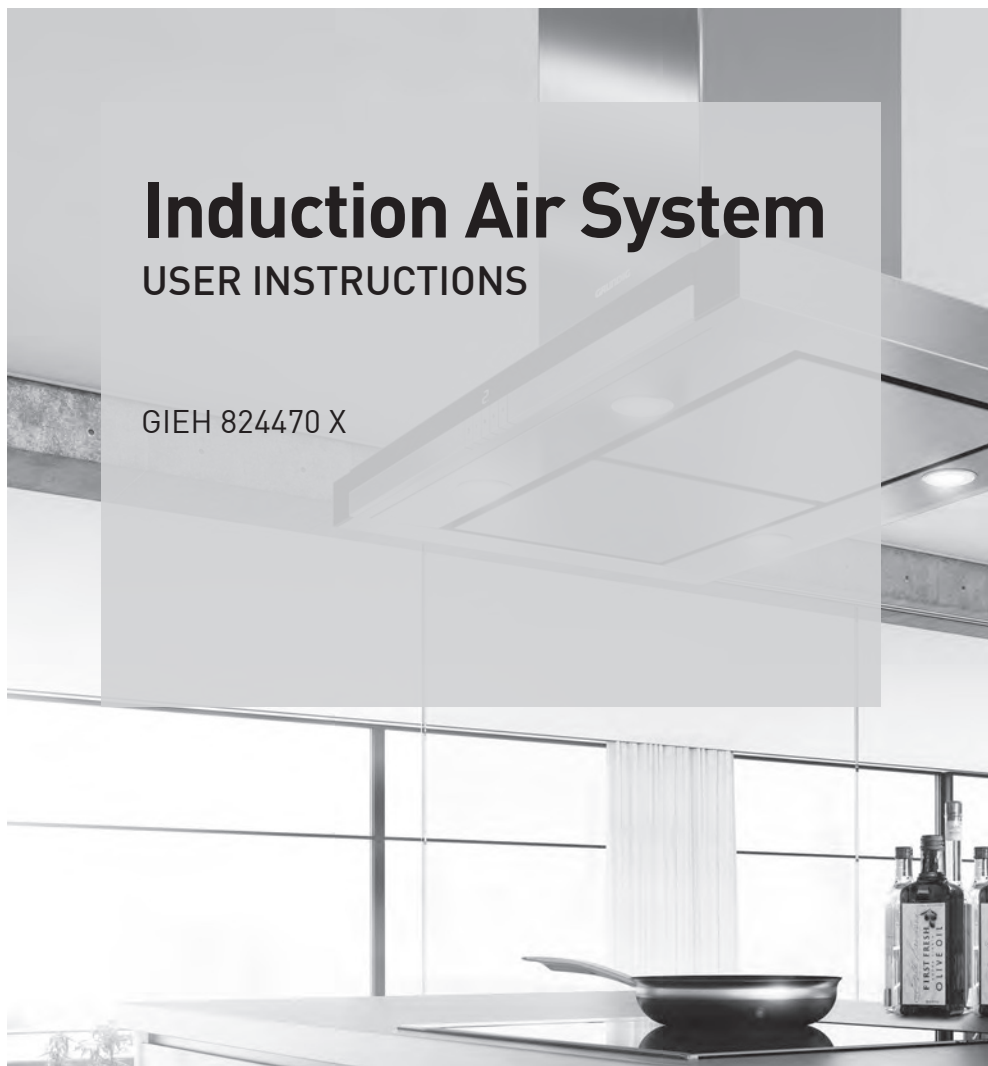


# Induction Air System

## USER INSTRUCTIONS

GIEH 824470 X



ENG

DE

DA

NO

SV

FI

PL

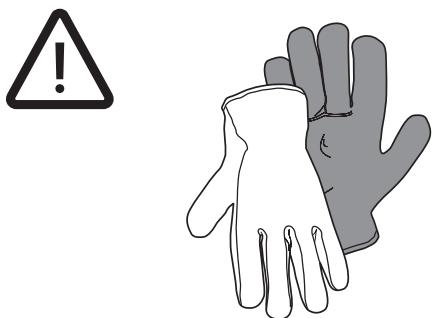
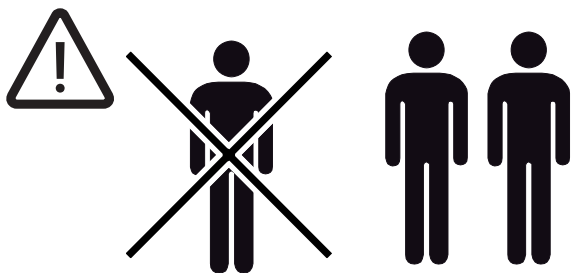
CS

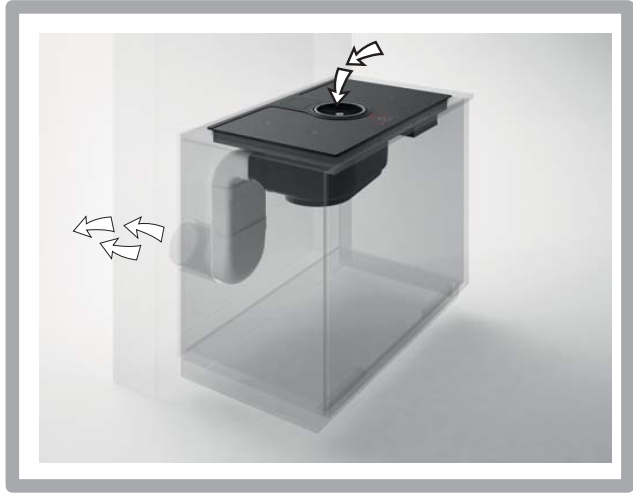
SK

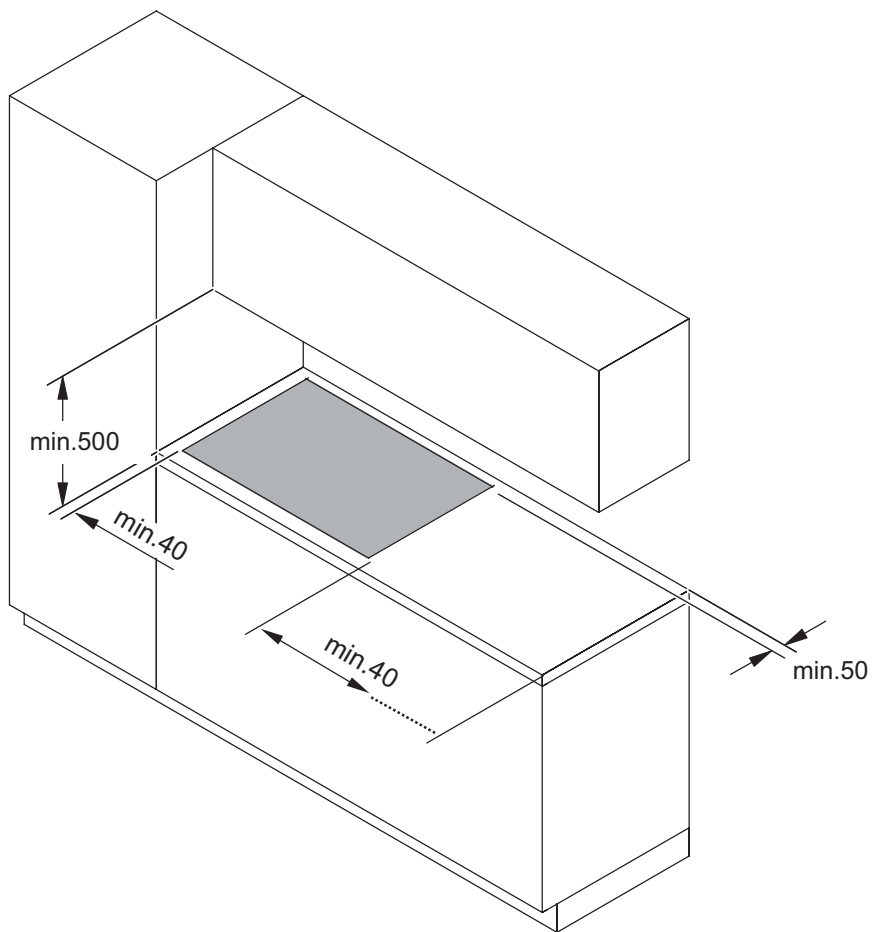
[www.grundig.com](http://www.grundig.com)

**GRUNDIG**

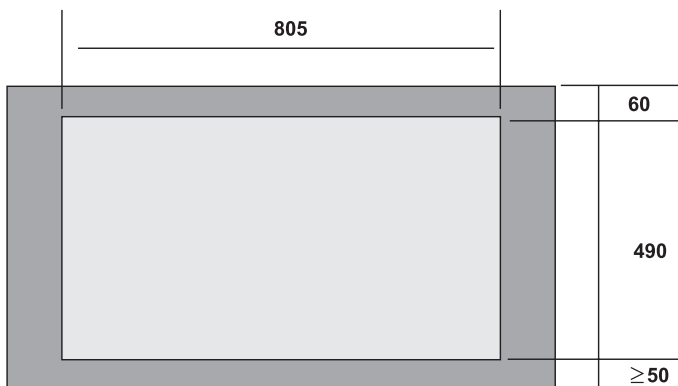
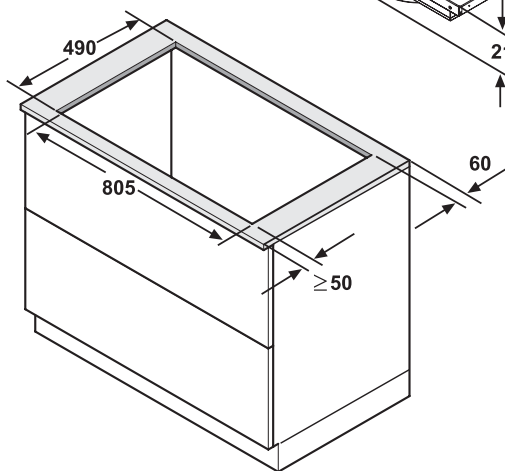
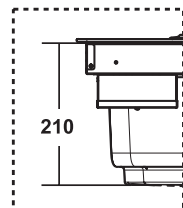
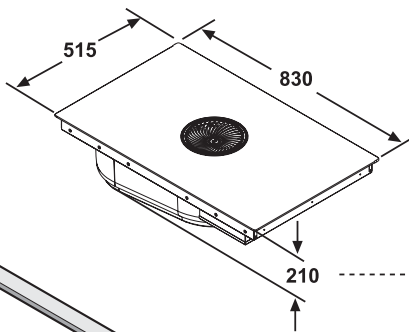
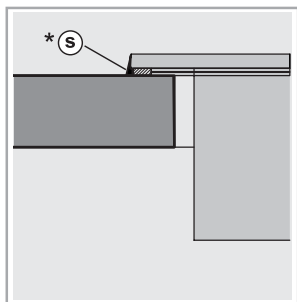




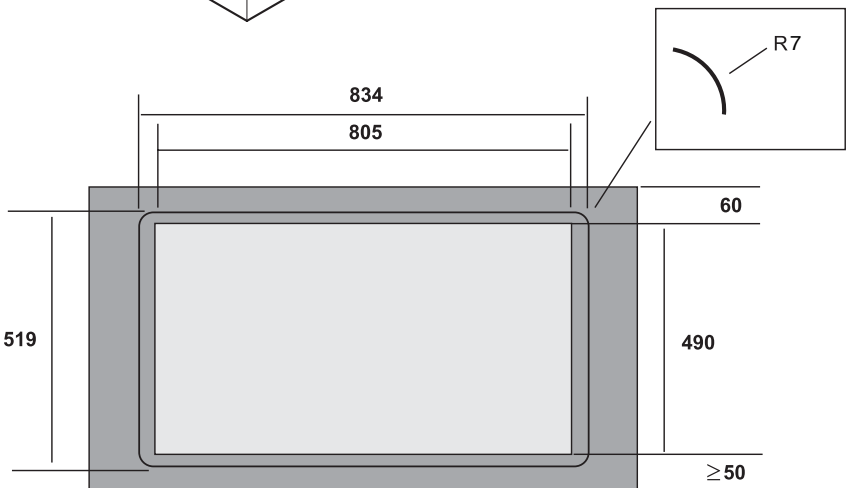
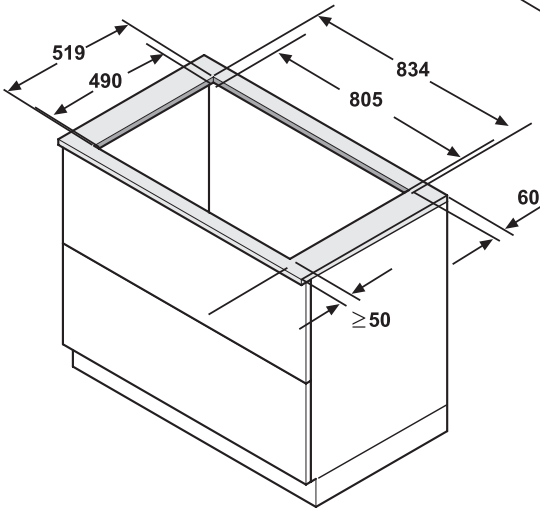
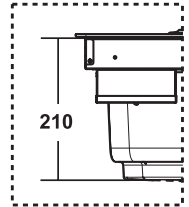
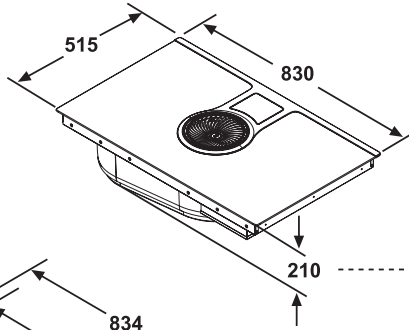
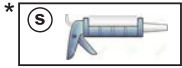
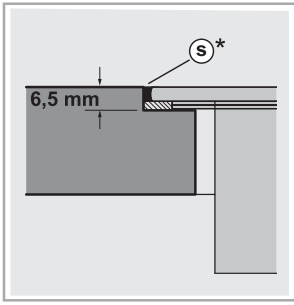




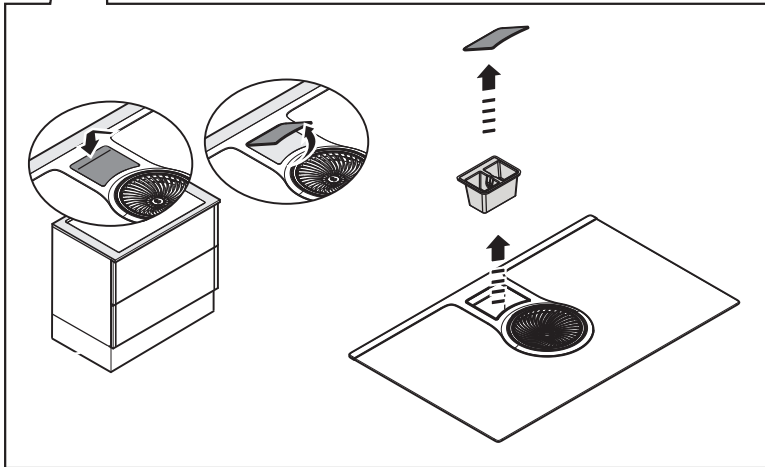
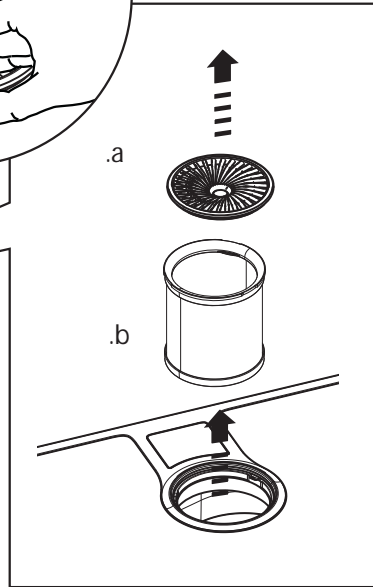
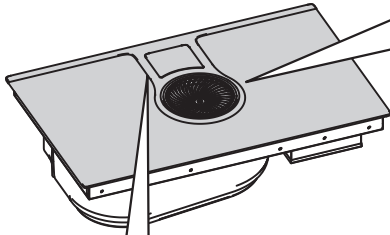
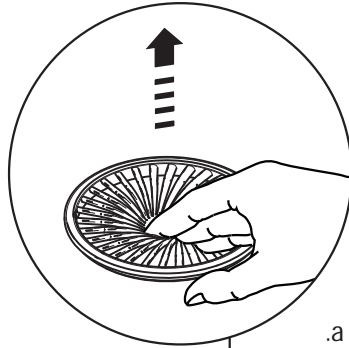
inst. **A**



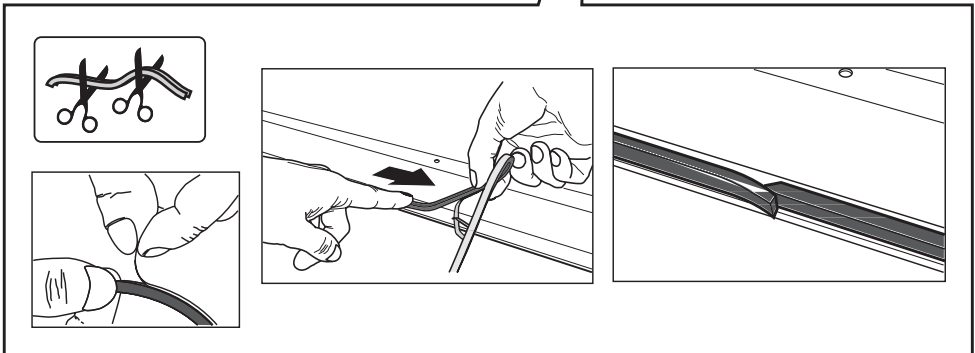
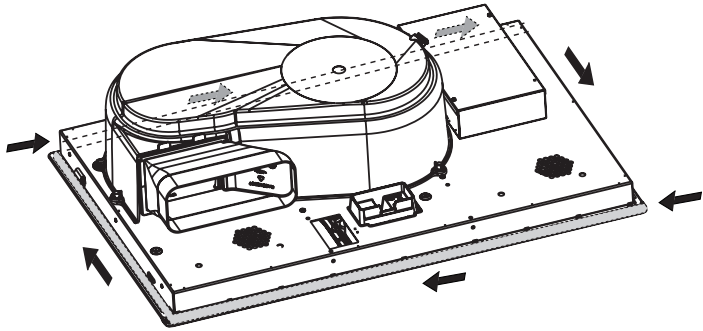
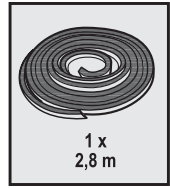
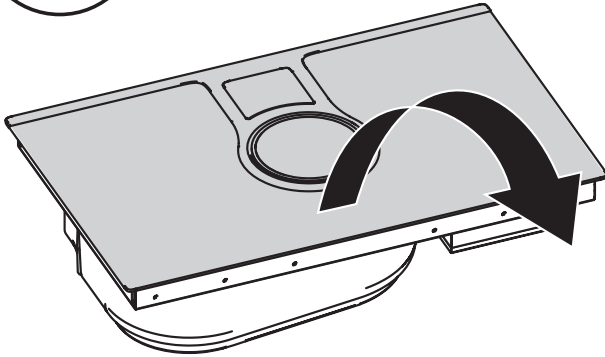
1a



