

CUCINIALE 

**CUCINIALE®
Intelligentes Kochsystem Sandia®**

**Gebrauchs- und Montageanweisung
Induktions-Glaskeramik-Kochfeld**



Den GourmetPilot2® können Sie
mittels beigefügten QR-Code
oder im App Store / Playstore
herunterladen.

1. LIEFERUMFANG

Das intelligente Kochsystem besteht aus:

- Einbaukochfeld Sandia®
- GourmetSensor®
- Bedienungsanleitung
- Dichtband zum Einbau
- 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/AppDownloadDE.html>**

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 Induktionskochfeld 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, Pilav) 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

Philipp Ochtendung
Entwicklungsleiter und
Profikoch

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 Informationen 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	2
Einleitung	3
Allgemein	4
Sicherheitshinweise und Warnungen	5
Für Anschluss und Funktion des Kochfeldes	5
Für das Kochfeld allgemein	5
Für Personen	6
Für Kinder	7
Für GourmetSensor® allgemein	7
Hinweiserklärung - und Symbol	7
Erstmalige Inbetriebnahme / Registrierung	8
Gerätebeschreibung / Einbaukochfeld	9
Bedienung durch Sensortasten	10
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	10
Bedienung des Einbaukochfeldes	11
Das Kochfeld	11
Topferkennung	11
Betriebsdauerbegrenzung	11
Sonstige Funktionen	12
Überhitzungsschutz (Induktion)	12
Geschirr für Induktionskochfeld	12
Energiespartipps	12
Kochstufen	13
Restwärmeanzeige	13
Tastenbetätigung	13
Kochfeld und Kochzone einschalten	14
Kochzone ausschalten	14
Kochfeld abschalten	14
STOP-Funktion	15
Recall-Funktion	15
Brückenfunktion	16
Abschaltautomatik (Timer)	16
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	17
Kindersicherung	17
Manuelle Ankochautomatik	18
Warmhaltefunktion	18
Powerstufe	19
Powermanagement	19
Cuciniale Automatik (Intelligenter Kochmodus)	19
Reinigung und Pflege des Kochfeldes	20
Glaskeramik-Kochfeld	20
Spezielle Verschmutzungen	20
Pflege des GourmetSensors®	21
Was tun bei Problemen am Einbaukochfeld	22
Fehlersuche GourmetPilot®	23
Hinweis und Dataschutzhinweis	23
Montageanleitung	24
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	24
Belüftung	24
Einbau	24
Kochfelddichtung	25
Arbeitsplattenausschnitt	25
Elektrischer Anschluss	26
Anschlusswerte Sandia 40	26
Anschlusswerte Sandia 60	27
Anschlusswerte Sandia 80	28
Technische Daten GourmetSensor®	29
Garantiebedingungen des Einbaukochfeldes und GourmetSensors®	30

Sicherheitshinweise und Warnungen

Für Anschluss und Funktion des Kochfeldes

- 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®).

Für das Kochfeld allgemein

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

- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die 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 Kochfeld ab.
 - Trennen Sie das Kochfeld 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 Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z. B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck ...) dürfen nie auf dem Induktions-

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 zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen 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 Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Kochfeld 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 Kochfeld angeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern

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 Kochfeld samt GourmetSensor® nicht spielen.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Kochsystem fernzuhalten.
- Das Kochfeld 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 Induktionskochfeld 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.**

Erstmalige Inbetriebnahme / Registrieren 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 und sich als Nutzer registrieren.
- Rezept auswählen und los geht's.



1. GourmetPilot® downloaden und installieren

Fotografieren Sie zum Installieren des **GourmetPilot2®** diesen Code mit einem üblichen QR-Code-Reader.

Falls Sie keinen QR-Code-Reader haben, können Sie auch die App GourmetPilot® im App-Store herunterladen.

Der GourmetPilot® wird dann mit dem Bild links angezeigt.

