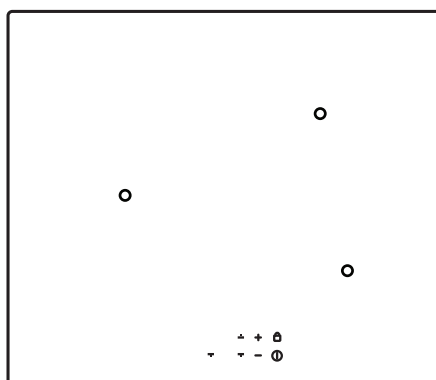
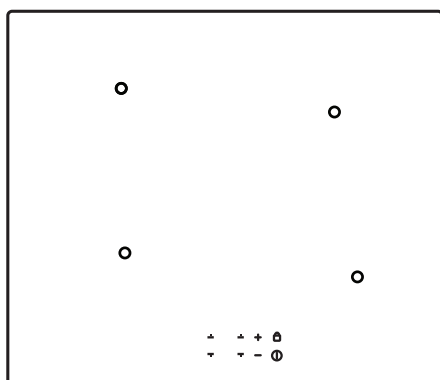


- (D) Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld
- (GB) Handling and installation instructions
Induction glass ceramic hob
- (NL) Gebruiks- en montageaanwijzing
Keramische inductiekookplaat



Inhalt

1 Allgemein	2
1.1 Hier finden Sie...	2
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	2
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	3
2.1 Für Anschluss und Funktion	3
2.2 Für das Kochfeld allgemein	3
2.3 Für Personen	5
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung	6
3 Gerätebeschreibung	7
4 Bedienung	8
4.1 Das Induktionskochfeld	8
4.2 Topferkennung	8
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	8
4.4 Sonstige Funktionen	8
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	8
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	9
4.7 Energiespartipps	9
4.8 Kochstufen	9
4.9 Restwärmeanzeige	9
4.10 Tastenbetätigung	10
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten	10
4.12 Kochzone ausschalten	10
4.13 Kochfeld abschalten	10
4.14 Abschaltautomatik (Timer)	11
4.15 Verriegelung/ Kindersicherung	11
4.16 Powerstufe	12
4.17 Powermanagement	12
5 Reinigung und Pflege	13
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	13
5.2 Spezielle Verschmutzungen	13
6 Was tun bei Problemen?	14
7 Montageanleitung	15
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	15
7.2 Belüftung	15
7.3 Einbau	15
7.4 Elektrischer Anschluss	17
7.5 Technische Daten	18
7.6 Inbetriebnahme	18
8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	19
8.1 Außerbetriebnahme	19
8.2 Verpackungs-Entsorgung	19
8.3 Altgeräte-Entsorgung	19

1 Allgemein**1.1 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.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche Bereiche sind:

- Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche Arbeitsumgebungen
- Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben
- Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
- Die Verwendung in Frühstückspensionen
- Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 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.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

2.2 Für das Kochfeld allgemein

- 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 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! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- 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.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- 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 (Küchengerätschaft, 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 könnte. 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 nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung Fc, Ft oder FE, Abschaltung der Touch-Control).

- 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.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- 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).

2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Text hervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.



VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!

Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.

Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.



HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.

Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!



GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



VORSICHT

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind



ACHTUNG

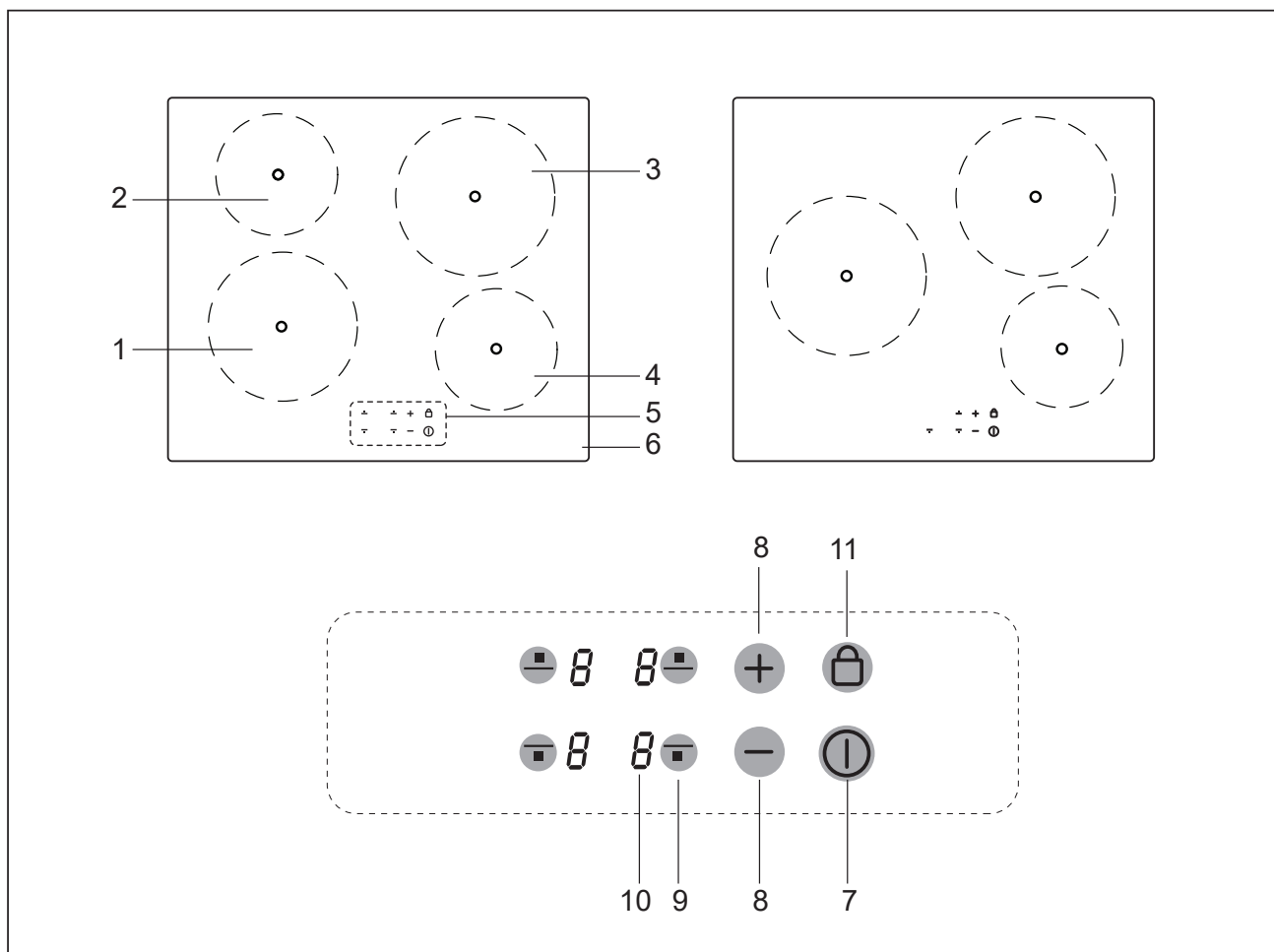
Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.



HINWEIS

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

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

7. Ein/Aus-Taste
8. Minus- /Plus-Taste
9. Kochzonenauswahl-Taste
10. Kochstufen-Anzeige
11. Verriegelungs-Taste

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 (7)

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

Minus-Taste / Plus-Taste (8)

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

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne rechts (9)

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.

Kochstufen-Anzeige (10)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

 Restwärme

 Powerstufe

 Topferkennung

 Fehlermeldung

Verriegelungstaste (11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld

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.

4.2 Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  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 blinkendes .

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)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
145	120
210	145

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

4.3 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).

Betriebsdauerbegrenzung

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

4.4 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. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

4.5 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 herunter geregelt.

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig Fc, Ft oder FE 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).

4.6 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.

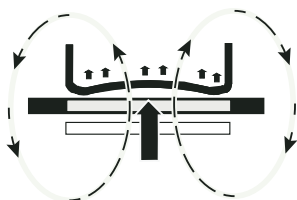
Magnettest:

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.

4.7 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 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.

4.8 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
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.

4.9 Restwärmanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige 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.

- 1.
- 2.
3. →
4.
 induktionstauglich

- 5.
- 6a. →
- 6b. →
- 6c. →
- 7.

4.10 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.

4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufenanzeigen den Dezimalpunkt zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B. für vorne links). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone leuchtet.
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, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol .
Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

4.12 Kochzone ausschalten

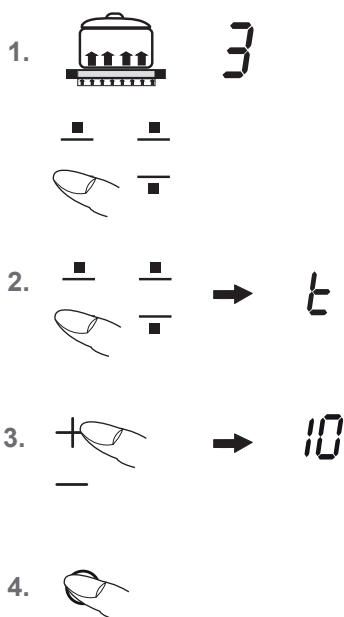
5. Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B. für vorne links).
6. a) Minus-Taste mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) Minus-Taste und Plus-Taste gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet, oder
c) Ein-/Aus-Taste betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

4.13 Kochfeld abschalten

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

Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.



4.14 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. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
Eine Kochzone muss selektiert sein. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
2. Im Anschluss die Kochzonenauswahl-Taste nochmals betätigen, bis in der Anzeige ein t erscheint.
3. Gleich darauf durch die Minus- — oder Plus-Taste + die Zeit einstellen. Der Ablauf hat begonnen.
Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste zuerst betätigen und dann die Zeit einstellen.
4. 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.

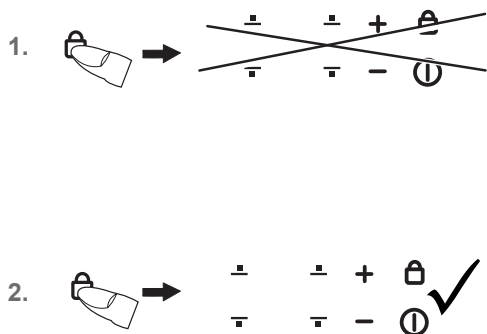
Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) eine Kochzone selektieren und durch die Plus- oder Minus-Taste die Zeit evtl. korrigieren.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Eine Kochzone muss selektiert sein bis t in der Kochstufenanzeige angezeigt wird. Dazu die entsprechende Kochzonenauswahl-Taste betätigen.
Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig betätigen.

4.15 Verriegelung/ Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert 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.



Verriegelung aktivieren

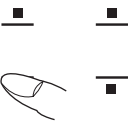
1. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte leuchtet. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

Verriegelung aufheben

2. Verriegelungstaste solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Kontrollleuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

Hinweis

- Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert.

1. 
2. 
3. 
4. 
5.  5 Min.

4.16 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden. Die Powerstufe arbeitet für 10 Minuten, anschließend wird automatisch auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Anschließend eine Kochzonenauswahl-Taste betätigen (z.B. ▣ für vorne 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.

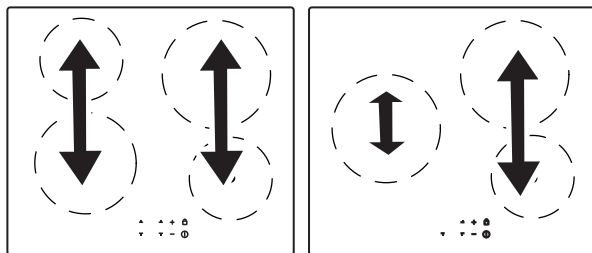
Hinweise:

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

4.17 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 erreicht, ist auf der zugehörigen Modul Kochzone keine höhere Kochstufe einstellbar.



