

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	106
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	106
1.2 Zweck des Gerätes	110
1.3 Haftung des Herstellers	110
1.4 Entsorgung	110
1.5 Typenschild	111
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	111
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	111
2 Beschreibung	112
2.1 Allgemeine Beschreibung	112
2.2 Kochzonen	112
2.3 Symbole	116
3 Gebrauch	117
3.1 Vorhergehende Eingriffe	118
3.2 Verwendung des Kochfeldes	118
4 Reinigung und Wartung	127
4.1 Reinigung der Oberflächen	127
4.2 Wöchentliche Reinigung	127
4.3 Flecken oder Speiserückstände	127
4.4 Was tun, wenn...	128
5 Installation	129
5.1 Sicherheitshinweise	129
5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte	129
5.3 Einbau	133
5.4 Elektrischer Anschluss	134
5.5 Für den Installateur	138

DE

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smeg.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Denken Sie daran, dass die Kochzonen sich sehr schnell erwärmen. Das Erwärmen von leeren Töpfen vermeiden: Überhitzungsgefahr.
- Fette und Öle können Feuer fangen, wenn sie überhitzt werden. Sich während der Zubereitung von öl- oder fetthaltigen Speisen nicht entfernen. Brennende Öle oder Fette niemals mit Wasser löschen. Den Deckel auf den Topf setzen und die entsprechende Kochzone ausschalten.
- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.



- Während des Betriebs keine Gegenstände aus Metall wie Geschirr oder Besteck auf das Kochfeld legen, denn sie könnten sich überhitzen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Spraydosen in der Nähe dieses Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.

Schäden am Gerät

- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.



Hinweise

- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Die Kochgefäße oder Grillpfannen müssen sich innerhalb des Umrisses des Kochfeldes befinden.
- Alle Kochgefäße müssen einen flachen und ebenen Boden aufweisen.
- Bei Überlaufen des Inhalts muss die Flüssigkeit unverzüglich vom Kochfeld entfernt werden.
- Darauf achten, dass keine säurehaltigen Substanzen wie Zitronensaft oder Essig auf das Kochfeld fallen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.

Installation

- Dieses Gerät **darf nicht auf** Booten oder in Wohnwagen installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Sicherstellen, dass das Material des Schranks hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.



- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Kontrolllampen der Restwärme eingeschaltet sind, nicht berühren oder reinigen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.

Für dieses Gerät

- Bei Rissen, Sprüngen oder Brüchen des Glaskeramikkochfeldes, ist das Gerät sofort auszuschalten. Sofort die Stromzufuhr unterbrechen und sich an den technischen Kundendienst wenden.



Hinweise

1.2 Zweck des Gerätes

- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

1.3 Haftung des Herstellers

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

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuchs;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.



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

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

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

1.5 Typenschild

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

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

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

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung

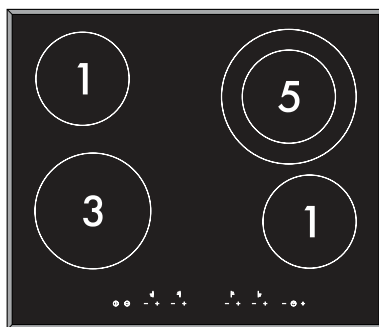
Das Gerät verfügt über Kochzonen mit je nach Modell verschiedenen Durchmessern und Leistungen. Die Position und die Hitze der Kochzonen sind auf die auf das Glas gezeichneten Durchmesser beschränkt.

Die **HIGH-LIGHT**-Kochzonen schalten nach einigen Sekunden ein und die Erwärmung kann mit den auf der Bedienblende angeordneten Bedienelementen gesteuert werden.

Die Kochzonen mit zwei oder drei konzentrischen Kreisen verfügen über eine zwei- oder dreifache Erwärmung; Es kann sowohl im Inneren des kleinen Durchmessers oder in beiden Durchmessern gegart werden.

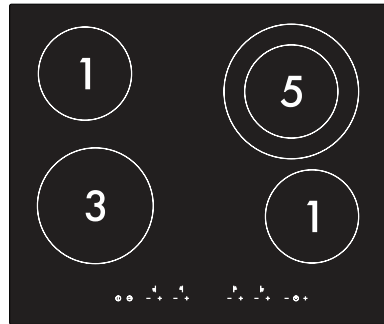
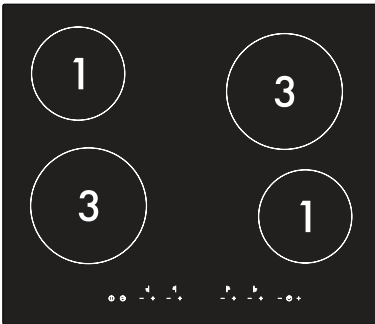
2.2 Kochzonen

