

WARNHINWEISE	62	Gebrauch des Kochfeldes	71
Allgemeine Sicherheitshinweise	62	Zusatzfunktionen	73
Installation	66	Sicherheitsfunktionen	74
Zweck des Gerätes	67	REINIGUNG UND WARTUNG	76
Dieses Bedienungshandbuch	67	Reinigung des Glaskeramikkochfeldes	76
Haftung des Herstellers	67	Was tun, wenn...	77
Typenschild	67	INSTALLATION	77
Entsorgung	67	Elektrischer Anschluss	77
So können Sie Energie sparen	68	Verfahren zur Leistungsbegrenzung (Modelle von 60 cm)	79
Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	68	Verfahren zur Leistungsbegrenzung (Modelle von 80/90 cm)	79
BESCHREIBUNG	69	Aussparung auf der Arbeitsplatte	79
Bedienblende	70	Einbau	81
GEBRAUCH	71	Befestigung am Einbauschrank	82
Vorhergehende Eingriffe	71	Befestigung am Einbauschrank	82
Basis-Funktionen	71	Für den Installateur	82

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com

WARNHINWEISE

Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kinder von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Darauf achten, die Heizwiderstände nicht zu berühren.
- Während des Verstellens von heißen Töpfen die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese beaufsichtigt und über die sichere Verwendung des Gerätes und die mit ihm verbundenen Gefahren angewiesen sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie

- nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden. Überhitzungsgefahr.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
- Der Garvorgang muss immer beobachtet werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen von fett- und/oder ölhaltigen Speisen kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen die Stromzufuhr des Gerätes trennen und die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Decke abdecken.
- Die Funktionen Booster und/ oder Double Booster (wo vorhanden) nicht zum Aufwärmen von fettigen oder öligen Speisen verwenden: Brandgefahr.
- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Besteck oder Geschirr auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine geschlossenen Dosen, Behälter oder Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen des Gerätes einführen.
- Keine entflammbaren Materialien in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Den Stecker (wo vorhanden) niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- **ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM (SO FERN VORHANDEN) ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.**
- **KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.**
- **KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT**

VORNEHMEN.

- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) muss immer die persönliche Schutzausrüstung getragen werden.
- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, während das Gerät noch warm oder in Betrieb ist.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes ist das Gerät sofort auszuschalten, um eine Stromschlaggefahr zu vermeiden. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen

Kundendienst wenden.

- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Anzeigen der Restwärme aktiv sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Kinder sind immer zu beaufsichtigen, da sie die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen können. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch, wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder mit dem Kochfeld in Kontakt kommen.
- Das Gerät ist nicht für die Inbetriebnahme mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssystemen bestimmt.
- **ACHTUNG:** Ausschließlich Schutzabdeckungen verwenden, die vom Hersteller des Kochgerätes entwickelt wurde. Die Verwendung von nicht geeigneten Schutzabdeckungen kann zu Unfällen führen.

Schäden am Gerät

- Keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel bzw. scharfkantigen

Metallschaber zur Reinigung der Glastür des Ofens verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und zum Bruch der Glasoberfläche führen können.

- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Das Gerät nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslasse nicht abdecken.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Gerät während der Garvorgänge nicht unbeaufsichtigt lassen, da dies zu Überhitzung und Verbrennung von Fett und Öl führen kann. Besonders vorsichtig vorgehen
- Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen ablegen/aufbewahren.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- **DIESES GERÄT DARF NICHT ALS RAUMHEIZER BENUTZT WERDEN.**
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen verwenden.
- Die Kochgefäße oder

Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.

- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Keine Materialien oder Substanzen, die schmelzen können (Papier, Kunststoff oder Alufolie), während des Garvorgangs darauf ablegen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Die Kochgefäße direkt auf die Kochfläche aus Glaskeramik stellen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z. B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-,

ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z. B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Die Oberfläche aus Glaskeramik ist schlagfest. Jedoch keine festen oder harten Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen, denn dies könnte zum Bruch der Oberfläche führen.
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.

Installation

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Dieses Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes

hitzebeständig ist.

- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten. Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Bitte dafür sorgen, dass das Gerät nach der Installation durch einen zugänglichen Stecker oder, im Falle eines

- Direktanschlusses, durch einen Schalter abgeschaltet werden kann.
- An der Speiseleitung muss, gemäß der Installationsrichtlinien, eine allpoligen Netztrennvorrichtung installiert werden, mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten, der die vollständige Trennung unter Bedingungen der Kategorie Überspannung III ermöglicht.
 - Dieses Gerät kann bis zu einer maximalen Höhe von 2000 Metern über dem Meeresspiegel verwendet werden.

Zweck des Gerätes

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

- im Küchenbereich für Angestellte in Geschäften, in Büros und anderen Arbeitsbereichen.
- auf Bauernhöfen;
- von Gästen in Hotels, Motels und Wohnkomplexen;
- in Bed and Breakfasts.

