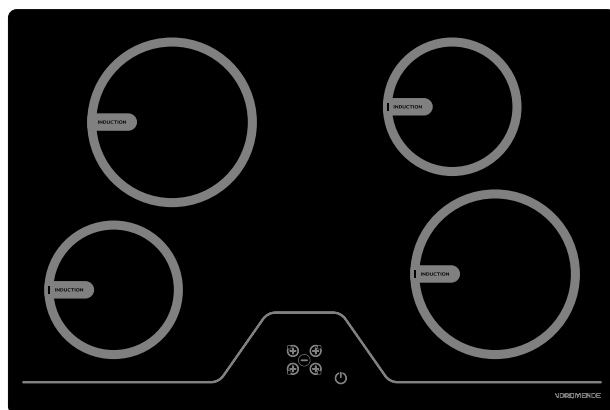


78cm INDUCTION HOB
INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS



NORDMENDETM

HCI78FL

CONTENTS:

Safety instructions	3
Description of the appliance	5
Cooking surface and control panel	5
Operation of the appliance	7
Switching the appliance on and off.....	7
Switching the cooking-zones on and off.....	7
Automatic heat-up function.....	8
Residual heat indicator.....	8
Safety switch off function.....	9
Child Lock.....	9
Timer function (*optional).....	10
Minute minder timer.....	10
Cooking zone timer.....	10
Buzzer	11
Hints and tips	12
Installation of the appliance	14
Installation safety.....	14
Fitting the hob into a worktop.....	14
Making an electrical connection.....	16
Electrical connection diagram.....	18
Specifications	19

SAFETY INSTRUCTIONS

We have included this section for your safety. Please read this information carefully before using your hob.

WARNING:

- It is hazardous for anyone other than authorised service personal, to carry out servicing or repairs which involve the removal of covers.
- To avoid the risk of an electric shock, do not attempt repairs yourself.
- In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid.

Correct use:

- Make sure all the packaging has been removed before you use the hob.
- Keep all packaging until you are sure that the hob is working properly.
- The electrical safety of this hob is guaranteed only if it is connected to a properly earthed system, which complies with the electrical safety standards in force. If you cannot verify that this fundamental safety requirement is in place, consult a qualified electrician.
- Do not put pressure on the power supply cable while fitting the hob.
- Never replace the power supply cable yourself. Any maintenance must be carried out by a qualified electrician with the mains supply disconnected.
- Adaptors, multiple sockets and/or extension leads must not be used.
- Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable units and work surfaces that meet the standards.
- This hob must only be used for the purpose of heating or cooking food, any other use, for example heating rooms, is dangerous. The manufacturer will not be liable for damages resulting from improper, incorrect or negligent use.
- Do not cut bread on the glass of the hob. Glass worktop should not be used as working surfaces.
- If sharp edged dishes are scraped on the surface of the hob, it may cause damage to the surface.
- If you notice any cracks on your hob surface, disconnect it from the supply source to avoid the possibility of an electric shock..
- It is advisable to have a smoke detector fitted in your home, and have a fire blanket or extinguisher close to the hob.

SAFETY INSTRUCTIONS

Human safety:

- During operation the hob surface can get hot, small children must be kept away from the appliance.
- Users with implanted pacemakers should keep their upper body at least 30cm from induction cooking zones that are switched on.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety during use:

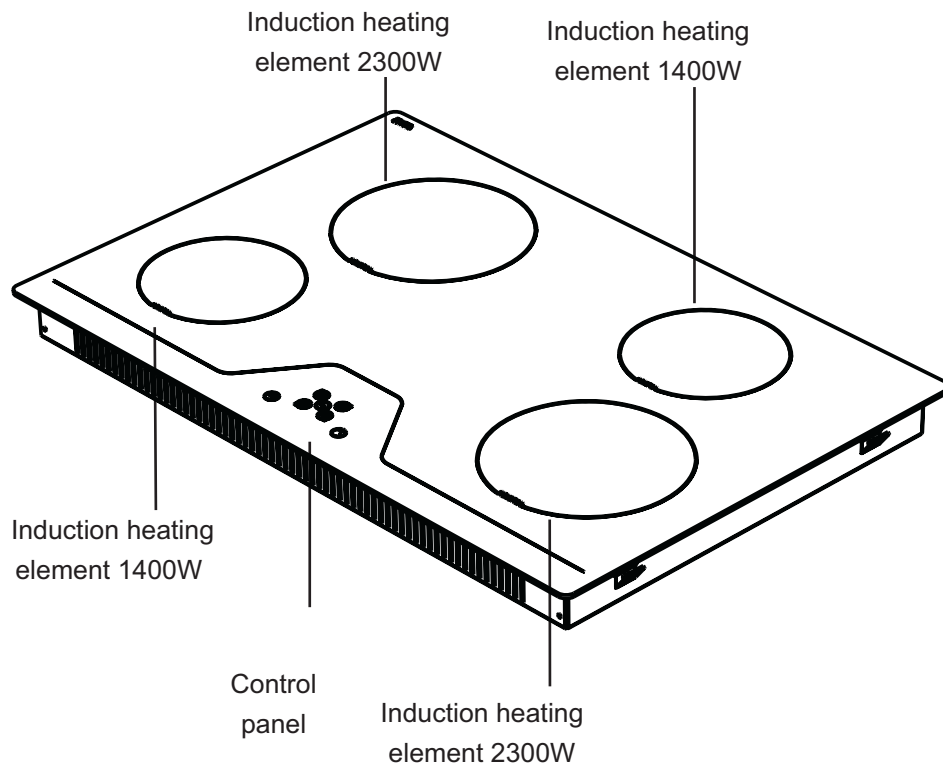
- Do not place objects made of metal, such as knives, forks, spoons and saucepan lids on the cooking zones, as they can get hot.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Never leave the hob unattended when cooking with fat or oil. They can rapidly catch fire if overheated.
- Be careful when using small household appliances, such as irons, near the elements and make sure the power cable is kept well away from hot surfaces.
- Make sure all the controls are in the off position when not in use.
- Use only suitable induction cookwares with stable flat-based. Cookware for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Do not use flammable liquids (alcohol, petrol) near the hob when it is in use.
- When an element is turned on, a little noise may be heard, this is normal.
- There is a risk of burns from the appliance if used carelessly.

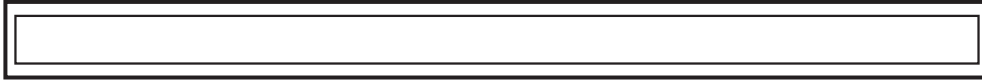
Safety when cleaning:

- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Harsh, abrasive cleaners should not be used as they can scratch the surface.
- To prevent misoperation of the hob, keep the control touch points clean.

