(D) **Gebrauchs- und Montageanleitung**
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

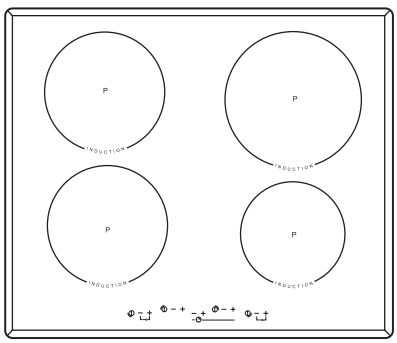
(E) **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica per inducción

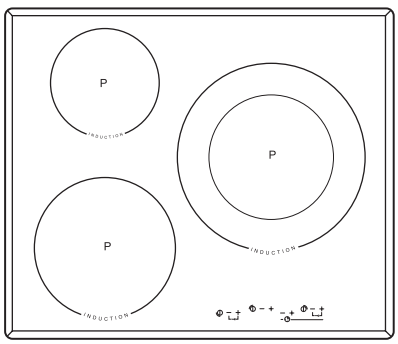
(P) **Manual de instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica

(GR) **Οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης**
Επαγωγικό υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος

(PL) **Instrukcja obsługi i montażu**
Indukcyjna płyta kuchenna ze szkła ceramicznego

(HU) **Használati és szerelési utasítás**
Indukciós üvegkerámia-főzőtér





GB 13
FR 24
NL 35
I 46
E 57
P 68
GR 79
PL 90
HU 101

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 Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

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
Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen 5
Energiespartipps 5
Kochzone einschalten 6
Kochzone ausschalten 6
Abschaltautomatik (Timer) 6
Restwärmeanzeige 6
Verriegelung /Kindersicherung 7
Sicherheitsabschaltung 7
Sonstige Funktionen 7
Überhitzungsschutz 7

Reinigung und Pflege 8
Glaskeramik-Kochfeld 8
Spezielle Verschmutzungen 8

Was tun bei Problemen? 9

Hinweise zum Umweltschutz 9

Montageanleitung 10
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 10
Einbau 10
Belüftung 10
Inbetriebnahme 12
Technische Daten 12
Elektrischer Anschluss 12

Sicherheitshinweise

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.

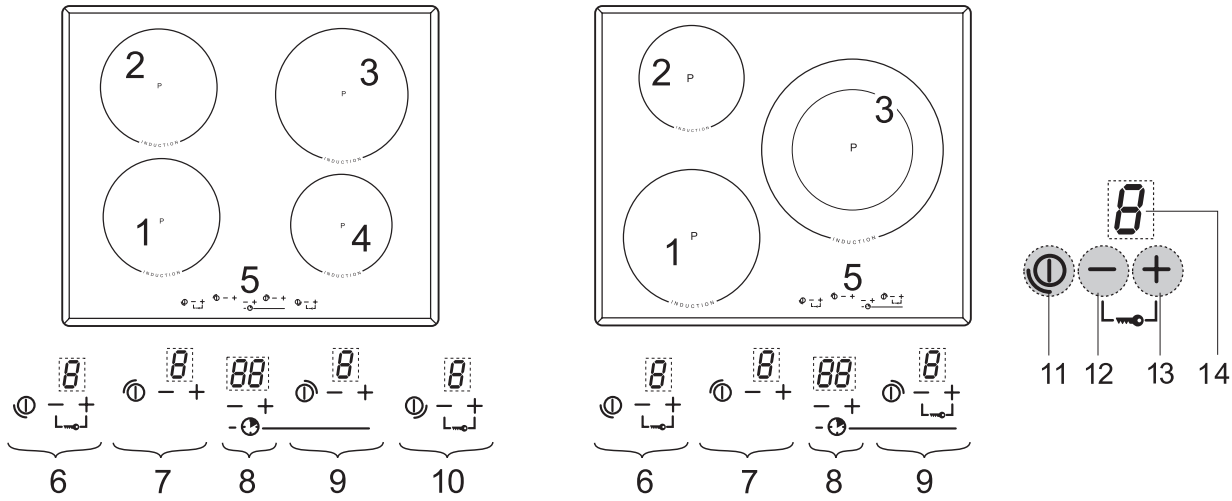
Für das Kochfeld

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung (max. Power) 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 sofort mit der jeweiligen **Ein/Aus-Taste** ⏻ ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- 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 Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes 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 Zusatzgeräten! 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 anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker umgehend im heißen Zustand mit einem Rasierklingenschaber von der Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände, wie z.B. Küchengeschirr und Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktionskochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Auf Metallgegenstände, die am Körper getragen werden ist zu achten, wenn sie in unmittelbare Nähe des Induktionskochfeldes geraten, da sie heiß werden können. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffnete Konservendose oder eine Verbundschichtverpackung auf der Kochfläche. Es besteht Gefährdung durch Zerplatzen!
- Halten Sie vor allem die Sensortasten sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten legen!
  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.
- 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

