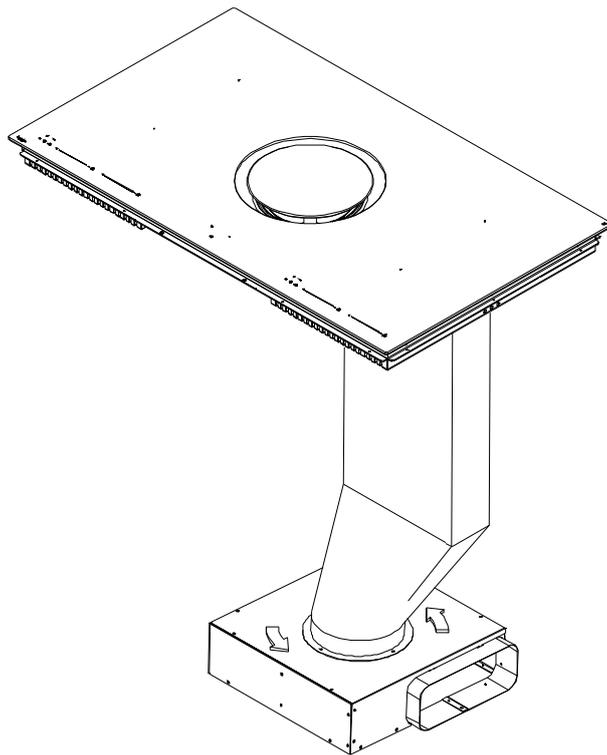


DE - Bedienungs- und Montageanleitung

CONCEPT iO S



Hersteller:

CONCEPT SWISS AG Kitchen Systems
Pilatusstrasse 41
CH-6003 Luzern
Switzerland

Kontakt:

T +41 (0)41 / 500 24 00
F +41 (0)41 / 500 24 01
info@conceptswiss.com
www.conceptswiss.com

© CONCEPT SWISS AG Kitchen Systems, 2017
Alle Rechte vorbehalten.

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts sind nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden.

Vielen Dank für Ihren Einkauf

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeines	5	6.24	Powermanagement	19
2	Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme	5	7	Reinigung und Pflege	19
			7.1	Glaskeramik-Kochfeld	19
3	Sicherheitshinweise und Warnungen	5	7.2	Reinigung und Pflege des Dunstabzugs	20
3.1	Anschluss und Funktion	5	7.3	Spezielle Verschmutzungen	20
3.2	Kochfeld allgemein	6	8	Was tun bei Problemen?	20
3.3	Dunstabzug allgemein	7	8.1	Bitte beachten	20
3.4	Sicherheitshinweis Personen	7	8.2	Tipps und Tricks	20
4	Gerätebeschreibung	8	9	Montageanleitung	22
4.1	Bedienung durch Sensortasten	9	9.1	Sicherheitshinweise für Monteur	22
4.2	Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	9	9.2	Belüftung	22
4.3	Was muss bei der Bedienung beachtet werden?	9	9.3	Einbau	22
4.4	Kochstufen-Anzeige und Symbole	9	9.4	Einbau Kochmulden-Lüfter	23
5	Inbetriebnahme des Lüfters	10	9.5	Elektrischer Anschluss	23
5.1	Vorsichtsmaßnahmen	10	9.6	Montage-Schema	24
5.2	Empfehlungen für effizienten Dunstabzug	10	9.7	Einbauskizze mit Sockellüfter RE250	25
5.3	Einschalten	11	9.8	Verpackungs-Entsorgung	25
5.4	Ausschalten	11	9.9	Altgeräte-Entsorgung	25
5.5	Leistungsstufe einstellen	11	10	Technische Daten	26
5.6	Nachlaufautomatik Aktivieren	11	10.1	Abzug	26
5.7	Filterserviceanzeige	11	10.2	Induktion	26
6	Inbetriebnahme des Kochfeldes	12	10.3	Anschlusschema Induktion	26
6.1	Das Kochfeld	12	10.4	Anschlusschema Dunstabzug	27
6.2	Topferkennung	12	10.5	Anschluss an elektrischer Klappe	27
6.3	Betriebsdauerbegrenzung	12	11	Garantie, Kundendienst und Ersatzteile	28
6.4	Sonstige Funktionen	13	11.1	Garantie	28
6.5	Überhitzungsschutz (Induktion)	13	11.2	Kundendienst	28
6.6	Geschirr für Induktionskochfeld	13	11.3	Ersatzteile	28
6.7	Energiespartipps	13			
6.8	Kochstufen	14			
6.9	Restwärmeanzeige	14			
6.10	Tastenbetätigung	14			
6.11	Kochfeld und Kochzone einschalten	14			
6.12	Kochzone ausschalten	15			
6.13	Kochfeld abschalten	15			
6.14	STOP-Funktion	15			
6.15	Recall-Funktion	15			
6.16	Kindersicherung	16			
6.17	Brückenfunktion	16			
6.18	Abschaltautomatik (Timer)	17			
6.19	Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	17			
6.20	Ankochautomatik	18			
6.21	Warmhaltefunktion	18			
6.22	Verriegelung	18			
6.23	Powerstufe	19			



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

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

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

1 - ALLGEMEINES

Die CONCEPT SWISS AG Kitchen Systems, CONCEPT SWISS B.V. (im Folgenden CONCEPT SWISS genannt) haften nicht für Schäden, die durch Missachtung bzw. Nichtachtung dieser Unterlagen und durch unsachgemäße Montage verursacht werden.

Die Stromanschlüsse müssen zwingend von einem anerkannten Fachpersonal ausgeführt werden.

Die Montage darf nur unter Beachtung der geltenden Normen, Vorschriften und Gesetze erfolgen.

Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen der Betriebs- und Montageanleitung müssen beachtet werden.

2 - VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME

Alle Teile der Verpackung abnehmen.

Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.

Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.

Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.

Das Gerät darf nicht abgeändert werden.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.

Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.

Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

3 - SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN

3.1 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.

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

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 Fernwirkssystem betrieben werden.

3.2 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 usw.) 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 könnten. 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!

3.3 Dunstabzug allgemein

Vergiftungsgefahr durch Verbrennungsgase! Der Kochfeldabzug im Abluftbetrieb entzieht dem Aufstellraum und den benachbarten Räumen Raumluft. Ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht der raumluftabhängigen Feuerstätte werden in die Wohnräume gesaugt.

Lebensgefahr durch Rauchvergiftung! Bei Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte entstehen Verbrennungsgase. Wird der Kochfeldabzug gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte betrieben, können giftige Verbrennungsgase (Kohlenmonoxid) aus dem Kamin oder Abzugskanal in den Wohnraum gezogen werden.

Brandgefahr durch Flambieren! Während der Kochfeldabzug in Betrieb ist, saugt dieser Küchenfett auf. Durch Flambieren der Speisen kann das Küchenfett Feuer fangen.