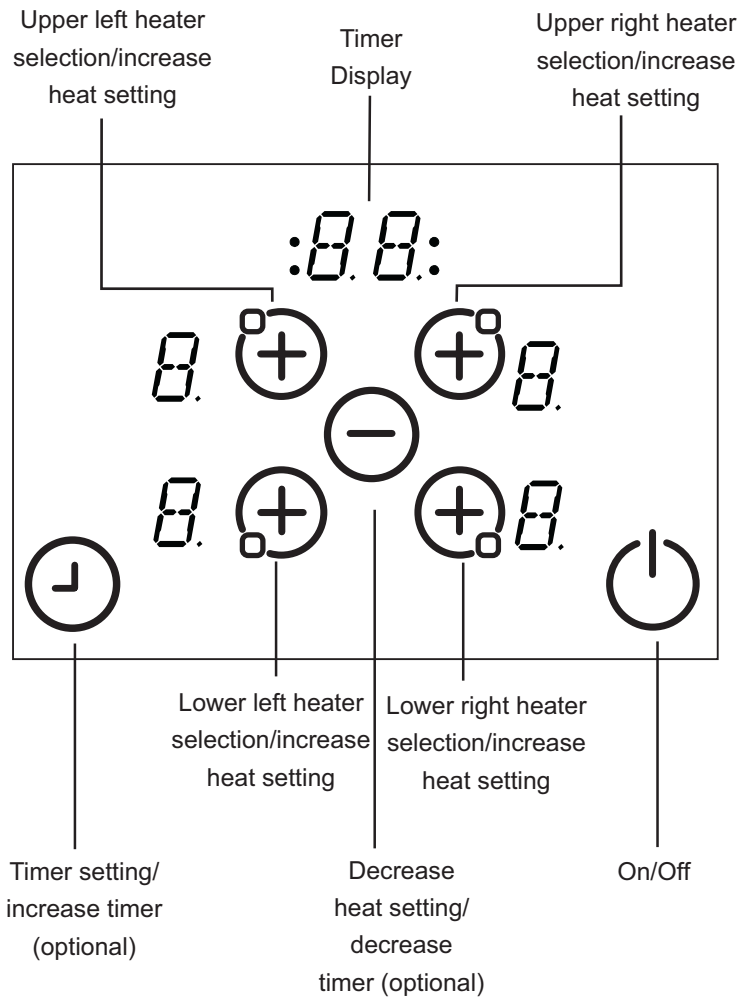
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Dear Customer,
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep it for future reference.





Control Panel:




OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.



After mains voltage is applied, all displays are come on for a moment. When this time is over, the hob is in the *stand-by mode* and it is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (**buzzer**).

Switching the appliance on:


Switch the hob on by touching *ON/OFF* key . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:




Switch the hob off at any time by touching .
ON/OFF key  has always priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on:

Touch the *heater selection* key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays extinguish.


Select the temperature setting by using the *heater selection* key or *decrease heat setting* key . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select "9" and then adjust down to a lower setting as required.

Switching the cooking-zones off:

Select the element you want to switch off by pressing the *heater selection* key. Using  key, turn the temperature down to "0". (Also using  and  keys simultaneously turns the temperature to "0")
If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".



Switching all cooking-zones off:

To turn all the cooking zones off at once, touch the  key.

In the *stand-by mode*, an “H” appears on all cooking zones which are hot.

Automatic heat-up function :(for the models with timer)

All cooking zones are equipped with an automatic heat-up function. The automatic heat-up function sets the cooking zone to the highest setting for a certain period of time and then automatically switches back to the cooking setting that was originally set.

Switch on the appliance and select a cooking zone. Set the temperature level “9” and touch the *heater selection* key of the corresponding zone second time. Then the automatic heat-up will be activated. The symbol “A” appears in the display, in alternation with the chosen setting.

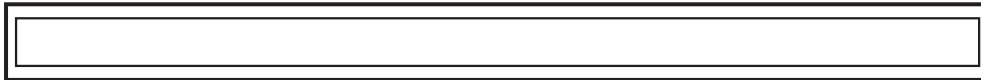
If the temperature level is changed, the automatic heat-up time also changes. When the heat-up time is over, only the selected setting will be indicated on the display.

The automatic heat-up can be activated anytime by touching the *heater selection* key of the corresponding zone at the temperature level “9”.

Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the glass ceramic has a dangerous touch temperature in the circumference of a cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows “H” until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.



Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts back the maximum operation time to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

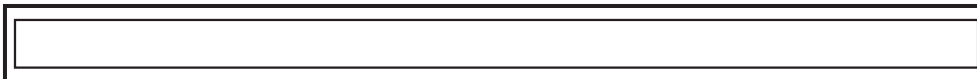
Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

Child Lock:

After switching on the control, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously operate the *front right heater selection* key \oplus and *decrease heat setting* key \ominus and then operate the *front right heater selection* key \oplus again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously operate the *front right heater selection* key \oplus and *decrease heat setting* key \ominus and then operate the *decrease heat setting* key \ominus again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.





Timer function (*optional):




The timer function is realized in two versions:

Minute minder timer (1..99 min):

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display shows “00” with a blinking dot.


Touch the *timer setting* key  to increase the time or touch  to decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

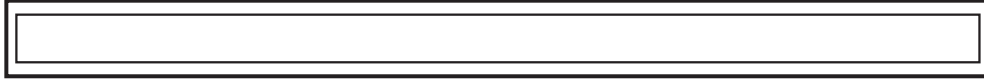
The minute minder timer can be changed or switched off anytime by operating the *timer setting* key  and/or *decrease timer* key . Switching off the hob by touching  at anytime will also switch off the minute minder timer.

Cooking zone timer (1..99 min):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the *timer setting* key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in case of programming more than 1 cooking zone).



When the timer has run down, a signal sounds and the timer display shows “00” statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating any key.

Buzzer :

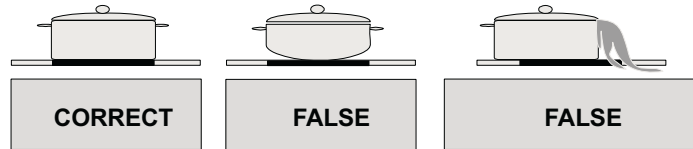
While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

- Normal key activation with a short sound signal
- Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermitten sound signal.