- **Vorsicht!**
  Personen, die mit dem Umgang der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben. Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, 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 Induktionsfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionsfeldes ist 20-50 kHz).

Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktions-Kochzone vorne links
2. Induktions-Kochzone hinten links
3. Induktions-Kochzone hinten rechts
4. Induktions-Kochzone vorne rechts
5. Touch-Control Bedienfeld
6. Bedienungstasten Kochzone vorne links
7. Bedienungstasten Kochzone hinten links
8. Bedienungstasten Abschaltautomatik (Timer), für Kochzone hinten rechts
9. Bedienungstasten Kochzone hinten rechts
10. Bedienungstasten Kochzone vorne rechts
11. Ein/Aus-Taste
12. Minus-Taste (verringern)
13. Plus-Taste (erhöhen)
14. Kochstufen-Anzeige

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch „Touch-Control“ Sensortasten, die sich auf dem Kochfeld vorne befinden.

Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze die Glaskeramikoberfläche auf den Symbolen −, + oder ⏻ kurz berühren.

Im Nachfolgenden wird zur Vereinfachung von „Taste“ gesprochen.

Ein/Aus-Taste ⏻ (11)

Mit dieser Taste wird die jeweilige Kochzone ein- und ausgeschaltet.

Minus-Taste − (12) Plus-Taste + (13)

Mit diesen Tasten wird die gewünschte Kochstufe von 1 bis 9 gewählt.

Wichtig: Gleichzeitiges Betätigen der beiden Tasten der Kochzone vorne links oder vorne rechts schaltet die Kindersicherung links oder rechts ein (Symbol 🔑).

Kochstufen-Anzeige (14)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder bei ausgeschalteter Kochzone ein H für vorhandene Restwärme.

Die Kochstufen-Anzeige blinkt bei Topferkennung.

Ein A wird angezeigt, wenn die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet hat.

Ein o wird bei eingeschalteter Kindersicherung angezeigt.

Eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ wird angezeigt, wenn der Überhitzungsschutz angesprochen hat.

Bedienung

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glas-Keramik-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, die Kochstufen-Anzeige blinkt.
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, die Kochstufen-Anzeige blinkt. Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Hinweise zu den richtigen Kochgefäßen

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.**

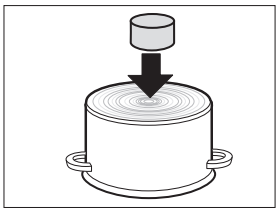
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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



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!

Energiespartipps

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

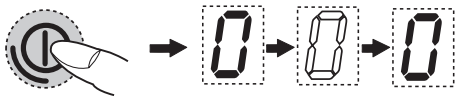
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders 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.

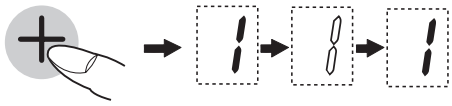
Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Warmhalten, 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 **(höchste Leistung)**

Bedienung

1. 

2. 

3.

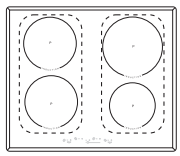
induktionstauglich

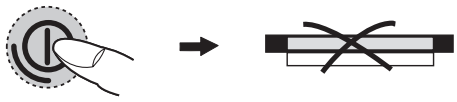
Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** ⏻ solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeige „0“ blinkt.
2. Gleich anschließend die Plus-Taste für die Wahl der Kochstufe betätigen (1...9). Durch die Minus-Taste kann die Einstellung verringert werden. Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe.
3. Die Kochstufen-Anzeige blinkt (Topferkennung). Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Das Gefäß wird aufgeheizt.

Hinweis!