Stellen Sie sicher, dass immer ausreichend Zuluft vorhanden ist.

Verwenden Sie nur zugelassene und geprüfte Schaltgeräte (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdruckwächter) und lassen Sie diese durch autorisiertes Fachpersonal (zugelassener Schornsteinfeger) freigeben.

Reinigen Sie den Kochfeldabzug regelmäßig. Arbeiten Sie nie mit offener Flamme, wenn der Kochfeldabzug in Betrieb ist.

Brandgefahr durch Fettablagerungen! Bei unregelmäßiger Reinigung des Edelstahl-Fettfilters, kann ein erhöhter Fettgehalt in diesem entstehen. Dadurch steigt die Brandgefahr.

Reinigen und wechseln Sie den Filter in regelmäßigen Abständen.

Beschädigung durch eingesaugte Gegenstände oder Papier! Kleine und leichte Gegenstände wie z.B. Reinigungstücher aus Stoff oder Papier können durch den Kochfeldabzug angesaugt werden. Dadurch kann der Lüfter beschädigt oder die Abluftleistung beeinträchtigt werden. Lagern Sie keine Gegenstände oder Papier am Kochfeldabzug.

Beschädigung durch Fett- und Schmutzablagerungen! Fett- und Schmutzablagerungen können die Funktion des Kochfeldabzuges beeinträchtigen.

Benutzen Sie den Kochfeldabzug nie ohne Edelstahlfettfilter.

3.4 Sicherheitshinweis 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 beim 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.

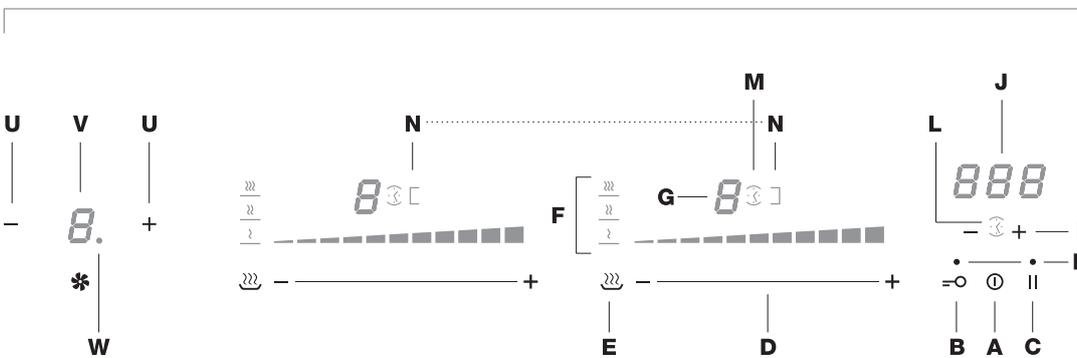
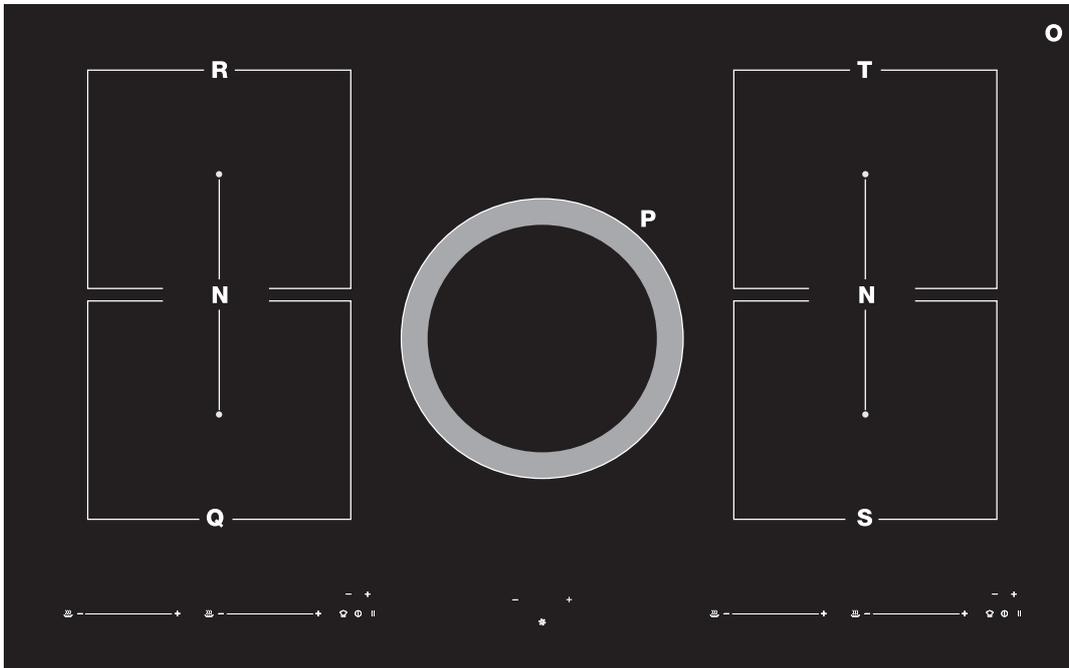
Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).

HINWEIS

Die Verwendung von schlechten Töpfen (zerkratzt) bzw. von Adapterscheibe für Induktion führt zu einer vorzeitigen beendung der Garantie. Der hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf dem Kochfeld oder seiner Umgebung auftreten können.

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

4 - GERÄTEBESCHREIBUNG



- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Ein/Aus-Taste | M Anzeige für Kochstellentimer |
| B Verriegelungs-Taste | N Brückenfunktion |
| C STOP-Taste (Pausezeichen) | O Kochfeld |
| D Sensorfeld | P Dunstabzug |
| E Warmhalte-Taste | Q Induktionskochzone links |
| F Anzeige der Warmhaltestufe (3 Stufen) | R Induktionskochzone Mitte links |
| G Kochstufen-Anzeige | S Induktionskochzone rechts |
| H Funktionsbestätigungs-Anzeige | T Induktionskochzone Mitte rechts |
| I Minus- / Plus-Taste Timer | U Minus- / Plus-Taste Dunstabzug |
| J Timer-Anzeige | V Stufen-Anzeige Dunstabzug |
| L Anzeige für Eieruhr | W Anzeige Nachlauffunktion Dunstabzug |

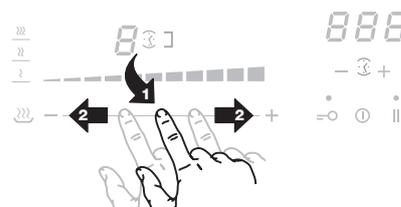
4.1 Bedienung durch Sensortasten

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.



4.2 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.