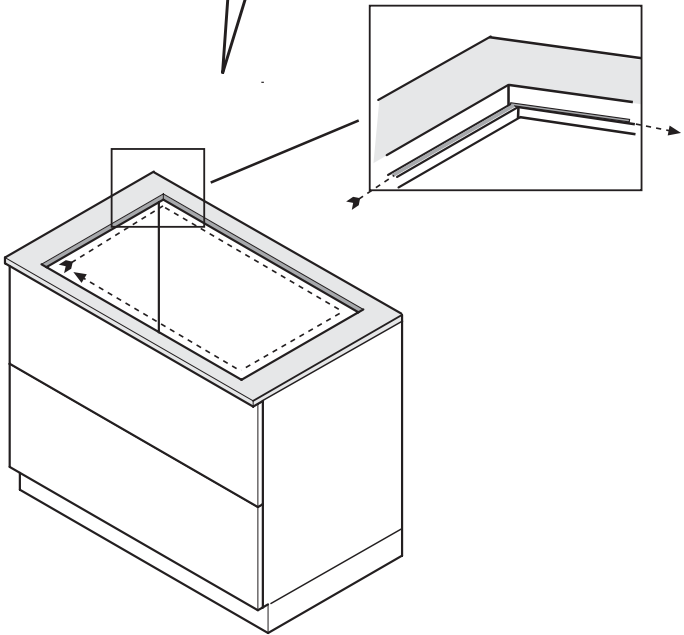
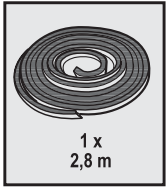
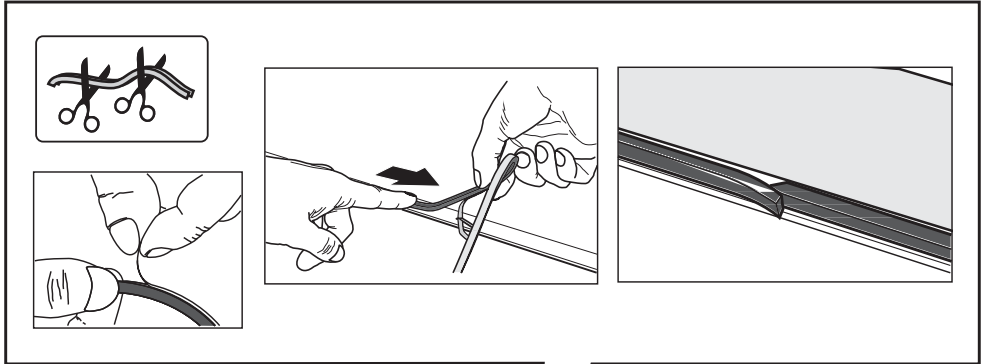
1b

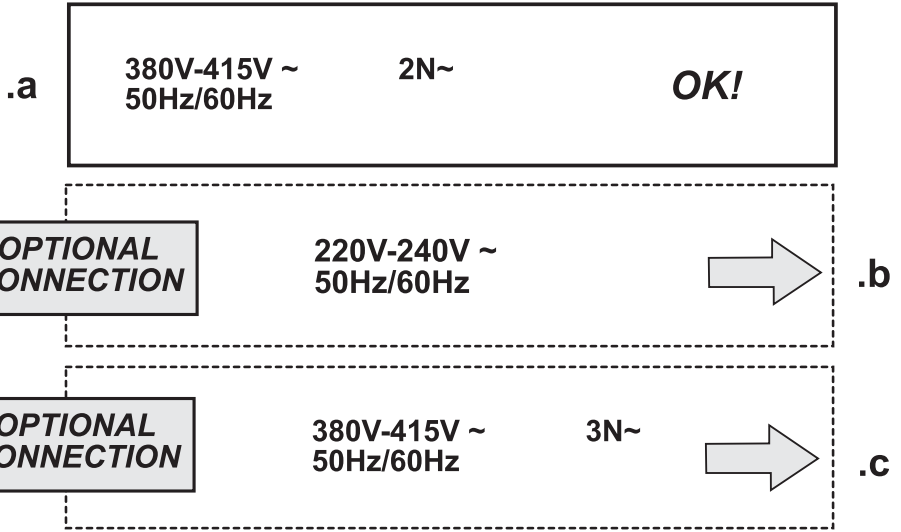


inst. **A**



inst. **B**

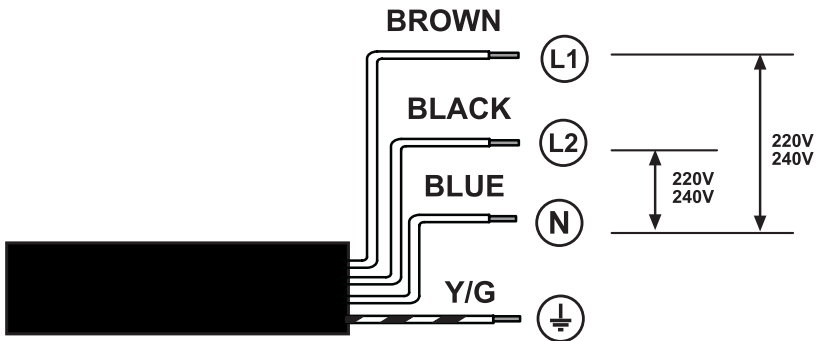




**3**

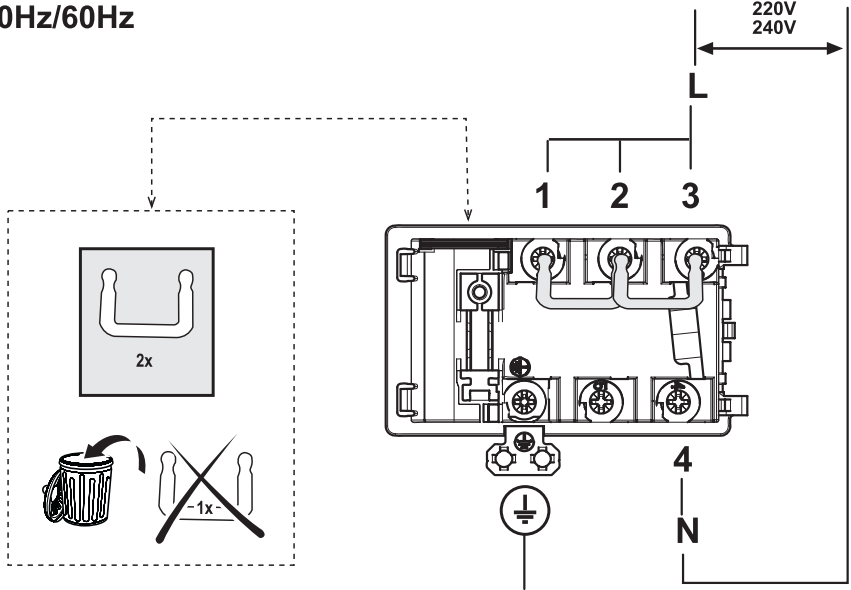
---

380V-415V ~      2N~  
 50Hz/60Hz



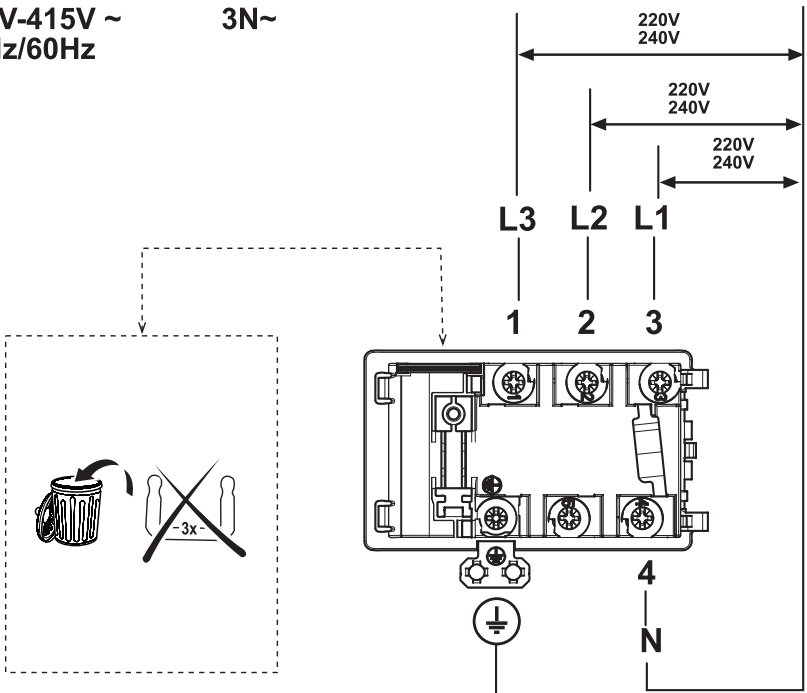
**.a**

\* 220V-240V ~  
50Hz/60Hz

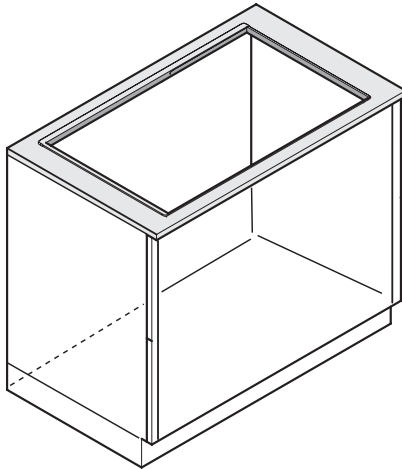
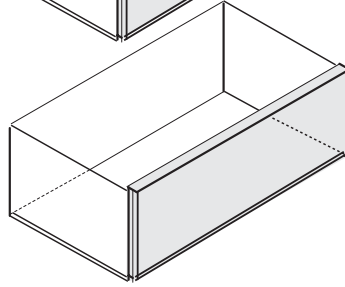
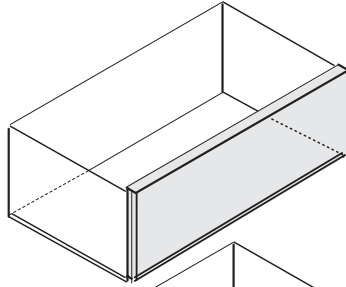
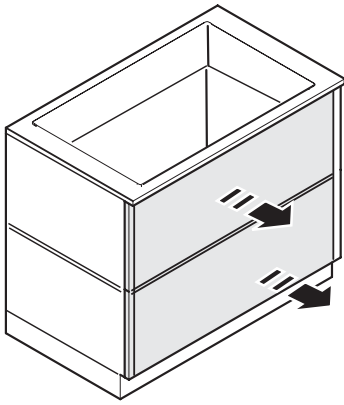


.b

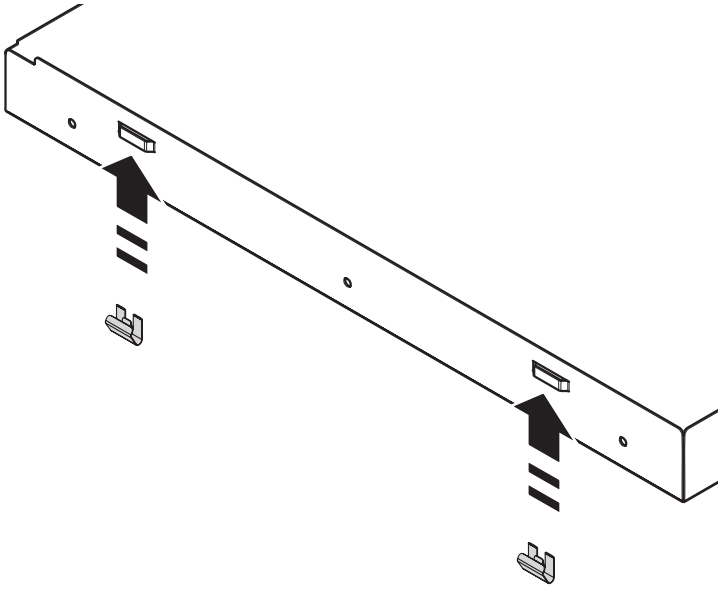
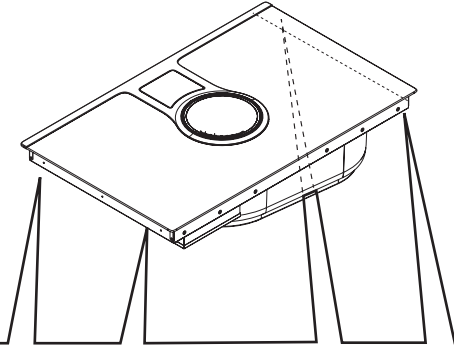
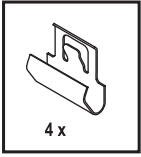
\* 380V-415V ~ 3N~  
50Hz/60Hz



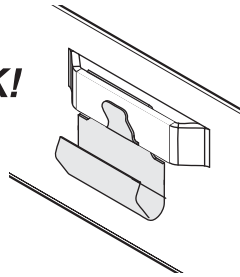
.c



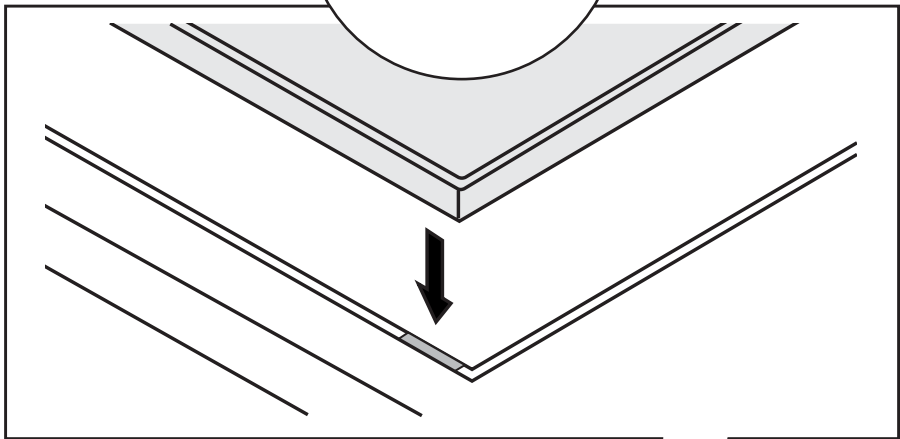
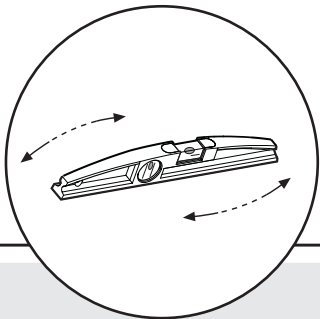
**OK!**






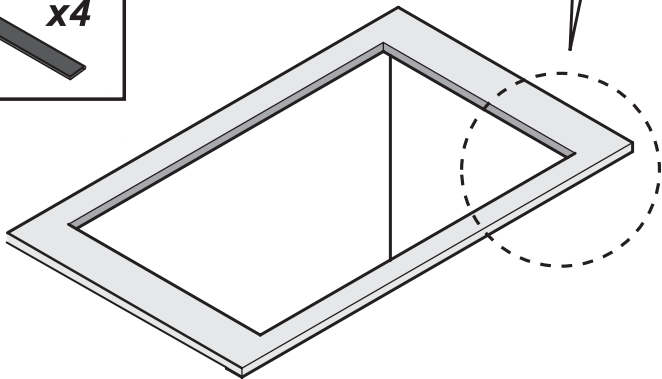
**OK!**



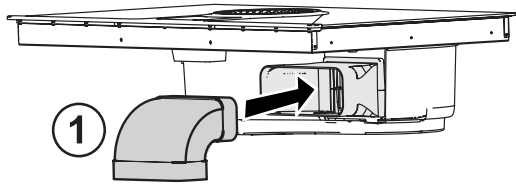
inst. **B**



- \*  x8
- \*  x4
- \*  x4

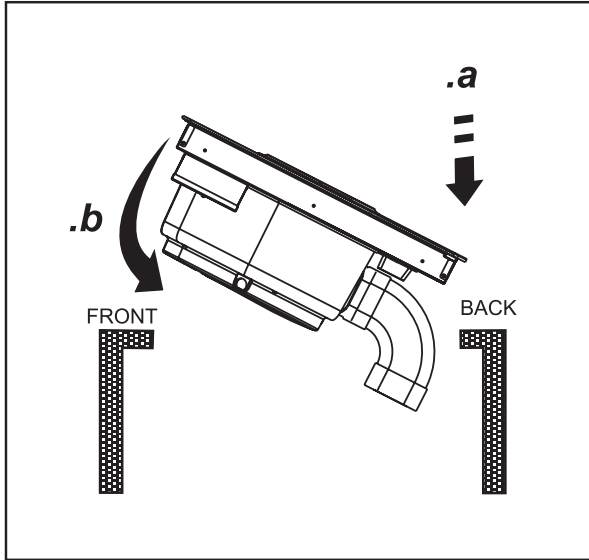






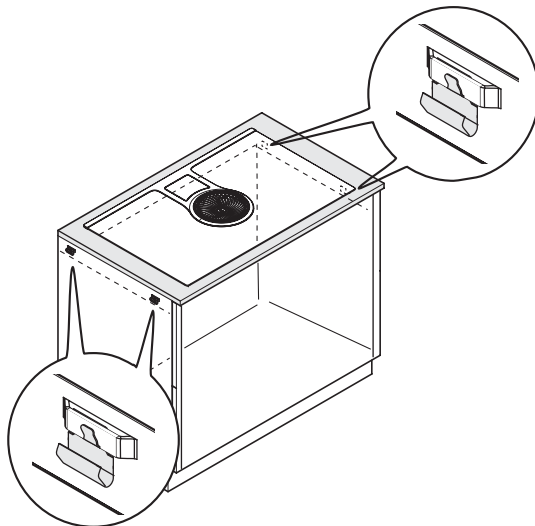
7a.1

---

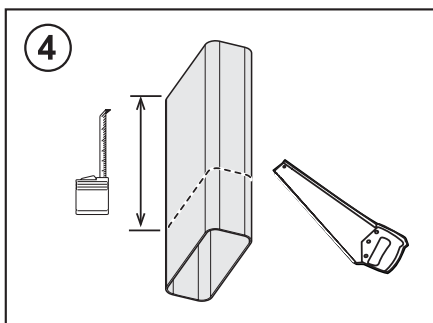
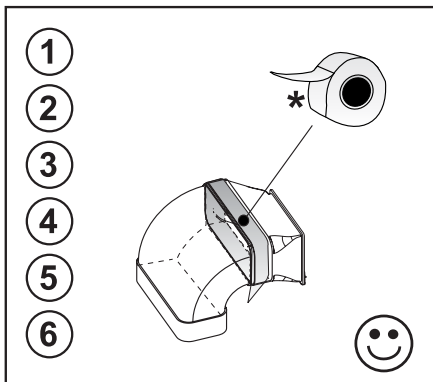
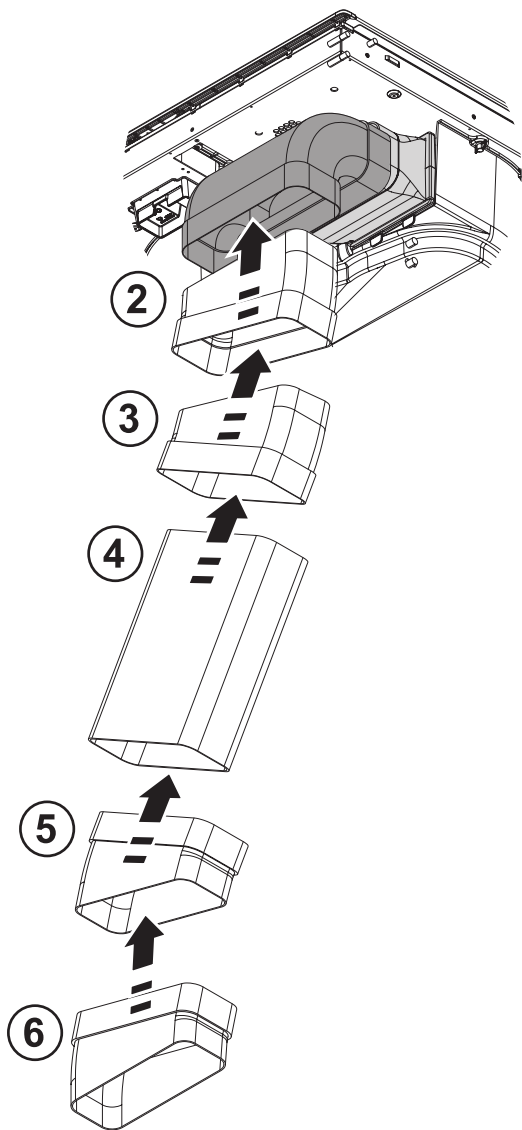