2. Nutzer- und GourmetSensor® Registrierung

Beim erstmaligen Öffnen erscheint ein Anmeldefenster. Hier können Sie sich mit einem vorhandenen Cuciniale Account anmelden oder alternativ einen solchen erstellen.

3. Kochen mit dem GourmetPilot®

- Betreiben Sie den GourmetPilot® in bis 2 m Entfernung (freie Sicht) zum Kochfeld/GourmetSensor®.
- GourmetPilot® läuft auch im Hintergrund weiter und signalisiert notwendige Aktionen über die Mitteilungszentrale/Statusleiste.

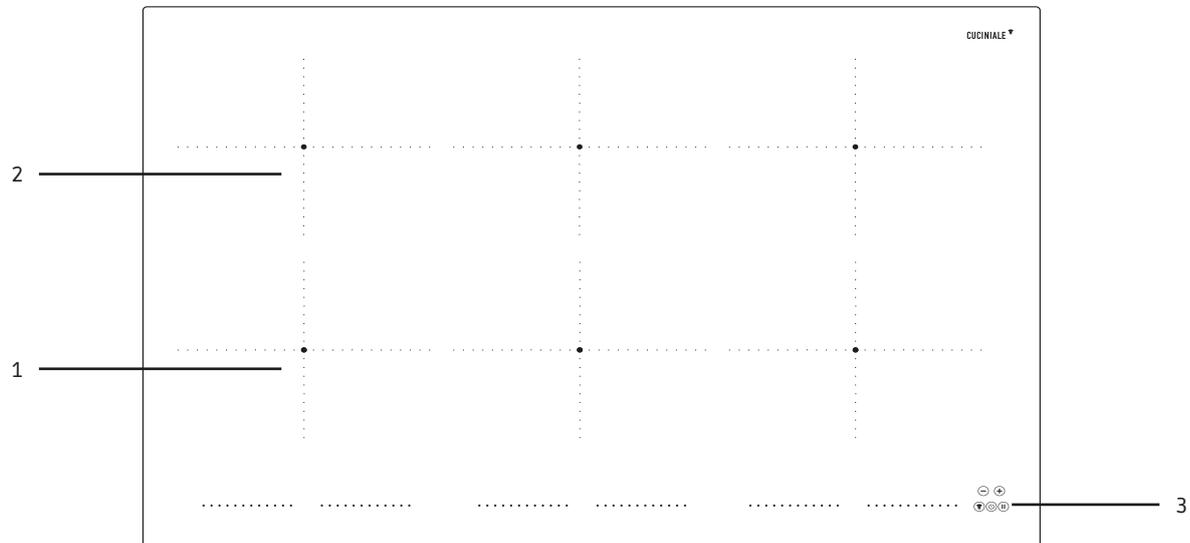
Weitere Hinweise:

Das automatische Kochen wird in der App erläutert.

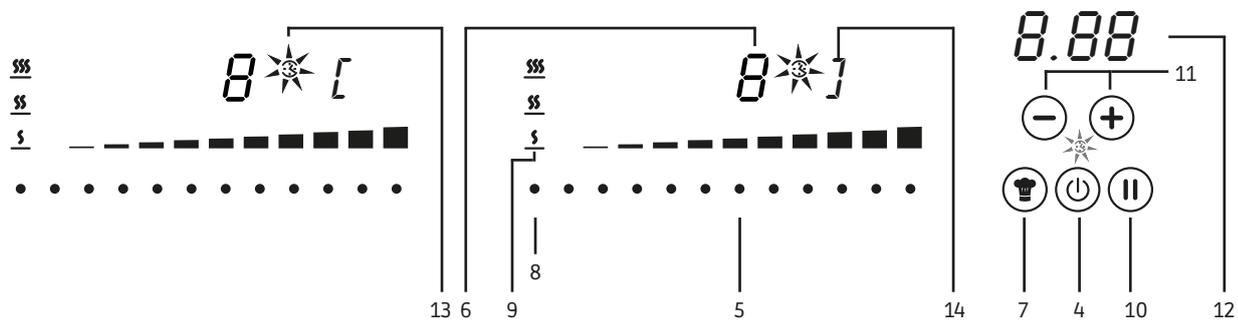


Mit diesem Button erhalten Sie situationsabhängige Hilfe und Information zur Bedienung des GourmetPilot®.

