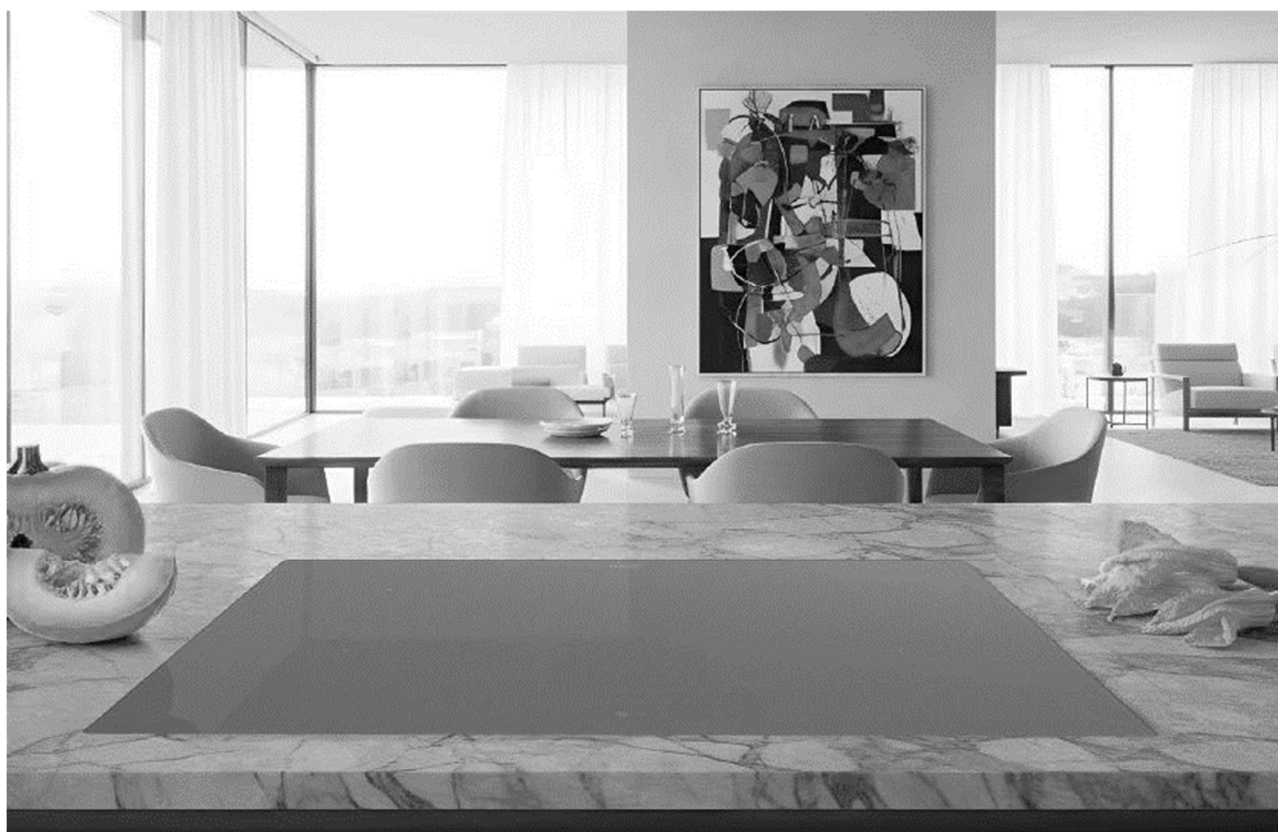




P5F



ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG



1N 220-240V / 50-60Hz

2N 220-240V / 50-60Hz

3N 380-415V / 50-60Hz

Zusammenfassung

I	ALLGEMEINES	4
II	WARNUNGEN.....	5
III	INSTALLATION	8
	III.1 ERSTE HINWEISE	8
	III.2 INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS	10
	III.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	15
IV	BETRIEB.....	18
	IV.1 BESCHREIBUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES	18
	IV.1.a TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN.....	18
	IV.1.b HAUPTFUNKTIONEN DES KOCHFELDS	20
	IV.2 KOCHGESCHIRR	21
	IV.2.a QUALITÄT DER TÖPFE	21
	IV.2.b TOPFGRÖSSEN	21
	IV.3 INDUKTIONSKOCHFELD.....	22
	IV.3.a KOCHZONENANZEIGEN	22
	IV.3.b EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDES	23
	IV.3.c KONFIGURATION DES KOCHFELDES	23
	IV.3.d BEDIENUNG DES KOCHFELDES.....	26
V	WARTUNG UND REINIGUNG.....	35
VI	ANLEITUNG ZUM LÖSEN VON PROBLEMEN.....	36
	VI.1 FEHLER / STÖRUNGSSUCHE	37
	VI.2 KUNDENDIENST.....	38
VII	AUSSERBETRIEBNAHME	39
	VII.1 AUSSERBETRIEBNAHME.....	39
	VII.2 DEMONTAGE	39
	VII.3 UMWELTSCHUTZ	39
	VII.4 ENTSORGUNG.....	39

I ALLGEMEINES

Diese Bedienungsanleitung beschreibt das Gerät und seine Verwendung. Diese Broschüre ist Bestandteil des Geräts und muss daher sorgfältig aufbewahrt werden und muss das Gerät **IMMER** begleiten, auch wenn dieses an einen anderen Eigentümer oder Benutzer weiter gegeben wird oder anderweitig installiert wird.

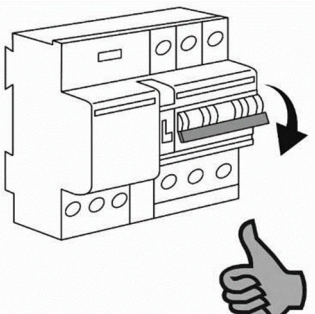
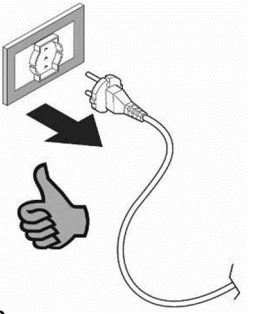
Das Gerät kann von den Zeichnungen in dieser Broschüre abweichen, die Anweisungen für Installation, Betrieb und Wartung bleiben jedoch gleich.

Der Hersteller verpflichtet sich zu ständigen Verbesserungen.

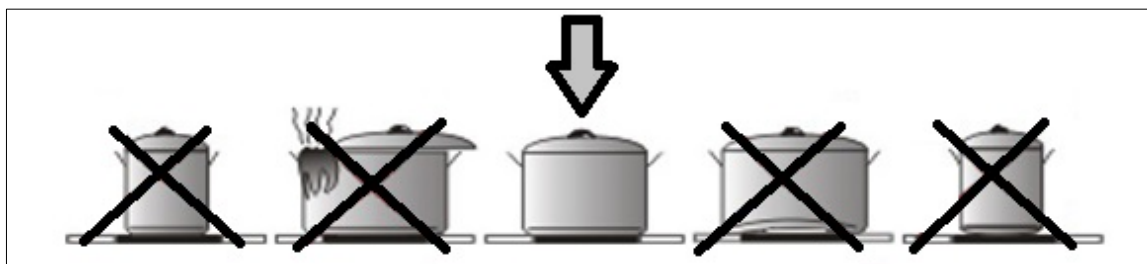
Aus diesem Grund können die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

II WARNUNGEN

- Das Gerät wurde gemäß den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Die Verwendung des Geräts darf sich nicht von der unterscheiden, für die es gebaut wurde, d. h. als Induktionskochfeld zum Garen von Speisen, installiert in Haushaltsküchen.
- Eine Haftung des Herstellers für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, Montagefehlern, Wartung oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung ist ausgeschlossen.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz anhand des Typenschilds (auf der Unterseite des Geräts), ob die Spannung und die Wattzahl mit denen des Stromnetzes übereinstimmen und ob die Anschlussdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.

	Achtung! Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten oder bei Gewitter das Gerät durch Einstellen des Hauptschalters der Anlage auf "Aus" (Abb.2.1) oder durch Ziehen des Steckers (Abb.2.2) vom Netz trennen.  Abb. 2.1  Abb. 2.2
---	---

- Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, können auch die an die Induktionskochfelder angrenzenden Teile des Kochfelds heiß werden.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigungsarbeiten nicht gemäß den Anweisungen ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf oder Hochdruckgeräten gereinigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raums.
- Achten Sie auf den elektrischen Anschluss anderer Geräte in unmittelbarer Nähe, die nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen sollten.
- Es ist verboten, die aus dem Gerät kommenden elektrischen Kabel zu ziehen, zu trennen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist.
- Das Hantieren mit offenen Flammen ist verboten.
- Um unerwünschte Störungen auf dem Bedienfeld (Touch Control "TC") zu vermeiden, positionieren Sie geeignete Töpfe mittig zu den markierten Punkten auf der Glaskeramikoberfläche.



Vorsichtsmaßnahmen vor dem Gebrauch

- Packen Sie alle Materialien aus.
- Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Um das Gerät zu benutzen, muss es gut ausgestattet und in einer Küchenzeile sowie auf einer geeigneten und zugelassenen Arbeitsfläche installiert werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt und schließt jede andere häusliche, gewerbliche oder industrielle Verwendung aus.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber von der Keramikscheibe.
- Das Gerät darf nicht verändert oder umgebaut werden.
- Das Kochfeld darf nicht freistehend oder als Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Normen geerdet und angeschlossen sein.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen für den Anschluss.
- Das Gerät darf nicht über einem nicht belüfteten Backofen, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner verwendet werden: Dampf kann elektronische Geräte beschädigen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Benutzung des Geräts

- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über das Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfmelder.
- Schalten Sie die Heizzonen nach dem Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen mit Fetten oder Ölen, die sich schnell entzünden können.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Kabel von festen oder mobilen Geräten mit dem Glas oder der heißen Pfanne in Berührung kommen.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Handys, Taschenrechner) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Kochfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Stellen Sie generell keine metallischen Gegenstände außer Heizgefäße auf die Glasoberfläche. Im Falle einer unerwarteten oder verbleibenden Überhitzung können sich diese erhitzen, schmelzen oder sogar verbrennen.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 10 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Vorsichtsmaßnahmen gegen Beschädigung des Geräts

- Raue Pfannenböden oder beschädigte Töpfe (keine emaillierten Gusseisen-Töpfe) können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können das Keramikglas beschädigen.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände, auch kleine, auf das Keramikglas fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit Töpfen an die Ränder des Glases.
- Vergewissern Sie sich, dass die Belüftung des Geräts gemäß den Anweisungen des Herstellers funktioniert.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Glaskeramik-Kochfelder und lassen Sie sie nicht darauf stehen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Heizzonen in Berührung kommen. Diese können durch Abkühlung zu Bruch oder anderen Veränderungen des Glaskeramikglases führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie es sofort von der heißen Heizzone (Vorsicht: nicht verbrennen).
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.
- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- An der Vorder- und Rückseite der Arbeitsfläche muss eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein, damit die Luft zirkulieren kann.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Induktionskochfeldes groß genug ist (30 mm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Legen Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spray) in die Schublade unter dem Glaskeramik-Kochfeld. Eventuelle Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Vorkehrungen für den Fall einer Gerätestörung

- Wenn ein Defekt festgestellt wird, schalten Sie das Gerät aus und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
- Wenn das Glaskeramik-Kochfeld gebrochen oder gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Reparaturen müssen von Fachleuten durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig oder gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

Andere Schutzmaßnahmen

- Achten Sie darauf, dass der Topf/Behälter immer mittig auf der auf dem Kochfeld gekennzeichneten Kochzone steht.
- Bei Benutzern mit Herzschrittmachern kann das Magnetfeld deren Funktion beeinträchtigen. Wir empfehlen Ihnen, sich bei Ihrem Händler oder Arzt zu informieren.
- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter: Sie könnten in heißen Kochstellen schmelzen.
- Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

	DIE VERWENDUNG VON MINDERWERTIGEM KOCHGESCHIRR ODER EINER NICHT MAGNETISCHEN KOCHGESCHIRR-INDUKTIONSDAPTERPLATTE FÜHRT ZU EINER VERLETZUNG DER GARANTIE. IN DIESEM FALL KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN AM KOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG HAFTBAR GEMACHT WERDEN.	
--	--	---

III INSTALLATION

III.1 ERSTE HINWEISE

Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät installieren und verwenden.
 Für die Installation der Vorrichtung sind Sicherheitsmaßnahmen und eine Reihe von Werkzeugen gemäß Abb.3.1.1. erforderlich.

