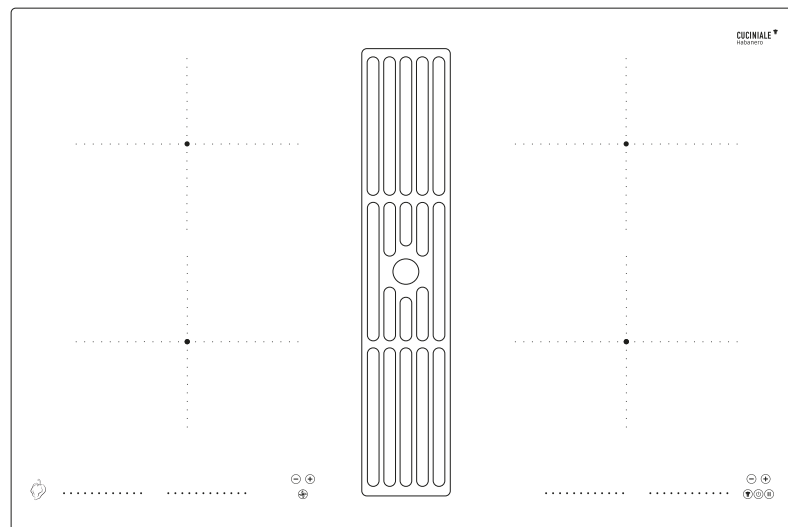


CUCINIALE®
Intelligentes Kochsystem
Habanero MU80-4®

**Gebrauchs- und Montageanweisung
für ein Kochsystem mit Kochfeldabzug
und Flächeninduktionskochfeld**



CUCINIALE®

Intelligentes Kochsystem

Habanero MU80-4®

Gebrauchs- und Montageanweisung für ein Kochsystem mit Kochfeldabzug und Flächeninduktionskochfeld



Den GourmetPilot® können Sie
mittels beigefügten QR-Code
oder im App Store / Playstore
herunterladen.

1. LIEFERUMFANG

Das intelligente Kochsystem besteht aus:

- Kochfeldabzug Habanero MU80-4®
- GourmetSensor®
- Bedienungsanleitung
- Dichtband zum Einbau
- Lüfter
- Lüftergitter (schwarz)
- Luftführungselemente zwischen Abzugshaube und Sockel-Motor
- QR-Code für GourmetPilot® (App) zum Downloaden.

**Aktuelle Liste der geeigneten Endgeräte und unterstützte Betriebssysteme für iOS und Android finden Sie auf unsere Homepage unter dem Link:
<http://cuciniale.com/app-download>**

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren sie für späteres Nachschlagen auf. Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob das Kochsystem vollständig ist und ob es beim Transport Schaden genommen hat. Im Schadensfall halten Sie diesen bitte schriftlich fest und melden den Schaden dem Kundendienst. Ansonsten verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Willkommen bei Cuciniale® und herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Intelligenten Kochsystems mit Kochfeldabzug und Flächeninduktionskochfeld von Cuciniale®.

Mit unseren Produkten werden Sie – wie von Zauberhand – so gut kochen können wie ein Profikoch. Dabei ist die Anwendung denkbar einfach und die Vorgehensweise ganz intuitiv. Sie geben auf dem Bediengerät lediglich die Zubereitungsweise und Ihr persönliches Wunschergebnis für Ihr ausgewähltes Gargut (das zu verarbeitende Lebensmittel) ein. Unser Kochsystem leitet Sie durch den Kochprozess – wie ein GPS für's Kochen. Bei diesen Fragen mussten Sie früher bestimmt auch immer raten?

- Wann ist die Pfanne richtig aufgeheizt?
- Welche sind die optimalen Leistungsstufen zum Anbraten und Fortbraten?
- Wann ist der optimale Gargrad erreicht?

Der **GourmetPilot®** beantwortet Ihre Fragen und dies immer zum richtigen Zeitpunkt – das bedeutet für Sie stressfrei und perfekt kochen zu können. Die Angaben sind zudem immer:

- individuell angepasst an die Größe, Menge, Dicke, Gewicht und Zusammensetzung Ihres Garguts (Lebensmittel),
- bezogen auf den Garfortschritt Ihres Garguts,
- individuell angepasst an Ihr Induktionskochgeschirr.

Mit dem Kochsystem® an Ihrer Seite gelingt wie von Zauberhand:

- Kurzbraten, Schmoren, Kochen oder Dünsten von Fleisch und Fisch.
- Kochen, Dünsten oder Braten von Gemüse.
- Garen von Reis und die Zubereitung von Reisgerichten (z.B. Risotto) sowie Polenta.
- Garen von Kartoffeln, Kartoffelgerichte zubereiten (z.B. Rösti).
- Perfektes Kochen von Nudeln.
- Herstellung von Suppen und Saucen.
- Und viele köstliche Gerichte mehr – genau nach Ihren Vorstellungen.

Eine gute Qualität der Zutaten vorausgesetzt, werden Sie mit Ihrem Intelligenten Kochsystem immer ein perfektes Garergebnis auf Profiniveau erreichen. Versprochen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim zauberhaften Kochen Ihrer Lieblingsgerichte und natürlich beim Ausprobieren und Zubereiten neuer Gerichte. Wir freuen uns über Ihre Erfahrungsberichte, Fotos und Hinweise zur Produktverbesserung.

Mit besten kulinarischen Grüßen im Namen des gesamten Cuciniale® Teams:



Holger Henke
Geschäftsführer und
Hobbykoch

Verpackungs-Entsorgung

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

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall



zu behandeln ist, sondern an einem Sammel- punkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Cuciniale® Kochsystem ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Zudem ist der Gourmet- Sensor® nur für die Anwendung mit Lebensmitteln konzipiert.

Hier finden Sie...

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Lieferumfang

Einleitung

Allgemein

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion des Gerätes

Für das Gerät allgemein

Für Personen

Für Kinder

Für GourmetSensor® allgemein

Erklärung - und Symbol GourmetSensor®

Hinweiseerklärung - und Symbol

Erstmalige Inbetriebnahme /

Gerätebeschreibung

Bedienung durch Sensortasten

Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

Bedienung des Kochfeldabzuges

Das Kochfeld

Topferkennung

Betriebsdauerbegrenzung

Sonstige Funktionen

Überhitzungsschutz (Induktion)

Geschirr für Induktionskochfeld

Energiespartipps

Kochstufen

Restwärmanzeige

Tastenbetätigung

Kochfeld und Kochzone einschalten

Kochzone ausschalten

Kochfeld abschalten

STOP-Funktion

Recall-Funktion

Brückenfunktion

Abschaltautomatik (Timer)

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Kindersicherung

Manuelle Ankochautomatik

Warmhaltefunktion

Powerstufe

Powermanagement

Lüfter im manuellen Modus

Lüfternachlauf

Lüfternachlauf vorzeitig ausschalten

Automatischen Nachlauf deaktivieren

Anzeige Fettfilter reinigen

Anzeige Kohlefilter reinigen

Cuciniale Automatik (Intelligenter Kochmodus)

Lüfter verwenden im Automatikmodus

Automatisch gesteuerten Lüfter deaktivieren

und den in den manuellen Lüfter Modus wechseln

Lüfternachlauf im Automatikmodus

Lüfternachlauf vorzeitig ausschalten

Sonderfunktion /Mehrwertfunktion

Reinigung und Pflege des Gerätes

Glaskeramik-Kochfeld

Spezielle Verschmutzungen

Spezielle Verschmutzungen

Pflege des GourmetSensors®

Was tun bei Problemen am Gerät

Fehlersuche GourmetPilot®

Hinweis und Dateschutzhinweis

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

Belüftung

Einbau

Kochfelddichtung

Arbeitsplattenausschnitt

Variable Einbaumöglichkeit

Abbildungen Küchenschrank

Zusammenbau Abluftsystem

6-poliger Stecker Anschluss Lüfter

Einbau Kochmuldenlüfter

Elektrischer Anschluss

Anschlussleitung /Technische Daten Habanero MU80-4

Inbetriebnahme

Technische Daten GourmetSensor®

Garantiebedingungen des Kochfeldabzuges und GourmetSensors®

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion des Gerätes

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist (siehe Kapitel Montageanleitung), muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden. (Ausgenommen GourmetPilot®).
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Sensorsteuerung aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Beim Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:
 - Schalten Sie das Gerät ab.
 - Trennen Sie das Gerät vom Netz
 - Setzen Sie sich mit dem Kundenservice in Verbindung.
- Die Verwendung von Kochgeschirr minderer Qualität oder ungeeigneter Töpfe und Pfannen beschädigt die Garantie. In diesem Fall kann der Hersteller nicht für Schäden – verursacht durch das Kochsystem verantwortlich gemacht werden.
- Das Gerät darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig vom Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktions-

Für das Einbaukochfeld allgemein

- **Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!**
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

kochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!

- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.

Nicht magnetisierbare Gegenstände (z. B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.

- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese platzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Gerät nicht abdecken.
- Achten Sie darauf, dass der Bodendurchmesser des gewählten Kochgeschirrs zum Durchmesser des Kochfeldes passt und

idealerweise identisch oder max. 1 cm kleiner ist. Auf keinen Fall sollte er größer sein. Mindestgröße des Topfes ist 11,5 cm.

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig zentriert auf der Kochzone steht.

Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).
- Solange das Induktionskochfeld angeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herz-

schrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von der Kochzone halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

Für Kinder

- Die Kochzone wird heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern. GourmetSensor® und GourmetPilot® können von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen mit dem Gerät samt GourmetSensor® nicht spielen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Kochsystem fernzuhalten.
- Das Gerät sowie der GourmetSensor® dürfen nicht durch Kinder gereinigt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre, wurde unterwiesen und werden beaufsichtigt.

Für den GourmetSensor® allgemein

- Den GourmetSensor® niemals ohne **GourmetPilot®** verwenden.
- Der GourmetSensor® ist nur in Verbindung mit diesem Kochfeldabzug benutzbar.
- Den GourmetSensor® weder im Backofen, in einer Fritteuse, noch in der Mikrowelle oder auf dem Grill verwenden. Den GourmetSensor® nur wie beschrieben und nach Aufforderung in das Kochgeschirr hängen oder ins Gargut stechen. Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen.

- Nach Aufforderung muss der GourmetSensor® aus dem Gargut bzw. Kochgeschirr entfernt werden.
- Bedenken Sie, dass bei der Handhabung mit dem GourmetSensor® das Gargut, Kochgeschirr und/oder der GourmetSensor® sehr heiß sind. Handeln Sie entsprechend vorsichtig und verwenden Sie Topflappen oder Schutzhandschuhe.

Hinweis:

Stark färbende Lebensmittel und Öle können den GourmetSensor® verfärben. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion.

Erklärung der Symbole auf der Rückseite des GourmetSensor®:



Nicht in die Mikrowelle legen.



Niemals in einen Backofen legen.



Nicht auf den Grill legen.



Nicht direkt auf das Kochfeld legen.



Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen



Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Nur manuell abwischen.
Siehe auch Kapitel Wartung/Pflege.



Nicht im Hausmüll entsorgen.

**Do not
overheat:
max.
200°C**

Nicht einer Temperatur von mehr als
200° C aussetzen



**Alle Materialien, die mit Lebensmittel
in Kontakt treten sind lebensmittelecht.**

Symbol- und Hinweiserklärung

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

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

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet. Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:



Gefahr

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



Vorsicht

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



Achtung

Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.



Hinweis

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



Warnung vor elektrischer Energie!

Es besteht Lebensgefahr!

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



Vorsicht! Heiße Oberflächen

Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.



Handhabungsvorschriften für den Umgang mit elektrostatisch empfindlichen Bauelementen und Baugruppen (ESD) beachten.

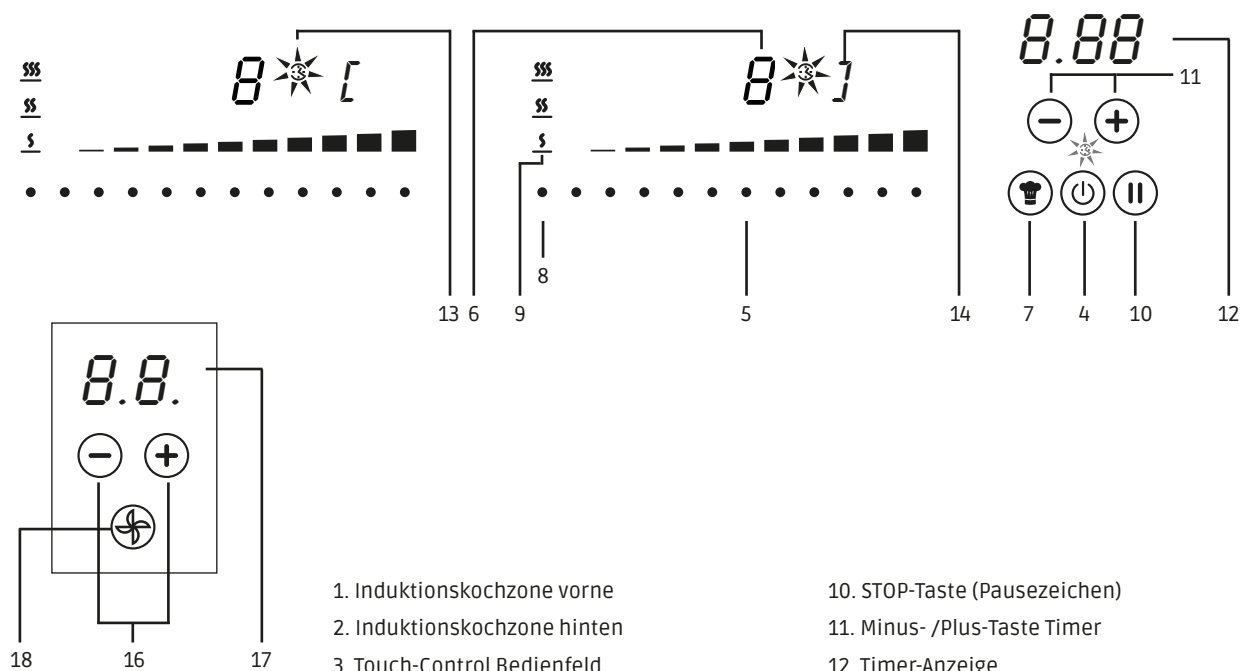
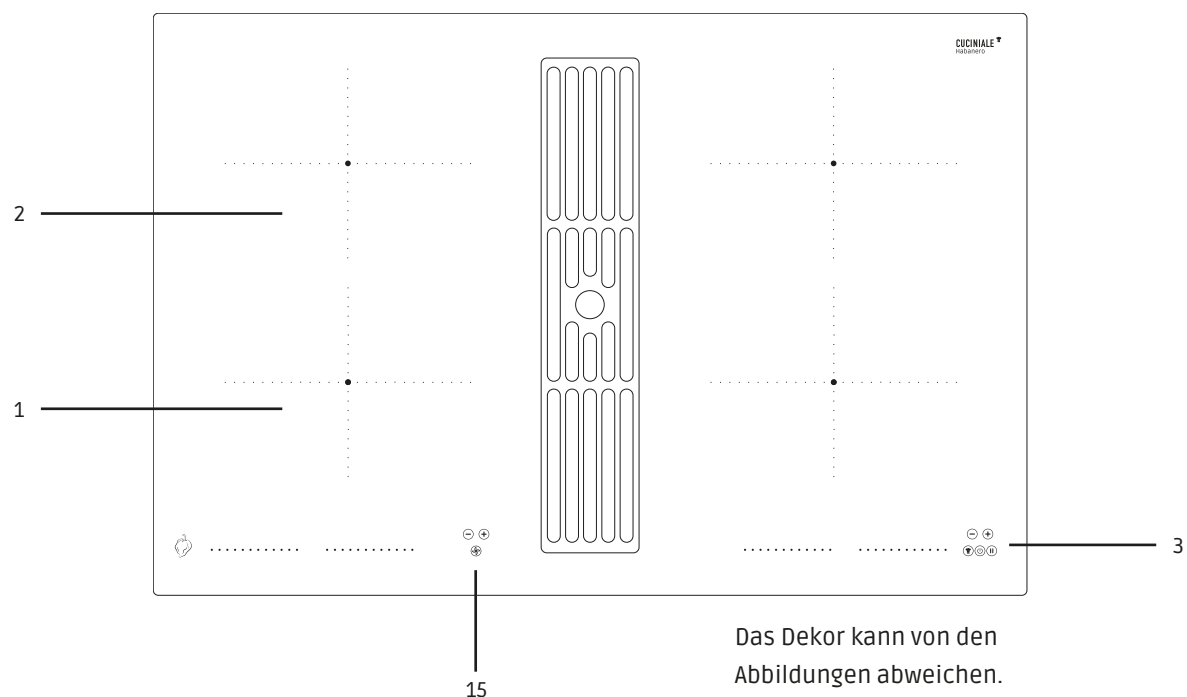
Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!