- Falls nach dem Einschalten der Kochzone keine Kochstufe gewählt wird, schaltet die Kochzone automatisch aus.
- Je zwei Kochzonen sind technisch bedingt zu einem Modul zusammengefasst: linkes Modul und rechtes Modul. Wird bei einem Modul eine Kochzone mit hoher Leistung betrieben, so wird die Leistung der anderen Kochzone reduziert. Dies wird in der Kochstufen-Anzeige angezeigt.

Kochzone vorne	Kochzone hinten	
9 8 **7** 6 5	5 6 **7** 8 9	

4. 

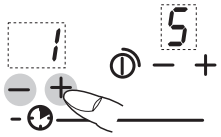
Kochzone ausschalten

4. **Ein/Aus-Taste** ⏻ betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet. Die Anzeige erlischt.

Hinweis:

- Metallgegenstände, wie z.B. Küchengeschirr, Besteck, dürfen nicht auf der Oberfläche des Induktionskochfeldes belassen werden, weil diese heiß werden können.
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt sofort mit der jeweiligen **Ein/Aus-Taste** ⏻ ab und nicht allein durch die Topferkennung.

1.

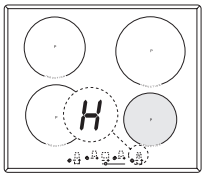
2. 

3.

Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik kann die hintere rechte Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Es können Zeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

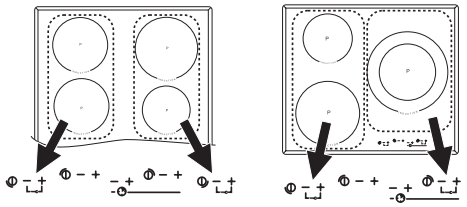
1. An der hinteren rechten Kochzone eine Kochstufe einstellen und Kochgeschirr aufsetzen.
2. Die **Plus-Taste** ⊕ der Abschaltautomatik für die Wahl der Kochdauer betätigen. Durch die **Minus-Taste** ⊖ kann die Einstellung verringert werden. Die zweistellige Anzeige zeigt die gewählte Kochdauer. Die Einstellung kann während dem Ablauf jederzeit verändert werden.
3. Nach Ablauf wird die Kochzone ausgeschaltet und es ertönt ein Signalton. Zum Quittieren des Signaltons eine beliebige Taste der hinteren rechten Kochzone betätigen oder der Signalton wird automatisch nach 2 Minuten beendet.



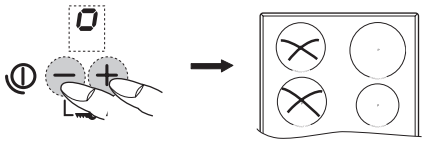
Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet.
Die Glaskeramik erhitzt sich nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.
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!

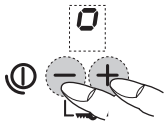
Bedienung



1.



2.



Verriegelung / Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden.

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten! Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.

Einschalten (Kochzonen links)

1. Die **Plus-Taste** + und die **Minus-Taste** − der linken vorderen Kochzone gleichzeitig betätigen, bis das Symbol **0** angezeigt wird. Beide linke Kochzonen sind gesperrt. Sobald eine Taste betätigt wird, erscheint das Symbol **0** wieder, um an die Verriegelung zu erinnern.

Ausschalten

2. Die **Plus-Taste** + und die **Minus-Taste** − der linken vorderen Kochzone gleichzeitig betätigen, bis das Symbol **0** erlischt. Beide linke Kochzonen sind wieder frei.

Hinweis:

- Das Ausschalten bei aktiver Verriegelung durch die **Ein/Aus-Taste** ⏻ ist möglich. Die Verriegelung bleibt erhalten.
- Zum Verriegeln der rechten Kochzonen analog verfahren.

Eingestellte Kochstufe	Automatisches Abschalten nach ...
1 bis 4	8 Stunden
5 bis 7	2 Stunden
8 oder 9	1 Stunde

Sicherheitsabschaltung

Das Gerät besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Sie verhindert, dass das Gerät ungewollt über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist.

Der Zeitablauf der Betriebsdauerbegrenzung ist abhängig von der eingestellten Kochstufe, d.h.: je höher die eingestellte Kochstufe, desto schneller wird ausgeschaltet. Die Betriebsdauerbegrenzung arbeitet für jede Kochzone getrennt.

