

Inductiekookplaat

SB3667

EN/NL/DE



Always there.

INDEX

| | |
|--|----|
| SAFETY WARNINGS | 4 |
| INSTALLATION | 13 |
| GUIDE TO THE APPLIANCE | 20 |
| CARE AND CLEANING | 38 |
| QUESTIONS AND QUICK CHECK | 40 |
| ERROR CODE | 42 |
| TECHNICAL SPECIFICATION | 43 |
| WASTE MANAGEMENT | 46 |

Congratulations on the purchase of your new hob. We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

- ❶ The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless follow the instructions in such a case.
- ❷ Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer. Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- ❸ The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

1. SAFETY WARNINGS

Please read this user manual thoroughly before attempting to use this appliance for the first time. This manual contains important information on safe installation, use and care of the appliance. Keep these instructions for reference and pass them on to future user.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Do not connect the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
- All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional.

- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
- The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
- Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture.
RISK OF FIRE!
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets.
RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
- When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person. We recommend that the appliance is installed by a suitably qualified professional and connected to the electricity supply by a qualified electrician, who is a member of the N.I.C.E.I.C. and who will comply with the I.E.T. and local regulations.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
- Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
- Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
- Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
- The safety distance between the hob and a wall/cupboard above should be at least 760 mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
- Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
- Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Never touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
- Operate the appliance with 220 - 240 V AC / 50-60 Hz only.
- Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the hob off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

• FOR THOSE WITH HEART PACEMAKERS OR ACTIVE IMPLANTS:

The function of this hob conforms to current electromagnetic interference standards and thus is in total compliance with legal requirements (2004/108/CE directives).

To avoid interference between your hob and a pacemaker, your pacemaker must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply to it. As such, we guarantee only that our product is compliant.

With regard to the compliance of the pacemaker or any potential incompatibility, you should obtain information from the manufacturer or your attending physician.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- The appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a hob scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- Protect the hob against corrosion.
- Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.

- When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the hob could be seriously injured.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Always supervise children when they are near the appliance.
- Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the surface and damage the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. The appliance is intended for private use only.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes and in public transport.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
- In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
- Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- Do not carry out any modifications to your appliance.
- Switch off soiled cooking zones.
- Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.

- After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the autodetection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
- The rating plate must not be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!
- This device has an earth connection for functional purposes only.
- Consider the instructions above, including those in the “Cleaning and care”.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

☆ The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.

2. INSTALLATION

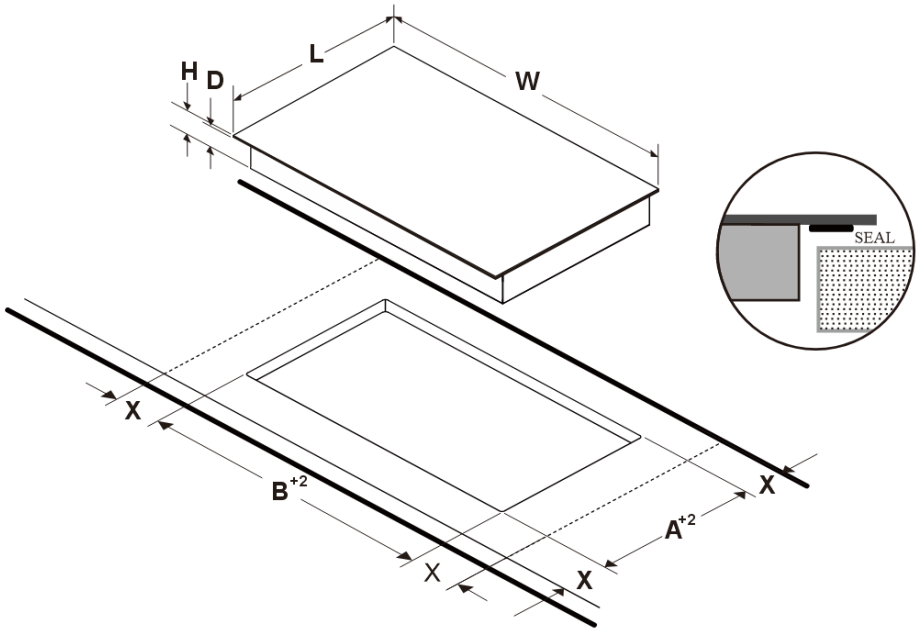
Unpacking and positioning

- Unpack the appliance carefully.
- The appliance may be equipped with the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport protection.
- Check that the appliance and the power cord are not damaged.
- Connect the appliance to a dedicated socket only.
- Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise the insulation of the electrical system will be damaged.
- Connect the appliance to the mains properly.

Selection of installation equipment

- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hob.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 760mm.
- The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760mm.
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

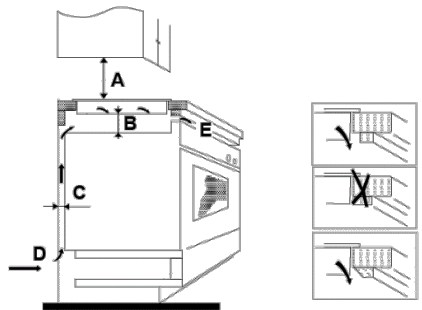
| Models | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|----------|
| SB3667 | 590 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3677 | 700 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3687 | 800 | 520 | 56 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3697 | 900 | 520 | 56 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |
| SB8664 | 770 | 520 | 58 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB8697 | 900 | 520 | 58 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |



ATTENTION:

- ❶ Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below:
- ❷ Note: The safety distance between the hob and the cupboard above should be at least 760mm.

| | |
|--------|--------------|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 minimum |
| C (mm) | 30 minimum |
| D | Air intake |
| E | Air exit 5mm |



- ❸ Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

Before you install the hob, make sure that

- ❶ the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- ❷ the work surface is made of a heat-resistant material.
- ❸ if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- ❹ the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- ❺ a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- ❻ The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements). The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- ❼ you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- ❽ you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- ❾ The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- ❿ The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.

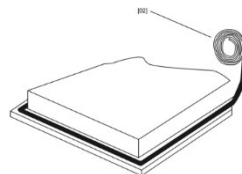
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Stretch out and stick the supplied tape [02] along the underside edge of the hob, ensure the ends overlap. Trim off any excess tape and dispose of it.

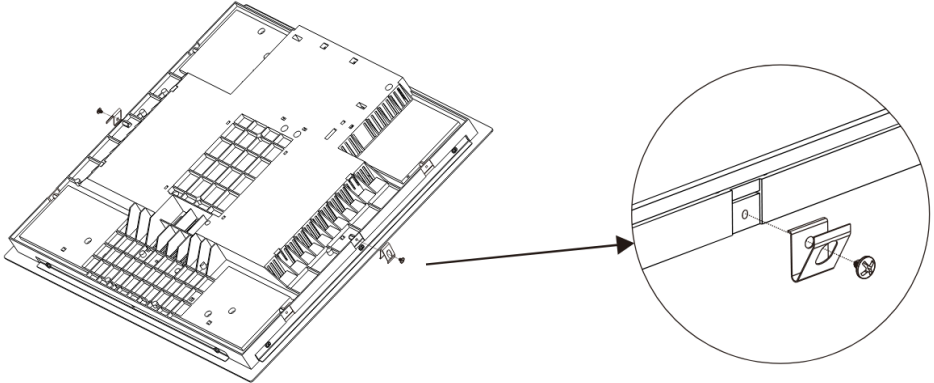


[02]

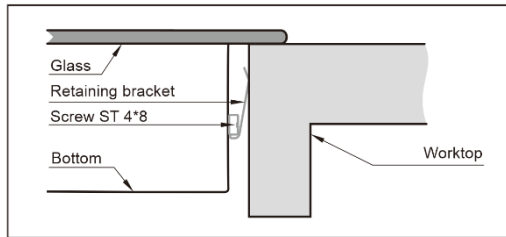


Locating the fixing brackets

Fix the hob brackets by screw four brackets on the bottom of hob (see picture).



Then install the hob into the cutout of the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop.



When you have installed the hob, make sure that

- 1 the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- 2 there is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- 3 if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.

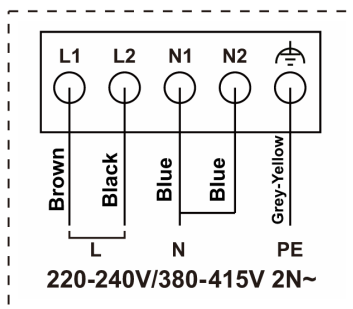
- 4 the isolating switch is easily accessible by the customer.

Cautions

- 1 The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- 2 The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- 3 The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- 4 The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- 5 To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- 6 A steam cleaner is not to be used.
- 7 This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown as the diagram. (If the hob has a plug, there is no need to refer to the wiring diagram.)





This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

- ❶ The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
- ❷ The voltage corresponds to the value given in the rating plate
- ❸ The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



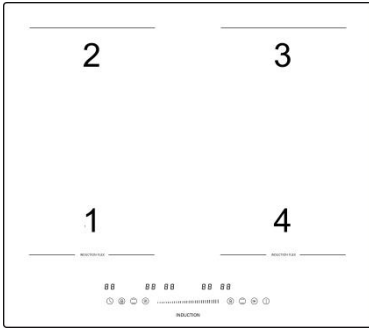
1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.
6. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
7. When the socket is not accessible for the user or a fixed electrical connection of the appliance is required, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a

contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.

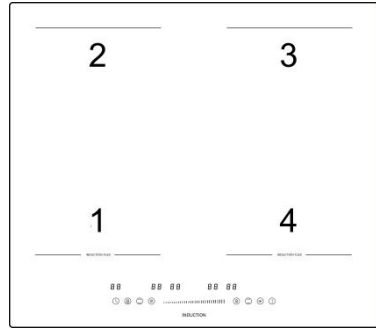
3. GUIDE TO THE APPLIANCE

TOP VIEW

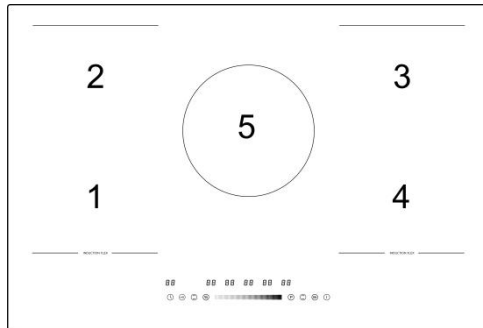
SB3667



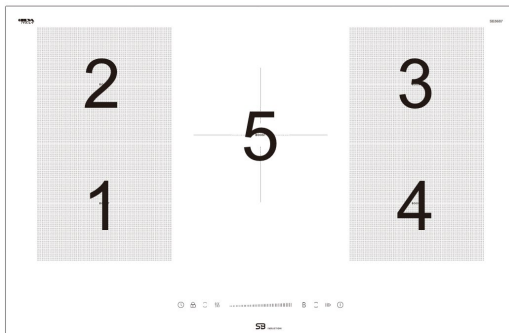
SB3677



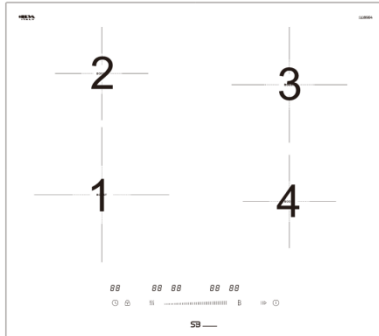
SB3687



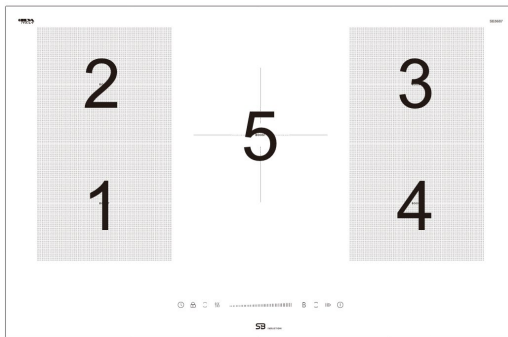
SB3697



SB8664



SB8697

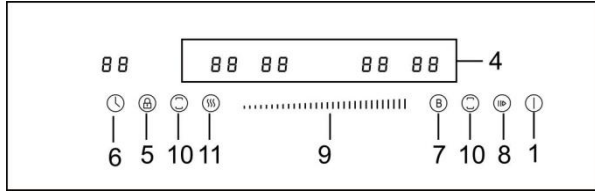


| Model # | SB3667 | SB3677 | SB3687 |
|-------------------|------------|------------|------------|
| Power of zone – 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 2 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 4 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 5 | / | / | 1800/2200W |

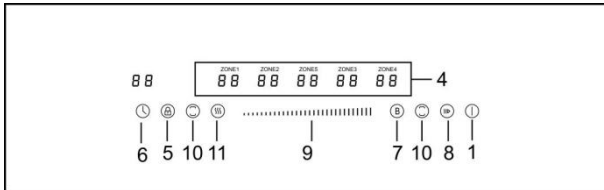
| Model # | SB3697 | SB8664 | SB8697 |
|-------------------|------------|------------|------------|
| Power of zone – 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 2 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Power of zone – 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 4 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Power of zone – 5 | 2300/3000W | / | 2300/3000W |

CONTROL PANEL

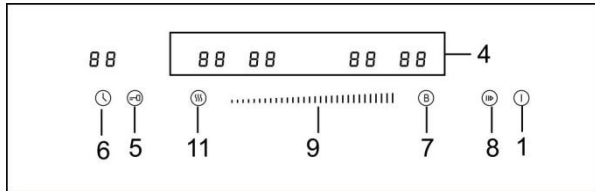
SB3667,SB3677



SB3687,SB3697,SB8697



SB8664



Control Panel Keys

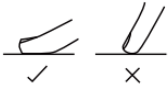
| KEY # | FUNCTIONS | KEY # | FUNCTIONS |
|--------|----------------|---------|--------------|
| Key 1. | ON/OFF | Key 8. | Pause |
| Key 4. | Zone selection | Key 9. | Slider touch |
| Key 5. | Child lock | Key 10. | Flex Zone |
| Key 6. | Timer | Key 11. | Keep warm |
| Key 7. | Boost | | |

Before using your New Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your hob.
- Clean the glass-ceramic

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip (see figure below).