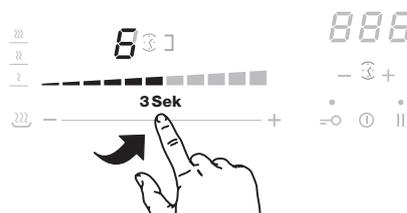
4.3 Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

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.

ACHTUNG:

Längeres Betätigen (ca. 3 Sek.) eines Sensorfeldes kann die Ankochautomatik **A** aktivieren. Siehe Absatz „Ankochautomatik“.



4.4 Kochstufen-Anzeige (G) und Symbole (F/L/M/N)

	Restwärme				Warmhaltestufen 42, 70, 94°C
	Powerstufe		Timerfunktion, Abschaltautomatik		
	Topferkennung		Kurzzeitwecker		
	Ankochautomatik		Brückenfunktion		
	Stop-Funktion				
	Warmhaltefunktion				
	Kindersicherung				

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

5 - INBETRIEBNAHME DES LÜFTERS

5.1 Vorsichtsmaßnahmen

Beachten Sie bei jeder Bedienung alle Sicherheits- und Warnhinweise. Der Kochfeldabzug soll nur betrieben werden, wenn der Edelstahl-Fettfilter eingebaut ist.

5.2 Empfehlungen für einen effizienten Dunstabzug

Verwenden Sie besonders bei hohen Töpfen immer einen Deckel. Das gewährleistet einen effizienten Dunstabzug. Der Energieverbrauch wird reduziert.

Betreiben Sie den Kochfeldabzug immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für einen effektiven Dunstabzug notwendig ist. Damit können Sie bei Umluftbetrieb die Geruchsfilterleistung erhöhen.

Betreiben Sie Ihre Kochstelle immer nur in der Leistungsstufe, die gerade für das Kochen notwendig ist. Das reduziert den Kochdunst und den Energieverbrauch.

Vermeiden Sie starke Zugluft.

VOR DEM KOCHEN

Schalten Sie die Haube schon 2 Min. vor dem Kochen ein, damit sich die Luftströmung bereits am Anfang optimal zur Dunstabzug hin bewegt.

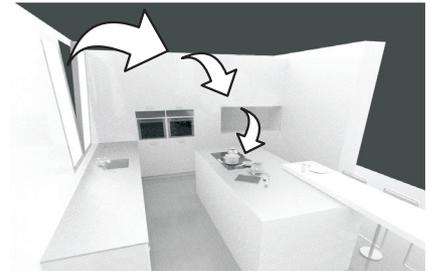
ZULUFT

Achten Sie darauf, dass genügend Zuluft gewährleistet ist.

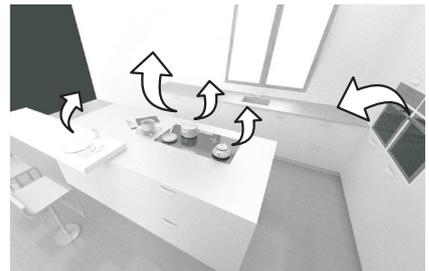
NACH DEM KOCHEN

Schalten Sie die Nachlauffunktion (10min.) auf Stufe 1 ein, damit verbleibende Gerüche eliminiert werden können.

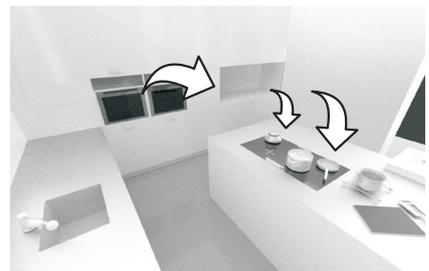
Zuluft



Vor dem Kochen



Nach dem Kochen



5.3 Einschalten

Drücken Sie die Taste + mit Ihrem Finger, um den Kochfeldabzug einzuschalten. In der Lüfteranzeige wird $\bar{2}$ angezeigt. Wenn keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich der Kochfeldabzug nach 40 Minuten automatisch ab.



5.4 Ausschalten

Drücken Sie die Taste - mit Ihrem Finger 2 Sekunden lang, um den Kochfeldabzug sofort auszuschalten. Drücken Sie die Taste - nach der Stufe $\bar{1}$, um den Kochfeldabzug auszuschalten.



5.5 Leistungsstufe einstellen

Drücken Sie auf +, um die Leistungsstufe von Stufe $\bar{1}$ bis Stufe \bar{P} zu erhöhen.
Drücken Sie auf -, um die Leistungsstufe von Stufe \bar{P} bis Stufe $\bar{1}$ zu verringern.
Die Stufe \bar{P} wird automatisch nach 4 Minuten auf Stufe $\bar{2}$ reduziert.
Der Kochfeldabzug schaltet sich nach 40 Minuten automatisch ab.



5.6 Nachlaufautomatik Aktivieren

Drücken Sie die Taste +, bis die Leistungsstufen für die Nachlaufautomatik angezeigt wird. Sie können jederzeit zwischen Stufe $\bar{1}$ und $\bar{3}$ wählen. Die Nachlauffunktion schaltet nach 10 Minuten automatisch ab.



5.7 Filterserviceanzeige

Zeigt die Lüfteranzeige \bar{F} an, der Edelstahl-Fettfilter benötigt eine Grundreinigung. Die Filterserviceanzeige zeigt sich mit jedem Einschalten des Kochfeldabzugs und bleibt so lange aktiv, bis der Filterwechsel durchgeführt und die Filterserviceanzeige zurückgesetzt wurde. Der Betrieb ist weiterhin uneingeschränkt möglich.

Reinigen Sie den Edelstahl-Fettfilter. Wenn der Edelstahl-Fettfilter gereinigt wurde, muss die Filterserviceanzeige zurückgesetzt werden.

Schalten Sie den Kochfeldabzug ein, somit in der Lüfteranzeige wird \bar{F} gelöscht und es bibst ein mal als Bestätigung.

Das Zurücksetzen der Filterserviceanzeige kann nur bei fälligem Filterservice nach 40 Betriebsstunden erfolgen.

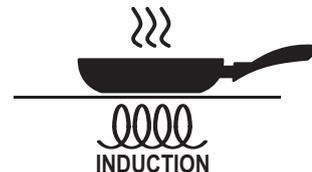


DE - Bedienungs- und Montageanleitung

6 INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

6.1 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.



Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen-Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

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.

6.2 Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes Symbol (s. Abbildung rechts) 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 das blinkende Symbol. Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.



Topferkennungsgrenzen:

Das Kochgeschirr darf den Bodendurchmesser von 115mm nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen. Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

6.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (s. Tabelle rechts). 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).

6.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion. Es blinkt das spezielle Symbol (siehe Abbildung rechts) und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen. Zum Löschen des Symbols die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.



6.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden. Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbstständig heruntergeregelt. Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig $E2$ 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).