Wichtig! Nach Abschaltung erscheint ein **A** in der Anzeige. Der Buchstabe bleibt erhalten. Zum Quittieren eine beliebige Taste der entsprechenden Kochzone betätigen. Dies wird mit einem doppelten Signalton bestätigt.

Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einem oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion. Nach 10 Sekunden schaltet die gesamte Elektronik ab und es werden Striche **-** angezeigt. Ausnahme: Verriegelung / Kindersicherung.

Wird eine Sensortaste nach dem Erreichen der höchsten Stufe weiter betätigt, schaltet die gesamte Elektronik nach 10 Sekunden ab.

Nach einem Stromausfall erfolgt keine automatische Wiederinbetriebnahme.

Bei Überhitzung der Elektronik schaltet die Kochfläche ab. Eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ wird angezeigt.

Überhitzungsschutz

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Leistungselektronik 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 in der Kochstufen-Anzeige eine Reihe kleiner Striche oder „F7“ angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Reinigung und Pflege

- 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-Tasten** ⏻ 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.

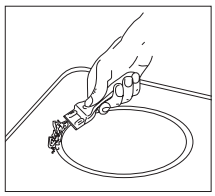
Wöchentliche Pflege

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, perlmuttartig 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 abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun bei Problemen?

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.

Lösen die Sicherungen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Lässt sich das Induktions-Kochfeld nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Kochzonen verriegelt (Kindersicherung), d.h. ein 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".

Schaltet das Kochfeld bzw. die Kochzone plötzlich aus und es werden Striche - angezeigt?

- Übergekochtes oder andere Gegenstände befinden sich auf den „Touch-Control" Sensortasten. Bitte reinigen bzw. entfernen.
- Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Blinkt die Kochstufen-Anzeige?

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

Blinkt die Kochstufen-Anzeige weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Geben die verwendeten Kochgefäße Geräusche ab?

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

Läuft das Kühlgebläse nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Gibt das Kochfeld Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Hat das Kochfeld Risse oder Brüche?

Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Überhitzungsschutz

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

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

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig in der Kochstufen-Anzeige eine Reihe kleiner Striche oder „F7" angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel oder fehlende Abschirmung können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen.

Hinweise zum Umweltschutz

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.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°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 wärmefestem 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.

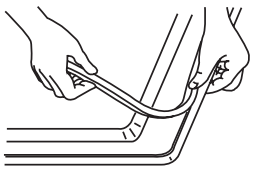
Einbau

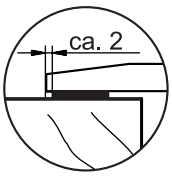
Wichtige Hinweise

- 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 verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