Module (Powermanagement)

5 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-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

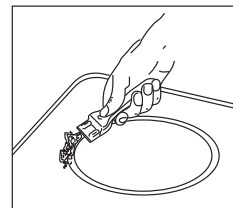
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

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.

5.2 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 Glas-schaber 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.

6 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.

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?
- Sind die Sensortasten verriegelt (Kindersicherung)? Nach dem Gerät einschalten ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).
- 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“.

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“.

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.

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.

Fehler F0 wird angezeigt?

- Die Steuerung der Touch-Control hat einen Fehler nach der Kalibrierung. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss und der Kalibrierung der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst. Falls der Fehler im Alltagsbetrieb auftritt, rufen Sie ebenfalls den Kundendienst. Siehe Inbetriebnahme (Kalibrierung).

Fehler Fc wird angezeigt?

- Die Kochfeld ist zu heiß. Nach Abkühlung funktioniert es wieder wie gewohnt.

Fehler Ft oder FE wird angezeigt?

- Der Temperatursensor der Touch-Control hat einen Fehler. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler FL wird angezeigt?

- Zu hohe Lichtverhältnisse für die korrekte Funktion der Touch-Control z.B. durch starke Halogenbeleuchtung der Dunstabzugshaube. Die Lichtverhältnisse müssen reduziert werden, dann funktioniert die Steuerung wieder normal.

Fehler FJ, FU, FA oder FC wird angezeigt?

- Interne Softwareüberprüfung. Nach Ablauf erlischt der Fehler. Wenn der Fehler weiter hin angezeigt wird rufen Sie den Kundendienst.

Fehler Fr wird angezeigt?

- Fehler der Relais-Funktion. Das Kochfeld muss für einige Sekunden vom Netz genommen werden (Reset). Falls nach dem Netzanschluss der Fehler erneut auftritt, rufen Sie den Kundendienst.

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) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Pulsierendes Kochverhalten?

Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis.

Abhilfe:

Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

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.

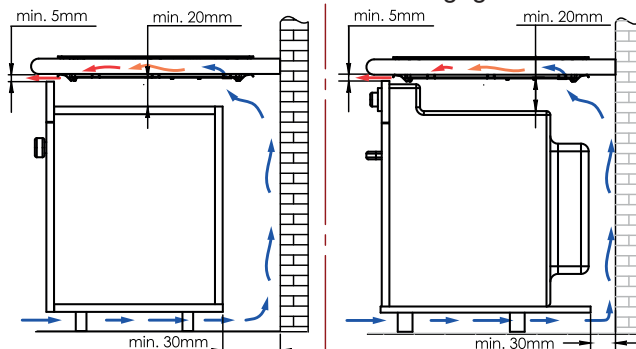
7 Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 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 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- 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.

7.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- 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. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

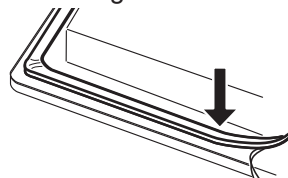
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

- 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.



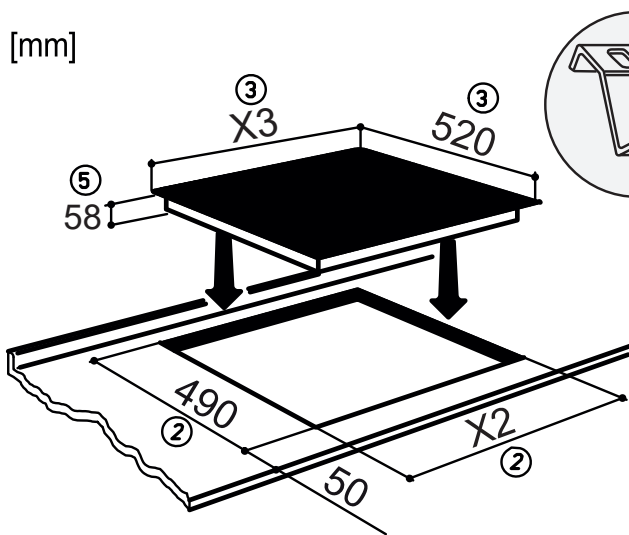
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

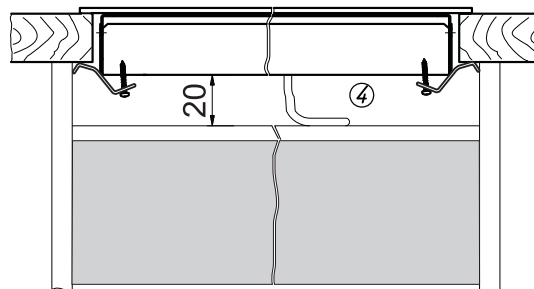
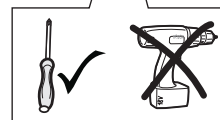
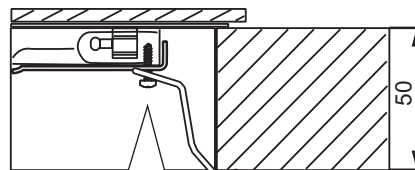
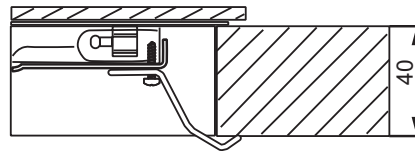
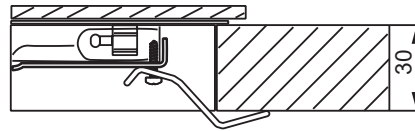
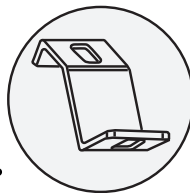
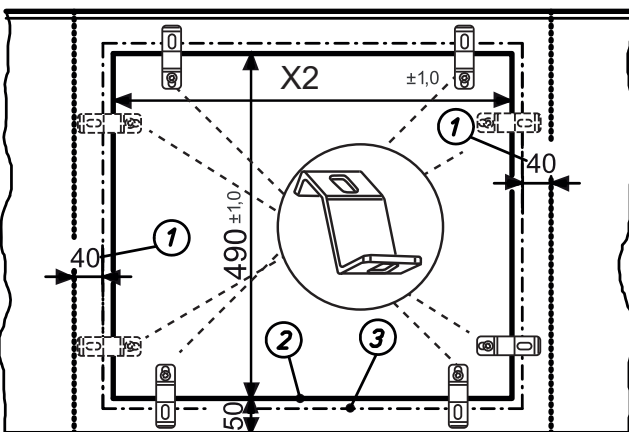
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

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.

[mm]



Typ	X3	X2
60	600 mm	560 mm $\pm 1,0$



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.

Wichtig:

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

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfrässaß
- ③ Kochfeldaussenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

7.4 Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

- 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.

Anschlusswerte

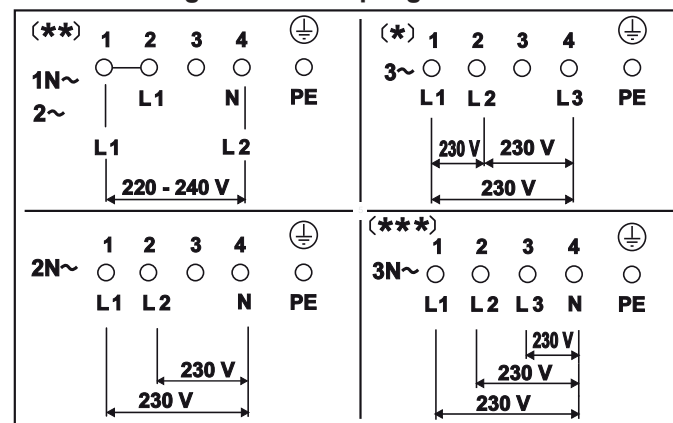
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

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

Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



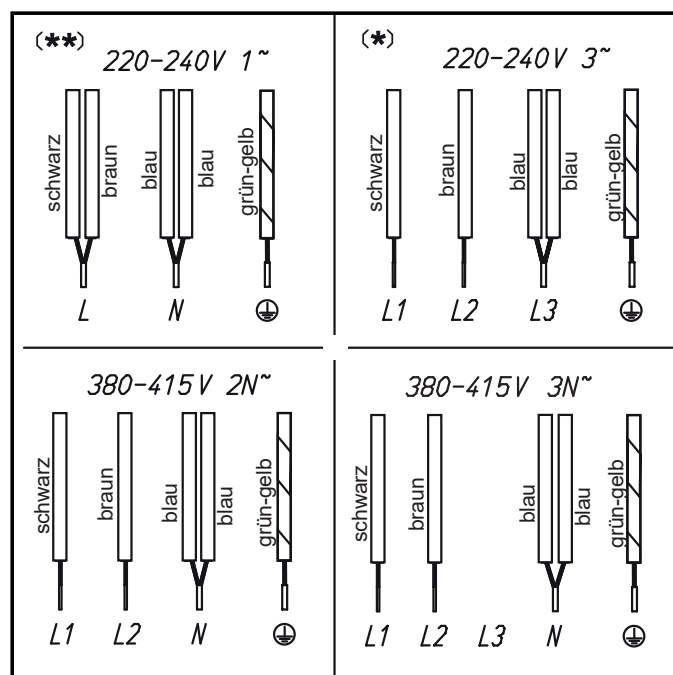
* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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

*** L3 ist nicht belastet

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

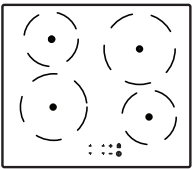
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

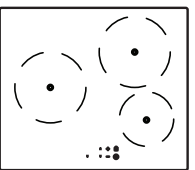


* Achtung! Sonderanschluss 220 - 240 V 3~ !

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

7.5 Technische Daten

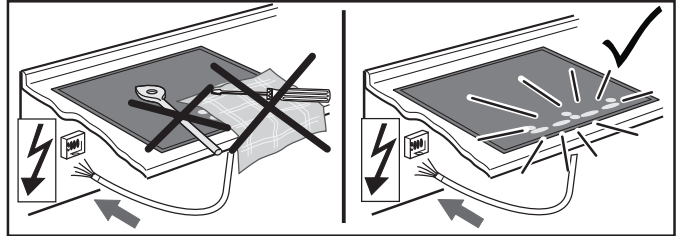
	
Abmessungen Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefemm	58 x 600 x 520
Kochzonen vorne links Ø cm / kW hinten links Ø cm / kW hinten rechts Ø cm / kW vorne rechts Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)* 14,5/ 1,2 (1,6)* 21/ 1,5 (2,0)* 14,5/ 1,2 (1,6)*
KochfeldkW	7,2 kW

	
Abmessungen Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefemm	58 x 600 x 520
Kochzonen links Ø cm / kW hinten rechts Ø cm / kW vorne rechts Ø cm / kW	21/ 1,5 (2,0)* 21/ 2,2 (3,0)* 14,5/ 1,2 (1,6)*
KochfeldkW	5,6 kW

7.6 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.

Wichtig:

Nach dem Netzanschluss oder einem Netzausfall ist die Verriegelung aktiviert (siehe Kapitel Verriegelung Kindersicherung).

Kalibrierung

Durch die Betätigung der Verriegelungs-Taste erfolgt eine Kalibrierung der Steuerung. Hierbei ist es wichtig, dass die Betätigung der Verriegelungstaste ohne Handschuhe mit sauberen Fingern und leichtem Andruck erfolgt.

8 Außerbetriebnahme, Entsorgung

8.1 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

8.2 Verpackungs-Entsorgung

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

8.3 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.

