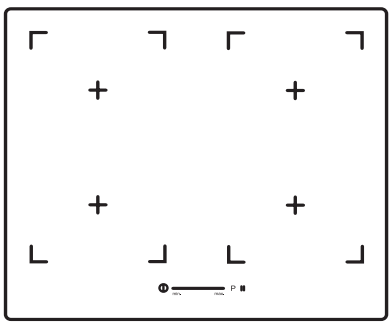
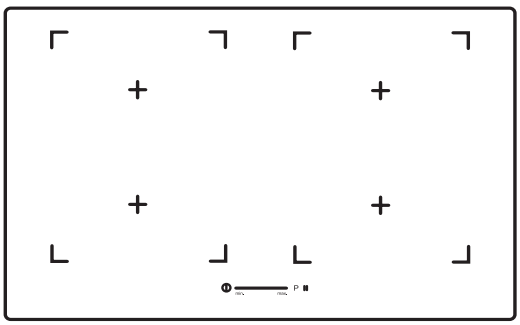
(D) **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld

(GB) **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic induction hob





Verpackungs-Entsorgung

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

Altgeräte-Entsorgung

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt 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.

Hier finden Sie...

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise und Warnungen 2
Für Anschluss und Funktion 2
Für das Kochfeld allgemein 3
Für Personen 3
Gerätebeschreibung 4
Bedienung durch Sensortasten 5
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld) 5
Bedienung 6
Das Kochfeld 6
Topferkennung 6
Betriebsdauerbegrenzung 6
Sonstige Funktionen 6
Überhitzungsschutz (Induktion) 6
Geschirr für Induktionskochfeld 7
Energiespartipps 7
Kochstufen 7
Restwärmeanzeige 7
Tastenbetätigung 8
Kochfeld und Kochzone einschalten 8
Kochzone ausschalten 8
Kochfeld abschalten 8
STOP-Funktion 9
Recall-Funktion 9
Kindersicherung 10
Abschaltautomatik (Timer) 11
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) 11
Ankochautomatik 12
Brückenfunktion 12
Warmhaltefunktion (wenn vorhanden) 13
Powerstufe 13
Powermanagement 13
Reinigung und Pflege 14
Glaskeramik-Kochfeld 14
Spezielle Verschmutzungen 14
Was tun bei Problemen? 15
Montageanleitung 16
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur 16
Belüftung 16
Einbau 16
Elektrischer Anschluss 18
Technische Daten 19
Inbetriebnahme 19

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

Sicherheitshinweise und Warnungen

D

Für das Kochfeld allgemein

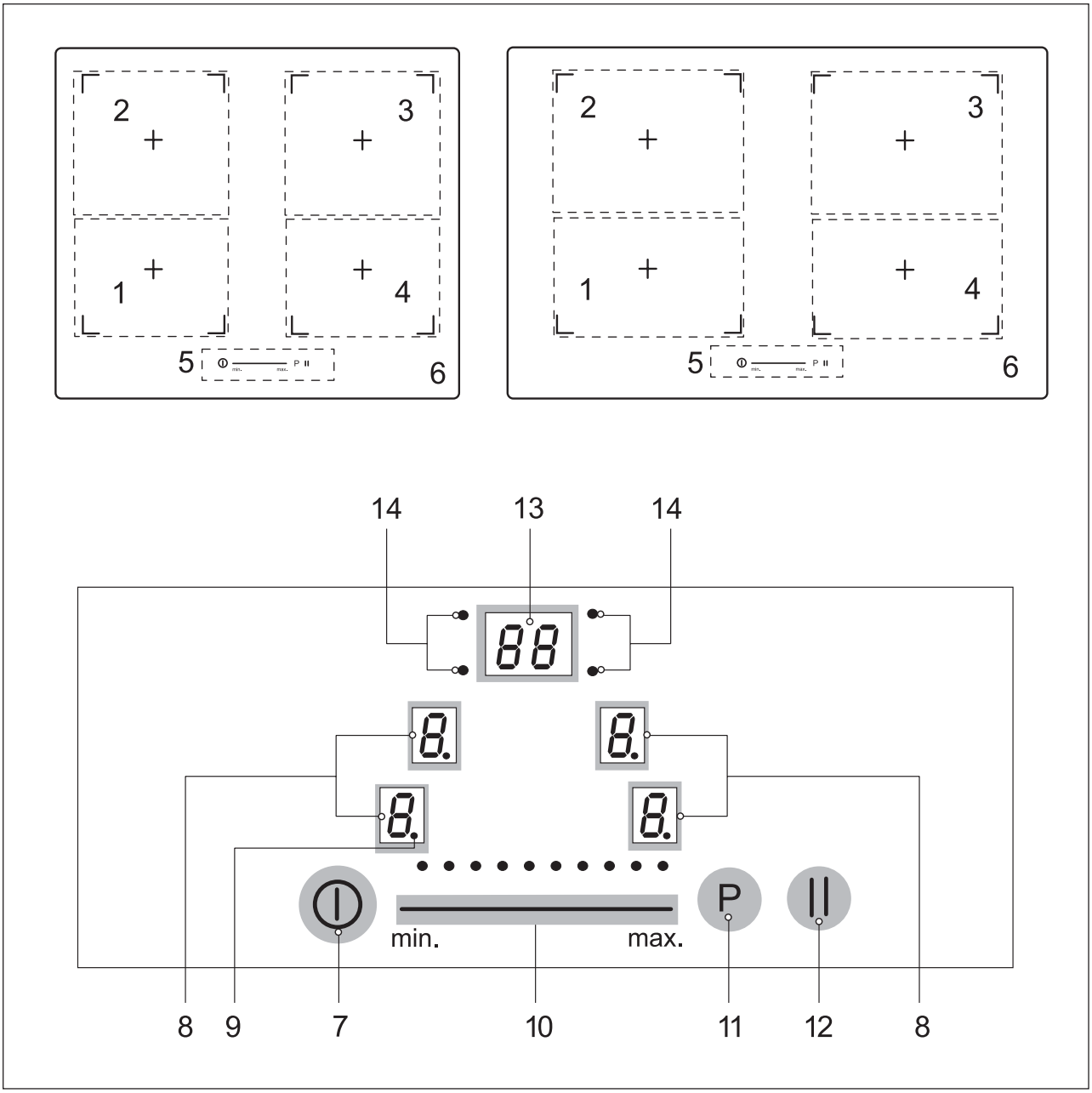
- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie 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 (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.
  Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden 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 dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
- 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!

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.
- 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).

Gerätebeschreibung

D



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. Kochstufen-Anzeige und Selektions-Taste
9. Bereitschaftspunkt (Kochstufe)
10. Sensorfeld mit LED
11. Power-Taste
12. STOP-Taste
13. Timer-Anzeige und Timer-Taste
14. Kontroll-Leuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld

Gerätebeschreibung

D

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.

Kochstufen-Anzeige 8. und auch Taste (8)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H ..... Restwärme
P ..... Powerstufe
u ..... Topferkennung
A ..... Ankochautomatik
II ..... Stop-Funktion
L ..... Kindersicherung (Child-Lock)
u ..... Warmhaltefunktion
n ..... Brückenfunktion

Wenn die Kochstufen-Anzeige mit dem Finger berührt wird, so wird die entsprechende Kochzone selektiert. Der Bereitschaftspunkt (9) 8. der gewählten Kochzone leuchtet.

Power-Taste P (11)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste II (12)

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

Recall-Funktion II (12)

(Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Timer-Anzeige CL und auch Taste (13)

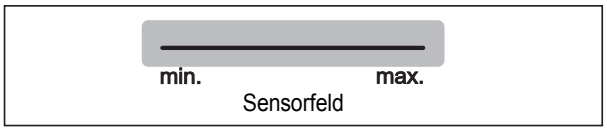
Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Wenn die Timer-Anzeige mit dem Finger berührt wird, so wird der Timer aktiviert.

Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

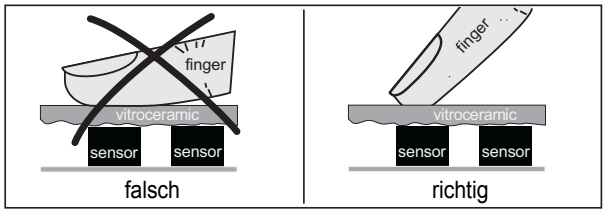
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider" [engl. „slide": schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/ Sensorfelder versehentlich reagieren.

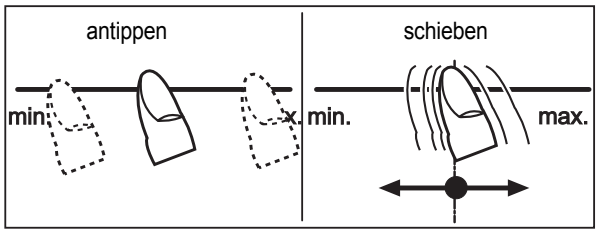


Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise.

Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



Das Kochfeld

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

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

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

Topferkennung ⊔

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Maße (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
190 x 210 mm	120

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!

