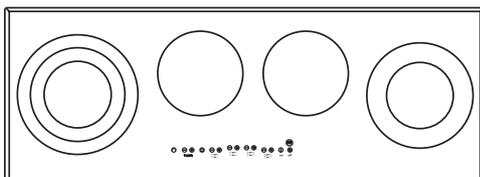


- D** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Glaskeramik-Kochfeld**
- GB** **Instructions for fitting and use**  
**Glass ceramic hob**
- F** **Instructions de montage et d'utilisation**  
**Table de cuisson vitrocéramique**
- NL** **Gebruiks- en montage-instructies**  
**Keramische kookplaat**
- I** **Istruzioni per uso e montaggio**  
**Piano di cottura in vetroceramica**
- E** **Instrucciones para el uso y montaje**  
**Encimera vitrocerámica**
- P** **Instruções de uso e de montagem**  
**Placa de cozinhar em vitrocerâmica**



D.....	2
GB .....	18
F.....	34
NL.....	50
I .....	66
E.....	82
P.....	98

## Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

## Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

## Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise.....</b>	<b>3</b>
Für Anschluss und Funktion .....	3
Für das Kochfeld allgemein .....	3
Für Personen .....	3
<b>Gerätebeschreibung .....</b>	<b>4</b>
Bedienung durch Sensortasten.....	5
<b>Bedienung.....</b>	<b>6</b>
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sonstige Funktionen .....	6
Energiespartipps .....	6
Kochstufen .....	6
Restwärmanzeige .....	6
Topferkennung (wenn vorhanden).....	7
Wie funktioniert die Topferkennung ? .....	7
Wann muss die Topferkennung abgeschaltet werden? .....	7
Topferkennung ausschalten (nichtmetallische Töpfe) .....	7
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	8
Kochzone ausschalten.....	8
Kochfeld abschalten.....	8
Warmhaltefunktion .....	8
Kreiszuschaltung .....	9
STOP-Funktion .....	9
Verriegelung .....	9
Abschaltautomatik (Timer).....	10
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr).....	10
Kindersicherung .....	11
Ankochautomatik .....	12
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>13</b>
Glaskeramik-Kochfeld.....	13
Spezielle Verschmutzungen .....	13
<b>Was tun bei Problemen? .....</b>	<b>14</b>
<b>Montageanleitung .....</b>	<b>15</b>
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	15
Einbau.....	15
Elektrischer Anschluss.....	16
Technische Daten .....	17
Inbetriebnahme .....	17

## Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

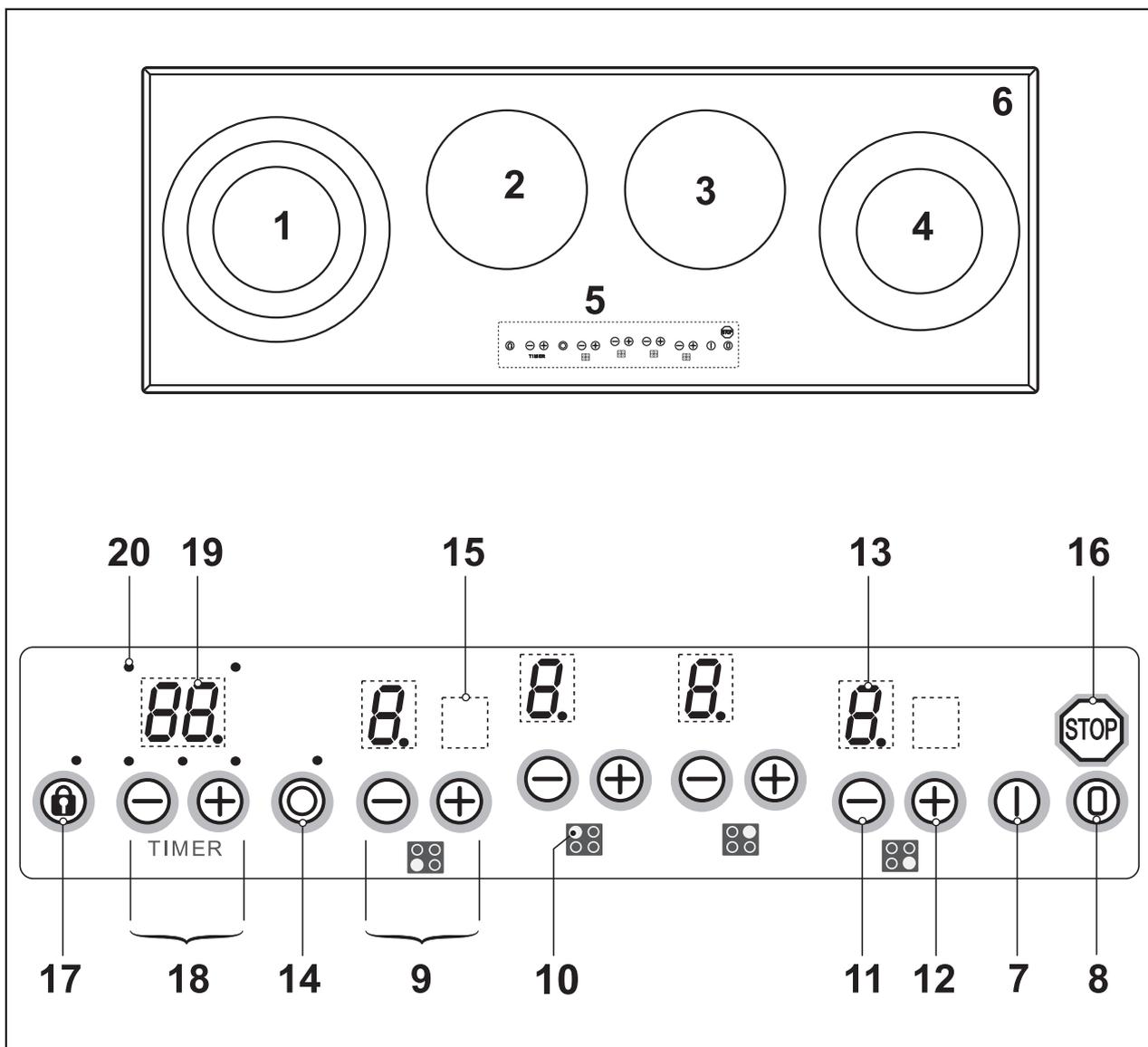
## Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.

- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

## Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**  
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Glaskeramik-Kochfeld

7. Ein-Taste
8. Aus-Taste
9. Bedienungstasten Kochzone vorne links
10. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
11. Minus-Taste (verringern)
12. Plus-Taste (erhöhen)
13. Kochstufen-Anzeige
14. Kreiszuschaltungstaste
15. Symbole für die Zuschaltung
16. Stop-Taste
17. Verriegelungstaste mit Kontroll-Leuchte
18. Bedienungstasten TIMER
19. Timer-Anzeige (Abschaltautomatik)
20. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld

## Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

### Ein-Taste (7) / Aus-Taste (8)

Mit diesen Tasten wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet (Hauptschalter).

### Minus-Taste (11) / Plus-Taste (12)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht.

Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

### Kochstufen-Anzeige (13)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H ..... Restwärme
- A ..... Ankochautomatik
- STOP ..... Stop-Funktion
- L ..... Kindersicherung (Child-Lock)
-  ..... Warmhaltefunktion

### Kreiszuschaltungstaste (14)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Die Zuschaltung ist nur möglich, wenn die Kontrollleuchte blinkt.

### Symbole für die Zuschaltung (15)

Beispiele:

-  ..... alle drei Heizkreise in Betrieb

### STOP-Taste (16)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

### Verriegelungstaste (17)

Durch die Verriegelungstaste können die Tasten gesperrt werden.