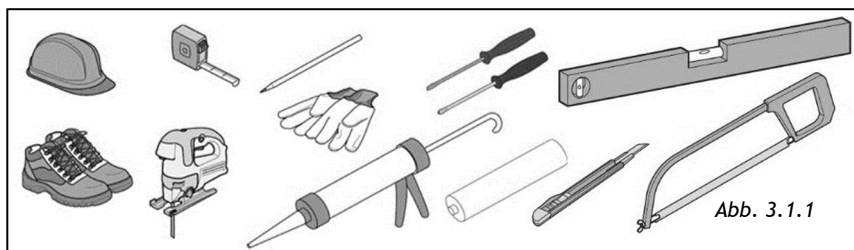


Abb. 3.1.1

Das Induktionskochfeld ist mit allen für die Montage notwendigen und für die meisten Möbel geeigneten Befestigungen ausgestattet.

Achtung: Überprüfen Sie die Mindestabmessungen des Schrankes für die Installation unter Berücksichtigung der Abmessungen des Geräts, wie in Abb. 3.1.2 gezeigt.

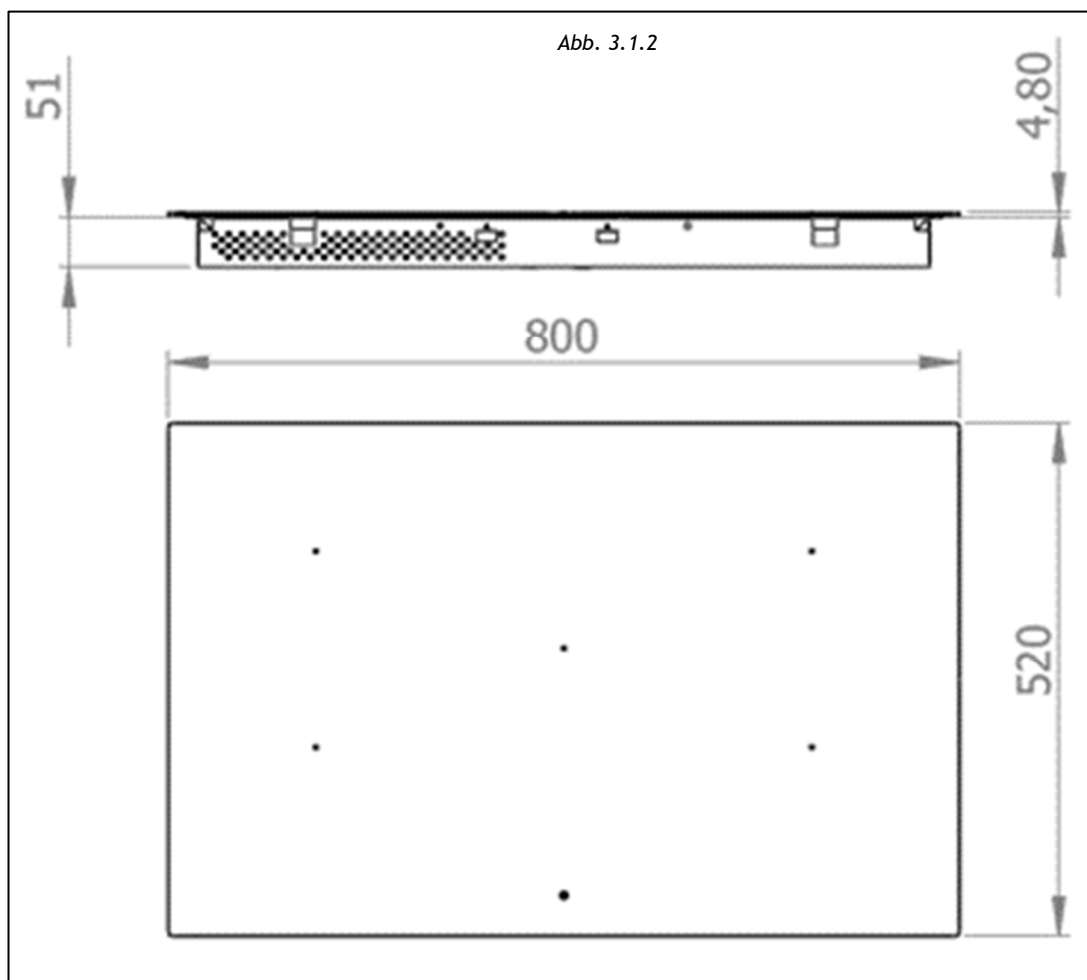
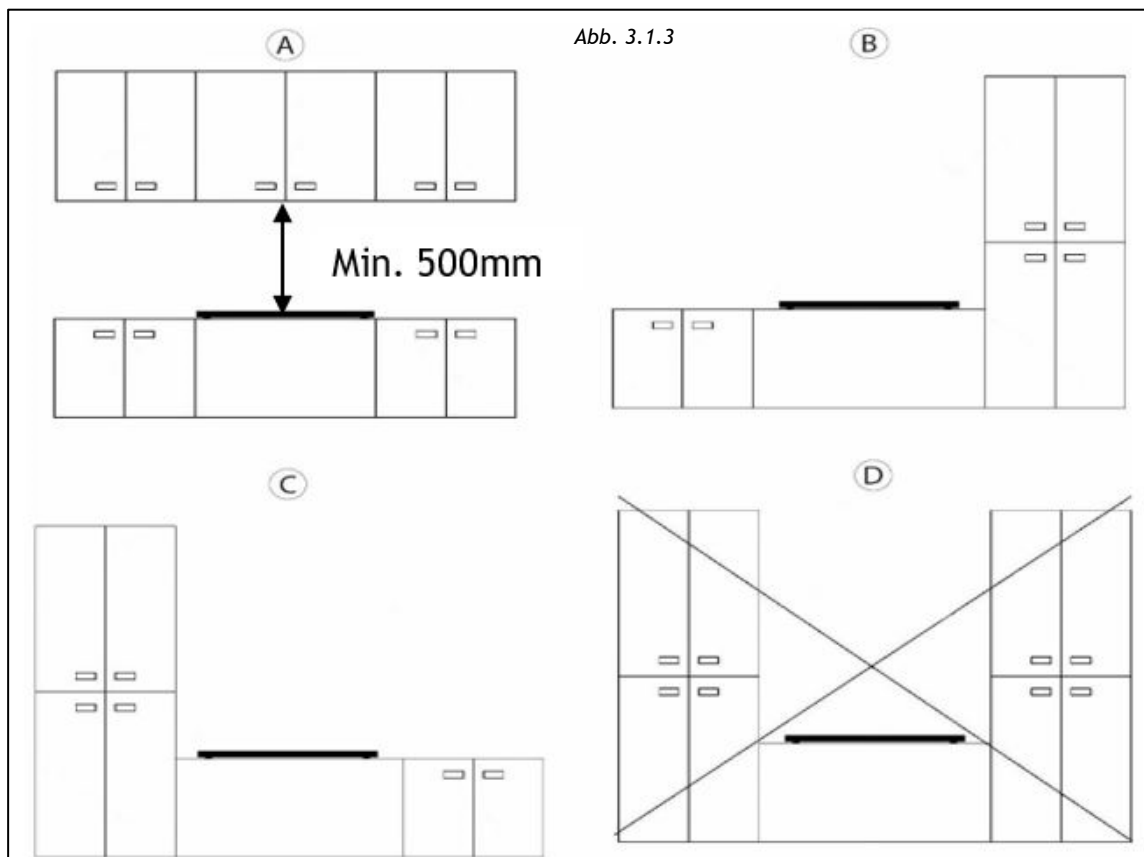


Abb. 3.1.2

Die Beschichtung des Möbels muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100°C) behandelt worden sein, da sich ansonsten aufgrund eines geringeren Wärmewiderstands Form und Farbe ändern können. Idealerweise sollte das Gerät so installiert werden, dass sich auf beiden Seiten weder hohe Schränke noch Wände befinden (Abb.3.1.3-A). Das Vorhandensein von Schränken oder Wänden ist nur auf einer Seite des Geräts zulässig (Abb.3.1.3-B und Abb.3.1.3-C). Es ist absolut verboten, Möbel oder höhere Wände als das Geräts auf beiden Seiten zu platzieren (Abb.3.1.3-D), um einen Brand zu vermeiden. Die Verwendung von Dekorationsleisten aus Holz ist nicht gestattet.



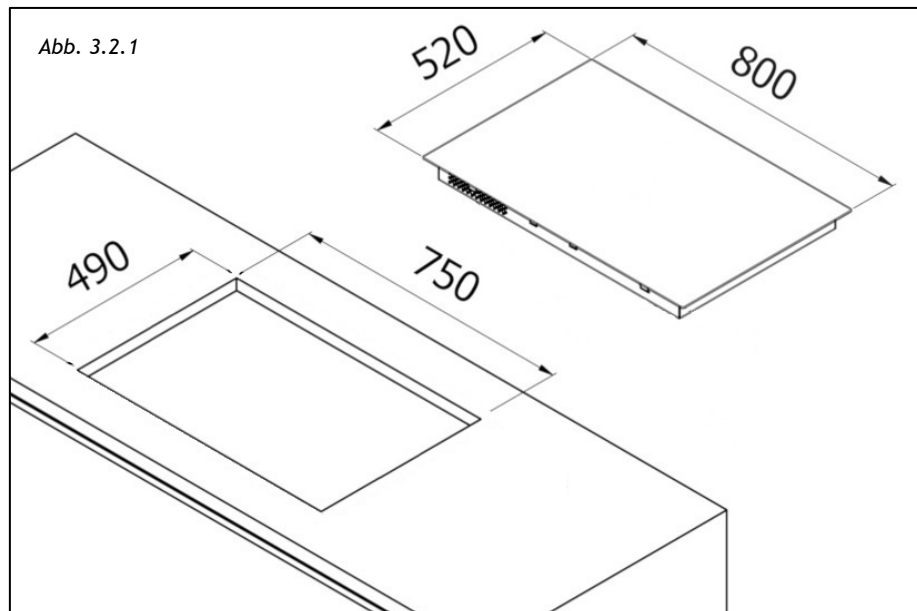
Wir empfehlen, das Gerät erst nach der Montage der Oberschränke zu installieren, um Schäden an der Glasplatte zu vermeiden.

Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und den darüber befindlichen Möbeln muss mindestens 500 mm betragen. (Abb. 3.1.3-A).