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

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

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

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

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

Sonstige Funktionen

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

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

Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 oder ER21 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.
Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

Geschirr für Induktionskochfeld

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

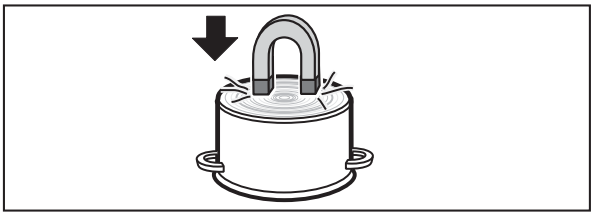
Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

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

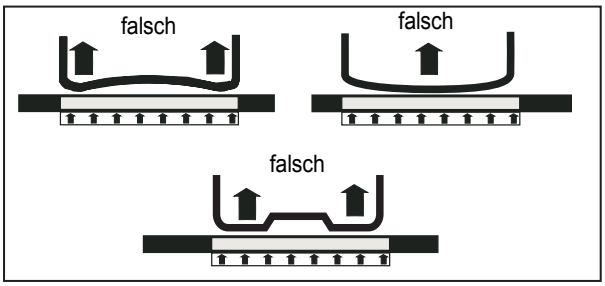
So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

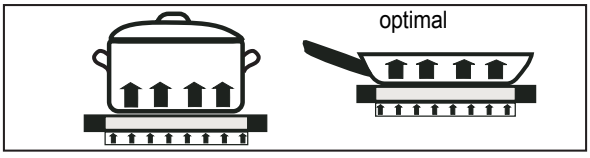
Magnettest:
Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.



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



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



Richtig: gutes Kochgeschirr!

Energiespartipps

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

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

Kochstufen

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

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe **(höchste Leistung)**

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

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

H

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!

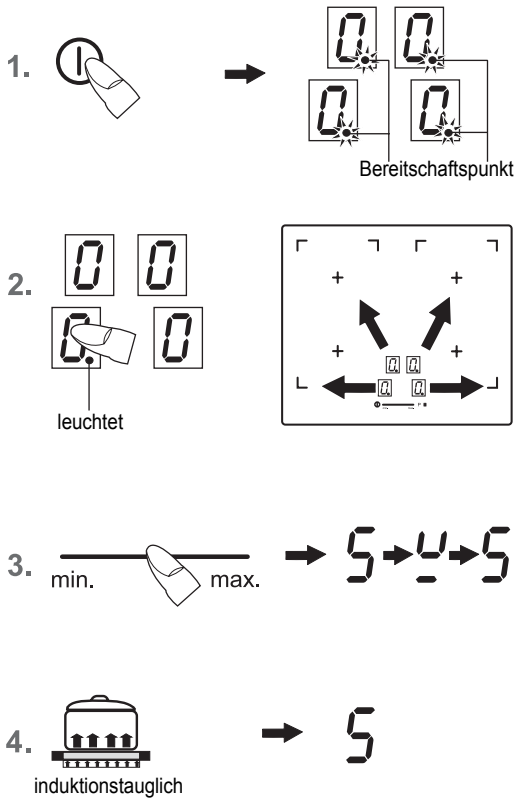
Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

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.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** ⏻ solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die **Kochstufen-Anzeige (als Taste)** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Gleich anschließend das **Sensorfeld** min. — max. betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
   min. — max. ..... links ..... Kochstufe 0
   min. — max. ..... Mitte ..... Kochstufe 5
   min. — max. ..... rechts ..... Kochstufe 9
   Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)"
   Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das **Sensorfeld** min. — max. betätigen.
   Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!
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 U.
   Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung" beachten.



Kochzone ausschalten

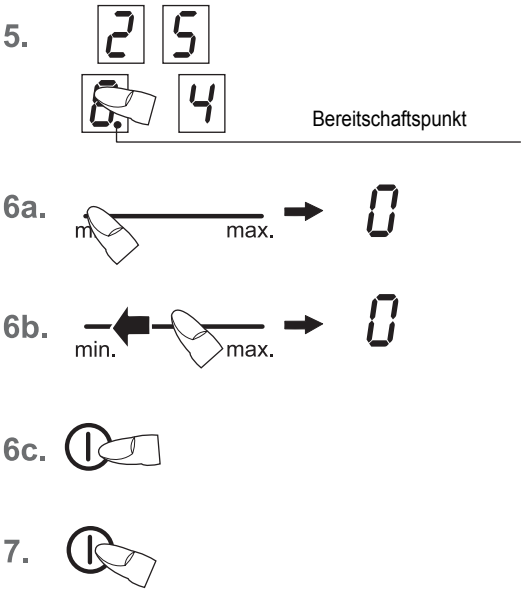
5. Zum Auswählen einer Kochzone, die **Kochstufen-Anzeige (als Taste)** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
6. a) Das **Sensorfeld** min. — max. ganz links betätigen (0), oder
6. b) auf dem **Sensorfeld** min. — max. den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern
6. c) die **Ein-/Aus-Taste** ⏻ betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

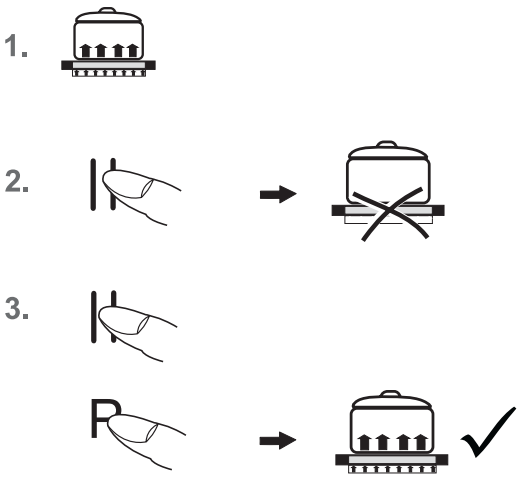
Kochfeld abschalten

7. Die **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.



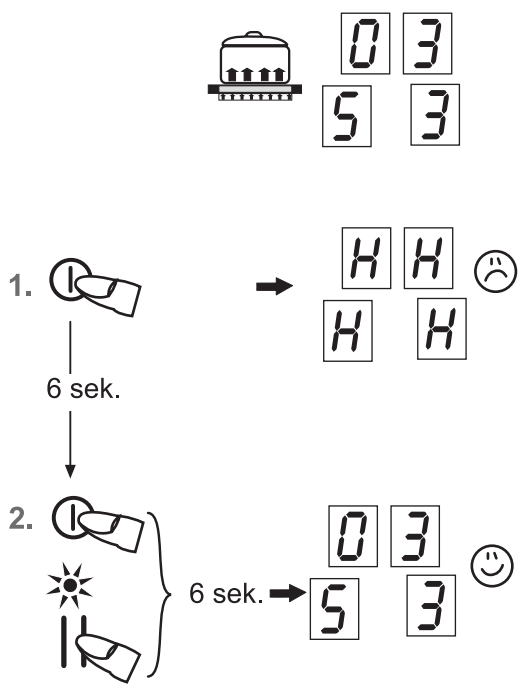


STOP-Funktion II

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

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

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **STOP-Taste II** betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen II auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste II** betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein-/Aus-Taste).
   Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.



Recall-Funktion II

(Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

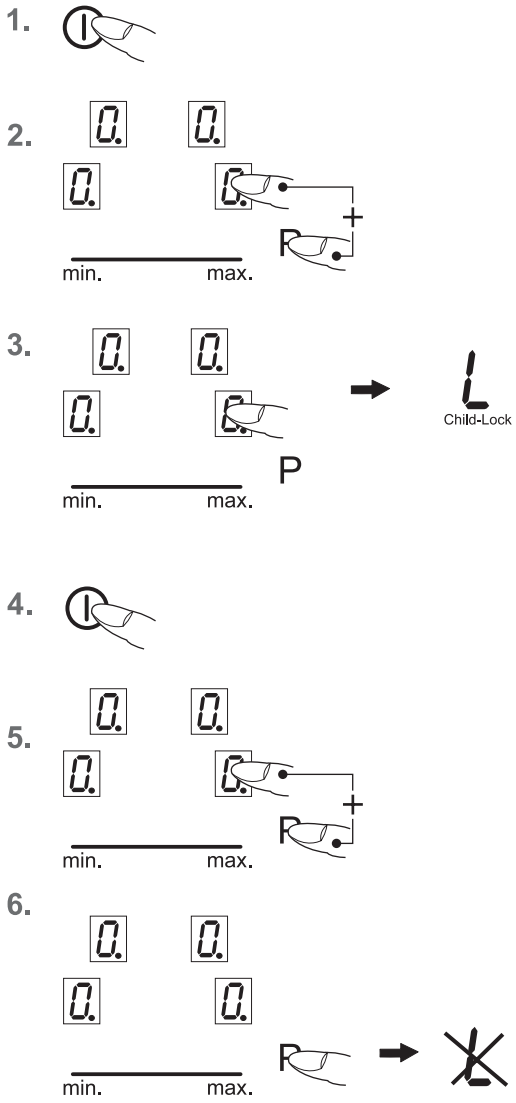
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die **Ein-/Aus-Taste** ⏻ ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die **Ein-/Aus-Taste** ⏻ erneut betätigen. Die LED der Stop-Taste blinkt.
   Gleich anschließend die **STOP-Taste II** betätigen.
   Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

Wiederhergestellt werden:

- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten kochstellenbezogenen Timern
- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten

1. **Ein-/Aus-Taste** ⏻ betätigen, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf die **Kochstufen-Anzeige vorne rechts** 8. und die **Power-Taste** P gemeinsam gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Kochstufen-Anzeige vorne rechts** 8. betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren.
   In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. **Ein-/Aus-Taste** ⏻ betätigen.
5. Gleich darauf die **Kochstufen-Anzeige vorne rechts** 8. und die **Power-Taste** P gemeinsam gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Power-Taste** P betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