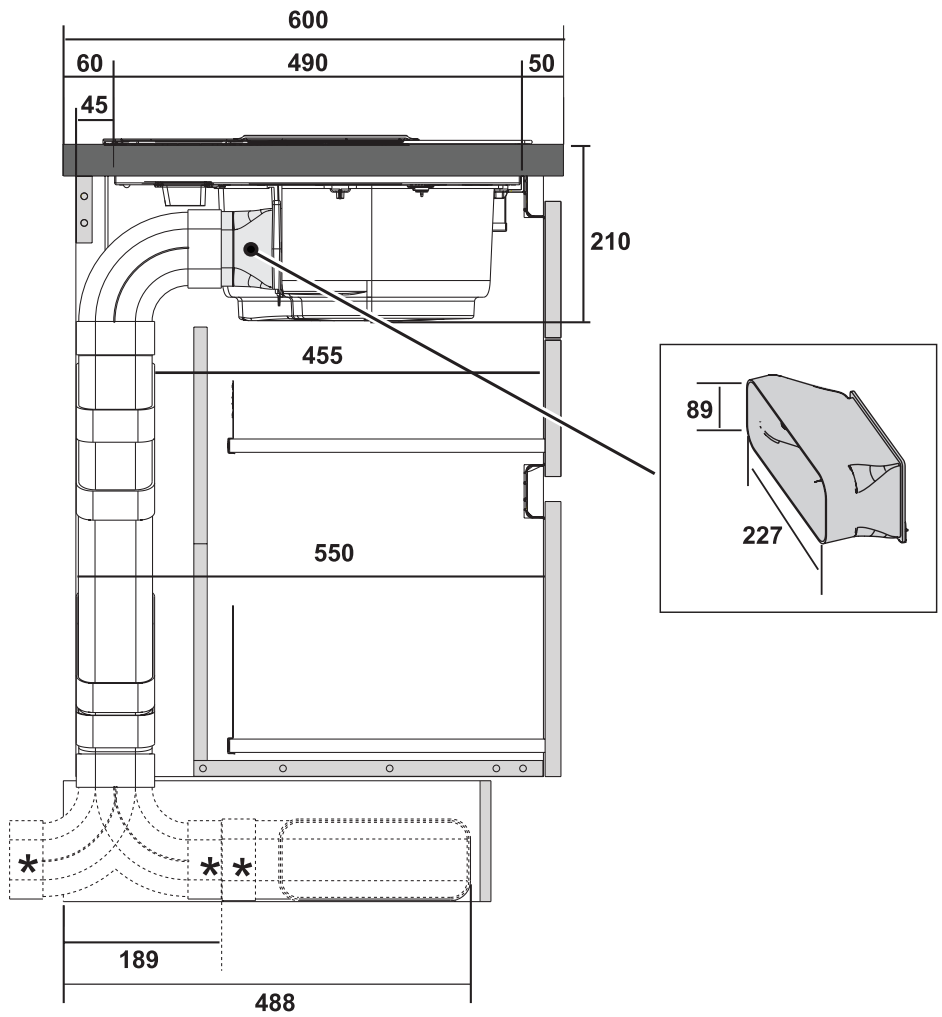
7a.2

---

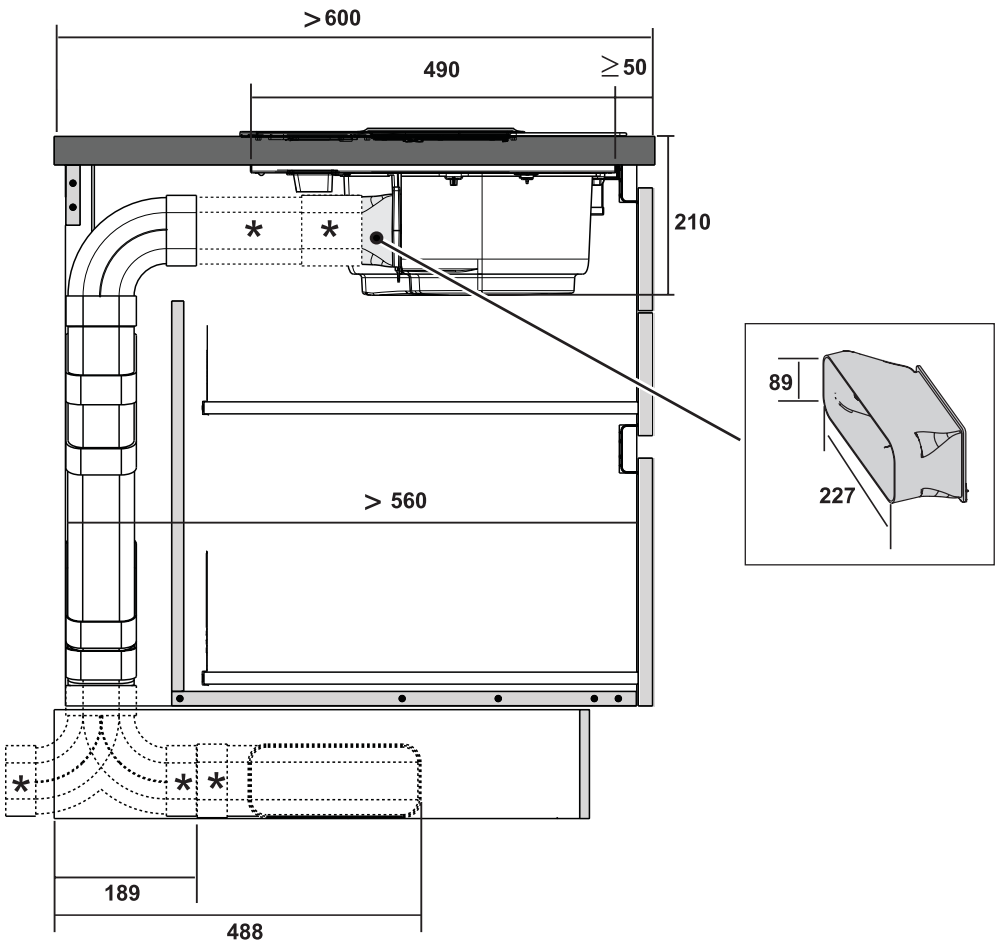


7a.3

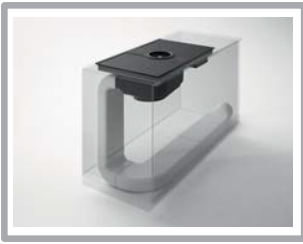




7b



7b



227x94 - Ø146mm



Ø150x500mm



Ø150x1000mm



Ø158x59mm



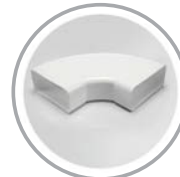
90°



222x89x1000mm



227x94x80mm



90° 227x288x94mm



90° 227x94mm



227x94 - Ø153mm



190x190 - Ø147mm



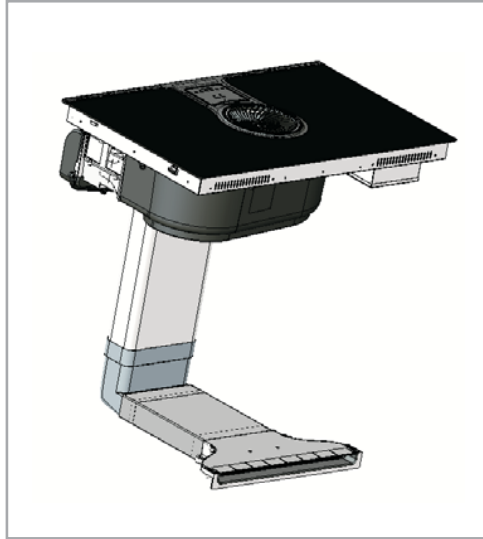
INT 216X82mm  
EXT 290X160mm

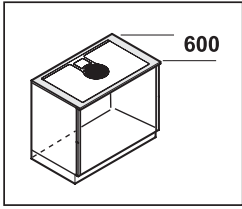


15° - 227x94mm

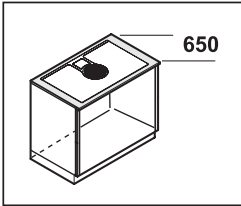
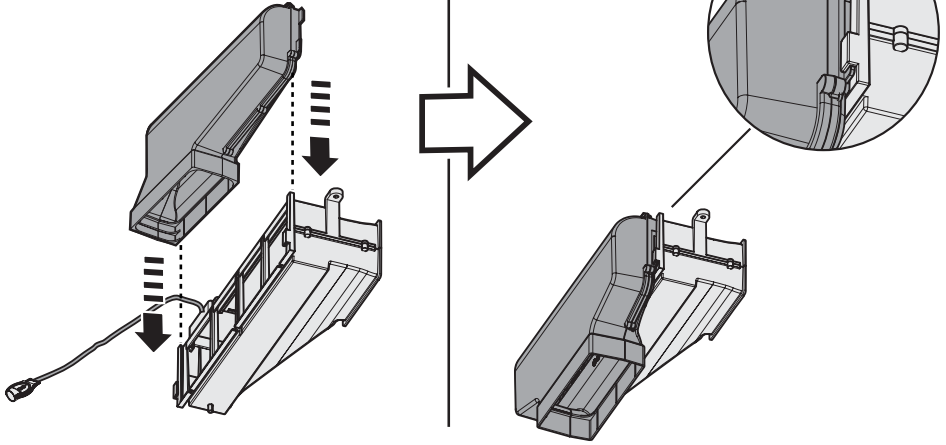


227x94mm

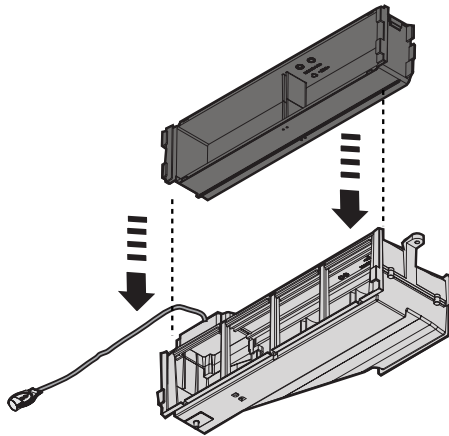


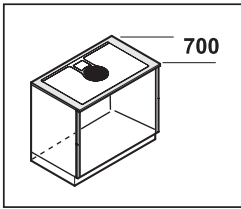


## 9.1

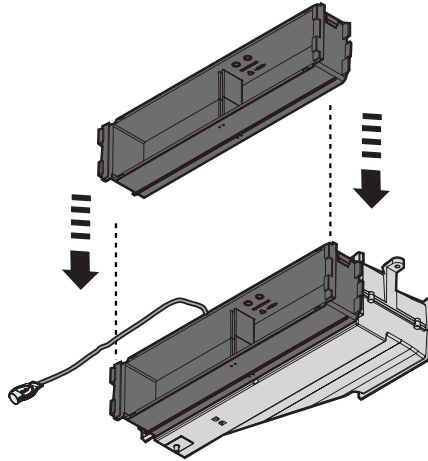


## 9a.1.2

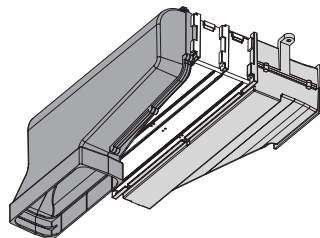
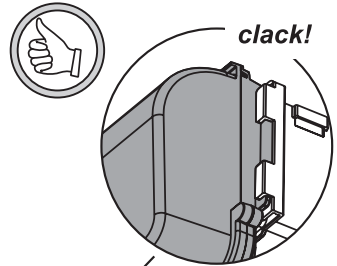
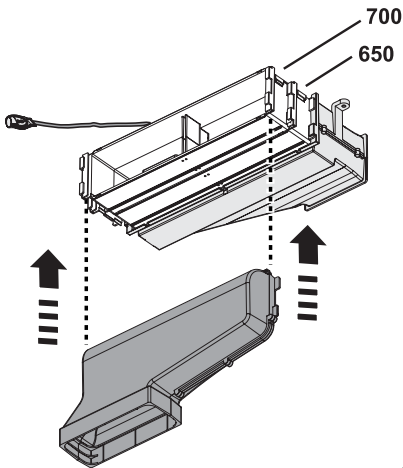




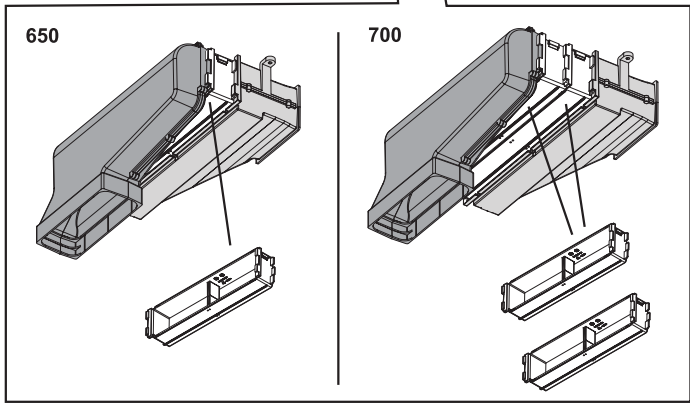
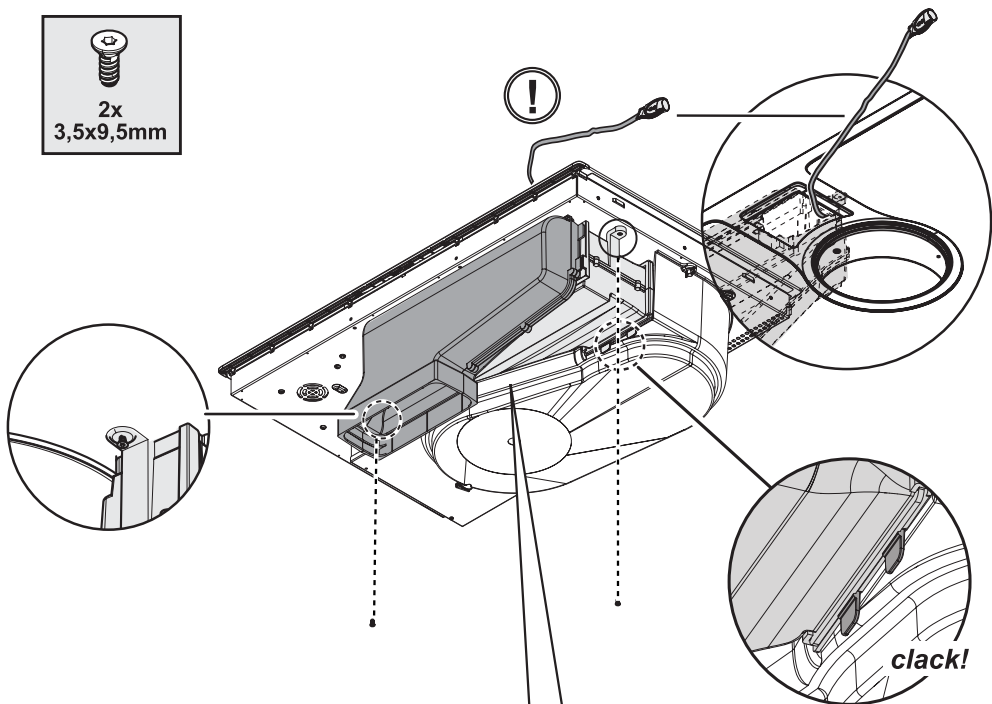
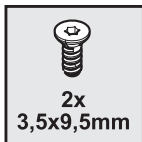
### 9a.1.3

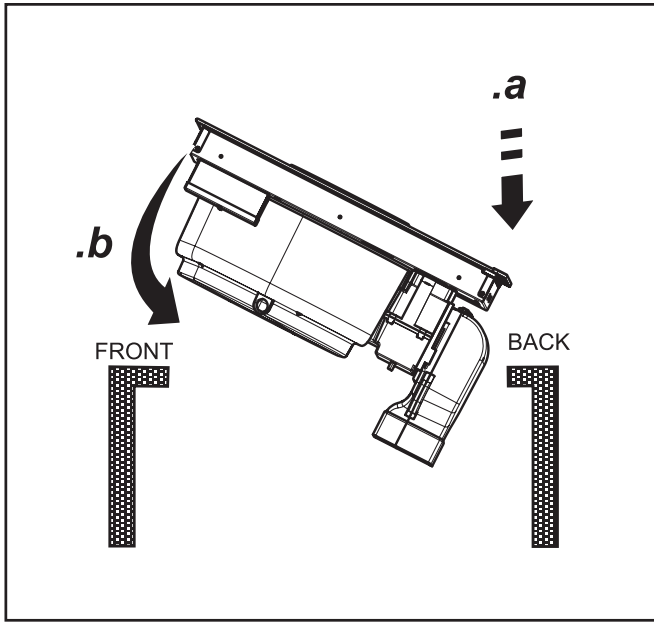


### 9.2



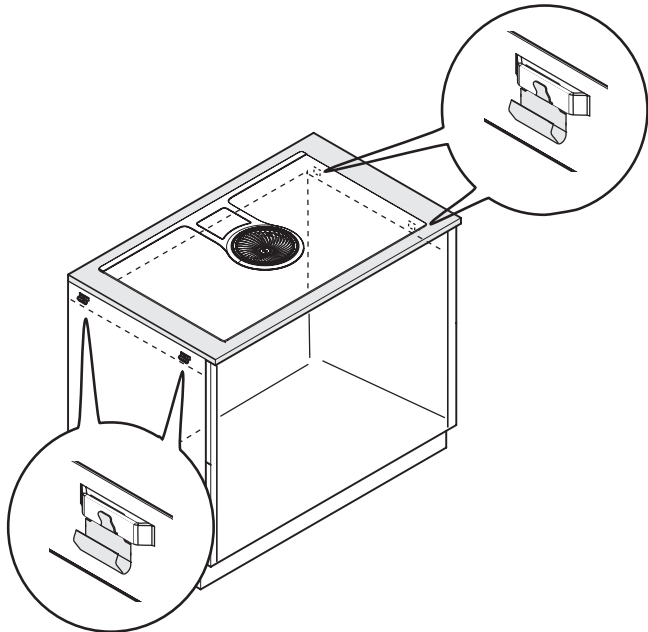
# 9.3



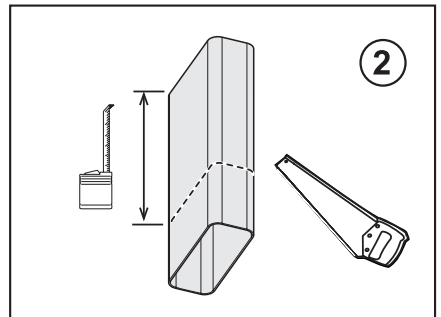
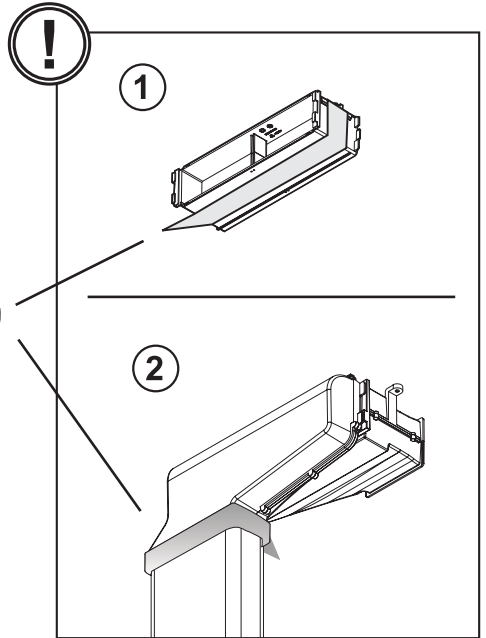
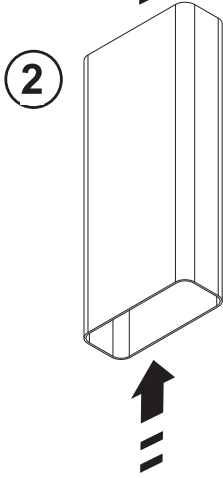
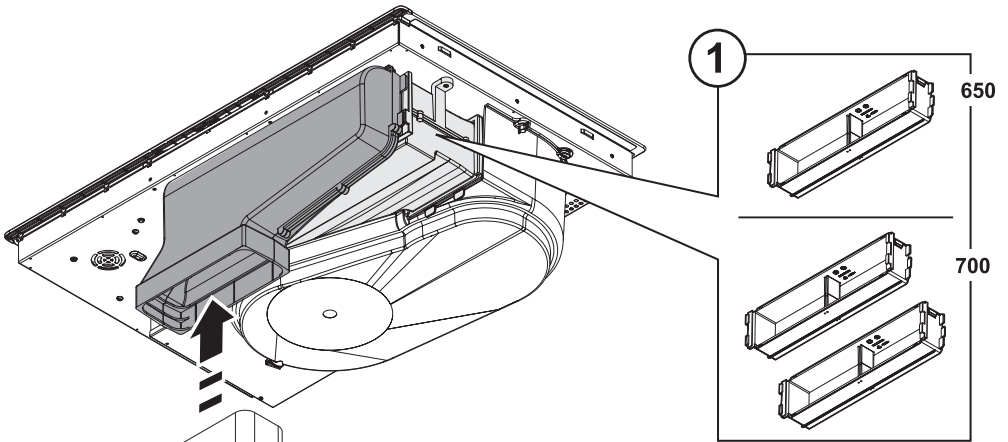