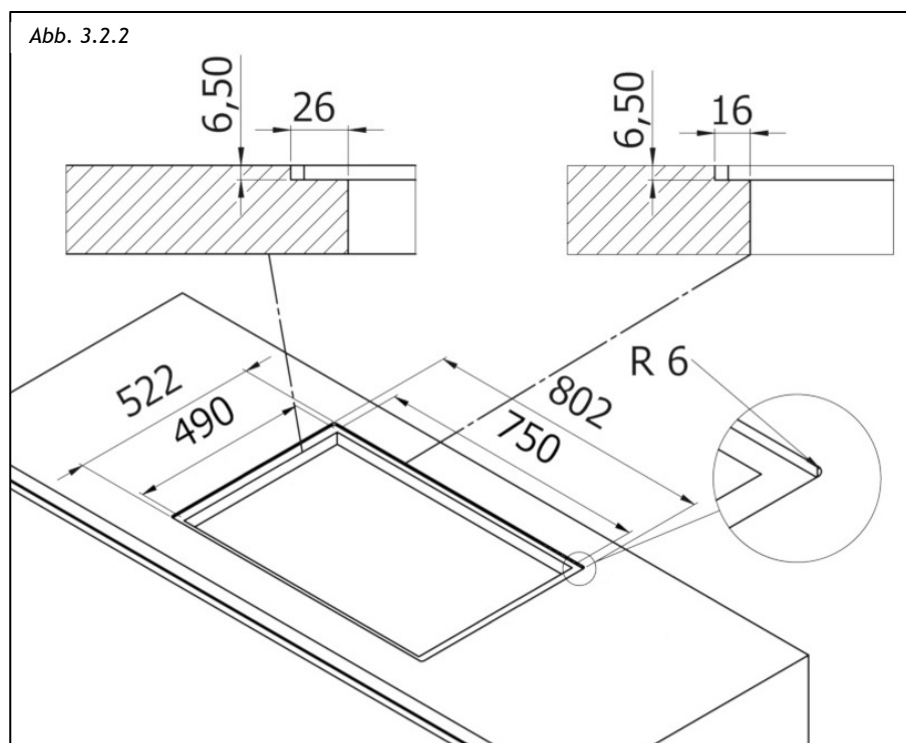
III.2 INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten, entweder zur Auflage auf der Arbeitsfläche oder bündig mit derselben, installiert werden.

Für die AUFLAGEMONTAGE die Platte wie in Abb. 3.2.1 abgebildet bohren:



Um eine BÜNDIGE INSTALLATION durchzuführen, bohren und fräsen Sie die Arbeitsplatte entlang der Kante des Installationslochs und beachten Sie die in Abb. 3.2.2 angegebenen Maße :



Die Installation liegt in der alleinigen Verantwortung von Fachleuten.

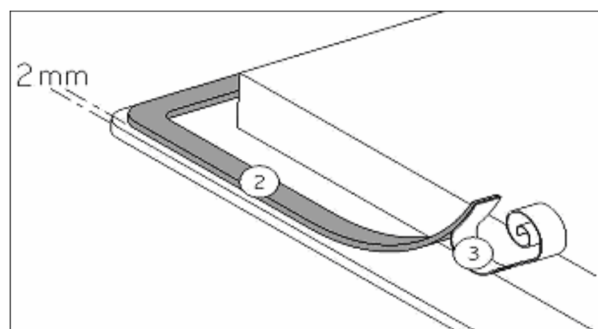
Der Installateur ist verpflichtet, die in seinem Herkunftsland geltenden Gesetze und Normen einzuhalten.

Häufig werden Materialien verwendet, um Arbeitsplatten, die mit Wasser in Berührung kommen, zu erweitern. Um die Schnittkante der Arbeitsplatte zu schützen, ist eine Lackierung oder eine spezielle Dichtungsmasse aufzutragen. Die mit dem Kochfeld mitgelieferte Klebedichtung muss besonders sorgfältig angebracht werden, um Undichtigkeiten im Unterschrank zu vermeiden. Diese Dichtung gewährleistet eine einwandfreie Abdichtung, wenn sie in Verbindung mit glatten Arbeitsflächen verwendet wird.

Anbringen der Dichtung:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in den Schrank.

Sie muss sorgfältig gemäß der folgenden Zeichnung angebracht werden.

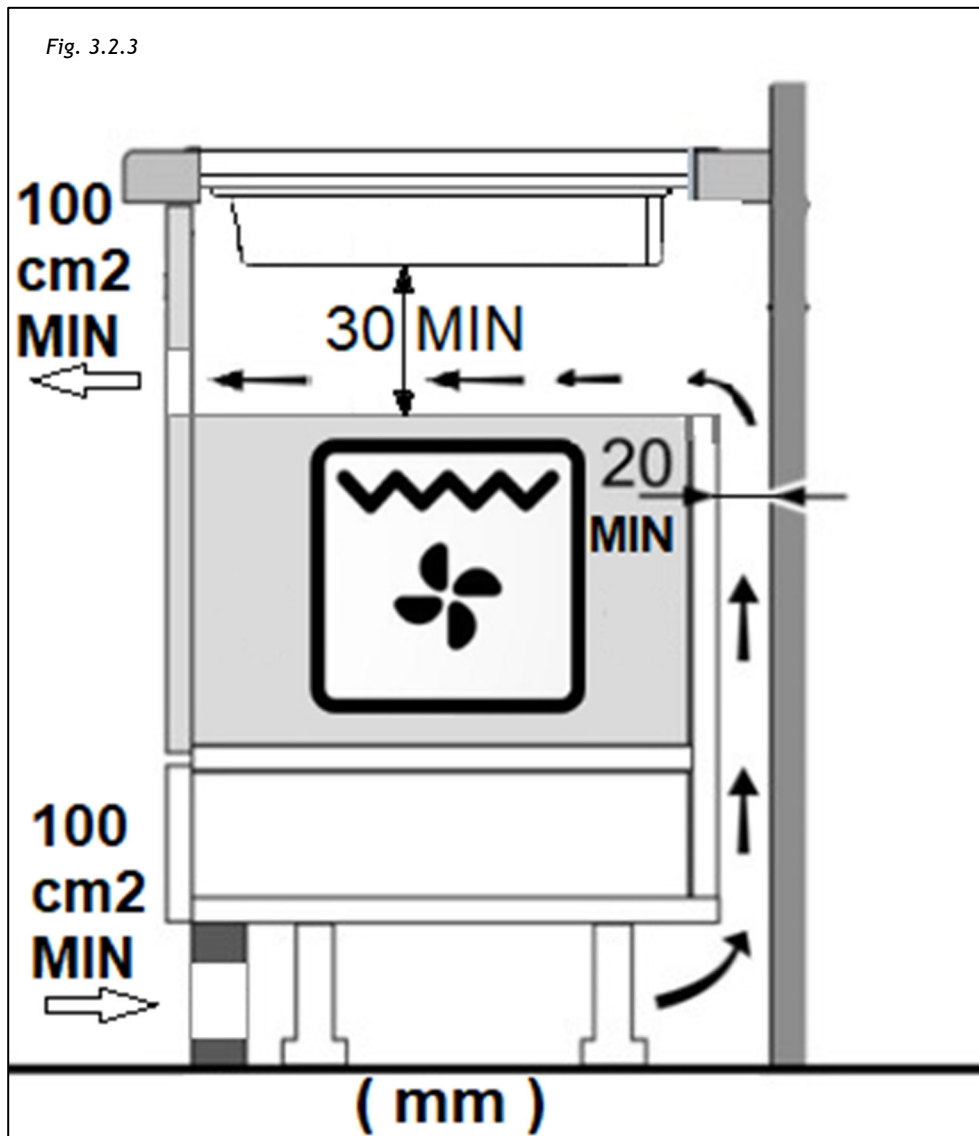


Bringen Sie die Dichtung (2) zwei Millimeter vom äußeren Rand des Glases entfernt an, nachdem Sie die Schutzfolie (3) entfernt haben.

Montage - Einbau:

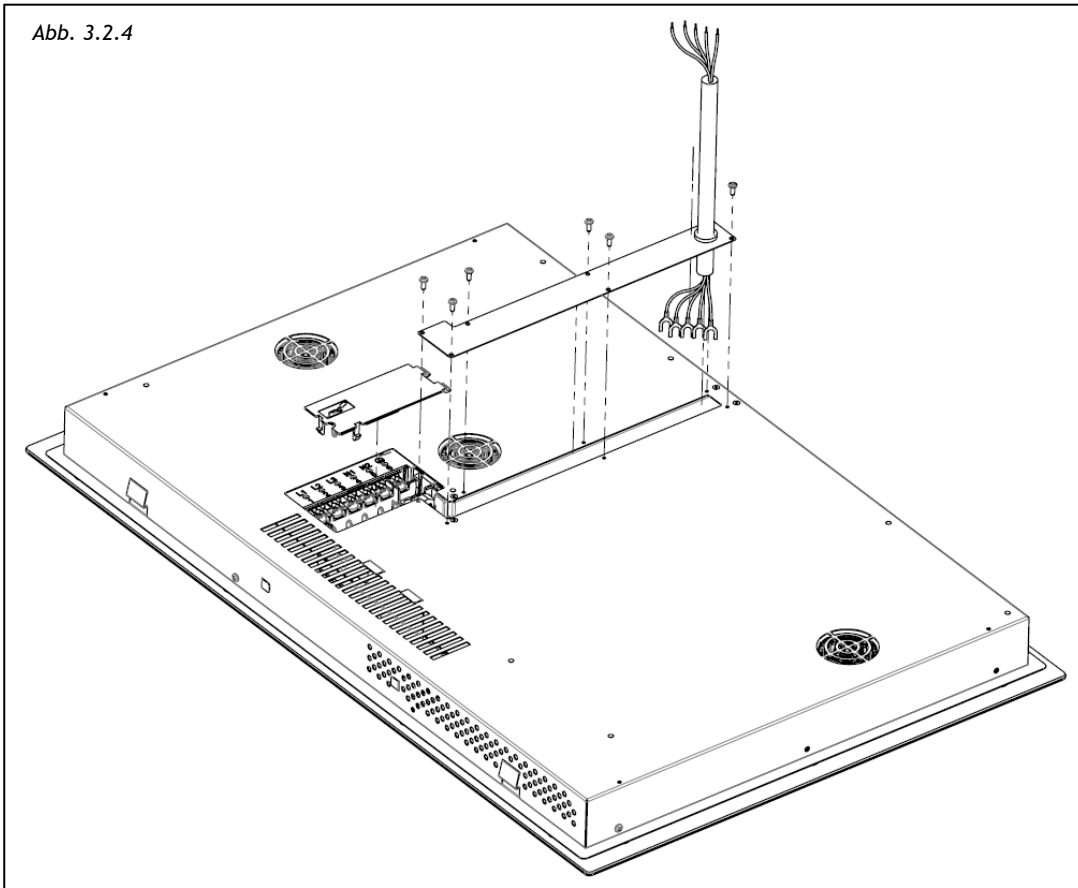
- Achten Sie darauf, dass zwischen dem Kochfeld und der Wand oder den Seitenwänden ein Abstand von 50 mm besteht.
- Idealerweise sollte das Kochfeld mit ausreichend Platz auf beiden Seiten eingebaut werden. Auf der Rückseite kann sich eine Wand oder Hochschränke befinden, auf der Seite eine Wand. **Auf der anderen Seite darf jedoch kein Gerät oder eine Trennwand höher stehen als das Kochfeld.**
- Die Arbeitsplatte oder der Träger, in den das Kochfeld eingebaut wird, sowie die Kanten der Arbeitsplatte, die Laminatbeschichtungen und der Klebstoff, mit dem sie befestigt werden, müssen Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.
- Die Randleisten der Wand müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über einem nicht belüfteten Backofen, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner installiert werden.

Die Nichtbeachtung der Konstruktionsangaben für den Unterschrank unter dem Induktionskochfeld, wie in Abb. 3.2.3 gezeigt, führt zum Erlöschen der Produktgarantie.