Contents

1 General	20
1.1 For your information...	20
1.2 Intended use	20
2 Safety Instructions and Warnings	21
2.1 For connection and operation	21
2.2 General information about the hob	21
2.3 For persons	23
2.4 Explanation for symbols and indications	24
3 Appliance description	25
4 Operation	26
4.1 The induction hob	26
4.2 Pan recognition	26
4.3 Operation time limit	26
4.4 Other functions	26
4.5 Protection against overheating (induction)	26
4.6 Cookware for induction hobs	27
4.7 How to cut power consumption	27
4.8 Power levels	27
4.9 Residual heat display	27
4.10 Operating the keys	28
4.11 Switching on the hob and cooking zones	28
4.12 Switching off a cooking zone	28
4.13 Switching off the hob	28
4.14 Automatic switch-off (timer)	29
4.15 Lock/ child safety device	29
4.16 Power boost	30
4.17 Power management	30
5 Cleaning and care	31
5.1 Glass ceramic hob	31
5.2 Specific soiling	31
6 What to do if trouble occurs?	32
7 Instructions for assembly	33
7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters	33
7.2 Ventilation	33
7.3 Installation	33
7.4 Electrical connection	35
7.5 Technical data	36
7.6 Putting the appliance into operation	36
8 Decommissioning and disposal of the appliance	37
8.1 Switching the appliance off completely	37
8.2 Disposing of the packaging	37
8.3 Disposing of old appliances	37

1 General**1.1 For your information...**

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

Should a fault arise, please first consult the section on "What to do if trouble occurs?". You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs.

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

1.2 Intended use

The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:

- Use in shops, offices and other similar working environments
- Use in agricultural enterprises
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments
- Use in breakfast buffets
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances 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 the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- 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.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- 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! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- 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.

2.2 General information about the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!

- 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! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- 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.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- 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 and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error messages Fc, Ft or FE, touch control cut off).

- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).

2.3 For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

2.4 Explanation for symbols and indications

The appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.

In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.

Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

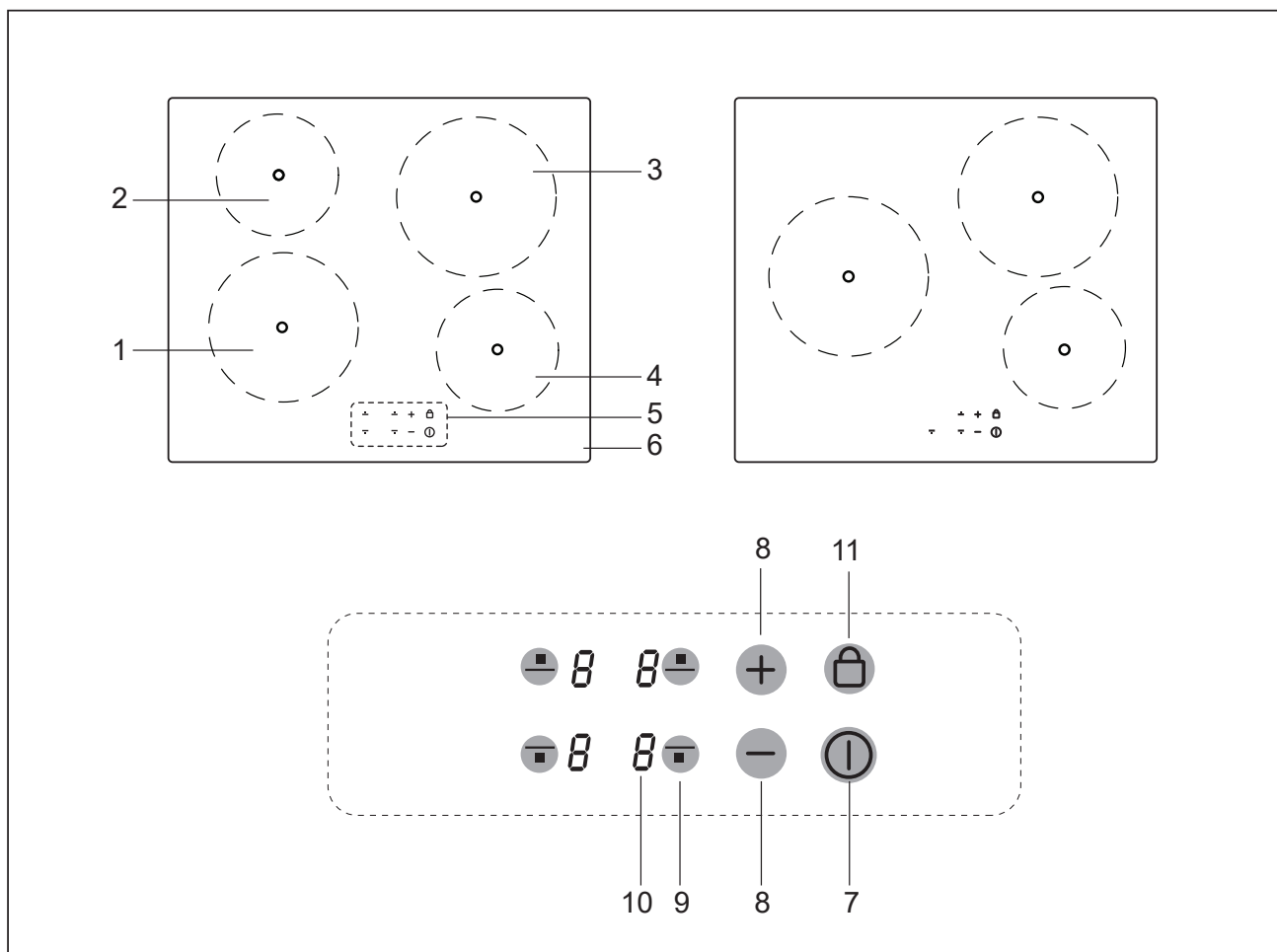
The designated text passages have different meanings:

	DANGER Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.
	CAUTION Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.
	IMPORTANT Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
	NOTE Note to be observed in order to make handling the appliance easier.

The following danger symbols are used at some points:

	WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY! Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.
	CAUTION! HOT SURFACES! This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.
	OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS). Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Induction cooking zone front left
2. Induction cooking zone back left
3. Induction cooking zone back right
4. Induction cooking zone front right
5. Touch-Control panel

6. Glass ceramic hob
7. ON/OFF key
8. Minus key / Plus key
9. Cooking zone selection key
10. Power setting display
11. Lock key

Operating the hob with the sensor keys

The glass ceramic 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/OFF key (7)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Minus key – / Plus key + (8)

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

Cooking zone selection key; e.g. front left (9)

Pressing one of the cooking zone selection keys available will select a cooking zone, for which the Plus key or the Minus key may be used to set the power level.

Power setting display (10)

The power setting display shows the power setting which has been selected

or:

 Residual heat

 Power boost

 Pan recognition

 Error message

Lock key (11)

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

4 Operation

4.1 The induction hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.

With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

4.2 Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking  in the power level indicator points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the power setting indicator will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting indicator will indicate a blinking .

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, less power will be supplied.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
145	120
210	145

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on.

Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

Important: The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary according to the type of pot or pan used!

4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the power level selected (see chart).

This requires 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.

The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

Operation time limit

Selected power level	Operation time limit in hours
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1.5

4.4 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.

A warning signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

4.5 Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically.

Should Fc, Ft or FE be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked (see the section on Ventilation).

4.6 Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	

This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

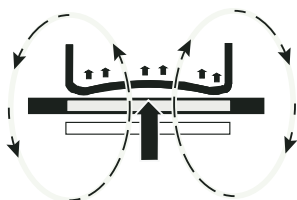
Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Please note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Wrong: the base of the pan is curved. The electronic unit cannot determine the temperature correctly.

4.7 How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction 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.

4.8 Power levels

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.

Power level	Suitable for
0	Off, using residual heat
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
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
P	Power boost (highest power output)

A higher power level may need to be selected for cooking pots without a lid.

4.9 Residual heat display **H**

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

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!

The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

4.10 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key.

The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

The Plus/ Minus keys can be touched individually or be permanently pressed.

4.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key  (approx. 1 sec.) until the cooking level displays show the decimal point and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Then press a cooking zone selection key (e.g.  for front left). The power setting indicator for the selected cooking zone lights up.
3. Use the Plus key  or Minus key  to select a power setting. The Plus key will activate power level 1 and the Minus key power level 9.
4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no metal cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol .

If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

4.12 Switching off a cooking zone

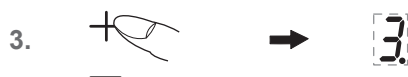
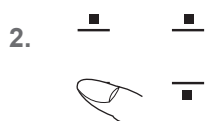
5. The power setting indicator for the selected cooking zone must light up. It may be necessary to press a cooking zone selection key (e.g.  for front left).
6. a) Press the Minus key several times until the cooking level display shows 0 or
b) Press the Minus key and the Plus key simultaneously. The cooking zone is switched off direct irrespective of the power level or
c) press the ON/OFF key . The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

4.13 Switching off the hob

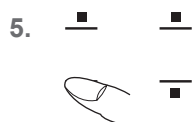
7. Press the ON/OFF key . The hob will be completely switched off, irrespective of any settings.

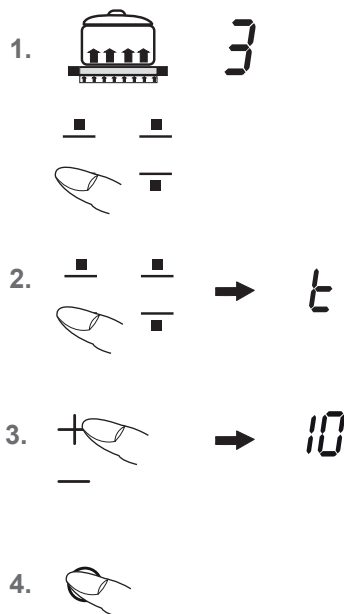
Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched of manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.



Suitable for induction cooking





4.14 Automatic switch-off (timer)

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

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
A cooking zone must be selected. To do so, press the respective cooking zone selection key.
2. Then press the cooking zone selection key again until a 't' appears in the display.
3. Immediately use the Minus key — or the Plus key + to select the time. The procedure will have commenced.
In order to programme the automatic switch-off device for another cooking zone, press first press the respective cooking zone selection key and then select the time.
4. 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).

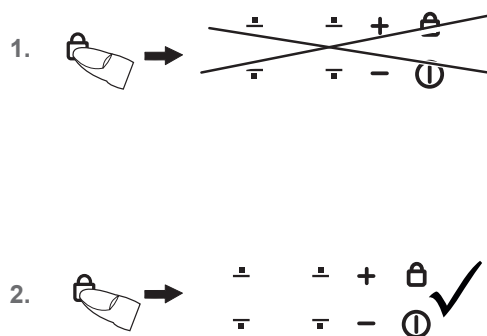
Notes

- If you wish to check on the time that has lapsed (switch-off device), select a cooking zone and correct the time with the Plus key or the Minus key.
- Terminating the function of the timer: A cooking zone must be selected until 't' is shown in the cooking level display. To do so, press the respective cooking zone selection key.
Press the Plus key and the Minus key simultaneously.

4.15 Lock/ child safety device

The lock can be used to block operation and settings (e.g. power setting 4). Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

The lock can be activated both when the hob is switched on and when it is switched off. An activated lock will remain activated even if the hob is switched off! The lock hence also serves as a child safety device in order to prevent the hob from being operated unintentionally or intentionally.



Activating the lock

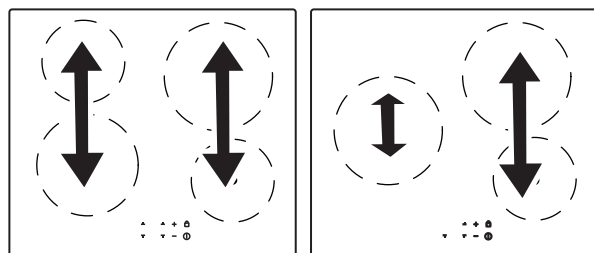
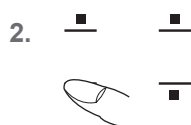
1. Press the lock key until the buzzer sounds. The control lamp lights up. The lock has been activated and the control sensors cannot be operated.