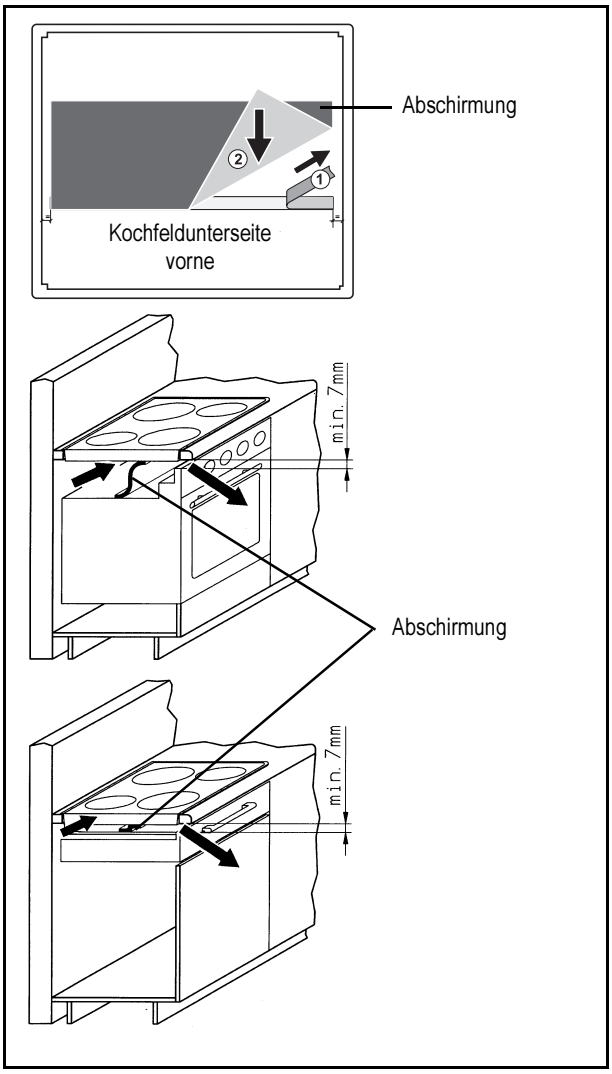




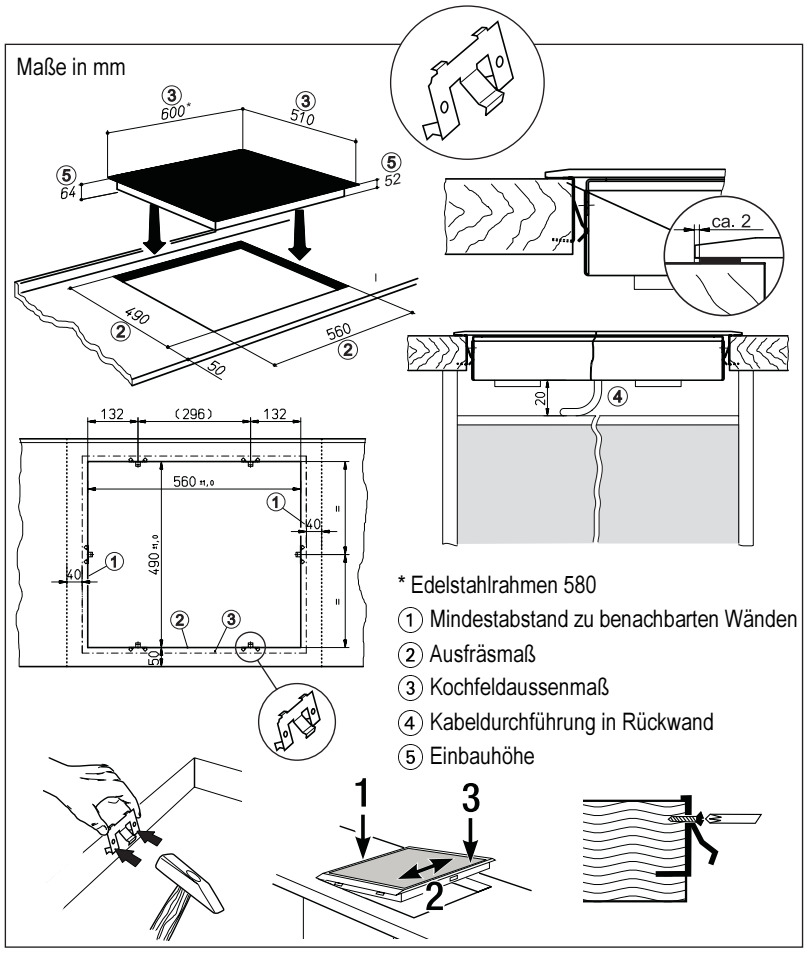
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln 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.

Belüftung

- 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.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Die Be- und Entlüftungsöffnungen müssen mit der beigelegten Abschirmung thermisch voneinander getrennt werden. Damit wird das Zurückströmen der erwärmten Luft zur Kaltluftansaugseite verhindert.
- **Achtung!** Abschirmung darf nicht die Be- und Entlüftungsöffnungen abdecken, evtl. entsprechend bis auf Auflage Möbel bzw. Einbaugerät kürzen.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.



Montageanleitung



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.