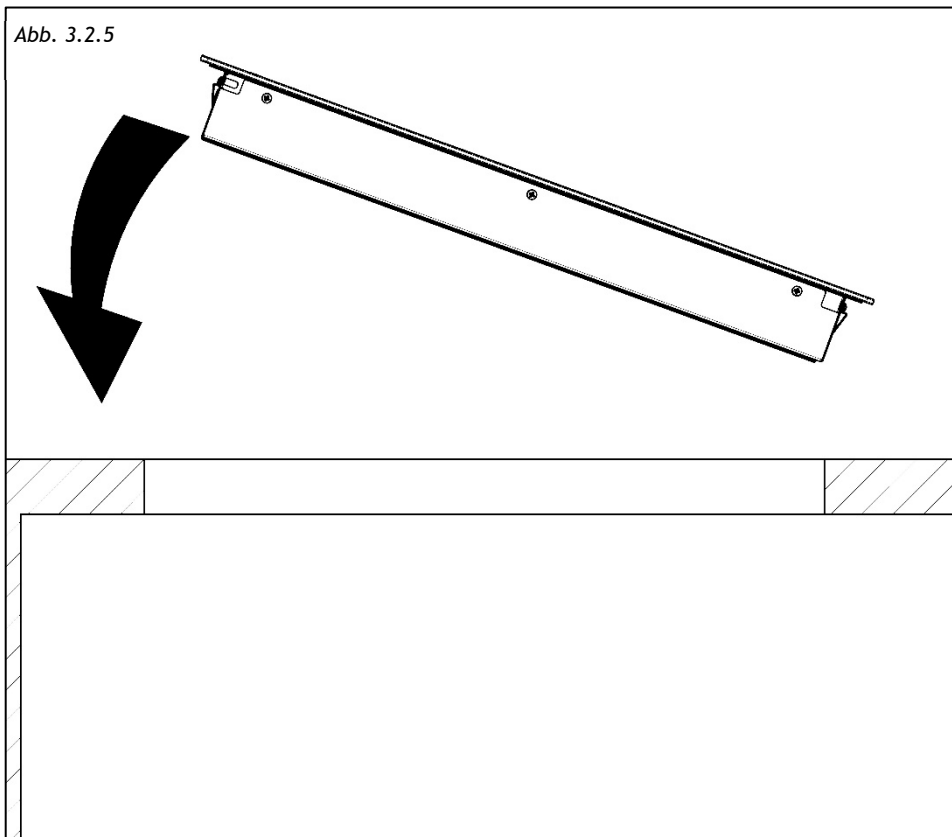
Greifen Sie auf den Anschlussraum zu, indem Sie die in Abb. 3.2.4 gezeigten Abdeckungen entfernen. Den Anschlussplan finden Sie in Abschnitt III.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.

Abb. 3.2.4

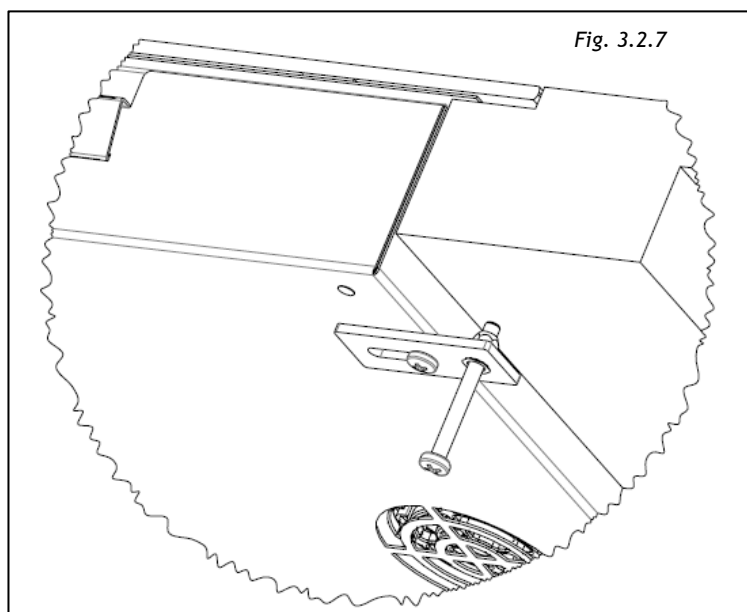
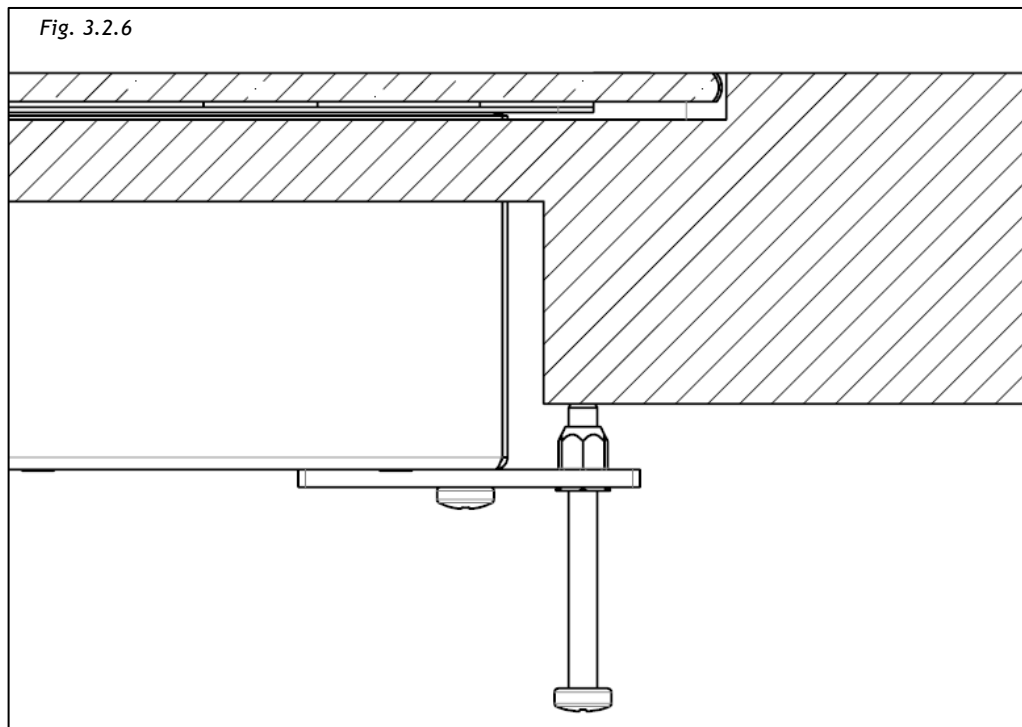


Das Kochfeld auflegen (Abb. 3.2.5)

Abb. 3.2.5



Befestigen Sie das Induktionskochfeld mit den mitgelieferten Befestigungselementen an der Arbeitsplatte (Abb. 3.2.6 und Abb. 3.2.7).



Wenn eine Schublade unter dem Kochfeld angebracht ist, muss ein Abstand von mindestens 30 mm zwischen der Belüftung der Unterseite des Kochfeldes und dem Inhalt der Schublade eingehalten werden, um eine gute Luftzirkulation und Kühlung des Geräts zu gewährleisten.

Wenn eine Schublade unter dem Kochfeld angebracht ist, vermeiden Sie es, brennbare Gegenstände (z. B. Sprays) oder nicht hitzebeständige Gegenstände in diese Schublade zu legen.

Das Anschlusskabel darf nach dem Einbau nicht mechanisch belastet werden, z. B. durch eine Schublade.

III.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf NUR von Fachpersonal durchgeführt werden.

Die elektrische Schutzvorrichtung des elektrischen Anschlusses vor dem Gerät muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

	Achtung! Stellen Sie sicher, dass die Spannung (V) und die Frequenz (Hz), die auf dem Typenschild an den Geräten angegeben sind, den am Aufstellungsort verfügbaren Werten entsprechen.
--	--

Alle erforderlichen Änderungen an der elektrischen Anlage zur Installation des Geräts dürfen nur von qualifizierten Personen vorgenommen werden.

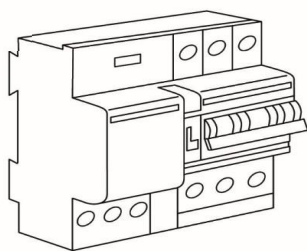
Nach der Installation müssen die isolierten Teile und diejenigen, die elektrischen Strom führen, vor Kontakt geschützt werden.

	Achtung! Wenn der elektrische Anschluss falsch oder nicht den Normen entsprechend hergestellt wird, können Teile des Geräts beschädigt werden und die Garantie erlischt.
	Achtung! Vor jedem Eingriff ist das Gerät vom Netz zu trennen (Abb.2.1- Abb. 2.2 Kapitel WARNUNGEN).

Diese Geräte müssen an ein geerdetes System angeschlossen werden.

Das Gerät muss an das Stromnetz angeschlossen werden, wobei ein omnipolarer Schalter zwischengeschaltet werden muss, der die Netztrennung sicherstellt, mit einem Kontaktöffnungsabstand, der die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gemäß den Installationsvorschriften ermöglicht (Abb.3.3.1).

Abb. 3.3.1



Der Masseanschluss (gelb-grünes Kabel) darf niemals unterbrochen werden.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das im Möbelstück installierte Gerät mit dem Stromnetz zu verbinden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

Wir haften nicht für Unfälle, die auf einen falschen Anschluss zurückzuführen sind oder die sich aus der Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einem defekten Erdungsanschluss versehenen Geräts ergeben können.

Der Schutz vor stromführenden Teilen muss nach der Installation gewährleistet sein. Der Anschluss an das Hauptnetz muss mit einem geerdeten Stecker oder einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erfolgen.

Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es keine heißen Teile des Kochfeldes oder andere Gegenstände berührt.

Für den Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist das mitgelieferte oder ein gleichwertiges Netzkabel zu verwenden.

Das Kabel darf zu keinem Zeitpunkt eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur erreichen.

Das Gerät ist für den dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

Achtung! Beachten Sie das folgende Anschlussschema:

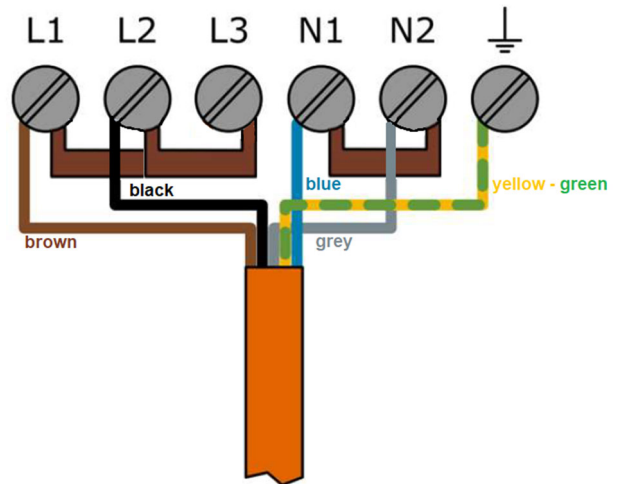
SINGLE-PHASE

1x48* circuit breaker

1x220-240V

*1x32 circuit breaker

wenn die Gesamtleistung des Kochfelds
auf 7,4kW begrenzt ist



TWO-PHASE

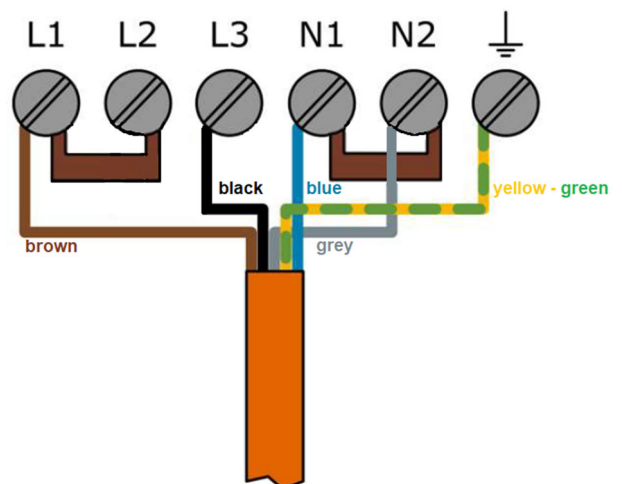
2x16* circuit breaker

2x220-240V

L1 16A - L3 16A

N1 16A - N2 16A

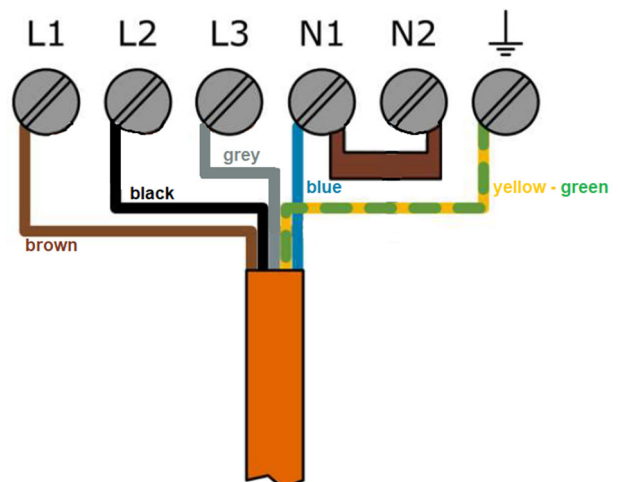
*Die Gesamtleistung des Kochfelds
muss auf 2x3,7kW begrenzt werden