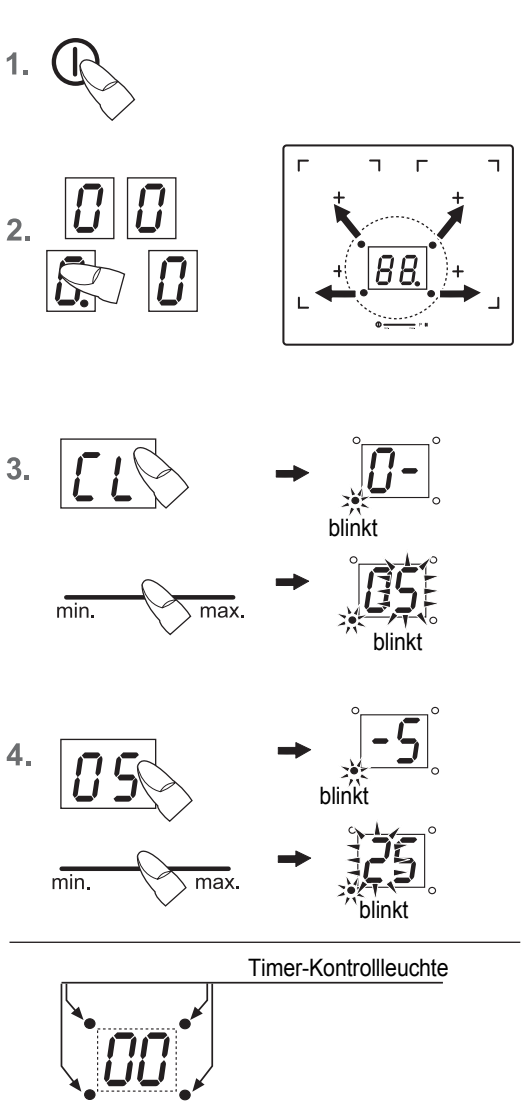
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- **Ein-/Aus-Taste** ⏻ betätigen.
- Gleich darauf die **Kochstufen-Anzeige vorne rechts** 8. und die **Power-Taste** P gemeinsam gleichzeitig betätigen. Die Bereitschaftspunkte blinken.
  Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

Durch einen Netzausfall wird die aktivierte Kindersicherung nicht aufgehoben, d.h. sie bleibt erhalten.



Abschaltautomatik (Timer) CL

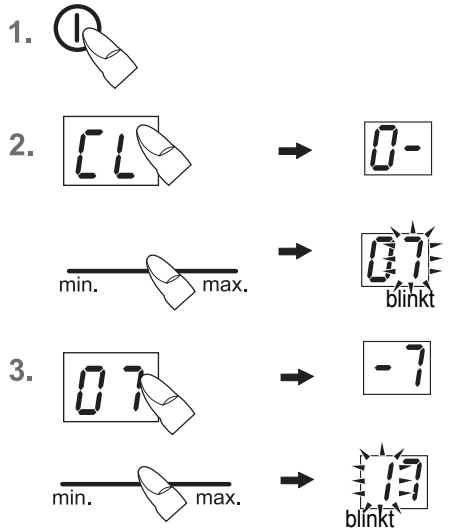
Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 01 bis 99 Minuten eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Zum Auswählen einer Kochzone, die **Kochstufen-Anzeige (als Taste)** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. In der Timer-Anzeige erscheint CL.
3. Gleich darauf die **Timer-Anzeige (als Taste)** CL betätigen, um den Timer zu aktivieren.
   Die rechte Stelle zeigt - .
   Zum Einstellen der Zeit das **Sensorfeld** min. — max. betätigen.
4. Die **Timer-Anzeige (als Taste)** CL erneut betätigen oder warten, bis die linke Stelle - zeigt.
   Zum Einstellen der Zeit das **Sensorfeld** min. — max. betätigen.

   Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Kochstufen-Anzeige (als Taste)** betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der **Timer-Anzeige (als Taste)** löschen („0").
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

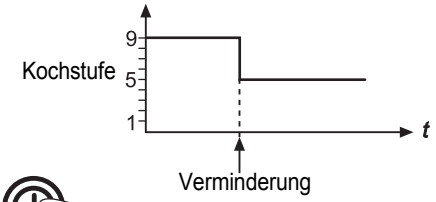


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

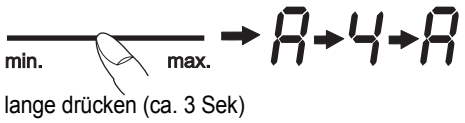
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Gleich darauf die **Timer-Anzeige (als Taste)** CL betätigen, um den Timer zu aktivieren.
   Die rechte Stelle zeigt - .
   Zum Einstellen der Zeit das **Sensorfeld** min. — max. betätigen.
3. Die **Timer-Anzeige (als Taste)** CL erneut betätigen oder warten, bis die linke Stelle zeigt - .
   Zum Einstellen der Zeit das **Sensorfeld** min. — max. betätigen.
   Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
   Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweis:

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die **Timer-Anzeige (als Taste)** betätigen.
- Wird über die **Ein-/Aus-Taste** ⏻ ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeitwecker ab.



1.

2. 

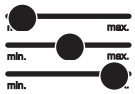
lange drücken (ca. 3 Sek)

3.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- : -

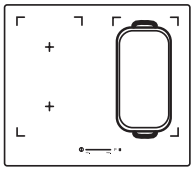
Ankochautomatik A

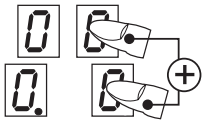
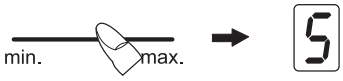
Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.
Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.
Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

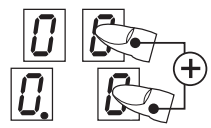
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das **Sensorfeld** min. max. **lange drücken (ca. 3 Sek.)**, um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen:
   
   ..... links ..... Fortkochstufe 1
   ..... Mitte ..... Fortkochstufe 4
   ..... rechts ..... Fortkochstufe 8
   Es erscheint das Symbol „A". Die Ankochautomatik ist damit aktiviert. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
3. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

1.


2. 


3. 

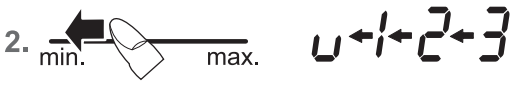
Brückenfunktion n

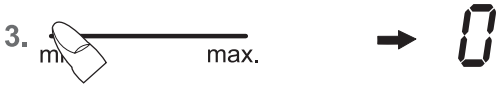
Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die **Kochstufen-Anzeige (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone** gleichzeitig berühren.
   Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol n.
   Die Bedienung erfolgt durch das **Sensorfeld** min. max..
3. Zum Deaktivieren die beiden **Kochstufen-Anzeigen (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone** erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweise

Damit der Bräter bzw. Topf von der Topferkennung erkannt wird, muss er die verwendeten Kochzonen mindestens bis zur Hälfte abdecken!



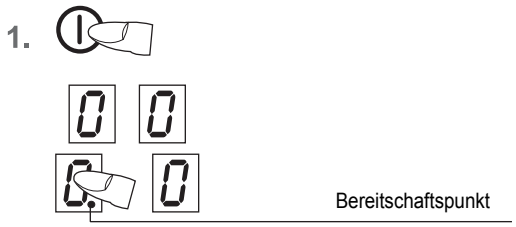


Warmhaltefunktion (wenn vorhanden)

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

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch Antippen oder Schieben des Fingers auf dem **Sensorfeld** die Kochstufe verringern. Bei stoppen; die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten das **Sensorfeld** links betätigen.

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



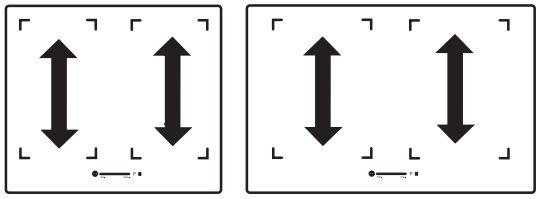
Powerstufe

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

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die **Kochstufen-Anzeige (als Taste)** betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
2. **Power-Taste** P einmal betätigen, um die Powerstufe zu aktivieren. Die Kochstufenanzeige zeigt ein P.
3. Nach 5 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das P erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe die **Power-Taste** P betätigen.



Module (Powermanagement)

Powermanagement

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

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

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

Reinigung und Pflege

D

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

Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

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

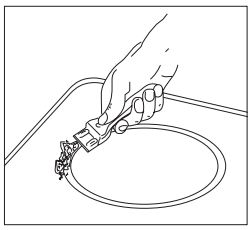
Wöchentliche Pflege

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

Spezielle Verschmutzungen

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

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



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

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

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

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

Was tun bei Problemen?

D

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

Bitte beachten

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

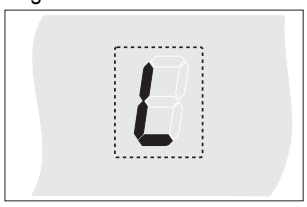
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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



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

Es wird der Fehlercode ER03 angezeigt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.
Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen.

Der Fehlercode E2 oder ER21 wird angezeigt?

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

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

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

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

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

Es erscheint das Topfzeichen $\underline{\underline{U}}$?

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

Das Topfzeichen $\underline{\underline{U}}$ erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

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

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.

Montageanleitung

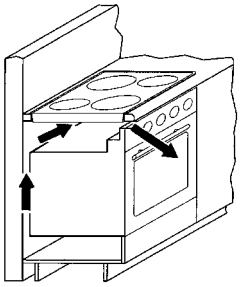
D

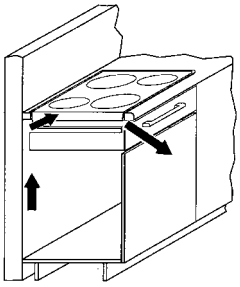
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- 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 wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

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 20 mm empfohlen.