6.6 Geschirr für Induktionskochfeld

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

Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden (u.a. Aluminium mit Spezialboden, rostfreiem Ferritstahl, Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden).

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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:

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



6.7 Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonen Durchmesser.
- 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.

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

6.8 Kochstufen

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

HINWEIS:

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

6.9 Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige *H* ausgestattet. Solange das *H* nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden. Nach dem Erlöschen des Buchstabens *H* kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

6.10 Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

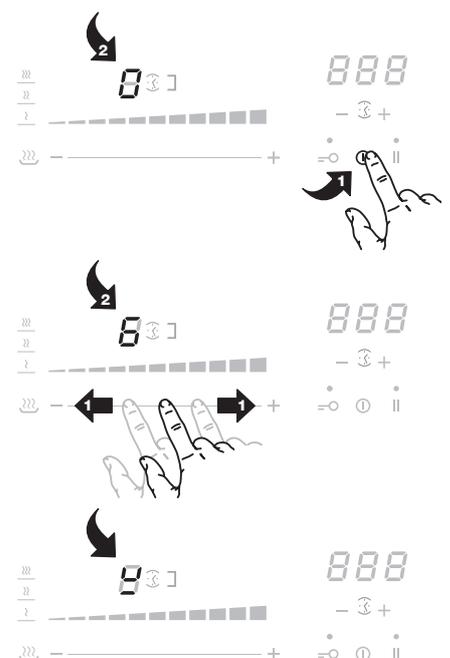
Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

6.11 Kochfeld und Kochzone einschalten

Folgende Optionen stehen zur Auswahl:

1. Ein-/Aus-Taste (s. Abbildung rechts) solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen  zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Gleich anschließend das Sensorfeld einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet: links Kochstufe , Mitte Kochstufe , rechts Kochstufe . Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende Sensorfeld betätigen.
3. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt. So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

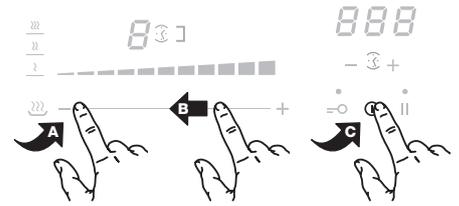
Stufe	Geeignet für
	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
	Schmelzen 42°C
	Warmhalten 70°C
	Köcheln 94°C
	Fortkochen kleiner Mengen (niedr. Leistung)
	Fortkochen
	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten
	Braten, Einbrenne herstellen
	Braten
	Ankochen, Anbraten, Braten
	Powerstufe (höchste Leistung)



6.12 Kochzone ausschalten

Folgende Optionen stehen zur Auswahl:

- Das Sensorfeld ganz links betätigen
- Auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf  zu verringern
- Die Ein/Aus-Taste betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

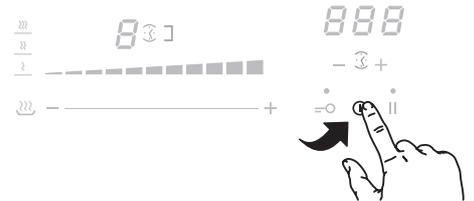


6.13 Kochfeld abschalten

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

HINWEIS:

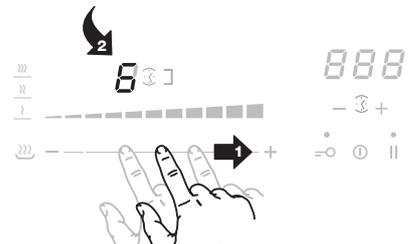
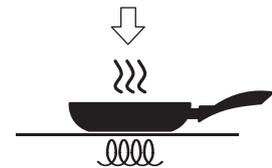
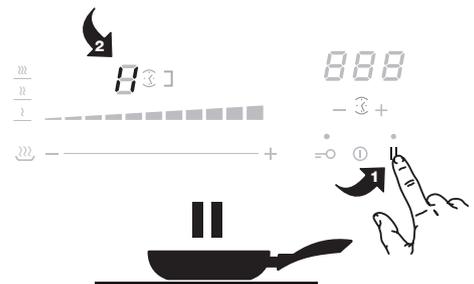
Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe ) und nachfolgend keine Taste oder Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.



6.14 STOP-Funktion

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.

- Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
- STOP-Taste betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen  auf.
- Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die STOP-Taste und danach das blinkende Sensorfeld links neben der STOP-Taste betätigt wird. Beim Betätigen des Sensorfeldes über das ganze Sensorfeld gleiten (sliden). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sek. erfolgen, ansonsten bleibt die STOP-Funktion aktiv



6.15 Recall-Funktion (Wiederherstellungsfunktion)

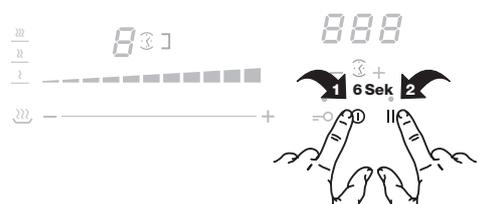
Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden. Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

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

Wiederhergestellt werden:

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

Recall-Funktion



DE - Bedienungs- und Montageanleitung

- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt) Kindersicherung

6.16 Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten:

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen  zeigen
2. Gleich darauf die Verriegelungs-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die Verriegelungs-Taste betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein  für die Kindersicherung (Child-Lock); die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf die Verriegelungs-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die STOP-Taste betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das  erlischt.

Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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

- Ein-/Aus-Taste betätigen.
- Gleich darauf die Verriegelungs-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen. Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

HINWEIS

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

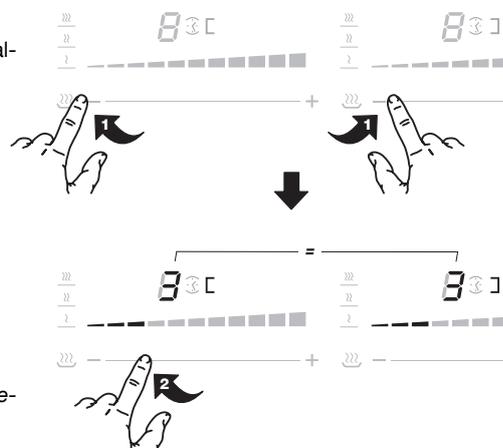
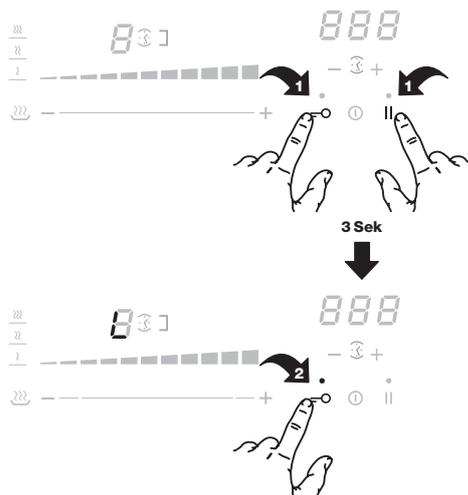
6.17 Brückenfunktion

Die linke und die rechte Kochzonen können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion das Sensorfeld der beiden Kochzonen gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol. Die Bedienung erfolgt durch das Sensorfeld der linken Kochzone.
3. Zum Deaktivieren die beiden Sensorfelder erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.