Mit Rahmen

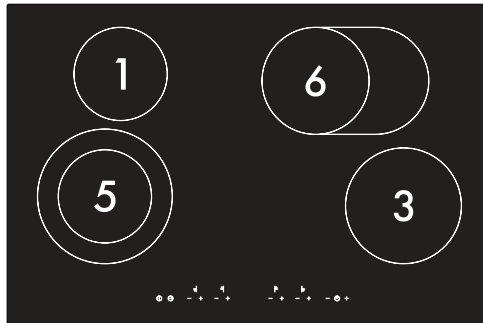


60 cm

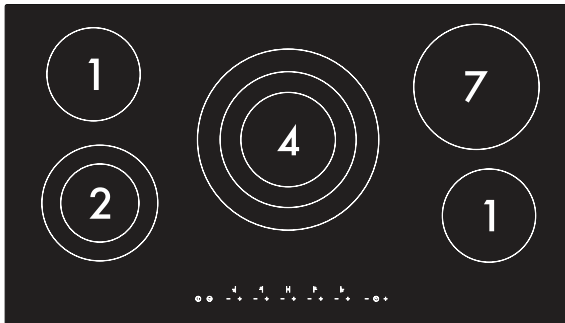
Mit geraden Kanten



60 cm



77 cm

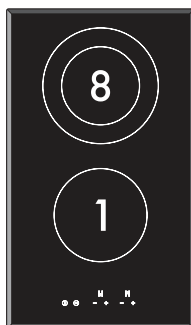


90 cm

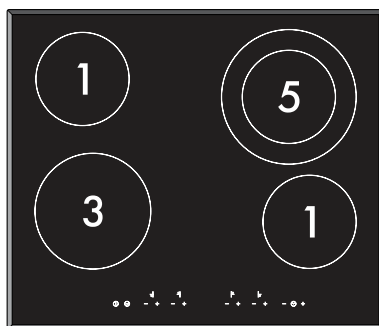
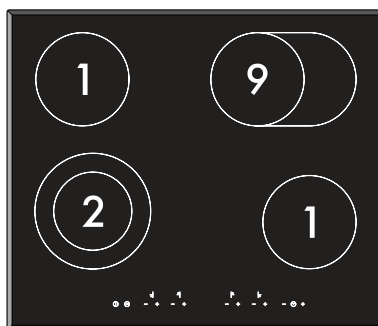
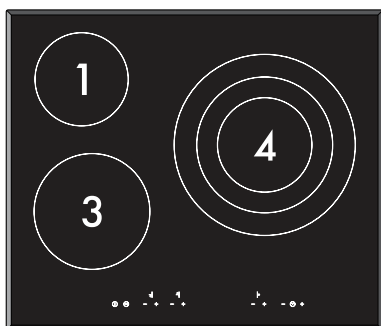


Beschreibung

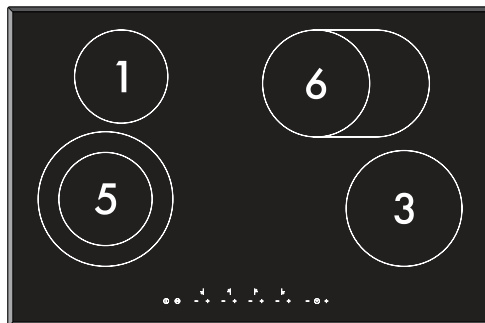
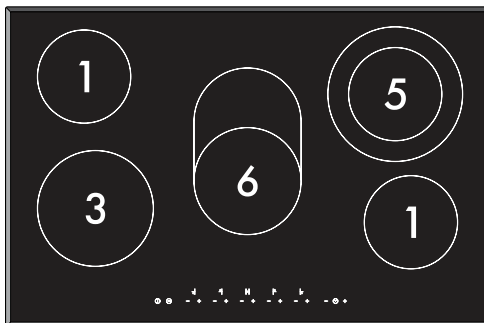
Mit abgeschrägten Kanten



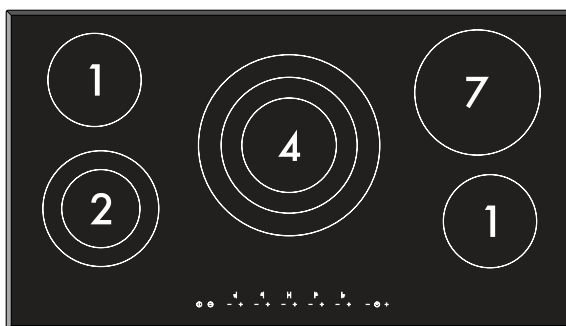
30 cm



60 cm



77 cm



90 cm

Zone	Außen-Durchmesser (mm)	Max. Leistungs-Aufnahme (W)*	Innen-Durchmesser (mm)	Max. Leistungs-Aufnahme (W)*	Mittlerer Durchmesser (mm)	Max. Leistungs-Aufnahme (W)*
1	148	1200	-	-	-	-
2	184	2000	124	800	-	-
3	184	1800	-	-	-	-
4	288	2700	150	1950	216	1050
5	214	2200	148	1000	-	-
6	Ovale Platte	2200	170	1400	-	-
7	199	2000	-	-	-	-
8	184	1700	124	700	-	-
9	Ovale Platte	2000	148	1100	-	-

* die Leistungen sind nur richtweise angegeben und können je nach ausgewählten Einstellungen und Netzspannung variieren.



Beschreibung

2.3 Symbole

ON-/OFF-Taste

Das Kochfeld ein- oder ausschalten.

Taste zur Bediensperre

Ein 3 Sekunden langes Drücken dieser Taste aktiviert oder deaktiviert die Bediensperre.

Taste Erhöhen

Erhöht den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

Taste Verringern

Vermindert den Wert der Leistungsstufe oder die Garzeit.

Taste Minutenzähler (nur bei einigen Modellen)

Aktiviert den Minutenzähler oder Timer für die automatische Ausschaltung.

Kochzonen



Vorne links



Hinten links



Mitte



Hinten rechts



Vorne rechts



Mitte rechts



Vorne (nur bei Ausführung 30 cm)



Hinten (nur bei Ausführung 30 cm)



3 Gebrauch



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Während des Gebrauchs die Hände mit Schutzhandschuhen schützen.
- Die Oberflächen des Kochfeldes während des Betriebs oder solange die Anzeige **H** in einem oder mehreren Displays erscheint, nicht berühren oder reinigen.
- Keine leeren Töpfe oder Pfannen auf die eingeschalteten Kochzonen stellen.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Bei Anwesenheit von Kindern oder Haustieren, die das Kochfeld erreichen können, die Bediensperre einschalten.
- Nach dem Gebrauch die Kochzonen ausschalten, die eine gewisse Zeit lang sehr heiß bleiben, auch wenn sie ausgeschaltet sind. Die Oberflächen des Kochfeldes nicht berühren.



Übermäßige Temperatur Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine entflammaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder direkt unter dem Kochfeld aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter, Geschirr und Plastikbehälter für das Garen von Speisen verwenden.
- Das Gerät während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei Rissen oder Sprüngen oder wenn das Gerät sich nicht ausschaltet, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.



Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Kochfeld nicht benutzen, wenn ein eventuell darunter installierter Backofen einen Pyrolyse-Vorgang durchführt.
- Töpfe, die keinen vollkommen glatten und ebenen Boden aufweisen, nicht auf das Kochfeld stellen.
- Unbedingt vermeiden, dass feste und schwere Gegenstände auf die Kochfläche fallen.
- Bei Rissen oder Sprüngen das Gerät sofort ausschalten, den Stromstecker herausziehen und unverzüglich den Kundendienst kontaktieren.
- Das Kochfeld nicht als Ablage benutzen.