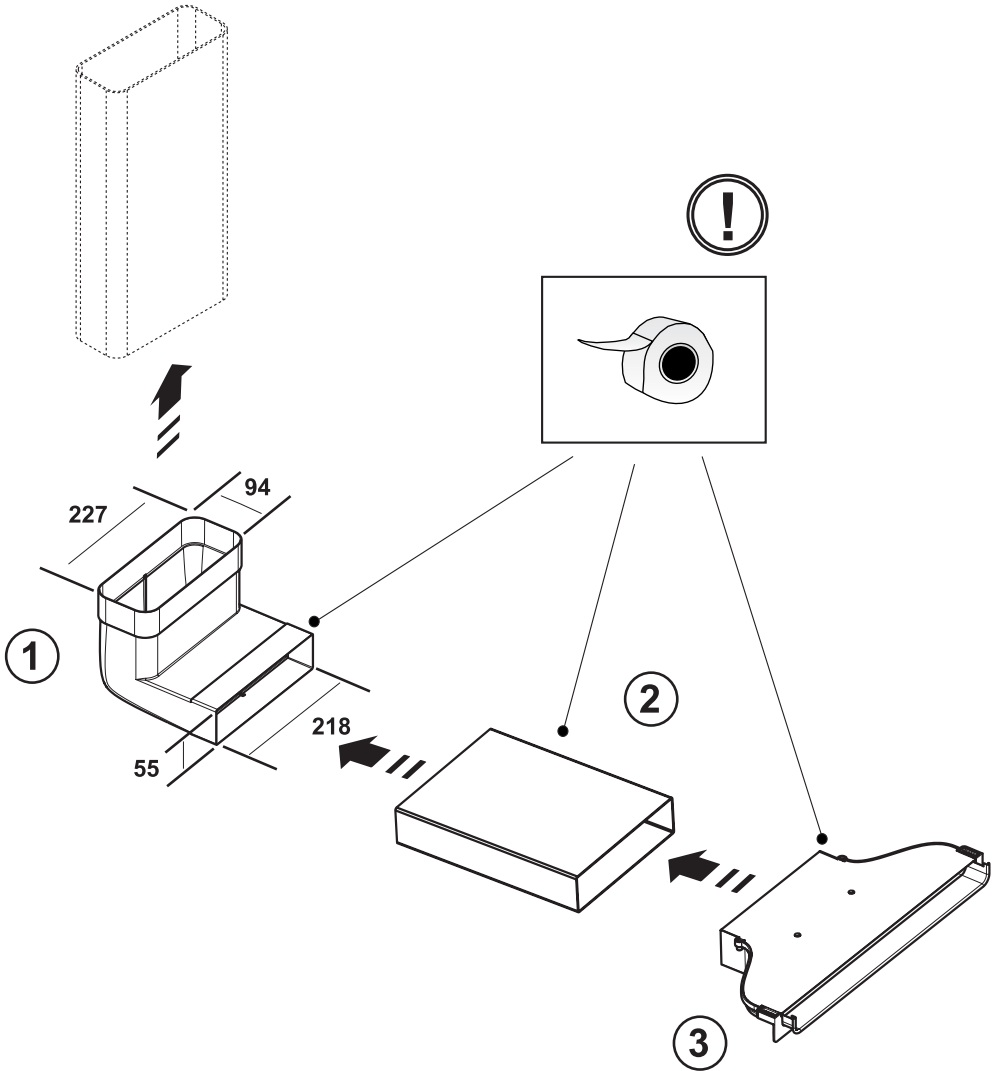
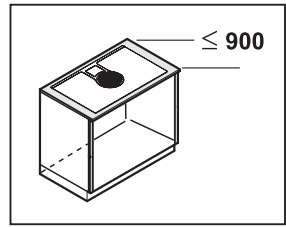
9.4

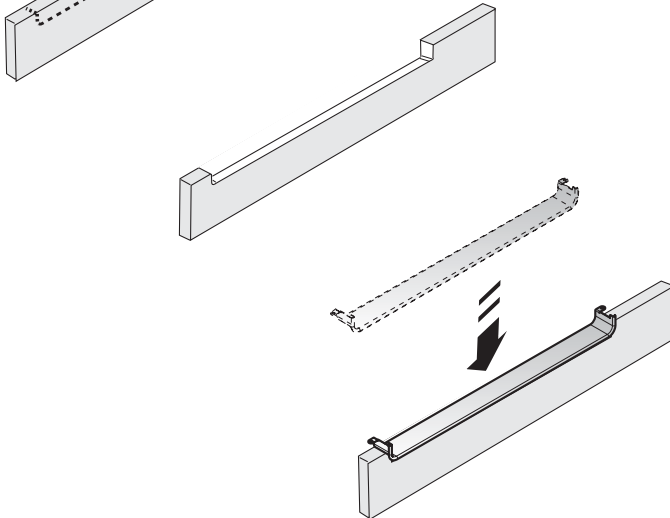
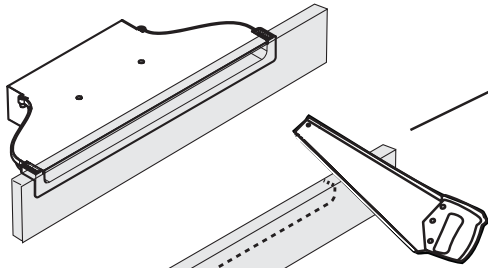
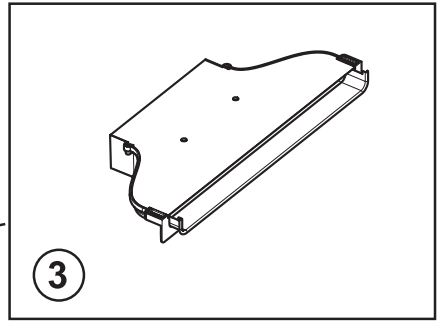
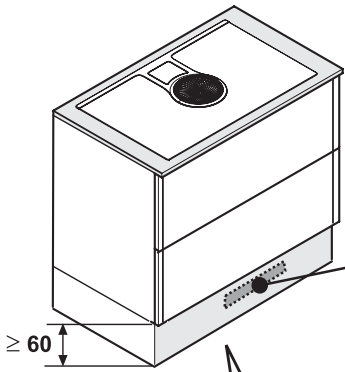
---

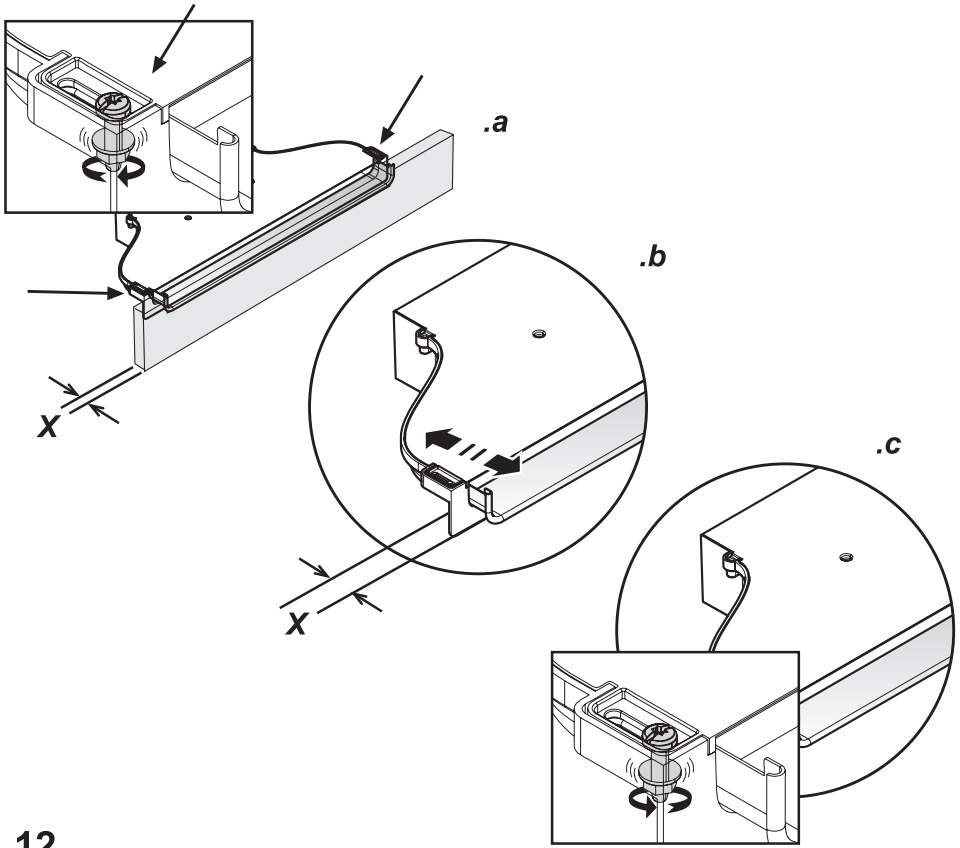


9.5

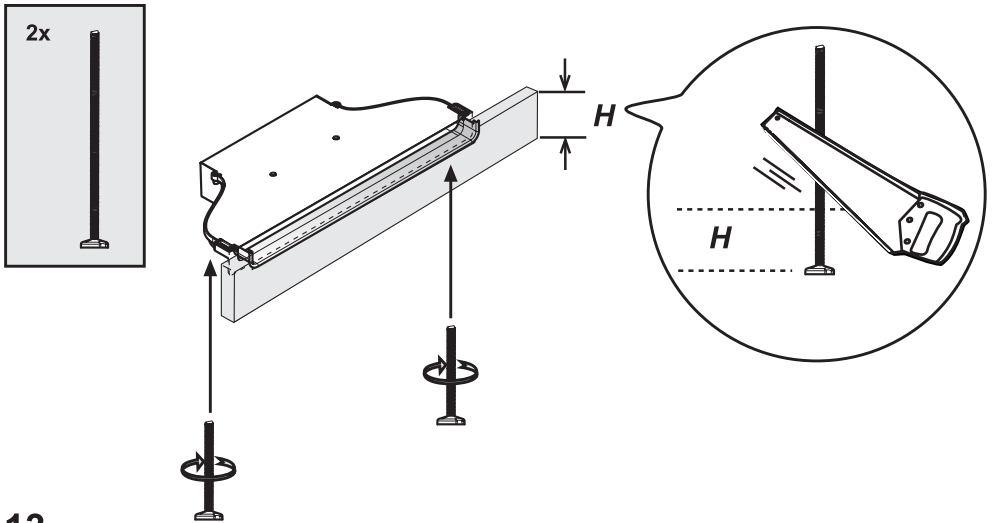




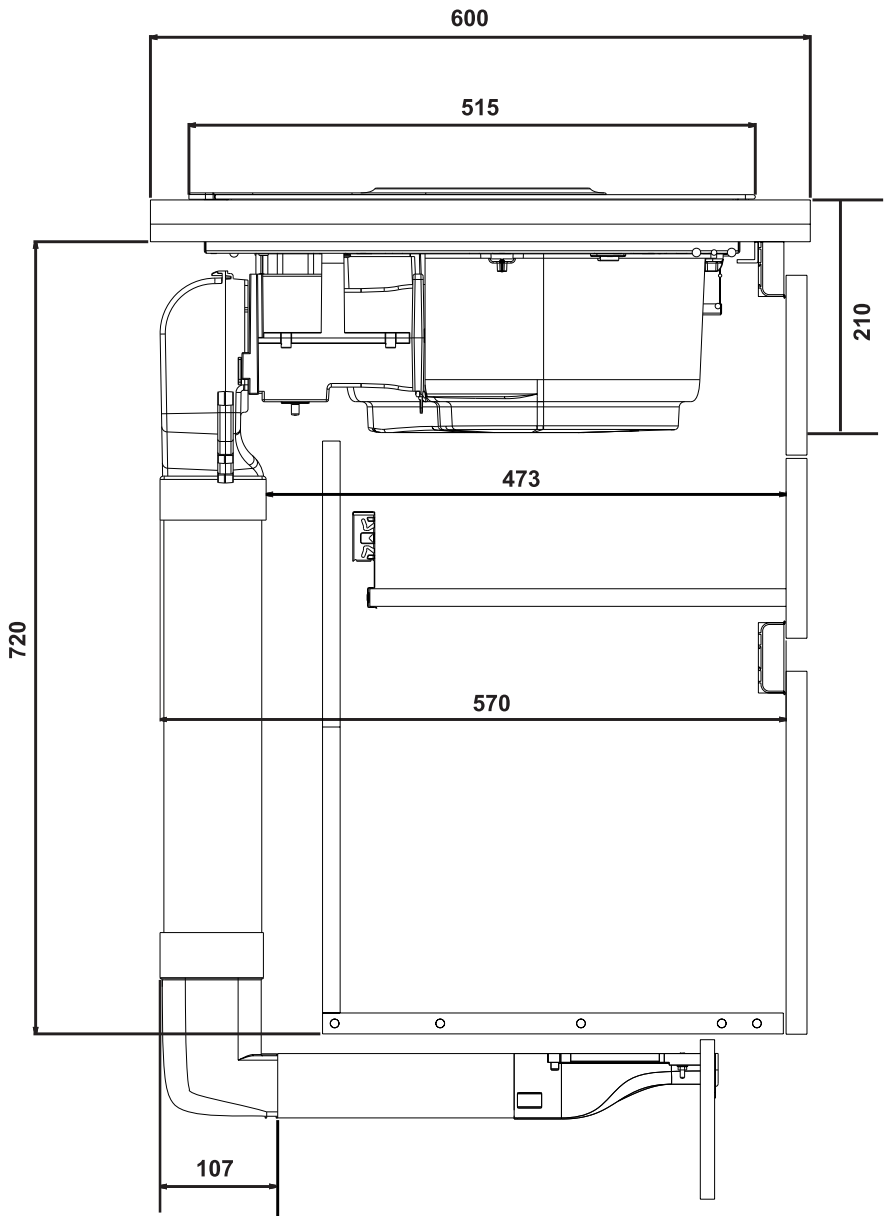


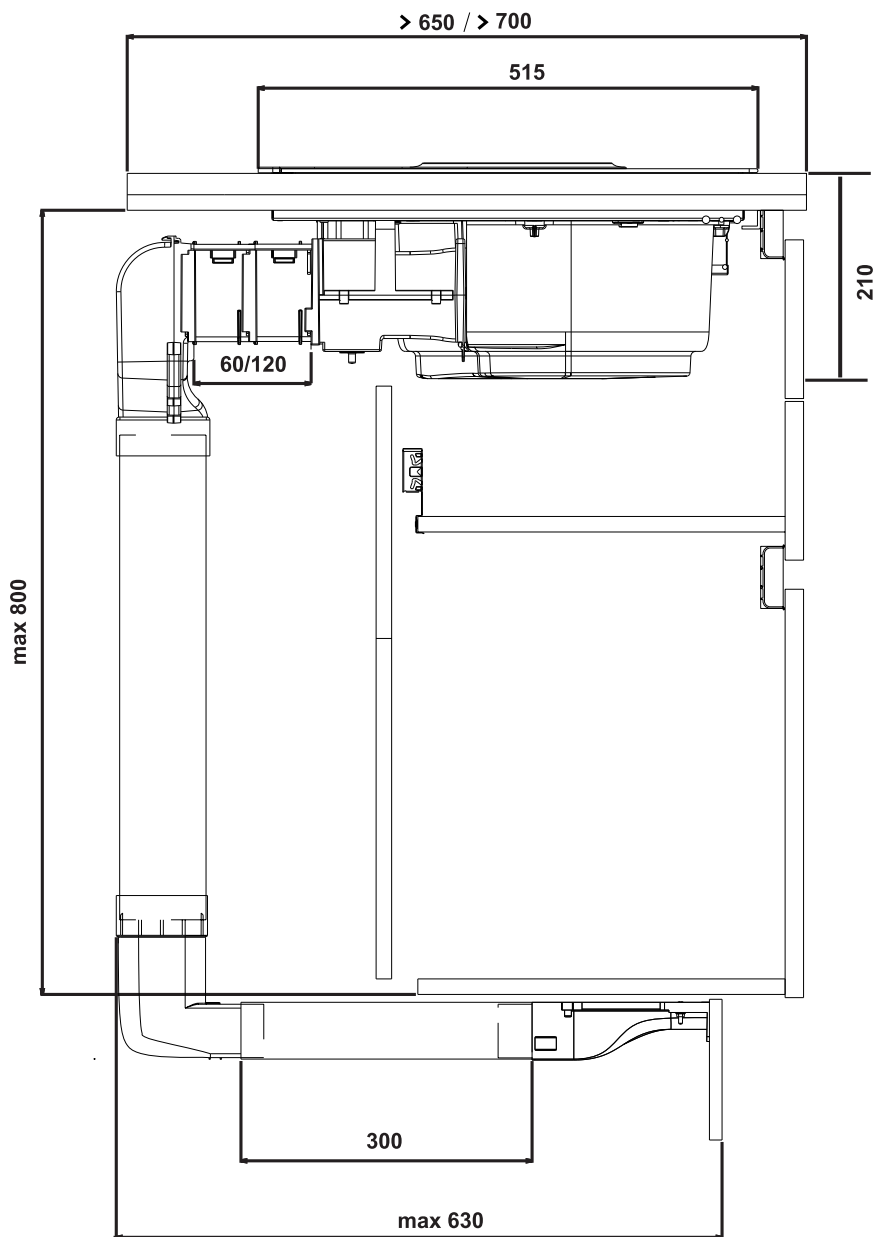


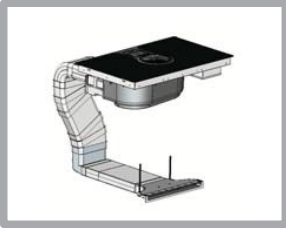
12



13







218X55X500mm



218X55X1000mm



218X55X70mm



90° 218X55mm



218x55mm



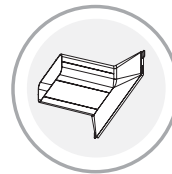
227x94mm



15° - 227x94mm

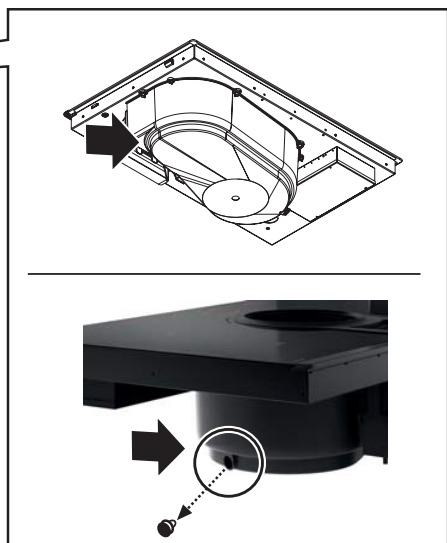
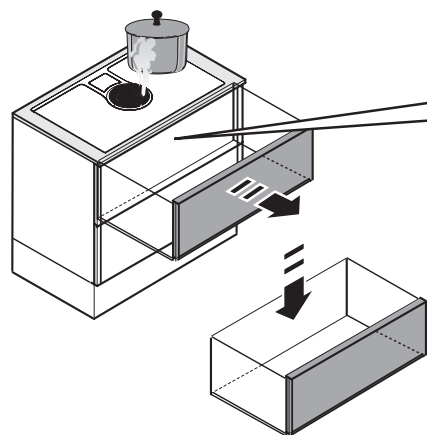
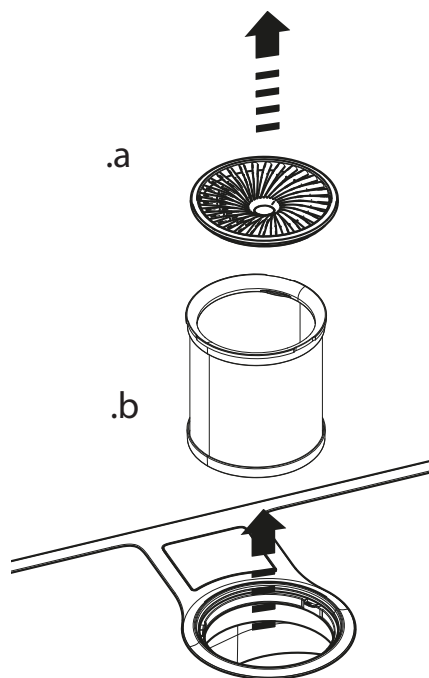