De-activating the lock

2. Press the lock key until the buzzer sounds. The control lamp will go off and the lock will have been deactivated.

Please note

- Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated.



Modules (power management)

4.16 Power boost

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly. The power boost setting operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 9.

1. Switch on the hob.
2. Then press a cooking zone selection key (e.g. ▢ for front left).
The selected power level display will light up brightly.
3. Press the Minus key — once in order to set the highest power setting 9.
4. Press the Plus key + once in order to activate the power boost setting. The power setting indicator will show a P.
5. After 5 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the power level will switch down to 9.

For your information:

- Press the Minus key to prematurely de-activate the power setting.
- **Attention! Risk of overheating! Do not heat up any oil/frying fat with the power boost setting.**

4.17 Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level. If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on, no higher power setting can be selected for the corresponding cooking zone of the module.

5 Cleaning and care

- 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!

5.1 Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, 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 cleaning

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.

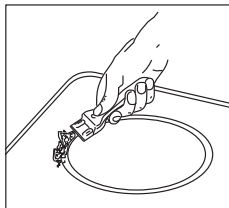
5.2 Specific soiling

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 to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.

Shining areas are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. 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.

6 What to do if trouble occurs?

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 induction 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 (childproof lock)? After the appliance is switched on, the lock function is activated (see chapter Lock/ child safety device).
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on "Cookware for induction hobs".

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 power level operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

A continuous signal will sound for a while.

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.

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

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

Error F0 is displayed?

- The control of the touch control has an error after calibration. The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains and calibration, call for service.
If the error occurs in everyday use, call for service. See Initial operation (calibration).

Error Fc is displayed?

- The hob is too hot. After the hob has cooled down it works again as usual.

Error Ft or FE is displayed?

- The temperature sensor of the Touch-Control has an error. Let the hob cool down. If the error recurs, call for service.

Error FL is displayed?

- Too high lighting conditions for the correct operation of the touch control e.g. due to strong halogen lighting of the extractor hood.
The lighting conditions must be reduced, then the electronic works normally again.

Error FJ, FU, FA or FC is displayed?

- Internal software verification. At the end of the process the error goes out. If the error recurs, call for service.

Error Fr is displayed?

- Error of the relay function.
The hob must be disconnected from the mains for a few seconds (reset). If the error recurs after the connection to the mains, call for service.

The pot sign appears?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

The pot sign still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

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

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Pulsating cooking?

The induction heating elements can only switch their power down to a certain power setting. The heating element will start to clock below this power setting. This means that the induction heating element will switch on and then off again at certain intervals irrespectively of the selected power setting. This clocking can be heard and will become visible when you are cooking through bubbles forming on the bottom of the pan and then disappearing again. This pulsating cooking is normal at certain power levels and will not have any negative effect on the results of cooking.

Remedy:

Make sure that pots and pans have a thick base so that they have good heat retention and distribution properties. Always close cooking pots with a suitable lid. A lot of energy is lost when cooking pots without a lid are used.

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.

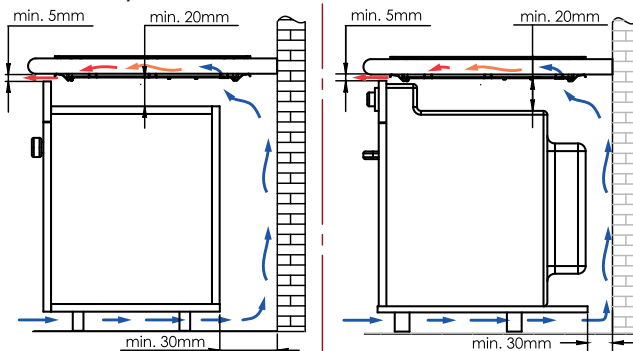
7 Instructions for assembly

7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may 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 50 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 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.

7.2 Ventilation

- The induction hob is fitted with a fan that switches on and off automatically. The fan starts slowly when the electronic system temperatures exceed a specific limit. When the induction hob is used intensively, the fan will switch to a greater velocity. Once the electronic system has cooled down sufficiently, the fan will reduce its velocity and switch off again automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 5 mm should be left at the front.

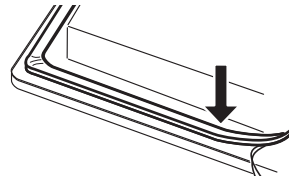
7.3 Installation

Important information

- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

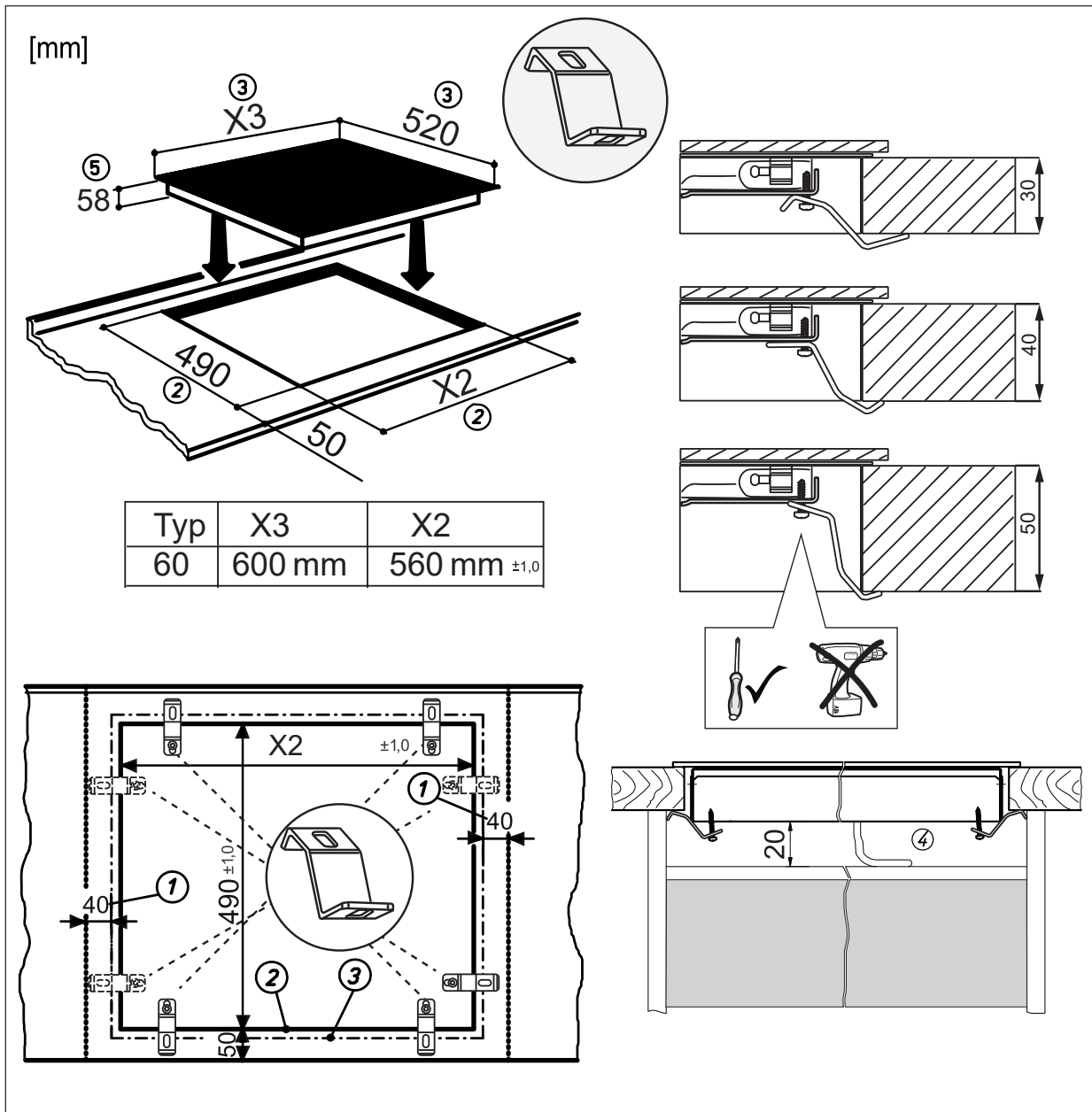
Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



- 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.

Worktop 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.



Bracket

- 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 Cut-out dimension
- ③ Outer dimensions of the hob
- ④ Cable routing in rear wall
- ⑤ Installation height

7.4 Electrical connection



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- 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 universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. 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.
- Attention: Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

Power supply

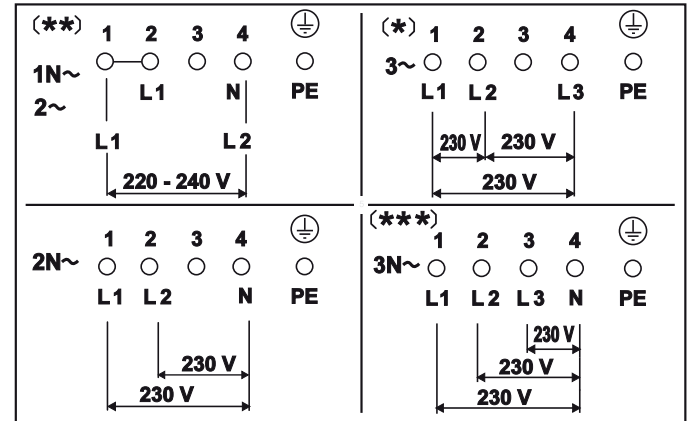
Mains voltage: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

No mains cable present in the factory

- To connect the appliance, unscrew the cover of the connection socket on the underside of the appliance in order to be able to access the terminal. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.
- The connection cable must be at least H05 RR-F.

Electrical connections: 5-pole connection



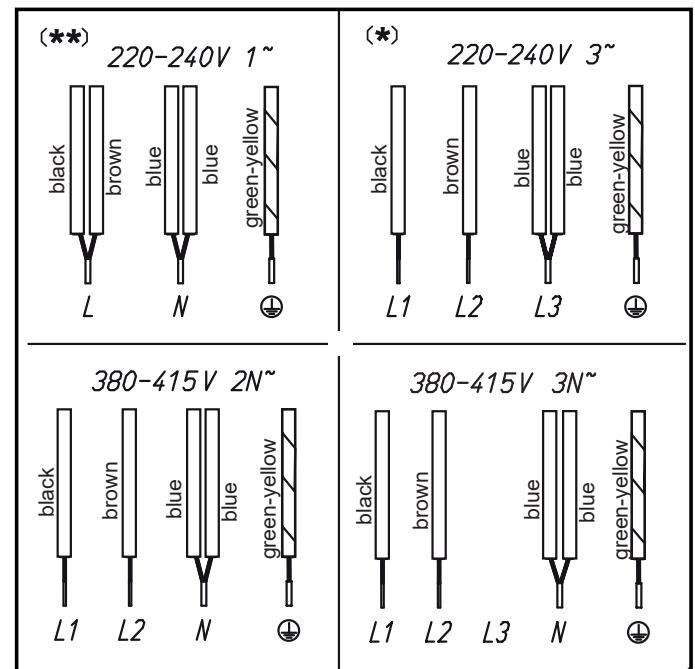
* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

*** L3 is not under load

Mains cable available in the factory

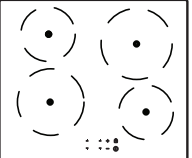
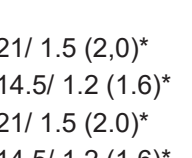
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- Connection to the mains is carried out in accordance with the circuit diagram, unless the connection cable is already fitted with a plug.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

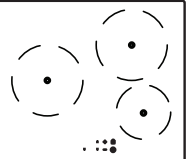
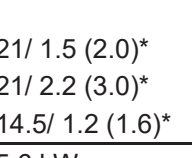


* Attention! Special power supply 220 - 240 V 3~ !

* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

7.5 Technical data

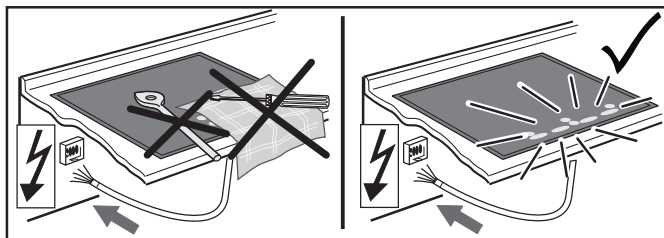
Hob dimensions height/ width/ depth . mm	 58 x 600 x 520
Cooking zones front left.....Ø cm / kW back left.....Ø cm / kW back right.....Ø cm / kW front rightØ cm / kW Hob kW	 21/ 1.5 (2.0)* 14.5/ 1.2 (1.6)* 21/ 1.5 (2.0)* 14.5/ 1.2 (1.6)* 7,2 kW

Hob dimensions height/ width/ depth . mm	 58 x 600 x 520
Cooking zones left.....Ø cm / kW back right.....Ø cm / kW front rightØ cm / kW Hob kW	 21/ 1.5 (2.0)* 21/ 2.2 (3.0)* 14.5/ 1.2 (1.6)* 5.6 kW

7.6 Putting the appliance into 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.

Important:

Subsequent to connection to the mains or after a power cut, the lock function is activated (see chapter Lock/ child safety device).

Calibration

Pressing the locking key, a calibration of the electronic is carried out. It is important that the operation of the lock button is done without gloves with clean fingers and slight pressure.

8 Decommissioning and disposal of the appliance

8.1 Switching the appliance off completely

The appliance is to be put out of operation when its useful life has finally come to an end.

- Disconnect the safety fuse for the domestic wiring system in order to prevent a risk of electric shocks.
- Ensure the environmentally friendly disposal of the hob once it has been removed.

8.2 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.

8.3 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 the applicable 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.

Inhoud

1 Algemene opmerkingen	38
1.1 Hier vindt u...	38
1.2 Reglementair gebruik	38
2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	39
2.1 Voor aansluiting en werking	39
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen	39
2.3 Voor personen	41
2.4 Symbool- en instructieverklaring	42
3 Beschrijving van het toestel	43
4 Bediening	44
4.1 Het inductiekookveld	44
4.2 Panherkenning	44
4.3 Gebruiksduurbeperking	44
4.4 Andere functies	44
4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)	44
4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat	45
4.7 Tips om energie te besparen	45
4.8 Kookstanden	45
4.9 Restwarmteweergave	45
4.10 Bediening van de toetsen	46
4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen	46
4.12 Kookzone uitschakelen	46
4.13 Kookplaat uitschakelen	46
4.14 Automatische uitschakeling (timer)	47
4.15 Vergrendeling/ kinderbeveiliging	47
4.16 Powerstand	48
4.17 Powermanagement	48
5 Reiniging en onderhoud	49
5.1 Keramische kookplaat	49
5.2 Speciale verontreinigingen	49
6 Wat te doen bij problemen?	50
7 Montagehandleiding	51
7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur	51
7.2 Ventilatie	51
7.3 Montage	51
7.4 Elektrische aansluiting	53
7.5 Technische gegevens	54
7.6 Inbedrijfstelling	54
8 Buitenbedrijfstelling, afvoer	55
8.1 Buitenbedrijfstelling	55
8.2 Verwijderen van de verpakking	55
8.3 Verwijderen van oude apparaten	55

1 Algemene opmerkingen

1.1 Hier vindt u...

Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. Hier vindt u belangrijke richtlijnen voor uw veiligheid, het gebruik, het schoonmaken en het onderhoud van het toestel, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Als er een storing optreedt, kijk dan eerst na in het hoofdstuk „Wat te doen bij problemen?”. Kleinere storingen kunt u vaak zelf verhelpen en u vermijdt op die manier onnodige servicekosten.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

1.2 Reglementair gebruik

De kookplaat is alleen voor de bereiding van levensmiddelen in het huishouden en in gelijkaardige omgevingen bedoeld. Gelijkaardige omgevingen zijn:

- Het gebruik in winkels, kantoren en gelijkaardige werkomstandigheden
- Het gebruik in landbouwbedrijven
- Het gebruik door klanten in hotels, motels en andere typische woonomgevingen
- Het gebruik in logies en ontbijt
- Ze mag niet voor een ander doel en alleen onder toezicht worden gebruikt.

2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

2.1 Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het apparaat mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als de netaansluitkabel van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

2.2 Voor de kookplaat in het algemeen

- Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!

- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie, in het bijzonder suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding. Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!
- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding Fc, Ft of , uitschakelen van de touch-control).

- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).

2.3 Voor personen

- Deze toestellen kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilige gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.

2.4 Symbool- en instructieverklaring

Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn.

Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen.

Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd.

De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:

	GEVAAR Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.
--	--

	OPGELET Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.
--	--

	LET OP Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.
--	---



OPMERKING

Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.



OPGELET! HETE OPPERVLAKKEN!

Dit symbool is aangebracht op oppervlakken die heet worden. Er bestaat gevaar voor ernstig brandletsel of verbrandingen.

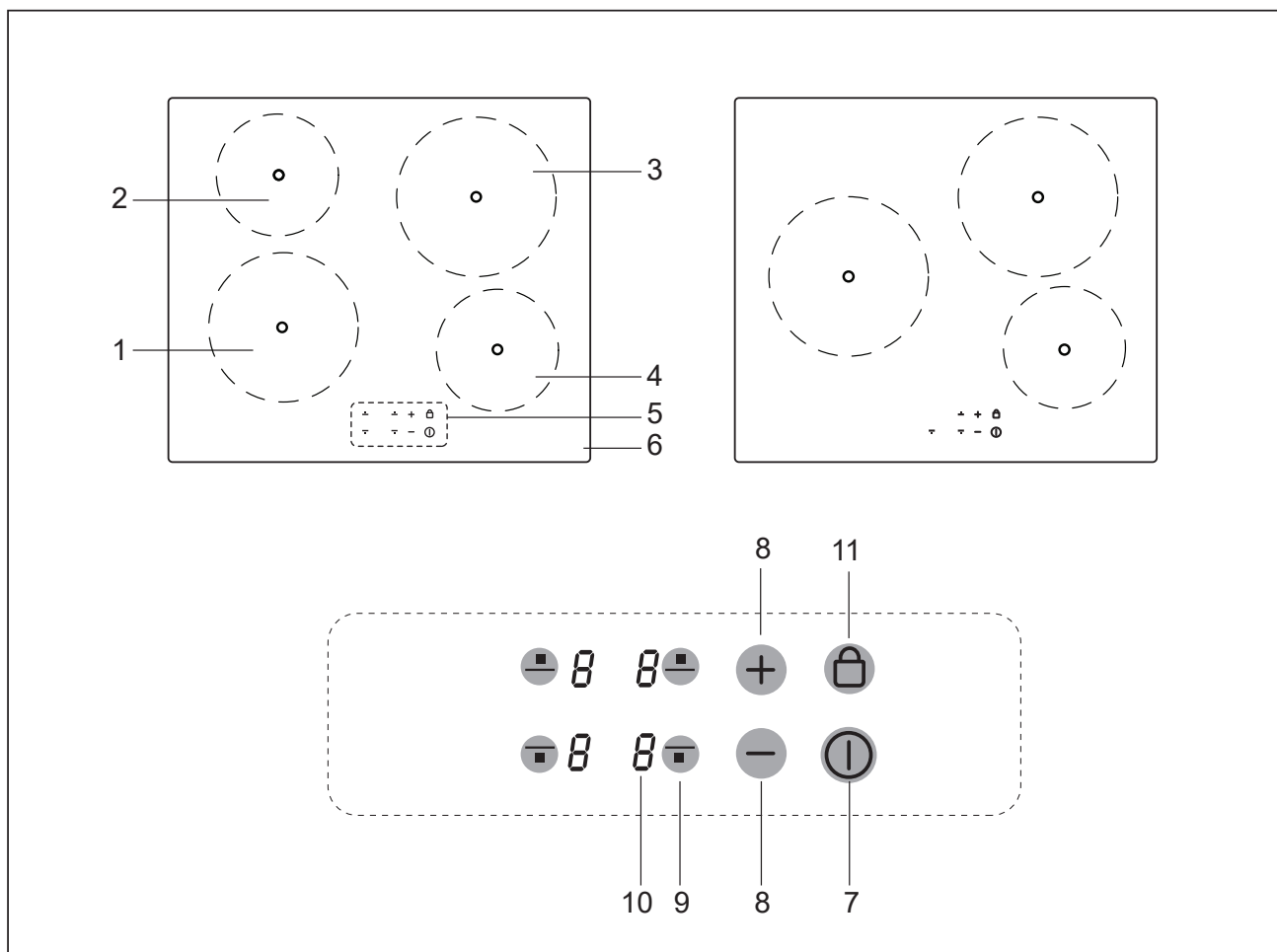
De oppervlakken kunnen ook na het uitschakelen van het apparaat heet zijn.



GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE OMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!.

Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich elektrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekkeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met elektroniekennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!

3 Beschrijving van het toestel



Het decor kan van de afbeeldingen afwijken.

1. Inductiekookzone links voor
2. Inductiekookzone links achter
3. Inductiekookzone rechts achter
4. Inductiekookzone rechts voor
5. Touch-control-bedieningsveld
6. Keramische kookplaat

7. Aan/Uit-toets
8. Min-toets / Plus-toets
9. Kookzonekeuzetoets
10. Kookstandweergave
11. Vergrendeltoets

Bediening met sensortoetsen

De bediening van de keramische kookplaat gebeurt met touch-control-sensortoetsen. De sensortoetsen functioneren als volgt: met de vingertop kort een symbool op het keramische oppervlak aanraken. Elke correcte bediening wordt door een signaaltoon bevestigd.

In de rest van de tekst wordt voor de touch-control-sensortoets het woord 'toets' gebruikt.

Aan/Uit-toets (7)

Met deze toets wordt de volledige kookplaat in- en uitgeschakeld. De toets is bij wijze van spreken de hoofdschakelaar.

Min-toets – / Plus-toets + (8)

Met deze toetsen worden de kookstanden en de automatische uitschakeling ingesteld. Met de min-toets wordt de aangetoonde waarde verlaagd, met de plus-toets verhoogd.

Kookzonekeuzetoets, bijv. rechtsvoor (9)

Door op een van de beschikbare kookzonekeuzetoetsen te drukken wordt een kookzone geselecteerd, waarvoor vervolgens met de plus-toets of min-toets een kookstand kan worden ingesteld.

Kookstandweergave (10)

De kookstandweergave toont de gekozen kookstand, of:

H Restwarmte

P Powerstand

U Panherkenning

F Foutmelding

Vergrendeltoets (11)

Met de vergrendeltoets kunnen de toetsen worden geblokkeerd.

4 Bediening

4.1 Het inductiekookveld

De kookplaat is met een inductiekookveld uitgerust. Een inductiespoel onder de keramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat de vitrokeramiek doordringt en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom induceert.

Bij een inductiekookzone wordt de warmte niet meer door een verwarmingselement via de pan op de te koken gerechten overgedragen; de nodige warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gevormd.

Voordelen van het inductiekookveld

- Energiebesparend koken door rechtstreekse energieoverdracht op de pan (aangepaste pannen van magnetiseerbaar materiaal zijn noodzakelijk)
- Meer veiligheid omdat de energie alleen wordt doorgegeven als er een pan op de kookzone staat
- Energieoverdracht tussen inductiekookzone en panbodem met een hoog rendement
- Hoge opwarmsnelheid
- Weinig risico op verbrandingen omdat de kookplaat alleen door de panbodem wordt verwarmd
- Overkokende gerechten branden niet vast
- Snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

4.2 Panherkenning U

Als er geen of een te kleine pan op de kookzone staat als de kookzone is ingeschakeld, dan wordt deze niet van energie voorzien. Een knipperende U in de kookstandweergave maakt daarop attent.