HINTS AND TIPS

Cookware

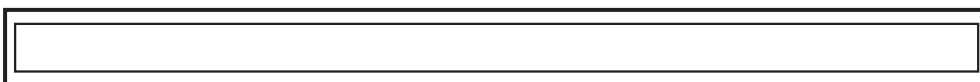
- Use thick, flat, smooth bottomed cookwares that are the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel will give you the best results. In addition to this choose the vessels which are labelled by its producer as an “Appropriate for induction cooking”
- You must ensure the correct size cookware is used on the correct cooking zone. A safety device will prevent the cooking zone from working if the cookware is too small. Please refer to the values below. • Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- Cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, \perp is displayed.



Cooking Zone Diameter	Minimum Vessel Base Diameter
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm

Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.



Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 -7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
A	Automatic Heat-up

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

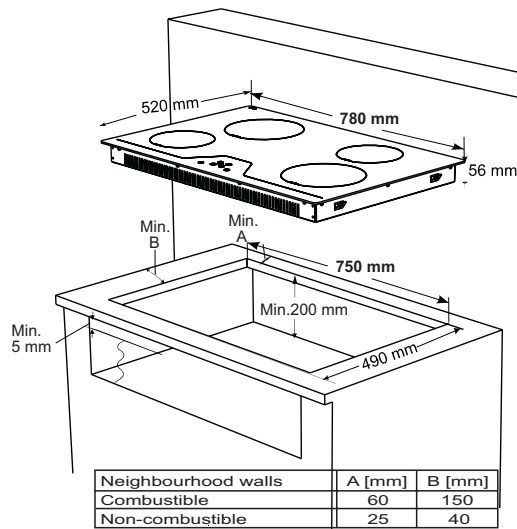
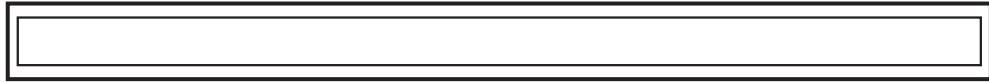
The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be earthed.

Installation safety

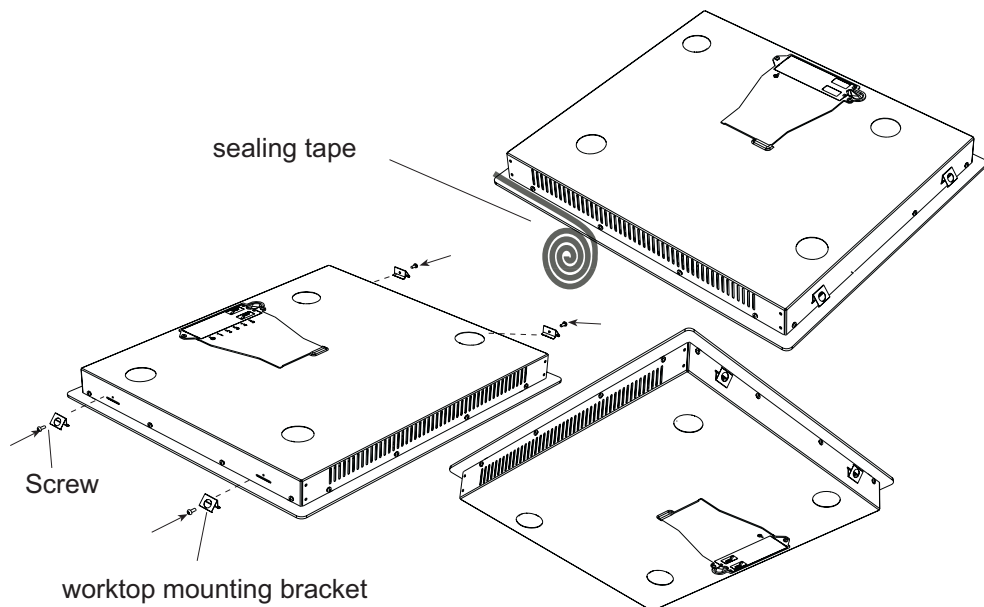
- Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

Fitting the hob into a work surface

- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90 C.
- The distance between the rear edge of the hob and adjacent wall is dependend on wall surface. Please don't use easily combustible metarial like crtain, paper at nearby hob. Create an opening with the dimensions shown in the picture on the next page.
- Horizontal plate must be inserted 175 mm. away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or keep there.



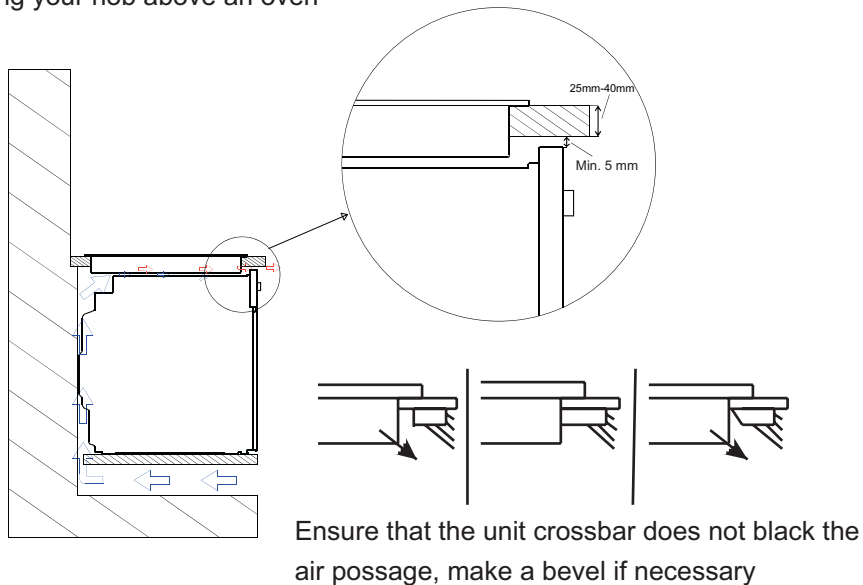
- Apply the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.
- Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of product.





- Secure the hob in place by putting it into cutout on the work surface.
- Before inserting the oven, it is necessary to remove the rear kitchen element panel in the area of the oven opening, in order to supply cooling. Equally, the front part of the kitchen base must have an opening of no less than 5 mm.

Installing your hob above an oven



Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

- The mains voltage is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.
- The circuit can support the appliance load (see the rating plate).
- The power supply has an earth connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.
- The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.



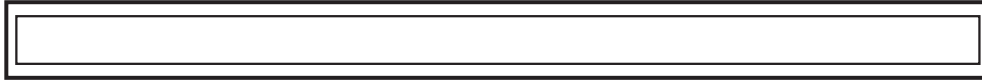
An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 30amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a double-pole switch, which disconnect both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3,0 mm.