90° 227x94mm

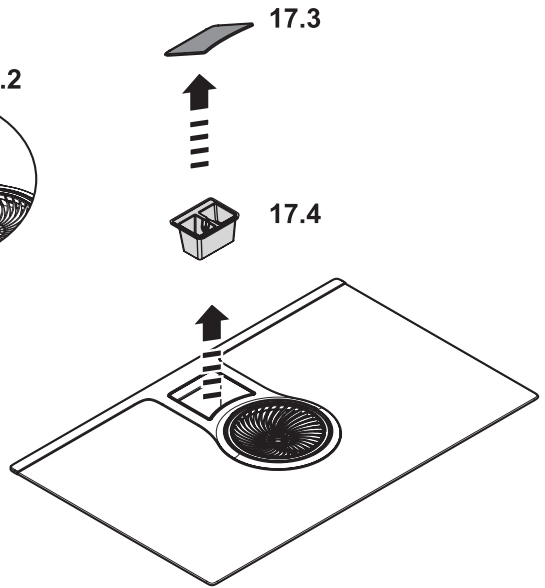
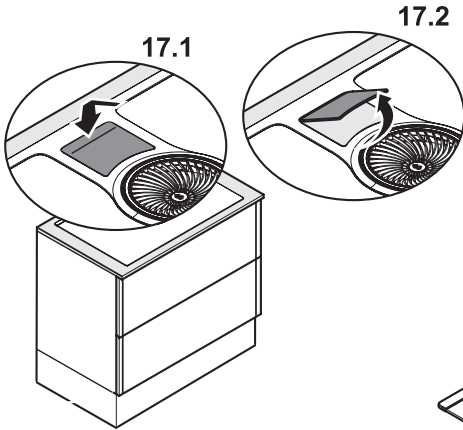




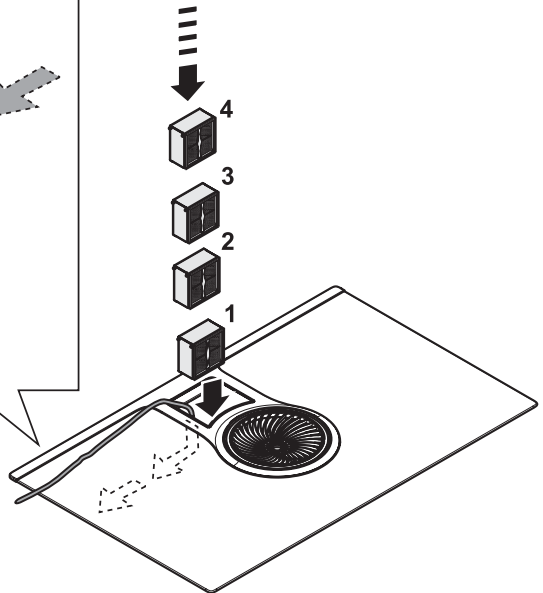
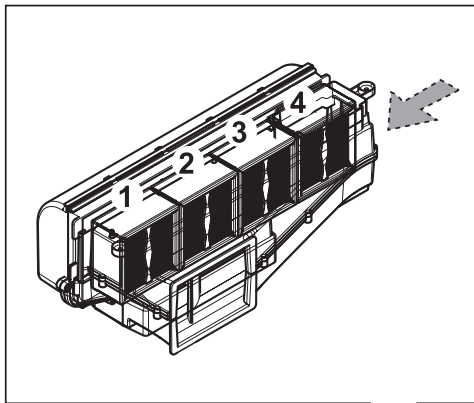
15



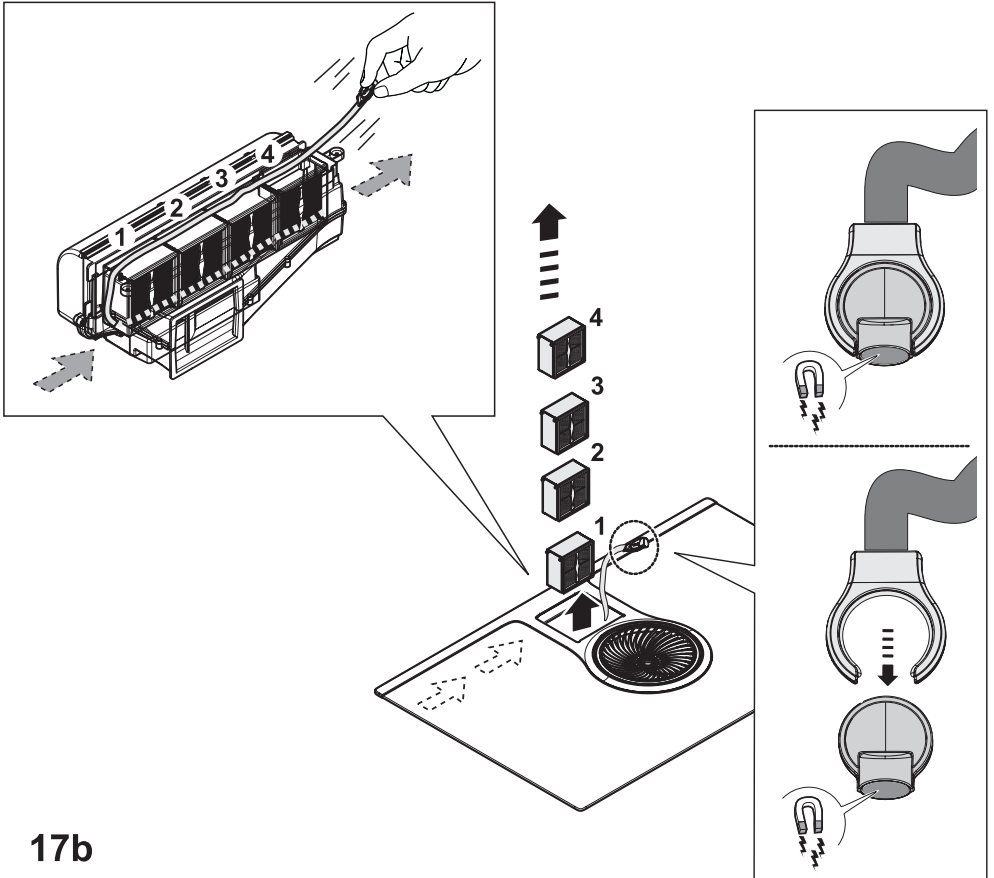
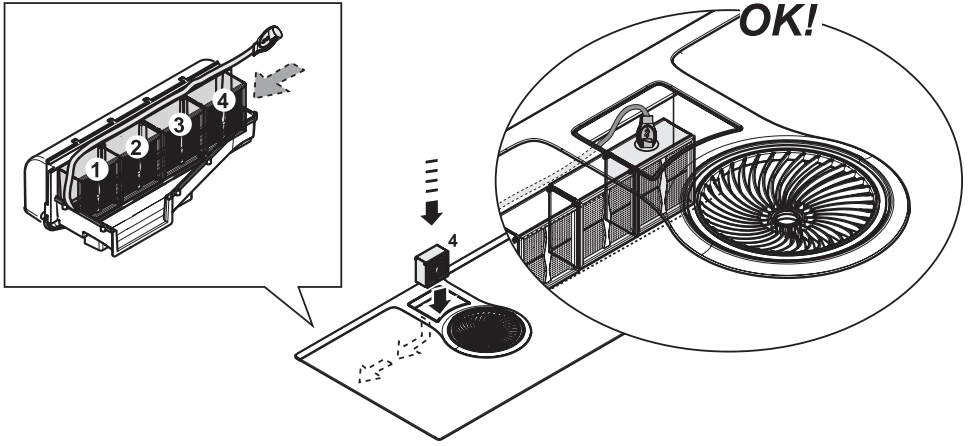
16

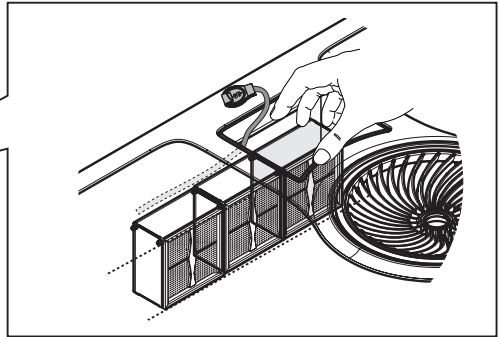
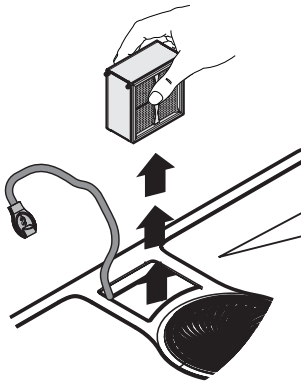
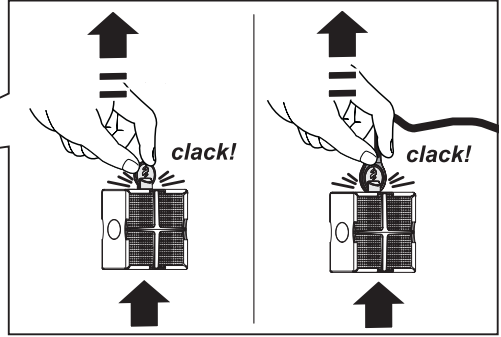
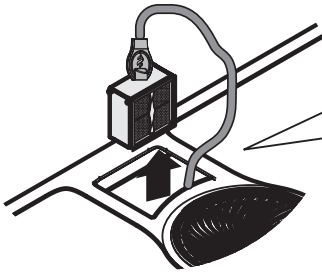


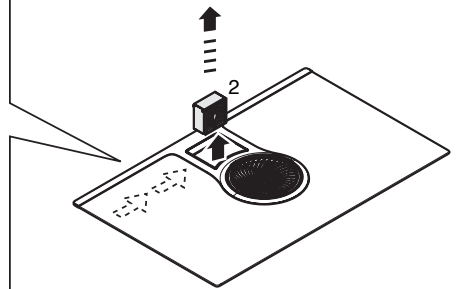
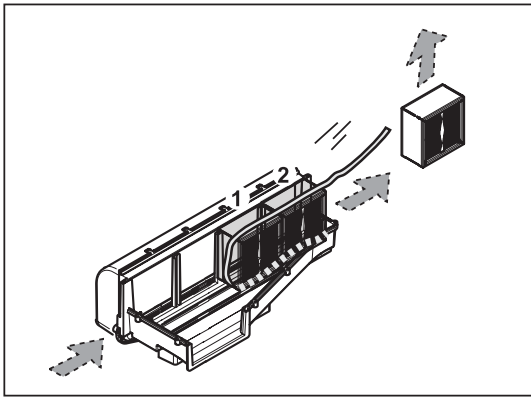
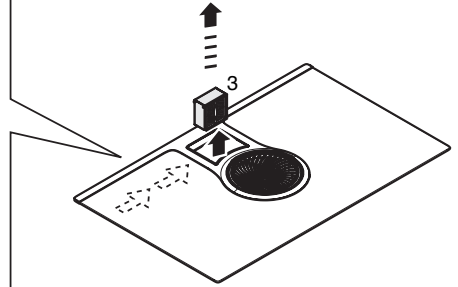
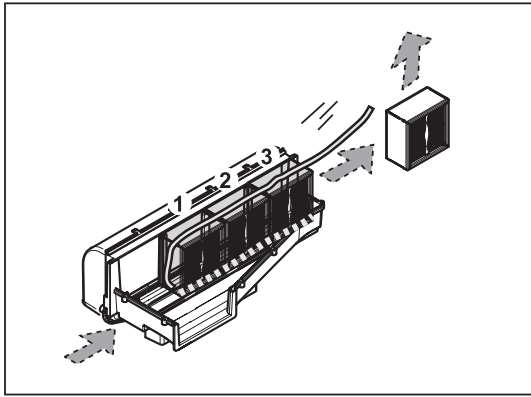
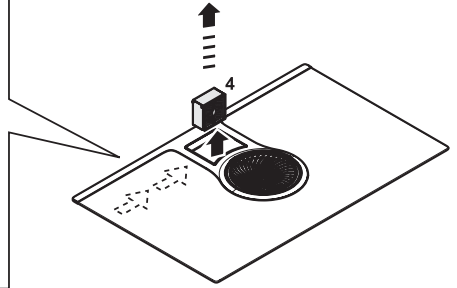
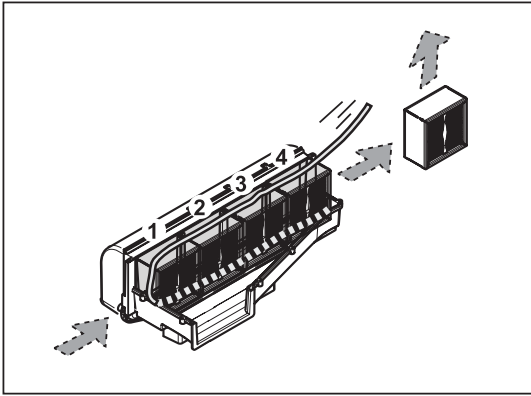
17

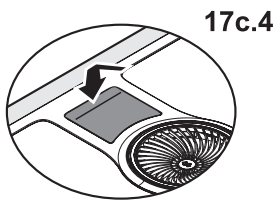
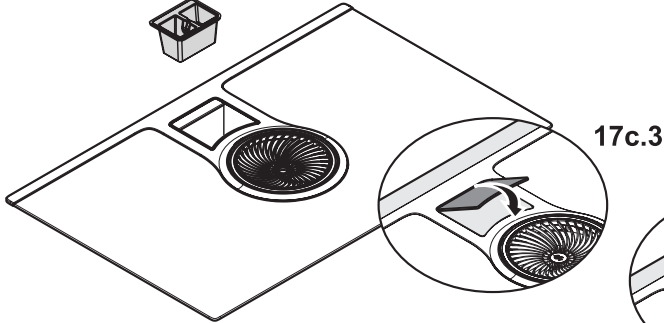
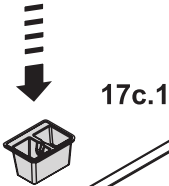
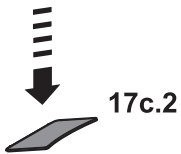
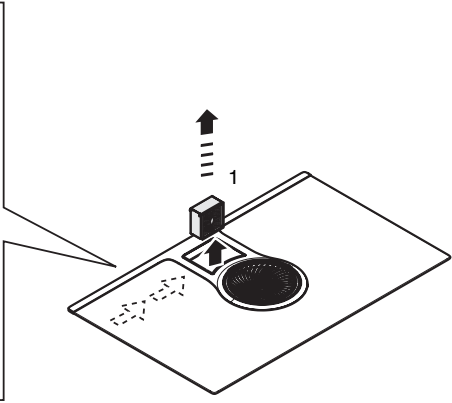
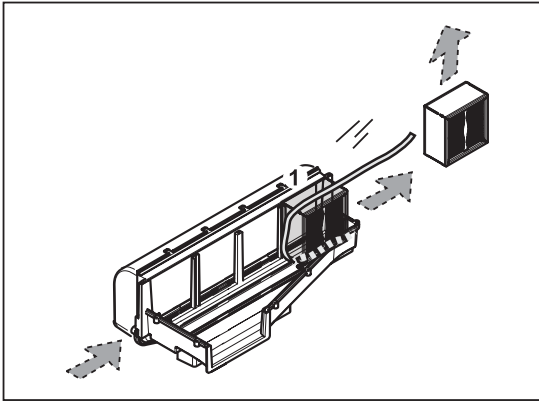


17a

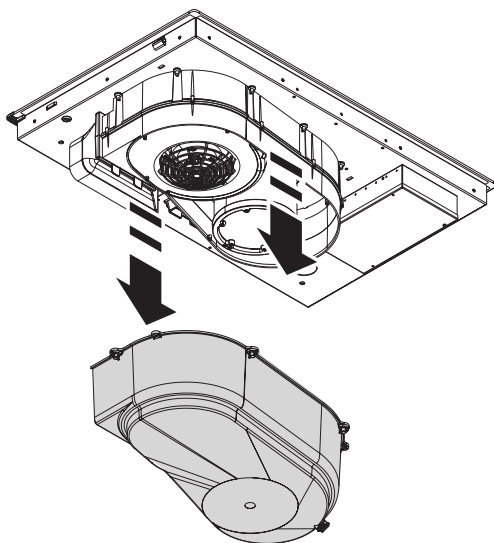
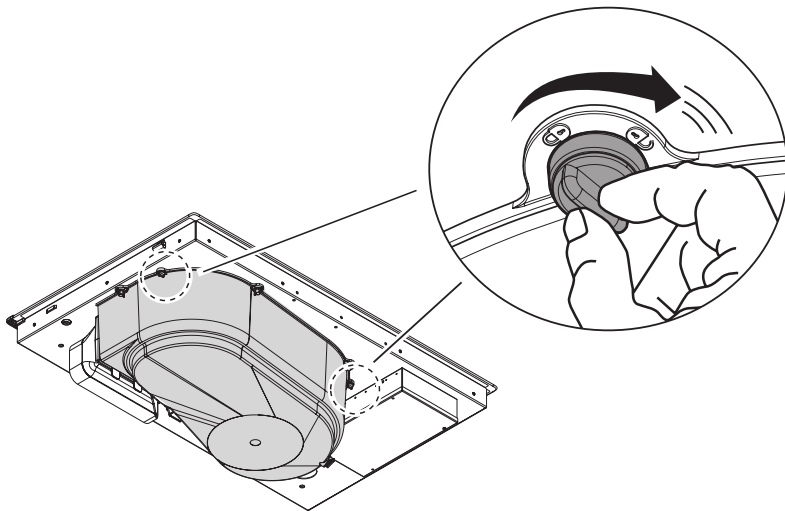