Als er een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst, wordt de ingestelde stand ingeschakeld en de kookstandweergave brandt. De energietoevoer wordt onderbroken als de pan wordt verwijderd, in de kookstandweergave verschijnt een knipperende U. Indien kleinere pannen worden opgezet, waarbij de panherkenning toch in werking treedt, wordt slechts zoveel energie toegevoerd als nodig is.

Panherkenningsgrenzen

Kookzonediameter (mm)	Aanbevolen minimum-diameterpanbodem (mm)
145	120
210	145

De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Belangrijk: naargelang van de kwaliteit van de pan kan de vereiste minimumdiameter voor het reageren van de panherkenning afwijken!

4.3 Gebruiksduurbeperving

De inductiekookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperving.

De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand (zie tabel).

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd.

Als de gebruiksduurbeperving heeft gereageerd, wordt de kookzone uitgeschakeld; er is een kort signaal te horen en in de aanwijzing verschijnt een H.

De automatische uitschakeling heeft voorrang op de bedrijfsduurbeperving, d.w.z. de kookzone wordt pas uitgeschakeld als de tijd van de automatische uitschakeling is afgelopen (bijv. automatische uitschakeling met 99 minuten en kookstand 9 is mogelijk).

Gebruiksduurbeperving

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperving in uren
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

4.4 Andere functies

Als één of meer sensortoetsen langer of tegelijk worden ingedrukt (bijv. door een per ongeluk op de sensortoetsen geplaatste pan), wordt er niet geschakeld.

U hoort een signaal. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.

4.5 Oververhittingsbeveiliging (inductie)

Als de kookplaat langdurig op vol vermogen wordt gebruikt, kan bij een hoge kamertemperatuur de elektronica niet meer voldoende worden gekoeld.

Om te vermijden dat te hoge temperaturen in de elektronica optreden, wordt evt. het vermogen van de kookzone automatisch gereduceerd.

Als bij normaal gebruik van de kookplaat en normale kamertemperatuur regelmatig Fc, Ft of FE verschijnt, is de koeling waarschijnlijk onvoldoende.

Ontbrekende koelopeningen in het meubel kunnen de oorzaak zijn. Eventueel moet de inbouw worden gecontroleerd (zie hoofdstuk 'Ventilatie').

4.6 Kookgerei voor inductiekookplaat

De pannen die voor de inductiekookplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn, magnetische eigenschappen bezitten en een voldoende grote bodem hebben.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem die voor inductie geschikt is.

Geschiedte pannen	Ongeschiedte pannen
Geëmailleerde stalen pannen met dikke bodem	Pannen van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek of terracotta
Gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem	
Pannen van roestvrij gelaagd staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium met speciale bodem	

Zo kunt u vaststellen of uw pan geschikt is:

Voer de hierna beschreven magneetttest uit of kijk of de pan het symbool voor het koken met inductiestroom draagt.

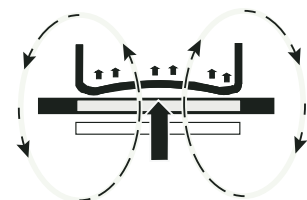
Magneetttest:

Ga met een magneet over de bodem van uw pan. Wordt de magneet aangetrokken, dan kunt u de pan op de inductiekookplaat gebruiken.



Opmerking:

Bij het gebruik van sommige pannen die geschikt zijn voor inductie, kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de bouwwijze van deze pannen.



Fout: de panbodem is gewelfd. De temperatuur kan door de elektronica niet correct worden bepaald.

4.7 Tips om energie te besparen

Hier vindt u enkele belangrijke aanwijzingen om zuinig en efficiënt met uw nieuwe inductiekookplaat en uw kookgerei om te gaan.

- De panbodemdiameter moet even groot zijn als de kookzonediameter.
- Bij de aankoop van pannen dient u er rekening mee te houden dat vaak de bovenste pandiameter wordt vermeld. Die is meestal groter dan de panbodem.
- Snelkookpannen zijn door de gesloten kookruimte en de overdruk bijzonder tijdbesparend en zuinig. Door de korte bereidingsduur blijven vitamines bewaard.
- Zorg er altijd voor, dat er voldoende vloeistof in de snelkookpan zit, want bij een leeggekookte pan kunnen de kookzone en de pan door oververhitting beschadigd raken.
- Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten.
- Voor elke te bereiden hoeveelheid de passende pan gebruiken. Een grote, nauwelijks gevulde pan verbruikt veel energie.

4.8 Kookstanden

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan in meerdere standen worden ingesteld. In de tabel vindt u toepassingsvoorbeelden voor de verschillende standen.

Kookstand	Toepassing
0	UIT-stand, benutting van de restwarmte
1-2	Verder koken van kleine hoeveelheden
3	Doorkoken
4-5	Gaar koken van grote hoeveelheden, gaar braden van grote stukken
6	Braden, bechamelsaus maken
7-8	Braden
9	Aan de kook brengen, aanbraden, braden
P	Powerstand (hoogste vermogen)

Bij kookpannen zonder deksel moet evt. een hogere kookstand worden gekozen.

4.9 Restwarmteweergave **H**

De keramische kookplaat is met een restwarmteweergave H uitgerust.

Zolang de H na het uitschakelen brandt, kan de restwarmte worden gebruikt om te smelten en om gerechten warm te houden.

Na het uitdoven van de letter H kan de kookzone nog heet zijn. Er bestaat gevaar voor verbranding!

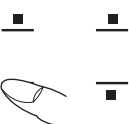
Bij een inductiekookzone wordt de keramiek niet direct, maar alleen door de terugstralende warmte van de pan verwarmd.

4.10 Bediening van de toetsen

De hier beschreven besturing verwacht na het bedienen van een (keuze-) toets daarna de bediening van een volgende toets.

De volgende toets moet principieel binnen 10 seconden worden bediend, anders wordt de keuze geannuleerd.

De plus-/min-toetsen kunnen apart worden aangeraakt of ingedrukt gehouden worden.

1. 
2. 
3. 
4. 
geschikt voor inductie

4.11 Kookplaat en kookzone inschakelen

1. Zolang op de Aan/Uit-toets  drukken (ca. 1 sec.) tot de kookstandweergave de decimale punt aantonen en een kort signaal te horen is. De besturing is klaar voor gebruik.
2. Vervolgens op een kookzonekeuzetoets drukken (bijv.  voor links voor). De kookstandweergave van de gekozen kookzone licht op.
3. Met de plus-toets  of min-toets  een kookstand kiezen. Door de plus-toets wordt de kookstand 1 ingeschakeld, door de min-toets de kookstand 9.
4. Meteen daarna voor inductie geschikt kookgerei op de kookzone plaatsen. De panherkenning schakelt de inductiespoel in. De pan wordt verwarmd. Zolang geen metalen pan op de kookzone wordt geplaatst, wisselt de aanwijzing tussen de ingestelde kookstand en het symbool . Zonder pan wordt de kookzone om veiligheidsredenen na 10 minuten uitgeschakeld. Meer hierover in het hoofdstuk „panherkenning”.

4.12 Kookzone uitschakelen

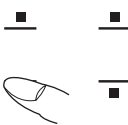
5. De kookstandweergave van de gekozen kookzone moet branden. Hiervoor ev. op een kookzonekeuzetoets drukken (bijv.  voor links voor).
6. a) Meermaals op de min-toets  drukken tot de kookstandweergave 0 aan toont, of
b) één keer tegelijkertijd op de min-toets  en de plus-toets  drukken. De kookzone wordt vanop elke kookstand direct uitgeschakeld, of
c) op de Aan/Uit-toets  drukken. De volledige kookplaat wordt uitgeschakeld (alle kookzones worden uitgeschakeld).

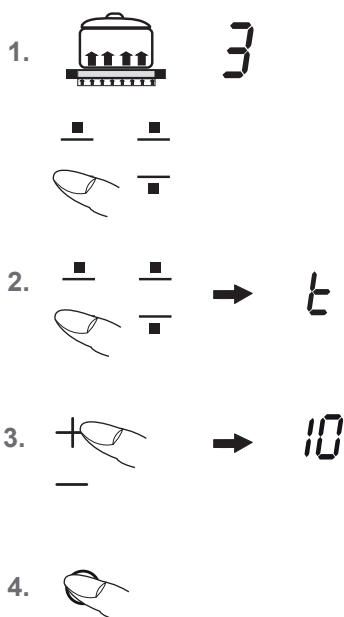
4.13 Kookplaat uitschakelen

7. Op de Aan/Uit-toets  drukken. De kookplaat wordt onafhankelijk van de instelling volledig uitgeschakeld.

Opmerking:

Als alle kookzones handmatig worden uitgeschakeld (kookstand 0) en vervolgens op geen enkele toets of sensorveld meer wordt gedrukt, wordt de kookplaat na 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

5. 
- 6a.   → 
- 6b.   → 
- 6c.   → 
7. 



4.14 Automatische uitschakeling (timer)

Door de automatische uitschakeling wordt elke ingeschakelde kookzone na een instelbare tijd automatisch uitgeschakeld. Er kunnen kooktijden van 1 tot 99 minuten worden ingesteld.

1. Kookgerei staat op een kookzone en een kookstand (bijv. 3) is gekozen.
Er moet een kookzone geselecteerd zijn. Hiervoor op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.
2. Druk vervolgens opnieuw op de kookzonekeuzetoets totdat er een t op het display verschijnt.
3. Direct daarop met de min- — of plus-toets + de tijd instellen. Het proces is begonnen.
Voor het programmeren van de automatische uitschakeling voor nog een kookzone, dient u eerst op de betreffende kookzonekeuzetoets te drukken en daarna de tijd in te stellen.
4. Na afloop van de tijd wordt de kookzone uitgeschakeld. Er is een tijd lang een signaal te horen, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige toets (behalve de Uit-toets) te drukken.

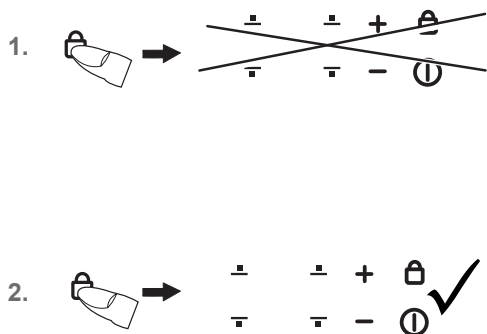
Opmerkingen

- Ter controle van de verstreken tijd (automatische uitschakeling) een kookzone selecteren en door de plus- of min-toets de tijd evt. corrigeren.
- Automatische uitschakeling vervroegd wissen: Er moet een kookzone worden geselecteerd totdat t wordt weergegeven in de kookstandweergave. Hiervoor op de betreffende kookzonekeuzetoets drukken.
Tegelijk op de plus- en min-toets van de timer drukken.

4.15 Vergrendeling/ kinderbeveiliging

Door de vergrendeling kunnen de bediening en een instelling (bijv. kookstand 4) worden geblokkeerd. Alleen de Aan/Uit-toets kan nog altijd worden bediend om de kookplaat uit te schakelen.

De vergrendeling kan zowel met uitgeschakelde als met ingeschakelde kookplaat worden geactiveerd. De geactiveerde vergrendeling blijft ook behouden als de kookplaat uitgeschakeld is! Op die manier dient de vergrendeling ook als kinderbeveiliging om de kookplaat tegen al dan niet gewenste bediening te blokkeren.



Vergrendeling activeren

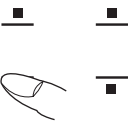
1. Vergrendeltoets zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het controlelampje licht op. De vergrendeling is geactiveerd, de toetsen zijn geblokkeerd.

