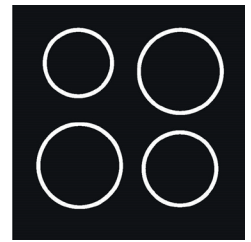


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTION FOR USE

and installation



KI6800.1MR
KI8800.1MR
KI9800.1MR



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users an installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use.

Service und Kundendienst

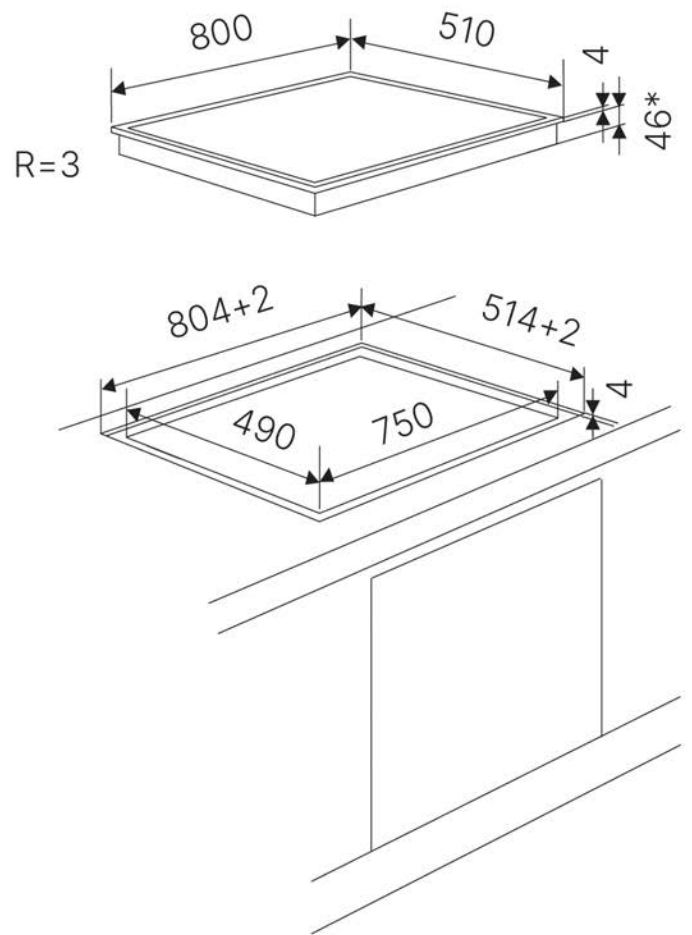
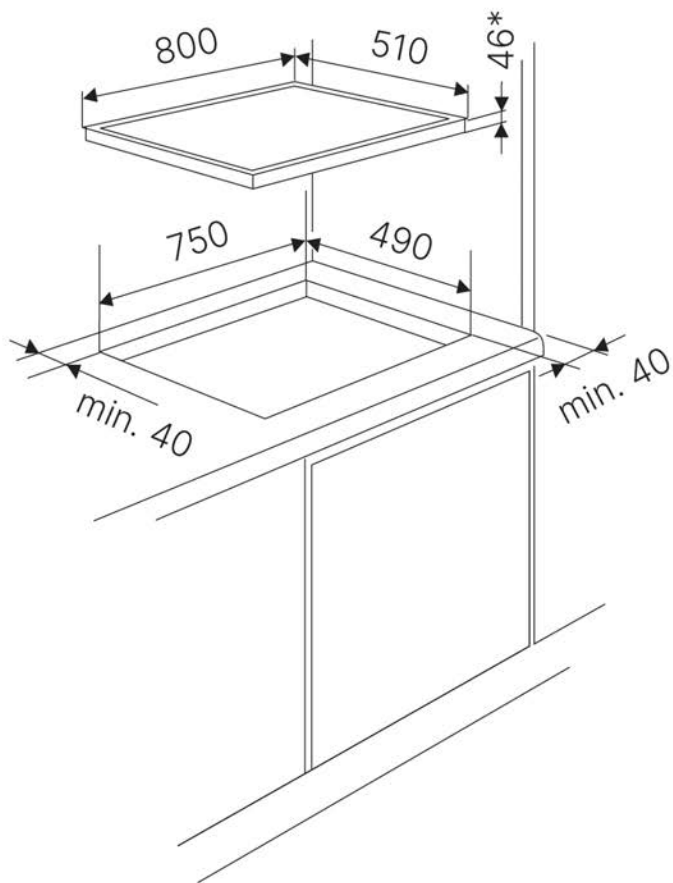
Telefon: 0209 - 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