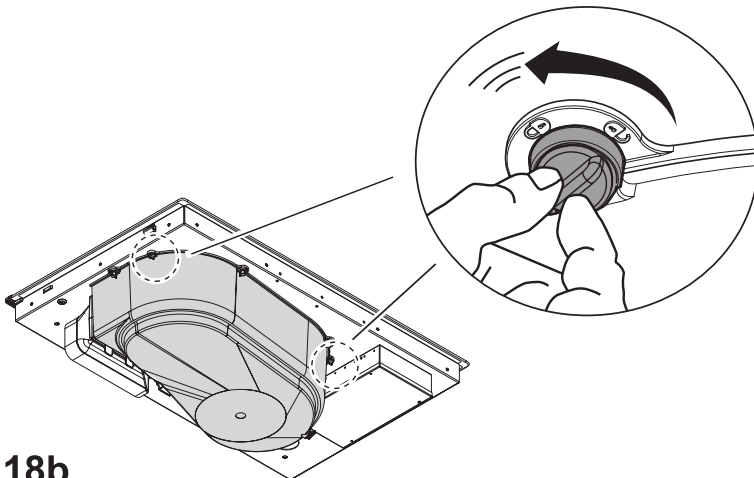
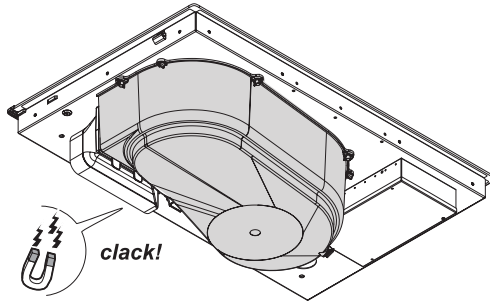
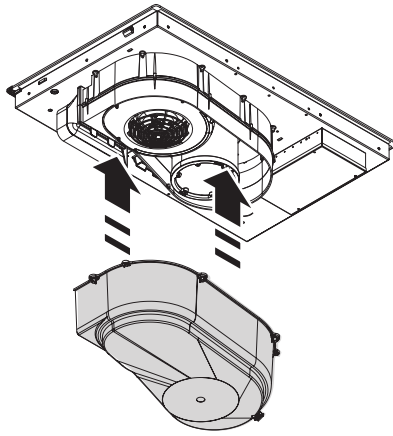




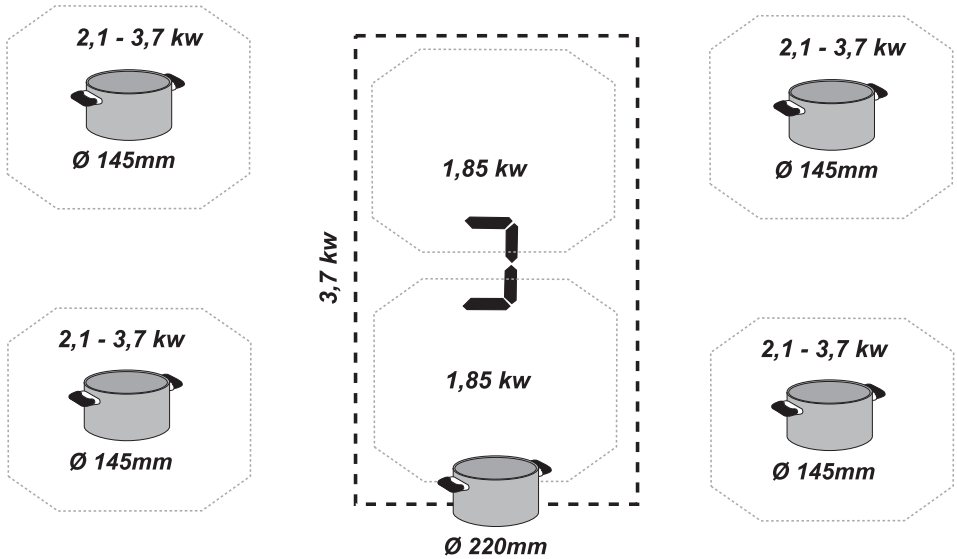
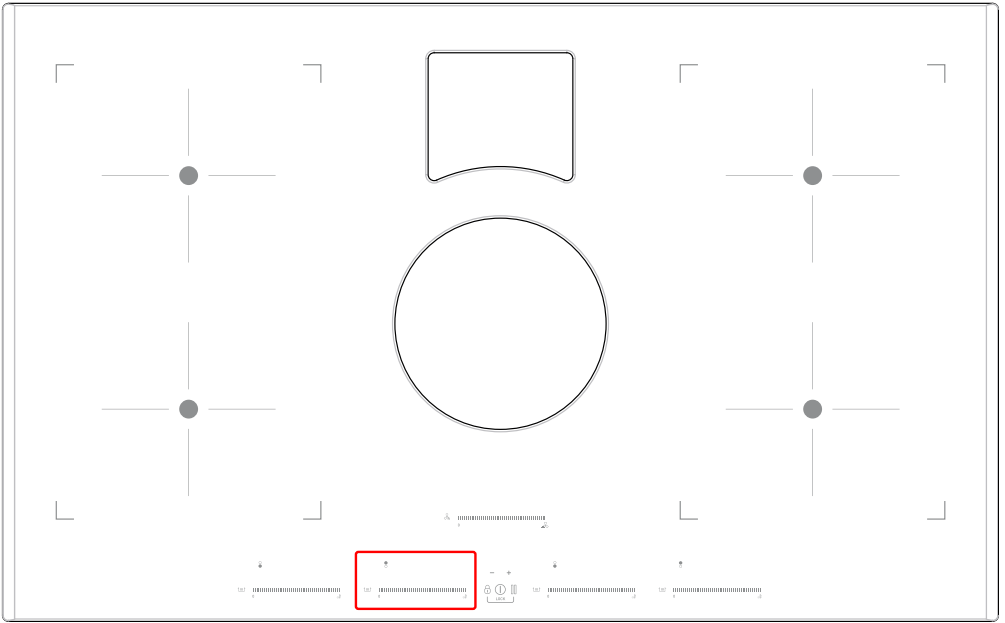
17c

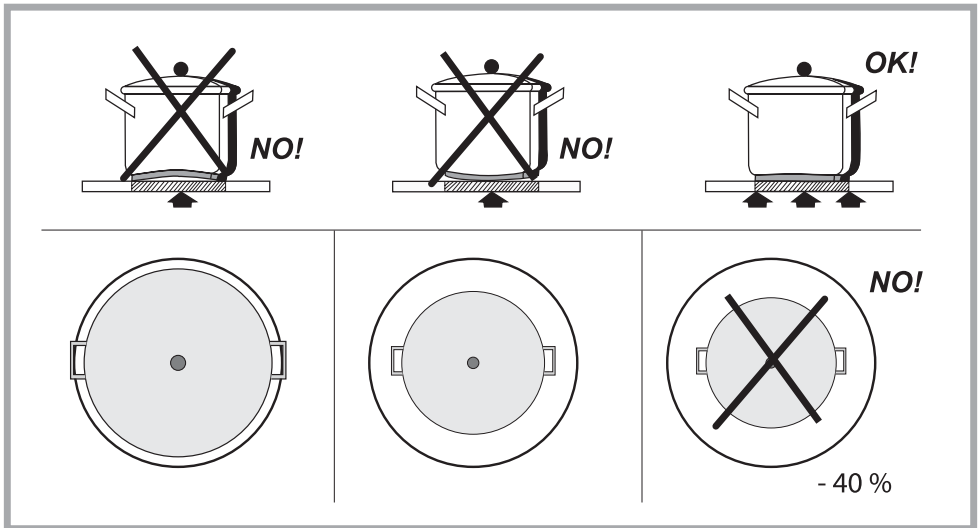
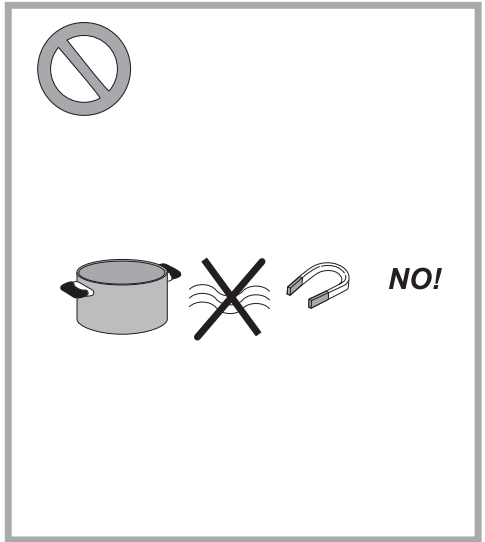
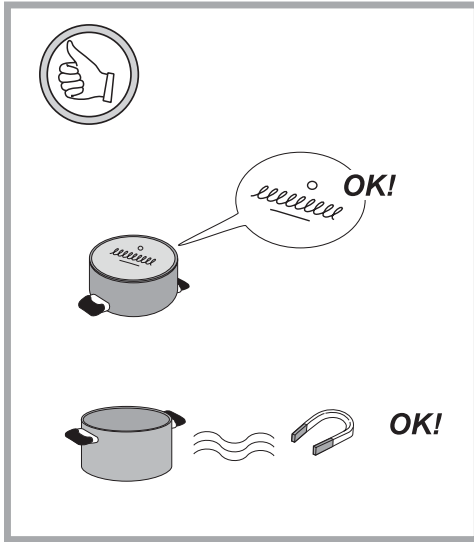


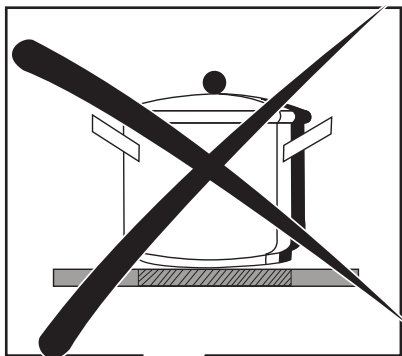
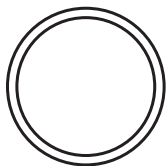
18a



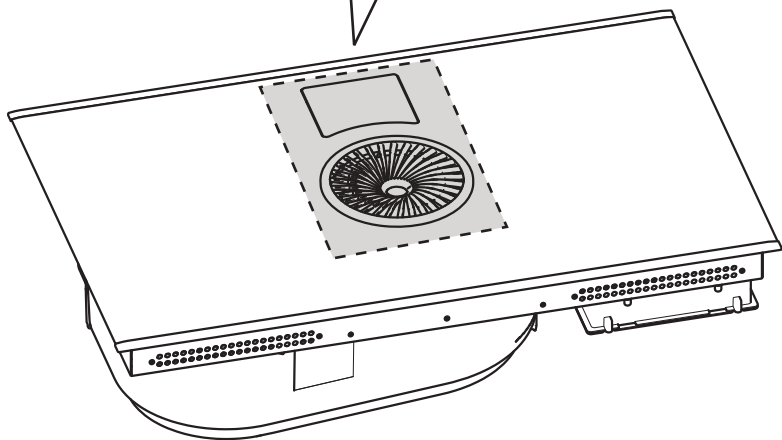
18b







**NO!**



# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Beachten Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Wir haften nicht für Probleme, Schäden oder Brände, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung verursacht werden. Das Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch vorgesehen, dient dem Garen von Lebensmitteln und dem Absaugen von beim Garen verursachtem Rauch. Eine andere Verwendung (z. B. als Raumheizung) ist nicht erlaubt. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für unsachgemäße Nutzung oder falsche Einstellung von Bedienelementen.

- **Achtung!** Halten Sie sich eng an die folgenden Anweisungen:
- Das Gerät muss vor jeglichen Installationsarbeiten von der Stromversorgung getrennt werden.

- Installation und Wartung müssen von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den Anweisungen und örtlichen Sicherheitsrichtlinien des Herstellers durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie kein Teil des Gerätes, sofern dies nicht ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- Das Gerät muss zwingend geerdet werden.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Gerät auch bei Einbau in einen Schrank an die Stromversorgung angeschlossen werden kann.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Damit die Installation die aktuellen Sicherheitsstandards erfüllt, wird ein regulärer allpoliger Schalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsregeln gewährleistet, benötigt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Sobald die Installation abgeschlossen ist, dürfen elektrische Komponenten nicht länger für den Nutzer zugänglich sein.
- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während der Benutzung. Achten Sie darauf, Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen; halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie, da zugängliche Teile während des Betriebs sehr heiß werden können.
- Menschen mit Schrittmachern und aktiven Implantaten müssen vor der Benutzung des Induktionskochfeldes prüfen, ob ihr Schrittmacher mit dem Gerät kompatibel ist.
- Berühren Sie während und unmittelbar nach der Benutzung nicht die Heizelemente des Gerätes.
- Vermeiden Sie Kontakt mit Kleidung und anderen brennbaren Materialien, bis alle Gerätekomponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Platzieren Sie keine brennbaren Materialien auf oder in der Nähe des Gerätes.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Überhitztes Fett und Öl fängt leicht Feuer. Überwachen Sie das Garen von Lebensmitteln mit hohem Fett- und Ölgehalt.
- Solltet die Oberfläche beschädigt werden, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung von Stromschlägen aus.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Öl oder Fett kann gefährlich sein und Feuer verursachen.
- Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Der kurze Garvorgang muss ständig überwacht werden.
- Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen, bspw. mit einem Deckel oder einer Löschdecke. Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen ab.
- Verzichten Sie auf den Einsatz von Dampfreinigern.
- Platzieren Sie keine metallischen Gegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld, da diese überhitzen könnten.
- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung anhand des Typenschildes (an der Unterseite des Gerätes), ob Spannung und Leistung den Parametern der Stromversorgung entsprechen und die Steckdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- **WARNUNG:** Schalten Sie das Kochfeld nach Benutzung über das Bedienfeld ab; vertrauen Sie nicht auf den Kochgeschirrsensor.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten verschüttet werden. Verringern Sie nach dem Aufkochen von Flüssigkeiten die Temperatur.
- Lassen Sie Heizelemente ohne Kochgeschirr oder mit leeren Töpfen und Pfannen nicht eingeschaltet.
- Schalten Sie bei Abschluss des Garvorgangs die entsprechende Kochzone ab.
- Verwenden Sie zum Garen niemals Alufolie. Platzieren Sie in Alufolie eingepackte Produkte niemals auf dem Kochfeld. Die Alufolie würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.
- Erhitzen Sie niemals eine Konservendose mit Lebensmitteln, ohne diese zuvor zu öffnen. Andernfalls könnte sie explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochfeldern.
- Eine hohe Leistungsstufe, wie die Turboheizenfunktion, sollte nicht zum Erhitzen bestimmter Flüssigkeiten, wie Öl, verwendet werden. Übermäßige Hitze kann gefährlich sein. In diesen Fällen empfehlen wir eine geringere Leistungsstufe.
- Die Behälter müssen direkt auf das Kochfeld gestellt und sollten zentriert werden. Es darf unter keinen Umständen etwas zwischen Kochgeschirr und Kochfeld gesteckt werden.
- Bei hohen Temperaturen verringert das Gerät die Leistungsstufe der Kochzonen automatisch.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Trennen Sie das Gerät vor jeglicher Reinigung oder Pflege von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker ziehen oder die Sicherung herausnehmen.
- Tragen Sie bei Installation, Wartung oder Pflege grundsätzlich Handschuhe.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Menschen mit einem Mangel an erforderlichen Kenntnissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden, sofern diese nicht angemessen beaufsichtigt werden.
- Der Raum muss angemessen belüftet werden, wenn die Dunstabzugshaube gemeinsam mit anderen Gas- oder anderen Verbrennungsgeräten verwendet wird.
- Die Haube muss regelmäßig innen und außen (mindestens einmal pro Monat) unter strenger Einhaltung der Wartungsanweisungen gereinigt werden. Bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu Reinigung und Filterwechsel besteht Brandgefahr.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Es ist streng untersagt, Lebensmittel unter der Haube zu flambieren. Offene Flammen können die Filter beschädigen, eventuell einen Brand auslösen. Arbeiten Sie daher niemals mit offenen Flammen unter oder in der Nähe der Abzugshaube.
- Beim Braten müssen Sie besonders vorsichtig sein, damit sich Öl nicht überhitzt und Feuer fängt.
- **Achtung!** Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich erreichbare Teile der Haube stark erhitzen.
- **Achtung!** Verbinden Sie das Gerät erst nach Abschluss der Installation mit der Stromversorgung.
- In Bezug auf technische und sicherheitsrelevante Maßnahmen, die bei der Absaugung angewandt werden müssen, sind die von den örtlichen Behörden ausgestellten Vorschriften streng zu befolgen.
- Die abgasaugte Luft darf nicht durch Schächte befördert werden, die der Ableitung von durch Gasverbrennung oder andere Arten von Verbrennungsgeräten generierten Gasen verwendet werden.
- Verwenden oder hinterlassen Sie die Haube niemals ohne angemessen installierte Leuchtmitel; andernfalls besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie die Haube nur, wenn der Grill richtig montiert ist!
- Verwenden Sie zur Montage ausschließlich die mitgelieferten Fixierschrauben. Falls keine Schrauben mitgeliefert werden, erwerben Sie Schrauben des richtigen Typs. Verwenden Sie Schrauben der richtigen Länge entsprechend den Angaben in der Installationsanleitung.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Wenn die Abzugshaube gemeinsam mit anderen nicht elektrisch betriebenen Geräten verwendet wird, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) nicht überschreiten.
- Gestaltung, Entwicklung und Tests des Gerätes erfolgten in Übereinstimmung mit Vorschriften zu:
- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Leistung: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMV: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-3; EN/IEC 61000-3-12. Empfehlungen zum Betrieb mit möglichst geringen Umweltauswirkungen: Schalten Sie die Haube zu Beginn des Garvorgangs bei minimaler Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie auch nach Abschluss des Garvorgangs noch einige Minuten eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großer Menge Rauch oder Dampf. Verwenden Sie die Turbofunktion nur unter extremen Bedingungen. Damit das System zur Geruchsreduzierung effizient arbeitet, müssen Sie den/die Aktivkohlefilter rechtzeitig ersetzen.

# Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

- Stellen Sie die Leistung des Fettfilters sicher, indem Sie ihn bei Bedarf reinigen. Zur Effizienzsteigerung und Geräuschminimierung sollten Sie den in dieser Anleitung angegebenen maximalen Schachtdurchmesser verwenden.

**Konformität mit der WEEE-Richtlinie, Altgeräteentsorgung:** Dieses Produkt stimmt mit der europäischen WEEE-Richtlinie überein (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).



Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien hergestellt, die wiederverwendet werden können und zum Recycling geeignet sind. Altgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll oder anderen Müll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Bitte informieren Sie sich bei Ihren örtlichen Behörden nach diesen Sammelstellen.

## Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt stimmt mit der europäischen RoHS-Richtlinie (2011/65/EU) überein. Es enthält keine in der Richtlinie angegebenen gefährlichen und verbotenen Materialien.

