

Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften

Kookplaten O'zone

Mode d'emploi et d'installation

Table O'zone

Montage- und Bedienungsanleitung

Kochfelder O'zone

Instructions for use and installation

O'zone hob

1002-1102-1112

NOVY®

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	29
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME	29
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	29
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	30
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	30
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	30
TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....	31
BEDIENFELD.....	31
BEDIENUNG DES KOCHFELDES.....	32
ANZEIGE	32
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	32
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN.....	32
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER.....	32
" SLIDER "-BEDIENUNG	32
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN.....	33
RESTWÄRMEANZEIGE	33
ZWEIKREIS KOCHZONE	33
TIMER.....	34
ANKOCHAUTOMATIK.....	35
PAUSENFUNKTION	36
MEMORY-FUNKTION	36
WARMHALTESTUFE.....	36
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES	36
KOCHEMPFEHLUNGEN	37
AUSWAHL DER LEISTUNGSSSTUFEN	37
REINIGUNG UND PFLEGE.....	38
WAS TUN WENN.....	38
UMWELTSCHUTZ.....	39
MONTAGEHINWEISE	39
ELEKTROANSCHLUSS.....	40

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Hausgerät ist nicht für den Gebrauch durch Anwender (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten geeignet, außer wenn sie durch eine verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

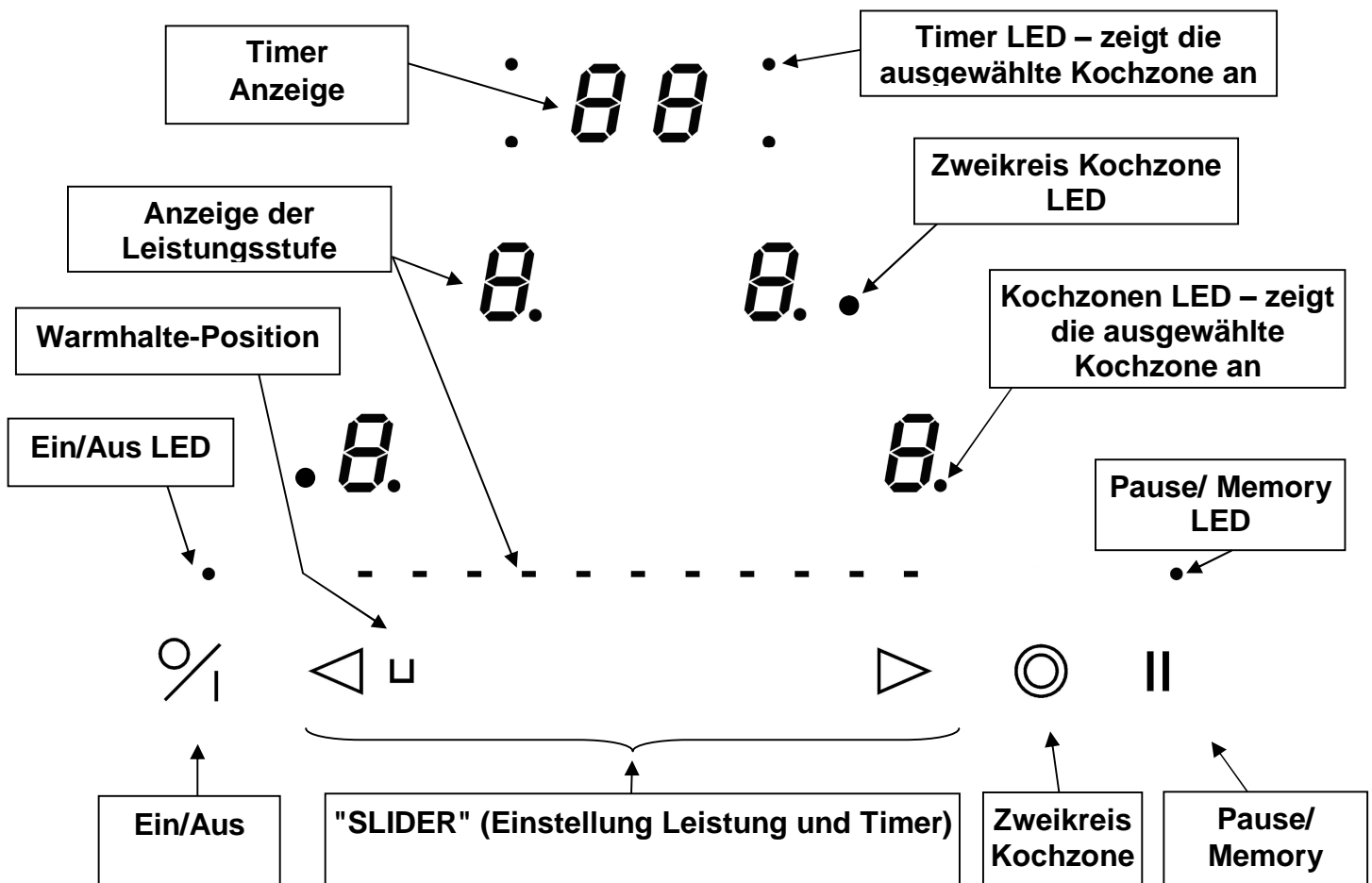
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.

TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Typ	Gesamt Leistung	Kochzonen	Leistungsstufe*	Durchmesse
1002	6900 W	Links Zentrum links Zentrum rechts Rechts	1000 / 2200 W 1200 W 700 / 1700 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 120 / 180 mm 180 mm
1102	7000 W	Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts	1000 / 2200 W 1200 W 1500 / 2400 W 1200 W	135 / 210 mm 145 mm 170 / 265 mm 145 mm
1112	7600 W	Vorne links Hinten links Hinten rechts Vorne rechts	1000 / 2200 W 1200 W 1500 / 2400 W 1800 W	135 / 210 mm 145 mm 170 / 265 mm 180 mm

- * Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Funktion</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert
U	Warmhalten	Warmhaltestufe bei 70°C
II	Pause	Pausefunktion ist aktiviert.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Funktion der Sensorschaltfelder

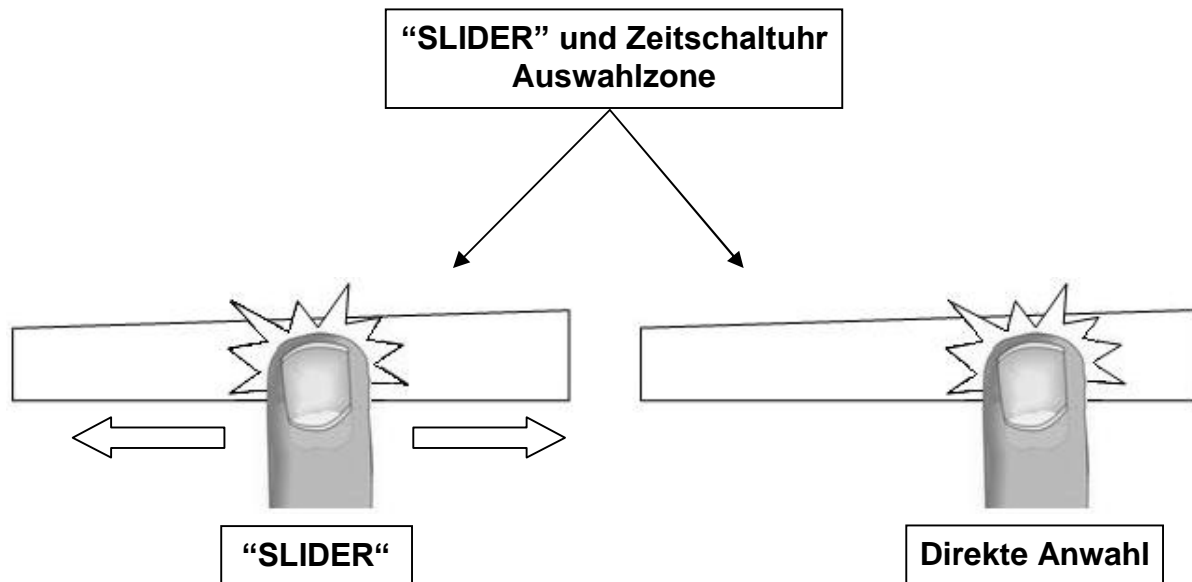
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