KI8800.0

Technical Drawing



Inhalt

1. Allgemeines	2
1.1 Küppersbusch-Kundendienst	2
1.2 Garantiebedingungen	3
1.3 Hier finden Sie	3
1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Sicherheitshinweise und Warnungen	4
2.1 Für Anschluss und Funktion	4
2.2 Für das Kochfeld allgemein	4
2.3 Für Personen	5
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung	6
3. Gerätebeschreibung	7
3.1 Bedienung durch Sensortasten	8
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	8
4. Bedienung	9
4.1 Das Kochfeld	9
4.2 Topferkennung	9
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	9
4.4 Sonstige Funktionen	9
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	9
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	10
4.7 Energiespartipps	10
4.8 Kochstufen	10
4.9 Restwärmearzeige	10
4.10 Tastenbetätigung	11
4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten	11
4.12 Kochzone ausschalten	11
4.13 Kochfeld abschalten	11
4.14 STOP-Funktion	12
4.15 Recall-Funktion	12
4.16 Kindersicherung	13
4.17 Brückenfunktion	13
4.18 Automatische Brückenfunktion (permanente Topferkennung)	13
4.19 Abschaltautomatik (Timer)	14
4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	14
4.21 Ankochautomatik	15
4.22 Warmhaltefunktion	15
4.23 Verriegelung	16
4.24 Powerstufe	16
4.25 Powermanagement	16
5. Reinigung und Pflege	17
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	17
5.2 Spezielle Verschmutzungen	17
6. Was tun bei Problemen?	18
7. Montageanleitung	19
7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	19
7.2 Belüftung	19
7.3 Einbau	19
7.4 Elektrischer Anschluss	20
7.5 Technische Daten	21
7.6 Inbetriebnahme	21
8. Außerbetriebnahme, Entsorgung	22
8.1 Außerbetriebnahme	22
8.2 Verpackungs-Entsorgung	22
8.3 Altgeräte-Entsorgung	22

1. Allgemeines

1.1 Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Im Welterbe 2

45141 Essen

Telefon: 0209-401-0

Telefax: (0209) 4 01-7 14 / 7 15

Internet: www.home-kueppersbusch.com

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter

www.kueppersbusch.de mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

Halten Sie zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Gelsenkirchen, im November 2010

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

1.2 Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantiespruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und - soweit hiervon abweichend - das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind - mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

1.3 Hier finden Sie...

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

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

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

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

2. Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, ...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.

- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
 - Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
 - Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
 - Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
 - Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
 - Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
 - Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
 - Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
 - Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- ### 2.3 Für Personen
- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
 - Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
 - Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
 - Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung


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


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


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


Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:


Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:


	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!</p> <p>In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
---	--


	<p>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN!</p> <p>Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen.</p> <p>Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
---	---

	<p>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.</p> <p>Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>
---	--

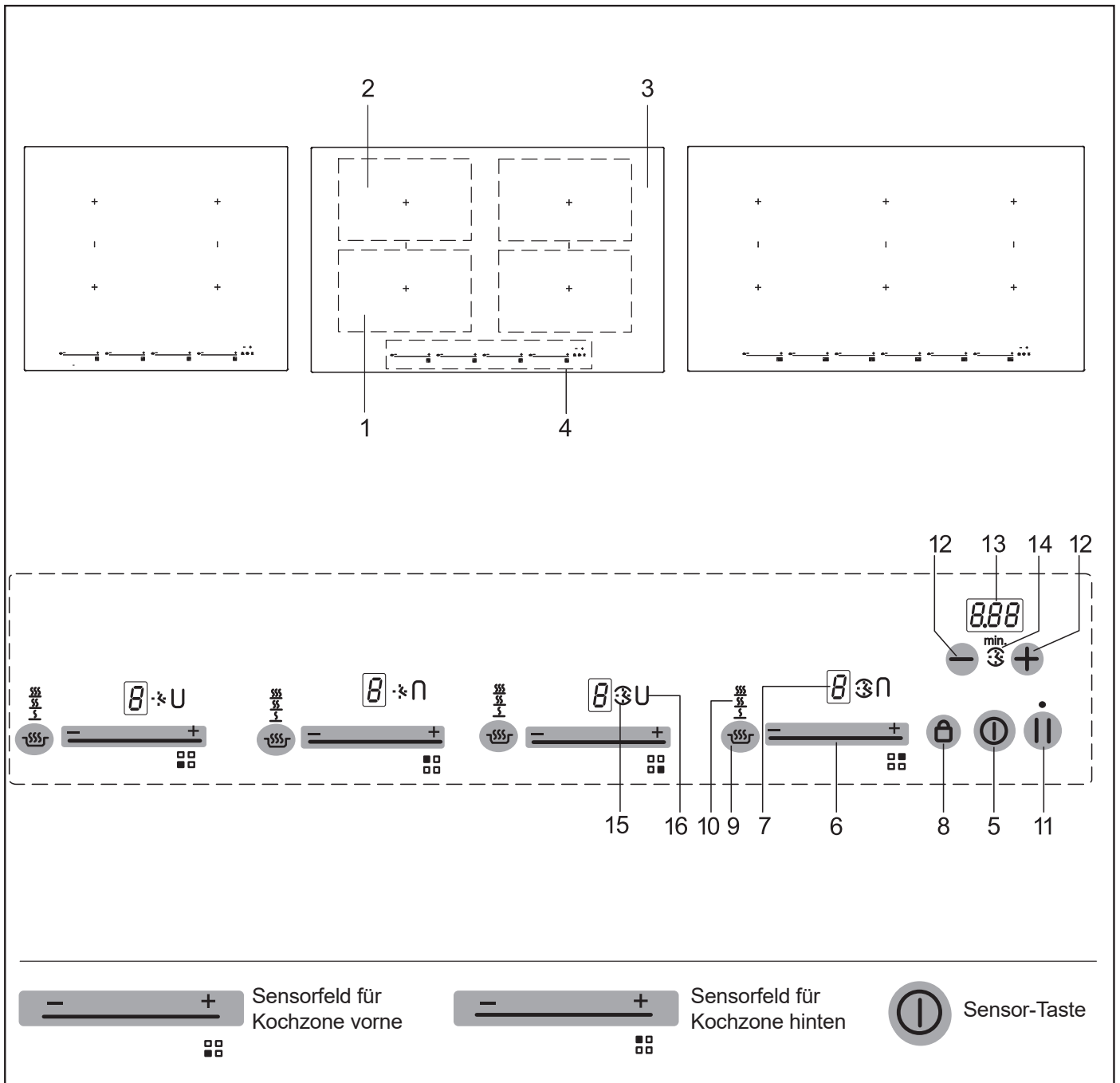
	<p>GEFAHR</p> <p>Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
--	---