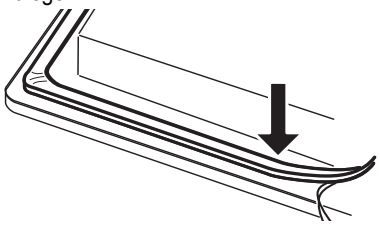
Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



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

Arbeitsplattenausschnitt

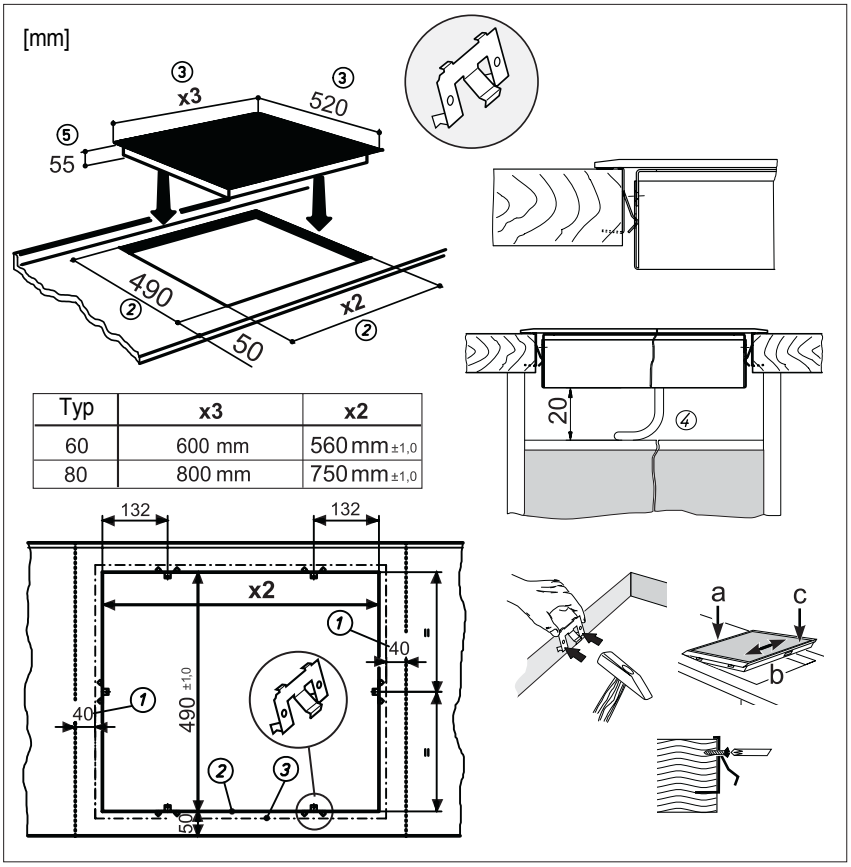
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

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

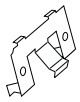
Montageanleitung

D



Typ	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

Clipse

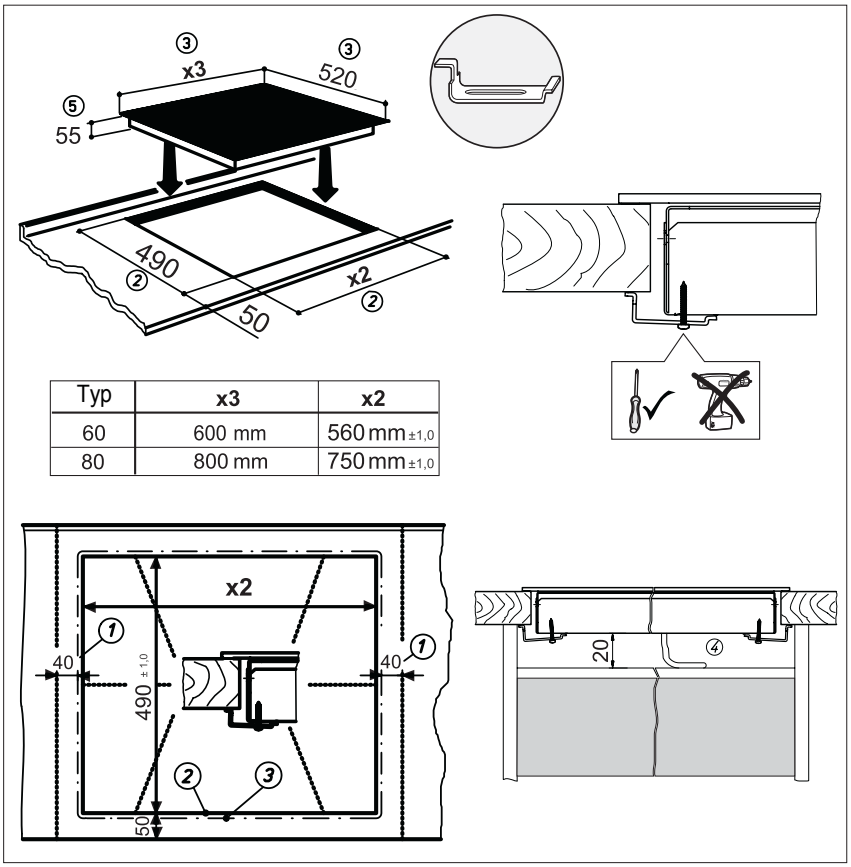


- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche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

Wichtig:

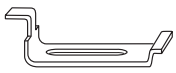
Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

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



Typ	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±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 Ausfräsmaß
③ Kochfeldaussenmaß
④ Kabeldurchführung in Rückwand
⑤ Einbauhöhe

Elektrischer Anschluss

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

Anschlusswerte

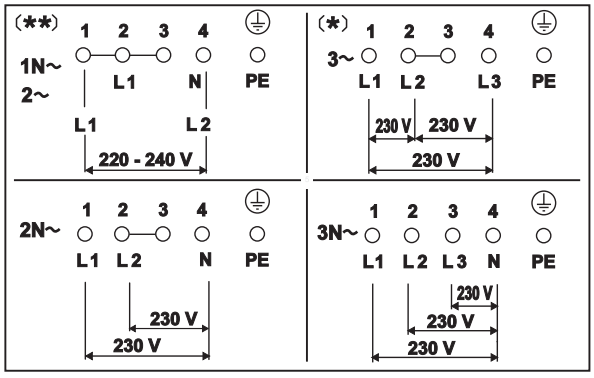
Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60 Hz

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.

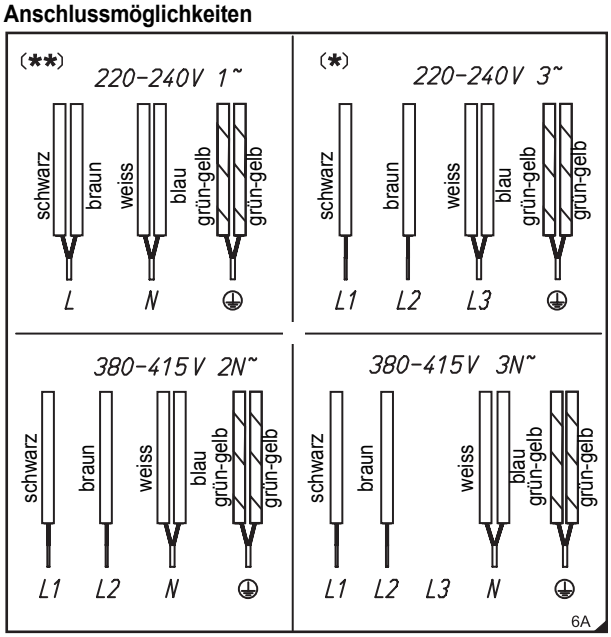
Montageanleitung

D

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten



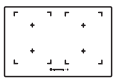
* Achtung! Sonderanschluss **220 - 240 V 3~ !**

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

Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe.....mm	55 x 600 x 520
Kochzonen	
vorne links ..... Ø cm / kW	19 x 21/ 1,6 (1,85)*
hinten links..... Ø cm / kW	19 x 21/ 2,1 (3,00)*
hinten rechts .... Ø cm / kW	19 x 21/ 2,1 (3,00)*
vorne rechts..... Ø cm / kW	19 x 21/ 1,6 (1,85)*
Kochfeld gesamt . . . .kW	7,4

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe.....mm	55 x 800 x 520
Kochzonen	
vorne links ..... Ø cm / kW	19 x 21/ 1,6 (1,85)*
hinten links..... Ø cm / kW	19 x 21/ 2,1 (3,00)*
hinten rechts .... Ø cm / kW	19 x 21/ 2,1 (3,00)*
vorne rechts..... Ø cm / kW	19 x 21/ 1,6 (1,85)*
Kochfeld gesamt . . . .kW	7,4

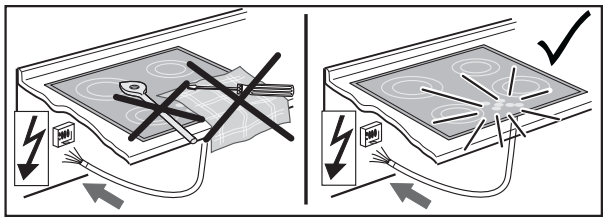


* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Inbetriebnahme

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

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



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

Disposing of the packaging

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

Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to 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.

Appropriate use

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

– Using the hob in shops, offices and other similar working environments
– Using the hob in agricultural enterprises
– Use of the hob by customers in hotels, motels and other typical living environments
– Use of the hob by B & Bs

It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

For your information...

Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important 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.

Contents

Safety Instructions and Warnings 20
For connection and operation 20
General information on the hob 21
For persons 21
Appliance description 22
Operating the hob with the sensor keys 23
Worth knowing about the slider (touch-control) 23
Operation 24
The hob 24
Pan recognition 24
Operation time limit 24
Other functions 24
Protection against overheating (induction) 24
Cookware for induction hobs 25
How to cut power consumption 25
Power settings 25
Residual heat display 25
Operating the keys 26
Switching on the hob and cooking zones 26
Switching off a cooking zone 26
Switching off the hob 26
STOP function 27
Recall function 27
Childproof lock 28
Automatic switch-off (timer) 29
Minute minder (egg timer) 29
Automatic boost function 30
Bridging function 30
Keep-warm function (if available) 31
Power boost setting 31
Power management 31
Cleaning and care 32
Glass ceramic hob 32
Specific soiling 32
What to do if trouble occurs 33
Instructions for assembly 34
Safety instructions for kitchen unit fitters 34
Ventilation 34
Installation 34
Electrical connection 36
Technical data 37
Putting the appliance into operation 37

Safety Instructions and Warnings

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 cable of this appliance is damaged, it has to 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.