THREE-PHASE

3x16 circuit breaker

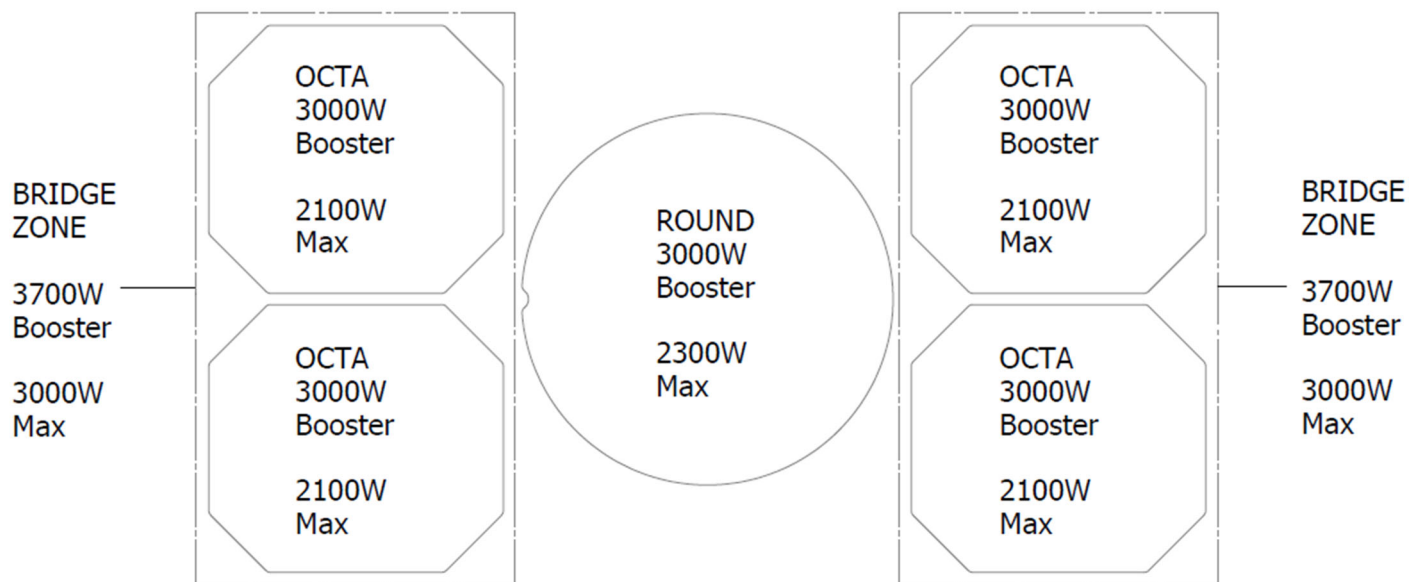
3x380-415V



IV BETRIEB

IV.1 BESCHREIBUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

IV.1.a TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



Technische Daten

Technische Daten		
Parameter		Wert
Einphasige Anschlussspannung		1N 220 - 240V
Zweiphasige Anschlussspannung		2N 220 - 240V
Dreiphasige Anschlussspannung		3N 380 - 415V
Frequenz		50Hz - 60Hz
Max. Leistungsaufnahme		11,1kW Max Einstellbare Leistung, siehe unter KOCHFELD- KONFIGURATION, Benutzermenü
Sicherung / einphasiger Netzanschluss		1 x 48A
Sicherung / zweiphasiger Netzanschluss		2 x 16A
Sicherung / dreiphasiger Netzanschluss		3 x 16A
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe)		800 x 520 x 51mm
Nettogewicht		15,0 kg.
Bruttogewicht		19,0 Kg.
Oberflächenmaterial		Glaskeramik
Leistungsstufe		1 - 9, P
Abmessungen der Kochzone		n.4 OCTA: 210x190mm n.1 ROUND: Ø 250mm
Max-Booster-Stufe Koch Power Zone		OCTA: 2100W - 3000W Ø 250: 2300W - 3000W
Induktionskochzone	Energieverbrauch (Wh/kg)	Topfgröße (mm)
Kochzone vorne links (FL)	187,3	180
Kochzone vorne rechts (FR)	187,3	180
Kochzone hinten links (RL)	187,3	180
Kochzone hinten rechts (RR)	187,3	180
Mittlere Kochzone (C)	185,9	270
Bridge-Kochzone (FL+RL/FR+RR)	174,6	240

Diagram of the 10-pin connector for the 1000 Series. The connector is a 1x10 pin header. Pins 1-10 are labeled with their functions: 1 (Power), 2 (RL), 3 (C), 4 (RR), 5 (5V), 6 (Ground), 7 (T), 8 (W), 9 (K), 10 (I). The diagram shows the internal wiring of the connector, including the power and ground planes, and the signal lines for the various functions.

IV.2 KOCHGESCHIRR

IV.2.a QUALITÄT DER TÖPFE

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Symbol



Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer rostfreier Stahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

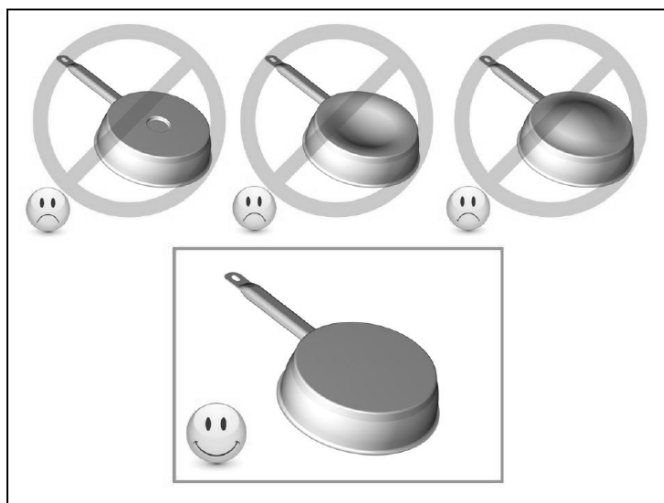
Ungeeignete Materialien: Aluminium und rostfreier Stahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte mit Induktion kompatibel sind.

So prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist:

- Geben Sie etwas Wasser in einen Topf, der auf eine Induktionsheizzone gestellt wird, die auf die niedrigste Stufe eingestellt ist. Das Wasser sollte sich innerhalb weniger Sekunden erhitzen.
- Ein Magnet blockiert am Boden des Topfes.

Einige Kochgeschirre können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dieses Geräusch ist kein Zeichen für einen Fehler des Geräts und beeinträchtigt den Kochvorgang nicht.



IV.2.b TOPFGRÖSSEN

Der empfohlene Minstdurchmesser der zu verwendenden Töpfe beträgt:

Aktive Funktion	Minimaler Topfdurchmesser
Einzelne Kochzone „OCTA“	Ø 110 mm
Kochzone „BRIDGE“	Ø 230 mm
Kochzone „ROUND“	Ø 145 mm

Um den besten Wirkungsgrad des Kochfeldes zu erzielen, positionieren Sie den geeigneten Topf gut zentriert zur markierten Kochzone auf der Glaskeramikoberfläche.

IV.3 INDUKTIONSKOCHFELD

Wichtig:

Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder deaktivieren sich automatisch, wenn sich keine Töpfe über den Kochstellen befinden oder wenn diese schlecht positioniert sind.
- In anderen Fällen werden aktivierte Funktionen nach einigen Sekunden automatisch deaktiviert, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung erfordert, die nicht gegeben ist (z. B.: "Kochfeld einschalten" ohne "Kochzone wählen" und "Betriebstemperatur", oder die "Lock-Funktion" oder die "Timer-Funktion").

Achtung! Bei (z.B.) längerem Gebrauch kann es vorkommen, dass die Kochzone nicht sofort ausgeschaltet wird, weil sie sich in der Abkühlphase befindet; im Display der Kochzone erscheint das Symbol "H", um anzuzeigen, dass sie sich in dieser Phase befindet.

Warten Sie die Abschaltung der Anzeige ab, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

IV.3.a KOCHZONENANZEIGEN

In den Kochzonenanzeigen wird angezeigt:

Kochzone eingeschaltet	
Leistungsstufen	 (P=Power Booster)
Restwärmeanzeige	
Topferkennung	
Funktion Bridge aktiv	
Funktion Warming aktiv	
Funktion Pause	
Funktion Chef Cook	

IV.3.b EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDES

➤ **Permanente Topferkennung (Permanent Pot Detection):**

Das Kochfeld wird nur aktiviert, wenn sich Töpfe auf den Kochzonen befinden. Der Heizvorgang wird nicht gestartet oder unterbrochen, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder diese entfernt werden.

➤ **Topf-Erkennung (Pot Detector):**

Das Kochfeld erkennt automatisch die Anwesenheit von Töpfen auf den Kochzonen.

➤ **Sicherheitsabschaltung (Safety Shut Down):**

Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt.

➤ **Restwärme-Anzeige (Residual Heat Indicator):**

Wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet wurden, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein spezielles optisches Signal auf dem Display der entsprechenden Zone durch das Symbol "H" angezeigt.

➤ **Akustisches Signal (Beep)**

Akustisches Signal zur Funktionsaktivierung

IV.3.c KONFIGURATION DES KOCHFELDES

Vor dem Gebrauch muss das Touch Bedienfeld des Kochfeldes entsprechend Ihren persönlichen Anforderungen konfiguriert werden.

Hinweis: Nach dem Einschalten der Stromversorgung blinkt das Symbol  für 2 Minuten. Dies stellt keine Störung dar. Während dieser 2 Minuten kann das Kochfeld verwendet werden.

➤ **BENUTZERMENÜ**

Über das Benutzermenü können Sie einige Funktionen des Bedienfelds ändern, z. B. Leistungsregelung, Helligkeitsregelung, Lautstärke der Tastentöne, Lautstärke der Informationstöne, Beleuchtung des Bedienfelds, Timer-Animation usw.

Um auf das Benutzermenü zugreifen zu können, muss sich das Bedienfeld (Display des Kochfelds) im Standby-Modus (aus) befinden.