	<p>VORSICHT</p> <p>Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
--	---

	<p>ACHTUNG</p> <p>Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
---	---

	<p>HINWEIS</p> <p>Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>
--	---

3. Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne links
2. Induktionskochzone hinten links
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Ein/Aus-Taste
6. Sensorfeld
7. Kochstufen-Anzeige
8. Verriegelungs-Taste
9. Warmhalte-Taste
10. Anzeige der Warmhaltestufe (3 Stufen)
11. STOP-Taste (Pausezeichen)
12. Minus- / Plus-Taste Timer
13. Timer-Anzeige
14. Anzeige für Eieruhr
15. Anzeige für Kochstellentimer
16. Brückenfunktion

3.1 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.

Ein-/Aus-Taste ① (5)

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

Kochstufen-Anzeige 8 (7)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H Restwärme
- P Powerstufe
- U Topferkennung
- A Ankochautomatik
- || Stop-Funktion
- U Warmhaltefunktion
- L Kindersicherung

Symbole

- 1 2 3 Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C
- ⌚ Timerfunktion, Abschaltautomatik
- ⌚ Kurzzeitwecker
- NU Brückenfunktion

Verriegelungstaste ⑧ (8)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste ⑨ (9)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

Powerstufe im Sensorfeld —●

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste || (11)

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

Recall-Funktion || (11)

(Wiederherstellungsfunktion)

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

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

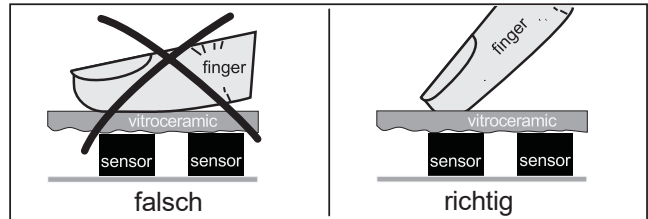
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

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



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

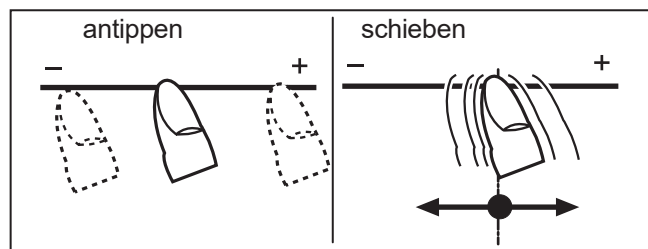
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/ Sensorfelder versehentlich reagieren.



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.



HINWEIS

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

4. Bedienung

4.1 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.

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

4.2 Topferkennung

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

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

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

Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechende Kochstufenanzeige eine 0.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

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

4.3 Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.


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

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

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


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


Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Sonstige Funktionen

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

Es blinkt das Symbol  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.