### Minus-Taste / Plus-Taste des Timers (18)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Std: Min.
1	8:40
2	6:42
3	5:18
4	4:20
5	3:32
6	2:50
7	2:19
8	1:53
9	1:30

## Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die **Aus-Taste**  betätigen, anschließend kann das Kochfeld durch die **Ein-Taste**  wieder eingeschaltet werden.

## Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

## Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
	Warmhaltefunktion
1-2	Fortkochen kleiner Mengen <b>(niedrigste Leistung)</b>
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten <b>(höchste Leistung)</b>

## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!



## Topferkennung (wenn vorhanden)

Das Kochfeld verfügt über eine Topferkennung, die grundsätzlich eingeschaltet ist, weil davon ausgegangen wird, dass Metalltöpfe verwendet werden.

## Wie funktioniert die Topferkennung U ?

Nach dem Auswählen einer Kochstufe prüft die Topferkennung, ob ein Metalltopf auf der Kochzone steht.

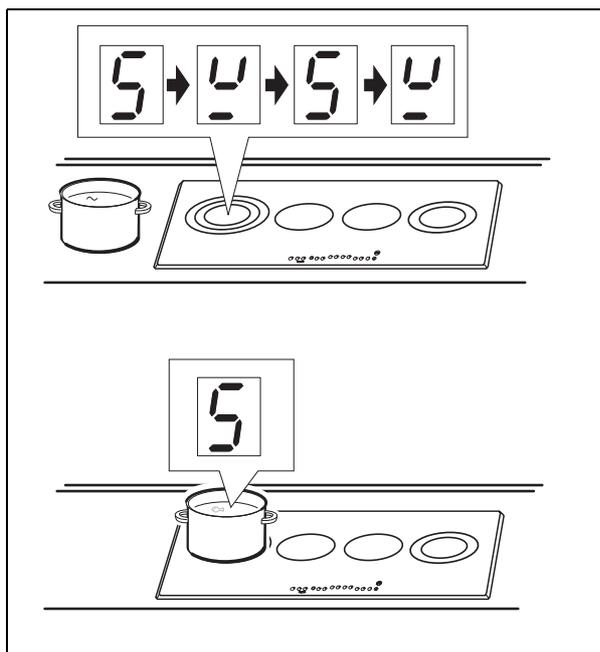
Wird kein Topf erkannt, so erscheint in der Anzeige ein U und der Heizkörper bleibt ausgeschaltet.

Wird nun innerhalb von 10 Minuten ein Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet der Heizkörper ein und in der Anzeige erscheint die ausgewählte Kochstufe.

### Bitte beachten:

**Bei Kochzonen mit Zwei- bzw. Dreikreisbeheizung oder der Bräterzone werden die zusätzlichen Heizkreise automatisch zugeschaltet. Somit erkennt die Topferkennung auch die Größe des Topfes.**

Wird kein Topf auf die Kochzone gestellt, so wird diese aus Sicherheitsgründen nach 10 Minuten ausgeschaltet.



## Wann muss die Topferkennung abgeschaltet werden?

- Bei Verwendung von **nichtmetallischen Töpfen** muss die Topferkennung ausgeschaltet werden.
- Bei Töpfen, die aufgrund ihrer Größe bzw. Material den äußeren Heizkreis bei Mehrkreiskochzonen **bereits zuschalten**, diesen aber nicht oder nur wenig bedecken.

**Hinweis:** Nach dem Gebrauch ist die Kochzone aus Sicherheitsgründen über die Touch-Control-Taste manuell auszuschalten, damit sich durch Verschieben der Töpfe oder Ablegen von metallischen Gegenständen nicht unbeabsichtigt eine Kochzone, bei noch eingeschalteter Topferkennung, einschalten kann.

## Topferkennung ausschalten (nichtmetallische Töpfe)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine Kochzone mit der **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ einschalten.
3. **Kreiszuschaltungstaste** ⊙ gedrückt halten und gleichzeitig die entsprechende **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ der gewünschten Kochzone einmal betätigen.

**Indiz für die Abschaltung:** Die Kontroll-Leuchte blinkt mehrmals und ein Signalton ertönt.

Beide Tasten loslassen. Damit ist die Topferkennung für einen Kochvorgang ausgeschaltet!

### Wichtig, bitte beachten:

Die Topferkennung wird automatisch wieder aktiviert, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.



## Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-Taste** ① solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Es ertönt ein kurzer Signalton. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich darauf mit der **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ einer Kochzone eine Kochstufe wählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9. Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.
3. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

## Kochzone ausschalten

4. a) **Minus-Taste** ⊖ mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder  
 b) **Minus-Taste** ⊖ und **Plus-Taste** ⊕ gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder  
 c) **Aus-Taste** ① betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

## Kochfeld abschalten

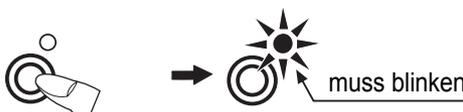
5. **Aus-Taste** ① betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

## Warmhaltefunktion U

Mit der Warmhaltefunktion U können fertige Speisen auf einer Kochzone warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Die **Minus-Taste** ⊖ betätigen, um die Kochstufen herunterzuschalten (... 3, 2, 1, U). Bei U stoppen; die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste** ⊖ einmal betätigen (0).

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

- 
- 
- 
- 
  


## Kreiszuschaltung

- Das Kochfeld einschalten.
- Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
- Die **Kreiszuschaltungstaste**  betätigen, bis die Kontrollleuchte über dieser Taste blinkt.
- Gleich anschließend die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  der jeweiligen Kochzone drücken oder gedrückt halten, um weitere Heizkreise einzuschalten.  
**Wichtig:** Das Zuschalten durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  funktioniert nur, solange die **Kontrollleuchte blinkt!**

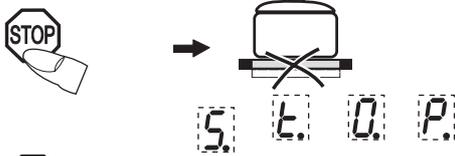
### Hinweise

- Neben der Kochstufen-Anzeige leuchten Symbole für den zweiten bzw. dritten zugeschalteten Heizkreis.
- Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.

## STOP-Funktion

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

- 
- 
- 

- Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
- Stop-Taste**  betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P auf.
- Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **Stop-Taste**  betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

## Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

### Verriegelung einschalten (während des Kochens):

- Verriegelungstaste**  betätigen, um die Funktion zu aktivieren. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungstaste leuchtet. Die Bedienung ist gesperrt.

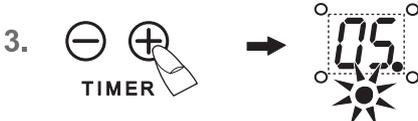
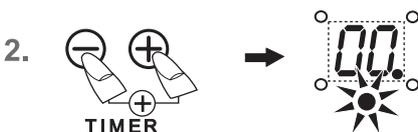
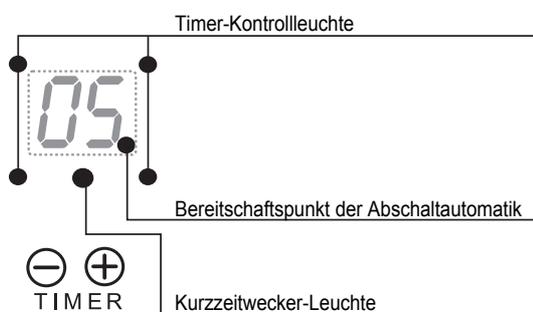
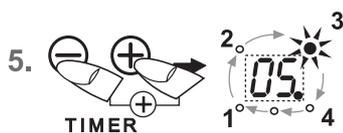
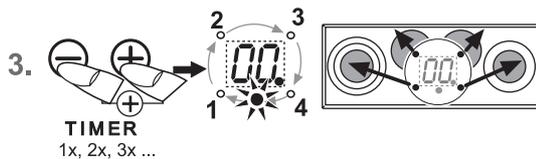
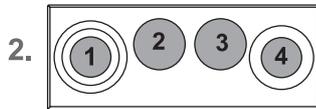
### Verriegelung ausschalten

- Verriegelungstaste**  betätigen, um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungstaste erlischt.