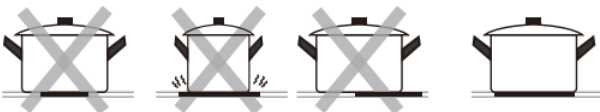
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the control panel is always clean, dry, and that there is no object (e.g., a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right Cookware

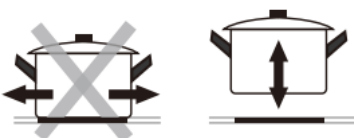
- Use glass-ceramic suitable cookware only.
- The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.





Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.





For Induction hob

- Only ferromagnetic cookwares are suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. 
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Use pans which is wide enough to completely cover the cooking area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency. Cookware diameter smaller than below table will not be supported by induction hob.

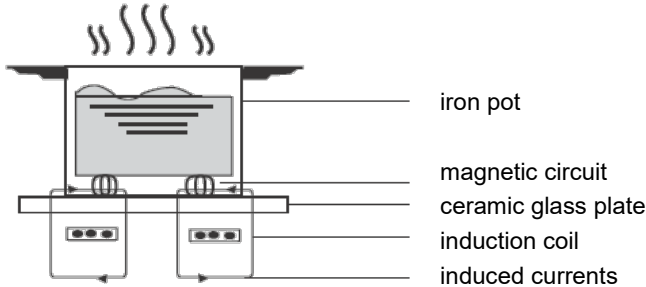
| Size of burner (mm) | The minimum pot (diameter /mm) |
|---------------------|--------------------------------|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

While using unsuitable cookware the cooking zone does not heat up. The display goes off automatically after 1 minute even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced and efficient cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than

indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Using your Hob with touch control panel

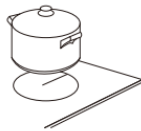
Switching the hob on and off

Switch the hob on and off by using the main switch.

1. Touch the ON/OFF key (1) for one second. After power on, the buzzer beeps once, all displays show as “-”, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

- The indicator shows “ U ” represent the front zone, the indicator shows “ ▭ ” represent the rear zone.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Select zone by touch corresponding zone selection key (4), an indicator next to the key will flash.


4. Touch the slider to the level you want to set.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the hob will automatically switch off. You will need to start again from step 1.

5. While cooking, the power level can be changed at any time.

6. After selecting the zone and confirming the power level, the indicator will flash cooking zone indicator and power level alternately, indicating that the zone is working properly.

e.g. If indicators  and “9” are flashing alternately, it means that the front zone is operating at power level 9.

When you have finished cooking

1. Selecting the burner that you wish to switch off by pressing the zone selection key (4).
2. Turn the cooking zone off by touching the slider to “0”.



NOTE: make sure the display shows “0”.


Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.




Keep warm function


The warming function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.

To enter keep warm mode


1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set keep warm.
2. Press the key (11)  to start the keep warm function,



1. Wait for a while, the indicator show” ”, the zone is working under keep warm mode.

- For SB3667, SB3677, SB3687, SB3697, SB8864, SB8697, wait for a while, the indicator show “”, the zone is working under keep warm mode.

To exit keep warm mode

- Selecting the heating zone key (4) that you want to cancel, then press the key (11) to  cancel the keep warm function.

NOTE: Please make sure the key (14)  is on before you activate this function.

Residual Heat Warning (Beware of hot surfaces)

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The power indicator will appear “H” or red light twinkling to warn you to keep away from it.

It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the cooking zone that is still hot.

Using Boost function

To activate the boost function

- Select the zone with boost function (with word “Boost”).
- Select the zone with Boost, then touching the BOOST key (7), the zone indicator shows “P” and the power reach Max



Cancel Boost function

- Select the zone under Booster mode.
- Touching the Slider touch (9) to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



NOTE: Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 14 automatically.

NOTE: Please make sure the key (14)  is on before you activate this function.

Child Lock Function

You can use Child lock function to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

To lock the controls

Touch the Child lock key (5) until the indicator show “Lo”.

To unlock the controls

Make sure the hob is turned on.

Touch and hold the Child lock key (5) for a while.

You can now start using your hob.



When the hob is in Child lock mode, all the controls are disable except the main switch key, you can always turn the hob off with the main switch in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

| | | | |
|------------------------------|-----|------|-------|
| Power level | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
| Default working timer (hour) | 8 | 4 | 2 |

Using the Timer

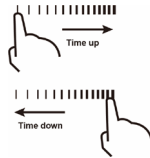
You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.

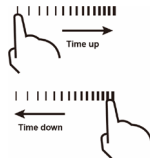
- You can use it as a cut off timer to turn one or more cooking zones off when the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the hob is turned on, and none cooking zone is in selecting mode.
Note: you can use the minute minder before or after cooking zone setting finished.
2. Touch timer key (6), “05” will show in the timer display.
3. Set the desired minutes by touching the slider control.



4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash.
5. Set the desired dozens of minutes by touching the slider control.




When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

A signal sound will beep for 10 seconds and the timer indicator shows “ _ _ ” when the setting time finished.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

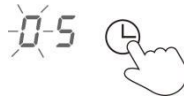
If the timer is set on one zone:

1. Selecting the heating zone key (4) that you want to set timer.
2. Touch timer key (6), the “05” will show in the timer display., and the “5” flashes. 



3. Set the time by sliding on the control (9).




4. Touch timer key again, then number to represent tens digit will flash. Set the desired dozens of minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.


 **NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that the zone is in timer mode. 

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.

 **NOTE:** Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the remaining time. The dot of the corresponding zone flashes.

Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the remaining activated timer and the dot of corresponding zone will flash. 

To check the remaining time set on a particular zone, touch the zone (4) and the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Select the zone that you want to cancel the timer.
2. Touch the timer key (6), the indicator will flash.
3. Set the timer to "00", the timer is cancelled.

Pause

Pause function is to stop all heating but still keep all the setting you set, in case you have any interruption when cooking. You can revert all setting back easily with this function.

To use Pause function

Touch the pause function key (8), all the heating zones stop working, All the zone indicators show “||||”.

Cancel Pause function

Touching the Pause function key (8) again, all the heating zones will revert to its original setting.

NOTE: The function is available when one or multi heating zones are working.

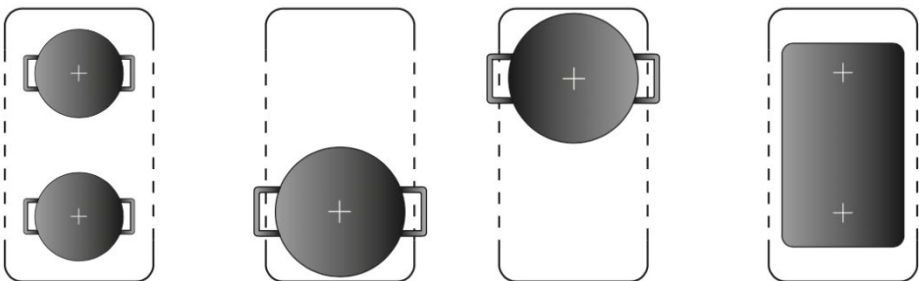
NOTE: If you don't cancel the stop Pause mode within 1 hour, the induction hob will automatically switch off.

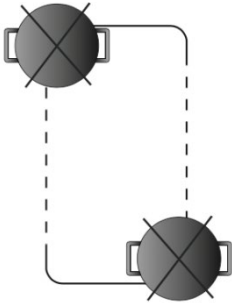
Flexible Zone

If your induction hob has Flexible zone function, the area can be used as a single bigger zone, to have better cooking experience on some special cookware like griddle etc.


- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as flexible zone, a cookware is moved from one zone to the other within the area keeping the same power level of the zone where the cookware originally placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.

IMPORTANT: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan. Below is the reference:





To use Flexible zone function

- To activate Flexible area, press key (10) until the zone show “  ” and power level.
- Set the power level, and the area is working under Flexible mode.

To cancel Flexible zone function

- Touch Key (4) to select either zone, set the power to use independently. then Flexible zone function is cancelled.

NOTE: Please make sure the key (14)  is on before you activate this function.

ECO Mode Configuration

IMPORTANT: ECO MODE CONFIGURATION MUST BE OPERATED BY QUALIFIED TECHNICIANS ONLY.

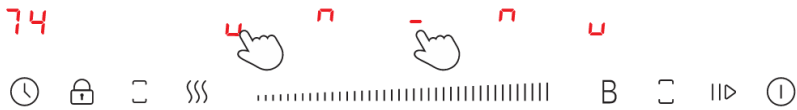
- 1.The hob is preset with 7360W power
- 2.When the customers want to change to power from 7360W to 3680W, please make sure the power supply in their house is right
- 3.The cable can support both 7360W and 3680W, no need to change the cable

To configure the hob into ECO Mode

1. Cut off the power supply to the hob and leave the power supply cut off for five minutes.
2. Connect power supply again, and touch ON/OFF key to switch on the hob. The buzzer beeps once, all displays show “U” and “n” .



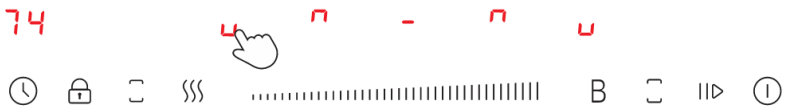
3. Touch ZONE1 and ZONE3 selection zone key simultaneously for 3 seconds to activate ECO mode. The buzzer beeps once, timer display will indicate current power setting “74” .



4. Touch timer key once, then timer display will flash.



5. To change total power setting, touch the zone key to select new total power setting. A. Touch ZONE1 selection zone key, the total power setting is 7360W, the timer display will show “74” ;



- B. Touch ZONE2 selection zone key, the total power setting is 9560W, the timer display will show “37” .



6. Touch timer key again to confirm, timer display will stop flashing and the previously selected zone key will show “o” indicating that the relevant setting is confirmed.



7. Touch the ON/OFF to switch off the hob. The new ECO Mode is set up.



8. Switch on the hob to use it at new power setting.

COOKING GUIDELINES



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Power Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.



NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high power and reduce it when the food has been well heated.

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C . At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok / pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately

Power levels

| POWER LEVEL: | SUITABILITY(EXAMPLES): |
|--------------|--|
| Level 1-3 | <ul style="list-style-type: none"> • Delicate warming of small amounts of food. • Melting of chocolate, butter etc. • Food which burns quickly. • Gentle simmering. • Slow warming. |
| Level 4-8 | <ul style="list-style-type: none"> • Reheating. • Fast simmering. • Rice. |
| Level 9-11 | <ul style="list-style-type: none"> • Pancakes. |
| Level 12-13 | <ul style="list-style-type: none"> • Sautéing. • Pasta. |
| Level 14 | <ul style="list-style-type: none"> • Asian-style. • Frying. • Reaching of the boiling point of soup /water. |

Saving of energy

- Use proper cookware for cooking.
- Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

4. CARE AND CLEANING

- Clean the hob after use.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercial available.

| What? | How? |
|--|---|
| Dirty stuff on glass (fingerprints, marks, residual stains or non-sugary spillovers on the glass). | <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the power of the hob.2. Apply a hob cleaner for glass ceramic while the glass is still warm (but not hot!)3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch the power to the hob back on. |
| Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass | <p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass hobs, but beware of hot cooking zone surfaces which are still hot.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the hob off at the wall.2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section. |
| Spillovers on the touch controls | <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the power of the hob.2. Remove the spillovers3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth, then wipe the area completely dry with a paper towel.4. Switch the power to the hob back on. |

IMPORTANT!