3.1 Vorhergehende Eingriffe

Um die während der Werkverarbeitung eventuell entstandene Feuchtigkeit zu entfernen und die vollkommene Funktionstüchtigkeit der elektronischen Kreisläufe und der Bedientastatur zu garantieren, müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

1. Die Schutzfolie von den Außenflächen des Gerätes und den Zubehörteilen entfernen.
2. Eventuelle Etiketten entfernen (mit Ausnahme des Kenndatenschildes).



Während des ersten Anschlusses an das Stromnetz wird eine automatische Kontrolle durchgeführt, bei der alle Kontrolllampen einige Sekunden lang aufleuchten. Es kann vorkommen, dass in den Displays die Anzeige **H** erscheint, dass das Kochfeld während der werksseitig vorgenommenen Abnahmeprüfung mit noch aktiver Restwärme ausgeschaltet wurde. Diese Anzeige erlischt automatisch nach 6 Minuten.

3.2 Verwendung des Kochfeldes

Alle Bedien- und Kontrollvorrichtungen des Gerätes befinden sich auf der Bedienblende. Das Kochfeld wird über die Touch-Control Sensortasten bedient.

Die Leistung der Kochzone kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden.

Berühren Sie leicht eines der Symbole auf der Glaskeramikfläche. Jede korrekte Berührung wird durch einen Signalton bestätigt.



Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken, da sich das Gerät sonst ungewollt ausschaltet.

Einschaltung des Kochfeldes

Um das Kochfeld einzuschalten, muss die ON/OFF-Taste **I** mindestens 3 Sekunden lang gedrückt werden.

Nach Ablauf von 30 Sekunden schaltet sich das Kochfeld, wenn keine Platte aktiviert wird, automatisch wieder aus.



Einschalten der einzelnen Kochzone

1. Nach Einschalten des Kochfeldes die Tasten **Erhöhen**  drücken, um die gewünschte Kochzone zu aktivieren. Im Display erscheint das Symbol .
2. Erneut die Taste **Erhöhen**  drücken. Im Display erscheint das Symbol  oder  und zeigt an, dass die Kochzone bei Höchstleistung in Betrieb ist.
3. Die Tasten **Erhöhen**  und **Verringern**  drücken, um die gewünschte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Wird die Taste **Erhöhen**  gedrückt, wenn die Kochzone auf Höchstleistung  oder  gestellt ist, wird die Kochzone deaktiviert ().



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

Einschalten der Zweikreis-Kochzone

1. Nach Einstellung der Höchstleistung  oder , die Tasten **Erhöhen**  drücken. Im Display leuchtet neben der Leistung ein Punkt auf, der anzeigt, dass die Zweikreis-Kochzone  oder  eingeschaltet ist.
2. Die Tasten **Erhöhen**  und **Verringern**  drücken, um die gewünschte Leistung zu verringern oder zu erhöhen.



Wird die Taste **Erhöhen**  gedrückt, wenn die Kochzone auf Höchstleistung  oder  gestellt ist, wird die Kochzone deaktiviert ().



Gebrauch

Einschalten der Dreikreis-Kochzone

1. Nach Einstellung der Höchstleistung **9** oder **P**, die Tasten **Erhöhen** **+** drücken. Im Display leuchtet neben der Leistung ein Punkt auf, der anzeigt, dass die innere Kochzone **9** oder **P** eingeschaltet ist.
2. Erneut die Taste **Erhöhen** **+** drücken, um die Kochzone vollständig zu aktivieren. Im Display beginnt neben der Leistung ein Punkt zu blinken, der anzeigt, dass die ganze Kochzone **9** oder **P** eingeschaltet ist.
3. Die Tasten **Erhöhen** **+** und **Verringern** **-** drücken, um die gewünschte Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Wird die Taste **Erhöhen** **+** gedrückt, wenn die Kochzone auf Höchstleistung **9** oder **P** gestellt ist, wird die Kochzone deaktiviert (**0**).

Funktion Melting (Schmelzen)



Mit dieser Funktion können die Speisen wie Butter, Schokolade ... geschmolzen werden.

Zum Aktivieren der Funktion Melting nach Einschalten des Kochfeldes:

1. Nach Einstellung der Leistung auf **P** (oder **P** für die kombinierten Kochzonen) die Taste **Erhöhen** **+** drücken. Im Display erscheint die Anzeige **0**.
2. Erneut die Taste **Erhöhen** **+** drücken. Im Display erscheint die Anzeige **U**.

Restwärme

Solange die Kochzone nach dem Abschalten noch warm ist, wird im Display **H** angezeigt.



Übermäßige Temperatur Verbrennungsgefahr

- Kinder können die Anzeige der Restwärme nur schwer sehen. Nach der Verwendung bleiben die Kochzonen eine gewisse Zeit lang sehr heiß, auch wenn sie abgeschaltet sind. Verhindern, dass Kinder sie mit den Händen anfassen.



Heizbeschleuniger

Mit dieser Funktion kann die gewünschte Heizstufe in kürzerer Zeit erreicht werden. Die Kochzonen beginnen mit der höchsten Leistung und verringern diese nach Erreichen der ausgewählten Leistungsstufe.

1. Mit den Tasten **Erhöhen**  und **Verringern**  eine Leistungsstufe zwischen **1** und **9** auswählen (auch in der Zwei- oder Dreikreis-Betriebsart).
2. Gleichzeitig die Tasten **Erhöhen**  und **Verringern**  der Kochzonen, bei denen die Funktion des Heizbeschleunigers aktiviert werden soll, drücken. Im Display erscheinen abwechselnd die Anzeige  und die ausgewählte Leistungsstufe.

