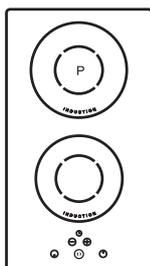
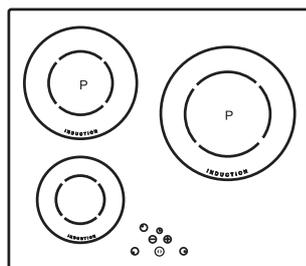


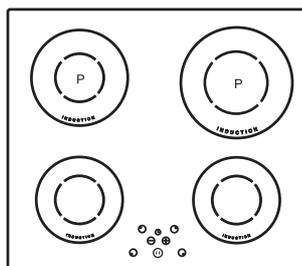
- (D)** **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- (GB)** **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob
- (F)** **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique à induction
- (NL)** **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische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



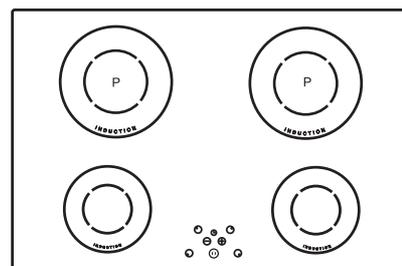
GKST 30 12



GKST 60 13



GKST 60 14



GKST 80 14

D.....	2
GB	16
F.....	30
NL.....	44
I	58
E.....	72
P.....	86

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

Sicherheitshinweise.....	3
Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld.....	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	4
Bedienung.....	5
Das Kochfeld.....	5
Topferkennung	5
Betriebsdauerbegrenzung.....	5
Sonstige Funktionen	5
Überhitzungsschutz (Induktion)	5
Geschirr für Induktionskochfeld	6
Energiespartipps	6
Kochstufen	6
Restwärmearzeige	6
Tastenbetätigung	7
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	7
Kochzone ausschalten.....	7
Kochfeld abschalten.....	7
Powermanagement.....	7
Powerstufe (Kochzonen mit P)	8
Kindersicherung	8
Abschaltautomatik (Timer)	9
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (Kochzone ausgeschaltet)	9
Reinigung und Pflege	10
Glaskeramik-Kochfeld.....	10
Spezielle Verschmutzungen	10
Was tun bei Problemen?	11
Montageanleitung	12
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	12
Belüftung.....	12
Einbau.....	12
Elektrischer Anschluss.....	14
Technische Daten	15
Inbetriebnahme	15

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.