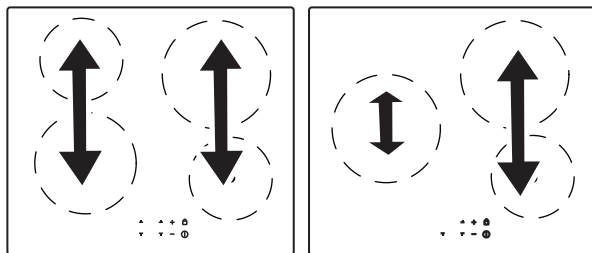
Vergrendeling uitschakelen

2. Vergrendeltoets zolang aanraken tot u een signaaltoon hoort. Het controlelampje gaat uit en de vergrendeling is uitgeschakeld.

Opmerking

- Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd.

1. 
2. 
3. 
4. 
5.  5 min.



Modules (powermanagement)

4.16 Powerstand

De powerstand stelt extra vermogen voor de inductie-kookzones ter beschikking. Een grote hoeveelheid water kan snel aan de kook worden gebracht. De powerstand werkt gedurende 10 minuten, vervolgens wordt automatisch naar kookstand 9 teruggeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Vervolgens op een kookzonekeuzetoets drukken (bijv.  voor links voor).
- De geselecteerde kookstandweergave is helder verlicht.
3. Eén keer op de min-toets – drukken om de hoogste kookstand 9 in te stellen.
4. Eén keer op de plus-toets + drukken om de powerstand te activeren. In de kookstandweergave verschijnt een P.
5. Na 5 minuten wordt de powerstand automatisch uitgeschakeld. De P verdwijnt en er wordt naar kookstand 9 teruggeschakeld.

Opmerkingen:

- Om de powerstand vervroegd uit te schakelen, op de min-toets drukken.
- **Opgelet, gevaar voor oververhitting! Geen olie/frituurvet met de powerstand heet maken.**

4.17 Powermanagement

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen.

Als dit vermogensbereik bij het inschakelen van een kookstand of de powerfunctie wordt bereikt, kan op de bijbehorende kookzonemodule geen hogere kookstand worden ingesteld.

5 Reiniging en onderhoud

- Vóór het reinigen de kookplaat uitschakelen en laten afkoelen.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigungsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!
- Bij het reinigen erop letten dat slechts kort over de Aan/Uit-toets wordt geveegd. Op die manier wordt vermeden dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld!

5.1 Keramische kookplaat

Belangrijk! Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen, krassende pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars enz.

Reiniging na gebruik

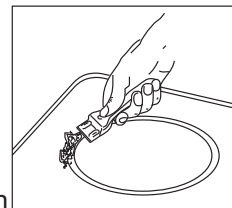
1. Maak de hele kookplaat altijd schoon als ze vuil is – het beste telkens na gebruik. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat afwasmiddel. Daarna wrijft u de kookplaat met een schone doek droog, zodat er geen resten van afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijks onderhoud

2. Reinig en onderhoud de kookplaat een keer in de week grondig met gebruikelijke reinigingsproducten voor vitrokeramiek. Houdt u zich in elk geval aan de instructies van de fabrikant. De reinigingsproducten vormen bij het aanbrengen een beschermend laagje dat water en vuil tegenhoudt. Alle verontreinigingen blijven op deze laag zitten en kunnen daarna veel gemakkelijker worden verwijderd. Vervolgens met een schone doek droogwrijven. Er mogen geen resten van reinigingsmiddelen op het oppervlak achterblijven, omdat ze bij het opwarmen agressief reageren en het oppervlak veranderen.

5.2 Speciale verontreinigingen

Sterk verontreinigingen en vlekken (kalkvlekken, parelmoerachtig glanzende vlekken) kunt u het best verwijderen als de kookplaat nog lauwwarm is. Gebruik hiervoor gebruikelijke reinigingsmiddelen. Ga daarbij te werk zoals onder punt 2 beschreven.



Overgekookte spijzen eerst met een natte doek inweken en vervolgens de vuilresten met een speciale glasschraper voor keramische kookplaten verwijderen. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststof verwijdt u meteen – zolang ze nog heet zijn – met een glasschraper. Daarna de kookplaat reinigen zoals onder punt 2 beschreven.

Zandkorrels die mogelijk tijdens het aardappelen schillen of sla schoonmaken op de kookplaten vallen, kunnen bij het verschuiven van pannen krassen veroorzaken. Let er dus op dat er geen zandkorrels op het oppervlak blijven liggen.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stevigheid van de vitrokeramiek. Het gaat hierbij niet om een beschadiging van de kookplaat, maar om niet verwijderde en daarom ingebrande resten.

Glanzende plekken ontstaan door slijtage van de panbodem, in het bijzonder bij het gebruik van kookgerei met een aluminium bodem of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze kunnen slechts moeizaam met gebruikelijke reinigingsmiddelen worden verwijderd. Eventueel de reiniging meermaals herhalen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en door schurende panbodems wordt het decor in de loop van de tijd afgeschuurd en ontstaan er donkere vlekken.

6 Wat te doen bij problemen?

Ongekwalficeerde ingrepen en reparaties aan het apparaat zijn gevaarlijk omdat er gevaar voor stroomstoten en kortsluiting bestaat. Om lichamelijk letsel en schade aan het toestel te voorkomen, moeten deze worden vermeden. Daarom mogen dergelijke werkzaamheden alleen door een elektrotechnicus, bijv. van de technische klantenservice, worden uitgevoerd.

Denk eraan

Als er aan uw apparaat storingen optreden, controleer dan eerst aan de hand van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken niet zelf kunt verhelpen.

Hierna vindt u tips voor het verhelpen van storingen.

De zekeringen vallen meermaals uit?

- Neem contact op met de klantenservice of een elektromonteur!

De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld?

- Heeft de zekering van de huisinstallatie (zekeringenkast) gereageerd?
- Is het netsnoer aangesloten?
- Zijn de sensortoetsen vergrendeld (kinderbeveiliging)? Na inschakelen van het apparaat is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).
- Zijn de sensortoetsen gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp afgedekt? A.u.b. verwijderen.
- Wordt verkeerd kookgerei gebruikt? Zie hoofdstuk „Services voor inductiekookplaat”.

De kookplaat c.q. de kookzone is plots uitgeschakeld.

- Hebt u per ongeluk op de Aan/Uit-toets gedrukt?
- Zijn de sensoren gedeeltelijk door een vochtige doek, vloeistof of een metalen voorwerp bedekt? Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd. Na een paar seconden wordt er uitgeschakeld. A.u.b. het voorwerp van de sensortoetsen halen.
- Heeft de veiligheidsuitschakeling gereageerd, d.w.z. een kookstand werd langer dan een bepaalde tijd ongewijzigd gebruikt? Zie hoofdstuk Gebruiksdurbeperking.

Een signaaltoon weerklinkt gedurende een beperkte tijd.

Er is een permanente activering van de touch-control-sensortoetsen door overgekookte levensmiddelen, kookgerei of andere voorwerpen.

Oplossing: het oppervlak schoonmaken of het voorwerp verwijderen.

LED voor de kookstanden of voor de restwarmteverklikker H brandt niet of slechts af en toe.

- LED defect. Service contacteren.
Gevaar voor verbranding omdat er niet meer voor hoge temperaturen wordt gewaarschuwd.

Fout F0 wordt aangetoond?

- De besturing van de touch-control vertoont een fout na de kalibratie. De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.
Als de fout tijdens alledaags gebruik optreedt, dient u eveneens de klantenservice te bellen. Zie ingebruikname (kalibratie).

Fout Fc wordt aangetoond?

- De kookplaat is te heet. Na afkoeling functioneert ze weer normaal.

Fout Ft of FE wordt aangetoond?

- De temperatuurvoeler van de touch-control vertoont een fout. Laat de kookplaat afkoelen. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout FL wordt aangetoond?

- Teveel licht voor de correcte werking van de Touch-Control, bijv. door krachtige halogeenverlichting van de afzuigkap.
De lichtsterkte moet omlaag gebracht worden, waarna de bediening weer normaal verloopt.

Fout FJ, FU, FA of FC wordt aangetoond?

- Interne softwarecontrole. Na afloop verdwijnt de foutmelding. Als de fout nog altijd wordt aangetoond moet u de klantenservice roepen.

Fout Fr wordt aangetoond?

- Fout van de relaisfunctie.
De kookplaat moet gedurende enkele seconden van het net worden genomen (reset). Indien na de aansluiting op het net de fout opnieuw optreedt, moet u de klantenservice roepen.

Het pansymbool verschijnt .

Er werd een kookzone ingeschakeld en de kookplaat verwacht dat er een geschikte pan wordt opgezet (panherkenning). Pas dan wordt er energie afgegeven.

Het pansymbool blijft verschijnen, hoewel er een pan werd opgezet?

De pan is niet geschikt voor inductie of heeft een te kleine diameter.

De gebruikte kookpannen maken geluid?

Dat heeft een technische oorzaak; er bestaat geen gevaar voor de inductiekookplaat of de pan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen?

Dat is normaal omdat de elektronica wordt afgekoeld.

De kookplaat maakt geluiden (klikkende of krakende geluiden) of bij het inschakelen van de kookplaat is gezoem te horen?

Dat heeft een technische oorzaak en is niet te vermijden.

Pulserend kookgedrag?

De inductie-elementen kunnen hun vermogen slechts tot op een bepaalde kookstand reduceren. Onder deze kookstand begint het verwarmingselement in fasen te werken. Dat betekent dat het inductie-element naargelang van de gekozen kookstand in een bepaald interval in- en weer uitgeschakeld wordt. Dit ritmisch gedrag is hoorbaar en wordt bij het koken door het opstijgen en verdwijnen van luchtballen op de panbodem zichtbaar. Het pulserend kookgedrag op bepaalde kookstanden is normaal en heeft geen negatieve invloed op het kookresultaat.

Oplossing:

Indien mogelijk potten en pannen met een dikke bodem en dus een goede warmteaccumulatie en -verdeling gebruiken. Kookpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel sluiten. Bij het koken zonder deksel gaat zeer veel energie verloren.

De kookplaat heeft barsten of breuken?

Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.

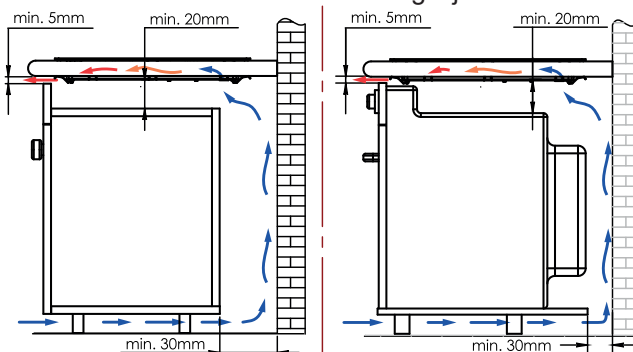
7 Montagehandleiding

7.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, spijkers, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen mogelijke risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

7.2 Ventilatie

- De inductiekookplaat is voorzien van een ventilator die automatisch aan- en uitgaat. Als de temperatuurwaarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden, start de ventilator met lage snelheid. Wordt de inductiekookplaat intensief gebruikt, dan schakelt de ventilator over naar een hogere snelheid. Als de elektronica voldoende is afgekoeld, reduceert de ventilator zijn snelheid en schakelt automatisch uit.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn, zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Als het vermogen van een kookzone regelmatig vanzelf gereduceerd of uitgeschakeld wordt (zie hoofdstuk 'Oververhittingsbeveiliging'), is de koeling waarschijnlijk onvoldoende. In dat geval is het aanbevolen de achterwand van de onderkast ter hoogte van de uitsparing in het werkblad te openen en de voorste dwarslijst van het meubel over de gehele breedte van de kookplaat te verwijderen, zodat een betere luchtcirculatie mogelijk is.



Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt vooraan een luchtspleet van 5 mm aanbevolen.