Dieses Bedienungshandbuch

- Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

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

Haftung des Herstellers

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

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

Typenschild

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

Entsorgung



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

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



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

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

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und entfernen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle

abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



Warnung/Achtung



Informationen/Tipps

So können Sie Energie sparen

- Der Durchmesser des Topfbodens darf nicht über die auf dem Glaskeramikkochfeld aufgedruckten Linien hinausragen.
- Die Töpfe dürfen nicht außerhalb des Kochfeldrandes und auf dem Display positioniert werden.
- Beim Kauf eines neuen Topfes kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Kochgefäß und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Ein Kochgefäß wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großes, aber halbleeres Kochgefäß bedeutet Energieverschwendung.

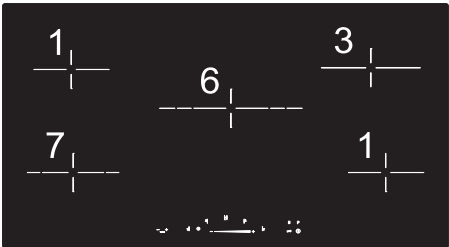
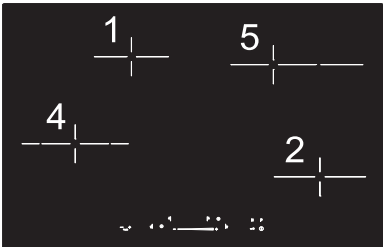
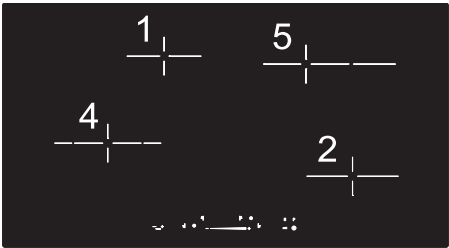
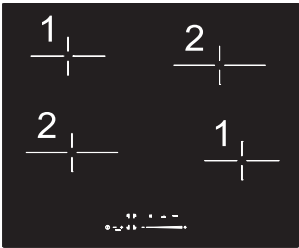


Werden Kochfeld und ein eventuell vorhandener Backofen gleichzeitig verwendet, kann unter bestimmten Bedingungen die Leistungsobergrenze der Stromversorgungsanlage überschritten werden.

BESCHREIBUNG

Allgemeine Beschreibung

DE

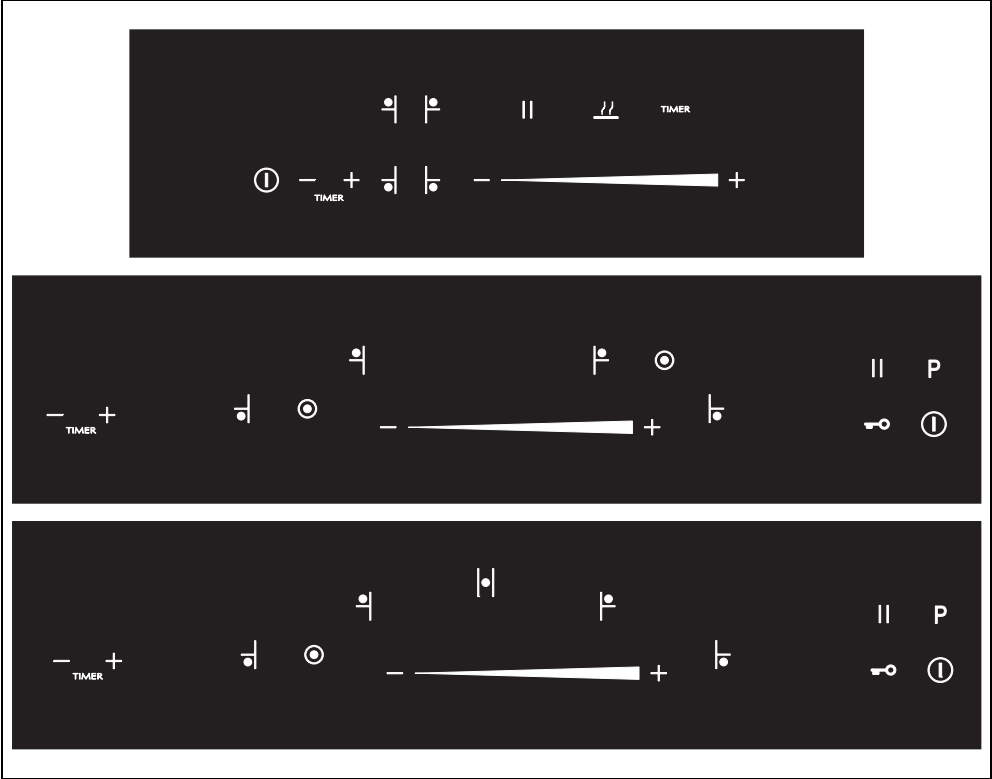


Zone	Abmessungen H x B (mm)	Max. Stromaufnahme auf Stufe 9 (W)*	Innendurchmesser (mm)	Zwischendurchmesser (mm)	Leistungsaufnahme in Booster-Funktion (W)*
1	150 x 150	900	-	-	1200
2	185 x 185	1350	-	-	1800
3	200 x 200	960	-	-	1200
4	215 x 215	1650	135	-	2200
5	Ovale Platte	1650	-	-	2200
6	288 x 288	2160	150	216	2700
7	185 x 185	1500	124	-	2000