Safety Instructions and Warnings GB

General information on the hob

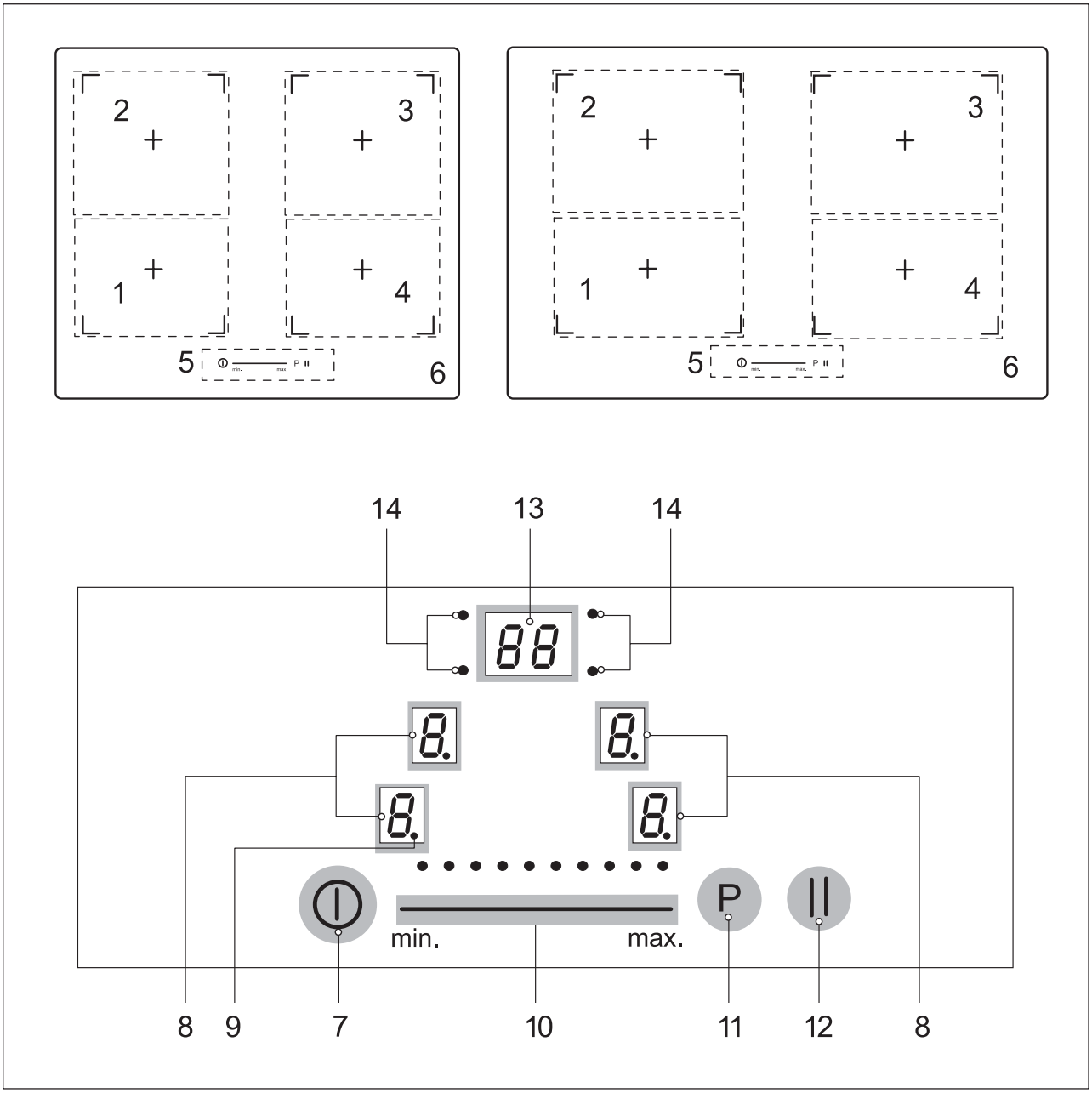
- **Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.**
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans 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.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- 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 should not cover the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- 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 message E2).
- 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!

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 used 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.
- 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).

Appliance description

GB



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front left cooking zone
2. Back left cooking zone
3. Back right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Touch-control operating panel
6. Glass ceramic hob
7. ON/OFF key
8. Power setting display and selection key
9. Stand-by dot
10. Touch Control with LED
11. Power key
12. STOP key
13. Timer display and timer key
14. Symbol for locating the position of a cooking zone on the glass ceramic hob

Operating the hob with the sensor keys

The 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.

Power setting display 8. (8)

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

H ..... Residual heat
P ..... Power boost function
u ..... Pan recognition
A ..... Automatic boost function
II ..... STOP function
L ..... Child safety device / lock
u ..... Keep-warm function
n ..... Bridging function

The corresponding cooking zone will be selected when the power setting display is touched. The stand-by dot (9) 8. of the cooking zone selected will light up.

Power key P (11)

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones.

STOP key II (12)

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

Recall function II (12)

(Restoration function)

After inadvertently switching the hob off the last setting can be restored.

Timer display CL and timer key (13)

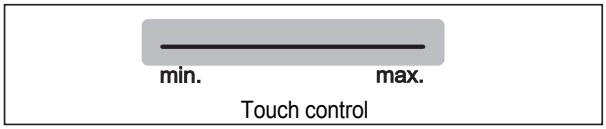
For programming the automatic switch-off device (timer) and the minute minder.

The timer is activated when the timer display is touched.

Worth knowing about the slider (touch-control)

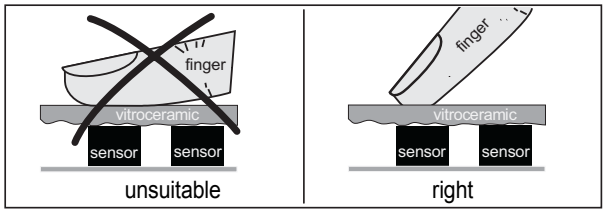
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The touch control recognises this movement and raises or lowers the display setting (power level) in accordance with the movement.

The term touch control is used to mean slider from now on.



What must be observed when operating touch controls?

Your finger should not be placed flat onto the glass ceramic surface in order to avoid adjacent keys/touch controls from reacting by mistake.

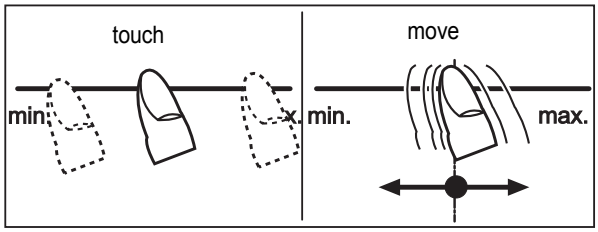


Press the touch control lightly or move your finger around

You can press the touch control very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (power level) will gradually change.

When you put your finger on the touch control and then move it to the left or right, the display setting will change progressively.

The faster the movement, the faster the change in the display.



The 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.

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 cooking level display 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 display will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting display will indicate a blinking .

If a pot or pan placed on a cooking zone is smaller than the cooking zone and the pan recognition still switches on, only the amount of power needed will be supplied.

Pan recognition limits

Cooking zone dimension (mm)	Recommended pan base minimum diameter (mm)
190 x 210 mm	120

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!

Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.

The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking 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).

Selected cooking level	Operation time limit in minutes
	2
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

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.

An acoustic signal sounds and ER03 will appear. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

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 E2 or ER21 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

The reason may be that there are no openings for cooling purposes in the kitchen units. It may be necessary to check the installation of the hob (see the section on Ventilation).

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.

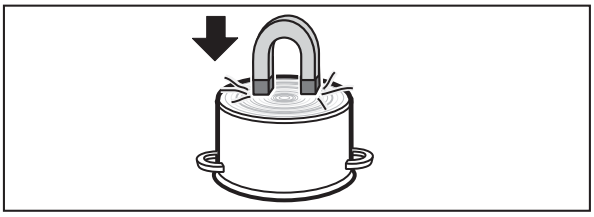
Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special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

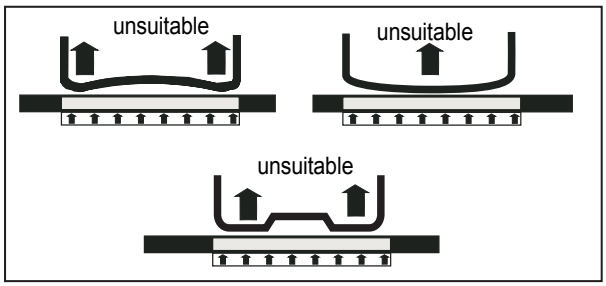
Magnet test:

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

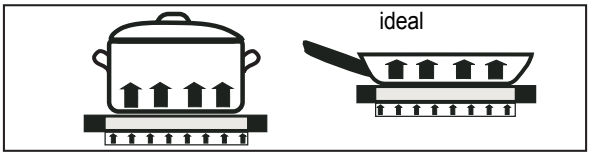


Please note:

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 termperature correctly.



Right: suitable cookware!