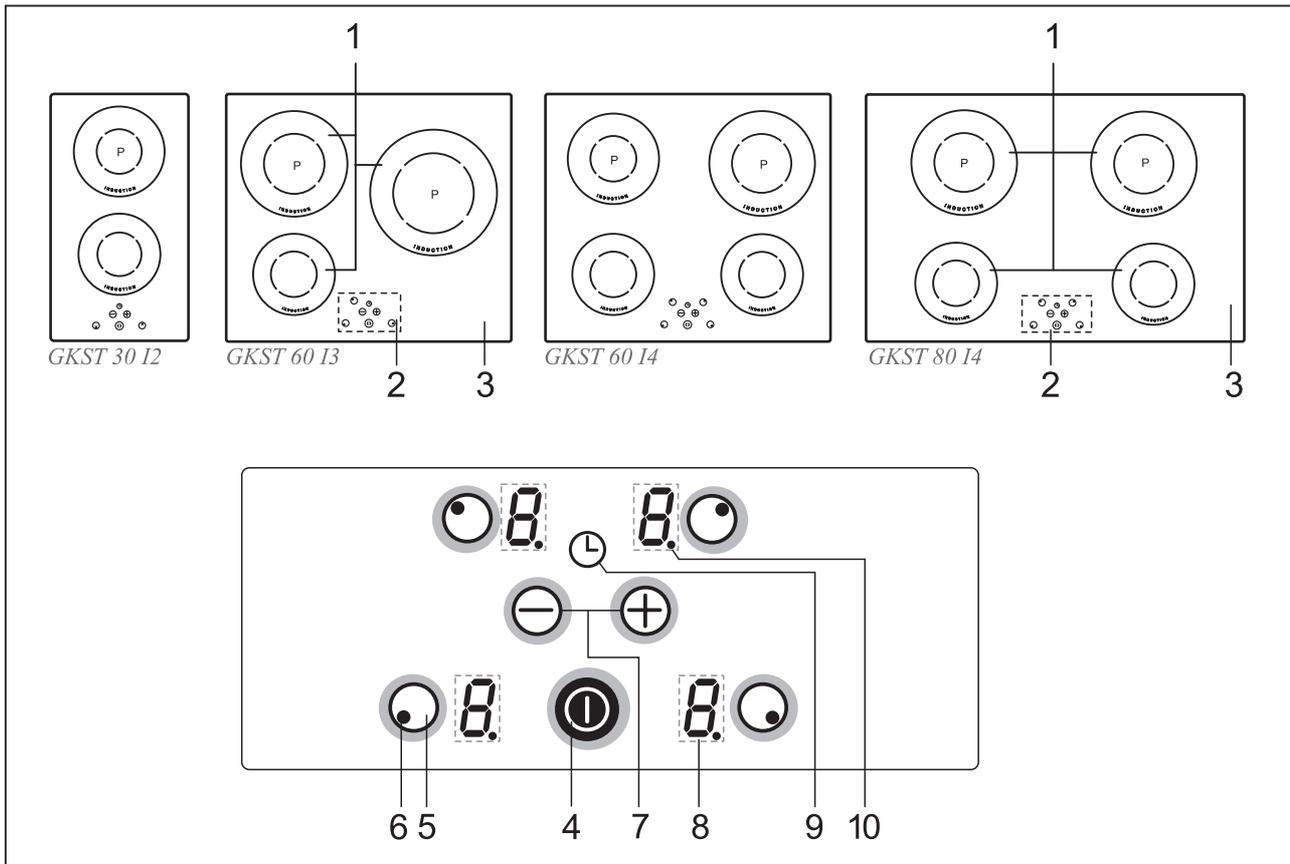
Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- 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!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab.
- 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.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- 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.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung ER21).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

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 erhalten 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.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone
2. Touch-Control Bedienfeld
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Ein-/Aus-Taste
5. Kochzonenauswahl-Taste
6. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld
7. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
8. Kochstufen-Anzeige
9. Symbol für Timerfunktion
10. Kochrolllampe: leuchtet bei Timerfunktion

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-/Aus-Taste (4)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne links (5)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Minus-Taste ⊖ / Plus-Taste ⊕ (7)

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.

Kochstufen-Anzeige (8)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder: leuchtet hellKochzone ist ausgewählt (selektiert)

H.....Restwärmeanzeige

P.....Powerstufe

L.....Kindersicherung

ER03.....Fehlermeldung

Kontrolllampe (8) Timerfunktion

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Das Symbol  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein .

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
160	90
200	120
250	160

Der Mindestdurchmesser des Topfbodens ist bei einigen Modellen als Innenkreis auf der Kochzone abgebildet.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld 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.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Stunden
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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 ertönt ein Signalton und ER03 wird angezeigt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig heruntergeregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 oder ER21 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

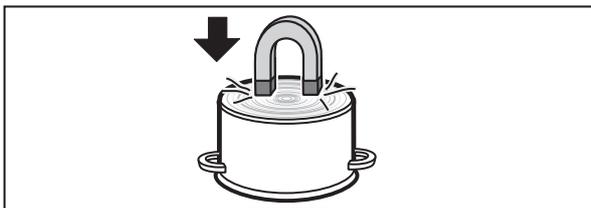
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

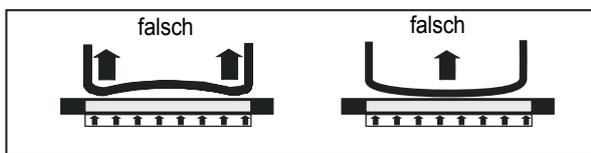
Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

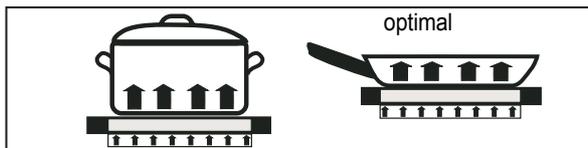


Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Falsch: der Geschirrboden ist gewölbt. Die Temperatur kann von der Elektronik nicht korrekt ermittelt werden.