Leistungs- Stufen	Erwärmungszeit mit aktivierter Funktion  (Minuten)
1	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
7	8
8	10
9	12

Bediensperre

Die Bediensperre ist eine Vorrichtung, die das Gerät vor nicht gewolltem oder unsachgemäßem Gebrauch schützt. Die für eine unvorhergesehene Abänderung der eingestellten Garwerte nützliche Sperre kann bei ein- oder ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

1. Nach Einschalten der Kochzone die Taste zur **Bediensperre**  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Auf der Taste leuchtet ein Punkt auf, der anzeigt, dass die Bedienvorrichtungen nun gesperrt sind und beim Drücken einer beliebigen Taste erscheint die Anzeige  oder  (je nach Modell).
2. Die Taste zur **Bediensperre**  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Der leuchtende Punkt über dem Symbol erlischt und zeigt somit an, dass die Bedienvorrichtungen nun freigegeben sind und jede beliebige Taste gedrückt werden kann.



Bei mindestens einer eingeschalteten Kochzone bleibt die Taste **ON/OFF**  aus Sicherheitsgründen aktiv. Zu jedem beliebigen Zeitpunkt kann das gesamte Kochfeld auch bei aktivierter Bediensperre ausgeschaltet werden.



Minutenzähler (nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Funktion kann ein Minutenzähler eingestellt werden, der nach Ablauf der voreingestellten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ein akustisches Signal aussendet.

1. Bei ausgeschaltetem Gerät die Taste

Minutenzähler  drücken. Im

Display erscheint die Anzeige , die die Möglichkeit zur Abänderung des Minutenzählers anzeigt.

2. Die Tasten **Erhöhen**  oder

Verringern  drücken, um die gewünschte Zeit des Minutenzählers einzustellen (für einen schnellen Durchlauf die Tasten gedrückt halten).

3. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Benutzer vom Kochfeld durch eine Reihe von Signaltönen darauf aufmerksam gemacht. Zum Abbrechen dieser Anzeige die Taste

Minutenzähler  drücken.

4. Um den Minutenzähler während der Zählung zu deaktivieren, muss sein Wert mit der Taste **Verringern**  auf Null gesetzt werden. Sobald im Display die Anzeige  erscheint, wird der Minutenzähler deaktiviert.

Minutenzähler mit Abschaltautomatik (nur bei einigen Modellen)

Mit dieser Funktion kann die Abschaltautomatik für jede einzelne Kochzone programmiert werden, die nach der gewünschten Zeit (zwischen 1 und 99 Minuten) ausgelöst wird.

1. Die Taste **Minutenzähler**  drücken.

Im Display erscheint die Anzeige , die die Möglichkeit zur Abänderung des Minutenzählers anzeigt.

2. Erneut die Taste **Minutenzähler**  drücken. Wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist, leuchtet ein Punkt unter den Bedienelementen der ersten aktiven Kochzone auf (von links nach rechts).

3. Die Tasten **Erhöhen**  oder

Verringern  drücken, um die gewünschte Zeit für die Abschaltautomatik einzustellen (für einen schnellen Durchlauf die Tasten gedrückt halten), oder eine weitere Kochzone mit der Taste

Minutenzähler  auszuwählen.

4. Zur Abänderung der eingestellten Zeit die Taste **Minutenzähler**  so lange drücken, bis ein Punkt unterhalb der Bedienelemente der Kochzone, die abgeändert werden soll, aufleuchtet.
5. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit deaktiviert das Kochfeld die Kochzone und macht den Benutzer durch eine Reihe von akustischen Signalen darauf aufmerksam. Zum Abbrechen dieser Anzeige eine beliebige Taste drücken.



Wenn der Minutenzähler mit Abschaltautomatik ohne aktive Kochzone aktiviert wird, verhält er sich wie ein normaler Minutenzähler.

Untermenü

Das Kochfeld verfügt über ein Untermenü, das die Aktivierung oder Deaktivierung einiger Parameter ermöglicht:

1 = Automatische Bediensperre: Wenn der Benutzer nach der Aktivierung dieser Betriebsart eine Minute lang nicht auf den Betrieb einwirkt, wird die Bediensperre automatisch ausgelöst.

2 = Show-Room: Bei Aktivierung dieser Betriebsart deaktiviert das Gerät alle Heizelemente, während die Bedienblende aktiv bleibt (nützlich für Vorführungen im Geschäft). Jede Minute erscheint im Display eine Sekunde lang die Anzeige **SHO**. Um das Kochfeld für den normalen Betrieb zu verwenden, muss diese Betriebsart auf **n** gestellt werden.

3 = ECO-logic (nur bei einigen Modellen): Bei Aktivierung dieser Betriebsart reguliert die Elektronik des Kochfeldes automatisch die Leistung, so dass die maximale eingestellte Stromaufnahme eingehalten wird: 3 oder 4 kW. Um das Kochfeld auf der höchsten Leistungsstufe zu verwenden, muss diese Betriebsart auf **n** gestellt werden.

Bei der ersten Installation und innerhalb von zwei Minuten nach Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz die Tasten

Erhöhen und **Verringern** der ersten Kochzone (neben dem Symbol) gedrückt halten.

Im Display der Kochzone erscheint die Zahl der abzuändernden Einstellung (**1 = Automatische Bediensperre, 2 = Show-Room, 3 = ECO-logic**) und an der Seite ihr Wert (**5**: aktiviert, **n**: deaktiviert).

Zum Beispiel **1 n** zeigt an, dass die **automatische Bediensperre** deaktiviert ist.

Die Tasten **Erhöhen** oder **Verringern** drücken, um die Einstellung der Werte **5** oder **n** abzuändern.

Bei Abänderung des Parameters **ECO-logic** können die folgenden Werte ausgewählt werden **3** (3 kW), **4** (4 kW), **n** (maximale Stromaufnahme). Um die folgenden Einstellungen durchlaufen zu lassen oder abzuändern, die Taste

Bediensperre drücken.



Sofern das Kochfeld schon installiert und in Betrieb ist, muss die Stromversorgung des Kochfeldes unterbrochen werden. Die Stromversorgung erneut anschließen und innerhalb von zwei Minuten wie oben beschrieben fortfahren.



Ratschläge zur Energieeinsparung

- Der Durchmesser des Topfbodens muss dem Durchmesser der Kochzone entsprechen.