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

Bedienblende

Bereich der Kochzonen



Symbole

	ON/OFF-Taste Das Kochfeld ein- oder ausschalten.
	Taste zur Bediensperre Ein 1 Sekunden langes Drücken dieser Taste aktiviert oder deaktiviert die Bediensperre.
	Taste Pause Unterbricht jede Funktion des Kochfelds.
	Taste Booster Aktiviert die Booster-Funktion.
	Taste Erhöhen Erhöht den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.
	Taste Verringern Verringert den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

	Timer-Taste Aktiviert den Minutenzähler für die Funktion Abschaltautomatik/Minutenzähler.
	Taste Kombinierte Kochzone Aktiviert das Einschalten der kombinierten Kochzone der Multizone-Kochplatten.
	Taste Warm/Melt Aktiviert die Funktion Temperatur halten.
	Taste Gleitleiste Erhöht oder vermindert die Leistungsstufe einer Kochzone.

Kochzonen	
	Vorne links
	Hinten links



Mitte



Hinten rechts



Vorne rechts

GEBRAUCH

DE

Vorhergehende Eingriffe



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs (falls vorhanden) entfernen.
- Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).

Basis-Funktionen

Erster Anschluss an das Stromnetz

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

Einschalten und Ausschalten

Um das Kochfeld einzuschalten, muss die Taste

ON/OFF  1 Sekunde lang gedrückt werden.

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

Gebrauch des Kochfeldes

Einschalten der Kochzonen

1. Nach Einschalten des Kochfeldes zeigen alle Displays das Symbol  an.
2. Die gewünschte Kochzone auswählen.

3. Die Tasten Erhöhen  und Verringern

 betätigen, um die gewünschte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Wenn die Kochzone ausgeschaltet () ist, kann sie durch Drücken der Taste Verringern  nicht aktiviert werden.

Einschalten der Zwei-/Dreikreis-Kochzone (nur bei einigen Modellen)

1. Nach Auswahl einer Kochzone und Drücken der Taste der kombinierten Kochzonen , wird, sofern vorhanden, eine zusätzliche Kochzone aktiviert. Im Display leuchtet neben der Leistung ein Punkt auf, der anzeigt, dass die Zweikreis-Kochzone eingeschaltet ist.
2. Wenn die Taste der kombinierten Kochzonen ein zweites Mal gedrückt wird, wird, sofern vorhanden, eine weitere Kochzone aktiviert.

Einstellung der Kochzonen

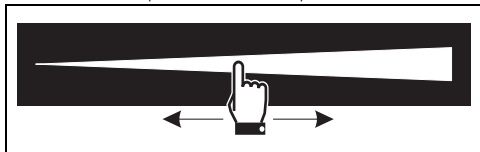
Nach Positionierung eines Topfes und nachdem sichergestellt wurde, dass die Kochzone eingeschaltet ist:

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



2. Den Finger nach rechts oder links bewegen, um eine Leistung von 1 bis 9 auszuwählen

oder die Booster-Funktionen zu aktivieren (siehe entsprechendes Kapitel).



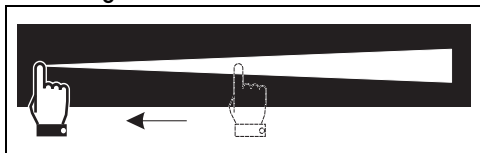
Das Display der verwendeten Kochzone zeigt den Wert der eingestellten Leistung an.



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

Ausschalten der Kochzonen

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



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



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

Tabelle der Leistungsstufen

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

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

Leistungssteuerung

Das Kochfeld verfügt über ein spezielles Modul zur Leistungssteuerung, das den Stromverbrauch reduziert bzw. optimiert. Wenn die Summe der eingestellten Leistungsstufen die zulässige Höchstleistung überschreitet, steuert die Platine die Leistungsabgabe der Kochplatten automatisch. Das Modul versucht, die Höchstleistungen beizubehalten. Das Einblenden des Symbols **P** zeigt an, dass es nicht möglich ist, die Leistungsstufe einer bestimmten Kochzone zu erhöhen.