Übersicht der Benutzermenüpunkte

Die folgende Tabelle (Abb. 4.3.c.1) gibt einen Überblick über die Menüpunkte des Benutzermenüs:

Abb. 4.3.c.1			
Anzeige hinten links (2RL)	Bedeutung	Anzeige vorne links (2FL)	Hinweis
U0	Leistung einstellen	Einstellbar in 0,1kW-Schritten, von der maximalen Leistung bis zu einem Minimum von 1,4kW.	Die maximal zulässige Leistung, die werkseitig voreingestellt ist, kann in Schritten von 0,1kW bis zum Erreichen des Mindestwerts von 1,4kW reduziert werden: 1° Schritt, Zentralanzeige Timer (5) auswählen, auf der der eingestellte Leistungswert leuchtet; 2° Schritt, mit Schieberegler (4) scrollen: -> <u>Zum Verringern des Werts:</u> Den ersten von links leuchtenden Abschnitt des Sliders (4) gedrückt halten oder wiederholt drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. -> <u>Zum Erhöhen des Werts:</u> Den letzten von rechts leuchtenden Abschnitt des Sliders (4) gedrückt halten oder wiederholt drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Wichtig: Die maximal zulässige Leistung ist werkseitig standardmäßig wie folgt voreingestellt: 11,0kW für Einphasen- und Dreiphasenbetrieb 7,4kW für Zweiphasenbetrieb, 2Nx3,7kW, und ist für Produkte eingestellt, die vom Hersteller direkt für den niederländischen Markt bestimmt sind. Hinweis: Der standardmäßige Maximalwert kann während der Installation über das Servicemenü unterschiedlich konfiguriert werden.
U2	Lautstärke für Tastentöne	0,1,2,3	Lautstärkeeinstellung für Tastentöne: 0: keine Tastentöne 1: minimale Lautstärke 2: halbe Lautstärke 3: maximale Lautstärke (standardmäßig) Anmerkung: • Aus rechtlichen Gründen können die Tastentöne für das Ein- und Ausschalten nicht deaktiviert werden. Sie werden mit der letzten Lautstärke ausgegeben, die vor der Deaktivierung der Tastentöne eingestellt war. • Fehlertöne werden immer mit der maximalen Lautstärke (Einstellung 3) ausgegeben und können nicht deaktiviert werden.

U3	Lautstärke für Signaltöne	0,1,2,3	Lautstärkeeinstellung für Signaltöne (z.B. bei Ablauf des Timers): 0: keine Tastentöne 1: minimale Lautstärke 2: halbe Lautstärke 3: maximale Lautstärke (standardmäßig)
U4	Display-Helligkeit	0,1,2,3,4,5,6,7,8,9	Einstellung der Display-Helligkeit: 0: maximale Helligkeit (standardmäßig) 9: minimale Helligkeit
U5	Timer-Animation	0,1	0: Keine Timer-Animation 1: Der Timer wird 10 Minuten vor Ablauf animiert (standardmäßig)
U6	Permanente Topferkennung		Nicht deaktivierbar
U7	Verhalten bei Ablauf des Timers	0,1,2	0: Signalton für 120 Sek. (standardmäßig) 1: Signalton für 10 Sek. 2: Kein Ton

Zugang zum Benutzermenü:

-> Berühren Sie ON/OFF, um das Bedienfeld einzuschalten, und berühren Sie dann innerhalb von 3 Sekunden erneut ON/OFF, um es auszuschalten.

-> Die Taste || (Pause) beginnt für maximal 60 Sekunden zu pulsieren (wird nichts unternommen, wird der Versuch, ins Menü zu gelangen, nach diesen 60 Sekunden automatisch beendet).

-> Drücken Sie die Taste || (Pause), ohne sie loszulassen.

-> Drücken Sie die Anzeige jeder Kochzone im Uhrzeigersinn, wie in Abb. 4.3.c.2 gezeigt, immer ohne die Taste Pause loszulassen, beginnend mit der linken vorderen Kochzonenanzeige 2FL (1-2-3-4-5).

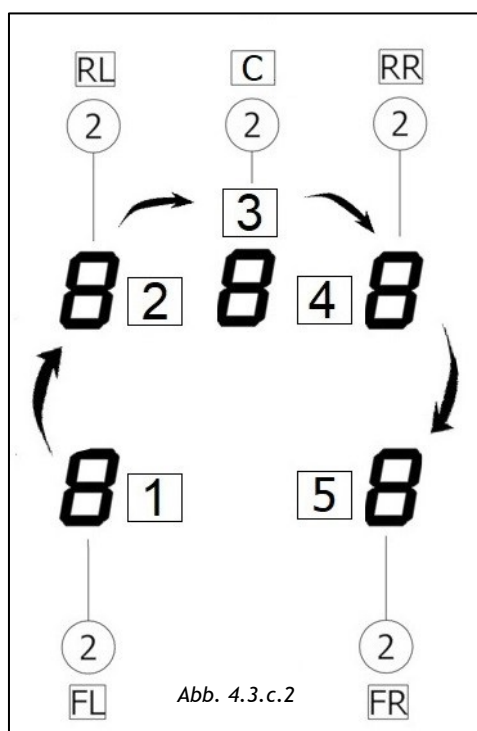


Abb. 4.3.c.2

- > Jeder Tastendruck wird durch ein akustisches Signal (Beep) bestätigt.
- > Lassen Sie die Taste || (Pause), die pulsierte, los.
- > Das Benutzermenü ist aktiv.
- > Im Display der hinteren linken Kochzone (2RL) erscheint intermittierend "U0" ("U" und "0").
- > Wählen Sie mit dem Schieberegler (4) den Menüpunkt aus, den Sie anzeigen/bearbeiten möchten, wie in der Tabelle Abb. 4.3.c.1 dargestellt.

Um z.B. zu U4 (Display-Helligkeit) zu gelangen, drücken Sie auf das Display 2RL und wählen mit dem Touch-Schieberegler die Stufe 4 (der vierte Balken des Schiebereglers von links) **0 | | | |**
 U4 blinkt nun intermittierend.

-> An dieser Stelle wird die vordere linke Anzeige (2FL) gewählt, auf der der eingestellte Wert und eventuelle Änderungsmöglichkeiten angezeigt werden.

Im Beispiel der Helligkeitseinstellung erscheinen nach Anwahl der vorderen linken Anzeige (2FL) alle Balken bis 9 auf dem Schieberegler und auf der Anzeige (2FL) die Zahl mit einem zulässigen Wert, in diesem Fall von 0 bis 9 (in anderen Fällen kann es weniger Werte geben, z.B. bei U3 gibt es nur Werte von 0 bis 3) **0 | | | | | | | | |**

Auf dem Display der vorderen linken Kochzone (2FL) erscheint dann der gewählte Wert des jeweiligen ausgewählten Elements, den Sie dann durch Berühren des Schiebereglers ändern können.

Beenden des Benutzermenüs:

-> **Beenden ohne zu speichern:** Berühren Sie die Schaltfläche || (Pause).

Alle Änderungen werden gelöscht und die Schaltfläche || hört auf zu blinken.

-> **Beenden mit Speichern der Einstellungen:** Berühren Sie die Taste ON/OFF für 2 Sekunden.

Die Änderungen werden gespeichert und die Schaltfläche || hört auf zu blinken.

Hinweis: Das Benutzermenü wird automatisch beendet, wenn 1 Minute lang keine Aktion durchgeführt wird.

IV.3.d BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Bevor Sie eine Funktion auswählen, muss die gewünschte Zone aktiviert werden.

➤ Einschalten / Ausschalten

Das Kochfeld wird eingeschaltet, indem die Taste ON/OFF (1) einige Sekunden lang gedrückt wird. Das Symbol leuchtet auf ①

Wenn Sie diese Taste gedrückt halten, werden alle verfügbaren Funktionen für einige Augenblicke sichtbar, danach sind nur noch die Hauptfunktionen aktiv.

Während des Gebrauchs des Kochfeldes werden die anderen Funktionen aktiviert und können verwendet werden. Alle verfügbaren Funktionen werden mit geringer Intensität beleuchtet, die sich nur erhöht, wenn sie aktiviert werden. Zum Ausschalten berühren Sie die Taste ON/OFF (1) für einige Sekunden.

Wichtig: Diese Funktion hat Vorrang vor allen anderen, so dass es jederzeit möglich ist, das Kochfeld auszuschalten.

Das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 20 Sekunden aus, wenn alle Kochstufen auf 0 gestellt sind und kein Vorgang läuft.

➤ Auswählen von Kochzonen

Berühren Sie die Auswahl-/Anzeigefläche (2) der gewünschten Kochzone.

➤ Leistungsstufe: Erhöhen/Verringern

Das Kochfeld ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet.

Berühren Sie die Auswahlleiste (4) und gleiten Sie mit den Fingern darüber, um die Leistung zu erhöhen oder zu verringern:

→ nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

← nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die eingestellte Leistungsstufe wird im Auswahl-/Anzeigebereich (2) angezeigt

➤ Booster-Funktion "P" (Verstärkungsstufe)

Das Kochfeld ist mit einer zusätzlichen Leistungsstufe (Booster, zusätzlich zur Stufe 9) ausgestattet, die 5 Minuten lang aktiv bleibt und dann auf die niedrigere Stufe (9) zurückkehrt.

Diese Funktion ist nützlich, um eine große Menge Wasser zu erhitzen oder zu kochen.

Um die Booster-Funktion zu aktivieren, schieben Sie mit dem Finger die Auswahlleiste (4) über die Stufe 9 hinaus und aktivieren Sie die Booster-Funktion. Auf dem Display (2) erscheint das Symbol "P".

Wenn Sie die Booster-Funktion (P) auf zwei Kochzonen auf derselben Seite (2FL+2RL oder 2FR+2RR) aktivieren, wird die erste der beiden aktivierten Zonen automatisch auf eine niedrigere Leistung umgeschaltet, um die maximal zulässige Leistung für jede Seite auszugleichen.

Wenn Sie die Kochzone wechseln möchten, auf der Sie die Booster-Funktion aktiv lassen wollen, wählen Sie sie einfach aus und stellen Sie sie auf Stufe P; die andere wird automatisch auf eine niedrigere Leistung eingestellt.

Achtung: Da die Booster-Funktion hohe Temperaturen erreichen kann, sollte sie nur zum Kochen mit Wasser verwendet werden. Öl oder Fett kann bei Verwendung der Booster-Funktion verbrennen.

➤ Funktion Key-Lock (Sperre)

Mit der Key Lock-Funktion (Tastensperre) werden die Kochfeldeinstellungen gesperrt, um versehentliche Manipulationen zu verhindern, wobei die bereits eingestellten Funktionen aktiv bleiben.

Um sie zu aktivieren, berühren Sie die Taste  (9); um sie zu deaktivieren, berühren Sie die gleiche Taste erneut.

Wenn bei aktiviertem Key-Lock eine andere Funktion gewählt wird, leuchtet das Symbol  dauerhaft, um anzuzeigen, dass die Funktion aktiv ist. Deaktivieren Sie die Funktion, um das Kochfeld zu bedienen.

➤ Funktion Child Lock (Kindersicherung)

Die Kindersicherung ist eine Funktion zum Schutz des Kochfelds vor ungewollter Bedienung, z. B. durch Kinder. Ist sie aktiviert, kann das Kochfeld zwar eingeschaltet werden, aber die Kochzone, die Heizstufe und der Timer können nicht ausgewählt werden. In den Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol .

Die Kindersicherung kann nur einmal nach dem Einschalten aktiviert werden. Einmal aktiviert und deaktiviert, kann die Kindersicherung kein zweites Mal aktiviert werden. Erst nach dem Ein- und Ausschalten (ON/OFF) kann die Kindersicherung wieder aktiviert werden.

Die Kindersicherung bleibt auch bei Unterbrechung und Wiederkehr der Versorgungsspannung aktiv. Sie muss manuell deaktiviert werden.

Aktivierung:

- > Schalten Sie das Kochfeld ein (Taste 1).
- > Die Anzeige einer beliebigen Kochzone (2) drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dann die Anzeige loslassen.
- > Der Balken des Schiebereglers (4) leuchtet sequentiell auf.
- > Schieben Sie den Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden von 0 bis 9.
- > Die Kindersicherung ist aktiviert. Alle Kochzonenanzeigen zeigen dieses Symbol an .