- Beim Kauf eines neuen Topfes müssen Sie kontrollieren, ob sich der Durchmesser auf den Boden oder den oberen Rand des Kochgefäßes bezieht, denn Letzterer ist fast immer größer als der Bodendurchmesser.
- Der Boden der Töpfe muss dick und vollkommen eben sein. Zudem muss er, wie auch das Kochfeld, sauber und trocken sein.
- Wenn Gerichte mit langen Garzeiten zubereitet werden sollen, können Sie durch die Verwendung eines Dampfkochtopfes Zeit und Energie sparen und gleichzeitig die in den Lebensmitteln enthaltenen Vitamine erhalten.
- Sicherstellen, dass ausreichend Flüssigkeit im Dampfkochtopf ist, denn ein Überhitzen aufgrund fehlender Flüssigkeit könnte Topf und Kochzone beschädigen.
- Die Töpfe möglichst mit einem passenden Deckel bedecken.

- Einen Topf wählen, dessen Größe der Menge des Kochguts entspricht. Ein großer, aber halbleerer Topf bedeutet Energieverschwendung.
- Keine Töpfe aus Gusseisen oder mit rauem Boden verwenden.



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



Tabelle der Garvorgänge

Leistungs- Stufen	Zubereitungsart	Geeignet für...
0	OFF - Stellung	Aus
U	Warmhalteplatte	Aufwärmen von Speisen
1	Weiterkochen kleiner Speisemengen (niedrigste Leistung)	Schmelzen von Butter, Schokolade o. Ä.
2	Weiterkochen kleiner Speisemengen	Beibehaltung des Siedepunktes bei geringer Wassermenge. Schlagen von Saucen mit Butter oder Eigelb.
3 - 4	Weiterkochen	Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen. Kochen von Wasser. Auftauen von Tiefkühlprodukten. Omelette mit 2-3 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge.
5	Garen von großen Mengen an Speisen	Kochen von Wasser, Omelette mit 4-6 Eiern, Obst- und Gemüsegerichte, verschiedene Garvorgänge
6	Garen von großen Mengen an Speisen, braten	Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Gerichte, die mit unterschiedlichen Wassermengen zubereitet werden, Marmeladen usw.
7 - 8	Große Braten, mit Mehl anbraten	Rinder-/Schweinebraten oder Bratfisch, Steaks, Leber, Anbraten von Fleisch und Fisch, Eier usw.
9 - P*	Braten, Schmoren, Kochen (höchste Leistung)	Frittieren von Kartoffeln usw., schnelles Aufkochen von Wasser.

* nur bei einigen Modellen



Begrenzung der Garzeit

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer.

Sofern die Einstellungen der Kochzone nicht abgeändert werden, ist die maximale Betriebsdauer einer jeden Kochzone von der ausgewählten Leistungsstufe abhängig.

Wenn die automatische Vorrichtung zur Begrenzung der Betriebsdauer aktiviert wird, schaltet sich die Kochzone aus, ein kurzer Signalton ertönt und solange die Kochzone noch warm ist, erscheint im

Display die Anzeige **H**.

Leistungsstufen	Maximale Garzeit (Min.)
U	600
1	600
2	360
3	300
4	240
5	180
6	120
7	120
8	120
9	70
P	70

Überhitzungsschutz

Wird das Kochfeld über längere Zeit bei voller Leistung benutzt, kann die Elektronik Schwierigkeiten beim Abkühlen zeigen, falls die Umgebungstemperatur hoch ist.

In diesem Fall wird eine Vorrichtung ausgelöst, die die Versorgung der vorderen Kochzonen unterbricht. Im Display

erscheinen die blinkenden Anzeigen **H**

und **E**.

Sollte die Temperatur der elektronischen Karte nicht sinken, unterbricht die Vorrichtung die Versorgung aller Kochzonen und es erscheint die Anzeige

H I E E (nur bei einigen Modellen).

Nachdem die Temperatur wieder unter den Sicherheitsgrenzwert gesunken ist, kann der Garvorgang fortgesetzt werden.

Weitere Funktionen

Gleichzeitige oder verlängerte Aktivierung von drei oder mehreren

Bedienvorrichtungen (zum Beispiel: bei einem ungewollten Abstellen des Topfes auf die Bedienvorrichtungen oder bei Überkochen von Wasser). Eine automatische Vorrichtung deaktiviert alle Kochzonen (sofern eingeschaltet) und im

Display erscheint die Fehlermeldung **E 2**.

Die Ursache des Fehlers von den Tasten entfernen.



4 Reinigung und Wartung



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Beim Kochen keinen Zucker oder süße Mischungen auf das Kochfeld schütten.
- Auf keinen Fall Materialien oder Substanzen legen, die schmelzen können (Kunststoff oder Alufolie).
- Die Sensortasten immer sauber halten und keine Art von Gegenständen darauf ablegen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme). Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.

4.1 Reinigung der Oberflächen

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

4.2 Wöchentliche Reinigung

Das Kochfeld einmal pro Woche mit einem handelsüblichen Glasreiniger reinigen und pflegen. Dabei immer die Herstellerhinweise beachten. Das in diesen Produkten enthaltene Silikon bildet einen flüssigkeits- und schmutzabweisenden Schutzfilm. Alle Flecken bleiben auf dem Schutzfilm und können leicht entfernt werden. Die Oberfläche anschließend mit einem sauberen Tuch trocken wischen. Darauf achten, dass keine Reinigungsmittelreste auf dem Kochfeld zurückbleiben, denn sie könnten bei Erwärmung aggressiv wirken und die Oberfläche angreifen.

4.3 Flecken oder Speiserückstände

Eventuelle helle Spuren, die durch den Gebrauch von Töpfen mit Aluminiumboden verursacht werden, können mithilfe eines mit Essig angefeuchteten Lappens entfernt werden.

Etwaige Verkrustungen nach dem Garvorgang entfernen, mit Wasser nachspülen und mit einem sauberen Lappen trocknen.

Sandkörnchen, die vielleicht beim Säubern von Salat oder Kartoffeln auf das Kochfeld gefallen sind, könnten dieses zerkratzen, wenn die Töpfe verschoben werden.