The switch should be fitted to the kitchen wall, and must be placed in an easy accessible position in accordance with IEE regulations. One end of the suitable power supply cable connects to the switch and other end connects to hob's power connections box and install the cable in accordance with the connections diagram.

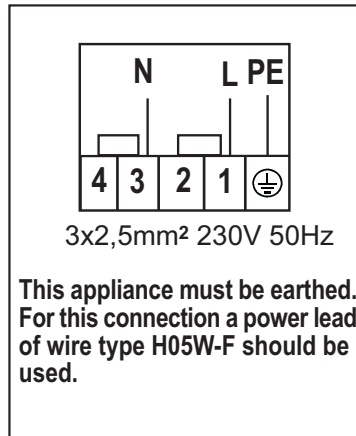
The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be subjected to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

This appliance conforms with the following EU Directives:

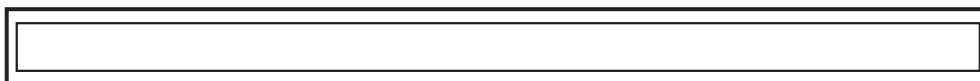
- 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
- 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
- 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive
- EEC/89/109 relating to contact with foods



Electrical connection diagram



For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.



Specifications

Rated Voltage	230 V
Rated Frequency	50 Hz
Total Power	7.4 kW
Stand-by power consumption	0,8 W
Noise emission	<70dB(A)

Product Dimensions (mm)

Width	780
Depth	520

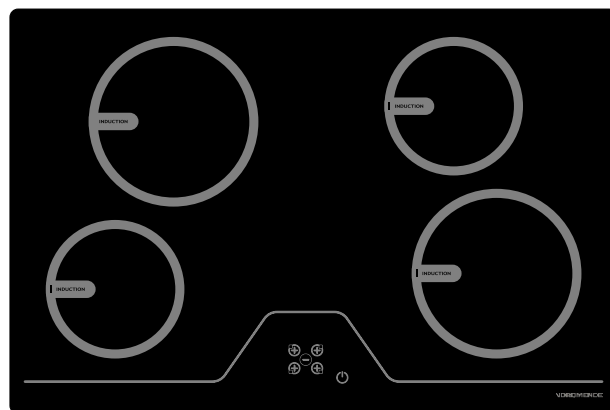
Worktop Cutout Dimensions (mm)

Width	750
Depth	490



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**78 cm-INDUKTIONSKOCHFELD
EINBAU- UND BEDIENUNGSANLEITUNG**



NORDMENDE™

HCI78FL

INHALT:

Sicherheitshinweise	3
Beschreibung des Geräts	5
Kochfeldoberfläche und Bedienfeld	5
Bedienung des Geräts	7
Ein- und Ausschalten des Geräts.....	7
Ein- und Ausschalten der Kochzonen	7
Automatische Aufheizfunktion.....	8
Restwärmeanzeige	8
Sicherheitsabschaltfunktion	9
Kindersicherung	9
Zeitschalterfunktion (optional).....	10
Erinnerungstimer	10
Kochzonentimer	10
Summer (optional)	11
Hinweise und Tipps	12
Einbau des Geräts	14
Einbausicherheit	14
Einbau des Kochfelds in eine Arbeitsplatte	14
Elektrischer Anschluss.....	16
Elektrisches Anschlussdiagramm	18
Specifications	19

Sicherheitshinweise

Dieser Abschnitt dient Ihrer eigenen Sicherheit. Lesen Sie diese Informationen daher sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld benutzen.

WARNHINWEIS:

- Jede Wartung oder Reparatur, für die irgendwelche Abdeckungen abgenommen werden müssen, sind sehr gefährlich, wenn sie nicht von speziell dafür geschulten und befugten Personen durchgeführt werden.
- Um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden, sollten Sie niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren oder zu warten.
- Jegliche Schäden, die aus unsachgemäßem Anschluss oder Einbau resultieren, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Richtige Verwendung:

- Stellen Sie sicher, dass die gesamte Verpackung vom Gerät entfernt wurde, bevor Sie es in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie die gesamte Verpackung auf, bis Sie sicher sind, dass das Kochfeld richtig funktioniert.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an ein richtig geerdetes Netz unter Einhaltung der aktuellen elektrischen Sicherheitsstandards angeschlossen wird.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob diese Anforderungen erfüllt sind, kontaktieren Sie bitte einen qualifizierten Elektriker.
- Üben Sie beim Einbau des Kochfelds keinen Druck auf das Elektrokabel aus.
- Tauschen Sie das Netzkabel niemals selbst aus. Alle Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, während das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Es dürfen keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwendet werden.
- Einbaugeräte dürfen nur verwendet werden, wenn sie in geeignete Einbaumöbel und Arbeitsplatten eingebaut werden, die alle gültigen Normen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nur zum Erhitzen oder Garen von Nahrungsmitteln verwendet werden.
- Jegliche andere Verwendung, zum Beispiel das Heizen von Räumen, ist gefährlich und daher unzulässig. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder fahrlässige Verwendung des Geräts entstehen.
- Schneiden Sie auf dem Glas des Kochfelds kein Brot. Die Glasoberflächen dürfen nicht als Arbeitsflächen verwendet werden.
- Wenn scharfkantiges Kochgeschirr über die Oberfläche des Kochfelds geschoben wird, kann dies zu Schäden an der Oberfläche führen.
- Wenn Sie auf der Oberfläche des Kochfelds irgendwelche Sprünge oder Risse entdecken, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Es ist ratsam, bei Ihnen zu Hause einen Rauchmelder zu installieren und in der Nähe des Kochfelds einen Feuerlöscher oder eine Löschdecke bereit zu halten.