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

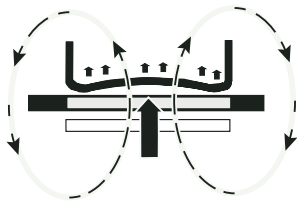
Magnettest:

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



Hinweis:

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



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

4.7 Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der 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.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

4.8 Kochstufen

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

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
U	Schmelzen 1 42°C
U	Warmhalten 2 70°C
U	Köcheln 3 94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

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

4.9 Restwärmanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige H ausgestattet.



Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

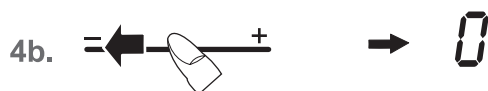
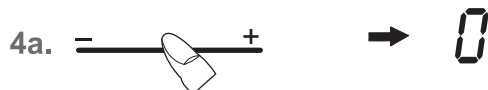
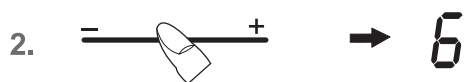
Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

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

4.10 Tastenbetätigung

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

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



4.11 Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen- Anzeigen kurz 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.

2. Gleich anschließend das Sensorfeld einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.

- links..... Kochstufe 0
- ● Mitte..... Kochstufe 6
- ● rechts..... Kochstufe P*

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
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. Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.

4.12 Kochzone ausschalten

4. a) Das Sensorfeld ganz links betätigen, oder

b) auf dem Sensorfeld den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

c) die Ein/Aus-Taste betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

4.13 Kochfeld abschalten

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

Hinweis

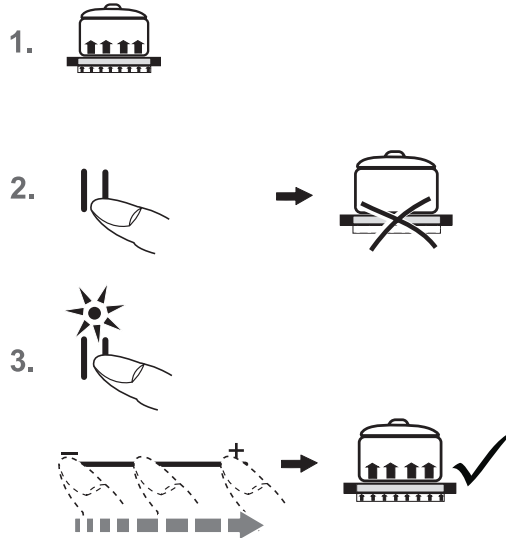
Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

*Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“

4.14 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.



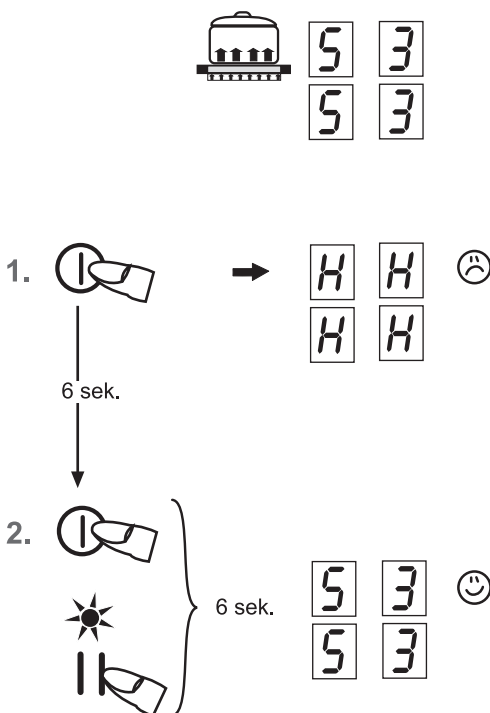
1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen // auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die STOP-Taste und danach das blinkende Sensorfeld — links neben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

4.15 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.



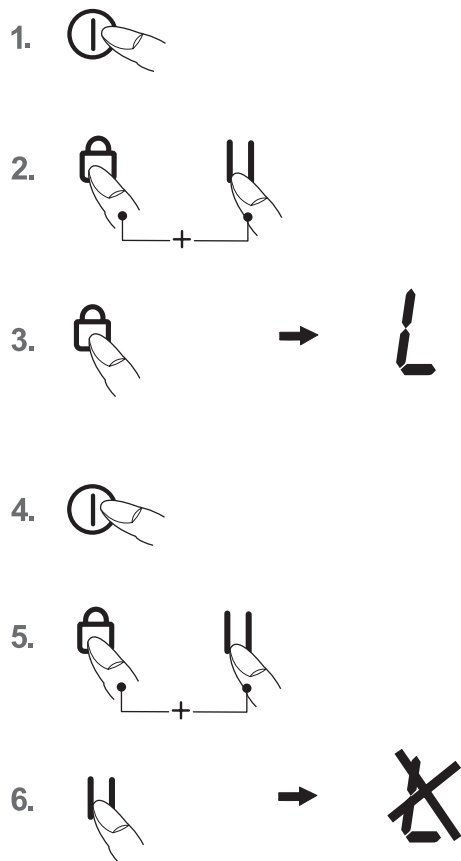
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste (⓪) ausgeschaltet.
2. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste (⓪) erneut betätigen. Die LED der STOP-Taste blinkt. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.