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

Power settings

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

Setting	Suitable for
0	Off, using remaining heat
1-2	Simmering small portions **(lowest setting)**
3	Simmering
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power setting **(highest power output)**

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

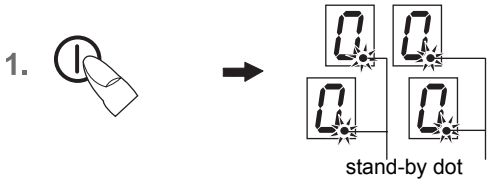
Residual heat display

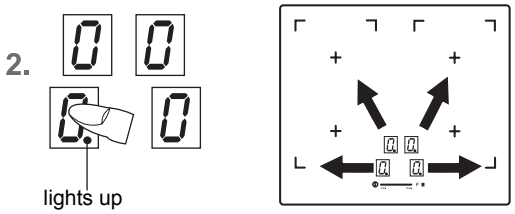
The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat display.

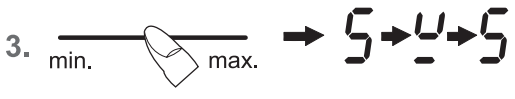
As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

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.





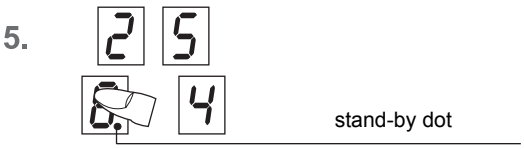


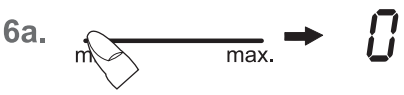
Operating the keys

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.

Switching on the hob and cooking zones

1. Press the **ON/OFF key** ⏻ (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The stand-by dots will blink. The controls are ready for operation.
2. To select a cooking zone, press the **power level display (as a key)**. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. The **touch control** min. — max. of a cooking zone must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
   min. — max. .....left..... power level 0
   min. — max. .....center ..... power level 6
   min. — max. .....right ..... power level P *
   See the section on Worth knowing about the slider (touch control).
   Press the respective **touch control** min. — max. to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.
   Important: The corresponding stand-by dot must light up!
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 U.
   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”.





Switching off a cooking zone

5. To select a cooking zone, press the power level display (as a key). The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.
6. a) Press the **touch control** min. — max. on the far left or

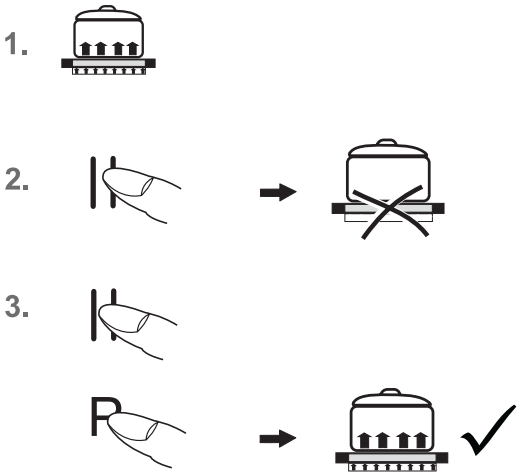
   b) Drag your finger to the left across the **touch control** min. — max. to reduce the power setting to 0

   c) Press the **ON/OFF key** ⏻. The entire hob will be switched off (all the cooking zones are switched off).

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/touch control is pressed afterwards.

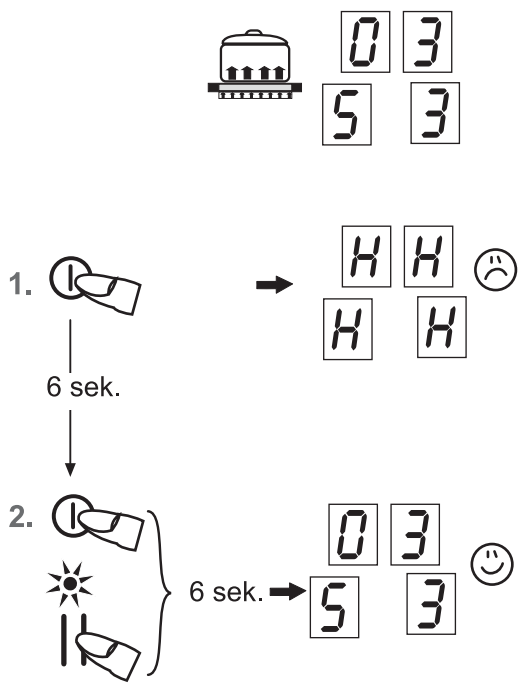


STOP function II

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

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

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the **STOP key** II . Instead of the selected power settings, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the **STOP key** II and then pressing **any other key** (except the ON/OFF key).
   The second key must be pressed within 10 seconds, otherwise the hob will switch off.



Recall function II

(Restoration function)

After inadvertently switching the hob off the last setting can be restored. The Recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

1. The hob is inadvertently turned off by the **ON/OFF key** ⏻.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the **ON/OFF key** ⏻ again. The LED on the STOP button flashes.
   Then immediately press the **STOP key** II .
   The original cooking levels are restored. The cooking process is continued.

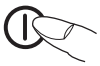
What can be restored:

- Cooking levels of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed timer functions
- Automatic boost function
- Power level

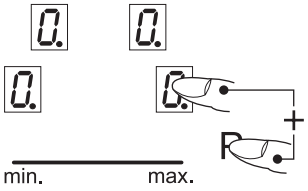
Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)

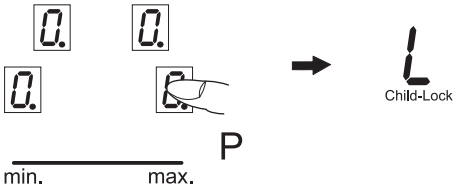
1.



2.

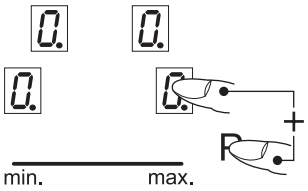


3.

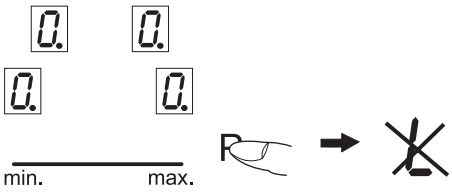


4.

5.



6.



Childproof lock L

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

Switching on the childproof lock

1. Press the **ON/OFF key** ⏻ in order to switch on the childproof lock.
2. Then immediately press the **power level display at the front right** 8. and the **power key** P at the same time.
3. Then press the **power level display at the front right** 8. in order to activate the childproof lock.
   The power setting displays will indicate an L for child lock, the controls will be inaccessible and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the **ON/OFF key** ⏻.
5. Then immediately press the **power level display at the front right** 8. and the **power key** P at the same time.
6. Then press the **power key** P in order to deactivate the childproof lock. The L will go off.

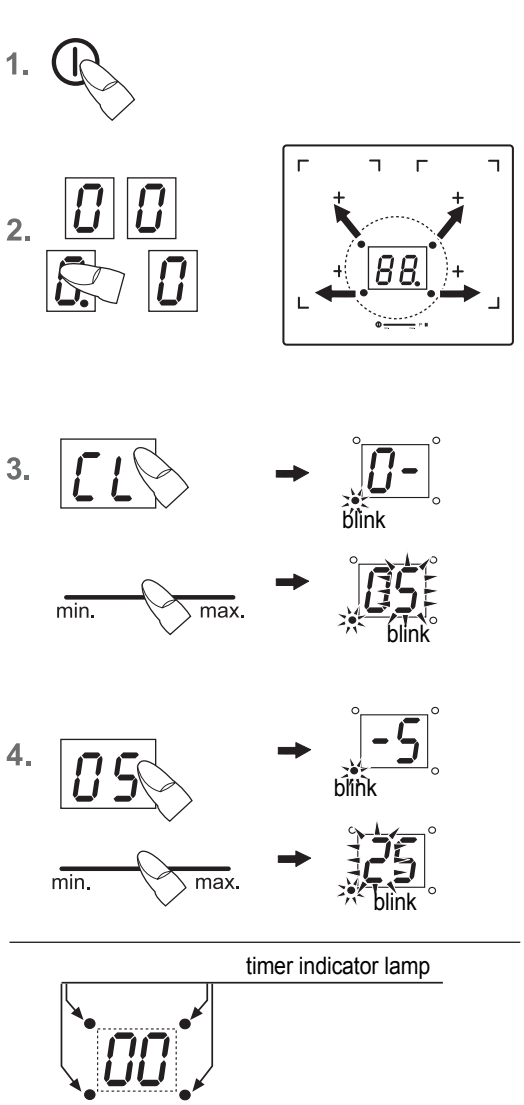
De-activating the childproof lock for one cooking procedure only

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

- Press the **ON/OFF key** ⏻.
- Then immediately press the **power level display at the front right** 8. and the **power key** P at the same time. The stand-by dots will blink.
  Now the user will be able to switch on a cooking zone. When the hob is switched off the childproof lock will be activated again (switched on).

Note

An activated childproof lock will not be deactivated in the event of power failure; it will remain activated.



Automatic switch-off (timer) CL

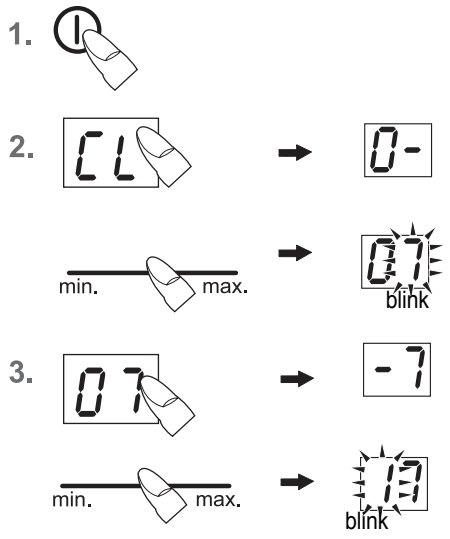
The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after a stipulated period of time. Cooking times ranging from 01 minute to 99 minutes can be set.