- When the hob is switched off, there will be no ‘hot surface’ indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care! Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!
- Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance.
- Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
- Never leave cleaning residue on the hob: the glass may become stained.
- Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.
- Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

5. QUESTIONS AND QUICK CHECK

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact the shop you purchased the appliance at.
➤ Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

| Problem | Possible causes and What to do |
|--|--|
| The hob cannot be turned on. | No power. 1. Check the connection to the power supply and make sure it is switched on. 2. Check whether there is a power outage in your home or area. 3. Check the household fuse box. 4.If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician. |
| The touch controls are unresponsive. | The control panel is locked by Child lock function. Unlock the controls. See section 'Using your hob' for instructions. |
| The touch controls are difficult to operate. | There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls. Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls. |
| The glass is being scratched. | Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used. Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'. |
| Some pans make crackling or clicking noises. | This may be caused by the material of your cookware (layers of different metals vibrating differently). This is normal for cookware and does not indicate a fault. |

| | |
|---|---|
| <p>The induction hob makes a low humming noise at some certain power setting.</p> | <p>This is caused by the technology of induction cooking. This is normal, but the noise may quiet down or disappear completely when you change the power level setting.</p> |
| <p>Fan noise coming from the induction hob.</p> | <p>A cooling fan is built in your induction hob which prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off. This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.</p> |
| <p>Pans do not become hot and appears  in the display.</p> | <p>The induction hob cannot detect the pan. Check the pan base size, if it is too small for the cooking zone or not properly centered. Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p> |
| <p>The induction hob or a zone turn itself off unexpectedly. A tone sounds and error code is displayed.</p> | <p>Technical fault. Please note down the error code (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display)., switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.</p> |

If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

6. ERROR CODE

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error Code for Induction hob

| Problem | Possible causes | What to do |
|----------|---|---|
| E1 | Signal lost (PCB failure) | Please contact after sales service. |
| E2/E3 | Abnormal high/Low input voltage | Stop cooking and wait until input voltage back to normal. If not please contact service center. |
| E4/E5/E6 | Thermistor failure. | Please contact service center to repair. |
| E7 | Abnormal high temperature (dry burning) | Cut off power, wait for 30min and switch on. If still not working, please contact service. |
| E8/E9 | Failure of IGBT sensor | Please contact service center to repair. |
| E0 | IGBT Overheat | Check if the fan is still working. If not please contact service center to repair. |
| EE | Display PCB failure. | Please contact service center. |

The above are the judgment and inspection of common failures.

ATTENTION! To avoid danger, please do not disassemble the unit by yourself!

7. TECHNICAL SPECIFICATION

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Cooking Hob | | SB3667 | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | |
| Cooking Zones | | 4 Zones | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | 200 | | 200 | | mm | |
| | W | 363 | | 363 | | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Cooking Hob | | SB3677 | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | |
| Cooking Zones | | 4 Zones | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | 200 | | 200 | | mm | |
| | W | 363 | | 363 | | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-------|-------|-----|-------|-------|
| Cooking Hob | | SB3687 | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | |
| Cooking Zones | | 5 Zones | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | N/A | N/A | 210 | N/A | N/A | mm |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | 365 | N/A | 365 | | mm | |
| | W | 210 | N/A | 210 | | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 185.9 | 190.1 | 185.9 | | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 187.3 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-------|-----|-----|-------|-------|
| Cooking Hob | | SB3697 | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | |
| Cooking Zones | | 5 Zones | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | 210 | N/A | 210 | | mm | |
| | W | 425 | N/A | 425 | | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 190 | 193.3 | 190 | | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 191.1 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|--|
| Cooking Hob | | SB8664 | | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | | |
| Cooking Zones | | 4 Zones | | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | 145 | 210 | 180 | 145 | N/A | mm | |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm | |
| | W | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 191.8 | 190.1 | 192.5 | 191.8 | N/A | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 191.6 | | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-----|-------|--|
| Cooking Hob | | SB8697 | | | | | | |
| Type of hob | | Electric | | | | | | |
| Cooking Zones | | 5 Zones | | | | | | |
| Supply Voltage | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Installed Electric Power | | 7360W | | | | | | |
| For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone. | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm | |
| For non-circular zones or area: Length and width of useful surface area | L | 210 | | N/A | 210 | | mm | |
| | W | 425 | | N/A | 425 | | mm | |
| Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking) | | 190 | | 193.3 | 190 | | Wh/kg | |
| Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC electric hob) | | 191.1 | | | | | Wh/kg | |

20 minutes after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode.

The power in standby mode does not exceed 0.8 watts.

8. WASTE MANAGEMENT



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. Do not remove the symbol from the appliance.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

- Old and unused appliances must be send for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
- Before you dispose of an old appliance, render it inoperative. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
- Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INHOUDSOPGAVE

| | |
|--|----|
| VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN | 4 |
| INSTALLATIE | 13 |
| HANDLEIDING VOOR HET APPARAAT | 20 |
| ONDERHOUD EN REINIGING | 38 |
| VRAGEN EN SNELLE CONTROLE | 40 |
| FOUTCODES | 42 |
| TECHNISCHE SPECIFICATIES | 43 |
| AFVALVERWERKING | 46 |

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe kookplaat. Wij willen u bedanken voor het kopen van een product uit ons brede assortiment huishoudelijke apparaten. Wij adviseren u om even de tijd te nemen om deze Gebruiks- / Installatiehandleiding te lezen, zodat u volledig begrijpt hoe u het apparaat correct installeert en gebruikt.

Lees voor de installatie het hoofdstuk over installatie. Lees vóór gebruik alle veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door en bewaar deze Gebruiks- / Installatiehandleiding voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat overdraagt aan een derde, geef deze handleiding dan ook mee.

- ❶ De afbeeldingen in deze handleiding kunnen op enkele details afwijken van het huidige ontwerp van uw apparaat. Volg in dat geval toch de instructies.
- ❷ Eventuele wijzigingen die geen invloed hebben op de werking van het apparaat, blijven door de fabrikant voorbehouden. Voer de verpakking af volgens de geldende lokale en gemeentelijke voorschriften.
- ❸ Het apparaat dat u heeft gekocht kan een verbeterde versie zijn van het model waarvoor deze handleiding oorspronkelijk is gedrukt. De functies en gebruiksomstandigheden zijn echter hetzelfde. Deze handleiding blijft daarom geldig. Technische wijzigingen en druk- of typefouten voorbehouden.

2. Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door voordat u dit apparaat voor de eerste keer gebruikt. Deze handleiding bevat belangrijke informatie over veilige installatie, gebruik en onderhoud van het apparaat. Bewaar deze instructies ter naslag en geef ze door aan een volgende gebruiker.

Alle informatie op deze pagina's is bedoeld om de gebruiker te beschermen. Als u de veiligheidsinformatie en veiligheidsinstructies negeert, brengt u uw gezondheid en leven in gevaar.

Bewaar deze handleiding op een veilige plek, zodat u hem kunt raadplegen wanneer dat nodig is. Volg de instructies strikt op om schade aan personen en eigendommen te voorkomen.

**ZORG ERVOOR DAT DEZE HANDLEIDING
BESCHIKBAAR IS VOOR IEDEREEN DIE HET
APPARAAT GEBRUIKT EN ZORG DAT DEZE
VOORAF IS GELEZEN EN BEGREPEN.**

Installatie

Gevaar voor elektrische schok

- De technische gegevens van uw stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- Sluit het apparaat niet aan op het elektriciteitsnet als het apparaat zelf, het netsnoer of de stekker zichtbaar beschadigd is.
- Alle aanpassingen aan het elektriciteitsnet die nodig zijn voor de installatie van het apparaat, moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman.

- Aansluiting op een goed geaard elektrische installatie is essentieel en verplicht. Een controle van bestaande en nieuw gemaakte aansluitingen moet worden uitgevoerd door een erkend vakman.
- Wijzigingen aan de huisinstallatie mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Pas de stroomvoorziening niet aan. De aansluiting moet gebeuren volgens de geldende lokale en wettelijke voorschriften.
- De ruimte waarin het apparaat wordt geïnstalleerd moet droog en goed geventileerd zijn. Na installatie moet er gemakkelijk toegang zijn tot alle bedieningselementen.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van gordijnen of gestoffeerd meubilair. **BRANDGEVAAR!**
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of overlijden.

Snijgevaar

- Let op, de randen van het paneel zijn scherp.
- Onoplettendheid kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, enz.) tijdens het uitpakken uit de buurt van kinderen en huisdieren. **LETSELGEVAAR, VERSTIKKINGSGEVAAR!**
- Noteer bij het uitpakken de positie van de onderdelen, voor het geval u het apparaat later opnieuw moet verpakken en vervoeren.
- Er mogen op geen enkel moment brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Het apparaat moet door minimaal twee personen worden vervoerd en geïnstalleerd.

- Maak deze informatie beschikbaar voor de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, dit kan uw installatiekosten verlagen.
- Om gevaar te voorkomen, moet dit apparaat volgens deze installatie-instructies worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat mag uitsluitend correct worden geïnstalleerd en geaard door een daarvoor gekwalificeerd persoon. Wij adviseren om het apparaat te laten installeren door een gekwalificeerde professional en het aan te laten sluiten op de elektriciteitsvoorziening door een erkende elektricien, die voldoet aan de geldende (lokale) voorschriften.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een groep met een scheidingsschakelaar, waarmee het apparaat volledig van de stroomvoorziening kan worden losgekoppeld.
- Het finer van keukenkasten moet worden bevestigd met hittebestendige lijm die bestand is tegen een temperatuur van 100 °C.
- Aangrenzend meubilair of ombouw en alle materialen die voor de installatie worden gebruikt, moeten tijdens gebruik bestand zijn tegen een temperatuur van minimaal 85 °C boven de omgevingstemperatuur van de ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd.
- Installeer het apparaat niet in ruimtes of op plaatsen waar brandbare stoffen zoals benzine, gas of verf aanwezig zijn. Deze waarschuwing geldt ook voor de dampen die deze stoffen afgeven.
- Afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een muur of kast erboven moet minimaal 760 mm zijn.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een afzuigkap erboven moet minimaal 760 mm zijn.
- Huishoudelijke apparaten en aansluitsnoeren mogen de kookplaat niet raken, omdat het isolatiemateriaal doorgaans niet hittebestendig is.

- Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen, of die door de fabrikant in de gebruiksinstructies als geschikt worden aangegeven, of beschermers die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kan dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig maken.

Gebruik en onderhoud

Gevaar voor elektrische schok

- Raak de stekker, de aan/uit-schakelaar of andere elektrische onderdelen nooit aan met natte of vochtige handen. GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!
- Gebruik het apparaat uitsluitend op 220 - 240 V AC / 50-60 Hz.
- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak gebroken of gebarsten is, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit via de netstroom (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.
- Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar voordat u gaat reinigen of onderhoud uitvoert.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een elektrische schok of overlijden.

Gezondheidsgevaar

- **VOOR DRAGERS VAN EEN PACEMAKER OF ACTIEF IMPLANTAAT:** Deze kookplaat voldoet aan de actuele normen voor elektromagnetische compatibiliteit en aan de wettelijke eisen (richtlijn 2004/108/EG).

Om storingen te voorkomen moet uw pacemaker volgens de geldende regels zijn ontworpen en ingesteld. Wij garanderen alleen dat de kookplaat aan de normen voldoet.

Vraag bij twijfel informatie aan de fabrikant van uw pacemaker of uw behandelend arts.

Gevaar door heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden bereikbare delen heet en kunnen brandwonden veroorzaken.
- Raak het keramische glas niet aan met lichaam, kleding of andere voorwerpen dan geschikt kookgerei tot het is afgekoeld.
- Leg geen metalen voorwerpen (messen, vorken, lepels, deksels) op de kookplaat, ze kunnen heet worden.
- Houd kinderen uit de buurt, onderdelen worden heet tijdens werking. Aanraken kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Pannehandgrepen kunnen heet zijn. Zorg dat ze niet boven andere kookzones hangen en buiten bereik van kinderen blijven.
- Het apparaat blijft na uitschakelen nog warmte afgeven.
- Niet opvolgen kan leiden tot brandwonden en verbranding door hete vloeistoffen.

Snijgevaar

- Het vlijmscherpe mesje van een kookplaatschraper komt vrij als de veiligheidskap wordt teruggeschoven. Gebruik met grote voorzichtigheid en berg de schraper altijd veilig op, buiten bereik van kinderen.
- Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Bewaar deze handleiding op een veilige plek zodat u hem kunt raadplegen wanneer nodig. Volg de instructies strikt om schade aan personen en eigendommen te voorkomen.
- Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor keramisch glas, anders kan het apparaat beschadigen.
- Schakel de kookplaat pas in als er een pan op staat.