Gerätebeschreibung Einbaukochfeld



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.



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

Bedienung durch Sensortasten

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

Ein-/Aus-Taste (4)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld 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>6</i> → <i>A</i>	<i>A</i> und Leistungsstufe <i>6</i> im Wechsel
<i>II</i>	Stop-Funktion
<i>s</i> <i>ss</i> <i>sss</i> <i>U</i>	Warmhaltefunktionen
<i>A</i>	Cuciniale Automatik
<i>L</i>	Kindersicherung

sss

ss

s

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)

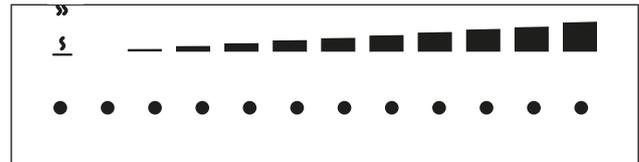
Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Kochmütze (7)

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

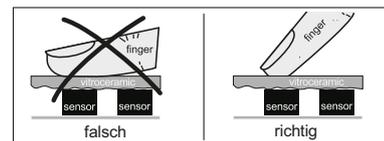
Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

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?

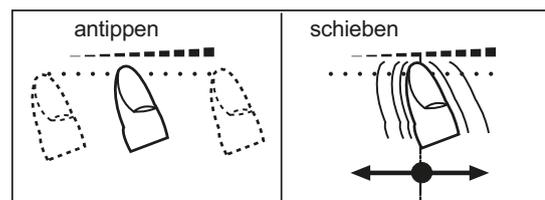
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit benachbarte Tasten/Sensorfelder nicht versehentlich reagieren.



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 Einbaukochfeldes

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 Kochfeldes 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 Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
220 x 190	115

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

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

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
S S S S L	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.

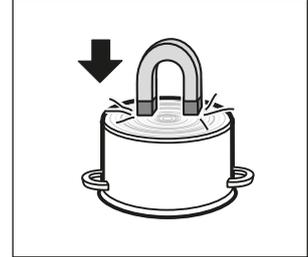
Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium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

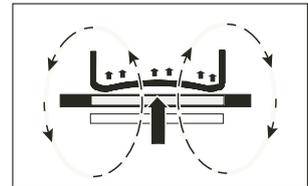


Hinweis:

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 $0 - 9$ 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!

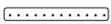
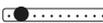
Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

Tastenbetätigung

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

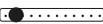
Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

Kochfeld und Kochzone einschalten

- Ein-/Aus-Taste  solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen  zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
- Gleich anschließend das Sensorfeld  einer Kochzone betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
 links... Kochstufe 
 Mitte ... Kochstufe 
 rechts ... Kochstufe  P*
 Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
 Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone das entsprechende Sensorfeld  betätigen.
- 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

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



Kochfeld abschalten

- 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.

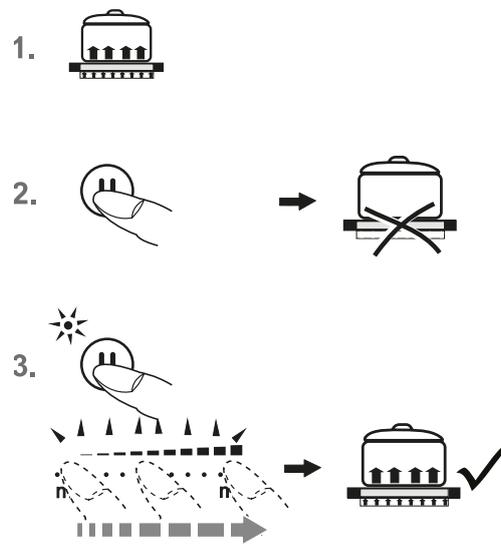
1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.