Sicherheitshinweise

Persönliche Sicherheit:

- Die Kochfeldoberfläche kann im Betrieb sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern.
- Benutzer mit Herzschrittmacherimplantaten sollten mit ihrem Oberkörper einen Abstand von mindestens 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (oder Kindern) verwendet werden, die eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten haben, oder die nicht über die nötige Erfahrung und das nötige Wissen verfügen. Solche Personen dürfen zu ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nur unter Aufsicht oder nach der erforderlichen Schulung durch eine verantwortliche Person im Umgang mit dem Gerät verwenden.
- Achten Sie stets darauf, dass Kinder niemals mit dem Gerät herumspielen.,

Sicherheit bei der Verwendung:

- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie Messer, Gabeln, Löffel oder Geschirrdeckel auf die Kochzonen, da diese sehr heiß werden können.
- Betreiben Sie die Kochzonen niemals mit leerem Geschirr oder ohne Geschirr.
- Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen. Diese könnten bei Überhitzung schnell Feuer fangen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie kleinere Haushaltsgeräte, wie Bügeleisen, in der Nähe der Heizelemente verwenden, und stellen Sie sicher, dass das Netzkabel von heißen Oberflächen fern gehalten wird.
- Stellen Sie sicher, dass alle Bedienelemente abgeschaltet sind, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.
- Verwenden Sie nur geeignetes Induktions-Kochgeschirr mit stabilem, flachen Topfboden.
- Solches Kochgeschirr muss vom Hersteller als für Induktionsherde geeignet gekennzeichnet sein.
- Verwenden Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin) in der Nähe des Kochfelds, wenn dieses verwendet wird.
- Wenn ein Element eingeschaltet wird, ist unter Umständen ein Geräusch zu hören. Dies ist normal. Wenn mit dem Gerät unvorsichtig umgegangen wird, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Sicherheit bei der Reinigung:

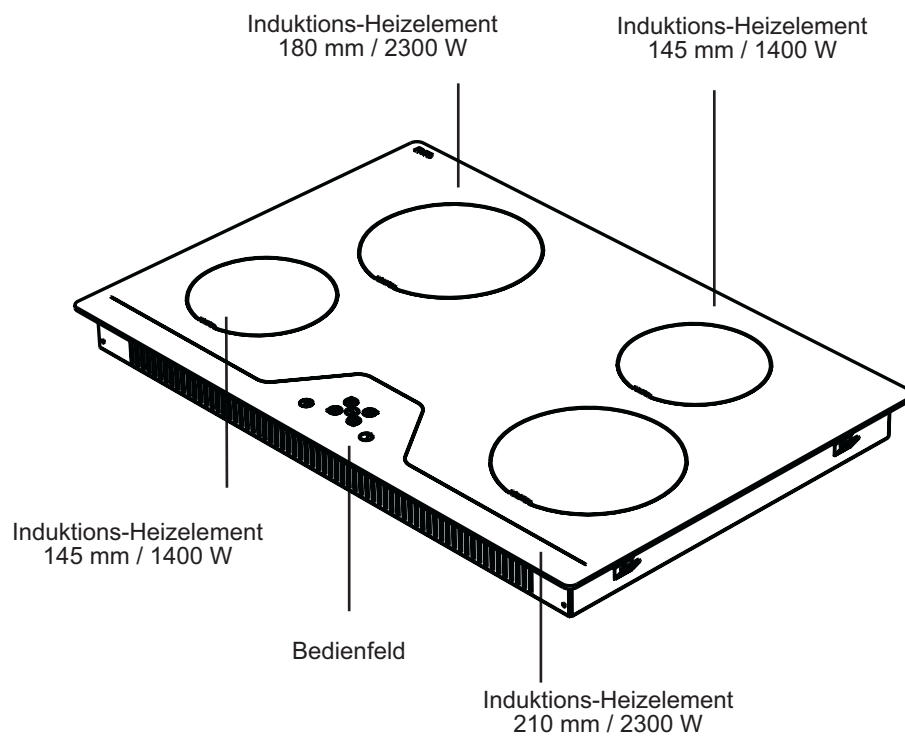
- Für die Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Kochfelds.
- Auch scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche zerkratzen können.
- Um Fehlfunktionen des Kochfelds zu vermeiden, sollten auch die Softtouch-Tasten stets sauber gehalten werden.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Werte Kunden,

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld verwenden, und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

Kochfeld :




BEDIENUNG DES GERÄTS

Verwenden Sie die Induktionskochzonen nur mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem das Gerät mit der Netzspannung verbunden ist, werden alle Anzeigen für einen Moment eingeschaltet. Danach befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist einsatzbereit.


Das Kochfeld wird über elektrische Sensoren gesteuert, die durch Berühren der entsprechenden Sensoren aktiviert werden. Jede Sensoraktivierung wird durch einen Summton bestätigt.

Einschalten des Geräts:

Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS-Taste  ein. Alle Heizelement-Anzeigen zeigen eine statische "0" an und der Punkt rechts unten blinkt. (Wird innerhalb von 20 Sekunden keine Kochzone ausgewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab).


Ausschalten des Geräts:

Sie können das Kochfeld jederzeit durch Drücken der Taste  ausschalten.




Die EIN-/AUS-Taste  hat beim Abschalten immer Priorität.

Einschalten der Kochzonen

Berühren Sie die *Heizelement-Auswahl*-Taste für das Heizelement, das Sie verwenden wollen. Auf der Heizelement-Anzeige des ausgewählten Heizelements erscheint ein statischer Punkt, und der blinkende Punkt auf allen anderen Heizelementanzeigen erlischt.

Wählen Sie nun die Temperatureinstellung mit der *Heizelement-Auswahl*-Taste oder der Taste  *Hitzestufe verringern*. Das Heizelement kann nun zum Kochen verwendet werden. Für möglichst kurze Kochzeiten wählen Sie die Stufe "9" und dann je nach Anforderung eine niedrigere Stufe.

Abschalten der Kochzonen:

Wählen Sie das Element, das Sie abschalten wollen, durch Drücken der *Heizelement-Auswahl*-Taste aus. Stellen Sie die Temperaturstufe mit der Taste  auf "0". (Sie können die Temperatur auch durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  auf "0" regeln.) Wenn die Kochzone heiß ist, wird anstelle der "0" ein "H" angezeigt.



Abschalten aller Kochzonen:

Um alle Kochzonen abzuschalten, drücken Sie die Taste  .

Im Standby-Modus erscheint auf den Anzeigen für alle Heizelemente, die noch heiß sind, ein "H".

Automatische Aufheizfunktion(optional):

Alle Kochzonen sind mit einer automatischen Aufheizfunktion ausgerüstet. Diese Funktion stellt die Kochzone für eine kurze Zeit auf die höchste Hitzestufe, und schaltet sie dann wieder auf die zuletzt eingestellte Stufe.

Schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie eine Kochzone. Stellen Sie die Temperaturstufe auf "9" und drücken Sie ein zweites Mal auf die *Heizelement-Auswahl*-Taste der entsprechenden Kochzone. Dadurch wird die automatische Aufheizfunktion aktiviert. In der Anzeige erscheint das Symbol "A" abwechselnd mit der ausgewählten Einstellung.

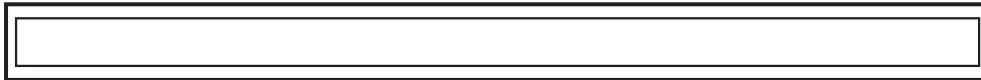
Wenn die Temperaturstufe geändert wird, ändert sich auch die automatische Aufheizzeit. Ist die automatische Aufheizzeit abgelaufen, wird nur mehr die ausgewählte Einstellung in der Anzeige gezeigt.