Erstmalige Inbetriebnahme des intelligenten Kochens mit der App

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen können, müssen Sie die folgenden Vorbereitungsschritte einmalig ausführen:

- GourmetPilot® im App-Store oder Google Play Store downloaden und auf Ihrem Bediengerät speichern.
- GourmetPilot® starten.
- Rezept auswählen und los geht's.
- Kopplung Ihres Smartphones, Tablets mit dem Kochfeldabzug.

Gerätebeschreibung Einbaukochfeld mit Kochfeldabzug



1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Touch-Control Bedienfeld
4. Ein/Aus-Taste
5. Sensorfeld
6. Kochstufen-Anzeige
7. Kochmütze
8. Warmhalte-Taste
9. Anzeige der Warmhaltestufe (3 Stufen)

10. STOP-Taste (Pausezeichen)
11. Minus- /Plus-Taste Timer
12. Timer-Anzeige
13. Anzeige für Eieruhr / Kochstellentimer
14. Brückenfunktion
15. Lüfter
16. Minus-/Plus-Taste Lüfter
17. Anzeige Lüfter
18. Ein / Aus-Taste Lüfter

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. (Abweichend beim Lüfter) Siehe S.22
Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein-/Aus-Taste (4)

Mit dieser Taste wird das gesamte Gerät (nicht Lüfter) ein- und ausgeschaltet.

Kochstufen-Anzeige (6)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

<i>H</i>	Restwärme
<i>P</i>	Powerstufe
<i>0</i>	Topferkennung
<i>A</i>	Manuelle Ankochautomatik
<i>A</i> → <i>G</i> → <i>A</i>	<i>A</i> und Leistungsstufe <i>G</i> im Wechsel
<i>II</i>	Stop-Funktion
<i>1</i> <i>2</i> <i>3</i> <i>4</i>	Warmhaltefunktionen
<i>A</i>	Cuciniale Automatik
<i>L</i>	Kindersicherung

3

2

1

Warmhalte-Taste (8)

Zum Schmelzen, Warmhalten und Köcheln

STOP-Taste (10)

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

Recall-Funktion (10) (Wiederherstellungsfunktion)

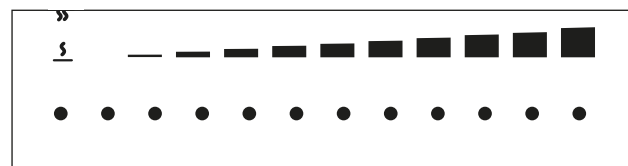
Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Kochmütze (7)

Aktiviert die Cuciniale Automatik. Die Verwendung wird in der App erläutert.

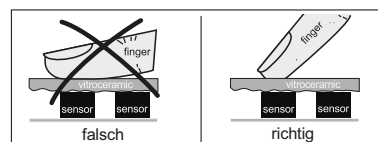
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider“ [engl. „slide“] schieben, gleiten lassen, wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

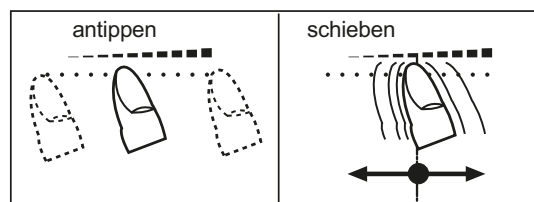
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit benachbarte Tasten/Sensorfelder nicht versehentlich reagieren.



Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger antippen werden, dann ändert sich der Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



ACHTUNG

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

Bedienung des Kochfeldabzuges

Das Kochfeld

Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

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

Hinweis:

- Funktionen des Gerätes sind beim Benutzen des GourmetPilot® App gegebenenfalls abweichend.

Topferkennung

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

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

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

Topferkennungsgrenzen

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

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Minstdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

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

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

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

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

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

Sonstige Funktionen

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

Überhitzungsschutz (Induktion)

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

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

Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

Geschirr für Induktionskochfeld

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

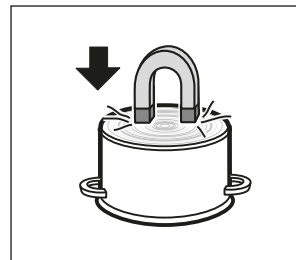
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

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

Magnettest:

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

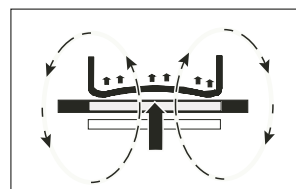


Hinweis:

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

Falsch:

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



Energiespartipps

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

- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können. Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen $P - 9$ eingestellt werden. Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

P = Powerstufe

Restwärmeanzeige H

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

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

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

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

Siehe dazu auch Seite 22 und 25.

Tastenbetätigung

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

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

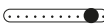
Kochfeld und Kochzone einschalten

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

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

 links... Kochstufe 

 Mitte ... Kochstufe 

 rechts ... Kochstufe 

Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“

Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende Sensorfeld  betätigen.

3. Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.

So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol . Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet.

Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.



Kochzone ausschalten

- a) Das Sensorfeld ganz links  betätigen, oder
- b) auf dem Sensorfeld  den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern
- c) die Ein-/Aus-Taste  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).



Kochfeld abschalten

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



Hinweis:

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

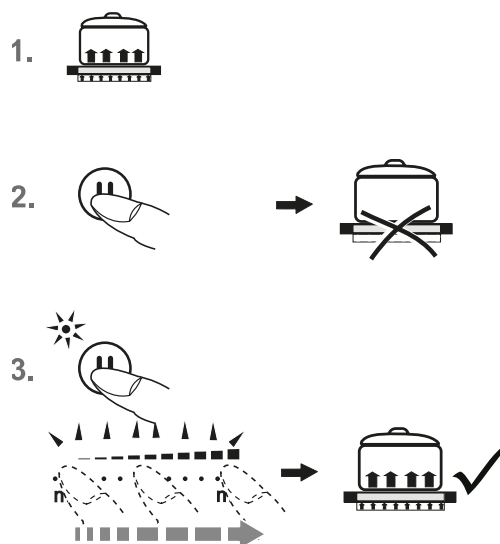
*Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“.