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:

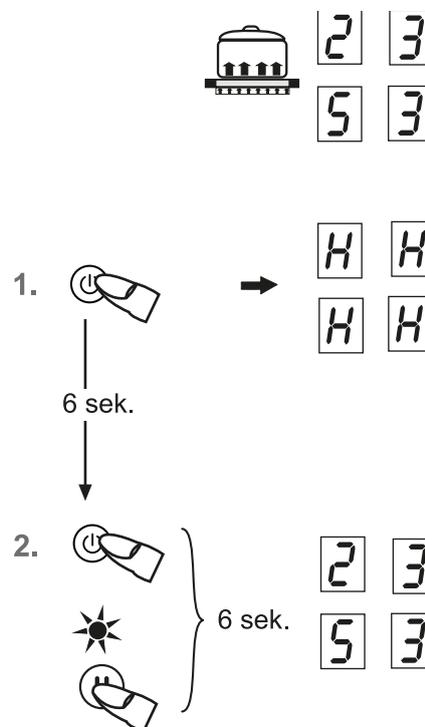
- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten Kochstellen bezogenen

Timern

- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

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



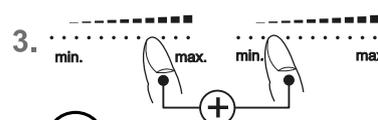
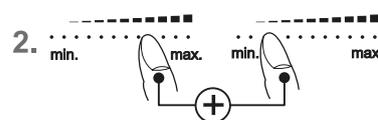
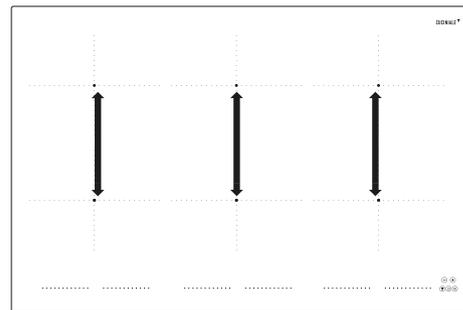
Brückenfunktion []

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!

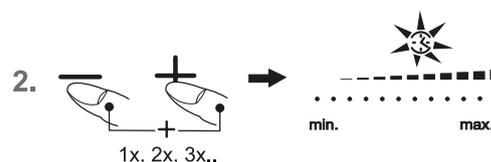
Abschaltautomatik (Timer)

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.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der oder Taste abgeschaltet werden kann.

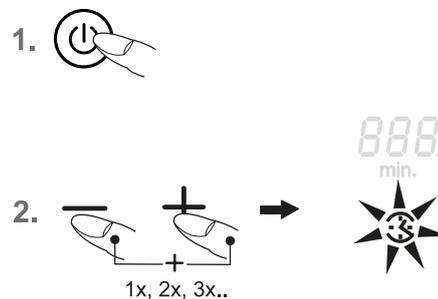


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

Die Kochzonen sind ausgeschaltet

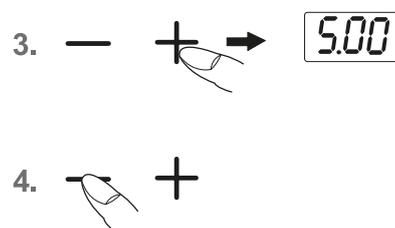


1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die Plus- und Minus-Taste gleichzeitig betätigen, bis unter der Timeranzeige das Symbol aufleuchtet.
3. Zum Einstellen der Zeit die Plus- oder Minus-Taste betätigen. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen. Der Dezimalpunkt blinkt.
4. 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 Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung

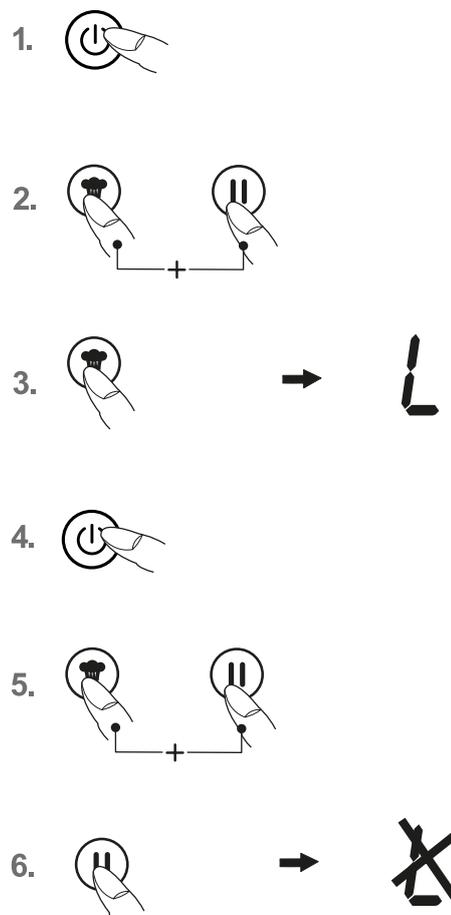
Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt. **Kindersicherung einschalten.**

1. Ein-/Aus-Taste solange betätigen (ca. 1 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.

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!

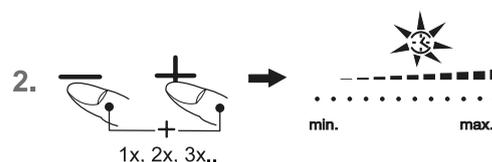
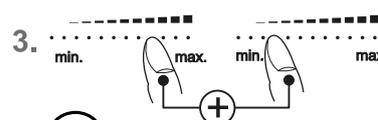
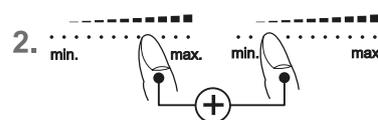
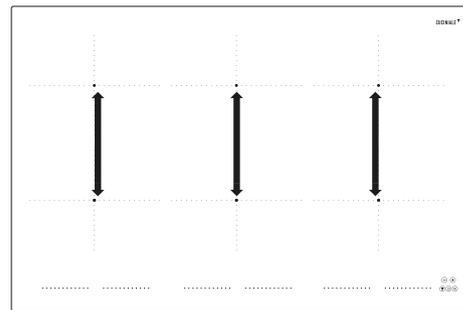
Abschaltautomatik (Timer)

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.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung der oder Taste abgeschaltet werden kann.

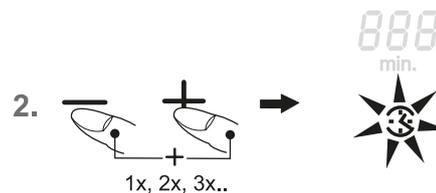


Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

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 Glaskeramik-Kochfeld 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. 1 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.

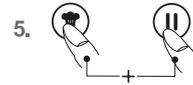
4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf die Kochmütze-Taste und die STOP-Taste gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die STOP-Taste betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt. Kindersicherung nur für einen Kochvorgang aufheben

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 weitergargt werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

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

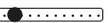
1. Das Kochfeld einschalten.
2. Das Sensorfeld  lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
 -  links Kochstufe 1
 -  Mitte Kochstufe 6
 -  rechts Kochstufe 8
 A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
3. Die Ankochautomatik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

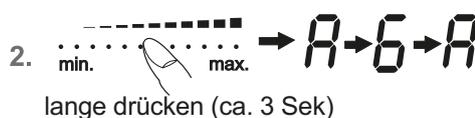
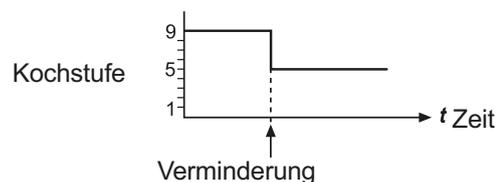
Hinweis