- Gebruik het apparaat niet als onderdelen niet correct zijn gemonteerd.
- Houd de kookplaat altijd schoon. Vervuilde kookzones geven warmte minder goed door.
- Bescherm de kookplaat tegen corrosie.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Reparaties door onbevoegden kunnen ernstige schade veroorzaken. Werkt het apparaat niet goed, neem dan contact op met de winkel waar u het heeft gekocht. Gebruik alleen originele onderdelen.
- Til het apparaat bij verplaatsen aan de onderkant op en houd het rechtop.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Overkoken kan rook en vette resten veroorzaken die kunnen ontbranden. Blus nooit met water, schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.
- Gebruik het apparaat nooit als werk- of opbergvlak.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op de kookplaat liggen.
- Gebruik het apparaat niet om de ruimte te verwarmen.
- Schakel na gebruik de kookzone uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen en laat ze er niet op zitten, staan of op klimmen.
- Bewaar geen spullen die voor kinderen aantrekkelijk zijn in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond raken.
- Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Ook kort koken moet continu worden bewaakt.
- Houd altijd toezicht op kinderen als ze in de buurt van het apparaat zijn.
- Laat kinderen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze vooraf goede uitleg hebben gekregen, het veilig kunnen gebruiken en

de risico's begrijpen.

- Laat kinderen niet alleen achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die het apparaat niet goed zelfstandig kunnen gebruiken, moeten instructie krijgen van een verantwoordelijke en deskundige persoon. Die moet zeker weten dat het gebruik veilig is.
- Repareer of vervang geen onderdelen, behalve als dit in de handleiding wordt aangeraden. Laat ander onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Laat het apparaat niet bedienen door iemand die deze handleiding niet kent. Stoom kan elektrische onderdelen ernstig beschadigen, met risico op elektrische schok.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met ruwe of gekartelde randen en schuif pannen niet over het glas, dit kan krassen veroorzaken.
- Bewaar geen spullen die voor kinderen aantrekkelijk zijn in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond raken.
- Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Ook kort koken moet continu worden bewaakt.
- Houd altijd toezicht op kinderen als ze in de buurt van het apparaat zijn.
- Laat kinderen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze vooraf goede uitleg hebben gekregen, het veilig kunnen gebruiken en de risico's begrijpen.
- Laat kinderen niet alleen achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.

- Kinderen of personen met een beperking die het apparaat niet goed zelfstandig kunnen gebruiken, moeten instructie krijgen van een verantwoordelijke en deskundige persoon. Die moet zeker weten dat het gebruik veilig is.
- Repareer of vervang geen onderdelen, behalve als dit in de handleiding wordt aangeraden. Laat ander onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Laat het apparaat niet bedienen door iemand die deze handleiding niet kent. Stoom kan elektrische onderdelen ernstig beschadigen, met risico op elektrische schok.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met ruwe of gekartelde randen en schuif pannen niet over het glas, dit kan krassen veroorzaken. • Bewaar geen spullen die voor kinderen aantrekkelijk zijn in kastjes boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen kunnen ernstig gewond raken.
- Het kookproces moet onder toezicht gebeuren. Ook kort koken moet continu worden bewaakt.
- Houd altijd toezicht op kinderen als ze in de buurt van het apparaat zijn.
- Laat kinderen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze vooraf goede uitleg hebben gekregen, het veilig kunnen gebruiken en de risico's begrijpen.
- Laat kinderen niet alleen achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of personen met een beperking die het apparaat niet goed zelfstandig kunnen gebruiken, moeten instructie krijgen van een verantwoordelijke en deskundige persoon. Die moet zeker weten dat het gebruik veilig is.

- Repareer of vervang geen onderdelen, behalve als dit in de handleiding wordt aangeraden. Laat ander onderhoud uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Laat het apparaat niet bedienen door iemand die deze handleiding niet kent. Stoom kan elektrische onderdelen ernstig beschadigen, met risico op elektrische schok.
- Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaat schoon te maken.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.
- Gebruik geen pannen met ruwe of gekartelde randen en schuif pannen niet over het glas, dit kan krassen veroorzaken.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen, bij kookplaten van glaskeramiek of vergelijkbaar materiaal dat onder spanning staande delen beschermt.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De ventilatieopeningen van het apparaat of de inbouwconstructie (indien van toepassing) moeten volledig open, vrij en schoon zijn.
- Bij een storing door een technisch defect, trek de stekker uit het stopcontact of schakel de groep uit. Meld de storing bij het servicepunt zodat het apparaat kan worden gerepareerd.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten op het elektriciteitsnet.
- Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat.
- Schakel vervuilde kookzones uit.
- Schakel de hele kookplaat uit bij schade of storing.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones uit zoals in deze handleiding staat (via de tiptoetsen). Vertrouw niet op de automatische

panherkenning om kookzones uit te schakelen wanneer u de pan weghaalt.

- Het typeplaatje mag niet worden verwijderd of onleesbaar gemaakt, anders vervalt de garantie.
- Dit apparaat heeft een aardaansluiting, alleen voor functionele doeleinden.
- Volg de bovenstaande instructies op, ook die in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud”.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

☆ De fabrikant en distributeur zijn niet verantwoordelijk voor schade of letsel als deze instructies niet worden opgevolgd.

2. INSTALLATIE

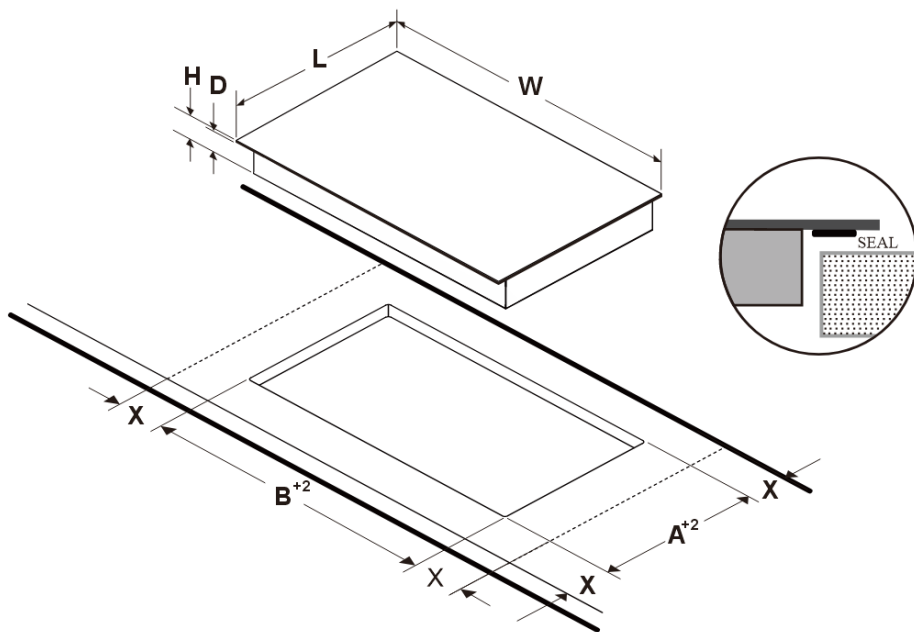
Uitpakken en positioneren

- Pak het apparaat voorzichtig uit.
 - Het apparaat kan zijn voorzien van transportbeveiliging. Wees voorzichtig en gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen om restanten van de transportbeveiliging te verwijderen.
 - Controleer of het apparaat en het netsnoer niet beschadigd zijn.
 - Sluit het apparaat alleen aan op een eigen, aparte wandcontactdoos.
 - Installeer het apparaat niet op een plek waar het in contact kan komen met water of regen, anders kan de isolatie van het elektrische systeem beschadigen.
 - Sluit het apparaat correct aan op het elektriciteitsnet.

Keuze van inbouwmaterialen

- Zorg dat het werkblad minimaal 30 mm dik is. Kies hittebestendig werkbladmateriaal om vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.
- Voor installatie en gebruik moet er minimaal 50 mm vrije ruimte rondom de uitsparing worden aangehouden.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een bovenkast moet minimaal 760 mm zijn.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een afzuigkap erboven moet minimaal 760 mm zijn.
- Zaag de uitsparing in het werkblad uit volgens de maten in de tekening.

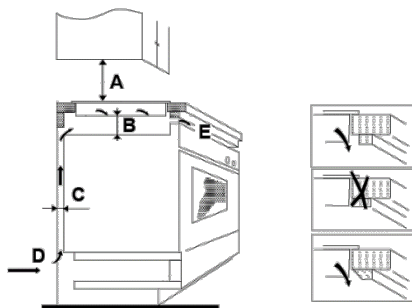
| Models | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|----------|
| SB3667 | 590 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3677 | 700 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3687 | 800 | 520 | 56 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3697 | 900 | 520 | 56 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |
| SB8664 | 770 | 520 | 58 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB8697 | 900 | 520 | 58 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |



LET OP:

- ❶ Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet worden geblokkeerd.
- ❷ Controleer of de kookplaat in goede staat is en correct werkt, zoals hieronder aangegeven.
- ❸ Opmerking: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast erboven moet minimaal 760 mm zijn.

| | |
|--------|------------------|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 minimum |
| C (mm) | 30 minimum |
| D | Luchtinlaat |
| E | Luchtuitlaat 5mm |



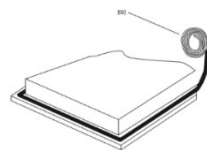
- ❹ Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat we onze producten voortdurend verbeteren, kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Voordat u de kookplaat installeert, controleer dat

1. het werkblad haaks en waterpas is en dat er geen constructiedelen in de weg zitten.
2. het werkblad van hittebestendig materiaal is gemaakt.
3. als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, deze oven een ingebouwde koelventilator heeft.
4. de installatie voldoet aan alle vereiste afstanden, normen en voorschriften.
5. er in de vaste bedrading een geschikte scheidingsschakelaar is opgenomen waarmee het apparaat volledig van het net kan worden losgekoppeld, gemonteerd en geplaatst volgens lokale regels.
6. de scheidingsschakelaar een goedgekeurd type is en een contactopening van 3 mm in alle polen heeft (of in alle actieve fasegeleiders als lokale regels dat toestaan). De schakelaar moet na installatie gemakkelijk bereikbaar zijn.
7. u bij twijfel over de installatie contact opneemt met de lokale bouw- en regelgevinginstanties.
8. u hittebestendige en makkelijk te reinigen afwerkingen gebruikt voor de wand rondom de kookplaat (bijvoorbeeld keramische tegels).
9. de stroomkabel niet in contact kan komen met kastdeuren of laden.
10. het apparaat voldoende verse lucht van buiten de kast naar de onderzijde van de kookplaat krijgt.

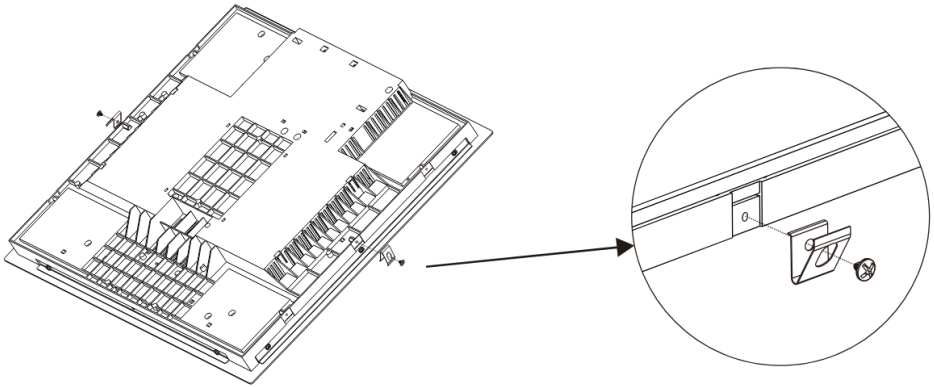
Voordat u de bevestigingsbeugels plaatst

Plaats het apparaat op een stabiele, gladde ondergrond (gebruik de verpakking). Oefen geen kracht uit op de uitstekende bedieningselementen van de kookplaat. Rek de meegeleverde tape [02] uit en plak deze langs de onderrand aan de onderzijde van de kookplaat, *zorg dat de uiteinden overlappen*. Knip overtollige tape weg en gooi dit weg.