STOP-Funktion

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z. B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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



Recall-Funktion (Wiederherstellungsfunktion)

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

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

Wiederhergestellt werden:

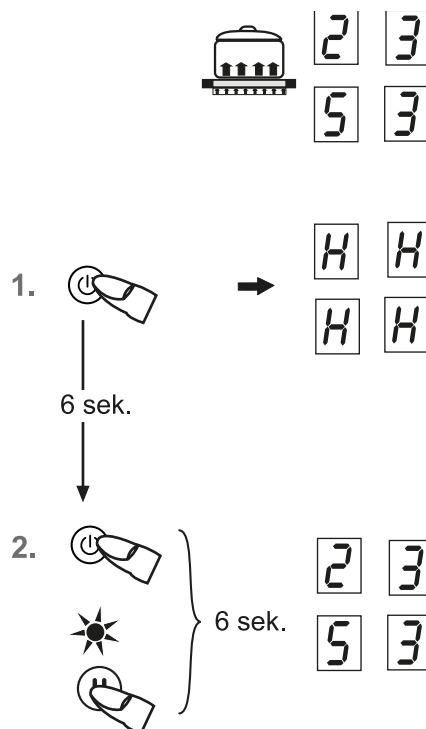
- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten Kochstellen

Timer

- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt), die Bedienung gesperrt.



Brückenfunktion []

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

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

Hinweis

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

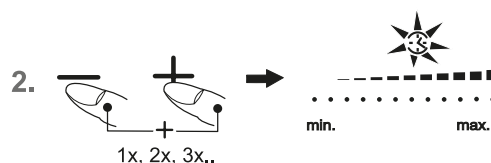
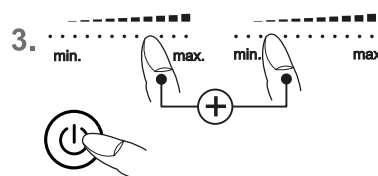
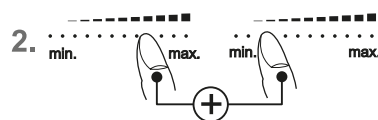
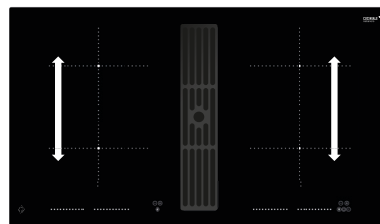
Abschaltautomatik (Timer)

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

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

Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 3 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Plus- $+$ und Minus $-$ -Taste gleichzeitig so oft betätigen, bis das entsprechende Symbol für die gewünschte Kochzone aufleuchtet. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der $-$ Minus-Taste löschen (0).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

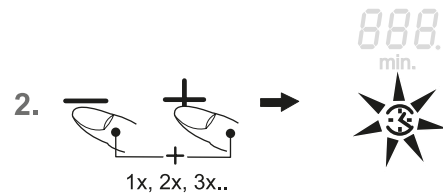


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet



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



Kurzzeitweckereinstellung falls Kochzonen in Betrieb sind

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

Hinweis

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung einschalten.

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 5 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen.
2. Gleich darauf die Kochmütze-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die Kochmütze-Taste betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein **L** für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten.

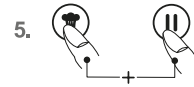
4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf die Kochmütze-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die STOP-Taste betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das **L** erlischt. Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben.

Voraussetzung:

- Die Kindersicherung ist nach Punkt 1–3 eingeschaltet.
 - Ein-/Aus-Taste betätigen.
 - Gleich darauf die Move-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen. Jetzt kann vom Benutzer eine Kochzone eingeschaltet werden.
- Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist die Kindersicherung wieder aktiv (eingeschaltet).

Hinweis

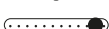
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



Manuelle Ankochautomatik **A→6→A**

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

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z. B. das Kochen von Suppenfleisch).

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

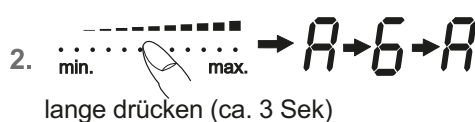
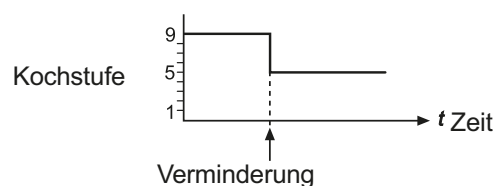
Hinweis

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

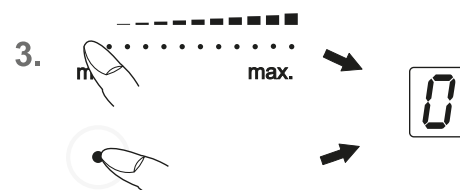
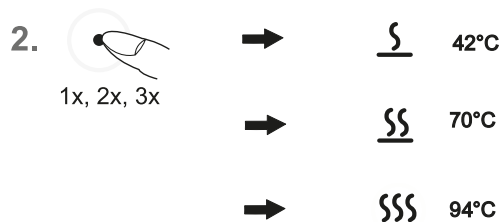
Warmhaltefunktion

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

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
2. Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
entspricht ca. 40 – 50 °C
entspricht ca. 50 – 80 °C
entspricht ca. 80 – 100 °C
3. Zum Ausschalten das Sensorfeld  links betätigen oder die Warmhalte-Taste    betätigen. Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.



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



Powerstufe **P**

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

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

Hinweis:

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld  betätigen.

Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.

1. 
2. 
3.  
10 Minuten

Lüfter verwenden im manuellen Modus

In der Mitte des Gerätes befindet sich der Lüfter mit dem Abzug nach unten.

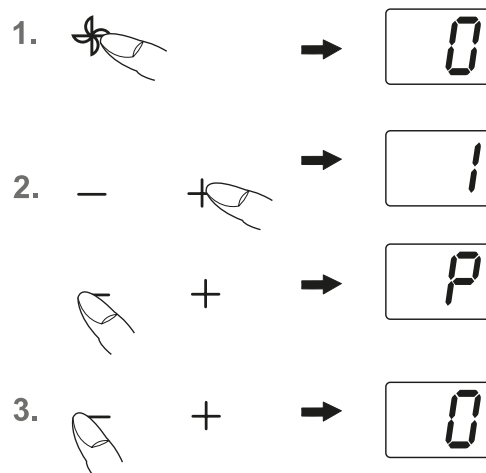
Wichtig: Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen!
Verbrennungsgefahr!

Lüfter ein- und ausschalten

1. Ein-/Aus-Taste vom Lüfter kurz  betätigen.
2. Anschließend kann durch die Plus-  oder Minus  -Taste eine gewünschte Leistungsstufe 1–9 oder P gewählt werden. Die Intensivstufe P bleibt für 5 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 6 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die Minus - Taste vom Lüfter  betätigen bis 0 angezeigt wird oder die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  betätigen.

Tipp

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.



Lüfternachlauf (empfohlen)

Hinweise zur Nachlaufzeit

Wenn eine oder mehrere Kochzonen für eine gewisse Zeit angeschaltet wurde, und/oder eine ausreichende Wärmeintensität gegeben ist, gekennzeichnet durch die Anzeige , schaltet sich nach dem Ausschalten aller Kochzonen automatisch der Lüfter für 10 Minuten mit der sogenannten Nachlaufautomatik ein. Entweder der Benutzer schaltet den Lüfter dann nach eigenem Ermessen manuell wieder ab, oder der Lüfter geht nach 10 Minuten selbstständig aus.

Wird eine Kochzone oder mehrere nur kurz und nicht auf einer seitens des Herstellers vorgegebenen Hitzestufe benutzt, dann schaltet sich der Lüfter zur Nachlaufautomatik nach dem Ausschalten aller Kochzonen nicht automatisch zu. Dies verhindert ein permanentes Zuschalten des Lüfters bei nur ganz kurzen Kochprozessen, wie z. B. Wasser erhitzen in einem kleinen Topf.