Daher gegebenenfalls die Körnchen sofort vom Kochfeld entfernen.

Farbliche Veränderungen haben keine Auswirkungen auf die Funktionstüchtigkeit und Widerstandsfähigkeit des Glases. Dabei handelt es sich nicht um Materialveränderungen des Kochfeldes, sondern lediglich um Rückstände, die nicht entfernt wurden und daher verkohlt sind.



Reinigung und Wartung

Es können sich auch **glänzende Stellen** bilden, die auf die Reibung der Topfböden und die Verwendung nicht geeigneter Reinigungsmittel zurückzuführen sind. Es ist schwierig, die Verunreinigungen mit einem üblichen Reinigungsmittel zu entfernen. Es kann nötig sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder die Reibung der Topfböden können im Laufe der Zeit das Dekor auf dem Kochfeld abreiben und zur Fleckenbildung beitragen.

4.4 Was tun, wenn...

Das Kochfeld funktioniert nicht:

- Sicherstellen, dass das Kochfeld angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass sich keine Stromausfälle ereignen.
- Sicherstellen, dass die Sicherung nicht durchgebrannt ist. Die durchgebrannte Sicherung ggf. austauschen.
- Sicherstellen, dass der Schutzschalter der Hausanlage nicht ausgelöst wurde. Den Schalter ggf. erneut aktivieren.
- Sicherstellen, dass die Sensortasten nicht durch die Bediensperre blockiert sind.
- Sicherstellen, dass die Tasten nicht teilweise von einem feuchten Tuch, einer Flüssigkeit oder einem Metallgegenstand abgedeckt sind.

Die Kochergebnisse sind nicht zufrieden stellend:

- Sicherstellen, dass die Gartemperatur nicht zu hoch oder zu niedrig ist.

Das Kochfeld qualmt:

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

Das Display zeigt „E2“ an:

- Sicherstellen, dass keine Speisen irrtümlich auf die Sensortasten gefallen sind.
- Eventuelle Töpfe oder andere Gegenstände, die teilweise auf die Sensortasten gestellt sind, herunternehmen.

Im Display erscheint die Anzeige „E“:

- Eine der Tasten wurde zu lange gedrückt oder es ist ein technischer Defekt aufgetreten. Im letzten Fall muss der Kundendienst kontaktiert werden.

Die Sicherungen oder der Schutzschalter der Hausanlage lösen wiederholt aus:

- Sich an den Kundendienst oder einen Elektriker wenden.

Das Kochfeld weist Risse oder Sprünge auf:

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



5 Installation

5.1 Sicherheitshinweise



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr**

- Sicherstellen, dass das Material des Schrankes hitzebeständig ist.
- Sicherstellen, dass der Schrank über die notwendigen Öffnungen verfügt.
- **ACHTUNG:** Die Oberflächentemperatur liegt über 95°C . Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Zugriff auf die Unterseite der Platte verhindert werden.

Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein ($>90^{\circ}\text{C}$), andernfalls könnten sie sich im Laufe der Zeit verformen.

Der Mindestabstand zwischen Abzugshaube und Kochfläche muss mindestens dem in der Montageanleitung der Abzugshaube angegebenen Abstand entsprechen.

Auch für die Aussparungen des Feldes auf der Rückseite ist wie auf den Montageabbildungen angegeben der Mindestabstand einzuhalten.

5.2 Aussparung auf der Arbeitsplatte

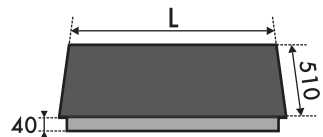


Der folgende Eingriff benötigt Maurer- und/oder Schreinerarbeiten und ist deshalb von spezialisiertem Fachpersonal vorzunehmen.

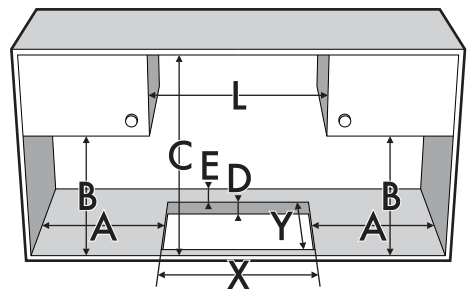
Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, vorgenommen werden vorausgesetzt, dass diese hitzebeständig sind ($>90^{\circ}\text{C}$).

Eine Aussparung mit den angegebenen Abmessungen (mm) in die Arbeitsplatte einarbeiten.

Kochfelder mit Rahmen



L	X	Y
570	560	500
760	750	500

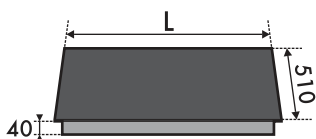


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

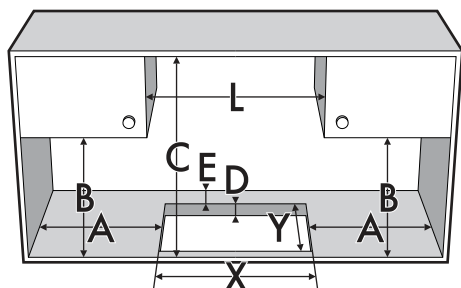


Installation

Modell mit abgeschrägten Kanten



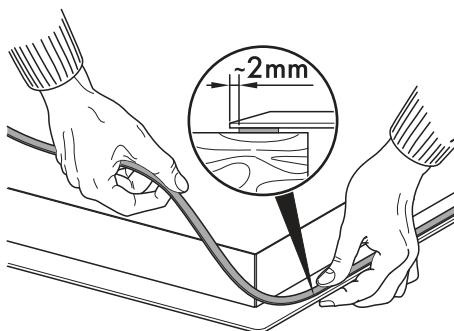
L	X	Y
300	270	490
600	565	490
770	745	490
900	850	490



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

Kochfelddichtung

Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen dem Rahmen des Kochfeldes und der Arbeitsplatte zu verhindern, muss die beigefügte Dichtung vor der Montage des gesamten Kochfeldrandes entlang angebracht werden.