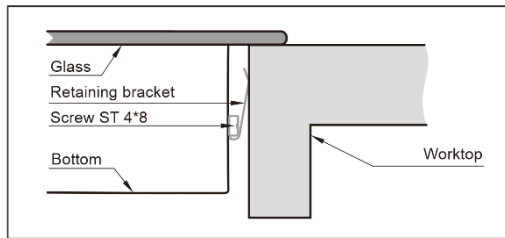


Plaatsen van de bevestigingsbeugels

Bevestig de kookplaatbeugels door vier beugels met schroeven aan de onderkant van de kookplaat vast te zetten (zie afbeelding).



Plaats daarna de kookplaat in de uitsparing van het werkblad. Druk de kookplaat met lichte neerwaartse druk in het werkblad.



Wanneer u de kookplaat hebt geïnstalleerd, controleer dan dat:

- ❶ de voedingskabel niet bereikbaar is via kastdeuren of laden.
- ❷ er voldoende luchttoevoer is van buiten de kast naar de onderzijde van de kookplaat.
- ❸ als de kookplaat boven een lade of kast wordt geplaatst, er onder de kookplaat een thermische beschermingsplaat is aangebracht.
- ❹ de scheidingschakelaar voor de klant gemakkelijk bereikbaar is.

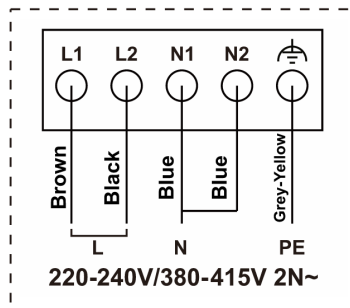
Let op

1. De kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel/monteurs. Laat dit niet zelf doen.

2. De kookplaat mag niet worden ingebouwd boven koelapparatuur, vaatwassers of wasdrogers.
3. Installeer de kookplaat zo dat warmte goed kan wegstromen, dit verhoogt de betrouwbaarheid.
4. De wand en het verwarmingsgebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen moeten de tussenlaag en lijm hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.
7. Deze kookplaat mag alleen worden aangesloten op een net met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 ohm. Neem zo nodig contact op met uw netbeheerder voor deze informatie.

Aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet

De aansluiting moet gebeuren volgens de geldende norm, of via een eenpolige installatieautomaat. De aansluitmethode staat in het schema. (Als de kookplaat een stekker heeft, hoeft u het bedradingsschema niet te gebruiken.)



Deze kookplaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een gekwalificeerd vakman die bekend is met en zich houdt aan de lokale eisen en aanvullende voorschriften van uw elektriciteitsleverancier. Voer de installatie niet zelf uit. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK.** Controleer vóór het aansluiten dat:

- ❶ de huisinstallatie geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat vraagt.
- ❷ de netspanning overeenkomt met de waarde op het typeplaatje.
- ❸ de aderdikte van het netsnoer de belasting op het typeplaatje aankan.

Gebruik bij het aansluiten geen adapters, verloopstekkers of aftakkingen, dit kan oververhitting en brand veroorzaken.

Het netsnoer mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens boven 75 °C komt.

Laat door een elektricien controleren of uw huisinstallatie geschikt is zonder aanpassingen. Eventuele aanpassingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

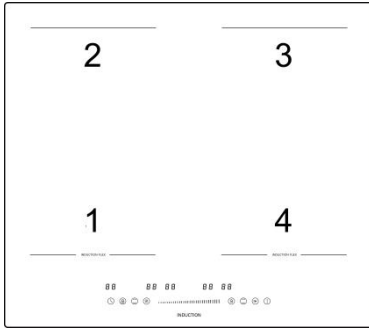


1. Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, laat dit dan uitvoeren door een servicemonteur met het juiste gereedschap om ongelukken te voorkomen.
2. Als het apparaat direct op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet er een meerpoleige installatieautomaat/schakelaar worden geplaatst met minimaal 3 mm contactopening tussen de polen.
3. De installateur moet controleren of de elektrische aansluiting correct is en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet worden geknikt of bekneld.
5. Controleer de kabel regelmatig en laat deze alleen vervangen door een gekwalificeerd persoon.
6. De stroomvoorziening in huis moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat.
7. Als het stopcontact niet bereikbaar is of een vaste aansluiting nodig is, moet er tijdens de installatie een meerpoleige scheidingsschakelaar worden geplaatst. Dit zijn schakelaars met minimaal 3 mm contactopening, zoals installatieautomaten (LS-schakelaars), zekeringen en beveiligingen (EN 30335). Lees vóór aansluiting het typeplaatje en het aansluitschema. Neem bij twijfel contact op met de lokale (bouw)autoriteiten en raadpleeg de geldende wet- en regelgeving.

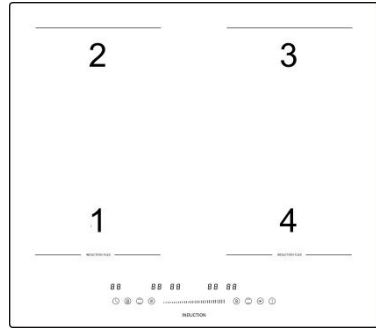
3. HANDLEIDING VOOR HET APPARAAT

BOVENAANZICHT

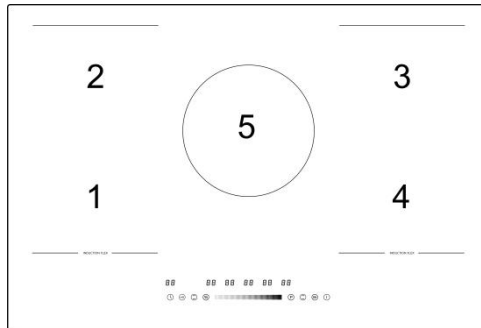
SB3667



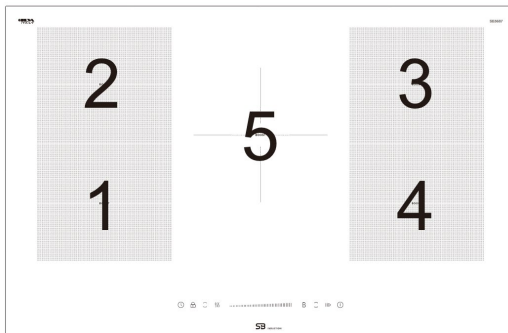
SB3677



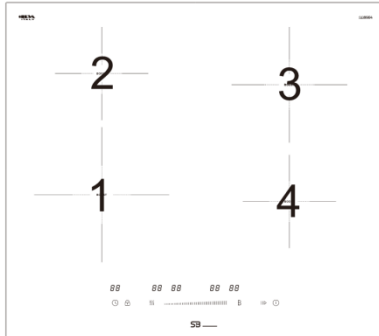
SB3687



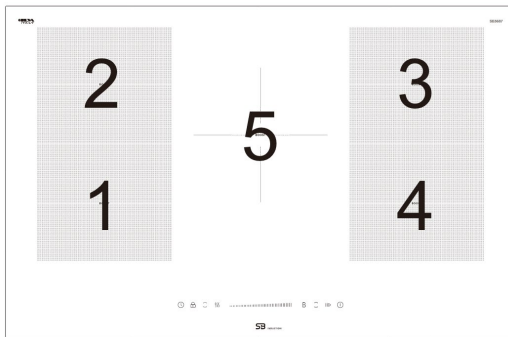
SB3697



SB8664



SB8697

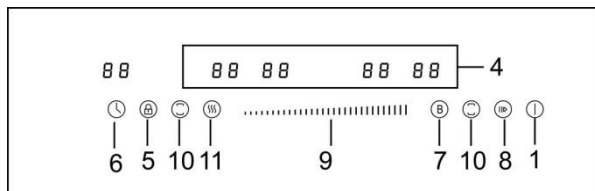


| Model # | SB3667 | SB3677 | SB3687 |
|-------------------|------------|------------|------------|
| Power of zone – 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 2 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 4 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 5 | / | / | 1800/2200W |

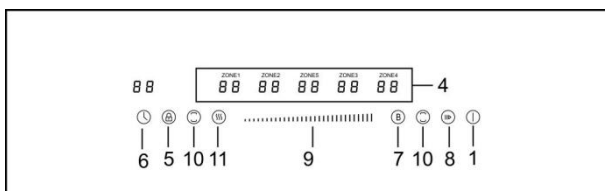
| Model # | SB3697 | SB8664 | SB8697 |
|-------------------|------------|------------|------------|
| Power of zone – 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 2 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Power of zone – 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Power of zone – 4 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Power of zone – 5 | 2300/3000W | / | 2300/3000W |

BEDIENINGSPANEEL

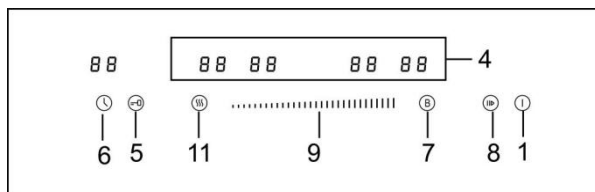
SB3667,SB3677



SB3687,SB3697,SB8697



SB8664



BEDIENINGSPANEEL

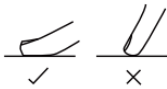
| Toets # | FUNCTIES | Toets # | FUNCTIONS |
|----------|------------|-----------|-----------------|
| Toets 1. | Aan/uit | Toets 8. | Pauze |
| Toets 4. | Zonekeuze | Toets 9. | Sliderbediening |
| Toets 5. | Kinderslot | Toets 10. | Flex Zone |
| Toets 6. | Timer | Toets 11. | Warmhouden |
| Toets 7. | Boost | | |

Voordat u uw nieuwe kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding goed door, met extra aandacht voor het hoofdstuk ‘Veiligheidswaarschuwingen’.
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op de kookplaat zit.
- Reinig het glaskeramische oppervlak.

Gebruik van de tiptoetsen

- De bediening reageert op aanraking, u hoeft geen druk uit te oefenen.
 - Gebruik het kussentje van uw vinger, niet de punt (zie afbeelding hieronder).



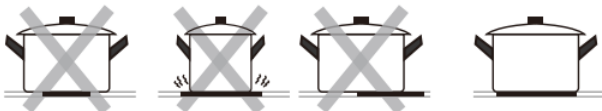
- U hoort een piepje zodra een aanraking wordt geregistreerd.
 - Zorg dat het bedieningspaneel altijd schoon en droog is en dat er niets op ligt (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening minder goed laten werken.

Het juiste kookgerei kiezen

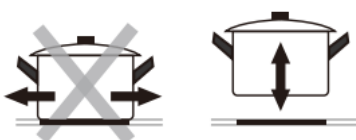
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor glaskeramik.
 - De bodem van de pan moet minstens zo groot zijn als de kookzone waarop u hem gebruikt.
 - Gebruik geen pannen met ruwe/gekartelde randen of een bolle/gebogen bodem.



Zorg dat de panbodem glad is, vlak op het glas staat en dezelfde maat heeft als de kookzone. Zet de pan altijd in het midden van de kookzone.




Til pannen altijd op van de kookplaat, schuif ze niet, anders kunt u krassen op het glas maken.





Voor inductiekookplaten

- Alleen ferromagnetische pannen zijn geschikt voor inductie. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of onder op de pan.
 - U kunt controleren of een pan geschikt is met een magneetest. Houd een magneet tegen de bodem. Wordt hij aangetrokken, dan is de pan geschikt.
 - Heeft u geen magneet:
 1. Doe wat water in de pan die u wilt testen.
 2. Volg de stappen bij ‘Koken starten’.
 3. Als  knippert op het display en het water warm wordt, is de pan geschikt.
- Pannen van deze materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
 - Gebruik pannen die groot genoeg zijn om het kookgebied volledig te bedekken. Een iets grotere pan benut de energie het meest efficiënt. Pannen met een kleinere diameter dan in de tabel hieronder worden niet ondersteund.

| Kookzone (mm) | Minimale pandiameter (diameter /mm) |
|---------------|-------------------------------------|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

Als u ongeschikt kookgerei gebruikt, warmt de kookzone niet op. Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit, ook als u nog geen geschikte pan op de kookzone hebt geplaatst.

Even kort over inductie Koken

Inductie is een veilige, moderne en zuinige kooktechniek. Door elektromagnetische werking ontstaat warmte direct in de pan, niet in het glas. Het glas wordt alleen warm doordat de pan het oppervlak opwarmt.



iron pot

Kookplaat gebruiken met tiptoetsen

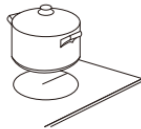
Kookplaat aan- en uitzetten

Zet de kookplaat aan of uit met de hoofdschakelaar.

2. Raak de **Aan/uit-toets (1)** 1 seconde aan. Na inschakelen klinkt er één piep en alle displays tonen “-”. Dit betekent dat de kookplaat in stand-by staat.

- De indicator “**L**” geeft de voorste zone aan, De indicator “**П**” geeft de achterste zone aan.

3. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg dat de panbodem en de kookzone schoon en droog zijn.