So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet. Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen beim Ausschalten des Kochfeldes verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.

1. Nach dem Kochvorgang, das Kochfeld ausschalten.
2. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten wird automatisch aktiviert. Es wird das Cooldown-Symbol  angezeigt.

Lüfternachlauf vorzeitig ausschalten

- Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  betätigen.

1. 
2. → 

Automatischen Nachlauf permanent deaktivieren

1. Die Steuerung über die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  einschalten.
2. Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  ca. 3 Sekunden drücken bis  angezeigt wird. Der automatische Nachlauf ist dauerhaft deaktiviert.

Automatischen Nachlauf aktivieren

1. Die Steuerung über die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  einschalten.
2. Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  ca. 3 Sekunden drücken bis  angezeigt wird. Der automatische Nachlauf ist dauerhaft aktiviert.

Wichtig

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

Anzeige Fettfilter reinigen

Nach 10 Betriebsstunden erscheint die Anzeige  für Filter Cleaning. Der Fettfilter muss gereinigt werden, ansonsten besteht Brandgefahr.

Um die Lüftung weiterhin zu benutzen, können Sie die Anzeige  mit der Minus-Taste  bestätigen.

Wenn der Fettfilter gereinigt worden ist, können Sie die Anzeige  löschen, indem Sie die Minus-Taste  und die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  gleichzeitig für mind. 3 Sekunden drücken. Der Zähler für die Anzeige beginnt wieder bei 0 Stunden.

Anzeige Kohlefilter wechseln

Nach 300 Betriebsstunden erscheint die Anzeige  für Carbon Cleaning. Der Kohlefilter muss ausgetauscht werden.

Um die Lüftung weiterhin zu benutzen, können Sie die Anzeige  mit der Plus-Taste  bestätigen.

Wenn der Kohlefilter ausgetauscht worden ist, können Sie die Anzeige löschen, indem Sie die Plus-Taste und die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter gleichzeitig für mind. 3 Sekunden drücken. Der Zähler für die Anzeige beginnt wieder bei 0 Stunden.

Cuciniale Automatik (Intelligenter Koch- und Abzugsmodus)

Druch das Symbol  wird angezeigt, dass die Kochzone durch die GourmetPilot®-App automatisch gesteuert wird.

Achtung:

Zum Abbrechen der Cuciniale Kochautomatik gibt es jederzeit zwei Möglichkeiten.

1. 
2. 

Beim unbeabsichtigten Ausschalten mit der Kochmütze folgen Sie bitte den Anweisungen im GourmetPilot.

Sollten Sie vor dem intelligenten Kochmodus (Cuciniale Automatik) bereits auf einer anderen Kochzone manuell kochen, folgen Sie bitte den Anweisungen der GourmetPilot®. Bitte im Anschluss daran den manuellen Kochvorgang neu starten, da dieser unterbrochen wurde.

Lüfter verwenden im Automatikmodus .

Das Symbol  zeigt an, dass der Lüfter durch die GourmetPilot®-App automatisch gesteuert wird. Der Punkt  deutet auf eine Bluetoothverbindung hin.

Wichtig: Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen! Verbrennungsgefahr!

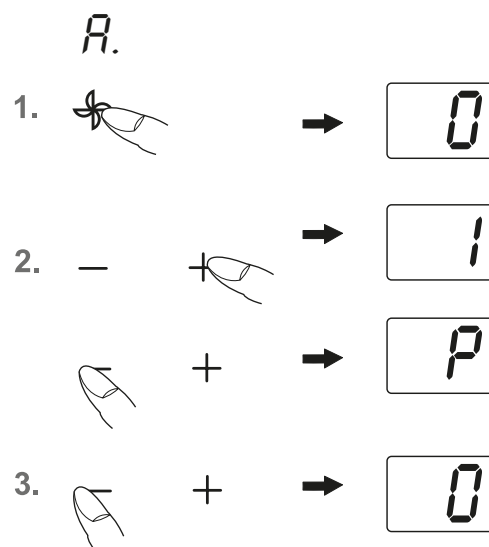
Automatisch gesteuerten Lüfter deaktivieren und in den manuellen Lüfter-Modus wechseln

1. Ein-/Aus-Taste vom Lüfter kurz  betätigen.
2. Anschließend kann durch die Plus-  oder Minus  -Taste eine gewünschte Leistungsstufe 1–9 oder P gewählt werden. Die Intensivstufe P bleibt für 5 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 6 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die Minus  -Taste vom Lüfter  betätigen bis 0 angezeigt wird oder die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter betätigen.

Tipp

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.

Wichtig: Wenn Sie wieder in den automatischen Lüftermodus zurückkehren möchten, können Sie dies in Ihrer GourmetPilot® App steuern.



Lüfternachlauf im Automatikmodus

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen beim Ausschalten des Kochfeldes verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.

1. Nach dem Kochvorgang, das Kochfeld ausschalten.
2. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten wird automatisch aktiviert. Es wird das Cooldown-Symbol  angezeigt.



Lüfternachlauf vorzeitig ausschalten

- Die Ein-/Aus-Taste vom Lüfter  betätigen.

Hinweise zur Nachlaufzeit

Wenn eine oder mehrere Kochzonen für eine gewisse Zeit angeschaltet wurde, und/oder eine ausreichende Wärmeintensität gegeben ist, kennzeichnet durch die Anzeige , schaltet sich nach dem Ausschalten aller Kochzonen automatisch der Lüfter für 10 Minuten mit der sogenannten Nachlaufautomatik ein. Entweder der Benutzer schaltet den Lüfter dann nach eigenem Ermessen manuell wieder ab, oder der Lüfter geht nach 10 Minuten selbstständig aus.

Wird eine Kochzone oder mehrere nur kurz und nicht auf einer seitens des Herstellers vorgegebenen Hitzestufe benutzt, dann schaltet sich der Lüfter zur Nachlaufautomatik nach dem Ausschalten aller Kochzonen nicht automatisch zu. Dies verhindert ein permanentes Zuschalten des Lüfters bei nur ganz kurzen Kochprozessen, wie z. B. Wasser erhitzen in einem kleinen Topf.

So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet.

Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

Sonderfunktion / Mehrwertfunktion

Löschen der Bluetooth Kopplungsinformation

Um mit einem Smartphone / Tablet und passender App (siehe GourmetPilot3® App, GP3) eine Bluetooth Verbindung zum Gerät aufzubauen, wird zunächst eine sogenannte „Kopplung“ durchgeführt. Hierbei werden auf Seiten des Habanero® spezielle Informationen über das zu verbindende Gerät gespeichert. Gleiches wird automatisch auch durch das Betriebssystem auf dem Smartphone / Tablet durchgeführt. Nach diesem Kopplungsprozess „kennen“ sich beide Geräte und der gesicherte Verbindungsaufbau kann zukünftig direkt erfolgen. Der Speicherplatz für die Verbindungsinformationen auf dem Habanero® ist begrenzt und daher kann es sein, dass im Falle von zu vielen verbundenen Geräten, kein weitere Kopplung mehr möglich ist. In diesem Fall muss der sogenannte „Kopplungsspeicher“ auf dem Habanero® gelöscht werden. Ebenso kann es sein, dass z.B. auf einem Smartphone / Tablet die Kopplungsinformation verloren geht. In diesem Fall muss für ein erneute Kopplung mit dem Habanero, die noch vorhandene Kopplungsinformation gelöscht werden.