1. Switch on the hob. Switch on one or more cooking zones and set the required power settings.
2. To select a cooking zone, press the **power level display (as a key).** The stand-by dot of the cooking zone selected must light up. The timer display indicates CL.
3. Then immediately press the **timer display (as a key)** CL to activate the timer.
   The right-hand digit will show -.
   Press the **sensor field** min. max. to set the time.
4. Press the **timer display (as a key)** CL again or wait until the left-hand digit shows -.
   Press the **sensor field** min. max. to set the time.

   After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.
   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 ON/OFF key).

Notes

- In order to program the automatic switch-off function for an additional cooking zone, repeat steps 2 to 4.
- To check on how much time has lapsed (automatic switch-off function), press the **power level display (as a key).** The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and delete the time by pressing the **timer display (as a key)** ("0").
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.

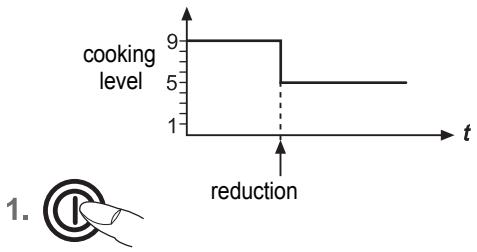


Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Then immediately press the **timer display (as a key)** CL to activate the timer.
   The right-hand digit will show -.
   Press the **sensor field** min. max. to set the time.
3. Press the **timer display (as a key)** CL again or wait until the left-hand digit shows -.
   Press the **sensor field** min. max. to set the time.
   After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.
   Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key).

Note:

- The minute minder remains in operation when the glass ceramic hob is switched off. To change the time, press the **timer display (as a key).**
- If the **ON/OFF key** ⏻ is used for switching off the hob, the minute minder will also be switched off.



1.

2. min. max. → A→4→A

Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)

3. 4

Power setting	Automatic boost function Time (min:sec)
1	00:45
2	02:20
3	03:50
4	05:00
5	06:38
6	02:00
7	02:45
8	03:35
9	- : -

Automatic boost function A

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

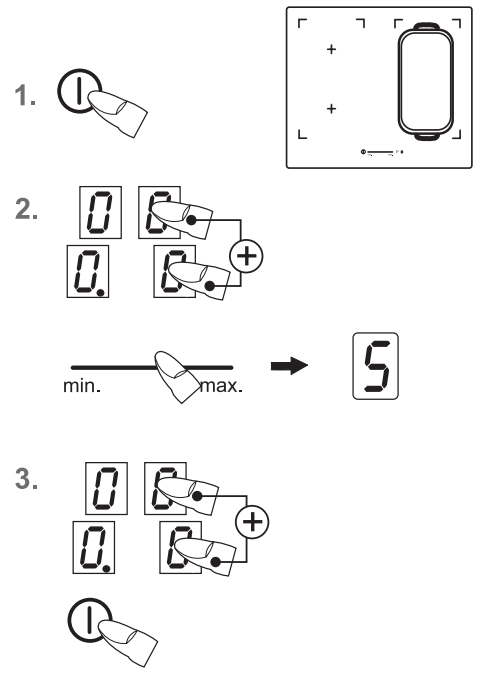
When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

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

1. Switch on the hob.
2. Press the **touch control** min. max. **and keep it pressed (for approx. 3 seconds)** to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
   ..... left ..... simmering setting 1
   ..... centre ..... simmering setting 4
   ..... right ..... simmering setting 8
3. The symbol A will light up. This will activate the automatic boost function. A and the selected simmering setting will blink alternately. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The A symbol will go off.

Notes

The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.



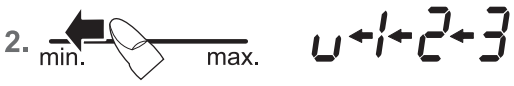
Bridging function n

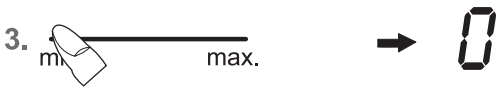
The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

1. Switch on the hob.
2. Press the **power level display (as a key)** of the **rear and front cooking zones** simultaneously to activate the bridging function.
   The bridging function is activated, the symbol n appears.
   Operation is carried out with the **touch control** min. max. .
3. To deactivate press the two **power level displays (as a key)** of the **rear and front cooking zones** them simultaneously again or switch off the hob.

Note

The roaster or the pot will need to cover at least half of the cooking zones used in order to be recognised by the pan recognition device!



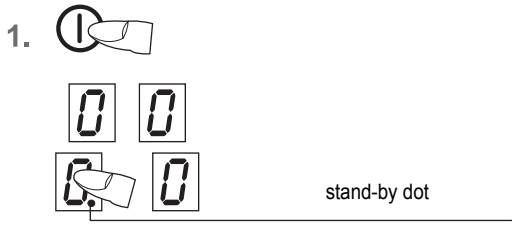


Keep-warm function U (if available)

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

1. Cookware is placed on a cooking zone and a power level (e.g. 3) is selected.
2. Pressing the **sensor field** min. max. or moving your finger over it will reduce the power level. Stop at U; the keep-warm function has been activated.
3. Press the **sensor field** max. on the left to switch it off.

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



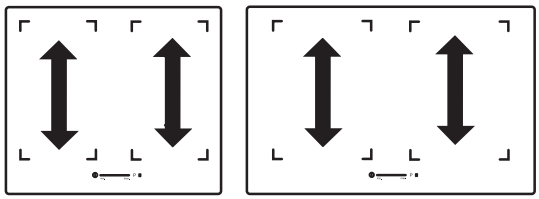
Power boost setting P

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 operates for 5 minutes and then the cooking zone will automatically be switched down to power level 9.

1. Switch on the hob. To select a cooking zone, press the **power level display (as a key).** The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.
2. Press the **power key** P once in order to activate the power boost setting. The power display will show a P.
3. After 5 minutes the power boost setting will switch off automatically. The P will go off and the cooking zone will switch down to power level 9.

Note:

In order to prematurely de-activate the power boost, press the **power key** P.



Modules (power management)

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 the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module.

The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.

Cleaning and care

GB

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

Glass ceramic hob

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

Cleaning after use

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

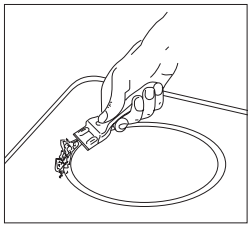
Weekly cleaning

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.

Specific soiling

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

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



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

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

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

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

What to do if trouble occurs

GB

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.

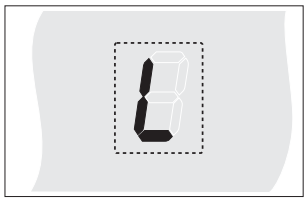
You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

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?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?



- 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".

An error code ER03 is indicated and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.
Remedy: clean the surface or remove the item.

Error code E2 or ER21 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.
See the section on "Protection against overheating".

Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1 s and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

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

The pot sign $\underline{U}$ 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 $\underline{U}$ 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.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

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.

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.

Instructions for assembly

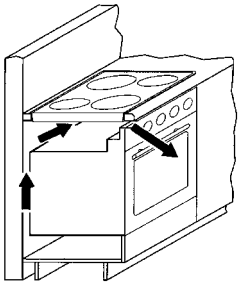
GB

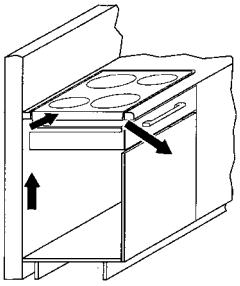
Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (>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 clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

Ventilation

- The induction hob is equipped with a ventilator. The ventilator switches on or off automatically. If the temperature produced by the electronic device exceeds a certain level, the ventilator turns on in low speed. In case the induction hob is being used intensively, the ventilator switches to a higher speed. If the electronics was cooled sufficiently, the ventilator reduces the speed and switches off 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 20 mm should be left at the front.

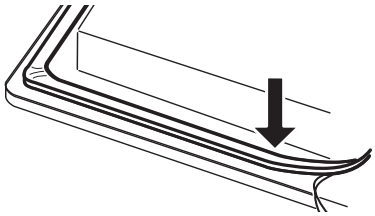
Installation

Important information

- Remove any transverse strips underneath the worktop at least in the area of the worktop cut-out.
- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- 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.