HINWEIS

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



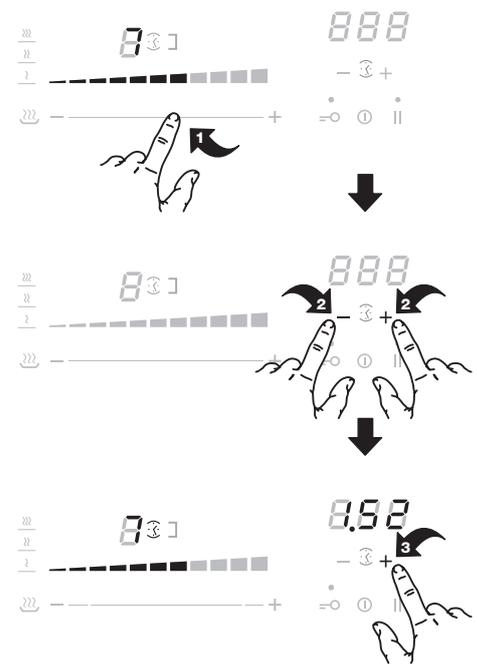
6.18 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 10 Sek. (0.10) bis 1 Std. 59 Min. (1.59) eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig betätigen, bis das Symbol für die gewünschte Kochzone aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- oder Minus-Taste betätigen. Nach wenigen Sek. wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der oder Taste abgeschaltet werden kann.

HINWEISE

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 3 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis das entsprechende Timer-Symbol für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der Minus-Taste löschen („00“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.



6.19 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

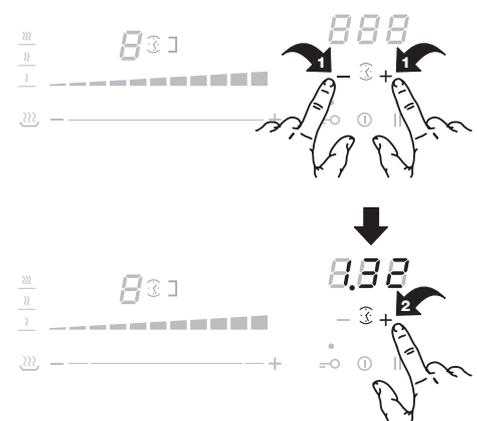
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Timer-Symbol aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- oder Minus-Taste betätigen. Nach wenigen Sek. wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der oder Taste abgeschaltet werden kann.

Kurzzeitweckereinstellung falls Kochzonen in Betrieb sind:

- Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis unter der Timeranzeige das Timer-Symbol aufleuchtet.
- Zum Einstellen der Zeit die Plus- oder Minus-Taste betätigen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der Plus- oder Minus-Taste abgeschaltet werden kann.

HINWEIS:

Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld einschalten.



DE - Bedienungs- und Montageanleitung

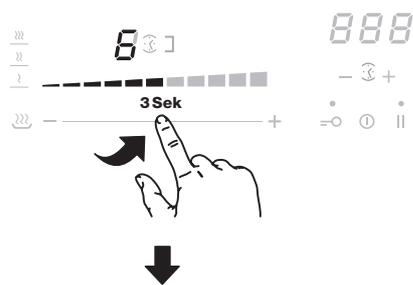
6.20 Ankochautomatik

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 lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen: Links Fortkochstufe 1, Mitte 6, rechts 8, 9 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 9 erlischt.

HINWEIS

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



Kochstufe	Ankochautomatik Zeit
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

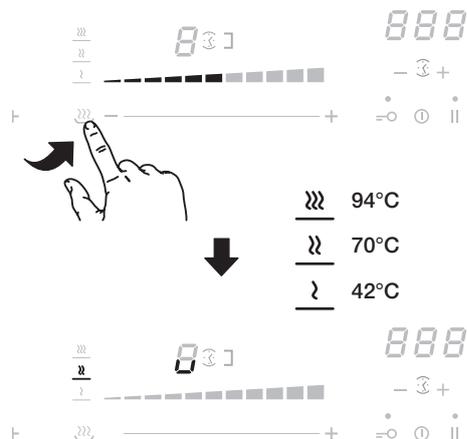
6.21 Warmhaltefunktion

Durch die Warmhaltefunktion können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur 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 mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen (siehe Abbildung: ca. 42°C, ca. 70°C oder ca. 94°C)
3. Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.

HINWEIS

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.



6.22 Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Verriegelung einschalten:

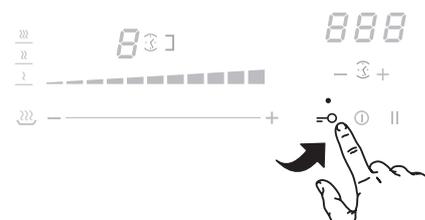
Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste leuchtet.

Verriegelung ausschalten:

Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste erlischt.

HINWEIS

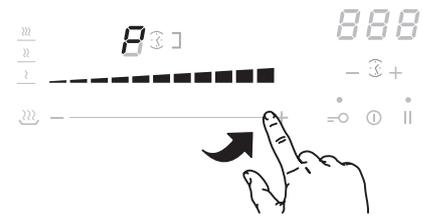
- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



6.23 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das Sensorfeld der gewünschten Kochzone ganz rechts bei max. betätigen.
Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein **P**. Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet.
Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe **9** zurückgeschaltet.

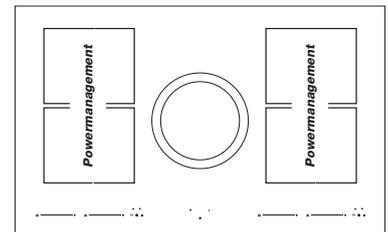


HINWEIS

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld betätigen.

6.24 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.



7 - REINIGUNG UND PFLEGE

7.1 Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfelds

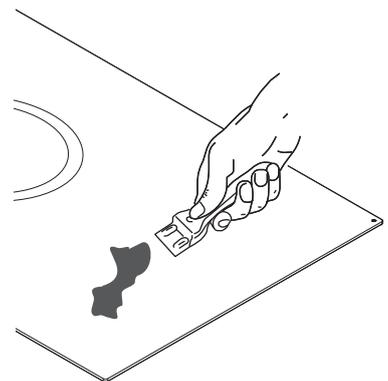
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheue mittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

REINIGUNG NACH GEBRAUCH

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

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.