Um die Kopplungsinformationen auf dem Habanero® zu löschen, müssen die „Power ON/OFF“ Taste sowie die „—“ Taste für mindestens 3 Sekunden gleichzeitig gedrückt werden. Sobald die Kopplungsinformationen gelöscht wurden, erscheint im Display der Lüfter Steuerung 

Mehrwertfunktionen

Weitere Mehrwertfunktionen werden entweder aktuell über die *GourmetPilot® App oder unseren Downloadbereich www.cuciniale.com/hilfe kommuniziert.

*ab GP3 (GourmetPilot3®)

Reinigung und Pflege des Gerätes

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

Reinigung nach Gebrauch

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

Wöchentliche Pflege

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

Spezielle Verschmutzungen des Gerätes

Starke Verschmutzungen

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

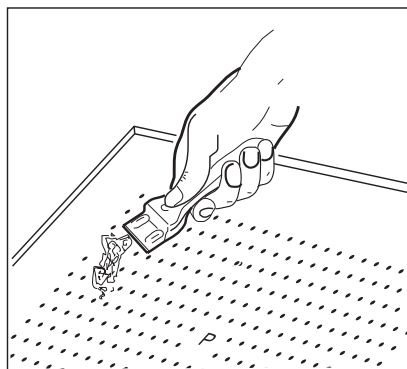
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

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

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

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

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



Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfilter

Reinigen Sie die Metallfettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Zur Filterentnahme die Abdeckung des Lüfters abheben und das U-förmige Edelstahl-Luftleitblech in der Ansaugöffnung nach oben aus dem Lüfter heben. Jetzt den Filter entnehmen. Drücken Sie dazu die Verriegelung in der Griffmuschel nach unten und entnehmen Sie die Filter.

Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler senkrecht stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich aluminiumverträgliche Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters.

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

Die Lüftungsöffnungen in der Abdeckung sorgen dafür, dass aus dem Lüfter-Innen auch im Ruhezustand mit aufgesetzter Abdeckung ohne laufendes Gebläse gegebenenfalls Restfeuchtigkeit vom Kochen und Reinigen entweichen kann.

Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere.

Den Lüfter reinigen Sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

Reinigung und Pflege des Lüfters

Der Filter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 – 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen. Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.

Pflege des GourmetSensors®

Wichtig! Stark färbende Lebensmittel und Öle können den Sensor verfärben. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Sensors.

Die Batterie ist eine (nicht wieder aufladbare) Lithium-Batterie mit spezieller Wärmeschutzverkapselung. Der Sensor schaltet sich nach Abschluss des Kochvorganges von selbst aus. Die Batterie kann nicht vom Anwender ersetzt werden, weil das Sensorgehäuse wasserdicht verklebt ist. Kontaktieren Sie daher rechtzeitig unseren Kundenservice oder Fachhändler. Halten Sie dazu Seriennummer und Kaufbeleg des GourmetSensors® bereit.

Kundenservice / Hotline:

Telefon: +49 (0) 8382-9110 412

E-Mail: kundenservice@cuciniale.com

Cuciniale GmbH, Oberhof 13

88138 Weißenberg / Lindau

Erklärung der Symbole auf der Rückseite des GourmetSensor®:



Nicht in die Mikrowelle legen.



Niemals in einen Backofen legen.



Nicht auf den Grill legen.



Nicht direkt auf das Kochfeld legen.



Niemals flach in das Kochgeschirr hineinlegen.



Nicht in der Spülmaschine reinigen.
Nur manuell abwischen.
Siehe auch Kapitel Wartung/Pflege.



Nicht im Hausmüll entsorgen.

**Do not
overheat:
max.
200°C**

Nicht einer Temperatur von mehr als
200° C aussetzen.



**Alle Materialien, die mit Lebensmittel
in Kontakt treten sind lebensmittelecht.**

Was tun bei Problemen mit dem Gerät?

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

Bitte beachten

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

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

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton?

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

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

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

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

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Es erscheint das Topfzeichen ?

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

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

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

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

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

Das Gerät läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

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

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Löschen der Bluetooth Kopplungsinformation

Siehe Seite 24.

Fehlersuche GourmetPilot®

Problem	Lösung
GourmetPilot® lässt sich nicht installieren	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden. Die geeigneten Geräte finden Sie unter dem Link: http://cuciniale.com/app-download
GourmetPilot® lässt sich nicht starten	Bitte überprüfen Sie, ob Sie ein geeignetes Gerät verwenden. Bitte GourmetPilot® schließen und erneut starten. Gegebenenfalls die App aktualisieren, neu installieren oder das Endgerät neu starten.
GourmetSensor® / Gerät lassen sich nicht verbinden	Bitte in den Einstellungen des Bediengerätes überprüfen, ob Bluetooth eingeschaltet ist. Gegebenenfalls einmal aus- und wieder einschalten. Abstand vom Bediengerät zum GourmetSensor® und Gerät reduzieren.
Die Verbindung zum GourmetSensor® / Gerät bricht ständig ab, und baut sich erneut auf	Bitte schalten Sie Bluetooth in den Einstellungen des Gerätes aus und dann wieder ein. Hilft das nicht, starten Sie das Gerät erneut. Tritt der Fehler immer noch auf, wenden Sie sich bitte an den Fachhändler oder unsere Hotline.

Hinweis:

Für perfekte Garergebnisse empfehlen wir gute Lebensmittel, hochwertiges Qualitätskochgeschirr mit glatten Oberflächen (keine Rillen). Zum Stand der Drucklegung ist die einwandfreie Funktion mit Grillpfannen oder emaillierten Gusspfannen nicht gewährleistet.

Datenschutzhinweis

Der Schutz Ihrer persönlichen Daten, die Sie uns bei der Registrierung des Produktes übermitteln, liegt uns sehr am Herzen. Sie werden durch digitale Sicherheitssysteme verschlüsselt und an uns übertragen. Unsere Datenverarbeitungseinrichtungen und Übertragungswege sind durch technische Maßnahmen gegen Beschädigungen, Zerstörung oder unberechtigten Zugriff geschützt. Wir erheben und speichern Ihre persönlichen Daten grundsätzlich nur, soweit es für die Erbringung unserer Dienstleistung oder die Durchführung z.B. eines Kaufvertrages notwendig ist. Dazu kann es erforderlich sein, Ihre persönlichen Daten an Unternehmen weiterzugeben, die wir zur Erbringung der Dienstleistung oder zur Vertragsabwicklung einsetzen. Dies sind z. B. Transportunternehmen.

Eine ausführliche Datenschutzerklärung nach BDSG und TMG finden Sie auf unserer Homepage unter www.cuciniale.com/impressum

Montageanleitung

Sicherheitshinweise

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

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

Belüftung

- Das Gerät verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten, startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt, reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Gerät und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.

- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbstständig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Gerätes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

Einbau

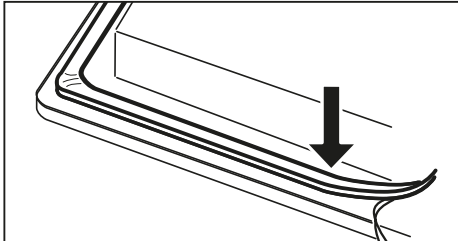
Wichtige Hinweise

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

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



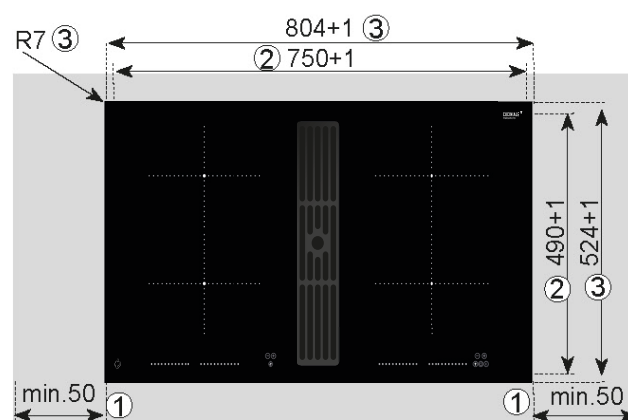
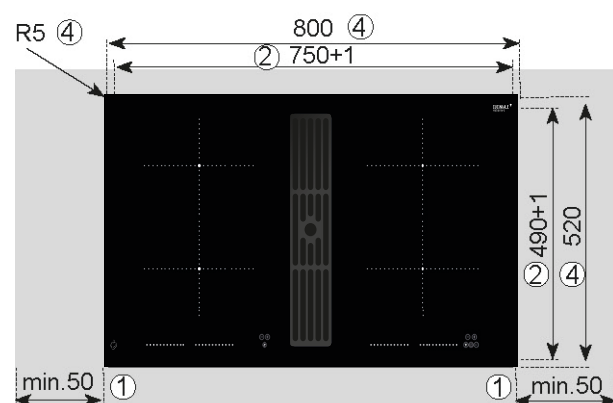
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z. B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