7. Kies een kookzone door de bijbehorende **zonekeuze-toets (4)** aan te raken. Het lampje naast de toets knippert.

8. Stel het gewenste vermogen in door over de **slider** te tikken of te schuiven tot het juiste niveau.



- Als u binnen 1 minuut geen warmtestand kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.

9. Tijdens het koken kunt u het vermogensniveau op elk moment aanpassen.

10. Na het kiezen van een zone en het instellen van het vermogen knippert de indicator afwisselend de kookzone-indicator en het vermogensniveau. Dit betekent dat de zone goed werkt.

Bijv.: als de indicatoren **L** en “9” om en om knipperen, werkt de voorste zone op stand 9.

Als u klaar bent met Koken

1. Kies de kookzone die u wilt uitschakelen door op de zonekeuze-toets (4) te drukken.
2. Zet de kookzone uit door de slider op “0” te zetten.



Let op: zorg dat het display “0” toont.


Schakel de hele kookplaat uit door de **Aan/uit-toets** aan te raken.





Warmhouden

De warmhoudfunctie houdt gekookt eten warm. U kunt deze functie ook gebruiken om te smelten of heel zacht te laten sudderen.


Warmhouden inschakelen


1. Kies de kookzone (4) waarop u warmhouden wilt gebruiken.
2. Druk op toets (11)  om de warmhoudfunctie te starten.,



3. Wacht even, de indicator toont”  ”, De zone werkt nu in de warmhoudstand.
4. Bij modellen **SB3667, SB3677, SB3687, SB3697, SB8664, SB8697**: wacht even, de indicator toont “ ”. De zone werkt nu in de warmhoudstand.

Warmhouden uitschakelen

2. Kies de kookzone (4) die u wilt stoppen en druk daarna op toets (11) om de  warmhoudfunctie uit te zetten..

Let op: zorg dat toets (14)  aan staat voordat u deze functie activeert.

Restwarmte-waarschuwing (pas op voor hete oppervlakken)

Als de kookplaat een tijd heeft gewerkt, blijft er restwarmte achter. De indicator toont “H” of er knippert een rood lampje om te waarschuwen dat het oppervlak nog heet is.

De melding verdwijnt zodra de zone veilig is afgekoeld. U kunt de restwarmte ook gebruiken om energie te besparen door er nog een pan op warm te houden.

Boostfunctie gebruiken

Boost inschakelen

1. Kies een zone met Boost (aangegeven met “Boost”).
2. Druk op de **BOOST-toets (7)**. De zone-indicator toont “P” en het vermogen gaat naar maximaal.



Boost uitschakelen

1. Kies de zone die in Boost-modus staat.
2. Raak de slider (9) aan om Boost uit te zetten en kies daarna het gewenste niveau.



Let op: de Boostfunctie werkt maximaal 5 minuten. Daarna schakelt de zone automatisch terug naar niveau 14.

Let op: zorg dat toets (14)  aan staat voordat u deze functie inschakelt.

Kinderslot

Met het kinderslot voorkomt u onbedoeld gebruik (bijv. door kinderen).

Bediening ontgrendelen

- Zorg dat de kookplaat aan staat.
- Houd de kinderslottoets (5) even ingedrukt.

U kunt de kookplaat nu weer gebruiken.



Als het kinderslot actief is, werken alle toetsen niet behalve de hoofdschakelaar. In noodgevallen kunt u de kookplaat altijd uitzetten met de hoofdschakelaar. Voor een volgende handeling moet u eerst ontgrendelen.

Automatisch uitschakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit als u een zone vergeet uit te zetten.

Standaardtijden:

| | | | |
|--|-----|------|-------|
| Vermogensniveau | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
| Standaard werktijd van de timer (uren) | 8 | 4 | 2 |

Timer gebruiken

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- Als kookwekker. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit als de ingestelde tijd voorbij is.
- Als uitschakeltimer. Dan schakelt de timer één of meerdere kookzones uit zodra de tijd om is.
- U kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

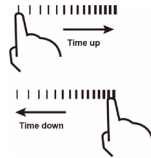
Timer gebruiken als kookwekker (Minute Minder)

6. Zorg dat de kookplaat aan staat en dat er geen kookzone is geselecteerd.

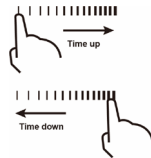
Let op: u kunt de kookwekker gebruiken vóór of nadat u een kookzone hebt ingesteld.

7. Raak de **timer-toets (6)** aan. “05” verschijnt in het timerdisplay.

8. Stel het gewenste aantal minuten in via de **slider (9)**.



9. Raak de timer-toets opnieuw aan. Het tiental knippert.
10. Stel de tientallen minuten in via de slider.



Na het instellen begint de timer direct af te tellen. Het display toont de resterende tijd.

Als de tijd om is, klinkt er 10 seconden een signaal en toont de timerindicator “ - - ”.

Timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen

Als u de timer op één zone instelt:

1. Kies de gewenste kookzone met **zonekeuze-toets (4)**.
2. Raak de **timer-toets (6)** aan. “05” verschijnt in het timerdisplay en de “5” knippert.



3. Stel de tijd in door over de **slider (9)** te schuiven.





4. Raak de timer-toets opnieuw aan. Het tiental knippert. Stel daarna de tientallen minuten in met de slider.




Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer meteen af te tellen. Het display


laat de resterende tijd zien.

 **Let op:** het rode puntje naast de vermogensindicator gaat branden, dit betekent dat de zone in  timermodus staat..

Als de timer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

 **Let op:** andere kookzones blijven werken als ze al aan stonden.

Als de timer op meerdere zones is ingesteld:

Wanneer u voor meerdere kookzones tegelijk een timer instelt, branden de puntjes bij die zones. Het timerdisplay toont de resterende tijd. Het puntje van de zone die u bekijkt knippert. 

Zodra een timer afloopt, schakelt die zone uit. Daarna toont het display de resterende tijd van de andere actieve timer, en het puntje van die zone knippert.

Wilt u de resterende tijd van een bepaalde zone zien, raak dan die zone (4) aan.

De bijbehorende tijd verschijnt in het timerdisplay.

Timer annuleren

1. Kies de zone waarvan u de timer wilt annuleren.
2. Raak de **timer-toets (6)** aan, de indicator knippert.
3. Zet de timer op “00”. De timer is nu uit.

Pauze

Met de pauzefunctie stopt u alle verwarming tijdelijk, terwijl alle instellingen behouden blijven. Handig bij een onderbreking, u kunt daarna makkelijk verdergaan.

Pauze gebruiken

Raak de **pauzetoets (8)** aan, alle kookzones stoppen met verwarmen. Alle zone-indicatoren tonen “||||”.

Pauze opheffen

Raak de pauzetoets (8) opnieuw aan. Alle kookzones gaan terug naar de eerdere instellingen.

Let op: deze functie werkt wanneer één of meerdere zones aan staan.

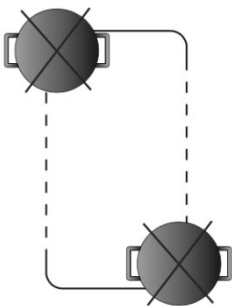
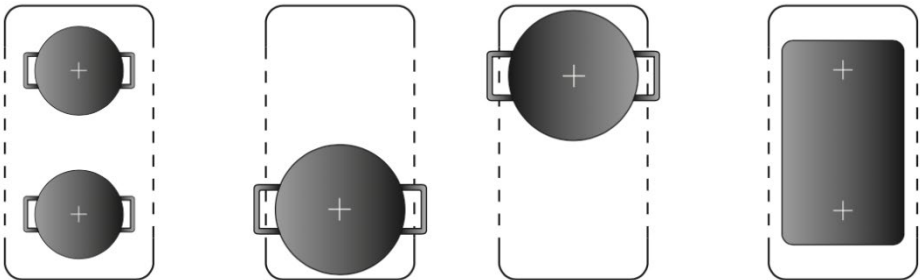
Let op: als u de pauzestand niet binnen 1 uur opheft, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.

Flexzone

Als uw inductiekookplaat een flexzone heeft, kunt u dit gebied gebruiken als één grotere kookzone. Dat is handig voor speciaal kookgerei, zoals een grillplaat.


- De flexzone bestaat uit twee aparte inductiezones die ook afzonderlijk te bedienen zijn.
- In de flexzone blijft een pan die u binnen dit gebied vershuift op hetzelfde vermogensniveau werken als waar u hem eerst neerzette. Het deel dat niet door de pan wordt bedekt, schakelt automatisch uit.

Belangrijk: zet pannen altijd in het midden van de (flex)kookzone. Ideaal is ovaal of rechthoekig kookgerei, zoals een braadpan of grillplaat. Hieronder staat een voorbeeld ter referentie::



Flexzone gebruiken

- Om de flexzone te activeren: druk op toets **(10)** tot de zone “ **-** ” en het vermogensniveau toont.
- Stel het gewenste vermogen in, de zone werkt nu in flexmodus..
- **Flexzone uitschakelen**
 - Raak toets **(4)** aan om één van de zones te kiezen en stel daar een vermogen voor in. De flexzone wordt dan opgeheven en de zones werken weer apart.

Let op: zorg dat toets **(14)**  aan staat voordat u deze functie inschakelt.

ECO-modus instellen

BELANGRIJK: ECO-modus mag alleen door gekwalificeerde monteurs/technici worden ingesteld.

1. De kookplaat staat standaard ingesteld op **7360 W**.
2. Als u het vermogen wilt verlagen van **7360 W naar 3680 W**, controleer dan eerst of de stroomvoorziening thuis hiervoor geschikt is.
3. Het netsnoer is geschikt voor zowel **7360 W** als **3680 W**, vervangen is niet nodig.

ECO-modus activeren

1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit en laat deze **5 minuten** uit.
2. Schakel de stroom weer in en raak de **Aan/uit-toets** aan om de kookplaat aan te zetten. U hoort één piep en alle displays tonen “**U**” en “**U**” .



3. Raak de **ZONE1**- en **ZONE3**-zonekeuzetoets tegelijk **3 seconden** aan om ECO-modus te activeren. Er klinkt één piep en het timerdisplay toont de huidige vermogensinstelling “74”.



4. Raak de **timer-toets** één keer aan, het timerdisplay gaat knipperen.



5. Om het totale vermogen te wijzigen, raak de gewenste zonekeuzetoets aan. A. **ZONE1** aanraken = totaalvermogen **7360 W**, timerdisplay toont “74”;



B. **ZONE2** aanraken = totaalvermogen **3680 W**, timerdisplay toont “37” .



6. Raak de **timer-toets** opnieuw aan om te bevestigen. Het timerdisplay stopt met knipperen en de eerder gekozen zone-toets toont “o”, dit betekent dat de instelling is opgeslagen.



7. Raak de **Aan/uit-toets** aan om de kookplaat uit te schakelen. De nieuwe ECO-modus is ingesteld.



8. Zet de kookplaat weer aan om hem te gebruiken met het nieuwe vermogensniveau.

KOOKRICHTLIJNEN



Wees voorzichtig bij frituren of bakken, olie en vet worden heel snel heet, vooral met Power Boost. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet vanzelf ontbranden, dit geeft ernstig brandgevaar.



Blus **nooit** met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijvoorbeeld een deksel of blusdeken.

Kooktips

- Als het eten kookt, zet het vermogen lager.
- Koken met een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie.
- Gebruik zo min mogelijk vocht of vet om sneller te koken.
- Begin op hoog vermogen en schakel terug zodra het eten goed warm is.

SUDDEREN / RIJST KOKEN

- Sudderen is koken rond ca. 85 °C. Er komen dan kleine belletjes omhoog in de vloeistof. Het is ideaal voor soepen en stoofgerechten: smaken trekken goed in zonder dat het gerecht te heet wordt. Ook eier- en bloemsauzen kunt u zo bereiden.

- Sommige bereidingen, zoals rijst koken volgens de absorptiemethode (waarbij al het water wordt opgenomen), vragen om een stand hoger dan de laagste. Zo is de rijst op tijd gaar.

BIEFSTUK

1. Haal het vlees uit de koelkast en laat het ca. 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een pan met een dikke bodem.
3. Wrijf beide kanten van de biefstuk in met olie. Doe een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Keer het vlees maar één keer. De baktijd hangt af van dikte en voorkeur (rare, medium, well done): per kant ca. 2 tot 8 minuten. Druk op het vlees om te voelen: stevig betekent doorbakken.
5. Laat de biefstuk nog een paar minuten rusten op een warm bord zodat hij malser wordt.