" SLIDER "-Bedienung

Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Setzen Sie den Finger auf die Glasoberfläche auf. Bewegen Sie nun Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen. Wenn Sie Ihren Finger nach links bewegen, verringern sich die eingestellten Werte.
- Sie können aber auch mit dem Finger die gewünschte Einstellung direkt anwählen.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung

Einschalten :

Ausschalten :

Bedienfeld

Auf [0/1] drücken

Auf [0/1] drücken

Anzeige

[0]

Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung

Auswählen der Kochzone

Leistung erhöhen

Leistung verringern

Ausschalten

Bedienfeld

Auf [0] drücken

Finger auf dem “SLIDER“ nach rechts

Finger auf dem “SLIDER“ nach links

Finger auf dem “SLIDER“ bis 0

oder 0 direkt anwählen

Anzeige

[0] und LED leuchtet

[0] bis [9]

[9] bis [0]

[0] oder [H]

[0] oder [H]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [0] erlischt.



Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:
Verbrennungsgefahr !

Zweikreis Kochzone

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht eine verbesserte Anpassung der Kochzone an den Topfboden

- **Zweikreis Kochzone einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und LED leuchtet
Leistung auswählen	Mit dem "SLIDER" [0] bis [9] wählen	[0] bis [9]
Die Kochzone erhöhen	Auf [] drücken	LED leuchtet
Die Kochzone reduzieren	Auf [] drücken	LED aus

Timer

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer Einschalten:**

Beispiel: 16 Minuten bei Leistungsstufe 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] der Kochzone drücken	[0] und LED leuchtet
Leistung auswählen	Mit dem "SLIDER" [7] wählen	[7]
Timer auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung der Minuten	Mit dem "SLIDER" [6] wählen	[0] [6 blinkt]
Minuten Bestätigung	Auf [06] drücken	[0 blinkt] [6]
Einstellung der Zehnerminuten	Mit dem "SLIDER" [1] wählen	[1 blinkt] [6]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [16] drücken	[16]

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Beispiel: 13 Minuten Restlaufzeit bei Leistungsstufe 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7] und LED leuchtet
Timer auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Mit dem "SLIDER" [0] wählen	[1] [0 blinkt]
Minuten Bestätigung	Auf [10] drücken	[1 blinkt] [0]
Zehnerminuten abstellen	Mit dem "SLIDER" [0] wählen	[0 blinkt] [0]
Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur [00] zu drücken.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Beispiel: Einstellen von 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [0/I] drücken	Kochzonen-LED leuchtet
Timer auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung der Minuten	Mit dem "SLIDER" [9] wählen	[0] [9 blinkt]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkt] [9]
Einstellung der Zehnerminuten	Mit dem "SLIDER" [2] wählen	[2 blinkt] [9]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt. Drücken Sie [00], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Mit dem "SLIDER" [9] wählen	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] und [A] blinken abwechselnd
Fortkochstufe auswählen (z.B. « 7 »)	Mit dem "SLIDER" wählen [7] und [A] blinken abwechselnd	[8] bis [1]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Sie können die eingestellte Ankochautomatik abschalten und den Kochvorgang durch die Wahl einer anderen Kochstufe weiterführen oder den Kochvorgang komplett beenden:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7] und [A] blinken abwechselnd
Leistung auswählen	Mit dem "SLIDER" [1] bis [9] wählen	[1] bis [9]
oder		
Kochzone ausschalten Das Kochzone ist nun ausgeschaltet.	Mit dem "SLIDER" [0] wählen	[0]