Die automatische Aufheizfunktion kann jederzeit aktiviert werden, indem die *Heizelement-Auswahl*-Taste der entsprechenden Kochzone auf der Temperaturstufe "9" gedrückt wird.

Restwärmeanzeige:

Die Restwärmeanzeige informiert Sie darüber, dass die Glaskeramik in der Umgebung einer Kochzone noch eine gefährlich hohe Temperatur aufweist.

Nach dem Abschalten der Kochzone zeigt die entsprechende Anzeige ein "H" an, bis die jeweilige Kochzone eine ungefährliche Temperatur erreicht hat.



Sicherheitsabschaltfunktion:

Jede Kochzone wird nach einer maximalen Betriebszeit abgestellt, wenn die Hitzeeinstellung nicht mehr geändert wird. Durch jede Veränderung der Einstellung einer Kochzone wird die max. Betriebszeit wieder auf den ursprünglichen Wert zurückgesetzt. Die max. Betriebszeit hängt von der ausgewählten Hitzestufe ab.

Hitzestufe	Sicherheitsabschaltung nach
1 -2	6 Stunden
3 -4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Kindersicherung:

Nach Einschalten des Bedienfelds kann die Kindersicherung aktiviert werden. Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie gleichzeitig die *Heizelement-Auswahl*-Taste (+) vorne rechts und die Taste (-) *Hitzestufe verringern*, und dann noch einmal die *Heizelement-Auswahl*-Taste (+) vorne rechts. Das Symbol "L" für LOCKED bzw. GESPERRT erscheint in allen Heizelement-Anzeigen, und das Bedienfeld kann nicht verändert werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden die Symbole "L" und "H" abwechselnd angezeigt.

Das Kochfeld bleibt im gesperrten Zustand, bis die Sperre aufgehoben wird, auch wenn das Bedienfeld inzwischen aus- und eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung aufzuheben, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die *Heizelement-Auswahl*-Taste (+) vorne rechts und die Taste (-) *Hitzestufe verringern*, und dann noch einmal die Taste (-) *Hitzestufe verringern*. Die Anzeige "L" erlischt und das Kochfeld schaltet sich ab.





Zeitschalterfunktion (optional):




Für die Zeitschaltfunktion gibt es zwei Ausführungen:

Erinnerungstimer (1..99 min):

Der Erinnerungstimer kann auch verwendet werden, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind. Die Timeranzeige zeigt "00" mit einem blinkenden Punkt.


Drücken Sie die *Timereinstellungs*-Taste , um die Zeit zu verlängern, oder , um die Zeit zu reduzieren. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wird die Eingabe 10 Sekunden nicht mehr verändert, ist der Erinnerungstimer eingestellt und der blinkende Punkt erlischt. Ist der Timer eingestellt, beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen.

Ist diese Zeit abgelaufen, ertönt ein Signal und die Timeranzeige blinkt. Das Signal wird nach 2 Minuten automatisch abgestellt oder wenn eine Taste gedrückt wird.

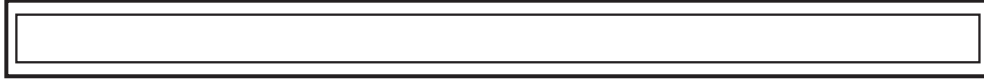
Der Erinnerungstimer kann jederzeit geändert oder abgeschaltet werden, indem die *Timereinstellungs*-Taste  und/oder die Taste  *Timer reduzieren* gedrückt wird. Auch durch Ausschalten des Kochfelds mit der Taste  wird der Erinnerungstimer ausgeschaltet.

Kochzonentimer (1..99 min):

Ist das Kochfeld eingeschaltet, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, dann die Temperaturstufe und aktivieren Sie dann die *Timereinstellungs*-Taste . Der Timer kann auch als Ausschaltfunktion für eine Kochzone programmiert werden. Um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese zeigen an, für welche Kochzone ein Timer aktiviert wurde.

10 Sekunden nach der letzten Änderung wechselt die Timeranzeige auf den Timer, der als nächstes ablaufen wird (sollte mehr als eine Kochzone programmiert worden sein).



Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und die Timeranzeige zeigt statisch "0 0" an. Die LED der entsprechenden Kochzone blinkt. Die programmierte Kochzone wird abgeschaltet und das "H" wird eingeblendet, solange die Kochzone noch heiß ist. Das akustische Signal und das Blinken der Timer-LED wird nach 2 Minuten automatisch abgestellt oder wenn eine Taste gedrückt wird.

Summer (*optional):

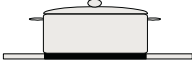


Solange das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktivitäten durch einen Summton angezeigt:

- Jeder normale Tastendruck durch ein kurzes akustisches Signal
- Andauernde Betätigung von Tasten über eine längere Zeitdauer (³10 Sekunden) durch ein längeres, intermittierendes akustisches Signal.

HINWEISE UND TIPPS

Kochgeschirr

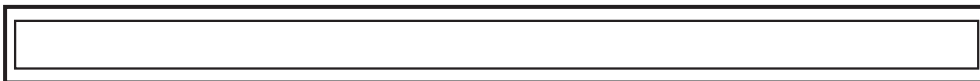
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, dickem, glattem Boden, der vom Durchmesser möglichst exakt der Größe der Kochstelle entspricht. So sparen Sie Zeit und Energie.
- Mit Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl erzielen Sie beste Ergebnisse. Achten Sie zusätzlich darauf, dass das Kochgeschirr als für Induktionsherde geeignet gekennzeichnet ist.
- Achten Sie darauf, zur Größe der Kochzone passendes Kochgeschirr zu verwenden. Bei zu kleinem Kochgeschirr verhindert eine Sicherheitseinrichtung das Einschalten der Kochstelle. Bitte orientieren Sie sich an den nachstehenden Angaben. Kochgeschirr eignet sich für Induktionsherde, wenn ein Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss möglichst exakt in die Mitte der Kochstelle gestellt werden. Bei falscher Aufstellung wird \perp angezeigt.