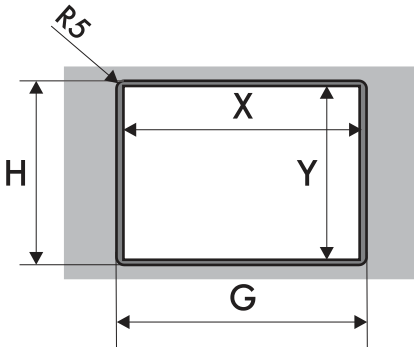
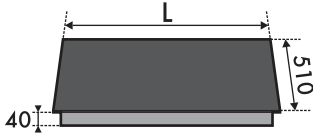


Das Kochfeld nicht mit Silikon befestigen. Andernfalls wäre es nicht möglich, das Kochfeld ohne Beschädigungen abzunehmen.

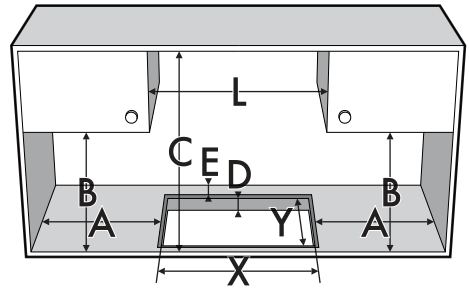


Kochfelder mit geraden Rand

Diese Art von Kochfeld erfordert eine zusätzliche Fräsung der Einrastöffnung, wenn das Kochfeld bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut werden soll.



L	X	Y	G	H
600	565	490	604	514
770	745	490	774	514
900	865	490	904	514

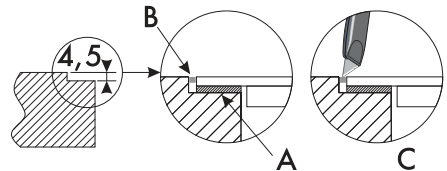


A	B	C	D	E
min. 50	min. 460	min. 750	20÷60	min. 50

DE

Nach dem Auftragen der selbstklebenden Dichtung (A) auf der Glasoberfläche und dem Positionieren sowie Befestigen des Kochfeldes, müssen die Ränder mit Silikon (B) ausgefüllt und bei einem Übertreten gesäubert werden.

Im Bedarfsfall das Kochfeld entfernen und das Silikon mit einem Messer schneiden, bevor versucht wird, es zu entfernen (C).



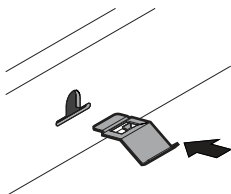


Installation

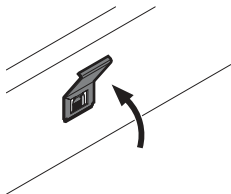
Befestigungsklemmen

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

1. Die Federn durch leichten Druck horizontal in die dafür vorgesehene Aussparung einsetzen.

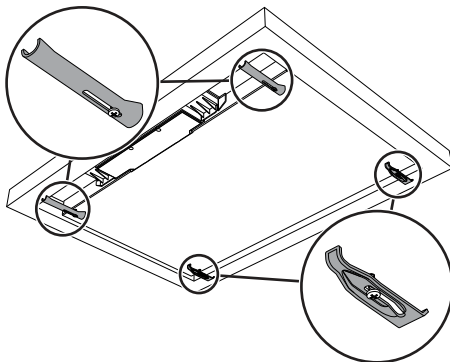


2. Die Federn dann nach oben drehen, um sie endgültig einrasten zu lassen.



Befestigungsbügel

- Die Befestigungsbügel in die an den Seiten des unteren Gehäuses befindlichen Löcher einschrauben, um das Kochfeld an der Struktur zu befestigen.



Eine zu feste Fixierung könnte das Glas unter Druck setzen und somit beschädigen.

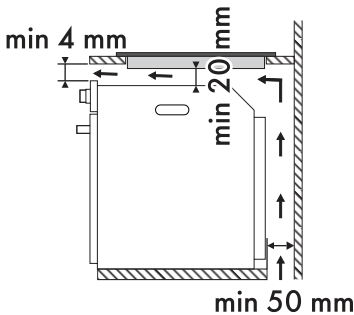


5.3 Einbau

Auf eingebautem Backofen

Der Abstand zwischen dem Kochfeld und den Küchenmöbeln oder Einbaugeräten muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleisten.

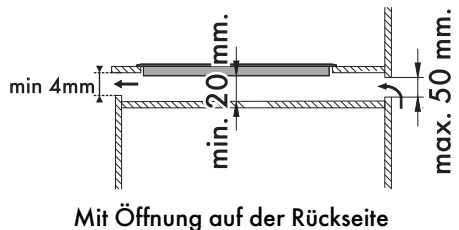
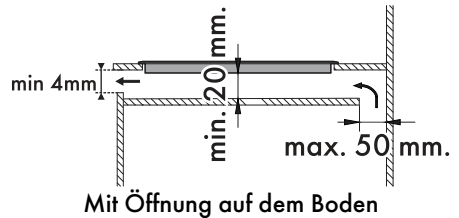
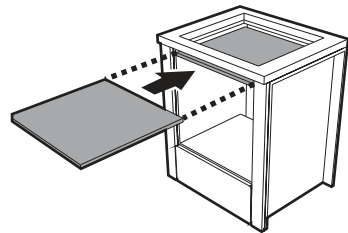
Bei der Installation über einem Backofen einen Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem darunter installierten Gerät lassen.



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

Auf neutralem Hohlraum oder Schubladen

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



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



5.4 Elektrischer Anschluss



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Persönliche Schutzausrüstungen bereitstellen.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90°C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- **Die Installation und ein eventueller Austausch des Stromkabels darf ausschließlich von autorisiertem technischem Personal durchgeführt werden.**
- Das (je nach Modell) mitgelieferte Kabel verwenden und auf die folgenden Anweisungen Bezug nehmen.

Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen.

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

Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

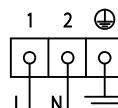
Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät kann in den folgenden Betriebsarten funktionieren:

Modelle von 30 cm:



- 220-240 V 1N~



Das montierte **dreipolige** Kabel **3 x 1,5 mm²** benutzen.