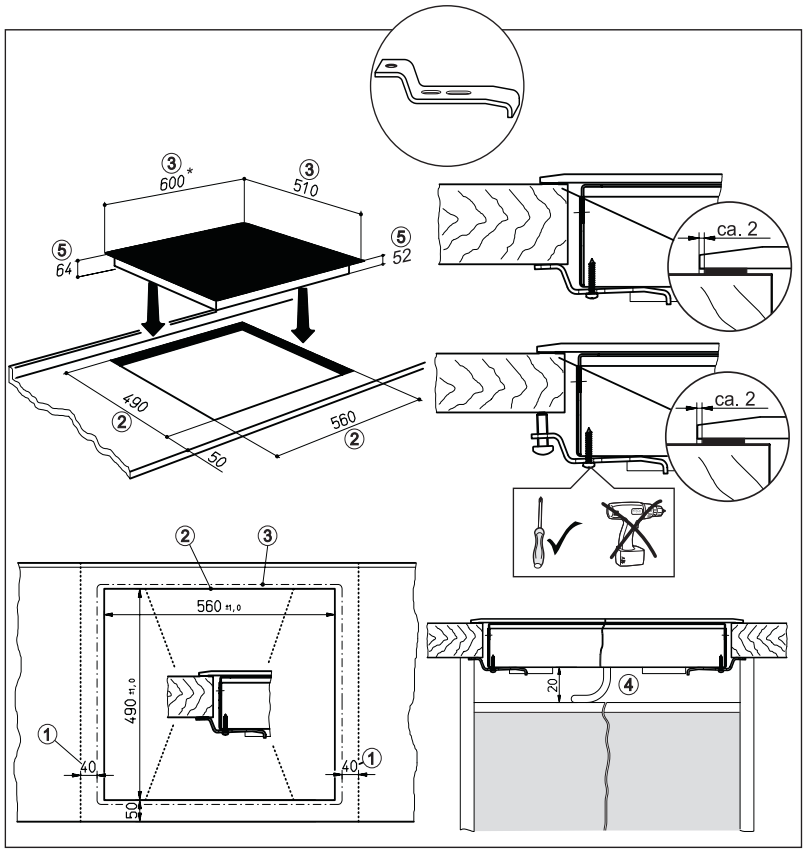
Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

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

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

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 (1), ausrichten (2) und einclipsen (3).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.



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!

Montageanleitung

Inbetriebnahme

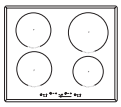
Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Diese Anzeige erlischt nach 30 Sekunden oder sobald eine beliebige Taste gedrückt wird.

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

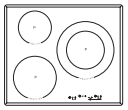
Technische Daten

Abmessungen		
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	52 x 600* x 510
Einbaumaße Breite/ Tiefe	mm	560 x 490
Kochzonen		
hinten links	Ø cm / kW	18/max. 2,8
vorne links	Ø cm / kW	18/max. 2,8
vorne rechts	Ø cm / kW	16/max. 2,0
hinten rechts	Ø cm / kW	21/max. 3,1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400-415V 2N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung		230 - 240V
Kochfeld, gesamt	kW	5,9



*Edelstahlrahmen 580 mm

Abmessungen		
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	52 x 600* x 510
Einbaumaße Breite/ Tiefe	mm	560 x 490
Kochzonen		
hinten links	Ø cm / kW	16/max. 2,0
vorne links	Ø cm / kW	21/max. 3,1
rechts	Ø cm / kW	28/max. 2,8
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400-415V 2N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung		230 - 240V
Kochfeld, gesamt	kW	5,9



*Edelstahlrahmen 580 mm

Elektrischer Anschluss

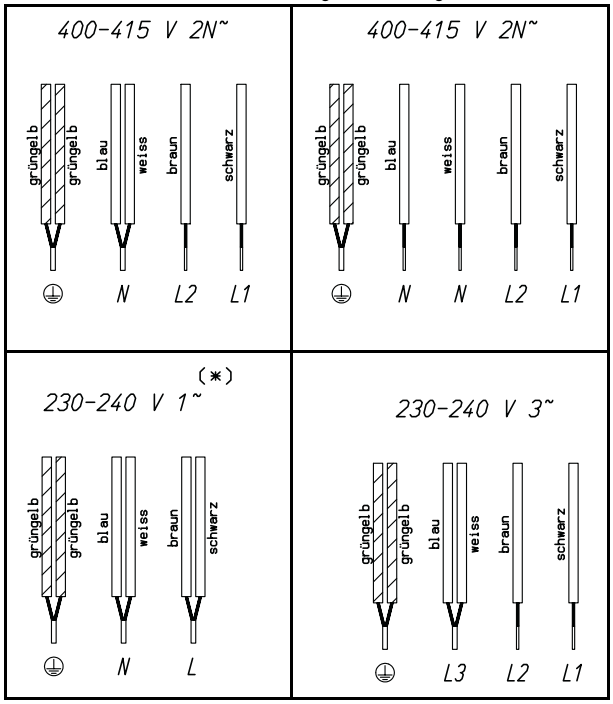
- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es 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 vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- 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.

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

- Die angebaute Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine besondere Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

Achtung!

Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.



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