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

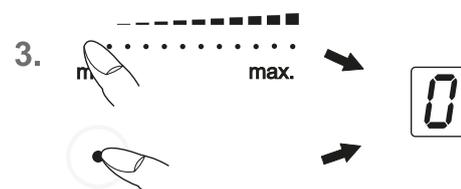
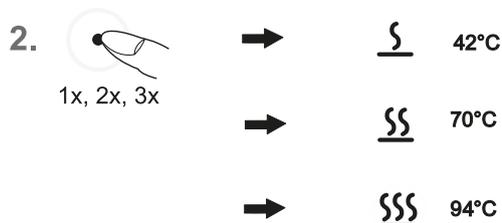
Warmhaltefunktion

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 **P** ein.
Die Powerstufe ist eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das **P** erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis:

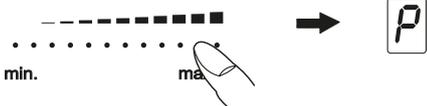
Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das jeweilige Sensorfeld  betätigen.

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.  → **P**
 3.  → **9**
- 10 Minuten**

Cuciniale Automatik **A** (Intelligenter Kochmodus)

Druch das Symbol **A** wird angezeigt, dass die Kochzone durch den 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 bitten den Anweisungen im GourmetPilot.

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

Reinigung und Pflege des Kochfeldes

Glaskeramik-Kochfeld

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

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

Reinigung nach Gebrauch

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

Wöchentliche Pflege

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

Spezielle Verschmutzungen Einbaukochfeldes

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.

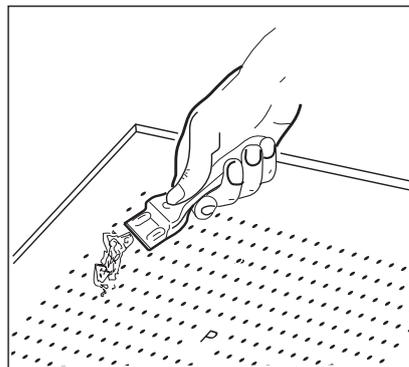
Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

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.



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. Ein niedriger Ladezustand der Batterie wird im GourmetPilot® angezeigt.

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: 08382-9110419

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 am Einbaukochfeld?

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 Kochfeldes 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 Kochfeldes 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 Kühlgebläse 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 Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

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/AppDownloadDE.html
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® / Kochfeld 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 Kochfeld reduzieren.
Die Verbindung zum GourmetSensor® / Kochfeld 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

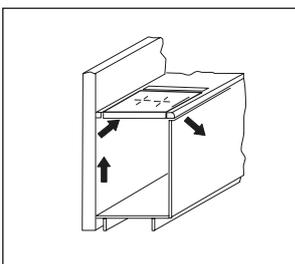
Sicherheitshinweise

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

Belüftung

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



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

- 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 Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

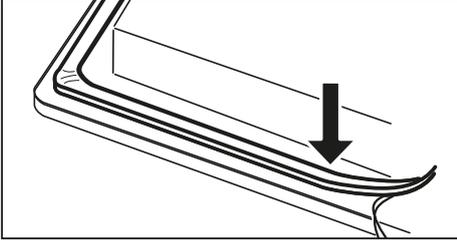
Einbau

Wichtige Hinweise

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

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

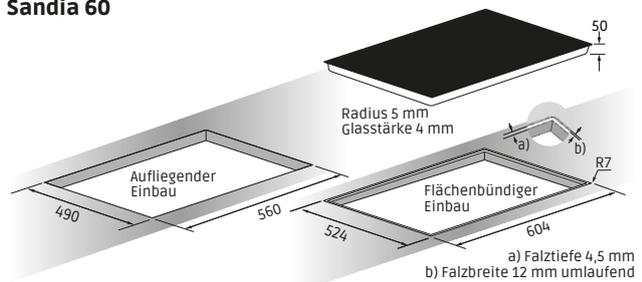


- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z. B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln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