HINWEISE

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld 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!

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

7.2 Reinigung und Pflege des Dunstabzugs

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung. Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere. Den Lüfter reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

7.3 Spezielle Verschmutzungen des Kochfeldes

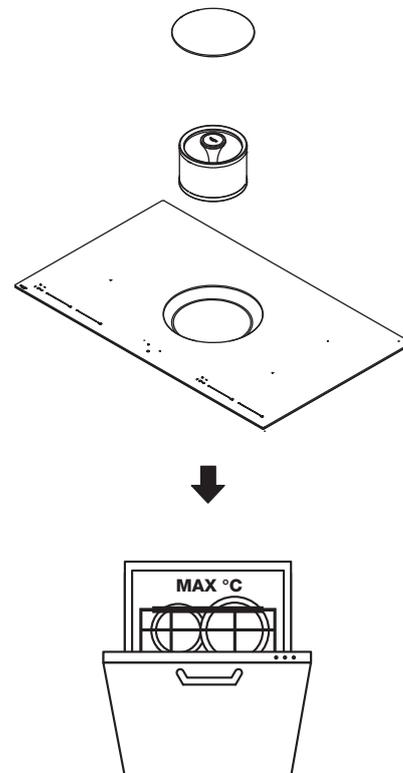
Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt "Wöchentliche Pflege" beschrieben.

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 "Wöchentliche Pflege" beschrieben reinigen. Eingebraunten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt "Wöchentliche Pflege" 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 eingebraunte 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.



8 WAS TUN BEI PROBLEMEN?

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

8.1 Bitte beachten

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

8.2 Tipps und Tricks

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten? Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?

- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?



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

Das Symbol blinkt 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. Zum Löschen des Symbols die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode $E2$ wird angezeigt?

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

Der Fehlercode EB wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten. Siehe Kapitel Überhitzungsschutz oder Belüftung.

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 ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

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.

Zeigt die Lüfteranzeige F an?

Schalten Sie den Kochfeldabzug ein, somit in der Lüfteranzeige wird F gelöscht und es bibst ein mal als Bestätigung.

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

9 - MONTAGE

9.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

9.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die esserer Luftaustausch gegeben ist. Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

9.3 Einbau

- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt 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.
- 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.



9.4 Einbau Kochmulden-Lüfter

Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!

- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauverordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister oder die Feuerpolizei hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen. Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug compatible Compair Flow 150 - System von Naber eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden. Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen.
- Beim Umluft es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 300 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt. Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.

9.5 Elektrischer Anschluss

Der Stromanschluss darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden.

Dieses übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme.

- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen 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.
- 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 ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Anschlussmöglichkeiten

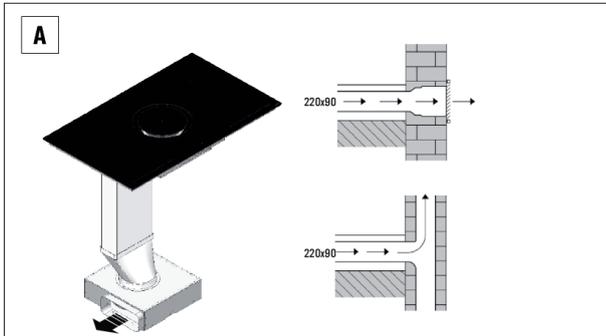
ACHTUNG

Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

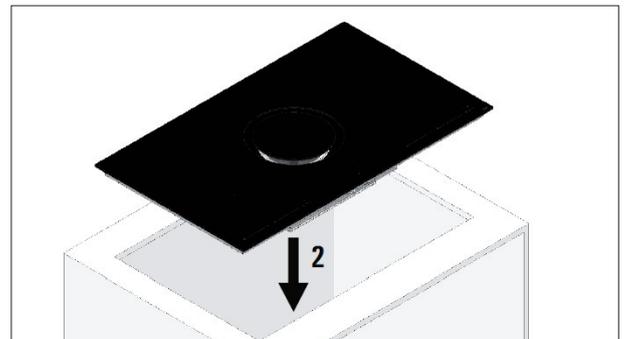
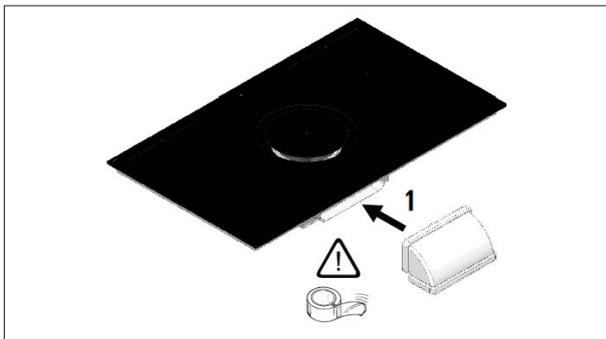
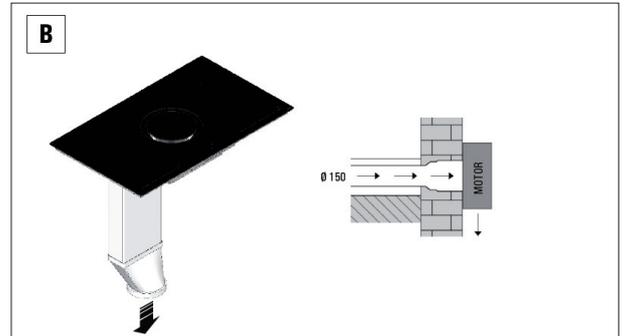
DE - Bedienungs- und Montageanleitung

9.6 Montage-Schema

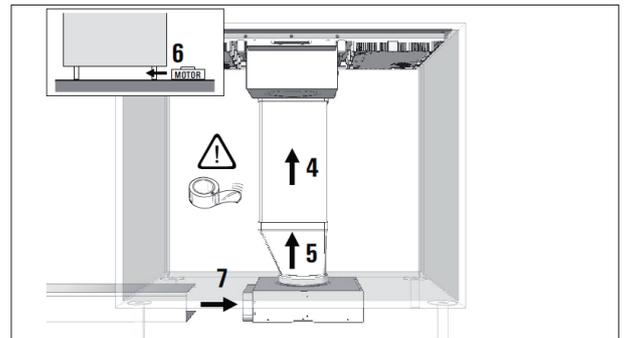
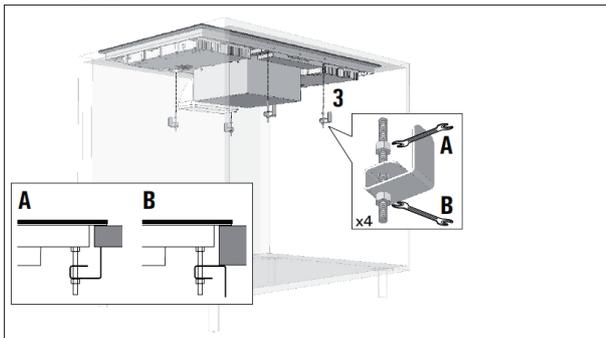
Abluft mit Sockellüfter RE250