Arbeitsplattenausschnitt

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

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

Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau



1. Mindestabstand zu benachbarten Wänden
2. Ausschnittmaß
3. Ausfräßmaß
4. Kochfeldausßenmaß

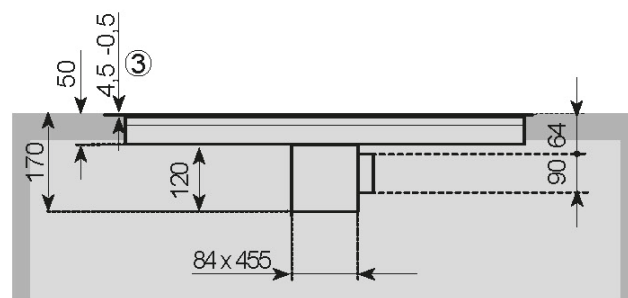
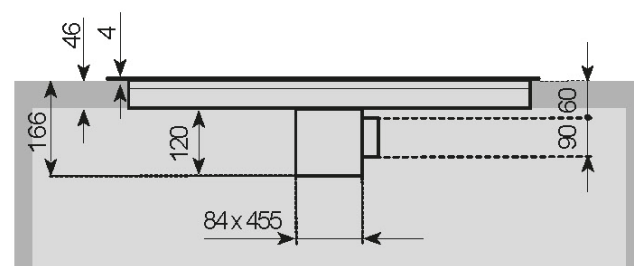
Wichtig: Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

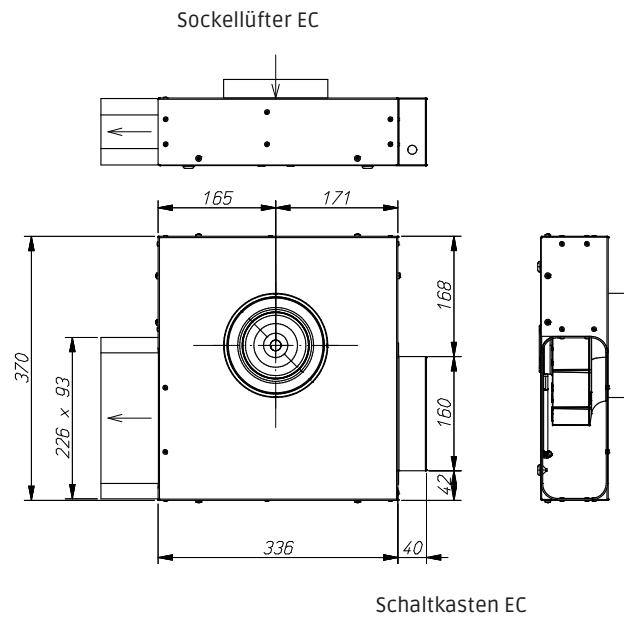
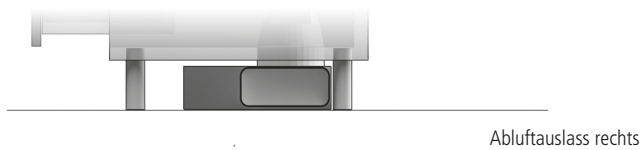
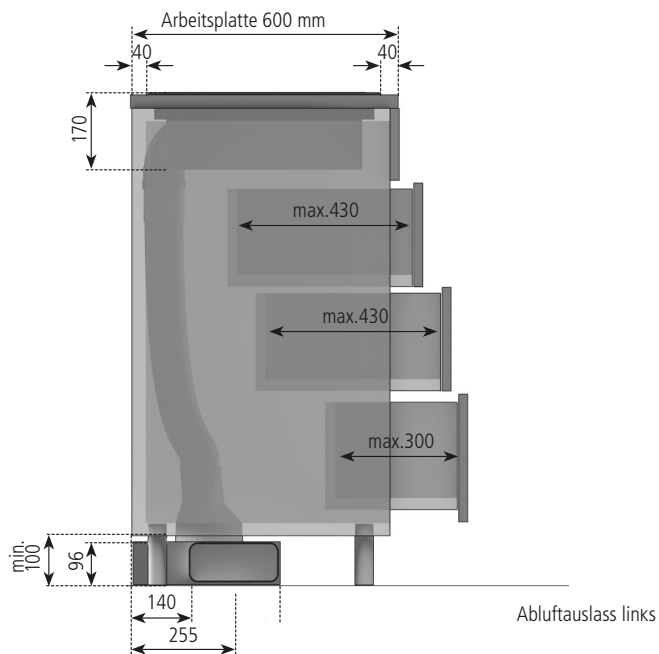
Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenfalls Höhenausgleichssplatten unterlegen.

Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

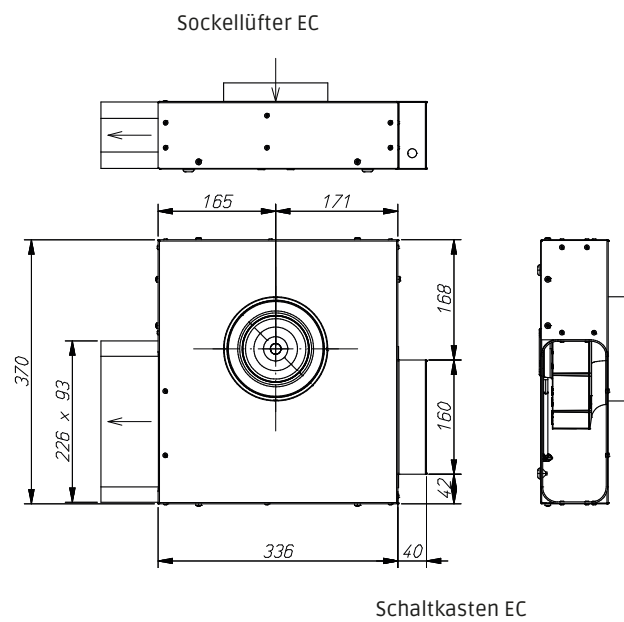
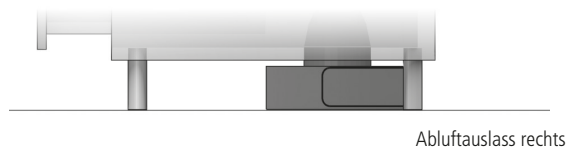
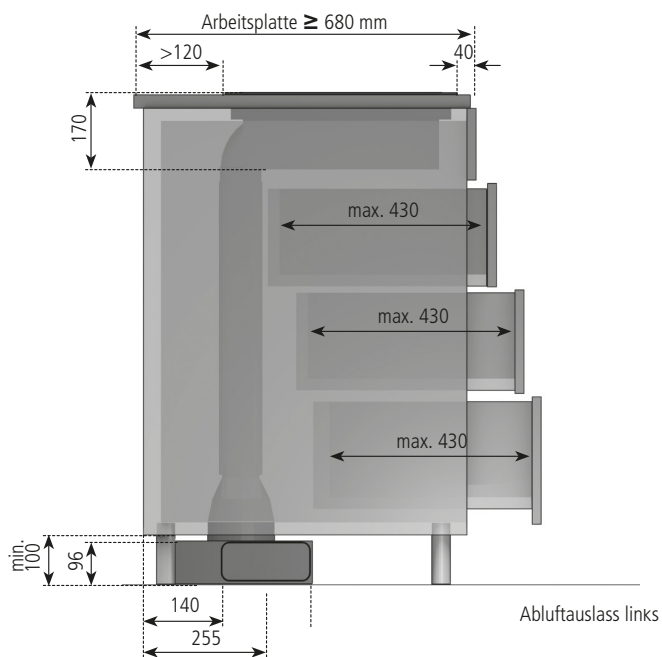
Wichtig: Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!