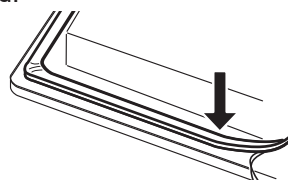
7.3 Montage

Belangrijke opmerkingen

- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.

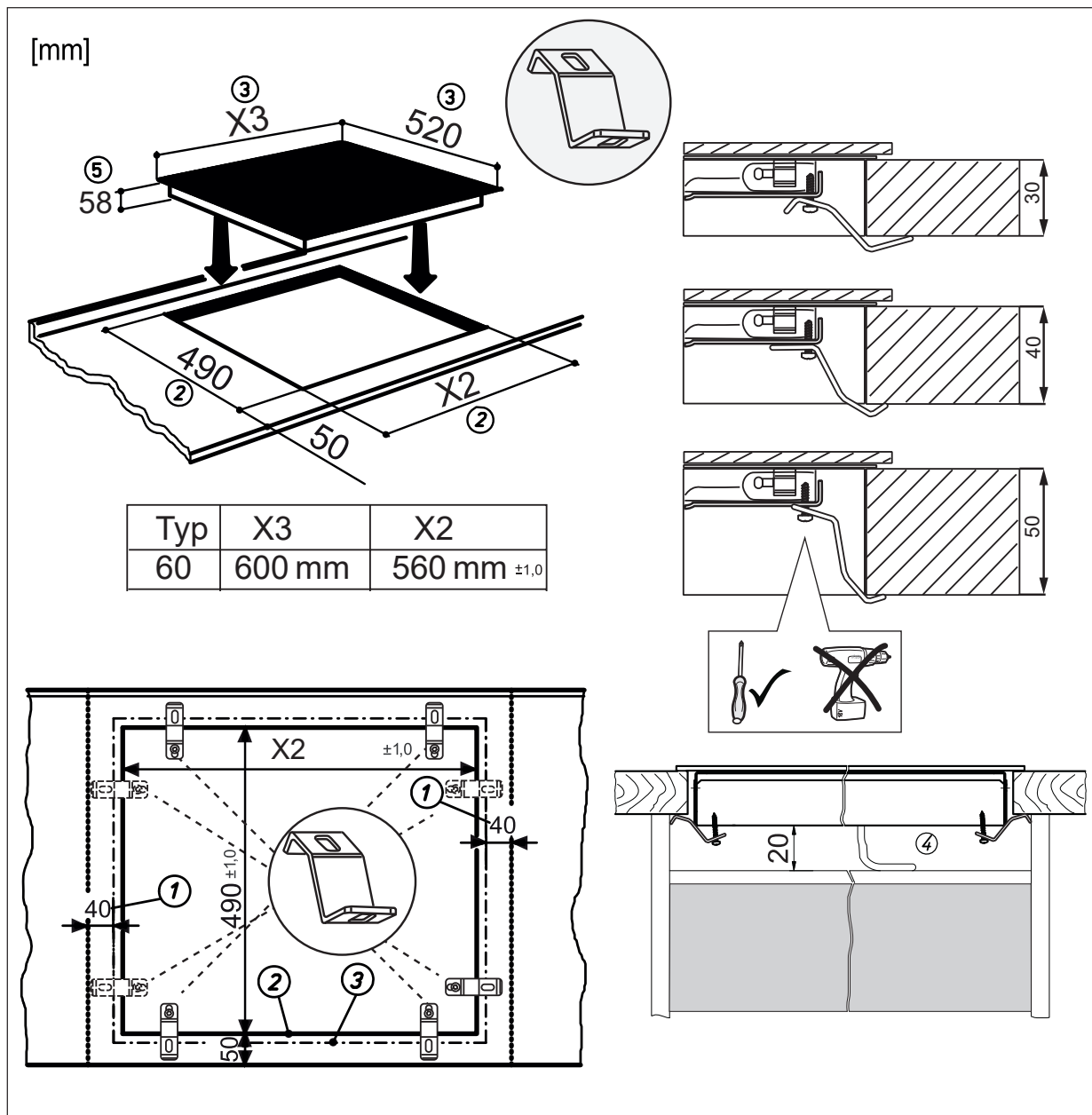


- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich evt. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

Uitsparing in het werkblad

De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.



Plaatstrip

- De kookplaat inzetten en justeren.
- Aan de onderkant de plaatstrips met schroeven aan de voorziene bevestigingsgaten inzetten, justeren en vastzetten.
- De schroeven alleen met een schroevendraaier met de hand vastzetten; geen elektrische schroevendraaier gebruiken.
- Bij dunne werkbladen op de juiste positie van de plaatstrip letten.

Belangrijk:

Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

- ① Minimumafstand tot naburige wanden
- ② Uitfreesmaat
- ③ Buitenmaat kookplaat
- ④ Kabeldoorvoer door de achterwand
- ⑤ Inbouwhoogte

7.4 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE! ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

- De elektrische aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd!
- De wettelijke voorschriften en aansluitvoorwaarden van de plaatselijke elektriciteitsmaatschappij moeten strikt worden nageleefd.
- Bij het aansluiten van het apparaat moet een installatie worden voorzien die het mogelijk maakt het apparaat met een contactopeningswijdte van ten minste 3 mm met alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinstallaties zijn LS-schakelaars, zekeringen en contactoren. Bij aansluiting en reparatie het toestel met een van deze installaties stroomloos maken.
- De aardleider moet zo lang zijn dat hij bij het begeven van de trekontlasting pas na de stroomvoerende aders van de aansluitkabel met trekkracht wordt belast.
- De overvloedige kabellengte moet uit de inbouwzone onder het toestel worden getrokken.
- U moet er ook op letten dat de netspanning met de op het typeplaatje aangegeven netspanning overeenstemt.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Let op: Door een verkeerde aansluiting kan de vermogenselektronica worden vernield.

Aansluitwaarden

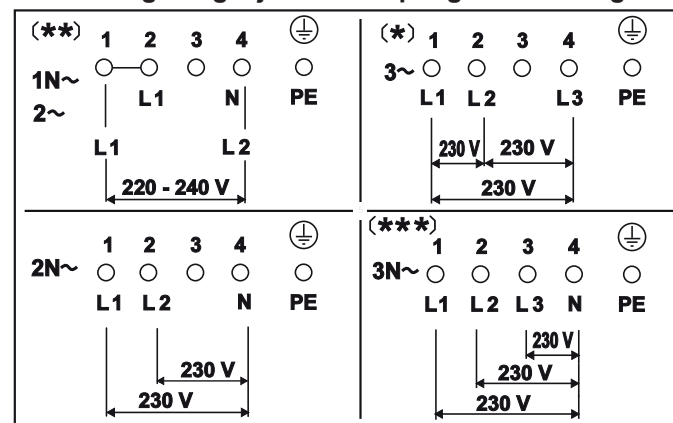
Netspanning: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Nominale componentenspanning: 220-240V

Geen aansluitkabel standaard aanwezig

- Om de aansluiting uit te voeren moet het deksel van de aansluitdoos aan de onderkant van het apparaat worden losgemaakt om zo de aansluitklem te bereiken. Na de aansluiting moet het deksel weer vastgemaakt en de aansluitleiding met de snoerklem beveiligd worden.
- De aansluitleiding moet minstens van het type H05 RR-F zijn.

Aansluitingsmogelijkheden: 5-polige aansluiting



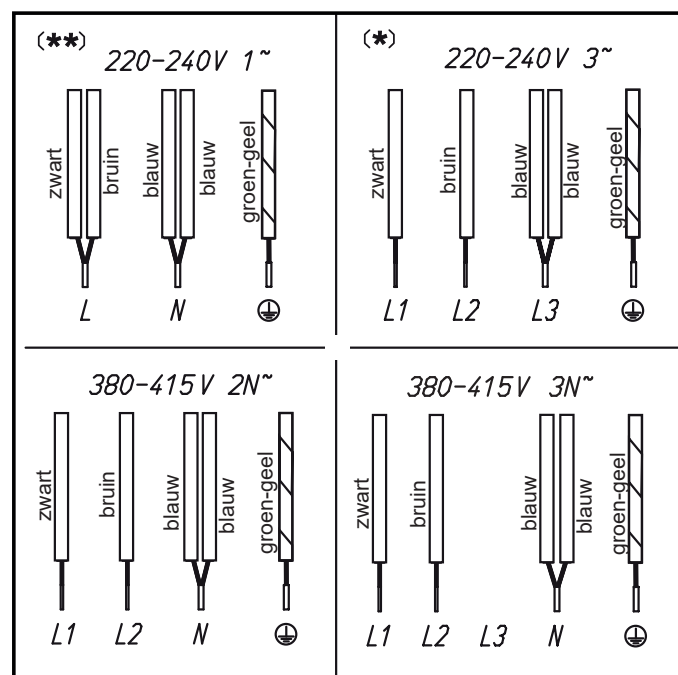
* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

** Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.

*** L3 is niet geladen

Aansluitkabel standaard aanwezig

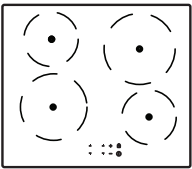
- De kookplaat is bij levering met een temperatuurbestendige aansluitkabel uitgerust.
- De aansluiting op het net wordt volgens het aansluitschema uitgevoerd, tenzij de aansluitkabel al met een stekker is uitgerust.
- Als de netaansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet hij door een speciale aansluitkabel worden vervangen. Om risico's te vermijden mag dit alleen door de fabrikant of zijn klantenservice gebeuren.

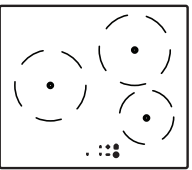


* Let op! Speciale aansluiting 220 - 240 V 3~ !

** Deze aansluitingsvariant is in Zwitserland niet door de SEV toegelaten.

7.5 Technische gegevens

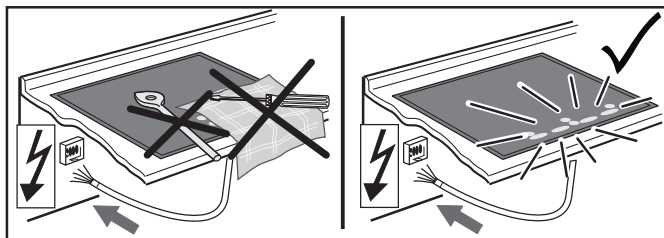
	
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ dieptemm	58 x 600 x 520
Kookzones	
links voorØ cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
links achterØ cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
rechts achterØ cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
rechts voorØ cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kookplaat kW	7,2 kW

	
Afmetingen kookplaat	
hoogte/ breedte/ dieptemm	58 x 600 x 520
Kookzones	
linksØ cm / kW	21/ 1,5 (2,0)*
rechts achterØ cm / kW	21/ 2,2 (3,0)*
rechts voorØ cm / kW	14,5/ 1,2 (1,6)*
Kookplaat kW	5,6 kW

7.6 Inbedrijfstelling

Na het inbouwen van de kookplaat en na het inschakelen van de voedingsspanning (aansluiting op het net) vindt eerst een zelftest van de besturing plaats en verschijnt er een service-informatie voor de klantenservice.

Belangrijk: bij de aansluiting op het net mogen er geen voorwerpen op de touch-control sensoren liggen!



Met een sponsje en wat afwasmiddel even over het oppervlak van de kookplaat vegen en vervolgens droogwrijven.

Belangrijk:

Na de aansluiting op het net of na een stroomstoring is de vergrendeling geactiveerd (zie hoofdstuk Vergrendeling/kinderbeveiliging).

Kalibratie

Door aanraken van de vergrendeltoets wordt een kalibratie van de besturing uitgevoerd. Hierbij is het belangrijk dat het aanraken van de vergrendeltoets zonder handschoenen met schone vingers en lichte druk gebeurt.

8 Buitenbedrijfstelling, afvoer

8.1 Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de kookplaat na de demontage milieuvriendelijk af.

8.2 Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

8.3 Verwijderen van oude apparaten



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