Wiederhergestellt werden:

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

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



4.16 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 0 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 L für 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 L erlischt.

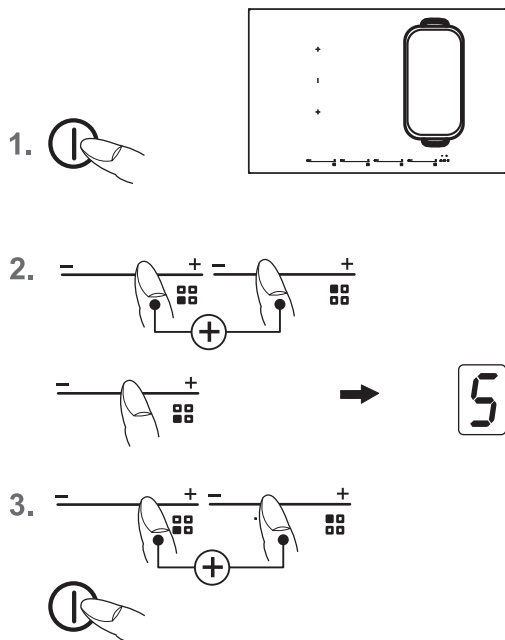
Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

Voraussetzung: Die Kindersicherung ist nach Punkt 1-3 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.



4.17 Brückenfunktion

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

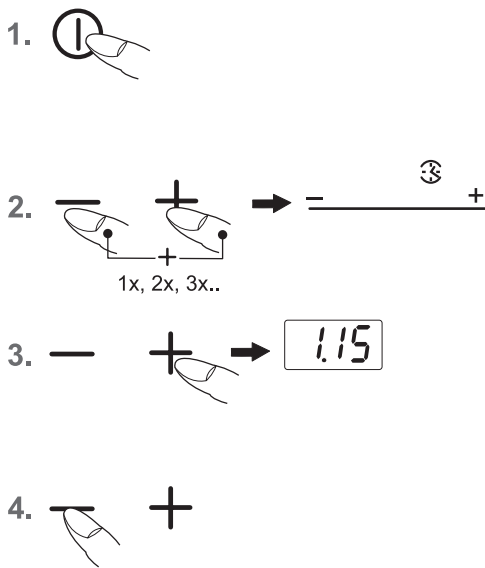
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion das Sensorfeld der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol . Die Bedienung erfolgt durch das Sensorfeld der vorderen Kochzone.
3. Zum Deaktivieren die beiden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

4.18 Automatische Brückenfunktion (permanente Topferkennung)

1. Einen großen Topf (z.B. Bräter) auf zwei übereinander liegende Kochzonen stellen. Es blinkt das Symbol . Zur Bestätigung der Brückenfunktion eine der beiden Sensorfelder betätigen.
2. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint das Symbol . Die Bedienung erfolgt durch das Sensorfeld der vorderen Kochzone.

Hinweis

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



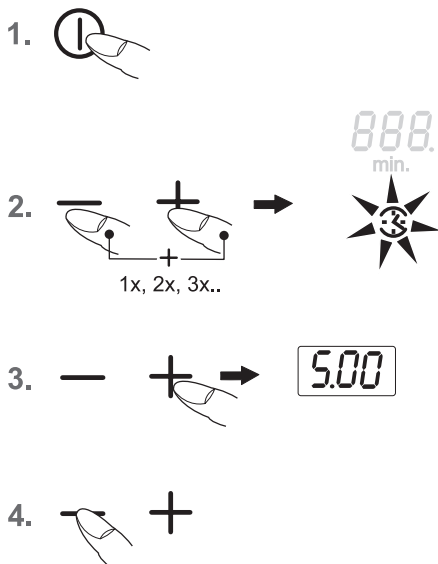
4.19 Abschaltautomatik (Timer)

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 Sekunden 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 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 („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.



4.20 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

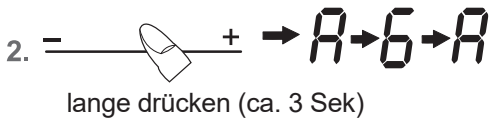
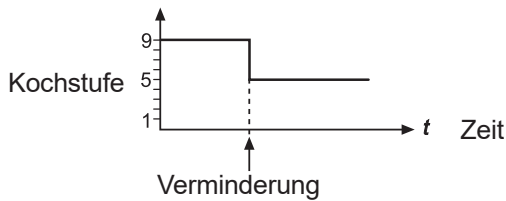
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus- + und Minus-Taste – gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol ⌚ aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- + oder Minus-Taste – betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt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

Kurzzeitwekereinstellung falls Kochzonen in Betrieb sind

- Die Plus- + und Minus-Taste – gleichzeitig so oft betätigen, bis unter der Timeranzeige das 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 + oder – 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.



Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
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	-

4.21 Ankochautomatik **A**

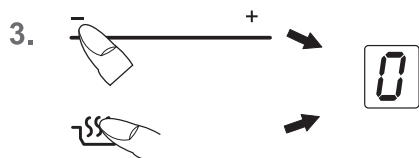
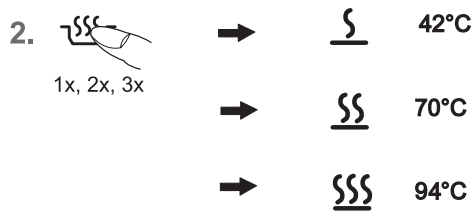
Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet. Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll, weil die 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).

- Das Kochfeld einschalten.
- Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
 - links Kochstufe 1
 - Mitte Kochstufe 6
 - rechts Kochstufe 8
 A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol A erlischt.

Hinweis

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



4.22 Warmhaltefunktion **U**

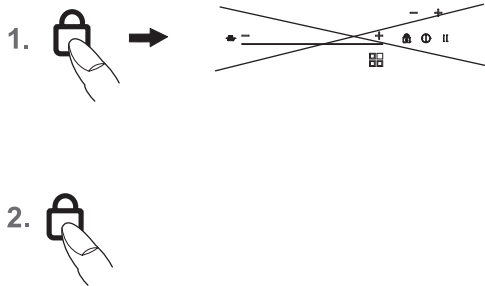
Durch die Warmhaltefunktion **U** können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

- Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
- Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
 - S** entspricht ca. 42°C
 - SS** entspricht ca. 70°C
 - SSS** entspricht ca. 94°C
- Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.

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

4.23 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

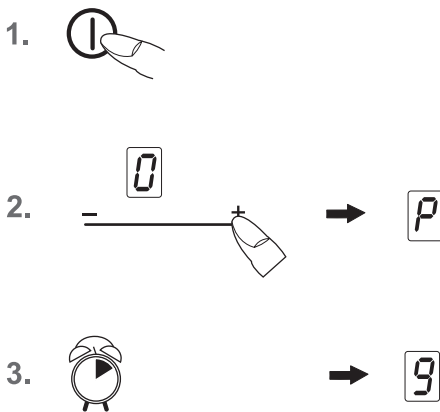
1. Die Verriegelungs-Taste  betätigen. Die LED über der Verriegelungstaste leuchtet.

Verriegelung ausschalten

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




Hinweise

- 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.




4.24 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  ganz rechts bei + der gewünschten Kochzone betätigen. Die Kochstufen-Anzeige zeigt ein . Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das  erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

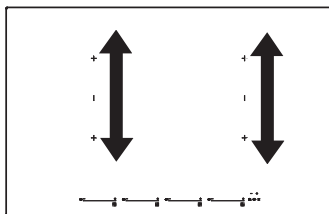
Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld  betätigen.

4.25 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.



Module (Powermanagement)

5. Reinigung und Pflege

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

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

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

Reinigung nach Gebrauch

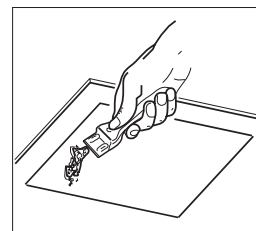
1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

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

5.2 Spezielle Verschmutzungen

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



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

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

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

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

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

6. Was tun bei Problemen?

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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das 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.

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet?

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Es 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.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen. Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Das Symbol oder Er03 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.

Der Fehlercode E8 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 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.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

- Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Pulsierendes Kochverhalten?

- Die Induktionsheizkörper können Ihre Leistung nur bis zu einer bestimmten Kochstufe herunter regeln. Unterhalb dieser Kochstufe fängt der Heizkörper an zu Takten. Das bedeutet, dass der Induktionsheizkörper abhängig von der gewählten Kochstufe in einer bestimmten Zeit ein- und wieder ausschaltet. Dieses Taktverhalten ist hörbar und wird beim Kochen durch Aufsteigen und Versiegen von Bläschen am Topfboden sichtbar. Das pulsierende Kochverhalten bei bestimmten Kochstufen ist normal und hat keine negativen Auswirkungen auf das Kochergebnis. Abhilfe: Möglichst auf Töpfe und Pfannen mit starkem Topfboden und somit guter Wärmespeicherung und Verteilung achten. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen. Beim Kochen ohne Deckel geht sehr viel Energie verloren.

