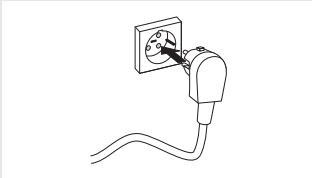
Streichen Sie bei Bedarf die ausgeschnitten oder geschliffenen Ränder von synthetischen oder hölzernen Arbeitsplatten mit einem Lack zur Versiegelung der porösen Oberfläche, damit das Arbeitspult keine Feuchtigkeit aufnimmt und „quillt“.

Legen Sie das Kochfeld mit der Glaskeramikoberfläche auf die Arbeitsplatte.



Verbinden Sie das Anschlusskabel mit dem Kochfeld in Einklang mit den Anforderungen.

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Band und kleben Sie es auf die Nut des Alu-Randes der Glaskeramikplatte. Kleben Sie das Band nicht um die Ecken, sondern schneiden Sie es in 4 Stücke, damit Sie auch alle Ecken gut überkleben können.



Drehen Sie nun das Kochfeld um und legen Sie es in die vorbereitete Öffnung.

Verbinden Sie das Kochfeld mit der Hauptleitung. Es ertönt ein kurzer Pfeifton, bald danach schalten sich alle Anzeigen ein. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Überprüfen Sie, ob das Kochfeld normal funktioniert. Falls Sie das Kochfeld nicht fachgerecht angeschlossen bzw. mit dem elektrischen Versorgungsnetz verbunden haben, ertönt in Abhängigkeit vom Fehler ein Pfeifton bzw. erscheinen auf den Anzeigen keine Symbole.

285817