		
RICHTIG	FALSCH	FALSCH

Cooking Zone Diameter	Minimum Vessel Base Diameter
\varnothing 160 mm	\varnothing 110 mm
\varnothing 200 mm	\varnothing 150 mm

Energiesparen

- Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an. Der magnetische Teil des Geschirrbodens muss aber einen bestimmten Mindestdurchmesser aufweisen, der von der Größe der Kochzone abhängt.
- Stellen Sie das Geschirr immer auf die Kochzone, bevor Sie diese einschalten.
- Verwenden Sie den Geschirrdeckel, um die Kochzeit zu verringern.
- Reduzieren Sie die Temperaturstufe, wenn die Flüssigkeit kocht.
- Nehmen Sie nur soviel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Kochzeit zu verringern.
- Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung für den jeweiligen Kochvorgang.



Anwendungsbeispiele

Die Informationen in der folgenden Tabelle dienen nur als Richtlinie.

Einstellungen	Verwendung
0	Element ausgeschaltet
1 - 3	Vorsichtiges Erwärmen
4 - 5	Leichtes Köcheln/Simmern, langsames Erwärmen
6 -7	Aufkochen und schnelles Sieden
8	Kochen, Sautieren und scharfes Anbraten
9	Maximale Hitze
A	Automatisches Aufheizen

Tipps für die Reinigung

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, aggressive Reiniger, Sprühreiniger oder scharfen Gegenstände, um die Oberflächen des Kochfelds zu reinigen.
- Um angebrannte Speisereste zu entfernen, weichen Sie diese mit einem feuchten Tuch und Waschwasser auf.
- Sie können auch einen Schaber zum Entfernen von Speiseresten verwenden. Klebrige Speisereste müssen sofort nach dem Verschütten entfernt werden, BEVOR das Glas abgekühlt ist.
- Geben Sie acht, bei der Verwendung des Schabers nicht die Silikondichtungen an den Rändern des Glasfelds zu beschädigen.
- Der Schaber enthält eine Rasierklinge, halten Sie ihn daher außer Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie spezielle Glaskeramikreiniger nur auf dem noch handwarmen Kochfeld.
- Waschen Sie es nach und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch oder einem

EINBAU DES GERÄT

WARNHINWEIS:

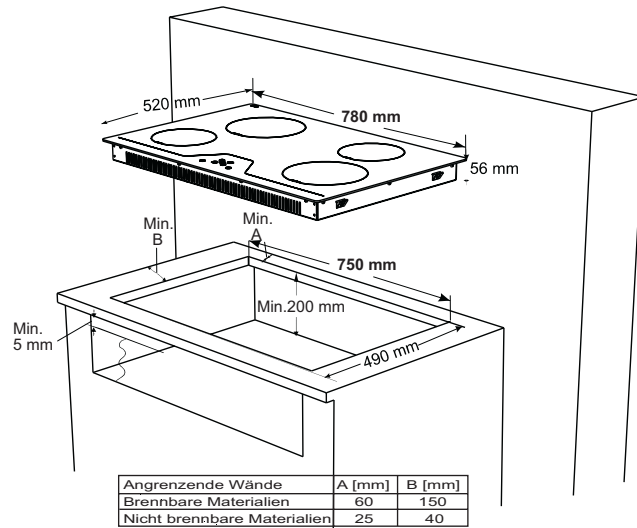
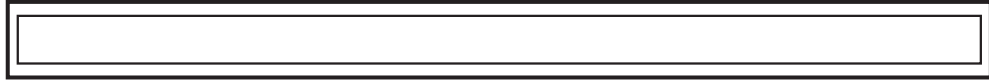
Der elektrische Anschluss dieses Kochfelds muss von einem qualifizierten Elektriker in Übereinstimmung mit dieser Anleitung und den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Jegliche Schäden, die aus unsachgemäßem Anschluss oder Einbau resultieren, werden nicht von der Garantie abgedeckt. Dieses Gerät muss geerdet werden.

Einbausicherheit

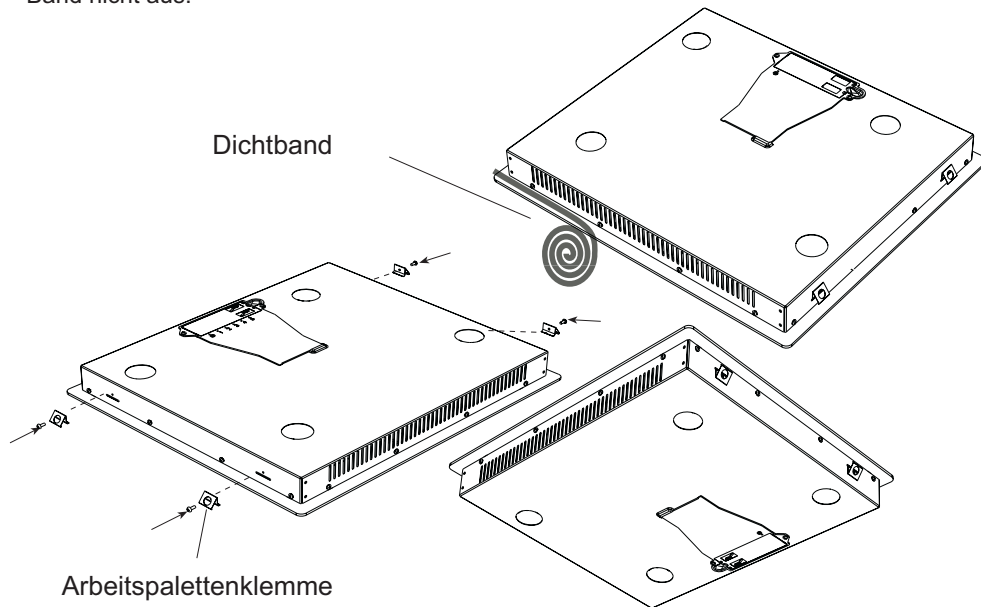
- Alle Überbauschränke oder sonstige Oberflächen müssen mindestens 65 cm über dem Kochfeld liegen.
- Abzugshauben müssen in Übereinstimmung mit den Hinweisen des Herstellers eingebaut werden.
- Die Wand, die an der Rückseite des Kochfelds mit diesem in Kontakt steht, muss aus feuerfestem Material bestehen.
- Das Netzkabel sollte nicht länger als 2 Meter sein.

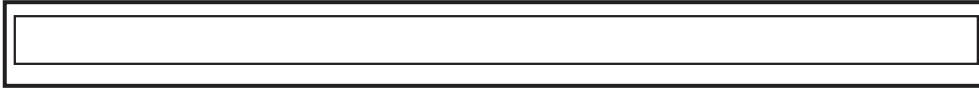
Einbau des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

- Das Kochfeld kann in sämtliche Arbeitsplatten eingesetzt werden, die bis mindestens 90 °C hitzebeständig sind.
- Der Abstand zwischen der Hinterkante des Kochfeldes und der angrenzenden Wand hängt von der Wandoberfläche ab. Achten Sie darauf, dass sich keine leicht entflammaren Materialien wie Vorhänge oder Papier in der Nähe des Kochfeldes befinden. Schaffen Sie eine passende Öffnung; die Abmessungen entnehmen Sie bitte der Abbildung auf der nächsten Seite.
- Ein Trennbrett muss 175 mm unterhalb der Arbeitsplattenunterseite angebracht werden. Dieser Freiraum zwischen Brett und Kochfeld muss leer bleiben, hier darf nichts gelagert werden.