### Hinweise

- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

- 
- 



## Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Die **Plus-Taste** (+) und **Minus-Taste** (-) des Timers gleichzeitig betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet. Die Tasten weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt.  
Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).
4. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** (-) oder **Plus-Taste** (+) des Timers die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben.  
Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30.
5. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Plus-Taste** (+) und **Minus-Taste** (-) des Timers gleichzeitig so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Minus-Taste** (-) oder **Plus-Taste** (+) die gewünschte Zeit einstellen.
6. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

### Hinweise

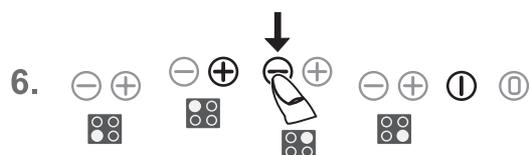
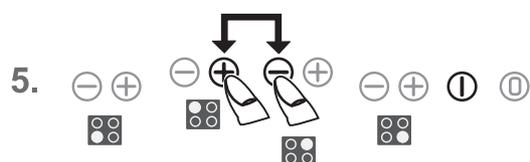
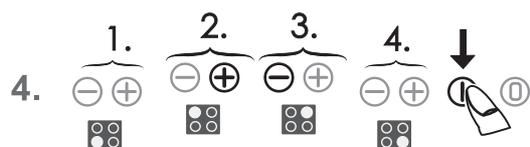
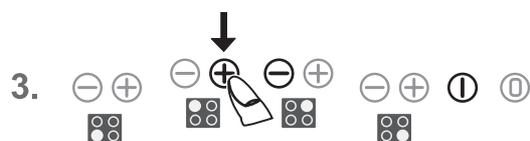
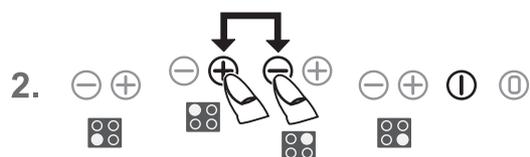
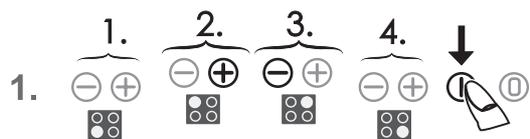
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus-Taste** (+) und **Minus-Taste** (-) des Timers gleichzeitig so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und durch die **Minus-Taste** (-) 00 einstellen.

## Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. **Plus-Taste** (+) und **Minus-Taste** (-) des Timers gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte blinkt. Durch die **Minus-Taste** (-) oder **Plus-Taste** (+) die Zeit in Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

### Hinweis:

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die **Ein-Taste** (I) einschalten.



## Kindersicherung **L**

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Kochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

### Kindersicherung einschalten

1. **Ein-Taste**  $\text{Ⓢ}$  betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Plus-Taste**  $\text{⊕}$  der zweiten Kochzone und **Minus-Taste**  $\text{⊖}$  der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste**  $\text{⊕}$  der zweiten Kochzone betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren.  
In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

### Kindersicherung ausschalten

4. **Ein-Taste**  $\text{Ⓢ}$  betätigen.
5. Gleich darauf **Plus-Taste**  $\text{⊕}$  der zweiten Kochzone und **Minus-Taste**  $\text{⊖}$  der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste**  $\text{⊖}$  der dritten Kochzone betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

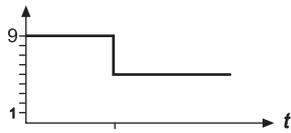
### Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 eingeschaltet.

- **Ein-Taste**  $\text{Ⓢ}$  betätigen.
- Gleich darauf **Plus-Taste**  $\text{⊕}$  der zweiten Kochzone und **Minus-Taste**  $\text{⊖}$  der dritten Kochzone gleichzeitig betätigen.  
Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

### Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



## Ankochautomatik **A**

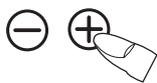
Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).



2. **9**



→ **A** → **9** → **A**



→ **A** → **5** → **A**

4. **5**

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen.
2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** ⊕ wird die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.
3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** ⊖ eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	-

### Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der **Plus-Taste** ⊕ die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der **Minus-Taste** ⊖ schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

## Glaskeramik-Kochfeld

**Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

### Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

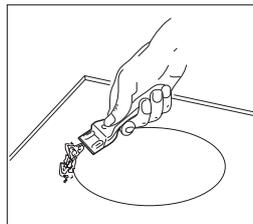
### Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

## Spezielle Verschmutzungen

**Starke Verschmutzungen** und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

**Übergekochte Speisen** zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



**Eingebrannten Zucker** und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

**Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

**Farbige Veränderungen** des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

**Glanzstellen** entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

## Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

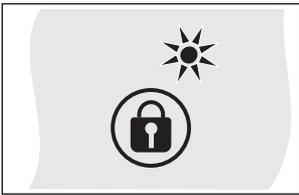
## Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

### Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

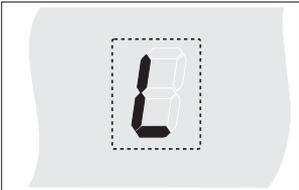
- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

### Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt, d.h. die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte über der **Verriegelungstaste**  leuchtet?



- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung), d.h. ein L wird angezeigt?



- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

### Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

### Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

### Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

### Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

### Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.  
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

### Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.  
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.

### Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

### LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.  
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

### Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

## Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickengefahr aus.

## Einbau

### Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

### Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

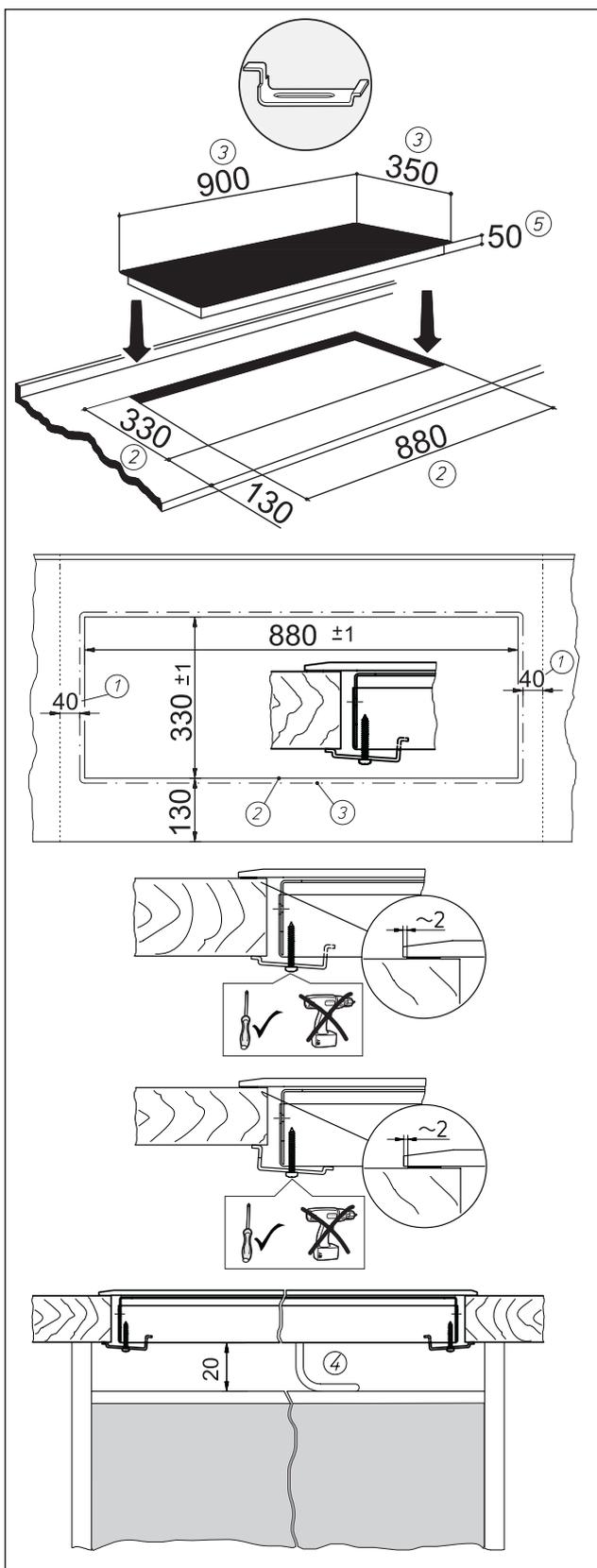
### Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.



- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

**Wichtig:**

**Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!**

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Kochfeldausenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

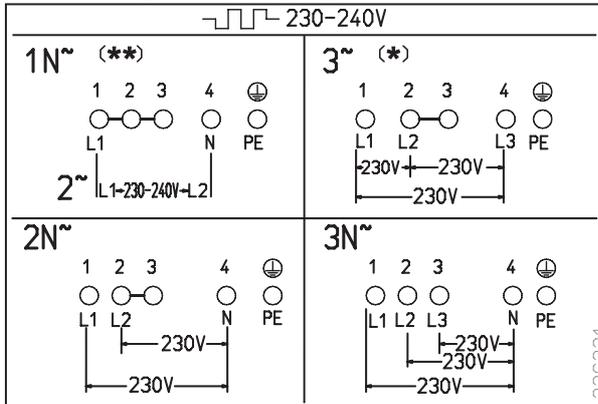
## Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

## Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

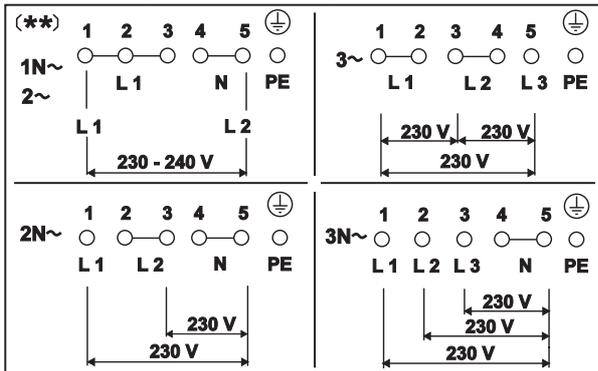
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

## Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



- \* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !
- \*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

## Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss

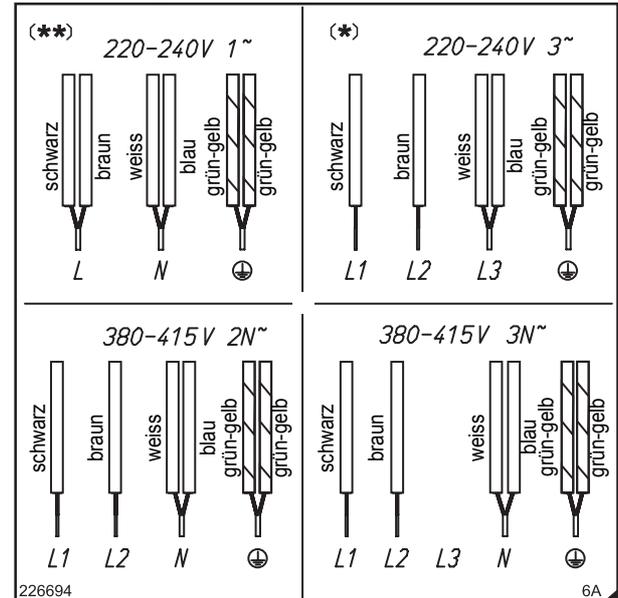


- \*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

## Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.

## Anschlussmöglichkeiten



- \* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !
- \*\* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen

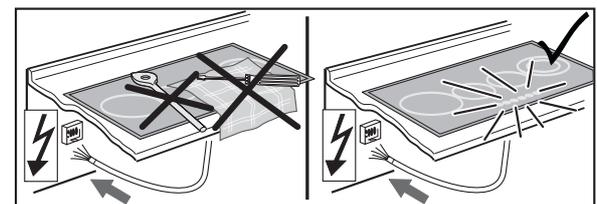
## Technische Daten

Kochzonen		
vorne links	Ø cm / kW	12;17,5;21/2,3
hinten links	Ø cm / kW	14,5 / 1,2
hinten rechts	Ø cm / kW	14,5 / 1,2
vorne rechts	Ø cm / kW	12;18/ 1,7
Kochfeld gesamt . . . . . kW		6,4
Anschlusswerte		
Netzspannung . . . . .		380-415V 3N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung. . . . .		220 - 240V

## Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

## Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

## Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Appropriate use

The hob is to be used solely for preparing food in the home. It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

## For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important information on safety and on how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service.

Should your appliance develop a fault, please first consult the section on "What to do if trouble occurs". You can often rectify minor problems yourself, without having to call in a service engineer.

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

## Contents

<b>Safety instructions</b> .....	<b>19</b>
Connection and operation.....	19
General information on the hob .....	19
Concerning persons.....	19
<b>Appliance description</b> .....	<b>20</b>
Operating the hob with the sensor keys.....	21
<b>Operation</b> .....	<b>22</b>
Operation time limit.....	22
Other functions.....	22
How to cut power consumption.....	22
Power settings .....	22
Residual heat display.....	22
Pan recognition (if existing).....	23
How does the pan recognition function work ? .....	23
When can the pan recognition be switched off? .....	23
Switching off the pan recognition (non-metallic pots) .....	23
Switching on the hob and cooking zones.....	24
Switching off a cooking zone .....	24
Switching off the hob.....	24
Keep-warm function .....	24
Multi-circuit operation .....	25
STOP function .....	25
Locking .....	25
Automatic switch-off (timer) .....	26
Minute minder (egg timer).....	26
Childproof lock .....	27
Automatic boost function .....	28
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>29</b>
Glass ceramic hob .....	29
Specific soiling .....	29
<b>What to do if trouble occurs</b> .....	<b>30</b>
<b>Instructions for assembly</b> .....	<b>31</b>
Safety instructions for kitchen unit fitters .....	31
Installation.....	31
Electrical connection.....	32
Technical data.....	33
Start of operation .....	33