Richtig: gutes Kochgeschirr!

Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenenddurchmesser.
- 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, Nachwärmenutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

Restwärmeanzeige

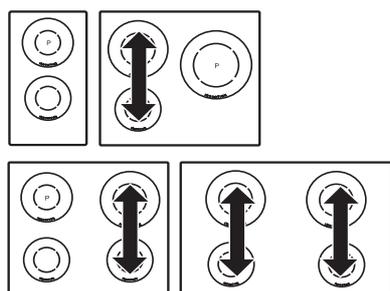
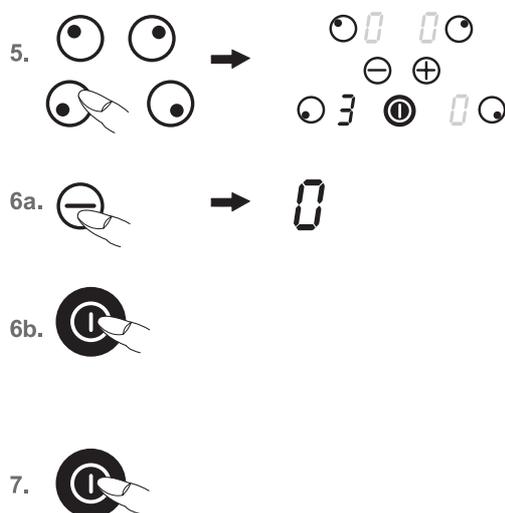
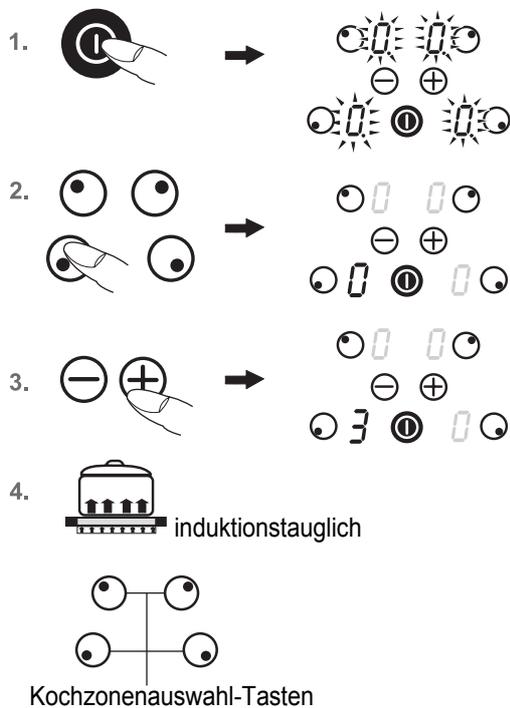
Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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!

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

H



Module (Powermanagement)

Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** solange betätigen, bis die Kochstufenanzeigen 0 zeigen. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne links). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. Mit der **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.
4. Gleich anschließend geeignetes **induktionstaugliches Kochgeschirr** auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
So lange kein metallischer Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, erscheint das Symbol .
Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

Kochzone ausschalten

5. Die gewünschte Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B. für vorne links). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
6. a) **Minus-Taste** mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) **Ein-/Aus-Taste** betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

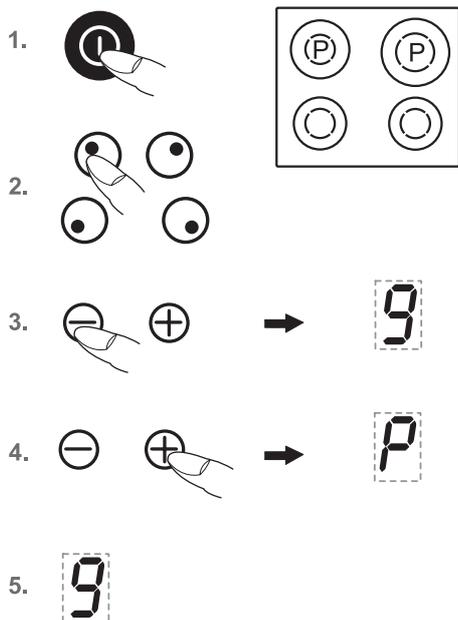
7. **Ein-/Aus-Taste** betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung vollständig ausgeschaltet.

Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.



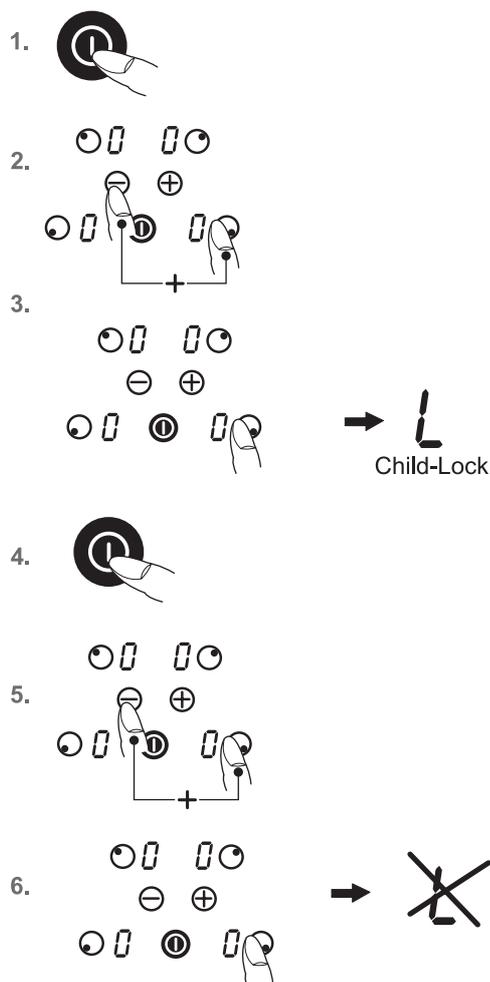
Powerstufe P (Kochzonen mit P)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 5 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ☉ für hinten links). Die ausgewählte Kochstufenanzeige leuchtet hell.
3. **Minus-Taste** ⊖ einmal betätigen, um die höchste Kochstufe 9 einzustellen.
4. **Plus-Taste** ⊕ einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
5. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweise:

- Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die Minus-Taste betätigen.
- **Achtung, Überhitzungsgefahr!** Kein Öl/ Frittierfett mit der Powerstufe erhitzen.



Kindersicherung L

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

Kindersicherung einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** ⏻ betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Minus-Taste** ⊖ und die **Kochzonenauswahl-Taste vorne rechts** ☉ gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Kochzonenauswahl-Taste vorne rechts** ☉ 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/Aus-Taste** ⏻ betätigen.
5. Gleich darauf **Minus-Taste** ⊖ und die **Kochzonenauswahl-Taste vorne rechts** ☉ gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste** ⊖ betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

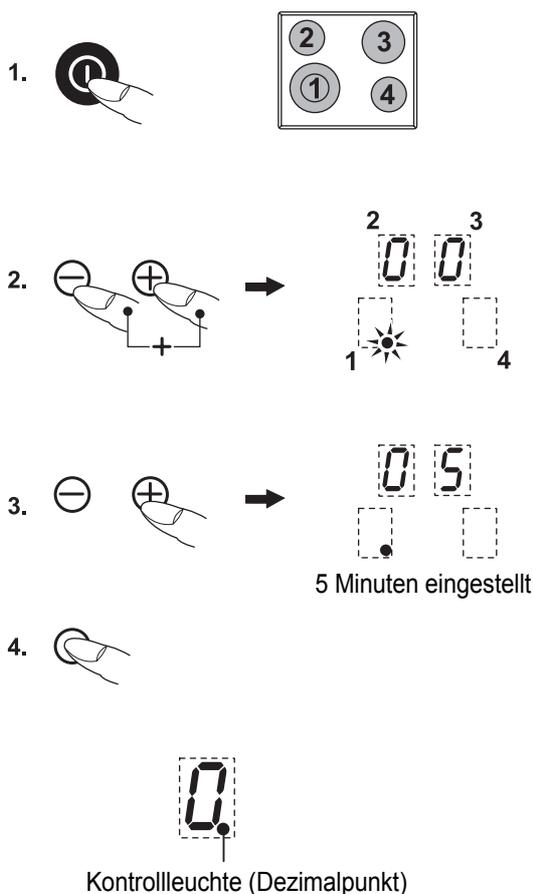
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- **Ein/Aus-Taste** ⏻ betätigen.
- Gleich darauf **Minus-Taste** ⊖ und die **Kochzonenauswahl-Taste vorne rechts** ☉ gleichzeitig betätigen. Nachdem das L erloschen ist 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 nicht aufgehoben, d.h. sie bleibt erhalten (aktiviert).