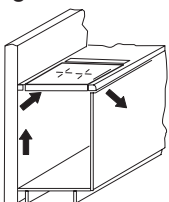
7. Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

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

7.2 Belüftung

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



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

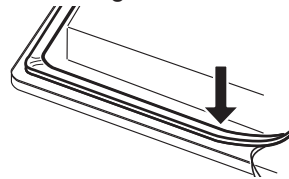
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

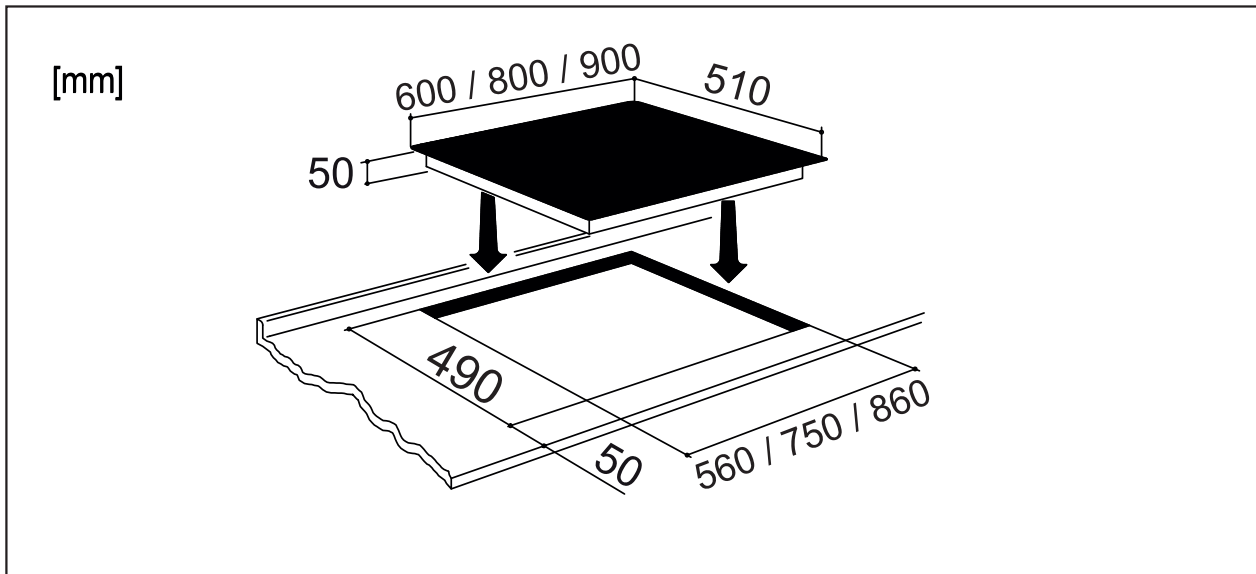


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

Arbeitsplattenausschnitt

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

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



7.4 Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

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

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

Anschlusswerte

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

Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60 Hz

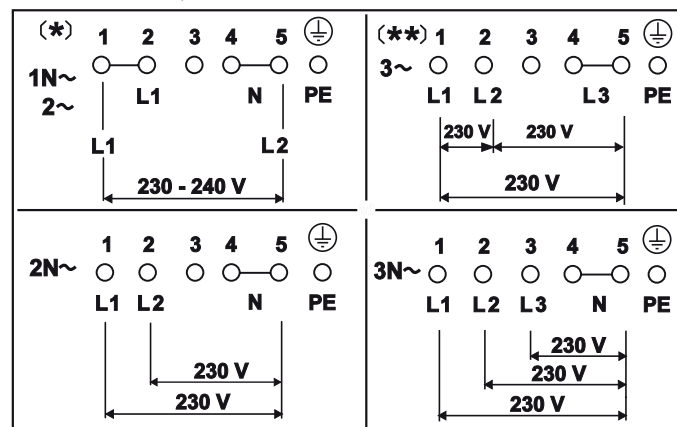
Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss

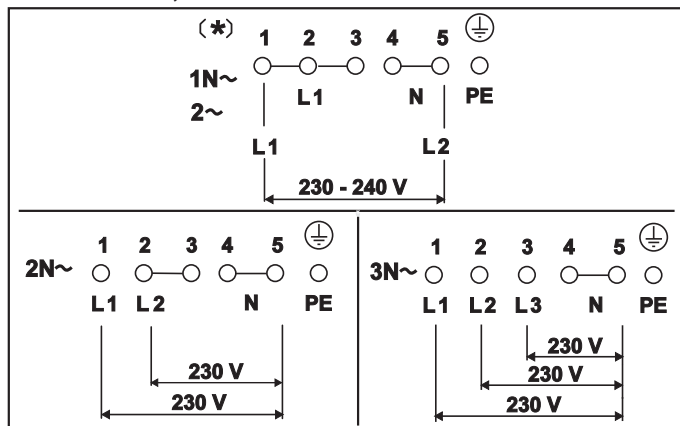
380-415V 2N~, 50/60 Hz



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

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

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss 380-415V 3N~, 50/60 Hz

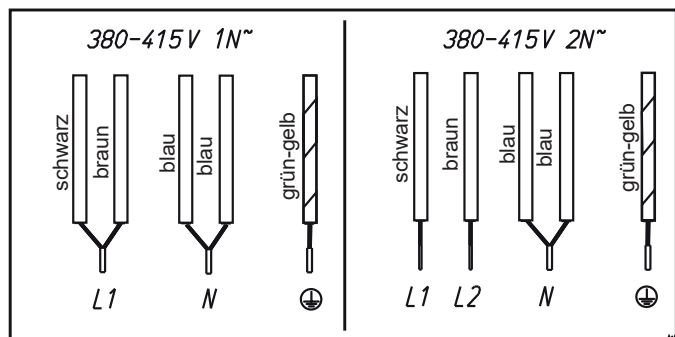


* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

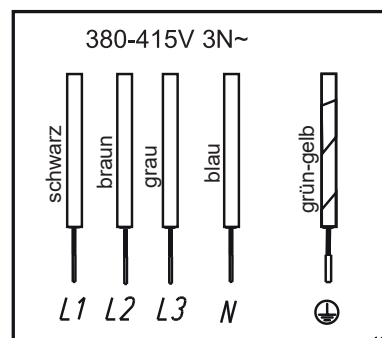
Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

Anschlussmöglichkeiten 380-415V 2N~



Anschlussmöglichkeiten 380-415V 3N~



7.5 Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	50 x 600 x 510
Kochzonen	
vorne links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
vorne rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld kW	7,4

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	50 x 800 x 510
Kochzonen	
vorne links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
vorne rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld kW	7,4

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

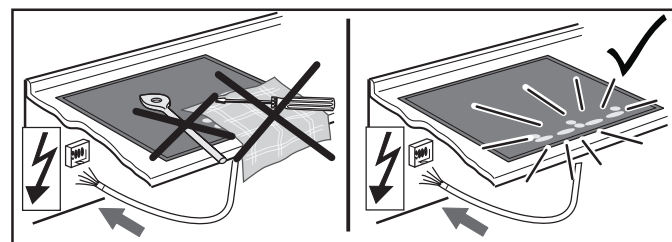
Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	50 x 900 x 510
Kochzonen	
vorne links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten links cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
vorne Mitte cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten Mitte cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
hinten rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
vorne rechts cm / kW	19x21/ 2,1 (3,7)*
Kochfeld kW	11,1

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

7.6 Inbetriebnahme

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

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



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

8. Außerbetriebnahme, Entsorgung

8.1 Außerbetriebnahme

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

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

8.2 Verpackungs-Entsorgung

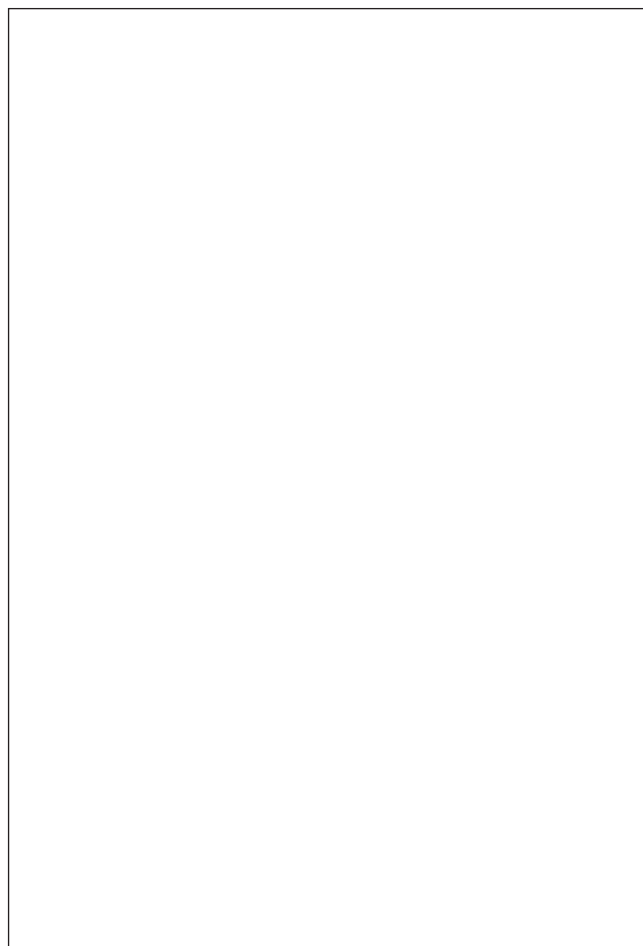
Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

8.3 Altgeräte-Entsorgung



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

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



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Im Welterbe 2, 45141 Essen - Germany
Telefon: 0209-401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.home-kueppersbusch.com