Die Priorität gilt in chronologischer Reihenfolge der ersten eingestellten Kochzone.



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

Booster-Funktion

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

Bei den Modellen von 60 cm

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Den Finger nach rechts bewegen, nach der Leistungsstufe 9 wird die Booster-Funktion automatisch aktiviert.
2. Im Display der ausgewählten Kochzone erscheint das Symbol **P**.

Bei den Modellen von 80/90 cm

Nach Einschalten des Kochfelds und Auswahl einer Kochzone:

1. Die Taste **P** auswählen.
2. Die Booster-Funktion wird aktiviert und auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol **P**.
3. Die Leistungsleiste versetzt sich auf die höchste Stufe.

Zur Deaktivierung der Booster-Funktion ist es ausreichend, die Leistungsstufe der Kochzone

zu verringern oder das Gerät auszuschalten.



Wird bei laufender Booster-Funktion die Taste  auf der Gleitleiste gedrückt, blinkt die ausgewählte Kochzone im Display . Die Funktion bleibt weiterhin aktiv.

Warming-/Melting-Funktion (nur bei Modellen von 60 cm)

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

Mit der Melting-Funktion können Speisen geschmolzen werden.

Zur Aktivierung dieser Funktion die Taste  drücken.

- Einmal drücken, um die Funktion Keep Warm (Temperaturerhaltung) zu aktivieren. Auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol .

- Ein zweites Mal drücken, um die Melting-Funktion (Schmelzen) zu aktivieren. Auf dem Display der Kochzone erscheint das Symbol .



Die Warming-Funktion wird nach 5 Stunden Betrieb automatisch deaktiviert und schaltet die verwendete Kochzone aus.



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

Zusatzfunktionen

Minutenzähler

Mit dieser Funktion ist es möglich, einen Minutenzähler zu programmieren, der nach Ablauf der eingestellten Zeit ein akustisches Signal abgibt. Der Minutenzähler unterbricht den Betrieb der Kochzonen nicht, sondern macht den Benutzer nur darauf aufmerksam, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

Nach dem Einschalten des Kochfeldes, ohne eine Kochzone zu aktivieren:

1. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.

2. Das Display des Minutenzählers zeigt  an.
3. Die Tasten  und  betätigen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen; die Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten.
4. Nach einigen Augenblicken beginnt der Minutenzähler mit der Rückwärtszählung und der Punkt zwischen der ersten und zweiten Ziffer blinkt.
5. Nach Ablauf der Zeit werden akustische Signale ausgelöst, die durch Drücken der Taste  oder  deaktiviert werden können.

Änderung und Deaktivierung des Minutenzählers

Zur Änderung oder Deaktivierung des Minutenzählers während der Rückwärtszählung:

1. Die Taste  drücken, um das Kochfeld zu aktivieren (sofern es ausgeschaltet ist oder sich im Standby befindet).
2. Die Tasten  und  gleichzeitig drücken.
3. Die Tasten  und  betätigen, um die Rückwärtszählung abzuändern oder den Minutenzähler auf Null zu stellen. Durch Zurücksetzen des Timers wird er deaktiviert.



Es ist möglich, den Minutenzähler bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 39 Minuten einzustellen.



Bei den Modellen von 60 cm wird er mit der entsprechenden Taste des Minutenzählers rechts von den Bedienelementen eingestellt.

Zeitgesteuerter Garvorgang

Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach der vom Benutzer eingestellten Zeit ausgelöst wird.

1. Einen Topf auf eine Kochzone stellen und die gewünschte Leistungsstufe einer Kochzone auswählen.
2. Die Tasten  und  betätigen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen; die

Tasten für einen Schnellvorlauf gedrückt halten.

- Über der Anzeige **TIMER** erscheint das blinkende Symbol .
- Der zeitgesteuerte Garvorgang startet 5 Sekunden nach dem letzten Tastendruck.
- Das Display hört auf zu blinken.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die betreffende Kochzone automatisch aus, das Display des Minutenzählers und der Kochzone blinkt.



- Diese Funktion kann auf mehreren Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
- Für jede zeitgesteuerte Kochzone leuchtet neben den Nummern des Minutenzählers eine rote LED auf.
- Wenn mehrere Minutenzähler eingestellt sind, wird das Display des Minutenzählers, der als erster abläuft, angezeigt.



Es ist möglich, den Minutenzähler bis zu einem Maximum von 1 Stunde und 39 Minuten einzustellen.

Abänderung oder Deaktivierung des zeitgesteuerten Garvorgangs

Um einen zeitgesteuerten Garvorgang abzuändern oder auf Null zu setzen, muss die betreffende Kochzone ausgewählt und folgendermaßen vorgegangen werden:

- Mit der Taste des Minutenzählers  auf Null setzen.
- Die Tasten der Minutenzähler  und  gleichzeitig drücken.