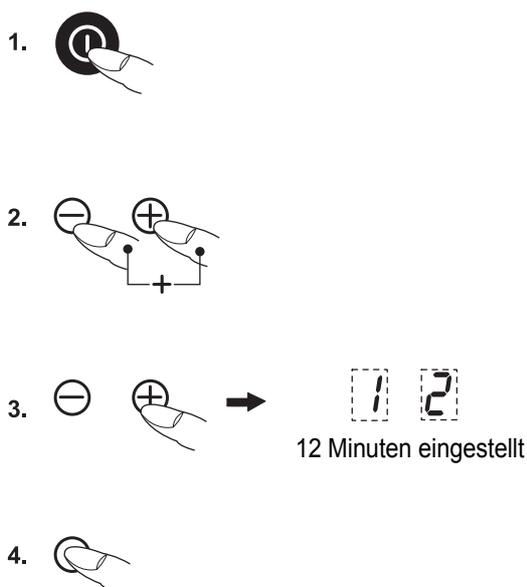
Abschaltautomatik (Timer) ⌚

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der gewünschten Kochzone leuchtet. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00, die vorderen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ die Kochzeit eingeben.
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte (Dezimalpunkt) der jeweiligen Kochstufenanzeige leuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und durch die **Minus-Taste** ⊖ 0 einstellen.



Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) ⌚ (Kochzone ausgeschaltet)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Plus-Taste** ⊕ und **Minus-Taste** ⊖ gleichzeitig einmal betätigen. Die hinteren Kochstufenanzeigen zeigen 00. Die vorderen Kochstufenanzeigen gehen aus.
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste** ⊕ oder **Minus-Taste** ⊖ die Zeit in Minuten einstellen.
4. 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 Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld 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.

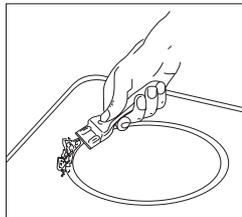
Wöchentliche Pflege

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 abgeschmirelt 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.

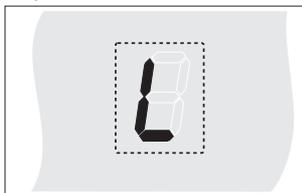
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?



- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Es wird der Fehlercode ER03 angezeigt 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.

Der Fehlercode E2 oder ER21 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen ?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

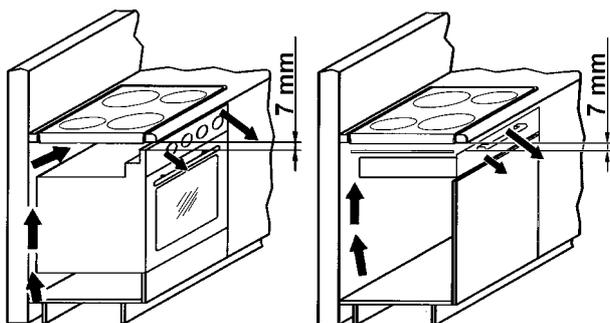
Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

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 Erstickungsgefahr aus.

Belüftung

- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.
- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Die vordere Traversleiste des Möbels ist zu entfernen, damit eine Luftdurchlassöffnung unterhalb der Arbeitsplatte über die gesamte Breite des Gerätes entsteht.
- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.



Einbau

Wichtige Hinweise

- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter 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 Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

Maße in mm

Typ	X3	X2
30	279/ 294/300	265 mm ±1,0
60	574/ 589/ 600	560 mm ±1,0
80	764/ 779/ 800	750 mm ±1,0

Typ	X3	X2
30	279/ 294/300	265 mm ±1,0
60	574/ 589/ 600	560 mm ±1,0
80	764/ 779/ 800	750 mm ±1,0

Clipse



- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Wichtig:

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

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

Lasche



- 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 Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten. Zum Ausgleich muss eine metrische Schraube an der Lasche eingesetzt werden.