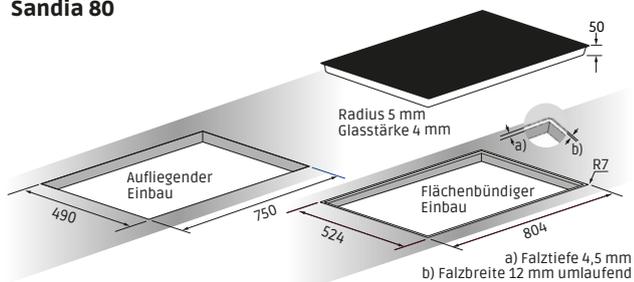
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann. Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

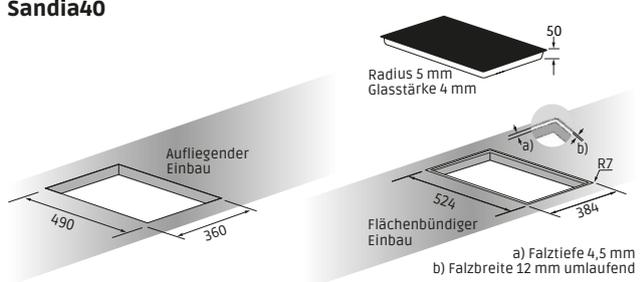
Sandia 60



Sandia 80



Sandia40



Elektrischer Anschluss

- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**
- 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.
- **Das Gerät ist nur für einen Festanschluss zugelassen. Es darf nicht mit einem Schukostecker angeschlossen werden.**

Anschlusswerte Sandia 40

Netzspannung: 220-240V ~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Technische Daten Sandia 40

Ausführung	Gerätemaß	Bestellnr.	Anschlusswert
rahmenlos	380 x 520 mm	GB4940	3,7 kW/AC 230 V, inkl. Anschlussleitung 1,5 m
Edelstahlrahmen	383 x 523 mm	GB4941	

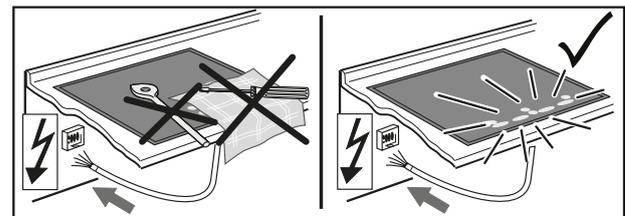
Inbetriebnahme

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!

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.



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

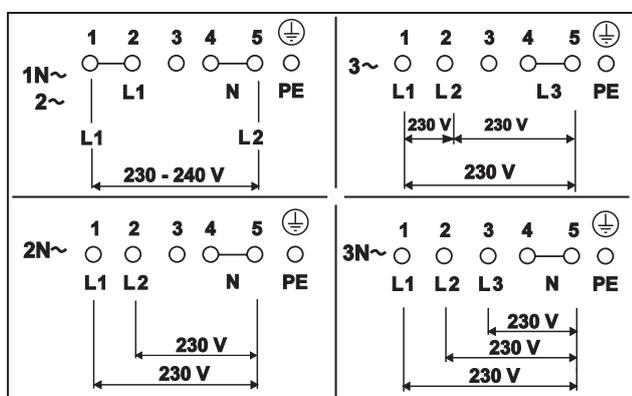
Anschlusswerte Sandia 60

Netzspannung: 380-415V 2N~, 50/60Hz
 Komponentennennspannung: 220-240V

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

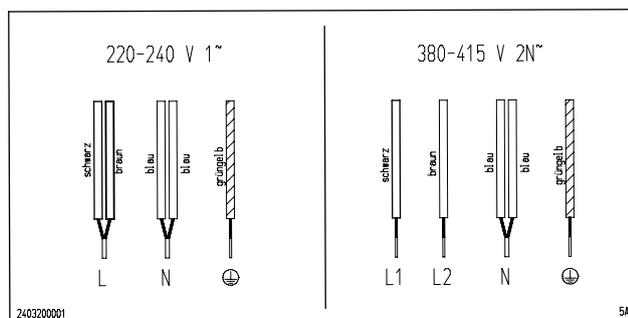
- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ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

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss



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.