Schnellerwärmung



Diese Funktion ist für die Booster-Funktion nicht verfügbar.

Diese Funktion heizt eine Kochzone maximal auf und ermöglicht ein schnelleres Erreichen der der gewählten Leistungsstufe entsprechenden Hitze. Nach Auswahl einer Kochzone:

- Die Bildlaufleiste auf der gewünschten Leistungsstufe (1 bis 9) mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

- Das Display der Kochzone zeigt das Symbol  abwechselnd zur ausgewählten Leistungsstufe an.
- Nach Ablauf der Erwärmungszeit stellt sich die Kochzone erneut auf die zuvor ausgewählte Leistungsstufe ein.

Diese Funktion kann durch Auswahl einer anderen Leistungsstufe oder durch Ausschalten des Gerätes deaktiviert werden.

Pause-Funktion

Mit dieser Funktion kann der Betrieb aller Kochzonen unterbrochen werden.

Zur Aktivierung der Pause-Funktion:

- Bei mindestens einer aktiven Kochzone die Taste  drücken.
- Im Display aller Kochzonen erscheint das Symbol .
- Alle Tasten werden gesperrt.



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

Zum Deaktivieren der Pause-Funktion:

- Die Taste  drücken.
- Ein Ton zeigt das Ende der Funktion an.
- Die Pause-Funktion ist nun deaktiviert und die zuvor eingestellte Funktionalität ist wiederhergestellt.



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

Sicherheitsfunktionen



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Begrenzung der Gardauer

Das Gerät verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer. Wenn die Gareinstellungen des Kochgefäßes nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Bei Aktivierung der Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer wird die Erwärmung des

Kochgefäßes deaktiviert.

Leistungsstufen	Maximale Dauer des Garvorgangs in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1
P	10 min

Anzeigen der Restwärme (nur bei einigen Modellen)

Nach dem Abschalten der Kochzone erscheint auf jedem Display ein spezielles Symbol / , das anzeigt, dass die Kochzone noch heiß ist. Es blinkt, wenn eine andere Kochzone verwendet wird.

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik bei hoher Raumtemperatur Schwierigkeiten beim Abkühlen haben.

Nach Erreichen dieser Sicherheitsschwellen werden eine oder mehrere Kochzonen deaktiviert. Bei sehr hoher Innentemperatur wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.

Bediensperre

Bei den Modellen von 80/90 cm



Diese Funktion dient zur Sperre aller Tasten des Kochfelds.

Sie ist bei Einschalten des Kochfelds immer aktiv.

Sie sperrt alle anderen Tasten, mit Ausnahme ihrer Taste und der Taste

ON/OFF .

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

Aktivierung der Bediensperre, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist:

1. Die Taste  mindestens eine Sekunde lang drücken.
2. Es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das die erfolgte Aktivierung der Funktion bestätigt.
3. Wenn eine andere Taste gedrückt wird, wird ein akustisches Signal ausgelöst und auf dem Display erscheint das Symbol .

Zur Deaktivierung der Bediensperre die Taste  mindestens eine Sekunde lang drücken.



Wird eine Taste für 5 Sekunden gedrückt, wird ein Alarmton ausgelöst. Bei einem weiteren Druck von 5 Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und es erscheinen abwechselnd die Symbole  und  auf allen Displays des Kochfelds.



Wird bei ausgeschaltetem Kochfeld eine Taste für 30 Sekunden gedrückt, erscheinen abwechselnd die Symbole  und .

Bei den Modellen von 60 cm

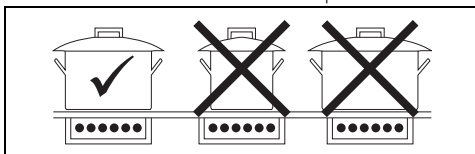
1. Die Taste ON/OFF  3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Es erscheint das Symbol , dass die erfolgte Aktivierung der Funktion anzeigt.
3. Die Taste ON/OFF  3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Funktion zu deaktivieren.



Sie schaltet das Kochfeld aus, um ein ungewolltes Einschalten während der Reinigung zu vermeiden.

Ratschläge zur Energieeinsparung

Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des

Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.

- Der Boden der Töpfe muss dick und vollkommen eben sein. Zudem muss er, wie auch das Kochfeld, sauber und trocken sein.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, kann man durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Kochgefäß und Kochzonen beschädigen.
- Die Kochgefäße möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.
- Ein Kochgefäß wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großes, aber halbleeres Kochgefäß bedeutet Energieverschwendung.
- Keine Kochgefäße aus Gusseisen oder mit rauem Boden verwenden.



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

Fehlermeldungen

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

Die Fehlercodes beginnen immer mit den Buchstaben „F“, gefolgt von einer Ziffer oder einem Buchstaben (zum Beispiel „F1 oder F4“).