Deaktivierung:

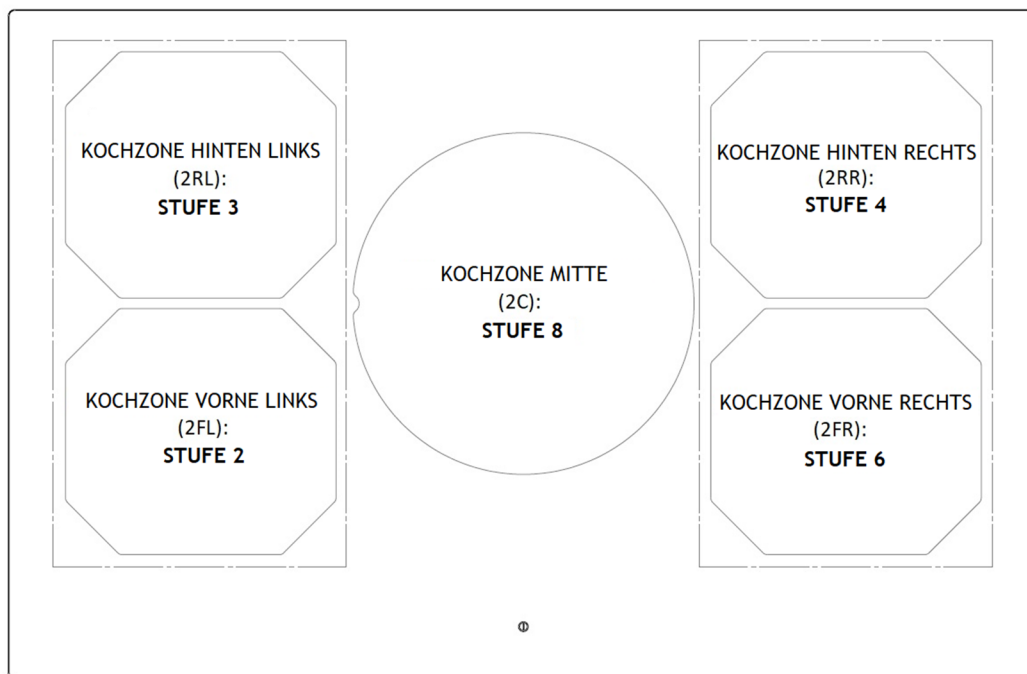
- > Schalten Sie das Kochfeld ein (Taste 1).
- > Die Anzeige einer beliebigen Kochzone (2) drücken und 3 Sekunden lang gedrückt halten. Dann die Anzeige loslassen.
- > Der Balken des Schiebereglers (4) leuchtet sequentiell auf.

Schieben Sie den Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden von 9 bis 0.

Die Kindersicherung ist deaktiviert. Das Kochfeld wechselt in den Betriebsmodus und kann normal bedient werden.

➤ Funktion Chef Cook

Die Funktion Chef Cook ermöglicht die Einstellung verschiedener Kochstufen in den Kochzonen. Die folgenden Leistungsstufen werden eingestellt und abgegeben, sobald ein geeignetes Gefäß auf die Kochzonen gestellt wird:



Wenn Sie die Funktion Chef Cook starten möchten, müssen Sie nach dem Einschalten des Kochfeldes zunächst mindestens eine Kochzone auf einer beliebigen Leistungsstufe aktivieren. Danach kann die Funktion bis zum Ausschalten des Kochfeldes jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

Anmerkung:

Die Leistungsstufen können nicht vom Benutzer eingestellt werden.

Die Betriebszeit für die Chef Cook-Funktion ist auf 2 Stunden begrenzt.

Während die Funktion Chef Cook aktiv ist, wird das Symbol "Topferkennung" entfernt.

Während die Funktion Chef Cook aktiv ist, kann die Funktion Bridge (Brücke) nicht aktiviert werden.

Aktivierung:

- > Das Kochfeld ist eingeschaltet.
- > Berühren Sie die Funktionstaste Chef Cook (7).
- > Der Modus Chef Cook ist aktiviert.
- > Die Kochzonenanzeigen (2) zeigen die oben angegebenen Leistungsstufen an (siehe **Funktion Chef Cook**).

Deaktivierung:

- > Berühren Sie die Funktionstaste Chef Cook (7).
- > Der Modus Chef Cook ist deaktiviert.
- > Die Leistungsstufen für alle Kochzonen werden auf 0 gesetzt.

➤ **Automatische Heat-Up Funktion (Schnellaufheizung)**

Mit dieser Funktion können Sie einen kalten Topf mit voller Heizleistung aufheizen und automatisch auf die gewünschte Kochstufe zurückkehren. Dies ermöglicht ein schnelleres Garen ohne das Risiko, dass Lebensmittel anbrennen. Die Funktion kann für die Leistungsstufen 1 bis 8 aktiviert werden. Die Zeit bis zum Erreichen der vollen Leistung in der Kochzone hängt von der gewählten Kochstufe ab und ist in der nachstehenden Tabelle angegeben. Die Aufheizzeiten sind auf die Verwendung von kaltem Kochgeschirr und haushaltsüblichen Lebensmittelmengen abgestimmt.

Kochstufe	Heat-Up Zeit (Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	Nicht verfügbar
P	Nicht verfügbar

Aktivierung:

Das Kochgeschirr ist positioniert und das Kochfeld ist mit einer Stufe zwischen 1 und 8 für die Kochzone (2) aktiviert. Wählen Sie die entsprechende Kochzone.

Berühren Sie die Kochstufe auf der Auswahlleiste (4) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.

Auf dem Display (2) blinkt ein **A** abwechselnd mit der Leistungseinstellung der Kochzone.

Wenn Sie die Leistungsstufe der Kochzone erhöhen, bleibt die Funktion Heat-Up mit der neuen Temperatureinstellung aktiv;

Durch Verringern der Leistungsstufe der Kochzone wird die Funktion Heat-Up deaktiviert.

Deaktivierung:

Berühren und halten Sie die Kochzone (2) 3 Sekunden lang.

Die Schnellaufheizung wird ausgeschaltet und die Kochzone wird mit der zuvor eingestellten Kochstufe aufgeheizt.

Alternativ: Wählen Sie eine niedrigere Kochstufe als die aktuell für diese Kochzone eingestellte Stufe. Die Schnellaufheizung wird ausgeschaltet. Die Kochzone wird mit der neuen Kochstufe beheizt.

➤ Funktion Warming (Warmhalten)

Mit dieser Funktion können bereits gegarte Speisen bei konstanter Temperatur warmgehalten werden.

Die Funktion wird aktiviert, wenn die Taste  (8) zum ersten Mal gedrückt wird.

Auf dem Display (2) der Kochzone, auf der die Funktion "Warming" aktiviert ist, erscheint das Symbol .

Wird gleichzeitig eine andere Kochzone angewählt, leuchtet das Symbol  (8) wieder leicht intensiv auf und die Funktion kann dann auch für diese Zone aktiviert werden. Die Funktion bleibt auch weiterhin in der Zone aktiv, in der sie bereits eingestellt wurde, wie im Display (2) angezeigt.

Zum Deaktivieren und Ausschalten drücken Sie erneut die Taste  (8), bis die im Display (2) angezeigte Stufe auf 0 gesetzt ist.

Wenn die Funktion "Warming" auf mehreren Kochzonen aktiv ist, wählen Sie zunächst die gewünschte Zone über die Auswahlanzeige (2) aus. Diese Funktion kann auch über die Auswahlleiste (4) ausgeschaltet werden, indem Sie die Leistungsstufe auf 0 stellen.

➤ Funktion Pause

Die Pausenfunktion unterbricht alle aktiven Funktionen des Kochfelds und bringt die Kochleistung auf 0.

Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie  (Pause, 10) und die Anzeigen der Kochzonen (2) leuchten konstant .

Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie  (Pause, 10), berühren Sie die Auswahlleiste (4) und die Funktion wird deaktiviert.

Durch die Deaktivierung wird der Zustand des Kochfeldes vor der Pause wiederhergestellt und das Kochfeld arbeitet mit den gleichen Einstellungen weiter, die zuvor eingestellt wurden.

Achtung: Das Kochfeld darf niemals unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn die Pausenfunktion aktiv ist.

10 Minuten nach Aktivierung der Pausenfunktion schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, wenn es nicht deaktiviert wird.

➤ Funktion Recall (Wiederherstellung)

Mit dieser Funktion können Sie die Einstellungen für Leistung, Timer und Schnellaufheizung wiederherstellen, wenn das Kochfeld unbeabsichtigt ausgeschaltet wurde.

Wenn das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden aus- und wieder eingeschaltet wird, werden alle vorherigen Einstellungen (Leistungsstufen, Timer, Schnellaufheizung) automatisch wiederhergestellt. Die Wiederherstellungsfunktion kann vom Benutzer nicht deaktiviert werden.

Aktivierung:

Das Kochfeld ist ausgeschaltet worden.

Schalten Sie das Kochfeld über ON/OFF (1) wieder ein.

Die Taste Pause || (10) blinkt für 6 Sekunden.

Berühren Sie die Taste Pause || (10).

Die Recall-Funktion wird aktiv (ein Signalton "beep" ertönt). Alle zuvor eingestellten Leistungsstufen, Timer und Schnellaufheizung werden wiederhergestellt.

➤ Funktion Autonomer Timer

Die Funktion „Autonomer Timer“ ist ein von den Kochzonen unabhängiger Countdown, der bei Ablauf ein akustisches Signal (Beep) abgibt.

Der Timer wird durch Drücken der mittleren Taste  (5) zwischen den beiden + / - Tasten (6) aktiviert. Wenn das Display "---" anzeigt, kann der Timer eingestellt werden.

Stellen Sie mit den +/- Tasten (6) die gewünschte Dauer des Timers ein, die dann im Display (5) angezeigt wird.

Der Timer startet 10 Sekunden nach Aktivierung dieser Funktion (ohne Betätigung eines anderen Bedienelements).

Das Format des autonomen Timers ist 

Der Timer kann bis zu einem Maximum von 600 Minuten eingestellt werden.

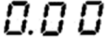
Die verbleibende Zeit wird in der Zonenanzeige (5) angezeigt; am Ende des Countdowns ertönt ein akustisches Signal (Beep).

Wenn die verbleibende Zeit des Timers weniger als 1 Minute beträgt, wird sie in dem unten dargestellten Format angezeigt und der Punkt leuchtet konstant:

. -> Minuten

 -> Sekunden

Der Timer kann auf zwei Arten ausgeschaltet werden:

-> wählen Sie  (5) und stellen Sie mit + / - (6) die Dauer des Timers auf 
oder

-> zweimal die Taste ON/OFF (1) drücken

➤ Timer für Kochzonen

Auf jeder Kochzone, auch gleichzeitig, kann die Funktion Kochzonen-Timer eingestellt werden, die einen Countdown darstellt.

Nach Ablauf dieses Countdowns schalten sich die Kochzonen automatisch durch ein akustisches Signal (Beep) aus.

So aktivieren Sie die Funktion:

-> Berühren Sie den Auswahl-/Anzeigebereich (2) mit einer anderen Leistungsstufe als 0

-> Berühren Sie die Taste  (3) für die Kochzone

-> auf dem Display erscheint "---" und der Timer kann eingestellt werden.

-> mit den Tasten + / - (6) die Dauer des Timers einstellen, die im Anzeigebereich (5) angezeigt wird

Während der Programmierung blinkt das Symbol  (3).

Der Timer der Kochzone beginnt 10 Sekunden nach der Aktivierung (wenn keine andere Taste gedrückt wird).

Um den Timer der Kochzone zurückzusetzen, drücken Sie die Taste  (3) erneut lange

Falls gewünscht, kann die Programmierung des Timers für mehrere Kochzonen wiederholt werden.

Für jede Kochzone kann ein anderer Timer eingestellt werden und das Display (5) zeigt den Countdown der aktuell gewählten Kochzone an.