Pausenfunktion

- Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werte wieder aktivieren und fortführen.
- **Pausenfunktion aktivieren:**

Betätigung

Pausenfunktion einschalten
Pausenfunktion ausschalten

Bedienfeld

Auf [II] drücken für 2 Sekunden
Auf [II] drücken für 2 Sekunden
Auf [0] drücken

Anzeige

[II]
LED blinkt
LED erlischt

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([0/I] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden die Pausentaste [II] drücken.
- Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltestufe

Auf der Warmhaltestufe können Sie Ihre Speisen bei ca. 70°C warmhalten.

- **Warmhaltestufe ein- bzw. ausschalten :**

Betätigung

Auswählen der Kochzone
Warmhaltestufe

Bedienfeld

Auf [0] drücken
Mit dem "SLIDER" [w] wählen

Anzeige

[0] und LED leuchtet
[U]

Ausschalten

Mit dem "SLIDER" [0] wählen

[0] oder [H]

Die Warmhaltestufe ist bei allen 4 Kochzonen verfügbar.

Die Warmhaltestufe ist maximal 2 Stunden aktiv.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [0/l] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [⊙] und [0] rechts unten drücken anschließend noch mal [0] drücken	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [0/l] drücken	[L] auf alle Anzeige

Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:

Gleichzeitig auf [⊙] und [L] rechts unten drücken	[0]
anschließend noch mal auf [⊙] drücken	Keine Anzeige

KOCHEMPFEHLUNGEN

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken- oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Um das Gerät zu reinigen, muss es zuvor ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.
- Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien und schalten Sie die Kochzonen ab.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

Der Auftrag Anzeige 4 x [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiß [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U]:

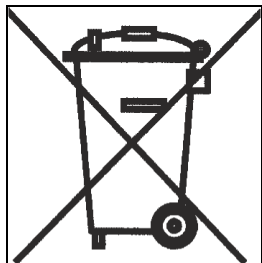
- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Pausenfunktion.

UMWELTSCHUTZ

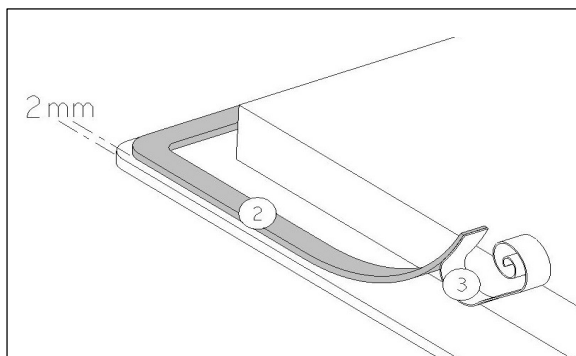
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.



- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie statt dessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

Einbau :

Referenz	Ausschnittmass		Glasmass			Falzmass (flächenbündiger Einbau)		
	Breite	Tiefe	Breite	Tiefe	Stärke	Breite	Tiefe	Dicke
1002	950	345	970	365	4	976	365	11
1102	560	490	590	520	4	596	520	11
1112	750	490	780	520	4	786	520	11

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

Einbaumasse:

- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes muss die Rückwand des Unterschranks offen sein, damit eine Luftzirkulation erfolgen kann.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz isolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Bitte prüfen Sie das Typenschild, ob die erforderlichen Anschlusswerte mit denen Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt abgedeckt sein.

Zusätzlich für Österreich : Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

Achtung !

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 400 V~ 50 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um den Anschlusskasten zu öffnen, können Sie einen Schraubenzieher benutzen, den Sie in die vorgesehenen Schlitzen schieben.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~1P+N 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Anschlusskasten befinden.

Monophasen 230V~1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, und zwischen Anschlussklemme 4 und 5

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme. Den Nullleiter an Anschlussklemme 4, und die Phase L an Anschlussklemme 1 oder 2.

Zweiphasen-Anschluss 400V~2P+N

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.