Die codierten Fehler wie:

- „Fc“
- „Ft“
- „FE“

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

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



Die Anzeigen der Restwärme werden nicht als Fehlercode berücksichtigt.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Glaskeramikkochfeldes



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Reinigung der Oberflächen

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

Tägliche Reinigung

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

Mikrofasertuch abtrocknen.



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

Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld ein Mal pro Woche mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf der

Kochfläche zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

Flecken oder Speiserückstände

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden. Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen. Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden. Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen. Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind. Es können sich auch glänzende Stellen bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.



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

Was tun, wenn...

Das Kochfeld nicht funktioniert:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.
- Sicherstellen, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Die durchgebrannte Sicherung ggf. austauschen.
- Sicherstellen, dass der Schutzschalter der Hausanlage nicht ausgelöst wurde. Den Schalter ggf. erneut aktivieren.

Die Kochergebnisse nicht zufrieden stellend sind:

- Sicherstellen, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.
- Sicherstellen, dass das Kochfeld über eine korrekte Lüftung verfügt und dass die Luftschlitze völlig frei sind.

Das Kochfeld qualmt:

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

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage wiederholt auslösen:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld Risse oder Sprünge aufweist:

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

INSTALLATION

Elektrischer Anschluss



Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

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

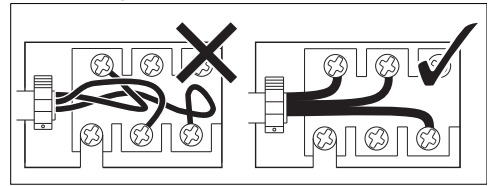
Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät.

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

Anschluss der Klemmleiste

Die Kabel auf ordentliche Weise anordnen, um Überlagerungen oder Kontakte mit eventuellen Brücken zu vermeiden. Die Kabel müssen die

richtige Länge aufweisen, um Ansammlungen/ Verwicklungen in der Klemmleiste zu vermeiden.

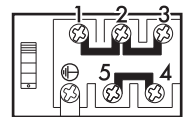
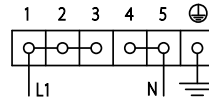


Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

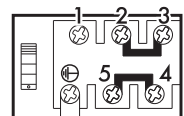
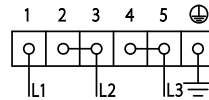
dreipoliges Kabel



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

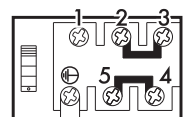
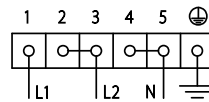
vierpoliges Kabel



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

vierpoliges Kabel

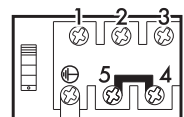
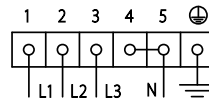


380-415 V 3N~

5 x 1,5 mm²

fünfpoliges Kabel

nur Modelle mit 4 Kochzonen

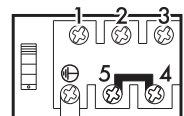
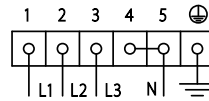


380-415 V 3N~

5 x 2,5 mm²

fünfpoliges Kabel

nur Modelle mit 5 Kochzonen



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



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



Für jeden Anschluss, sofern vorhanden, muss die im Lieferumfang enthaltene Brücke verwendet werden, der Anschluss zwischen den Klemmen 4 und 5 ist immer auszuführen.

mit einem ausreichendem Abstand zwischen den Kontakten vorsehen, damit im Falle einer Situation gemäß Überspannungskategorie III die Vorrichtung eine vollständige Trennung ermöglicht.

Für den australischen/neuseeländischen Markt:

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

Fixer Anschluss

An der Versorgungsleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien

Verfahren zur Leistungsbegrenzung (Modelle von 60 cm)



- Dieses Verfahren ist nur für den Installateur bestimmt.
- Es kann nur innerhalb der ersten Minute nach Anschluss an die Stromleitung geändert werden.
- Je nach Modell ist das Gerät standardmäßig auf maximale Leistung eingestellt.

Zur Änderung der maximalen Leistungsaufnahme des Gerätes (innerhalb der ersten Minute nach Anschluss an die Stromleitung):

1. Die Taste  drücken und gedrückt halten.
2. Auf den Displays der mittleren Kochzonen erscheint der aktuelle Leistungswert, der mit den Tasten der Minutenzähler  und  abgeändert werden kann.



Dank der Funktion Eco-Logic Advance verringert sich der Leistungswert in Schritten von 0,1 kW bei jeder Berührung.

3. Die Tasten der Minutenzähler  und  gleichzeitig drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
4. Zum Löschen der Auswahl die Taste ON/OFF  drücken.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Modelle	Leistung (kW)	
	max.	min.
60 cm	6,0	2,5

Verfahren zur Leistungsbegrenzung (Modelle von 80/90 cm)



- Dieses Verfahren ist nur für den Installateur bestimmt.
- Es kann nur innerhalb der ersten Minute nach Anschluss an die Stromleitung geändert werden.
- Je nach Modell ist das Gerät standardmäßig auf maximale Leistung eingestellt.