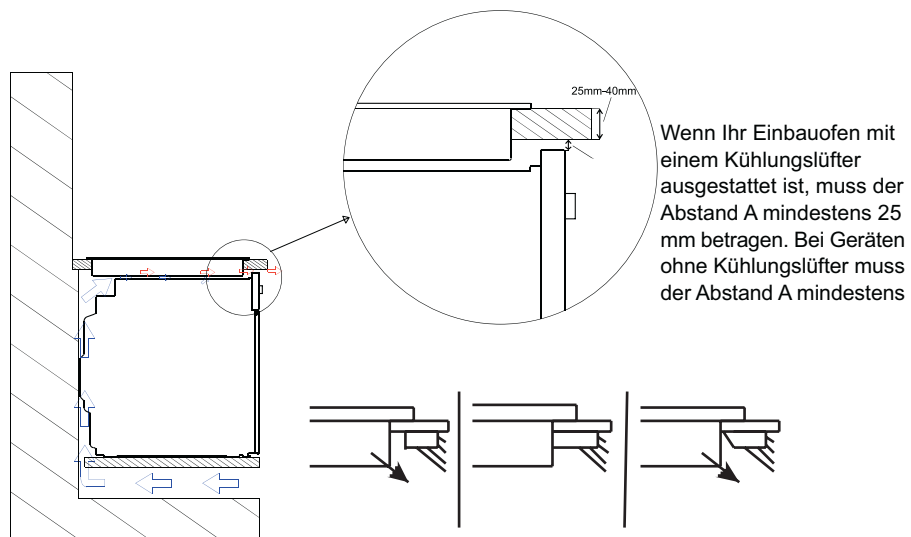
- Bringen Sie das mitgelieferte einseitig klebende Dichtband um den gesamten unteren Rand des Kochfelds entlang der Außenkante des Glaskeramikfelds an. Dehnen Sie das Band nicht aus.





- Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein und fixieren Sie es.
- Vor dem Einsetzen des Ofens muss die Rückwand des Küchenmöbels im Bereich des Ofens entfernt werden, um eine einwandfreie Kühlung zu gewährleisten. Gleichermäßen muss am Vorderteil des Möbels eine Öffnung von mindestens 5 mm vorhanden sein.

Kochfeld oberhalb eines Ofens installieren



Wenn Ihr Einbauofen mit einem Kühlungslüfter ausgestattet ist, muss der Abstand A mindestens 25 mm betragen. Bei Geräten ohne Kühlungslüfter muss der Abstand A mindestens

Achten Sie darauf, dass die Belüftung des Gerätes nicht durch die Querstrebe blockiert wird. Nötigenfalls muss ein entsprechender Ausschnitt geschaffen werden.

Elektrischer Anschluss

- Überprüfen Sie vor Herstellung des Anschlusses, ob/dass:
 - Die Netzspannung vor Ort der Angabe auf dem Typenschild an der Rückseite des Kochfelds entspricht.
 - Das Stromnetz die Last des Geräts unterstützt (siehe Typenschild).
 - Das Stromnetz eine Erdung aufweist, die mit den aktuellen Vorschriften übereinstimmt und in gutem Zustand ist.
 - Der Sicherungsschalter einfach zugänglich ist, wenn das Kochfeld eingebaut ist.
- Wenn es keinen eigenen Stromkreis und Sicherungsschalter für das Kochfeld gibt, muss dies von einem qualifizierten Elektriker hergestellt werden, bevor das Kochfeld angeschlossen wird.



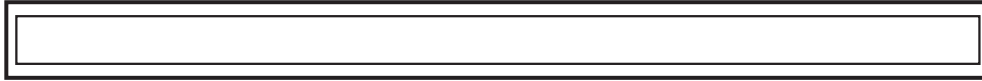
Zum Netzanschluss muss ein geeignetes, zugelassenes Kabel zum Hauptsicherungskasten verlegt werden. Zur Absicherung verwenden Sie eine 30 A-Sicherung oder einen entsprechenden Sicherungsautomaten. Lassen Sie von einem Elektriker einen zweipoligen Schalter installieren, der sowohl Phase als auch Nullleiter trennt; der Schalter muss über einen Kontaktabstand von mindestens 3 mm verfügen ausgelegt sein.

Der Schalter sollte an der Küchenwand angebracht werden und muss jederzeit leicht erreicht werden können. Ein Ende eines geeigneten, zugelassenen Netzkabels wird mit dem Schalter, das andere Ende mit dem Stromanschluss des Herdes verbunden. Orientieren Sie sich bei der Installation des Kabels am Anschlussdiagramm.

Das Netzkabel muss von direkten Wärmequellen ferngehalten werden. Es darf keinen Temperaturen mehr als 50 °C über der Raumtemperatur ausgesetzt werden.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

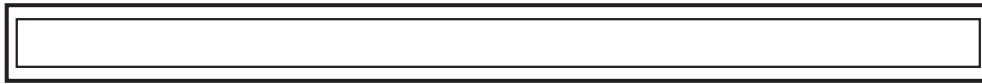
- 73/23/EEC vom 19.02.1973 Niederspannungsrichtlinie
- 89/336/EEC vom 03.05.1989 EMV-Richtlinie einschließlich der Änderung 92/31/EEC
- 93/68/EEC vom 22.07.1993 Richtlinie zur CE-Kennzeichnung
- EEC/89/109 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Elektrisches Anschlussdiagramm



Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53 sein. Sie finden das Anschlussdiagramm an der Rückseite des Kochfelds.



Technische Daten

Zulässige Spannung	230 V
Zulässige Frequenz	50 Hz
Gesamtleistung	7.4 kW
Leistungsaufnahme Standby-Betrieb	0,8 W
Geräuschemission	<70dB(A)
Abmessungen (mm)	
Außenbreite	780
Außentiefe	520
Abmessungen (mm)	
Innenweite	750
Innentiefe	490



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Statt dessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Für detailliertere Informationen über die Wiederverwertung dieses Produktes kontaktieren Sie bitte die lokalen Behörden, die Abfallentsorgungsstelle oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

52017354
07/2008 R000