## Hinweise zur Verpackung



Die Verpackungsmaterialien des Produktes sind gemäß unseren nationalen Umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

# Verwendung

Das Induktionssystem basiert auf dem physischen Phänomen magnetischer Induktion. Die wesentliche Eigenschaft dieses Systems ist die direkte Energieübertragung vom Generator an das Kochgeschirr.

Vorteile: Im Vergleich zu Elektrokochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld:

- Sicherer: Geringere Temperatur der Glasfläche.
- Schneller: Lebensmittel werden schneller erhitzt.
- Exakter: Das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Befehle.
- Effizienter: 90 % der absorbierten Energie werden in Wärme umgewandelt. Darüber hinaus wird die Wärmeübertragung zur Vermeidung unnötigen Wärmeverlusts umgehend unterbrochen, sobald das Kochgeschirr vom Kochfeld entfernt wird.

## 2.1 Kochgeschirr



**Nur Kochgeschirr mit dem Symbol verwenden**

**Wichtig:** Verwenden Sie zur Vermeidung dauerhafter Schäden der Kochfeldoberfläche keine:

- Behälter mit nicht absolut ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Behälter mit rauem Boden, um Kratzer an der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.
- Platzieren Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf der Oberfläche des Bedienfeldes.

### 2.1.1 Bereits vorhandenes Kochgeschirr

Das Induktionsverfahren nutzt Magnetismus zur Hitzeerzeugung. Zu verwendende Behälter müssen daher Eisen enthalten. Prüfen Sie mit einem Magneten, ob das Kochgeschirrmaterial magnetisch ist. Kochgeschirr ist nicht geeignet, wenn es nicht magnetisch erkannt werden kann.

### 2.1.2 Empfohlener Bodendurchmesser des Kochgeschirrs

**Wichtig:** Falls das Kochgeschirr die falsche Größe hat, schalten sich die Kochzonen nicht ein. Einzelheiten zum Mindestdurchmesser von Kochgeschirr je Kochzone entnehmen Sie bitte dem bebilderten Abschnitt der Anleitung.

## 2.2 Energie sparen

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem absolut flachen Boden.
- Halten Sie Kochgeschirr während des Garens nach Möglichkeit mit einem Deckel verschlossen.
- Garen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. zur Reduzierung der Garzeit mit wenig Wasser.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, dieser reduziert Energieverbrauch und Garzeit zusätzlich.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone.

# Verwendung

## Abzugshaube verwenden

Das Abzugssystem kann in zwei Versionen genutzt werden: Abluftversion mit externem Abzug oder Filterversion für interne Rezirkulation.



### Abluftversion

Abb. 7

Die Dämpfe werden über eine Reihe von am mitgelieferten Verbindungsflansch befestigten Rohren (separat erhältlich) nach draußen geleitet. Der Durchmesser des Abluftrohres muss dem Durchmesser des Verbindungsringes entsprechen:

- bei rechteckigen Auslässen 222 x 89 mm
- bei kreisrunden Auslässen  $\varnothing$  150 mm (\*)

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite zur Abluftversion im bebilderten Abschnitt dieser Anleitung.

Abb. 7c

Verbinden Sie das Produkt mit wandmontierten Abluftrohren und Abluftöffnungen mit einem Verbindungsflansch passenden Durchmessers. Die Verwendung wandmontierter Abluftrohre und Abluftöffnungen mit einem kleineren Durchmesser kann die Abzugseffizienz reduzieren und die Geräuschemissionen drastisch erhöhen. Jegliche Verantwortung diesbezüglich wird abgelehnt.

- Verwenden Sie eine Rohrleitung mit der erforderlichen Mindestlänge.
- Verwenden Sie eine Rohrleitung mit möglichst wenig Krümmungen (maximaler Winkel: 90 °)
- Vermeiden Sie Änderungen im Durchmesser der Rohrleitung.



### Filterversion

Abb. 8

Die abgesaugte Luft wird in speziellen Fettfiltern und Geruchsfiltern gefiltert, bevor sie wieder in den Raum entlassen wird.

Das Produkt wird mit allen für die Standardinstallation erforderlichen Teilen geliefert, wobei sich der Luftauslass im vorderen Teil des Schranksockels befindet.

Vier hochleistungsfähige keramische Aktivkohlefilterpakete werden bereits mit dem Produkt geliefert. Keramische Filter sind innovative modulare Aktivkohlefilter, wie sich regenerieren (siehe Abschnitt Pflege, Aktivkohlefilter in dieser Anleitung).

Ihre chemisch-physikalischen Eigenschaften ermöglichen eine effiziente Geruchsabsorption und hohen mechanischen Widerstand.

Weitere Informationen finden Sie auf der Seite zur Filterversion im bebilderten Abschnitt dieser Anleitung. Abb. 13b

# Installation

Die elektrische und mechanische Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Das Elektrogerät ist darauf ausgelegt, bei aufgesetzter Installation in eine 2 bis 6 cm dicke Arbeitsplatte und bei bündiger Installation in eine 2,5 bis 6 cm dicke Arbeitsplatte eingebaut zu werden.

Der Mindestabstand zwischen Kochfläche und Wand muss 5 cm an der Vorderseite, 4 cm an der Seite und 50 cm in Bezug auf darüber befindliche Wandgeräten betragen.

**Hinweis:** Die empfohlenen Abstände sind indikativ: Befolgen Sie bei Gestaltung der Abstände die Anweisungen des Küchenherstellers.

## 3.1 Elektrischer Anschluss

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Die Installation muss von qualifiziertem Personal, das mit zutreffenden Installations- und Sicherheitsstandards vertraut ist, durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Menschen, Tiere oder Gegenstände, falls die in diesem Kapitel bereitgestellten Richtlinien nicht befolgt werden.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das Kochfeld aus der Arbeitsplatte entfernt werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung am Typenschild an der Unterseite des Gerätes mit der Spannung der Stromversorgung am Installationsort übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das geerdete Netzkabel muss 2 cm länger sein als die anderen Kabel.
- Falls das Haushaltsgerät nicht mit einem Netzkabel ausgestattet ist, verwenden Sie bei einer Leistung bis 7200 Watt eines, bei dem der Leiter einen Mindestdurchmesser von 2,5 mm<sup>2</sup> aufweist; bei höheren Leistungsstufen muss der Durchmesser 4 mm<sup>2</sup> betragen.
- An keinem Punkt entlang des Kabels darf eine Temperatur von 50 °C über Raumtemperatur erreicht werden.
- Das Gerät ist darauf ausgelegt, dauerhaft an die Stromversorgung angeschlossen zu sein. Verbinden Sie es daher über einen herkömmlichen allpolaren Schalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet und nach der Installation leicht zugänglich ist.

# Installation

**Hinweis:** Verbinden Sie das Gerät mit der optionalen ein- oder dreiphasigen Verbindung, indem Sie das vorhandene Kabel entfernen und durch einen anderen Typ (nicht mitgeliefert) mit folgenden Spezifikationen ersetzen: Einphasige Verbindung: H05V2V2-F, 3G4. Dreiphasige Verbindung: H05V2V2-F, 5G2,5.

**Achtung!** Vergewissern Sie sich grundsätzlich, dass das Netzkabel richtig installiert wurde, bevor Sie das Gerät (wieder) mit der Stromversorgung verbinden und seine Funktion prüfen.

**Achtung!** Das Anschlusskabel muss von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## 3.2 Montage

### Vor Beginn der Installation:

- Prüfen Sie den Lieferumfang nach Auspacken des Produktes auf Transportschäden. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den Kundendienst, bevor Sie mit der Installation fortfahren.
- Überprüfen Sie, ob die Größe des erworbenen Produktes für den Installationsort geeignet ist.
- Prüfen Sie das in der Verpackung platzierte Zubehör, wie Beutel mit Schrauben, Garantiekarte usw. Nehmen Sie sie heraus und bewahren Sie sie sicher auf.

- Prüfen Sie auch, ob sich eine Steckdose in der Nähe des Installationsortes befindet.

### Schrank auf Installation vorbereiten:

- Das Produkt kann nicht über Kühlgeräten, Spülmaschinen, Heizungen, Öfen, Waschmaschinen und Trocknern installiert werden.
- Sägen Sie den Schrank aus, bevor Sie das Kochfeld einsetzen. Entfernen Sie vorsichtig Späne und Sägemehl.

**Wichtig:** Verwenden Sie einen ein-komponentigen Dichtstoff (S), der hohen Temperaturen bis 250 °C standhält; vor der Installation müssen die Klebeflächen sorgfältig gereinigt und von allen Substanzen, die die Haftung beeinträchtigen (z. B. Trennmittel, Konservierungsmittel, Fett, Öl, Pulver, alte Kleberreste usw.) befreit werden; der Dichtstoff muss gleichmäßig entlang des gesamten Perimeters des Rahmens verteilt werden; lassen Sie den Kleber nach dem Auftragen etwa 24 Stunden trocknen.

Abb. 1b

**Achtung!** Falscher, nicht den Hinweisen in dieser Anleitung entsprechender Einsatz der Schrauben oder anderer Befestigungsmittel kann zu elektrischen Gefährdungen führen.

# Installation

**Hinweis:** Zur Gewährleistung einer sachgemäßen Installation des Produktes sollten Sie die Rohre mit Klebeband mit den folgenden Eigenschaften versehen:

- Weiche elastische PVC-Folie mit einem Acryl-basierten Klebstoff.
- Übereinstimmung mit den Richtlinien DIN EN 60454.
- Flammfest.
- Besonders verschleißfest.
- Beständig gegen Temperaturschwankungen.
- Kann bei niedrigen Temperaturen verwendet werden.

# Bedienung

## 4.1 Bedienfeld

**Hinweis:** Wählen Sie die Befehle, indem Sie einfach die entsprechenden Symbole berühren (drücken) (siehe Seite 3).

### Tasten

1. Ein/Aus von Kochfeld / Abzugshaube
2. Kochzonenpositionsanzeige
3. Kochzonenauswahl  
Leistungsstufe erhöhen/verringern
4. Temperaturmanager-Aktivierung
5. Abzugsgebläseanzeige
6. Abzugsgebläseauswahl  
Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) erhöhen/verringern
7. Automatische Funktionen aktivieren  
Filtersättigung rücksetzen
8. Timer aktivieren  
Timer-Wert erhöhen/verringern
9. Tastensperre
- 9+10. Kindersicherung
10. Pause / Anzeige abrufen / LED

### Anzeige / LED

11. Leistungsstufe anzeigen
12. Abzugsgeschwindigkeit (Leistung) anzeigen
13. Kochzonenanzeige
14. Abzugsgebläseanzeige
15. Timer-Anzeige
16. Temperaturmanager-Anzeige
17. Filterassistenzanzeige
18. Automatische-Abzugsfunktion-Anzeige
19. Timer-Anzeige aktiv
20. Kombianzeige aktiv

# Bedienung

## Kochfeld verwenden

Wichtige Informationen vor der Inbetriebnahme: Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind darauf ausgelegt,

mit strengsten Sicherheitsvorschriften übereinstimmen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn sich kein Kochgeschirr auf den Kochzonen befindet oder dieses schlecht ausgerichtet ist.
- In anderen Fällen werden die aktivierten Funktionen automatisch nach einigen Sekunden deaktiviert, wenn die spezifische Funktion eine weitere Einstellung erfordert, die nicht ausgewählt wurde (z. B. „Kochfeld einschalten“ ohne „Kochzone auswählen“ und „Betriebstemperatur“ oder „Sperrfunktion“ oder „Timer“-Funktion).

**Warnung!** Falls das Gerät (beispielsweise) längere Zeit benutzt wird, schaltet sich die Kochzone möglicherweise nicht sofort aus, da sie sich in der Kühlphase befindet; das „**H**“-Symbol erscheint in der Kochzonenanzeige „ “ zur Anzeige der Ausführung dieser Phase. Warten Sie, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

## Kochzonenanzeige

Die Kochzonenanzeige zeigt:

Kochzone eingeschaltet	<b>0</b>
Leistungsstufe	<b>1...9-P</b>
Restwärmeanzeige	<b>H</b>
Kochgeschirrsensor	<b>U</b>
Temperaturmanager-Funktion aktiv	<b>U</b>
Kindersicherung aktiv	<b>L</b>
Pausefunktion	<b>  </b>
Automatische Heizfunktion	<b>A</b>

## Eigenschaften des Kochfeldes

### Sichere Aktivierung

Das Produkt wird nur aktiviert, wenn sich Kochgeschirr auf der Kochzone befindet; der Heizvorgang startet nicht oder wird unterbrochen, wenn kein Kochgeschirr vorhanden ist oder dieses entfernt wird.

### Kochgeschirrsensor

Das Produkt erkennt automatisch das Vorhandensein von Kochgeschirr auf den Kochzonen.

### Sicherheitsabschaltung

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

# Bedienung


## Restwärmanzeige

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen abschalten, wird die Gefahr von Restwärme durch ein visuelles Signal „H“ in der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

## Bedienung

**Hinweis:** Vor Aktivierung jeglicher Funktionen muss die gewünschte Zone aktiviert werden.

## Einschalten

Drücken (berühren) Sie  Ein-/Austaste für Kochfeld/Abzugshaube. Die Anzeige schaltet sich ein, was signalisiert, dass Kochfeld/Abzugshaube einsatzbereit ist. Zum Ausschalten erneut drücken.

**Hinweis:** Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

## Kochzone wählen

Berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste (3) entsprechend der gewünschten Kochzone.

## 9 Leistungsstufen

Das Kochfeld hat 9 Leistungsstufen. Berühren Sie die Auswahlleiste (3) und streichen Sie mit dem Finger zum Erhöhen der Leistungsstufe nach rechts und zum Verringern der Leistungsstufe nach links.

## Turbofunktion

Das Produkt verfügt über eine ergänzende Leistungsstufe (nach Stufe 9), die 10 Minuten aktiv bleibt. Anschließend wird die Temperatur auf den zuvor eingestellten Wert zurückgesetzt. Berühren Sie die Auswahlleiste (3) (nach Stufe 9) zur Aktivierung der Turbofunktion. Die Turbofunktionsstufe wird in der Anzeige der ausgewählten Kochzone mit dem Symbol „P“ angezeigt.

## Kombizonen

Dank der Kombifunktion können die Kochzonen auf kombinierte Weise arbeiten und so eine einzige Zone mit derselben Leistungsstufe bilden. Diese Funktion ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung bei Verwendung großer Töpfe und Pfannen. Die vordere „Master“-Kochzone kann in Kombination mit der entsprechenden „sekundären“ Kochzone dahinter verwendet werden (welche Zonen mit dieser Funktion ausgestattet sind, entnehmen Sie bitte dem bebilderten Abschnitt dieser Anleitung). So aktivieren Sie die Kombifunktion:

- Gleichzeitig zwei gewünschte Kochzonen wählen
- Die Kombianzeige (20) der „sekundären“ Kochzone leuchtet auf „3“
- Mit der Auswahlleiste (3) der „Master“-Kochzone können Sie die Leistungsstufe einstellen


# Bedienung

- Zum Deaktivieren der Kombifunktion wiederholen Sie einfach die Schritte zur Aktivierung.







## Temperaturmanager

Der Temperaturmanager ist eine Funktion, mit der Sie die am besten geeignete voreingestellte Temperatur zur Erzielung des gewünschten Ergebnisses einstellen können (siehe Temperaturmanager-Tabelle am Ende dieses Kapitels).


Wählen Sie die gewünschte Kochzone.

- Drücken Sie  (4) zur Auswahl der geeignetsten

Stufe einmal oder mehrmals. Zur Auswahl stehen:

	Schmelzen*	
	Aufwärmen*	
	Köcheln*	
* Beachten Sie den Temperaturmanager am Ende dieses Kapitels.		


- Drücken Sie die Taste zum Ausschalten noch einmal.

Folgendes Symbol erscheint in der Anzeige der Zone, die im Temperaturmanager-Modus „“ arbeitet.

## Tastensperre

Die Tastensperre ermöglicht die Blockierung der Einstellungen des Kochfeldes, damit keine versehentliche Änderung vorgenommen wird. Die bereits eingestellten Funktionen bleiben aktiv.

Aktivierung:

- Drücken Sie  (9).
- Die LED über der Taste schaltet sich ein, was anzeigt, dass sie aktiviert wurde




Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.

## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung kann verhindert werden, dass Kinder versehentlich auf die Koch- und Abluftzone zugreifen und Funktionen aktivieren.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn das Produkt eingeschaltet ist und die Kochzonen (und die Abluftzone) ausgeschaltet sind.

Aktivierung:

- Kochgeschirr vom Kochfeld entfernen
- Halten Sie die Tasten  (9) und  (10) gleichzeitig gedrückt, ein akustisches Signal zeigt an, dass die Funktion aktiv ist, und „“ erscheint in den Anzeigen (13) und (14).

Wiederholen Sie den Vorgang zur Deaktivierung.



# Bedienung


## Timer


Die Timer-Funktion ist ein Countdown, der für jede Kochzone (und die Abluftzone), auch für mehrere gleichzeitig, eingestellt werden kann.

Am Ende des eingestellten Zeitraums werden die Kochzonen (oder die Abluftzone) automatisch abgeschaltet und der Nutzer wird durch ein akustisches Signal informiert.

Timer-Funktion des Kochfeldes aktivieren/regulieren

- Wählen Sie die Kochzone (Leistung  $\neq 0$ ).
- Drücken Sie zum Zugreifen auf die Timer-Funktion   (8).
- Dauer des Timers regulieren:

Drücken Sie den Wähler  zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit.

Drücken Sie den Wähler  zum Verringern der automatischen Abschaltzeit.

Auf Wunsch wiederholen Sie den Vorgang für weitere Kochzonen.

**Hinweis:** Bei jeder Kochzone kann ein anderer Timer eingestellt werden; in der Anzeige (15) wird der Countdown der zuletzt ausgewählten Kochzone 10 Sekunden angezeigt; anschließend wird der kürzeste Countdown angezeigt.


Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „000“ blinkt.

**Hinweis:** An der Seite der Kochzonenanzeige erscheint folgendes





Symbol (19).

Timer abschalten:

- Kochzone wählen
- Timer-Wert mit  auf „0“ einstellen

**Hinweis:** Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine weitere Taste gedrückt wird.

## Eieruhr

Die Eieruhr ist ein von Kochzonen (und der Abluftzone) unabhängiger Countdown. Die Eieruhr wird durch Betätigung der Taste   (8) aktiviert.

**Hinweis:** Die Eieruhr lässt sich ebenso wie die Timer-Funktion regulieren.

Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „000“ blinkt.

# Bedienung

## Pause

Die Pausefunktion ermöglicht das Anhalten einer aktiven Funktion am Kochfeld,

wodurch die Leistung auf Null gesetzt wird.

Aktivierung:

- Drücken Sie **II** (10).
- „**II**“ (13) wird angezeigt.

Funktion deaktivieren:

**Hinweis:** Dieser Vorgang stellt die Kochfeldeinstellungen auf die Parameter vor Aktivierung der Pausefunktion zurück.

- Drücken Sie **II** (10)
- innerhalb von 10 Sekunden, bewegen Sie die Auswahlleiste (3) zur entsprechenden Kochzone (2) nach rechts (Abb. 19).

**Hinweis:** Falls der Vorgang nicht innerhalb dieser Zeit durchgeführt wird, bleibt die Pausefunktion aktiv.


**Hinweis:** Falls die Pausefunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

## Abruf

Die Abruffunktion ermöglicht die Wiederherstellung aller Kochfeldeinstellungen

im Falle einer versehentlichen Abschaltung.

Aktivierung:

- Schalten Sie das Kochfeld innerhalb von 6 Sekunden nach der Abschaltung wieder ein .
- Drücken Sie innerhalb der nächsten 6 Sekunden „**II**“.