Wenn keine Zone ausgewählt ist, wird durch Drücken der Anzeige (5) der Countdown des Autonomen Timers angezeigt.

Die Anzeige des Countdowns ist die gleiche wie beim Autonomen Timer (siehe vorheriger Absatz)

Am Ende des Countdowns ertönt ein akustisches Signal (Beep) und die Kochzone schaltet sich aus.

Wenn Sie den Signalton abstellen möchten, drücken Sie ON/OFF

So deaktivieren Sie den Timer:

-> Kochzone (2) wählen und mit den Tasten + / - (6) die Dauer des Timers auf **0.00** einstellen

➤ Funktion Bridge (Brücke)

Mit dieser Funktion können beide Kochzonen gleichzeitig arbeiten und bilden eine einzige Kochzone mit gleicher Leistungsstufe.

Diese Funktion ermöglicht ein gleichmäßiges Kochen mit großen Töpfen.

Die vordere Kochzone "Primär" kann in Kombination mit der entsprechenden Kochzone auf der Hinterseite "Sekundär" verwendet werden.

Die Funktion ist auf allen Kochzonen verfügbar:

2FL (primär) + 2RL (sekundär)

2FR (primär) + 2RR (sekundär)

Aktivierung der Brückenfunktion:

-> wählen Sie gleichzeitig die beiden gewünschten Kochzonen an

-> das Symbol “**H**” erscheint im Display (2) der "Sekundär"-Kochzone

-> über die Auswahlleiste (4) kann die Betriebsstufe (Leistung) eingestellt werden, die im Display (2) der "Haupt"-Kochzone angezeigt wird

Deaktivierung der Brückenfunktion:

-> Wiederholen Sie das gleiche Aktivierungsverfahren

Achtung: während der Brückenfunktion werden die Kochzonen als eine Kochzone betrachtet und wenn der Kochzonentimer aktiv ist, führt dies dazu, dass sich beide Kochzonen nach Ablauf des Timers automatisch abschalten.

➤ Leistungstabelle

Leistungsstufe		Kochart	Empfohlene Verwendung
Maximal	Booster	Schnelles Aufheizen	Ideal zum schnellen Erhöhen der Temperatur von Lebensmitteln, zum schnellen Aufkochen von Wasser oder zum schnellen Erhitzen von Kochflüssigkeiten
	8-9	Braten, Sieden	Ideal zum Anbraten, Ankochen, Braten von Gefriergut, schnelles Aufkochen
Hoch	7-8	Anbraten, Anschwitzen, Kochen, Grillen	Ideal zum anschwitzen, köcheln, kochen und grillen (für kurze Zeit, 5-10 Minuten)
	6-7	Anbraten, Kochen, Schmoren, Anschwitzen, Grillen	Ideal zum anschwitzen, sanften Garen, Kochen und Grillen (für mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorwärmen von Zubehör
Mittel	4-5	Garen, Schmoren, Anschwitzen, Grillen	Ideal zum Schmoren, sanften Garen, Kochen (für lange Dauer). Verfeinern von Nudelgerichten
	3-4	Kochen, Köcheln, Andicken, Verfeinern	Ideal für längeres Garen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Gegenwart von Begleitflüssigkeiten (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Verfeinern von Nudelgerichten
	2-3	Kochen, Köcheln, Andicken, Verfeinern	Ideal für längeres Garen (Mengen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Anwesenheit von Begleitflüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
Niedrig	1-2	Schmelzen, Auftauen, Warmhalten, Verfeinern	Ideal zum Aufweichen von Butter, sanftes Schmelzen von Schokolade, Auftauen von kleinformatigen Produkten
	1	Schmelzen, Auftauen, Warmhalten, Verfeinern	Ideal zum Warmhalten von kleinen Portionen frisch gekochter Speisen oder zum Warmhalten von Servierschalen und zum Verfeinern von Risottos
Aus	0	Keine, Auflagefläche	Kochfeld im Standby-Modus oder ausgeschaltet (möglicherweise Restwärme vom Ende des Kochvorgangs, gekennzeichnet durch H)

V WARTUNG UND REINIGUNG



Achtung! Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist das Dunstabzugsgerät von der Stromversorgung zu trennen (Abb. 2.1 - Abb. 2.2 Kapitel WARNUNGEN).

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus.

Reinigen Sie das Kochfeld nicht, wenn das Glas zu heiß ist, da die Gefahr von Verbrennung besteht.

Leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch mit etwas Wasser verdünntem Geschirrspülmittel entfernen. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und die Oberfläche gründlich trocknen.

Stark ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte, die Kratzer verursachen können, sind unbedingt zu vermeiden.

Verwenden Sie niemals Druck- oder Dampfgeräte.

Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Keramikglas zerkratzen könnten.

Vergewissern Sie sich, dass der Topf trocken und sauber ist. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Staubpartikel auf dem Glaskeramik-Kochfeld oder auf dem Topf befinden. Rauhe Töpfe zerkratzen die Oberfläche.

Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee usw. muss sofort entfernt werden. Dadurch wird eine Beschädigung der Oberfläche vermieden.

Achtung! Produkte, die NICHT verwendet werden dürfen sind:

Produkte, die Chloride enthalten, insbesondere solche, die Salzsäure enthalten;

Produkte auf Halogenidbasis;

Produkte auf der Basis von Wasserstoffperoxid;

Hypochlorsäurebleiche;

Aggressive Produkte, die Säuren enthalten;

Reinigungsmittel, die Scheuerpulver enthalten;

Reinigungsprodukte für Silber;

Reinigungsmittel, deren chemische Zusammensetzung unbekannt ist;

Scheuerpads, Bürsten oder Scheiben;

Scheuernde Tücher oder Papier;

Werkzeuge, mit denen zuvor andere Metalle oder Legierungen gereinigt wurden.

Normale Reinigung

Lassen Sie nicht zu, dass sich Schmutz auf den äußeren und inneren Oberflächen des Abzugs ansammelt.

Die normale Reinigung muss durchgeführt werden, bevor eine übermäßige Schmutzansammlung entsteht, die Abrieberscheinungen verursachen kann.

Vor dem Waschen müssen Staubpartikel mit Luft oder durch Absaugen entfernt werden, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Wenn Wasser zum Reinigen oder Spülen verwendet wurde, insbesondere in Bereichen mit starkem Kalkstein, wird empfohlen, die Oberfläche zu trocknen, um Fleckenbildung zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass die zur Reinigung ausgewählten Werkzeuge zuvor nicht mit anderen Metallen oder Legierungen verwendet wurden, um eine Kontamination durch Eisenpartikel zu vermeiden.

Materialien zur Reinigung von Edelstahlprodukten müssen ausschließlich für diesen Zweck reserviert werden.

VI ANLEITUNG ZUM LÖSEN VON PROBLEMEN

Achtung! Während der Garantiezeit können Reparaturen nur durch den autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.



Achtung! Vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist das Dunstabzugsgerät von der Stromversorgung zu trennen (Abb.2.1 - Abb. 2.2 Kapitel WARNUNGEN).

- Nicht autorisierte Eingriffe und Reparaturen können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen. Führen Sie diese daher nicht aus. Überlassen Sie diese Arbeit autorisierten Technikern.
- Bei kleineren Beschwerden können Sie versuchen, das Problem zu lösen, indem Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanweisung befolgen.
- Die Beseitigung von Fehlern oder Ansprüchen, die durch falsche Verwendung oder Installation des Geräts verursacht wurden, werden nicht durch die Gewährleistung übernommen. Reparaturkosten werden dem Benutzer in Rechnung gestellt.

VI.1 FEHLER / STÖRUNGSSUCHE

Das Kochfeld ist so programmiert, dass es spezielle Fehlercodes für eine schnelle und effiziente Fehlersuche bereitstellt. Die Anzeigen der Kochzone zeigen die Fehlercodes an.

Ein Fehlercode beginnt immer mit den Buchstaben "E" oder "ER", je nach der elektronischen Komponente, die den Fehler verursacht hat.

Fehler-Code	Bedeutung Fehler	Verhalten des Kochfeldes	Mögliche Ursache	Problem-lösung
ER03	Kontinuierliche Aktivierung einer Taste erkannt	Abschaltung nach 10 Sekunden	Wasser oder Töpfe auf den TC* gestellt	Wasser oder Töpfe vom TC* entfernen
ER20	Interner Fehler des TC*	Abschaltung	-	TC* austauschen
ER21	Überhitzung	Abschaltung	Der Temperatursensor am TC* hat eine Temperatur > 85 °C festgestellt	Das Kochfeld abkühlen lassen (der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur < 75°C ist) Wärmeisolierung am TC* prüfen
ER22	Interner Fehler des TC*	Abschaltung nach 3,5 - 7,5 Sekunden	-	TC* austauschen
ER31	Die internen Konfigurationen vom TC* und der Induktion sind inkongruent	ER31 wird ständig angezeigt	Die internen Konfigurationsdaten des Induktionsgenerators unterscheiden sich von der Konfiguration des TC*	Laden Sie die Konfiguration herunter. Wenn der Fehler weiterhin besteht, tauschen Sie den TC* aus. Wenn der Fehler immer noch auftritt, den Induktionsgenerator austauschen.
ER35	Interner Fehler des TC*	Abschaltung	-	TC* austauschen
ER36	Interner Fehler des TC*	Abschaltung	-	TC* austauschen
ER42	Sekundäres Netzteil ungeeignet	12V oder 5V zu hoch / zu niedrig		
ER47	Keine Kommunikation zu mindestens einem gekoppelten LIN	ER47 wird ständig angezeigt	LIN-Kabel beschädigt. Keine Versorgungsspannung für gekoppelten LIN. Gekoppelter LIN defekt.	LIN-Verkabelung prüfen und ersetzen. Versorgungsspannung prüfen. Gekoppelten LIN auswechseln.

(*) TC = Touch Control (Bedienfeld)

VI.2 KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ist Folgendes wichtig:

- > Prüfen Sie, ob das Problem gelöst werden kann, indem Sie die Fehlertabelle unter "Fehler/Störungssuche" konsultieren.
- > Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein (ON/OFF), um sicherzustellen, dass das Problem behoben wurde.

Bleiben die Fehlermeldungen auch nach der Durchführung der oben genannten Kontrollen bestehen, rufen Sie den Kundendienst an.

VII AUSSERBETRIEBNAHME

VII.1 AUSSERBETRIEBNAHME

Unter Außerbetriebnahme versteht man die endgültige Stilllegung und Demontage des Geräts. Nach der Außerbetriebnahme kann das Gerät in ein anderes Möbelstück eingebaut, weiter verkauft oder entsorgt werden.

	Achtung! Zur Außerbetriebnahme muss das Gerät ausgeschaltet und die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen werden (Abb. 2.1-2.2 Kapitel WARNUNGEN).
	Achtung! Lassen Sie die Stromleitungen nur von Fachpersonal an- oder abschließen.

VII.2 DEMONTAGE

Die Demontage erfordert, dass das Gerät für diesen Vorgang zugänglich ist und von der Stromversorgung getrennt wurde.

Dazu müssen Sie:

- Lösen Sie die Schrauben und Befestigungsbügel
- Entfernen Sie alle Silikondichtungen
- Entfernen Sie das Kochfeld von oben

VII.3 UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.

Elektronische Geräte werden aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt, die manchmal umweltschädlich sind, aber für das ordnungsgemäße Funktionieren und die Sicherheit des Geräts notwendig sind.

VII.4 ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EC Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll anzusehen ist, sondern an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Wenn Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der Gemeindeverwaltung, dem örtlichen Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.



GALVAMET S.r.l. UNIPERSONALE - Viale dell'Industria, 10 - 35014 Fontaniva (PD) - Italy
Tel. +39 049 5942144 - Fax +39 049 5940061 - e-mail: info@galvamet.it - web: www.galvamet.it