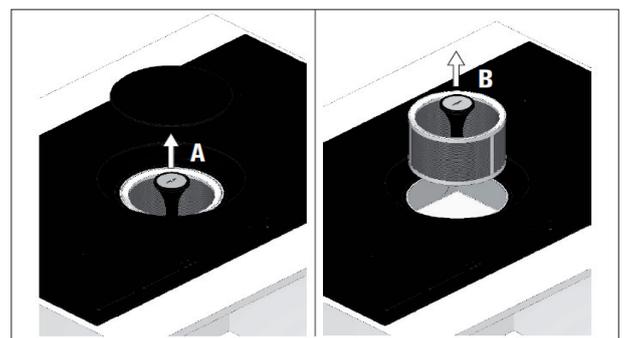
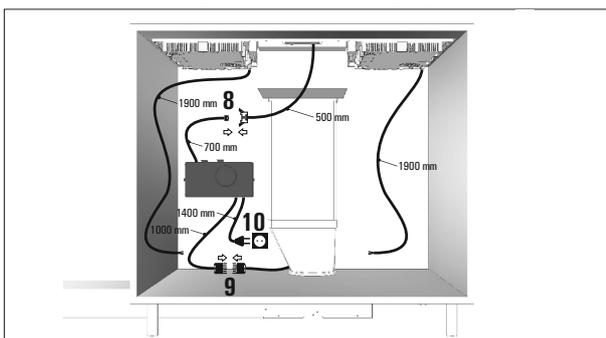
Abluft mit externem Lüfter



Befestigungsklammern

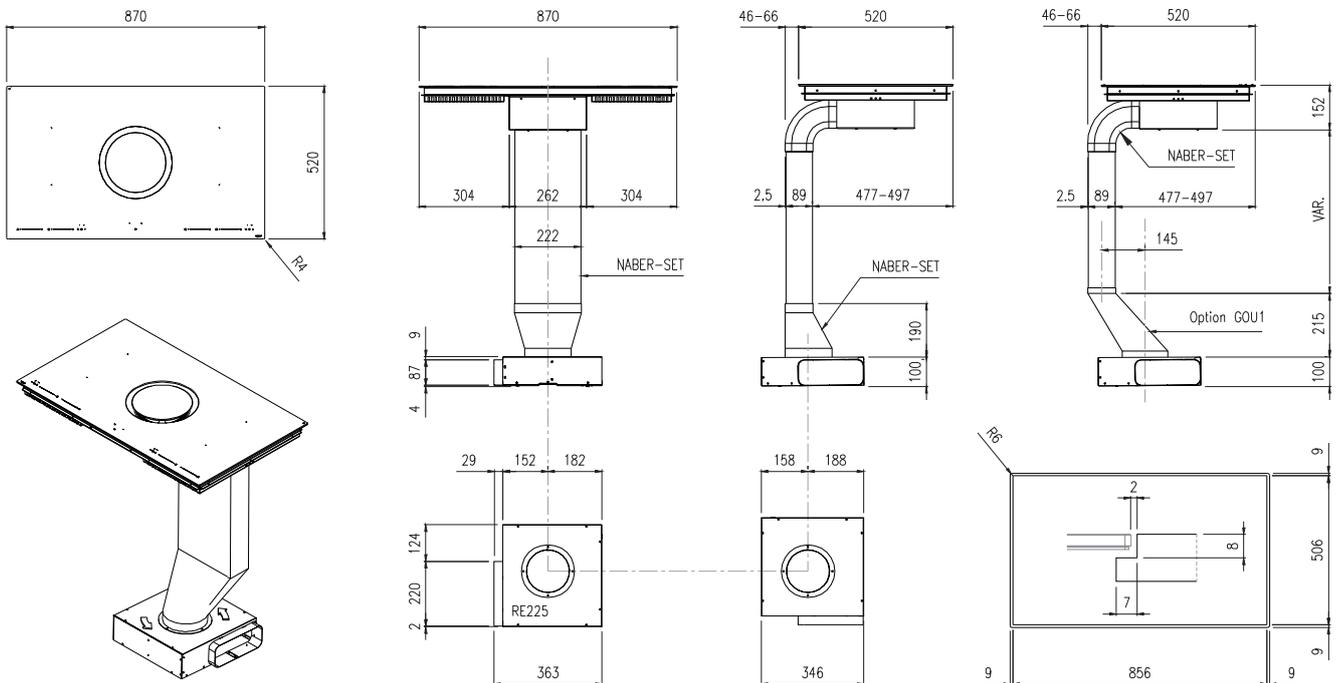


Lüfter und Steuerung müssen sofort zugänglich sein





9.7 Einbauskizze mit Sockellüfter RE250



9.8 Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

9.9 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.



DE - Bedienungs- und Montageanleitung

10 TECHNISCHE DATEN

10.1 Abzug

Anschlussspannung	220-240 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	190 W
Leistungsstufen	1-4
Abluftstutzen	222x89mm (Naber Compair)

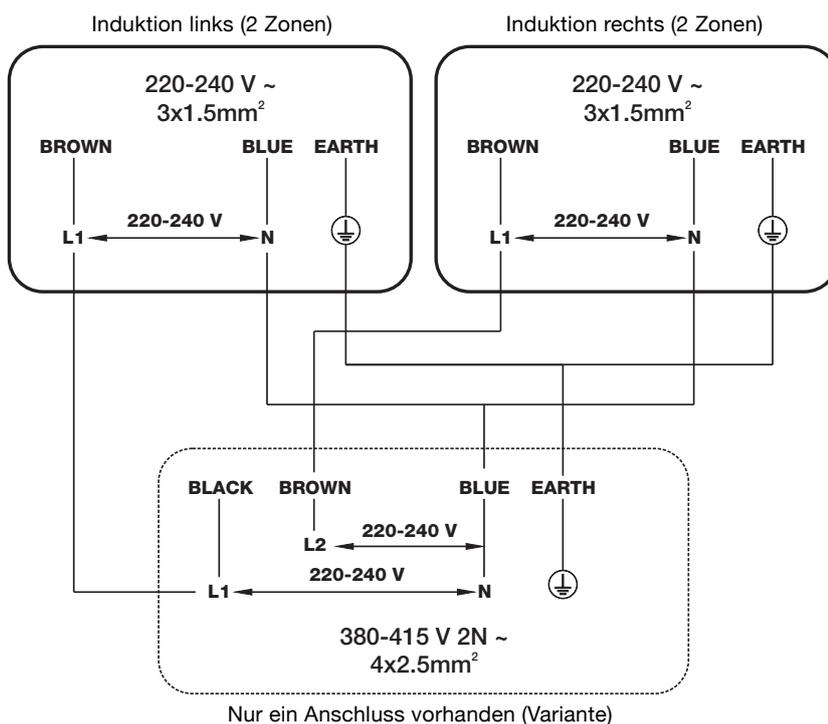
10.2 Induktion

Anschlussspannung	220 - 240 V / 380 - 415 V
Frequenz	50 Hz
Leistungsaufnahme	7,4 kW
Absicherung	Siehe Schema
Leistungsstufen	1-9 durch Slider
Induktions-Kochzone	4 Zonen / Nennleistung 2100 W / Booster 3700 W (184x220mm) Die Maximalen gemessenen Leistungen können diese Werte je nach Größe, Form und Qualität der verwendeten Töpfe überschreiten.
Minimum Topferkennung	ø100mm