## Automatisches Heizen

Die automatische Heizfunktion ermöglicht die schnellere Erreichung der eingestellten Leistung; mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel schneller garen, ohne dass sie verbrennen, da die Temperatur die eingestellte Stufe nicht übersteigt. Diese Funktion ist bei Leistungsstufe 1 bis 8 verfügbar.

Aktivierung:


- Halten Sie die Auswahlleiste (3) zur Auswahl der gewünschten Leistung gedrückt.
- „**A**“ (13) wird angezeigt.
- **Leistungsbegrenzung**

Die Leistungsbegrenzungsfunktion ermöglicht die Verwendung des Produktes bei Beschränkung der maximalen Absorption.

**Hinweis:** Der Grenzwert muss bei abgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden, ohne dass innerhalb von 2 Minuten nach Anschluss des Kochfeldes an die Stromversorgung oder nach Wiederherstellung der Stromversorgung  gedrückt wird.

# Bedienung

So stellen Sie die Leistungsbegrenzung ein:

- Halten Sie die Tasten  **||** gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt.

- Verschieben Sie die Regler FL und RL 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P gleichzeitig von links nach rechts und drücken Sie bei den Buchstaben P, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt.

- Die Timer-Anzeige (15) zeigt die Symbole „CF6“, was anzeigt, dass die Funktion eingestellt werden kann.
- Die FL-Zonenanzeige zeigt die aktuelle Einstellung.\*\*

0 = 7,4 kW


1 = 4,5 kW

\*\* Standardmäßig ist die Grenze auf 7,4 kW eingestellt.

- Verschieben Sie zum Ändern der Leistungsbegrenzung den FL-Regler. 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P


- Zum Erhöhen der Leistung nach rechts.

- Zum Verringern der Leistung nach links.

- Drücken Sie zum Speichern der Auswahl 1 Sekunde lang die Tasten  **||**. Zur Bestätigung der Einstellung wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Funktion wird deaktiviert.

## Abzugshaube verwenden

### Einschalten

Drücken (berühren) Sie die Ein-/Austaste  für Kochfeld/Abzugshaube. Die Anzeige schaltet sich ein, was signalisiert, dass Kochfeld/Abzugshaube einsatzbereit ist.

Zum Ausschalten erneut drücken.

**Hinweis:** Diese Funktion hat Priorität vor den anderen.

### Abzugsgebläse einschalten:

Berühren (drücken) Sie die Auswahlleiste (6) zur Aktivierung des Abzugsgebläses.

### Abzugsgeschwindigkeit (Leistung):

Berühren Sie die Auswahlleiste (6) und ziehen Sie sie zum Erhöhen der Geschwindigkeit (Leistung) nach links



(10 – 0);

ziehen Sie sie zum Verringern der Geschwindigkeit (Leistung) nach links (0 – 10).



### Timer

Aktivieren/regulieren der Timer-Funktion des Abzugsgebläses

- Wählen Sie das Abzugsgebläse (Geschwindigkeit  $\neq$  0).


• Drücken Sie zum Zugreifen auf die Timer-Funktion (bei beliebiger Geschwindigkeit)   (8).

# Bedienung


- Timer-Dauer regulieren: Drücken Sie zum Erhöhen der automatischen Abschaltzeit den Wähler , drücken Sie zum Verringern der automatischen Abschaltzeit den Wähler . Die Anzeige (15) zeigt den Countdown.

**Hinweis:** An der Seite der Anzeige des Abzugsgebläses erscheint bei verwendetem Timer das



Symbol  (19). Wenn der Timer den Countdown abgeschlossen hat, wird ein akustisches Signal ausgegeben (2 Minuten lang, stoppt bei Betätigung einer beliebigen Taste am Kochfeld), während in der Anzeige (15) das Symbol „0.00“ blinkt.


Timer abschalten:



- Kochzone wählen
- Timer-Wert mit  auf „0“ einstellen

**Hinweis:** Die Funktion bleibt aktiv, wenn in der Zwischenzeit keine weitere Taste gedrückt wird.

## Filtersättigungsanzeige

Die Abzugshaube zeigt an, wenn eine Filterwartung erforderlich ist:



Beim Fettfilter leuchtet die LED  (17) auf.

Beim  Aktivkohle-Geruchsfilter blinkt die LED  (17).

## Filtersättigung rücksetzen


Nach der Filterwartung (Fettfilter und/oder

Aktivkohlefilter) halten Sie die

Taste  (7) gedrückt; die LED  (17) erlischt und die Zählung startet von vorne.


## Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters aktivieren

Diese Anzeige ist normalerweise abgeschaltet. Gehen Sie zum Aktivieren wie folgt vor:


- Schalten Sie die Abluftzone ein, indem Sie  drücken.

- Halten Sie bei abgeschaltetem Abluftmotor und abgeschalteten Kochzonen

 gedrückt.

-  leuchtet auf, anschließend erlischt sie zur Anzeige einer erfolgreichen Aktivierung.

## Sättigungsanzeige des Aktivkohle-Geruchsfilters deaktivieren

Wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte zur Aktivierung,  blinkt und erlischt dann zur Anzeige einer erfolgreichen Deaktivierung.



# Bedienung

## Automatikbetrieb (Kochfeld zu Abzugshaube)

Die Abzugshaube schaltet sich bei der geeignetsten Geschwindigkeit ein und passt die Abluftkapazität an die bei der Kochzone verwendete Leistungsstufe an.

Sobald das Kochfeld abgeschaltet wird, verringert die Abzugshaube die Abluftgeschwindigkeit stufenweise zur Beseitigung restlicher Dämpfe und Gerüche.

So aktivieren Sie diese Funktion:

Drücken Sie kurz  (7), die LED „“ (18) zeigt durch Aufleuchten an, dass die Abzugshaube in diesem Modus arbeitet.




Die Saugfläche ist darauf ausgelegt, in Kombination mit einem Fenstersensorset (nicht vom Hersteller bereitgestellt) verwendet zu werden. Bei Installation des Fenstersensorsets (nur bei Verwendung der Fläche im Saugmodus) stoppt das Saugen jedes Mal, wenn das Set, mit dem die Fläche ausgestattet ist, erkennt, dass das Fenster im Raum geschlossen ist. Sie sollten das FDS-Set 100 von Elektrotechnik Schabus kaufen, das bei autorisierten Elektrotechnik-Schabus-Zentren oder direkt über die Internetseite [www.elektrotechnik-schabus.de](http://www.elektrotechnik-schabus.de) verfügbar ist.

- Der elektronische Anschluss des Saugflächensets muss von qualifiziertem und spezialisiertem technischem Personal durchgeführt werden.

- Der Hersteller der Saugfläche übernimmt keine Haftung für Probleme, Schäden oder Feuer aufgrund von Defekten und/oder Problemen durch fehlerhafte und/oder falsche Installation des Sets.

# Bedienung

## 4.2 Leistungstabellen

Temperaturmanager		Beschreibung
	Schmelzen	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum langsamen Schmelzen empfindlicher Lebensmittel ohne Beeinträchtigung ihrer sensorischen Eigenschaften (Schokolade, Butter usw.).
	Aufwärmen	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum Aufwärmen empfindlicher Lebensmittel, ohne dass diese kochen.
	Köcheln	Definiert eine geeignete Leistungsstufe zum längeren Köcheln von Lebensmitteln. Geeignet zum Zubereiten von Tomatensoßen, Fleischsoßen, Suppen, Minestrone, wahrt eine kontrollierte Leistungsstufe (ideal für ein Wasserbad). Verhindert, dass Lebensmittel überkochen oder am Boden des Kochgeschirrs anbrennen. Verwenden Sie diese Funktion, nachdem Sie die Lebensmittel zum Kochen gebracht haben.

# Bedienung

Leistungsstufe		Gartyp	Stufenverwendung (Anzeige kombiniert Erfahrung und Kochgewohnheiten)
<b>Max. Leistung</b>	Turbo	Schnellheizen	Ideal zur schnellen Erhöhung der Temperatur von Lebensmitteln zum schnellen Kochen von Wasser oder zum schnellen Erhitzen von Flüssigkeiten
	8 – 9	Braten, kochen	Ideal zum Bräunen, zum Starten des Garvorgangs, zum Braten gefrorener Lebensmittel, zum Schnellkochen
<b>Hohe Leistung</b>	7 – 8	Bräunen, braten, kochen, grillen	Ideal zum Braten, Kochen, Garen und Grillen (kurze Zeit, 5 bis 10 Minuten)
	6 – 7	Bräunen, kochen, schmoren, braten, grillen	Ideal zum Braten, Köcheln, Kochen und Grillen (durchschnittliche Dauer, 10 bis 20 Minuten), Vorheizen von Zubehör
<b>Mittlere Leistung</b>	4 – 5	Kochen, schmoren, braten, grillen	Ideal zum Schmoren, schwachen Kochen, Garen (längere Zeit). Nudeln rühren
	3 – 4	Kochen, köcheln, eindicken, rühren	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Soßen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), zum Rühren von Nudeln
	2 – 3		Ideal zum langsamen Kochen (weniger als ein Liter: Reis, Soßen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch)
<b>Geringe Leistung</b>	1 – 2	Schmelzen, auftauen, warmhalten, rühren	Ideal zum Aufweichen von Butter, zum sanften Schmelzen von Schokolade, zum Auftauen kleiner Lebensmittel
	1		Ideal zum Warmhalten kleiner Portionen frisch zubereiteter Speisen oder zum Halten der Temperatur von Serviergeschirr und Reis
<b>AUS</b>	Null Leistung	Stellfläche	Kochfeld im Bereitschaftsmodus oder ausgeschaltetem Zustand (mögliche Restwärme nach Abschluss des Garvorgangs, signalisiert durch H-L-O)

# Bedienung

## 4.3 Gartabellen

Lebensmittelkategorie	Gerichte oder Art des Garvorgangs	Leistungsstufe und Gartechnik			
		Erste Phase	Leistung	Zweite Phase	Leistung
<b>Nudeln, Reis</b>	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	7 – 8
	Frische Nudeln	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	7 – 8
	Gekochter Reis	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Nudeln kochen	5 – 6
	Risotto	Braten und Rösten	7 – 8	Kochen	4 – 5
<b>Gemüse, Hülsenfrüchte</b>	Gekocht	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Kochen	6 – 7
	Gebraten	Öl erhitzen	9	Braten	8 – 9
	Sauté	Zubehör erhitzen	7 – 8	Kochen	6 – 7
	Geschmort	Zubehör erhitzen	7 – 8	Kochen	3 – 4
	Gebraten	Zubehör erhitzen	7 – 8	Gebräunt	7 – 8
<b>Fleisch</b>	Braten	Fleisch mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	3 – 4
	Gegrillt	Pfanne vorheizen	7 – 8	Auf beiden Seiten grillen	7 – 8
	Bräunen	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	4 – 5
	Schmoren	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	3 – 4
<b>Fisch</b>	Gegrillt	Pfanne vorheizen	7 – 8	Kochen	7 – 8
	Schmoren	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	7 – 8	Kochen	4 – 5
	Gebraten	Öl oder Fett erhitzen	8 – 9	Braten	3 – 4
<b>Eier</b>	Omelette	Pfanne mit Butter oder Fett erhitzen	6	Kochen	7 – 8
	Omelette	Pfanne mit Butter oder Fett erhitzen	6	Kochen	3 – 4
	Aufweichen gekocht/ gekocht	Wasser erhitzen	Turboheizen – 9	Kochen	7 – 8
	Pfannkuchen	Pfanne mit Butter erhitzen	6	Kochen	6 – 7

# Bedienung

<b>Soßen</b>	Tomaten	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	6 – 7	Kochen	3 – 4
	Fleischsoße	Mit Öl bräunen (bei Butter Leistung 6)	6 – 7	Kochen	3 – 4
	Béchamel	Basis vorbereiten (Butter und Mehl schmelzen)	5 – 6	Auf Siedepunkt erhitzen	3 – 4
<b>Desserts Cremes</b>	Eiercreme	Milch kochen	4 – 5	Köcheln lassen	4 – 5
	Puddings	Milch kochen	4 – 5	Köcheln lassen	2 – 3
	Milchreis	Milch erhitzen	5 – 6	Köcheln lassen	2 – 3

# Pflege

## Kochfeldpflege

Achtung! Stellen Sie vor jeglichen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und die Restwärmeanzeige erloschen ist.

### 5.1 Reinigung

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden.

**Wichtig:** Benutzen Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Andernfalls kann mit der Zeit das Glas beschädigt werden. Verwenden Sie keine chemischen Reiniger, wie Ofensprays oder Fleckentferner.

Lassen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung abkühlen und befreien Sie es von durch Lebensmittelreste verursachten Flecken. Zucker sowie stark zuckerhaltige Lebensmittel beschädigen das Kochfeld und müssen sofort entfernt werden. Salz, Zucker und Sand können die Glasfläche verkratzen. Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Herstelleranweisungen mit einem weichen Tuch, Küchenpapier oder spezifischen Produkten. **VERWENDEN SIE KEINE DAMPFREINIGER!**

**Wichtig:** Falls übermäßig viel Flüssigkeit aus dem Kochgeschirr läuft, kann zur Entfernung von Resten und zur Reinigung in hygie-neempfindlichen Umgebungen das Ablaufventil im unteren Bereich des Produktes geöffnet werden.

Für eine umfassendere und tiefgreifende Reinigung kann der untere Einsatz vollständig entfernt werden.

Abb. 18a – 18b

## Abzugsgebläse warten

### Reinigen

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich ein mit neutralen Reinigungsmitteln angefeuchtetes Tuch. **VERWENDEN SIE KEINE REINIGUNGSUTENSILIEN ODER WERKZEUGE!**

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsprodukte. **VERWENDEN SIE KEINEN ALKOHOL!**

### Fettfilter

Abb. 15 – 16

Schließt beim Garen erzeugte Fettpartikel ein. Dieser Filter muss einmal monatlich gereinigt werden – oder wenn dies durch die Sättigungsanzeige signalisiert wird. Zum Reinigen waschen Sie den Filter mit der Hand und einem sanften Reinigungsmittel aus, alternativ können Sie den Filter in die Spülmaschine geben: Verwenden Sie ein Kurzprogramm mit geringer Temperatur. Bei der Reinigung in der Spülmaschine kann sich der Metallfettfilter verfärben. Seine Filtereigenschaften werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt.

# Pflege


## **Aktivkohlefilter (nur bei Filterversion)**

Abb. 17 – 17a – 17b – 17c

Schließt beim Garen verursachte unangenehme Gerüche ein. Das Produkt ist mit vier Filterpaketen ausgestattet, die dank Aktivkohlefiltern Gerüche einschließen. Die Aktivkohle befindet sich in einer Keramikstruktur, wodurch sie zur Erzielung einer großen Absorptionsfläche für Verunreinigungen leicht und vollständig zugänglich ist. Nach welchem Zeitraum die keramischen Aktivkohlefilter gesättigt sind, hängt von der Art des Garens und dem Reinigungsintervall der Fettfilter ab. Diese Geruchsfilter sollten alle 2 bis 3 Monate in einem auf 200 °C vorgeheizten Ofen 45 Minuten lang thermisch regeneriert werden. Diese Art der Regeneration ermöglicht eine maximale Filterlebensdauer von 5 Jahren.

# Pflege

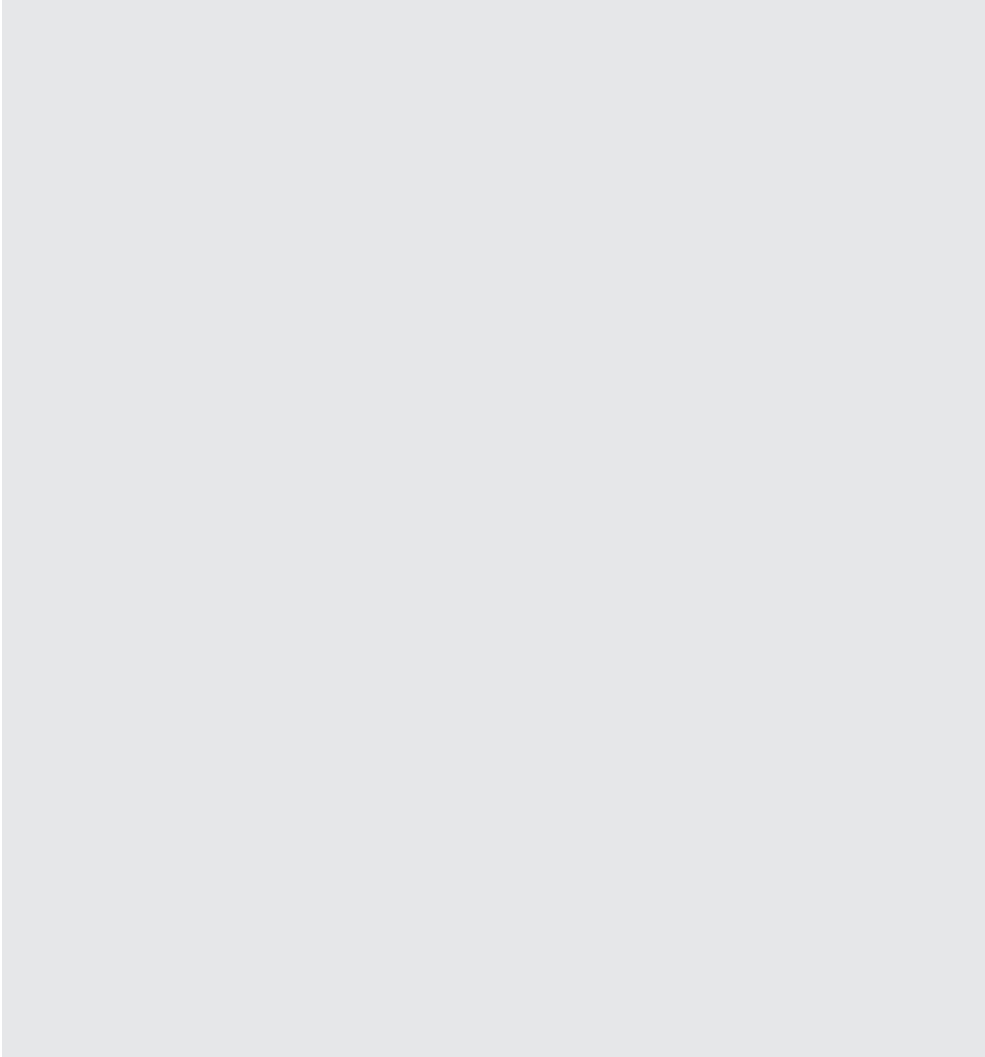
## 5.2 Problemlösung

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Fehlerbehebung
E2	Die Befehlszone schaltet sich aufgrund zu hoher Temperatur aus	Die Temperatur in den elektronischen Teilen ist zu hoch	Warten Sie vor erneuter Benutzung, bis das Kochfeld abgekühlt ist
ERR03 + akustisches Signal 	Kontinuierliche (dauerhafte) Tastenaktivierung erkannt. Die Schnittstelle schaltet sich nach 10 Sekunden aus	Wasser, Kochgeschirr oder Küchenutensilien befinden sich auf der Nutzerschnittstelle	Oberfläche reinigen, jegliche Gegenstände von der Oberfläche herunternehmen
Bei allen anderen Fehlersignalen (E ... U ...)	Kundendienst anrufen und Fehlercode mitteilen		

## 5.3 Kundendienst

Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst

1. Prüfen Sie, ob Sie das Problem anhand der im Abschnitt „Problemlösung“ beschriebenen Punkte selbst lösen können.
2. Prüfen Sie, ob das Problem durch Aus- und Wiedereinschalten des Gerätes behoben wird. Falls der Fehler nach den obigen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den nächstgelegenen Kundendienst.



**GRUNDIG**

[www.grundig.com](http://www.grundig.com)