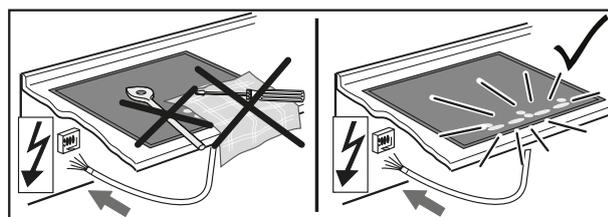
Technische Daten Sandia 60

Ausführung	Gerätemaß	Bestellnr.	Anschlusswert
rahmenlos	600 x 520 mm	GB4960	7,4 kW/2NAC 400 V, inkl. Anschlussleitung 1,5 m
Edelstahlrahmen	603 x 523 mm	GB4961	

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.

Anschlusswerte Sandia 80

Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz
 Komponentennennspannung: 220-240V

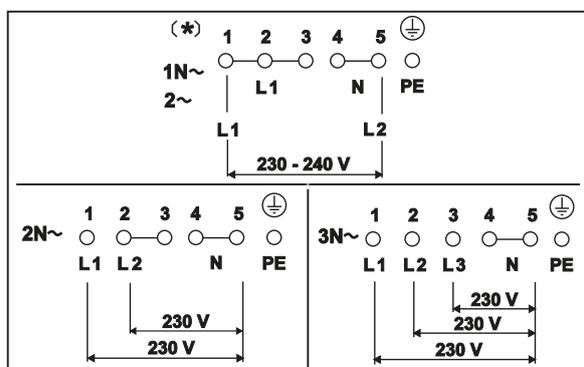
Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

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

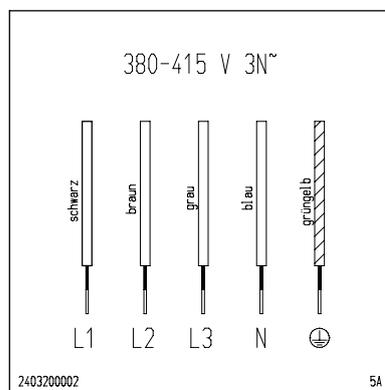
Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- 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.

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss



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



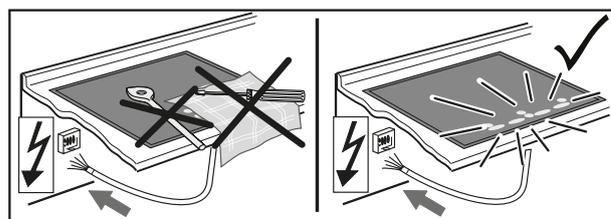
Technische Daten Sandia 80

Ausführung	Gerätemaß	Bestellnr.	Anschlusswert
rahmenlos	800 x 520 mm	GB4980	11,1 kW/3NAC 400 V, inkl. Anschlussleitung 1,5 m
Edelstahlrahmen	803 x 523 mm	GB4981	

Inbetriebnahme

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

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



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

8. Technische Daten GourmetSensor®

Typennummer:	GS4901
Gewicht:	43g
Gerät B/T/H in mm	168 x 39 x 34
Battery type:	Lithium, wärmostabil verkapselt
Batteriespannung:	3 V
Schnittstellen:	Bluetooth® Smart
Entspricht Vorschriften nach:	CE, LFGB, RoHS

Garantiebedingungen des Einbaukochfeld 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: 08382-9110419
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 Reparaturanummer 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.

Notizen

Notizen

Notizen