Wichtig:

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- 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 Zugschaltung 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

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugschaltungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

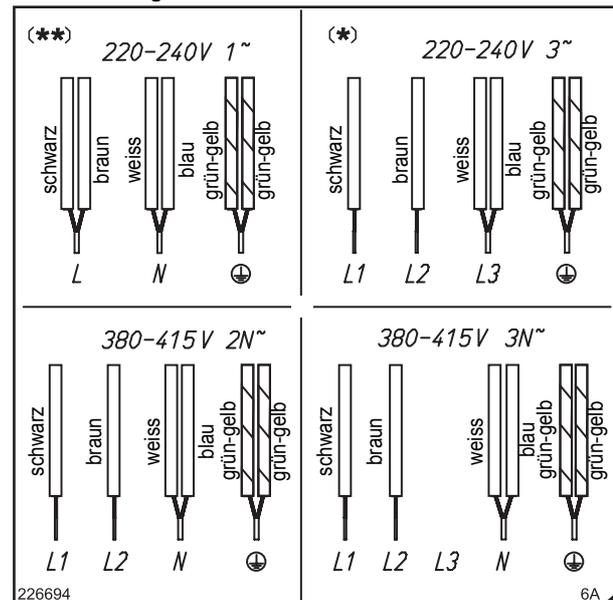
Anschlusswerte

Netzspannung: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung: 230 - 240V

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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

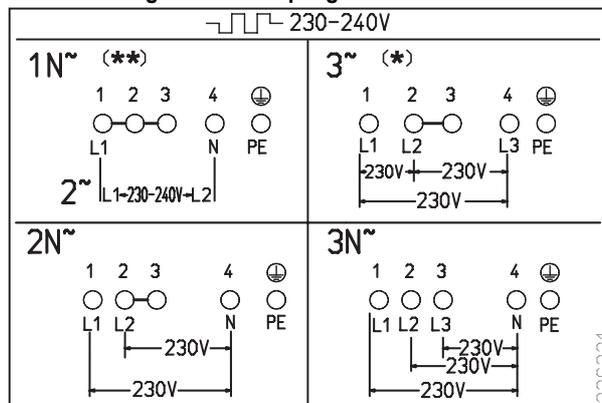
Anschlussmöglichkeiten



* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

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

Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

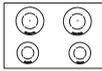
** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Technische Daten

Abmessungen Kochfeld		
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 279 x 504	
Kochzonen		
vorne Ø cm / kW	16/ 1,4	
hinten Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*	
Kochfeld gesamt. kW	3,4	

Abmessungen Kochfeld		
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 574 x 504	
Kochzonen		
vorne links Ø cm / kW	16/ 1,4	
hinten links Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*	
rechts Ø cm / kW	25/ 2,3 (3,0)*	
Kochfeld gesamt. kW	6,7	

Abmessungen Kochfeld		
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 574 x 504	
Kochzonen		
vorne links Ø cm / kW	16/ 1,4	
hinten links Ø cm / kW	16/ 1,4 (2,0)*	
hinten rechts Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*	
vorne rechts Ø cm / kW	16/ 1,4	
Kochfeld gesamt. kW	7,1	

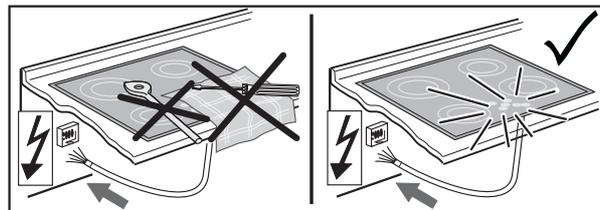
Abmessungen Kochfeld		
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	50 x 764 x 504	
Kochzonen		
vorne links Ø cm / kW	16/ 1,4	
hinten links Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*	
hinten rechts Ø cm / kW	20/ 2,3 (3,0)*	
vorne rechts Ø cm / kW	16/ 1,4	
Kochfeld gesamt. kW	7,4	

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

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.