Zur Änderung der maximalen

Leistungsaufnahme des Gerätes (innerhalb der ersten Minute nach Anschluss an die Stromleitung):

1. Die Tasten des Minutenzählers  und  gleichzeitig drücken, es wird  angezeigt.
2. Auf den Displays der mittleren Kochzonen erscheint der aktuelle Leistungswert, der mit den Tasten der Minutenzähler  und  abgeändert werden kann.



Dank der Funktion Eco-Logic Advance verringert sich der Leistungswert in Schritten von 0,1 kW bei jeder Berührung.

3. Die Tasten der Minutenzähler  und  gleichzeitig drücken, um die Auswahl zu bestätigen.
4. Zum Löschen der Auswahl die Taste ON/OFF  drücken.

Tabelle der Leistungsaufnahmen

Modelle	Leistung (kW)	
	max.	min.
80 cm	7,4	2,5
90 cm mit 4 Zonen	7,4	2,5
90 cm mit 5 Zonen	9,1	2,5

Aussparung auf der Arbeitsplatte

Sicherheitshinweise zur Aufstellung und Installation



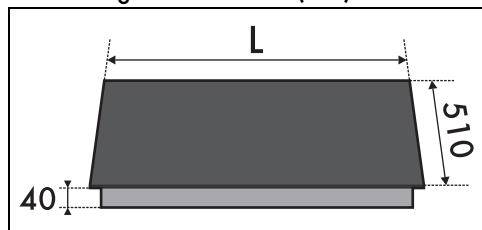
Siehe Allgemeine Sicherheitshinweise.

- Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden, vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($> 90^{\circ}\text{C}$).
- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($> 90^{\circ}\text{C}$), andernfalls können sie sich im Laufe der Zeit verformen.
- Wenn das Möbel nicht über die geforderte Einbauöffnung verfügt, muss diese mit Holz

und/oder Mauerwerk von einem Fachtechniker realisiert werden.

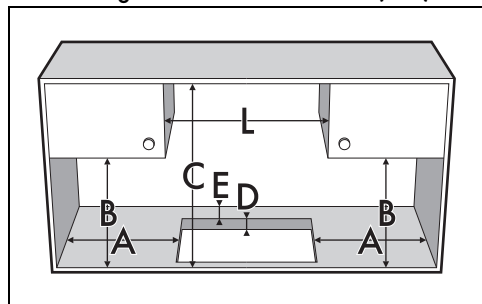
- Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.
- Auch für die Aussparungen des Kochfeldes an der Rückseite ist wie in den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.
- Falls das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.

Abmessungen des Gerätes (mm)



MODELLE (cm)	L
60	600
80	770
90	900

Abmessungen des Einbauschranks (mm)

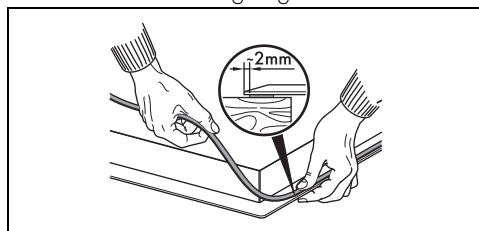


A	B	C	D	E
min. 90	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

Kochfelddichtung

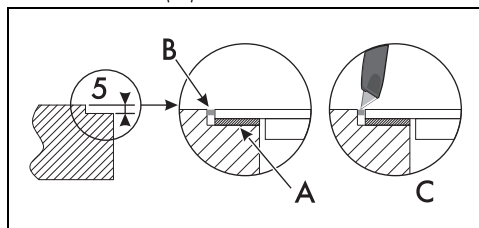
Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigegefügte Dichtung vor der Montage des gesamten

Kochfeldrandes entlang angebracht werden.

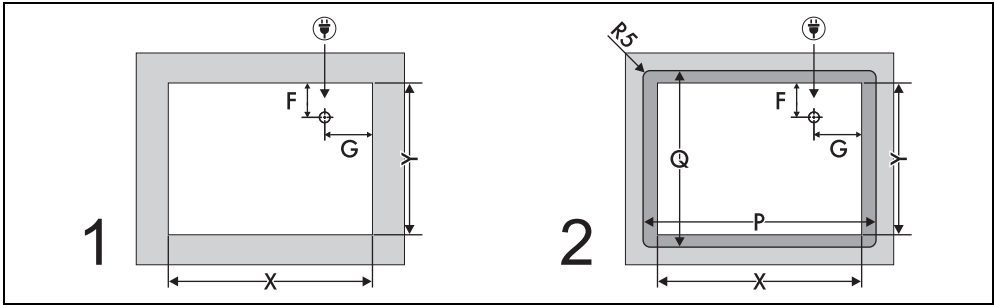


! Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. In diesem Fall wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