Abbildungen Küchenschrank



Abluft wahlweise links oder rechts:
Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.

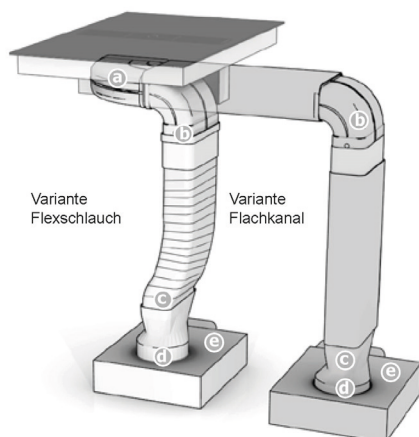


Abluft wahlweise links oder rechts:
Die Abluft kann je nach Einbausituation links oder rechts gewählt werden. Beachten Sie bitte hierzu die nebenstehenden Maße zur optimalen Planung.

Zusammenbau Abluftsystem

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Lüfter kann mit einem Flexschlauch oder einem Flachkanalsystem (im Lieferumfang enthalten) erfolgen.

Das Flachkanalsystem nach Bedarf in der Länge mit einer Feinsäge kürzen.



Zu Punkt c

Das flexible Verbindungsstück wird bei der Arbeitsplattentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Verlegung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installation. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

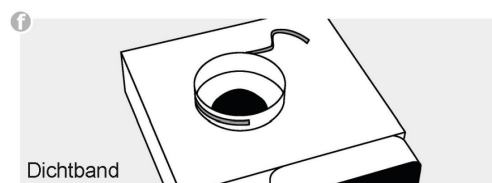
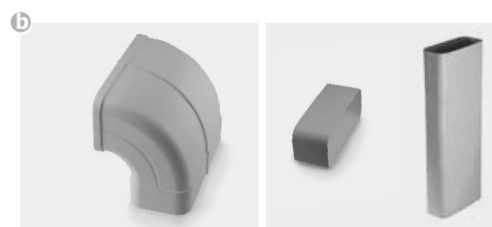
Zu Punkt f

Vor dem Aufstecken des Übergangstücks (d) auf den Sockellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



Wichtig: Alle Komponenten müssen nach dem Zusammenstecken mit dem beiliegendem Klebeband wie abgebildet dicht verklebt werden.

Abluftkanal-Komponenten (teilweise optional)



Sockelfilter (optional)



6-poliger Stecker Anschluss Lüfter

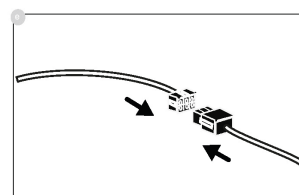
Stromschlaggefahr

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen! Vor einem wieder Öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

Das Gerät darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Lüfter sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist.

Vorgehensweise

Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 6-poligen Stecker. Steckersicherung am 6 poligen Stecker (Lüfter) des Kochfeldes öffnen und den 6 poligen Gegenstecker vom Lüfter aufstecken bis dieser sicher einrastet.



Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauverordnungs-vorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug compatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.

Hinweis: Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

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

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

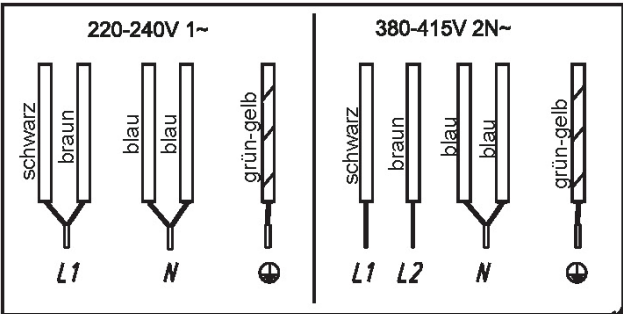
Anschlusswerte

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

Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

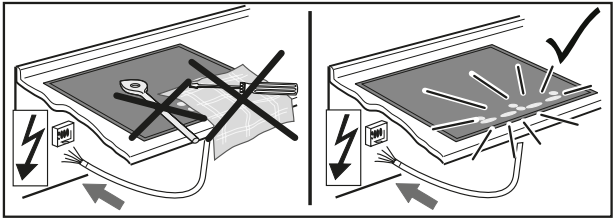
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss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



Inbetriebnahme

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

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



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

7.11 Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefemm	170 x 800 x 520
Kochzonen	
alle.....cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*

Technische Daten Habanero MU80-4

Ausführung	Gerätemaß	Bestellnr.	Anschlusswert
rahmenlos	800 x 520 x 170 mm	GA4980	7,4 kW/2NAC 400 V, inkl. Anschlussleitung 1,5 m
Edelstahlrahmen	803 x 523 mm	GA4981	

	KW	V
Kochfeld.....kW	7,4	220 / 400
Lüfter.....kW	0,115	220

*Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

Technische Daten GourmetSensor

Typennummer:	GS4901
Gerät B/T/H in mm	168 x 39 x 34
Battery type:	Lithium, wärmestabil verkapselt
Batteriespannung:	3 V
Schnittstellen:	Bluetooth® Smart
Entspricht Vorschriften nach:	CE, LFGB, RoHS

Garantiebedingungen des Einbaukochfeldes und GourmetSensor®

Unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundenservice zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung.

Kundenservice / Hotline:

Telefon: +49 (0) 8382-911 04 12

E-Mail: kundenservice@cuciniale.com

Cuciniale GmbH, Oberhof 13

88138 Weißenberg / Lindau

Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen. Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1. Die Garantiezeit des GourmetSensors® beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum für die bei uns gekauften Produkte, also **NICHT** für das mobile Endgerät. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz. Die Garantiezeit verlängert sich um 1 Jahr bei Registrierung. Hierzu ist eine Email an **kundenservice@cuciniale.com** bzw. ein Brief mit folgenden Angaben zu senden: Name, Adresse, Email, Seriennummer.

2. Während der Garantiezeit werden Sensoren, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über. Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3. Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung des Defekts und innerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4. Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich: Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundenservice in Verbindung. Wir versuchen im ersten Schritt das Problem telefonisch zu lösen (z.B. bei Problemen mit der Software). Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, reparieren wir den Sensor oder Sie erhalten einen neuen Sensor. Die Rücksendekosten werden von uns getragen. Einsendungen ohne vorherige Ankündigung und Vergabe einer Reparaturnummer werden nicht bearbeitet.

5. Garantieansprüche sind ausgeschlossen durch:

- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung,
- Nichtbeachtung der für das Produkt geltenden Sicherheitsvorkehrungen,
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall),
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden,
- eigenmächtige Reparaturversuche,
- ständiges Drücken auf den Einschalttaster,
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6. Vom Garantieumfang nicht (oder, nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenersatzung. Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

7. Unter **www.cuciniale.com/cuciniale-5-jahres-garantie** haben Sie die Möglichkeit Ihre Garantie auf 5- oder 10 Jahre zu verlängern.