AZIATISCH KOKEN (WOKKEN)

1. Gebruik een wok met vlakke bodem of een grote pan.
2. Zet alle ingrediënten en keukengerei klaar. Wokken gaat snel, maak bij grotere hoeveelheden porties.
3. Verhit de wok/pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, haal het eruit en houd warm.
5. Bak daarna de groenten. Zijn ze heet maar nog knapperig, zet het vuur lager. Voeg vlees en eventueel saus toe.
6. Roerbak alles kort door tot alles goed warm is.
7. Serveer direct.

Vermogensniveaus

| Vermogensniveau: | Geschikt voor (voorbeelden): |
|------------------|--|
| Niveau 1-3 | • Voorzichtig warmhouden van kleine hoeveelheden eten. |

| Vermogensniveau: | Geschikt voor (voorbeelden): |
|------------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Smelten van chocolade, boter, enz. • Gerechten die snel aanbranden. • Zachtjes laten sudderen. • Langzaam opwarmen. |
| Niveau 4-8 | <ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen. • Snel sudderen. • Rijst koken. |
| Niveau 9-11 | <ul style="list-style-type: none"> • Pannenkoeken bakken. |
| Niveau 12-13 | <ul style="list-style-type: none"> • Sauteren/roerbakken. • Pasta koken. |
| Niveau 14 | <ul style="list-style-type: none"> • Aziatisch koken (wokken). • Bakken/frituren. • Soep/water aan de kook brengen. |

Energie besparen

- Gebruik pannen die geschikt zijn voor de kookplaat.
- Pannen met een dikke, vlakke bodem kunnen tot 1/3 energie besparen. Gebruik ook een deksel als dat kan, zonder deksel verbruikt u tot vier keer zoveel energie.
- Kies een pan die past bij de kookzone. Een pan mag nooit kleiner zijn dan de kookzone.
- Houd kookzones en pannen schoon.
- Vuil vermindert warmteoverdracht. Aangekoekte resten zijn vaak alleen met milieubelastende middelen te verwijderen.
- Til het deksel niet te vaak op, zo houdt u warmte vast en kookt het sneller.
- Gebruik restwarmte om energie te besparen, bijvoorbeeld door een nieuwe pan op een nog warme zone te zetten.

5. ONDERHOUD EN REINIGING

- Reinig de kookplaat na gebruik.
- Maak het glaskeramische oppervlak schoon met een standaard reiniger voor glaskeramiek. Gebruik een speciale spons en warm water.
- Veeg resten weg met een zachte doek.
- Schuur niet op het glaskeramiek.
- Verwijder hardnekkige resten met een siliconen schraper die geschikt is voor glaskeramiek. Deze zijn gewoon te koop.

| Wat? | Hoe? |
|---|--|
| Vuil op het glas (vingerafdrukken, vlekken, lichte aanslag of niet-suikerhoudende overkooksels) | <ol style="list-style-type: none">1. Schakel de kookplaat uit.2. Breng een glaskeramiekreiniger aan terwijl het glas nog warm is (niet heet).3. Spoel na en droog met een schone doek of keukenpapier.4. Schakel de kookplaat weer in. |
| Overkoken, gesmolten resten en hete suikerhoudende spetters | Verwijder dit direct met een spatel, palate-mes of een schraper met scheermesje voor glaskeramiek, let op: de zone kan nog heet zijn. <ol style="list-style-type: none">1. Schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar.2. Houd het mes/keukengerei onder een hoek van ca. 30° en schraap het vuil naar een koeler deel van de kookplaat.3. Veeg het vuil weg met een doek of keukenpapier.4. Reinig daarna zoals hierboven bij “Vuil op het glas”, stap 2–4. |

| | |
|-------------------------|---|
| Morsen op de tiptoetsen | <ol style="list-style-type: none">1. Schakel de kookplaat uit.2. Verwijder het gemorste.3. Neem het bedieningspaneel af met een schone, vochtige spons of doek en maak daarna helemaal droog met keukenpapier.4. Schakel de kookplaat weer in. |
|-------------------------|---|

BELANGRIJK!

- Als de kookplaat uit staat, ziet u geen “heet oppervlak”-melding meer, maar de zones kunnen nog heet zijn. Wees dus extra voorzichtig. Haal de stroom eraf vóór onderhoud (groepenkast).
- Gebruik geen stoomreiniger. Gevaar voor elektrische schok, stoom kan onderdelen beschadigen.
- Grote schuurponsen, sommige nylon sponzen en agressieve/schurende middelen kunnen krassen maken. Kijk altijd of uw reiniger/spons geschikt is voor glaskeramiek.
- Laat geen schoonmaakresten achter, het glas kan vlekken.
- Verwijder gesmolten of suikerhoudende resten zo snel mogelijk. Als ze afkoelen, zijn ze lastig weg te krijgen en kunnen ze het glas blijvend beschadigen.
- Snijgevaar: als de veiligheidskap van de schraper open is, is het mes vlijmscherp. Voorzichtig gebruiken en buiten bereik van kinderen opbergen.
- Als er vloeistof op de tiptoetsen ligt, kan de kookplaat piepen en zichzelf uitschakelen en werkt de bediening niet goed. Maak het bedieningspaneel eerst droog voordat u de kookplaat weer aanzet.

7. VRAGEN EN SNELLE CONTROLE

NOODMAATREGELEN:

1. Schakel het hele apparaat uit.
 2. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet (via de groepenkast/zekering).
 3. Neem contact op met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht.
- Controleer eerst onderstaande lijst voordat u contact opneemt met de winkel.

| Probleem | Mogelijke oorzaak en wat u kunt doen |
|--|---|
| De kookplaat gaat niet aan | Geen stroom. <ol style="list-style-type: none">1. Controleer of de kookplaat goed is aangesloten en of de stroom is ingeschakeld.2. Kijk of er een stroomstoring is in huis of in de buurt.3. Controleer de zekeringen/automaten in de groepenkast.4. Blijft het probleem na controle bestaan, bel dan een gekwalificeerde monteur. |
| De tiptoetsen reageren niet. | Het bedieningspaneel is vergrendeld met het kinderslot. → Ontgrendel de bediening. Zie het hoofdstuk ‘Kookplaat gebruiken’. |
| De tiptoetsen werken lastig.. | Er ligt mogelijk een dun laagje water op de toetsen, of u gebruikt uw vingertop. → Maak het bedieningspaneel droog en gebruik het kussentje van uw vinger. |
| Het glas krijgt krassen. | Pannen met ruwe randen of verkeerde/schurende schoonmaakmiddelen. → Gebruik pannen met een vlakke, gladde bodem. Zie ‘Het juiste kookgerei kiezen’. → Zie ook ‘Onderhoud en reiniging’. |
| Sommige pannen maken knetterende of tikkende geluiden. | Dit kan komen door het materiaal van de pan (lagen verschillende metalen die trillen). → Dit is normaal en betekent niet dat er iets kapot is. |

| | |
|---|--|
| <p>De inductiekookplaat maakt een zacht brommend geluid bij bepaalde standen.</p> | <p>Dit komt door de inductietechniek. → Dit is normaal. Het geluid kan zachter worden of verdwijnen als u een ander vermogensniveau kiest.</p> |
| <p>U hoort een ventilator in de inductiekookplaat.</p> | <p>Er zit een koelventilator in die oververhitting van de elektronica voorkomt. Die kan nog even blijven draaien nadat u de kookplaat hebt uitgezet. → Dit is normaal, u hoeft niets te doen. Schakel de kookplaat niet uit via de wandschakelaar zolang de ventilator nog draait.</p> |
| <p>Pannen worden niet heet en er verschijnt in het display.</p> | <p>De kookplaat detecteert de pan niet. → Controleer of de panbodem groot genoeg is voor de kookzone en goed in het midden staat. Gebruik pannen die geschikt zijn voor inductie (zie ‘Het juiste kookgerei kiezen’). Centreer de pan en zorg dat de bodem past bij de zone.</p> |
| <p>De inductiekookplaat of een zone schakelt onverwacht uit. Er klinkt een signaal en er verschijnt een foutcode.</p> | <p>Technische storing. → Noteer de foutcode (meestal afwisselend met één of twee cijfers in het timerdisplay), schakel de kookplaat uit via de wandschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde monteur.</p> |

Als de storing niet in deze lijst staat, of als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft, neem dan contact op met de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

8. FOUT CODE

Als er een afwijking optreedt, gaat de kookplaat automatisch in een beschermingsstand en toont een bijbehorende code:

Foutcodes voor inductiekookplaat

| Probleem | Possible causes | Wat te doen |
|----------|---|---|
| E1 | Signaal verloren (printplaat/PCB-storing) | Neem contact op met de servicedienst. |
| E2/E3 | Te hoge of te lage netspanning. | Stop met koken en wacht tot de spanning weer normaal is. |
| E4/E5/E6 | Thermistorstoring. | Neem contact op met service voor reparatie. |
| E7 | Te hoge temperatuur (droogkoken) | Schakel de stroom uit, wacht 30 minuten en zet weer aan. Werkt het nog niet, neem contact op met service. |
| E8/E9 | Storing IGBT-sensor | Neem contact op met service voor reparatie. |
| E0 | IGBT oververhit | Controleer of de ventilator nog werkt. Zo niet, neem contact op met service. |
| EE | Display/PCB-storing. | Neem contact op met service. |

Dit zijn de meest voorkomende storingen en controles.

LET OP: Demonteer het apparaat niet zelf, om gevaar te voorkomen!

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Kookplaat | | SB3667 | | | | | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | | | | | |
| Kookzones | | 4 Zones | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak. | L | 200 | | 200 | | mm | |
| | B | 363 | | 363 | | mm | |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Kookplaat | | SB3677 | | | | | |
| Type kookplaat | | Electrisch | | | | | |
| Kookzones | | 4 Zones | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak. | L | 200 | | 200 | | mm | |
| | B | 363 | | 363 | | mm | |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-------|-----|-------|
| Kookplaat | | SB3687 | | | | | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | | | | | |
| Kookzones | | 5 Zones | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | N/A | N/A | 210 | N/A | N/A | mm |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak. | L | 365 | | N/A | 365 | | mm |
| | W | 210 | | N/A | 210 | | mm |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 185.9 | | 190.1 | 185.9 | | Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 187.3 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-----|-------|
| Kookplaat | | SB3697 | | | | | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | | | | | |
| Kookzones | | 5 Zones | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak | L | 210 | | N/A | 210 | | mm |
| | W | 425 | | N/A | 425 | | mm |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 190 | | 193.3 | 190 | | Wh/kg |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 191.1 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-------|-------|-------|-----|-------|--|
| Kookplaat | | SB8664 | | | | | | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | | | | | | |
| Kookzones | | 4 Zones | | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | 145 | 210 | 180 | 145 | N/A | mm | |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak | L | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm | |
| | W | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm | |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 191.8 | 190.1 | 192.5 | 191.8 | N/A | Wh/kg | |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 191.6 | | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | | |
|---|---|-------------------|-----|-------|-----|-----|-------|--|
| Kookplaat | | SB8697 | | | | | | |
| Type kookplaat | | Elektrisch | | | | | | |
| Kookzones | | 5 Zones | | | | | | |
| Netspanning | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Geïnstalleerd elektrisch vermogen | | 7360W | | | | | | |
| Voor ronde kookzones/gebied: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm | |
| Voor niet-ronde kookzones/gebied: Lengte en breedte van het bruikbare oppervlak | L | 210 | | N/A | 210 | | mm | |
| | W | 425 | | N/A | 425 | | mm | |
| Energieverbruik per kookzone/gebied (berekend per kg, EC elektrisch koken) | | 190 | | 193.3 | 190 | | Wh/kg | |
| Energieverbruik van de kookplaat (berekend per kg, EC elektrische kookplaat) | | 191.1 | | | | | Wh/kg | |

Als er na het inschakelen 20 minuten lang geen verdere bediening plaatsvindt, of 20 minuten na het einde van een programma/functie, schakelt het apparaat automatisch naar de stand-bymodus.

Het stand-byvermogen is maximaal 0,8 watt.

9. AFVALVERWERKING / AFVALBEHEER



AFVOEREN: Gooi dit product niet weg als ongesorteerd huishoudelijk afval. Dit type afval moet apart worden ingezameld voor speciale verwerking. Verwijder het symbool niet van het apparaat.

Dit apparaat is gelabeld volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG voor Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (WEEE). Door dit apparaat op de juiste manier af te voeren, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die kan ontstaan wanneer het verkeerd wordt weggegooid.

Het symbool op het product betekent dat het niet bij het normale huishoudelijke afval mag. Breng het naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.

- Oude en ongebruikte apparaten moeten worden afgevoerd naar het daarvoor verantwoordelijke recyclingcentrum. Stel ze nooit bloot aan open vuur.
- Maak een oud apparaat onbruikbaar voordat u het wegdoet. Trek de stekker uit het stopcontact en knip het netsnoer volledig door. Gooi het snoer en de stekker direct apart weg.
- Gooi papier en karton in de daarvoor bestemde containers.