## Connection and operation

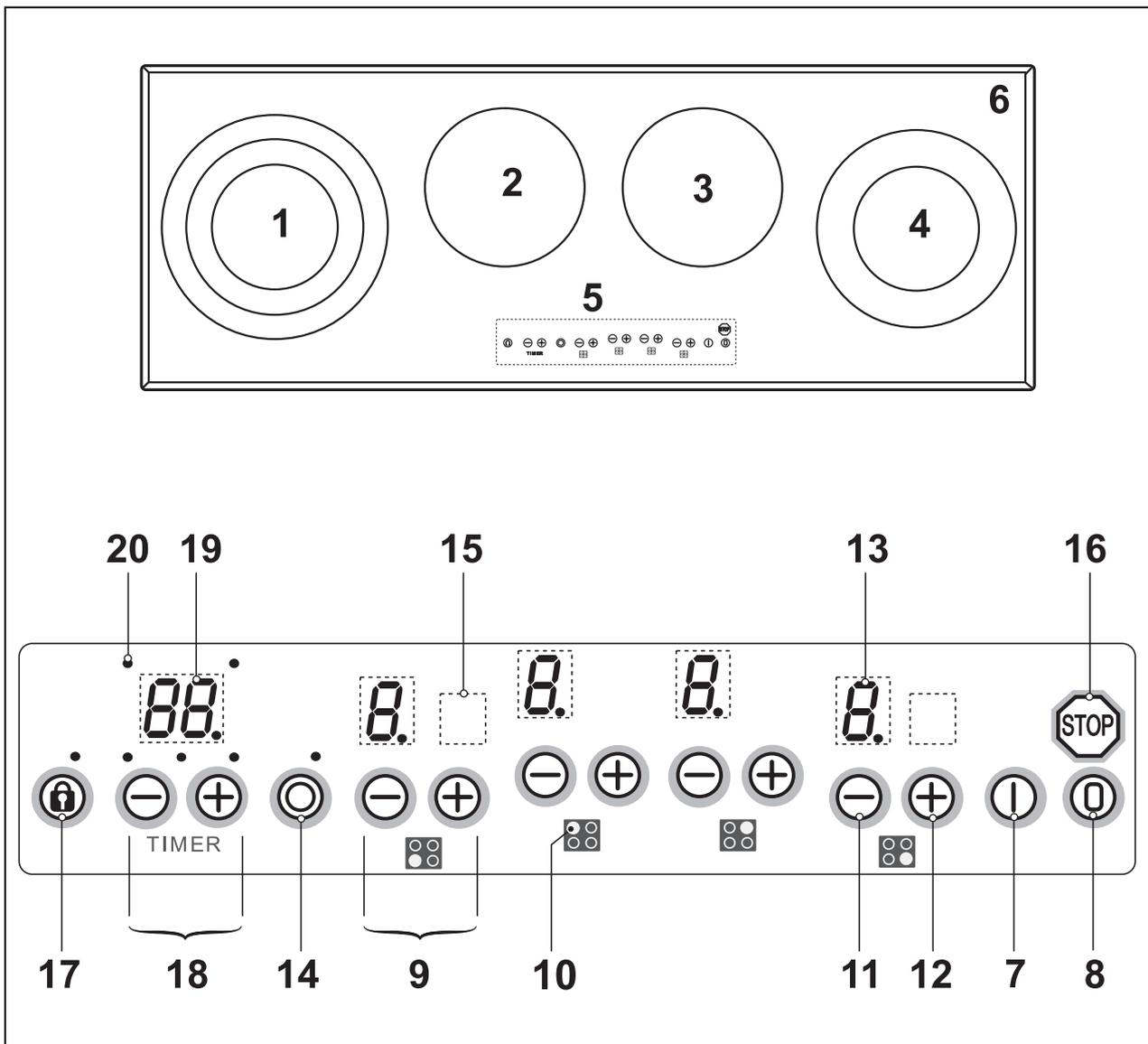
- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliance to the mains and repairing and servicing the appliance may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair this appliance.

## General information on the hob

- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Put the lid on the pan and switch off the cooking zone.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.
- Hot pans should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Never flambé under the cooker hood - the fat in the filter can ignite!
- Avoid repeated burning of contaminations.

## Concerning persons

- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with physical, mental or sensory impairments or by persons (including children) who lack the required experience or know-how, unless such persons are supervised by a person responsible for their safety or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety.  
Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- **Attention!**  
The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Touch-control operating panel
6. Glass ceramic hob

7. ON key
8. OFF key
9. Control keys, front left cooking zone
10. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob
11. Minus key (lower)
12. Plus key (raise)
13. Power setting display
14. Circuit activation key
15. Symbols for activation
16. Stop key
17. Lock key with control lamp
18. Timer control keys
19. Timer display (automatic switch-off)
20. Control lamp for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob

## Operating the hob with the sensor keys

The ceramic glass hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly. The touch control sensor key will then be indicated as "key".

### ON key (7) / OFF key (8)

This keys are used to switch the entire hob on and off (main switch).

### Minus key (11) / Plus key (12)

These keys are used to set the cooking levels, the automatic switch-off device and the minute minder. The Minus key reduces the setting and the Plus key raises it.

The setting can be deleted by pressing both keys simultaneously.

### Power setting display (13)

The power setting display shows the power setting which has been selected, or:

- H ..... Residual heat
- A ..... Automatic boost function
- STOP ..... Stop function
- L ..... Childproof lock
-  ..... Keep-warm function

### Circuit activation key (14)

To activate other heating circuits.

Activation is only possible when the control lamp blinks.

### Symbols for activation (15)

Examples:

-  ..... all three heating circuits are in operation

### STOP key (16)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

### Lock key (17)

The lock key can be used to lock all of the keys.

### Minus key / Plus key of the timer (18)

For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

## Operation time limit

The hob has an automatic time limit function. The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart), provided that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use.

If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

Power setting	Operation time limit h.:min.
1	8:40
2	6:42
3	5:18
4	4:20
5	3:32
6	2:50
7	2:19
8	1:53
9	1:30

## Other functions

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

The symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

Press the **OFF key** to delete the symbol . The hob can then be switched on again when the **ON key** is pressed.

## How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

## Power settings

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Setting	Suitable for
0	Off, using remaining heat
	Keep-warm function
1-2	Simmering small portions <b>(lowest setting)</b>
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting <b>(highest setting)</b>

## Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat display.

As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm. The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

## Pan recognition (if existing)

The hob is equipped with a pan recognition device that always switches on since it is presumed that metal cooking pots will be used.

## How does the pan recognition function work ?

The pan recognition will check whether a metal pan is on the cooking zone after a cooking level has been selected.

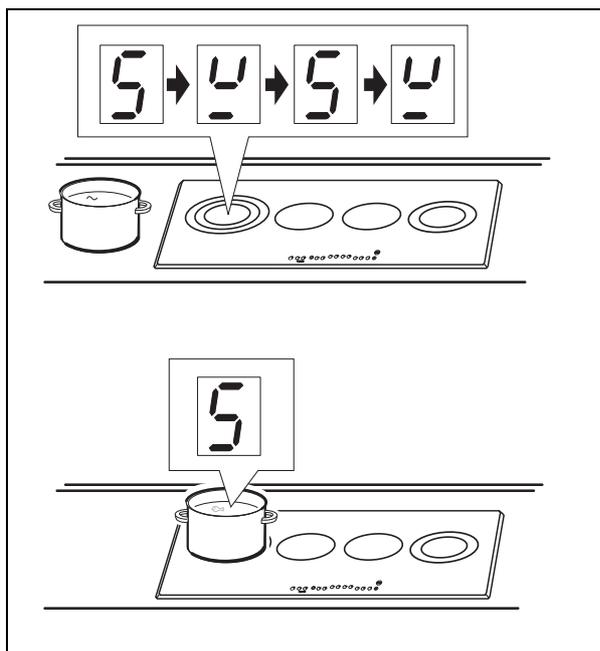
If no pot is recognized, a will appear in the display and the heating element will remain inactive.