10.3 Anschlusschema Induktion

Der Stromanschluss darf nur von anerkanntem Fachpersonal durchgeführt werden. Dieses übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme. Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise. Halten Sie alle staatlichen und regionalen Gesetze, Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen ein. Überprüfen Sie die korrekte Montage und schalten Sie den Hauptschalter/Sicherungsautomat ein.

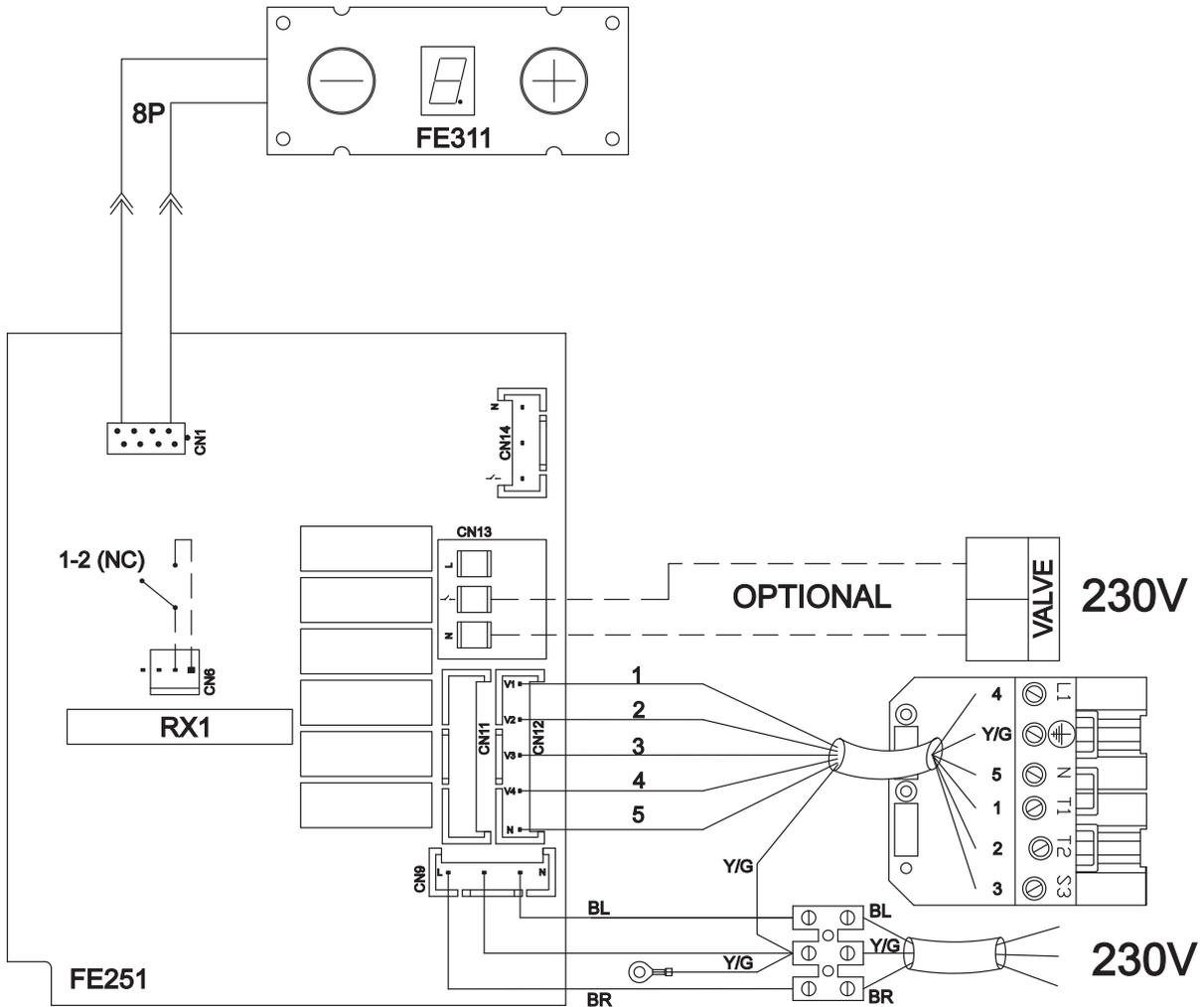
Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß dem betreffenden Anschlussschema am Netzanschluss des Kochfeldes mit Kochfeldabzug an:





10.4 Anschlusschema Dunstabzug

Verbindungen erfolgen über Steckkontakte (Schuko- und CH-Stecker).



10.5 Anschluss an elektrischer Klappe

Siehe Schema 10.4 (siehe Optional VALVE).

DE - Bedienungs- und Montageanleitung

11 GARANTIE, KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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.

Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise.

11.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

11.2 Kundendienst

CONCEPT SWISS Kundendienst:

+41 (0)41 500 24 00

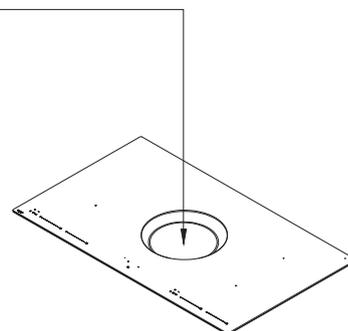
service@conceptswiss.com

info@conceptswiss.com

Kontaktieren Sie bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, Ihren CONCEPT SWISS Fachhändler oder den Kundendienst.

Der Kundendienst benötigt die Typenbezeichnung und die Fabrikationsnummer Ihres Gerätes (Serial No.).

Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild auf dem Geräteboden.



11.3 Ersatzteile

Verwenden Sie bei Reparaturen nur Originalersatzteile.

Die Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem CONCEPT SWISS Händler und auf der Online-Serviceseite unter www.conceptswiss.com oder unter der angegebenen Servicenummer.