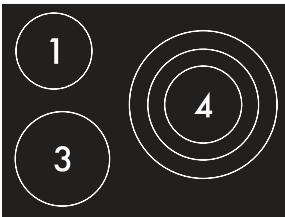
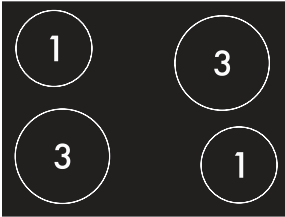
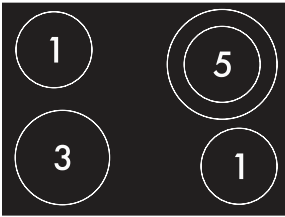
Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

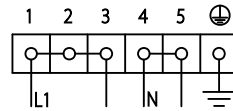
Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.



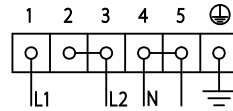
Modelle von 60 cm:



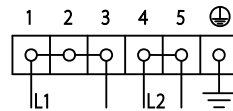
220-240 V 1N~



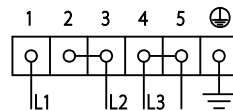
• 380-415 V 2N~



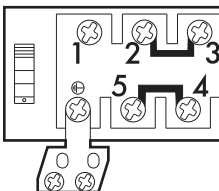
• 220-240 V 2~



• 220-240 V 3~



Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Die Anschlüsse zwischen den Klemmen **2** und **3** und den Klemmen **4** und **5** müssen immer bestehen.

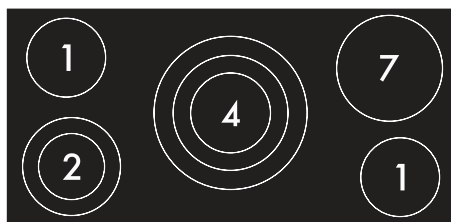
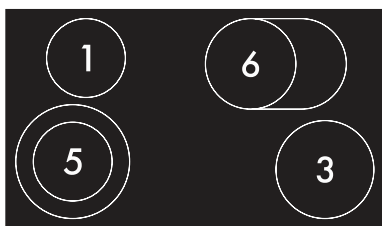
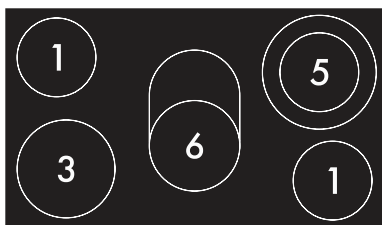
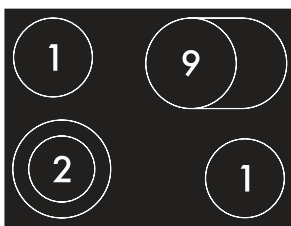


Das mitgelieferte **fünfpolige** Kabel **5 x 2,5 mm²** benutzen.

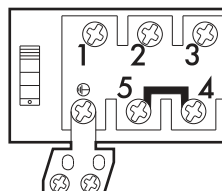


Installation

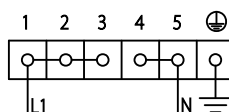
Modelle von 60 - 77 - 90 cm:



Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Der Anschluss zwischen den Klemmen **4** und **5** muss immer bestehen.

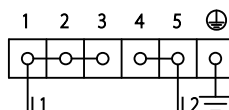


• 220-240 V 1N~



Das mitgelieferte **dreipolige** Kabel **3 x 6 mm²** benutzen.

• 220-240 V 2~

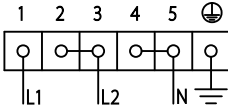


Das mitgelieferte **dreipolige** Kabel **3 x 6 mm²** benutzen.



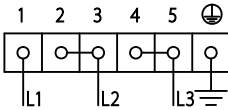
Bei Austausch des Kabels kann das Gerät auch auf folgende Weise in Betrieb gesetzt werden:

- **380-415 V 2N~**



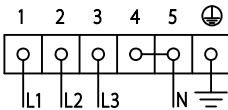
Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm².

- **220-240 V 3~**



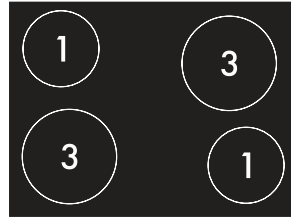
Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm².

- **380-415 V 3N~**



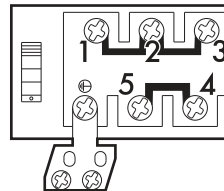
Fünfpoliges Kabel 5 x 2,5 mm².

Modelle von 60 - 90 cm (beschränkt auf 3 kW):

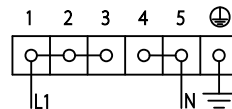


DE

Das unten abgebildete Schema zeigt die Unterseite der Anschlussklemme ohne angeschlossene Kabel. Die Anschlüsse zwischen den Klemmen **1, 2** und **3** und den Klemmen **4** und **5** müssen immer bestehen.



- **220-240 V 1N~**



Mitgeliefertes **dreipoliges Kabel 3 x 1,5 mm².**



Installation

Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Abnahmeprüfung

Nach erfolgter Installation eine kurze Prüfung vornehmen. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, das nächstliegende Kundendienstzentrum zu Rate ziehen.



Das Netzkabel an der Rückseite der Möbels entlangführen. Darauf achten, dass es nicht mit der unteren Schutzabdeckung des Kochfeldes oder mit einem möglicherweise unter dem Kochfeld eingebauten Backofen in Berührung kommt.



Beim Anschluss zusätzlicher elektrischer Geräte ist Vorsicht geboten! Die Anschlusskabel dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

5.5 Für den Installateur

- Das Stromkabel niemals biegen oder einklemmen.
- Das Gerät muss gemäß den Installationsplänen installiert werden.
- Bei nicht korrekt funktionierendem Gerät und nach Durchführung aller erforderlichen Überprüfungen muss das für Ihr Gebiet zuständige Kundendienstzentrum kontaktiert werden.
- Nach sachgemäßer Installation des Gerätes, sollte der Benutzer über die korrekte Funktionsweise belehrt werden.