If a pot is now placed on the cooking zone within 10 minutes, the heating element will turn itself on and the selected cooking level will appear in the display.

### Please note:

**The additional heating circuits are automatically activated for cooking zones with dual-circuit or triple-circuit heating and for the frying zone. The pan recognition device hence also recognises the size of a pot.**

If no pot is placed on the cooking zone, the range will turn off after 10 minutes for safety reasons.



## When can the pan recognition be switched off?

- When **non-metallic pots** are used the pan recognition device will need to be switched on.
- For pots which, because of their size or material, **switch on the outer element** in the case of multiple circuit cooking zones without sufficiently covering them.

Note: For safety reasons, turn off the cooking zone after use by means of the Touch-Control key manually, so that the shifting of pots or setting down of metal objects does not accidentally activate a cooking zone while pan recognition is still turned on.

## Switching off the pan recognition (non-metallic pots)

1. Switch on the hob.
2. Switch on a cooking zone with the **Plus** or the **Minus** key .
3. Keep the **Circuit activation key** pressed and at the same time press once onto the respective **Plus** or **Minus** key of the cooking zone you wish to activate.

**Indication for switching off:** The control lamp will blink several times and a buzzer will sound.

Let go of both keys. The pan recognition device will now have been switched off for as long as the cooking zone is in use, i.e. until it is switched off!

### Important, please observe:

The pan recognition device is automatically re-activated when the cooking zone is switched off.



## Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **ON key** (power icon) until the power setting displays indicate 0. A short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Immediately use the **Plus key** (+) or the **Minus key** (-) of a cooking zone to select a cooking level. The Plus key will activate power setting 1 and the Minus key power setting 9. The Plus/ Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.
3. Put a **cooking pot** onto the cooking zone.

## Switching off a cooking zone

4. a) Press the **Minus key** (-) several times until the power setting display shows 0, or
  - b) Press the **Minus key** (-) and the **Plus key** (+) once at the same time. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power setting or
  - c) Press the **OFF key** (power icon). The entire hob will be switched off (all of the cooking zones are switched off).

## Switching off the hob

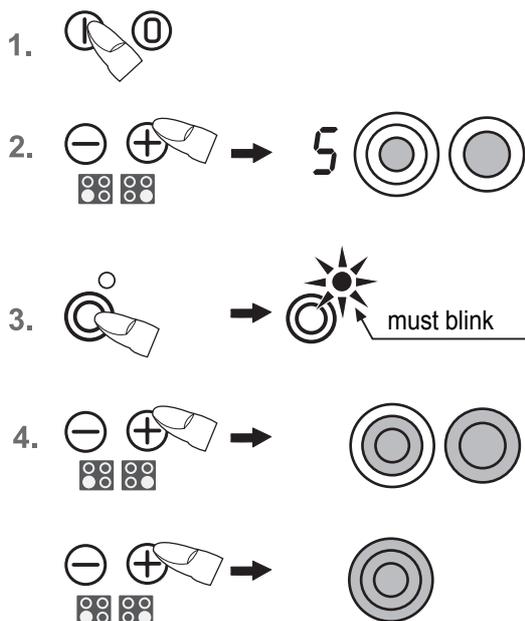
5. Press the **OFF key** (power icon). The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

## Keep-warm function U

With the keep-warm function **U** you can use one of the cooking zones to keep food warm. The respective cooking zone is operated at a low power level.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. Press the **Minus key** (-) to turn the power settings down (... 3, 2, 1, **U**). Stop at **U**; the keep-warm function has been activated.
3. Press the **Minus key** (-) once to de-activate the function (0).

The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the hob will be switched off.

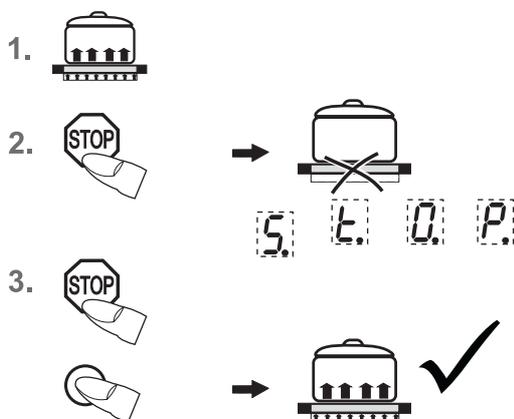


## Multi-circuit operation

1. Switch on the hob.
2. Select the desired cooking level 1-9.
3. Press the **multi-circuit key**  until the control lamp above the key blinks.
4. Then immediately press the **Plus key**  or the **Minus key**  of the respective cooking zone or keep it pressed to activate additional heating circuits.  
**Important:** Activating additional circuits with the **Plus key**  or the **Minus key**  will only function as long as the **control lamp blinks!**

### Notes

- In addition to the power level display the symbols for the second or third activated heating circuits will light up.
- Manually activated heating circuits will automatically be deselected when the cooking zone is switched off.

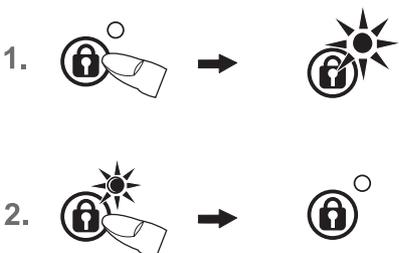


## STOP function

The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same power level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **Stop key** . The letters S-T-O-P will be shown one after another instead of the cooking levels previously selected.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **Stop key**  and then pressing **any other key** (except the ON/OFF key). The second key must be pressed within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.



## Locking

The lock can be used to lock key operation and cooking level settings. Only the Off key can be used to switch the hob off.

### Activating the lock (while cooking):

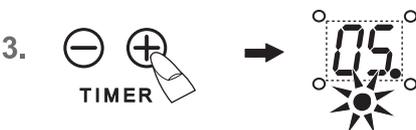
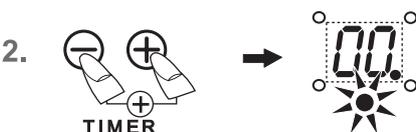
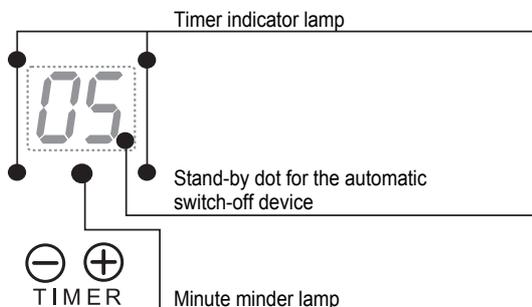
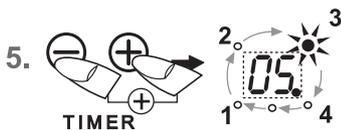
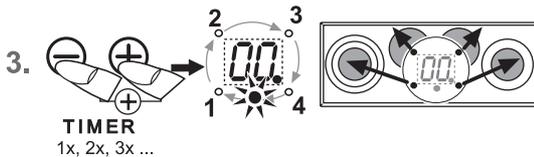
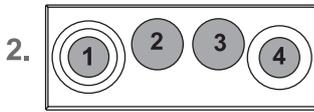
1. Press the **Lock key**  to activate the function. The control lamp above the Lock key will light up. The controls are locked.

### Switching off the lock

2. Press the **Lock key**  to deactivate the function. The control lamp above the Lock key will go off.

### Notes

- An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.
- In the event of a power cut the lock will be cancelled, i.e. deactivated.



## Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 1 minute to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and set the required power settings.
3. Press the **Plus key** ⊕ and the **Minus key** ⊖ of the timer simultaneously. The stand-by dot of the timer will light up. Press the keys again until the timer indicator lamp of the required cooking zone blinks. Important: Timer indicator lamps can only blink if the cooking zones have already been switched on (power setting higher than 0).
4. Then immediately use the **Minus key** ⊖ or the **Plus key** ⊕ of the timer to set the cooking time at between 1 and 99 minutes. With the Plus key the display will commence at 01, and with the Minus key it will commence at 30.
5. In order to program the automatic-switch-off device for another cooking zone, press the **Plus key** ⊕ and the **Minus key** ⊖ of the timer simultaneously until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. Then use the **Minus key** ⊖ or the **Plus key** ⊕ to set the required time.
6. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the off key).

### Notes

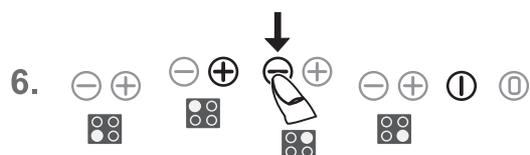
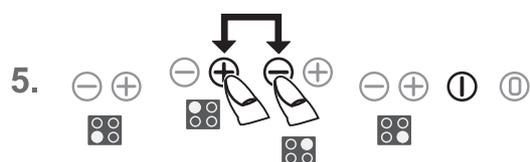
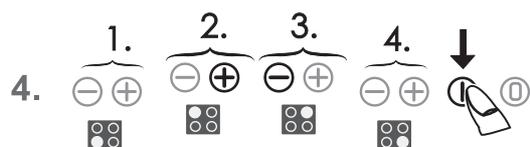
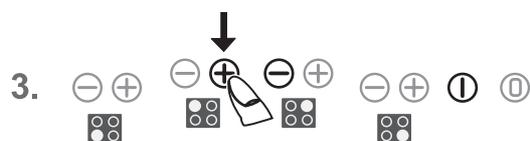
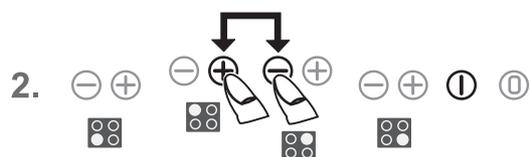
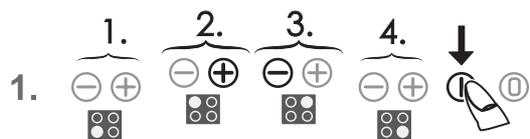
- In order to check the time that has lapsed (automatic-switch-off device), press the **Plus key** ⊕ and the **Minus key** ⊖ of the timer simultaneously until the timer indicator lamp for the required cooking zone blinks. The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone (timer indicator lamp blinks) and use the **Minus key** ⊖ to set 00.

## Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Press the **Plus key** ⊕ and the **Minus key** ⊖ of the timer simultaneously until the minute minder lamp blinks. Use the **Minus key** ⊖ or the **Plus key** ⊕ to set the time in minutes.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the OFF key).

### Note:

The minute minder remains in operation when the hob is switched off. Switch the hob on with the **ON key** ① to adjust the time.



## Childproof lock **L**

The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked.

### Switching on the childproof lock

1. Press the **ON key** (power icon) in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **Plus key** (+) of the second cooking zone and the **Minus key** (-) of the third cooking zone simultaneously.
3. Then press the **Plus key** (+) of the second cooking zone to activate the childproof lock.  
The power setting displays will indicate an L for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.

### Switching off the childproof lock

4. Press the **ON key** (power icon).
5. Then immediately press the **Plus key** (+) of the second cooking zone and the **Minus key** (-) of the third cooking zone simultaneously.
6. Then press the **Minus key** (-) of the third cooking zone to deactivate the childproof lock. The L will go off.

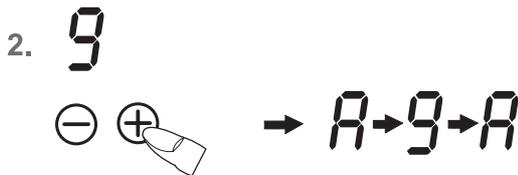
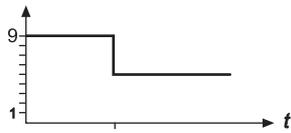
### De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

This is only possible if the childproof lock has been switched on in accordance with items 1-3.

- Press the **ON key** (power icon).
- Then immediately press the **Plus key** (+) of the second cooking zone and the **Minus key** (-) of the third cooking zone simultaneously.  
Now the user will be able to switch on a cooking zone. When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

### Note

In the event of a power cut the childproof lock will be cancelled, i.e. deactivated.



## Automatic boost function *A*

Parboiling takes place at power level 9 with the automatic boost function. After a certain time the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).

1. Switch a cooking zone on.
2. Select power setting 9. Pressing the **Plus key** ⊕ again will activate the automatic boost function. The power level setting will indicate A and 9 alternately.
3. Then immediately use the **Minus key** ⊖ to select a lower simmering setting from 1 to 8. A and the selected simmering setting will blink alternately.
4. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting.

Power setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	0:50
2	1:30
3	2:30
4	3:40
5	5:20
6	9:00
7	2:30
8	4:00
9	-

### Notes

- While the automatic boost function is in operation, the **Plus key** ⊕ can be used to raise the simmering power setting. Pressing the **Minus key** ⊖ will switch the automatic boost function off.
- If, after activating the automatic boost function, the power level is left at level 9 and no lower simmering setting is selected, the automatic boost function will be switched off automatically after 10 seconds and the cooking level will remain at 9.



- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the **ON/OFF key**. The hob may otherwise be accidentally switched on!

## Glass ceramic hob

**Important!** Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agents, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

### Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

### Weekly clean

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents.

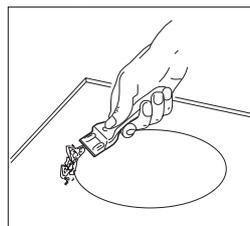
Please follow the manufacturer's instructions carefully.

When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

## Specific soiling

**Heavy soiling** and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

**First soak food which has boiled over** with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.



**Burnt sugar** and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

**Grains of sand** which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

**Changes in the colour** of the hob will not affect the function and the stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

**Shiny spots** result when the base of the cookware rubs on the surface of the hob, particularly when cookware with an aluminium base or unsuitable cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.



Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

### Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

**You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.**

### The fuses blow regularly?

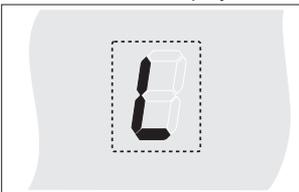
- Contact a technical customer service or an electrician!

### You can't switch your hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Are the sensor keys locked, i.e. does the lock control lamp above the **lock key**  light up?



- Have the sensor keys been locked (child safety device), i.e. an L is shown in the display?



- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.

### The hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a cooking setting operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on "operation time limit".

**The symbol  will blink and a time-limited continuous signal will sound.**

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.

Remedy: clean the surface or remove the item.

To delete the symbol  press the same key or switch the hob off and on.

### Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

### An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer service.

### Cooking zone cannot be switched off.

- Faulty electronic component.  
Disconnect the fuse, call Customer Service.

### Cooking zone does not heat up.

- Cooking zone defective. Call Customer Service.
- Inner circuit of a multi-circuit cooking zone defective.  
Under no circumstances continue to use the outer circuit which is still working! Immediately call Customer Service.

### Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

### LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- LED display defective. Call Customer Service.  
Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

### Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

## Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant ( $>75^{\circ}\text{C}$ ). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they can become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 40 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

## Installation

### Important

- If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate shelf must be inserted at a minimum distance of 20 mm in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediate shelf may only be removed with tools.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are placed directly next to or above the hob.

### Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- **The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant!** This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

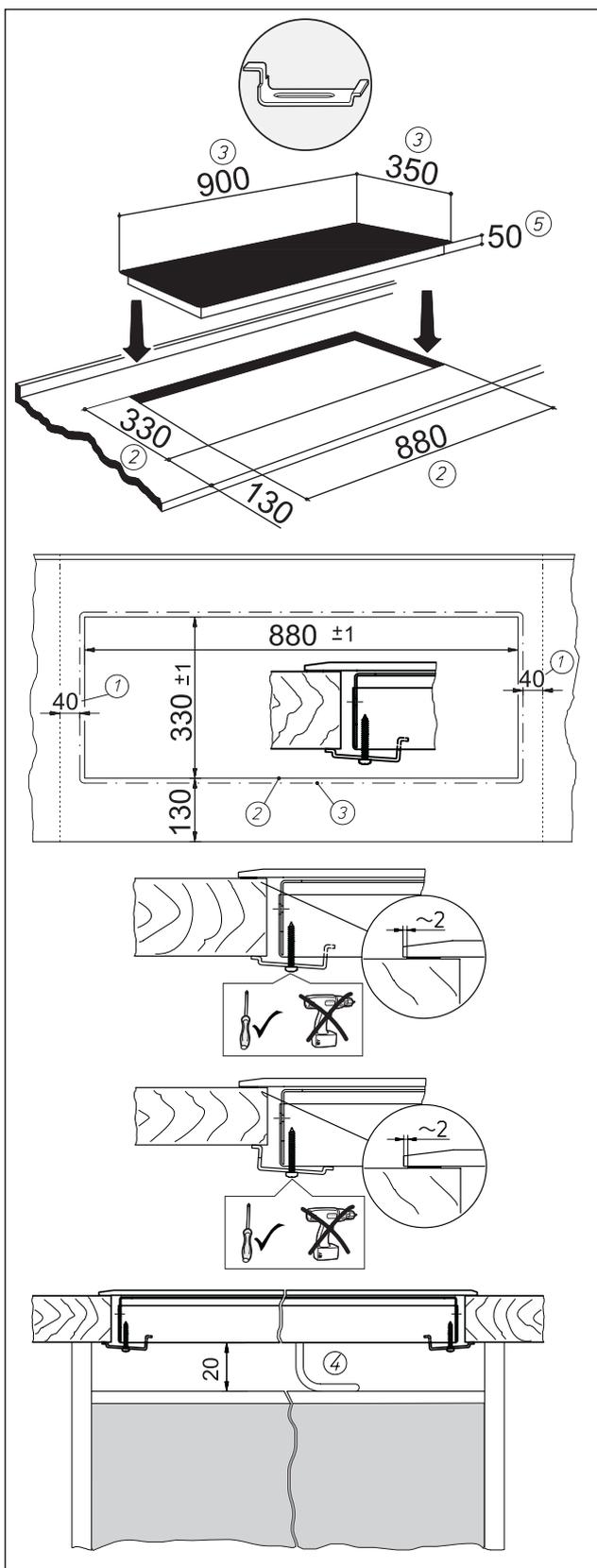
### Working surface cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

The area is cut out as illustrated.

The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel.

Make sure that the sealing of the hob is properly seated.



- Insert the hob and align it.
- From the bottom, insert the brackets with screws in the holes provided for fastening the brackets, align the brackets and screw them tight.
- Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.
- In the case of thin worktops make sure that the brackets are correctly positioned.

**Important:**

**There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!**

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

## Electrical connection

- **The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!**
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to disconnect it from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices.  
When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- **Important! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.**

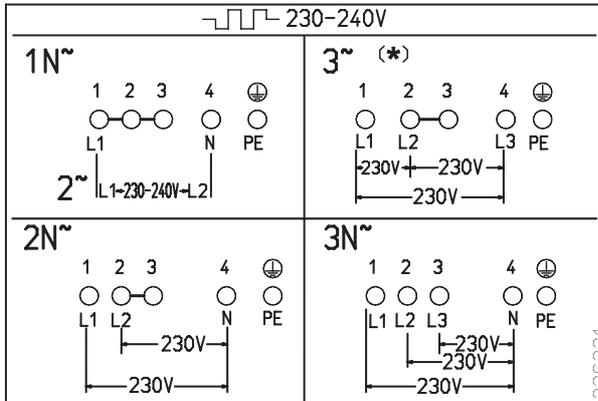
# Instructions for assembly

GB

## No mains cable present in the factory

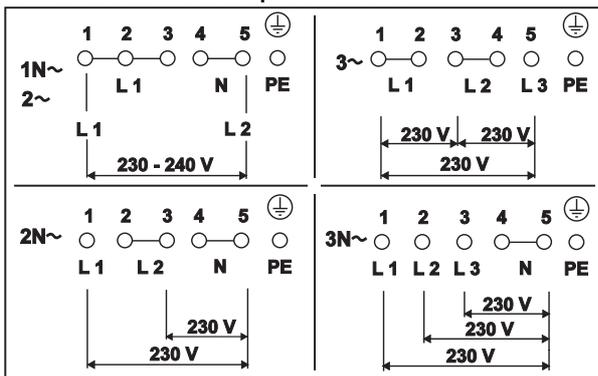
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

## Electrical connections: 5-pole connection



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

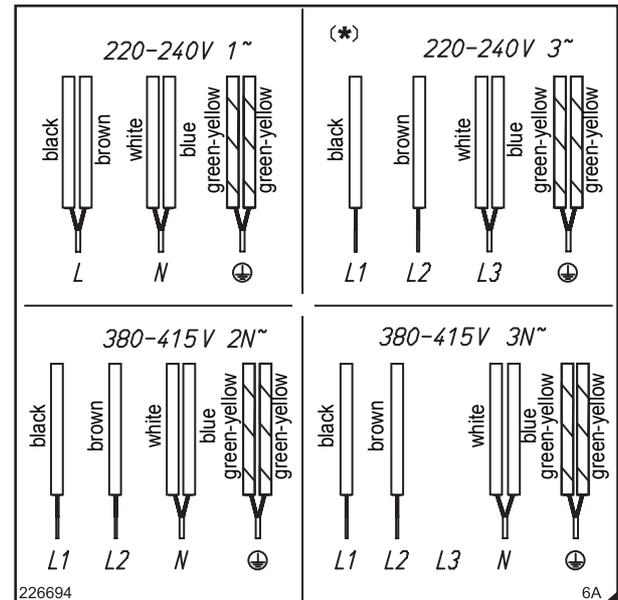
## Electrical connections: 6-pole connection



## Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.

## Electrical connections



\* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

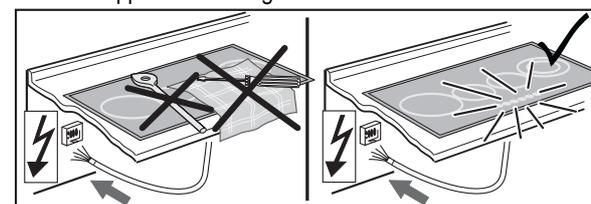
## Technical data

Cooking zones	
Front left . . . . .	∅ cm / kW 12;17.5;21/2.3
Back left . . . . .	∅ cm / kW 14.5 / 1.2
Back right . . . . .	∅ cm / kW 14.5 / 1.2
Front right . . . . .	∅ cm / kW 12;18/ 1.7
Hob, total . . . . .	kW 6.4
Power supply	
Mains voltage . . . . .	380-415V 3N~, 50-60 Hz
Component rated voltage . . . . .	220 - 240V

## Start of operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important: No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.