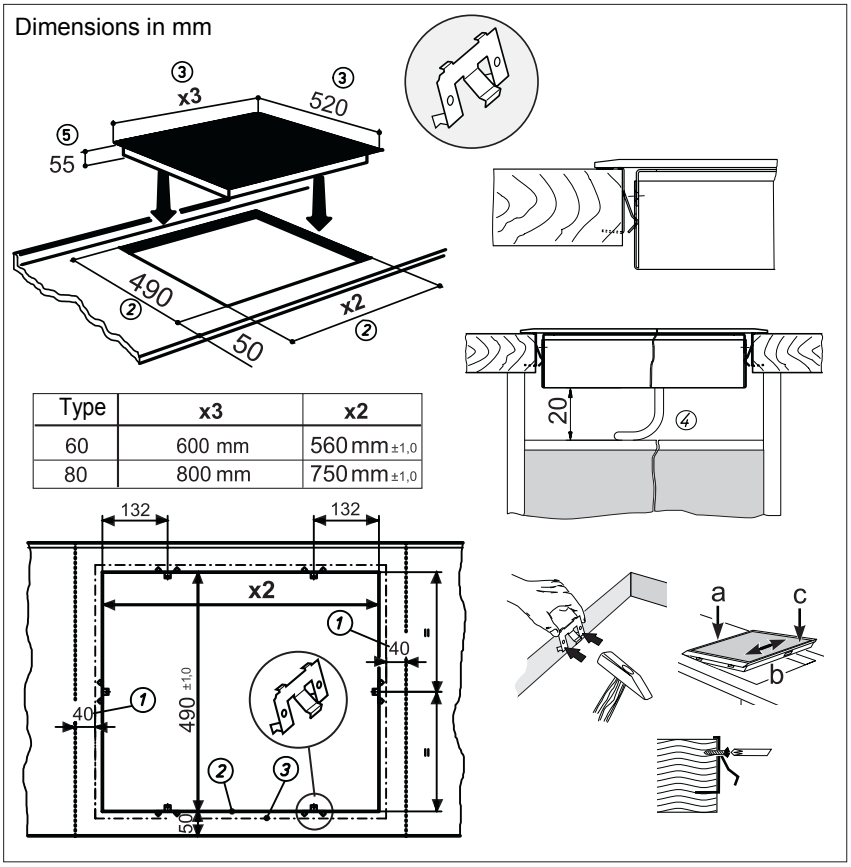
Working surface cut-out

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

The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

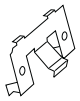
Instructions for assembly

GB



Type	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

Clips

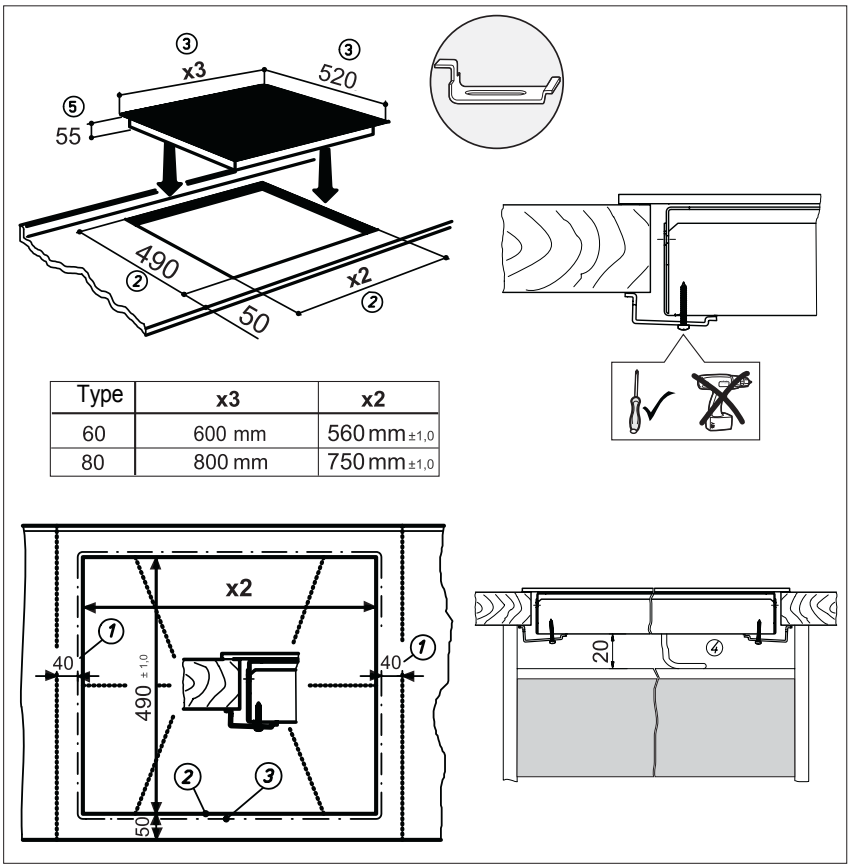


- Drive the clips into the worktop cut-out at the intervals indicated. It is not necessary to adjust the height due to the horizontal stop.
- Important: The horizontal drive of the clips must be flush with the worktop (avoid the risk of fractures).
- Position the hob according to the illustration on the left side (a), align it (b) and insert the clips (c).
- Screws may be used to fasten the clips.

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



Type	x3	x2
60	600 mm	560 mm ±1,0
80	800 mm	750 mm ±1,0

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. A metric screw must be used on the bracket to balance it.

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

Electrical connection

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

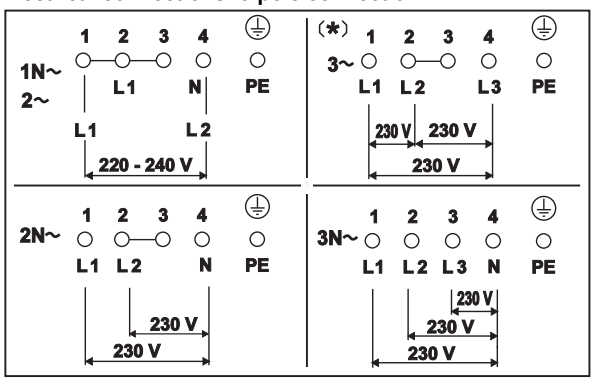
Power supply

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

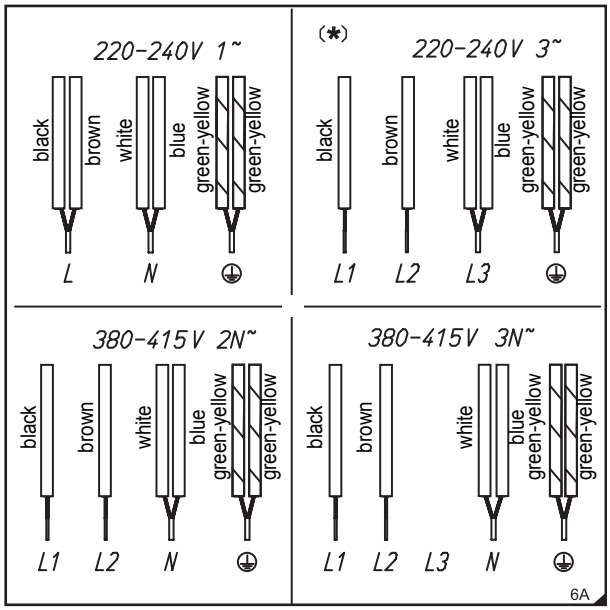
Instructions for assembly

GB

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.

Electrical connections

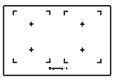


* Attention! Special power supply 230 - 240 V 3~ !

Technical data

Hob dimensions	
height/ width/ depth . . . . . mm	55 x 600 x 520
Cooking zones	
front left . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 1.6 (1.85)*
back left . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 2.1 (3.00)*
back right . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 2.1 (3.00)*
front right . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 1.6 (1.85)*
Hob total . . . . . kW	7.4

Hob dimensions	
height/ width/ depth . . . . . mm	55 x 800 x 520
Cooking zones	
front left . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 1.6 (1.85)*
back left . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 2.1 (3.00)*
back right . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 2.1 (3.00)*
front right . . . . . .Ø cm / kW	19 x 21/ 1.6 (1.85)*
Hob total . . . . . kW	7.4

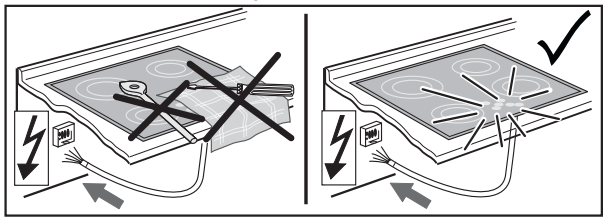


*Power when the power boost function is activated

Putting the appliance into operation

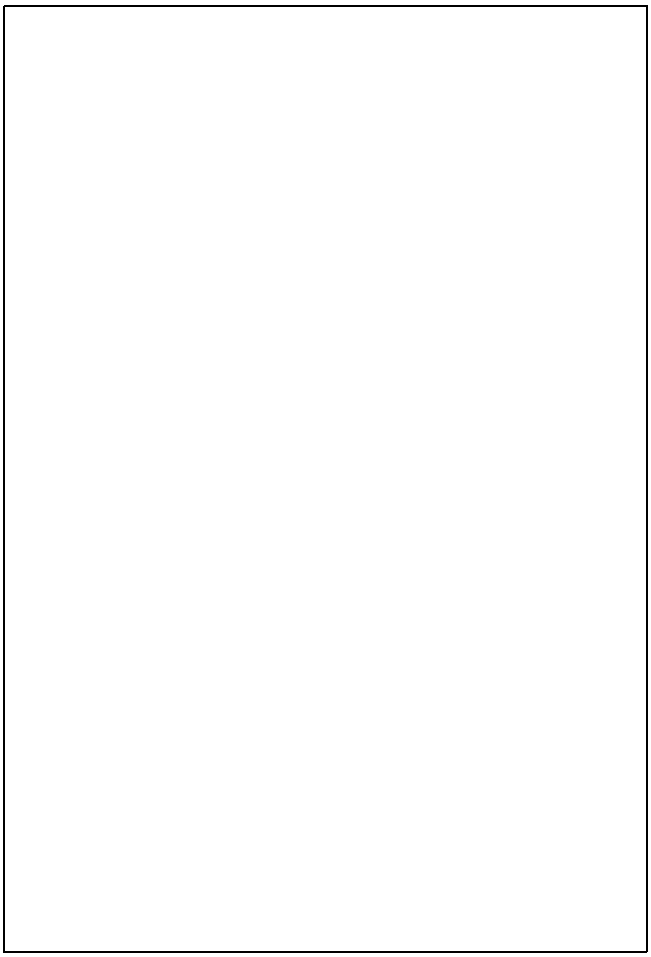
Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

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.

Instructions for assembly GB

Instructions for assembly

GB