Beim bündigen Einbau: Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden. Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



Normaler und bündiger Einbau (mm)*



MODELL (cm)	X	Y	P	Q	F	G
60	565	490	604	514	30	265
80	745	490	774	514	230	350
90 (4 Kochzonen)	865	490	904	514	230	350
90 (5 Kochzonen)	865	490	904	514	22	560



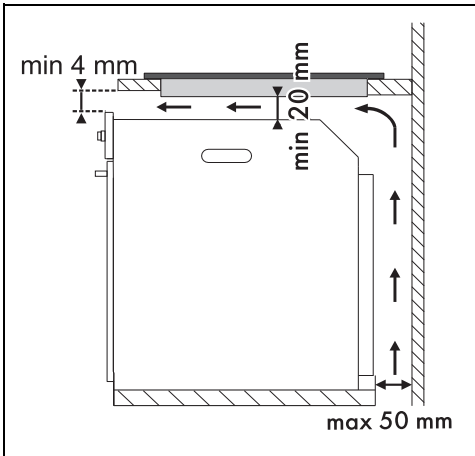
Elektrischer Anschluss

1. Normaler Einbau
2. Bündiger Einbau

Einbau

Auf eingebautem Backofen

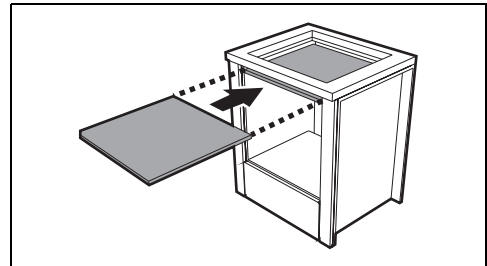
Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten. Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



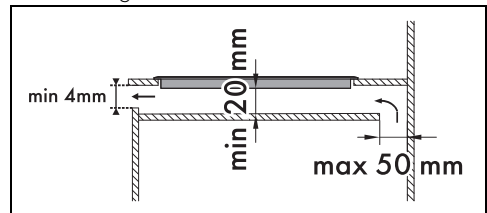
Auf neutralem Hohlraum oder

Schubladen

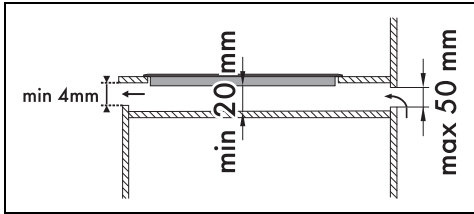
Falls sich andere Möbelstücke (Seitenwände, Schubladen usw.), Geschirrspüler oder Kühlschrank unter dem Kochfeld befinden, sollte in einem Mindestabstand von 20 mm von der Unterseite des Kochfeldes ein doppelter Holzboden installiert werden, um zufällige Berührungen zu vermeiden. Der doppelte Boden darf nur mit speziellem Werkzeug zu entfernen sein.



Mit Öffnung auf dem Boden:



Mit Öffnung auf der Rückseite:



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



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

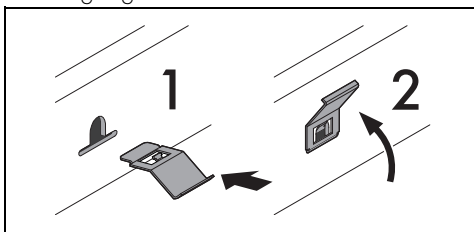
Befestigung am Einbauschränk



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

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

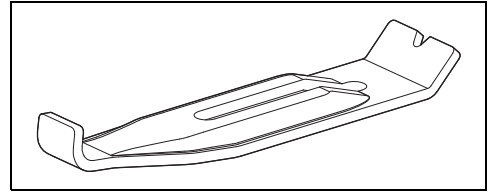
1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.
2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.



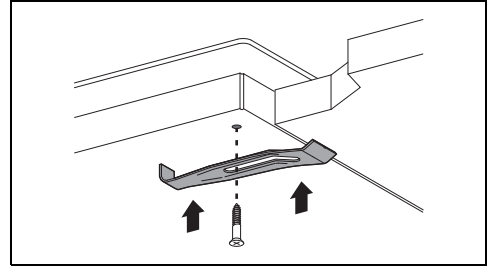
Befestigung am Einbauschränk

Um die Befestigung am Einbauschränk und eine optimale Zentrierung zu gewährleisten, müssen die im Lieferumfang enthaltenen Befestigungsbügel in die am unteren Gehäuse

angeordneten Löcher eingeschraubt werden.



Die Befestigungsbügel in die entsprechenden Löcher einschrauben, um das Kochfeld am Einbauschränk zu befestigen.



Für den Installateur

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