Dit apparaat moet als gespecialiseerd afval worden verwerkt. Neem voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling contact op met uw gemeente, uw afvalinzameldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Voor meer gedetailleerde informatie over behandeling, terugwinning en recycling kunt u ook contact opnemen met uw lokale gemeentehuis, uw afvalinzameldienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| SICHERHEITSWARNHINWEISE | 4 |
| INSTALLATION | 13 |
| BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS GERÄT | 20 |
| WARTUNG UND REINIGUNG | 38 |
| FRAGEN UND SCHNELLCHECK | 40 |
| FEHLERCODES | 42 |
| TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN | 43 |
| ENTSORGUNG | 46 |

Herzlichen Glückwunsch um Kauf Ihres neuen Kochfelds. Wir danken Ihnen, dass Sie sich für ein Produkt aus unserem breiten Sortiment an Haushaltsgeräten entschieden haben. Wir empfehlen Ihnen, sich kurz die Zeit zu nehmen, diese Gebrauchs- und Installationsanleitung zu lesen, damit Sie vollständig verstehen, wie Sie das Gerät korrekt installieren und verwenden. Lesen Sie vor der Installation das Kapitel „Installation“. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme alle Sicherheitsvorschriften sorgfältig durch und bewahren Sie diese Gebrauchs- und Installationsanleitung für die Zukunft auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, legen Sie diese Anleitung bitte ebenfalls bei.

- ❶ Die Abbildungen in dieser Anleitung können in einigen Details vom aktuellen Design Ihres Geräts abweichen. Befolgen Sie in diesem Fall dennoch die Anweisungen.
- ❷ Änderungen, die keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts haben, bleiben dem Hersteller vorbehalten. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß den geltenden lokalen und kommunalen Vorschriften.
- ❸ Das von Ihnen gekaufte Gerät kann eine verbesserte Version des Modells sein, für das diese Anleitung ursprünglich gedruckt wurde. Funktionen und Einsatzbedingungen sind jedoch identisch. Diese Anleitung bleibt daher gültig. Technische Änderungen sowie Druck- oder Satzfehler vorbehalten.

3. Sicherheitswarnhinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen. Diese Anleitung enthält wichtige Informationen zur sicheren Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Hinweise zum Nachschlagen auf und geben Sie sie an einen nächsten Benutzer weiter.

Alle Informationen auf diesen Seiten dienen dem Schutz des Benutzers. Wenn Sie die Sicherheitsinformationen und Sicherheitsanweisungen ignorieren, gefährden Sie Ihre Gesundheit und Ihr Leben.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie bei Bedarf jederzeit zu Rate ziehen können. Befolgen Sie die Anweisungen strikt, um Schäden an Personen und Eigentum zu vermeiden.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE ANLEITUNG FÜR ALLE PERSONEN, DIE DAS GERÄT BENUTZEN, ZUGÄNGLICH IST UND DASS SIE VORHER GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

Installation

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Die technischen Daten Ihrer Stromversorgung müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungen durchführen.
- Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn das Gerät selbst, das Netzkabel oder der Stecker sichtbar beschädigt ist.
- Alle Anpassungen am Stromnetz, die für die Installation des Geräts erforderlich sind, müssen von einem qualifizierten Fachmann

durchgeführt werden.

- Der Anschluss an eine ordnungsgemäß geerdete Elektroinstallation ist unerlässlich und vorgeschrieben. Eine Überprüfung bestehender und neu hergestellter Anschlüsse muss von einem anerkannten Fachmann durchgeführt werden.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden. Nehmen Sie keine Änderungen an der Stromversorgung vor. Der Anschluss muss gemäß den geltenden lokalen und gesetzlichen Vorschriften erfolgen.
- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss trocken und gut belüftet sein. Nach der Installation muss ein einfacher Zugang zu allen Bedienelementen gewährleistet sein.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder gepolsterten Möbeln. BRANDGEFAHR!
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Achtung, die Kanten des Bedienfelds sind scharf.
- Unachtsamkeit kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Halten Sie Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor usw.) beim Auspacken von Kindern und Haustieren fern. VERLETZUNGSGEFAHR, ERSTICKUNGSGEFAHR!
- Notieren Sie beim Auspacken die Position der Teile, falls Sie das Gerät später erneut verpacken und transportieren müssen.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.

- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und installiert werden.
- Stellen Sie diese Informationen der für die Installation verantwortlichen Person zur Verfügung, dies kann Ihre Installationskosten senken.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf ausschließlich von einer dafür qualifizierten Person korrekt installiert und geerdet werden. Wir empfehlen, das Gerät von einem qualifizierten Fachmann installieren und von einem anerkannten Elektriker an die Stromversorgung anschließen zu lassen, der die geltenden (lokalen) Vorschriften erfüllt.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschalter angeschlossen werden, mit dem das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Das Furnier von Küchenschränken muss mit hitzebeständigem Kleber befestigt werden, der Temperaturen bis 100 °C standhält.
- Angrenzende Möbel oder Verkleidungen sowie alle für die Installation verwendeten Materialien müssen während des Betriebs einer Temperatur von mindestens 85 °C über der Umgebungstemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, standhalten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten, an denen brennbare Stoffe wie Benzin, Gas oder Farbe vorhanden sind. Diese Warnung gilt auch für die Dämpfe, die diese Stoffe abgeben.
- Dunstabzugshauben müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers installiert werden.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber liegenden Wand oder einem Schrank muss mindestens 760 mm

betragen.

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Haushaltsgeräte und Anschlusskabel dürfen das Kochfeld nicht berühren, da das Isoliermaterial in der Regel nicht hitzebeständig ist.
- Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden, oder die vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben werden, oder Schutzvorrichtungen, die in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.
- Wenn das Gerät nicht korrekt installiert wird, können eventuelle Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig werden.

Gebrauch und Wartung

Gefahr eines elektrischen Schlags

- Berühren Sie den Stecker, den Ein- und Ausschalter oder andere elektrische Teile niemals mit nassen oder feuchten Händen. **GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS!**
- Verwenden Sie das Gerät nur mit 220 bis 240 V AC / 50 bis 60 Hz.
- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder rissigen Kochfeld. Ist die Oberfläche gebrochen oder rissig, schalten Sie das Gerät sofort über die Netzstromversorgung (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung über den Wandschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- **ÜR TRÄGER EINES HERZSCHRITTMACHERS ODER EINES AKTIVEN IMPLANTATS:**

Dieses Kochfeld entspricht den aktuellen Normen zur elektromagnetischen Verträglichkeit sowie den gesetzlichen Anforderungen (Richtlinie 2004/108/EG).

Um Störungen zu vermeiden, muss Ihr Herzschrittmacher gemäß den geltenden Vorschriften konstruiert und eingestellt sein. Wir garantieren lediglich, dass das Kochfeld die Normen erfüllt.

Im Zweifelsfall holen Sie bitte Informationen beim Hersteller Ihres Herzschrittmachers oder bei Ihrem behandelnden Arzt ein.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile heiß und können Verbrennungen verursachen.
- Berühren Sie das Glaskeramikfeld nicht mit dem Körper, mit Kleidung oder anderen Gegenständen als geeignetem Kochgeschirr, solange es nicht abgekühlt ist.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Deckel) auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder fern, Teile werden während des Betriebs heiß. Berührung kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Pfannengriffe können heiß sein. Achten Sie darauf, dass sie nicht über andere Kochzonen ragen und außerhalb der Reichweite von Kindern bleiben.
- Das Gerät gibt auch nach dem Ausschalten noch Wärme ab.
- Die Nichtbeachtung kann zu Verbrennungen und Verbrühungen durch heiße Flüssigkeiten führen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, wenn die Schutzkappe zurückgeschoben wird. Verwenden Sie den Schaber mit großer Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher

und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Unvorsichtige Verwendung kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie sie bei Bedarf jederzeit zu Rate ziehen können. Befolgen Sie die Anweisungen strikt, um Schäden an Personen und Eigentum zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Glaskeramik geeignet ist, da andernfalls das Gerät beschädigt werden kann.
- Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn ein Topf oder eine Pfanne darauf steht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile nicht korrekt montiert sind.
- Halten Sie das Kochfeld stets sauber. Verschmutzte Kochzonen leiten Wärme weniger gut weiter.
- Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch Unbefugte können schwere Schäden verursachen. Funktioniert das Gerät nicht einwandfrei, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben. Verwenden Sie ausschließlich Originalteile.
- Heben Sie das Gerät beim Umstellen an der Unterseite an und halten Sie es aufrecht.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Speisen können Rauch und fettige Rückstände verursachen, die sich entzünden können. Löschen Sie niemals mit Wasser, schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.

- Lassen Sie keine Gegenstände oder Küchenutensilien auf dem Kochfeld liegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen des Raums.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch über die Bedienung aus und verlassen Sie sich nicht nur auf den Topferkennungssensor.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und lassen Sie sie nicht darauf sitzen, stehen oder darauf klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder attraktiv sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurzes Kochen muss ständig überwacht werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder immer, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie zuvor gut eingewiesen wurden, es sicher bedienen können und die Risiken verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein in dem Raum, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit Einschränkungen, die das Gerät nicht sicher selbstständig benutzen können, müssen von einer verantwortlichen und fachkundigen Person angeleitet werden. Diese muss sicherstellen, dass die Benutzung gefahrlos erfolgt.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile, außer wenn dies in der Anleitung empfohlen wird. Lassen Sie andere Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen bedienen, die diese Anleitung nicht kennen. Dampf kann elektrische Teile schwer beschädigen, mit Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um das Kochfeld zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit rauen oder gezackten Rändern und schieben Sie kein Kochgeschirr über das Glas, da dies Kratzer verursachen kann.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder attraktiv sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurzes Kochen muss ständig überwacht werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder immer, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie zuvor gut eingewiesen wurden, es sicher bedienen können und die Risiken verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein in dem Raum, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit Einschränkungen, die das Gerät nicht sicher selbstständig benutzen können, müssen von einer verantwortlichen und fachkundigen Person angeleitet werden. Diese muss sicherstellen, dass die Benutzung gefahrlos erfolgt.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile, außer wenn dies in der Anleitung empfohlen wird. Lassen Sie andere Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen bedienen, die diese Anleitung nicht kennen. Dampf kann elektrische Teile schwer beschädigen, mit Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um das Kochfeld zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit rauen oder gezackten Rändern und schieben Sie kein Kochgeschirr über das Glas, da dies Kratzer verursachen kann.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder attraktiv sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurzes Kochen muss ständig überwacht werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder immer, wenn sie sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie zuvor gut eingewiesen wurden, es sicher bedienen können und die Risiken verstehen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein in dem Raum, in dem das Gerät in Betrieb ist.
- Kinder oder Personen mit Einschränkungen, die das Gerät nicht sicher selbstständig benutzen können, müssen von einer verantwortlichen und fachkundigen Person angeleitet werden. Diese muss sicherstellen, dass die Benutzung gefahrlos erfolgt.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile, außer wenn dies in der Anleitung empfohlen wird. Lassen Sie andere Wartungsarbeiten von einem qualifizierten Techniker durchführen.
- Lassen Sie das Gerät nicht von Personen bedienen, die diese Anleitung nicht kennen. Dampf kann elektrische Teile schwer beschädigen, mit Gefahr eines elektrischen Schlags.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um das Kochfeld zu reinigen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld und lassen Sie keine schweren Gegenstände darauf fallen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, bei Kochfeldern aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das unter Spannung stehende Teile schützt
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Die Lüftungsöffnungen des Geräts oder der Einbaukonstruktion (falls zutreffend) müssen vollständig offen, frei und sauber sein.
- Bei einer Störung aufgrund eines technischen Defekts ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromkreis aus. Melden Sie die Störung beim Servicepunkt, damit das Gerät repariert werden kann.
- Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie verschmutzte Kochzonen aus.
- Schalten Sie bei Schäden oder Störungen das gesamte Kochfeld aus.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch immer die Kochzonen wie in dieser Anleitung beschrieben aus (über die Sensortasten). Verlassen Sie sich nicht auf die automatische Topferkennung, um Kochzonen auszuschalten, wenn Sie den Topf entfernen.
- Das Typenschild darf nicht entfernt oder unleserlich gemacht werden, andernfalls erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät verfügt über einen Erdungsanschluss, nur zu

funktionalen Zwecken.

- Befolgen Sie die oben genannten Anweisungen, auch die im Kapitel „Reinigung und Wartung“.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

☆ Der Hersteller und der Vertriebshändler sind nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

Auspacken und Positionieren Utpakken

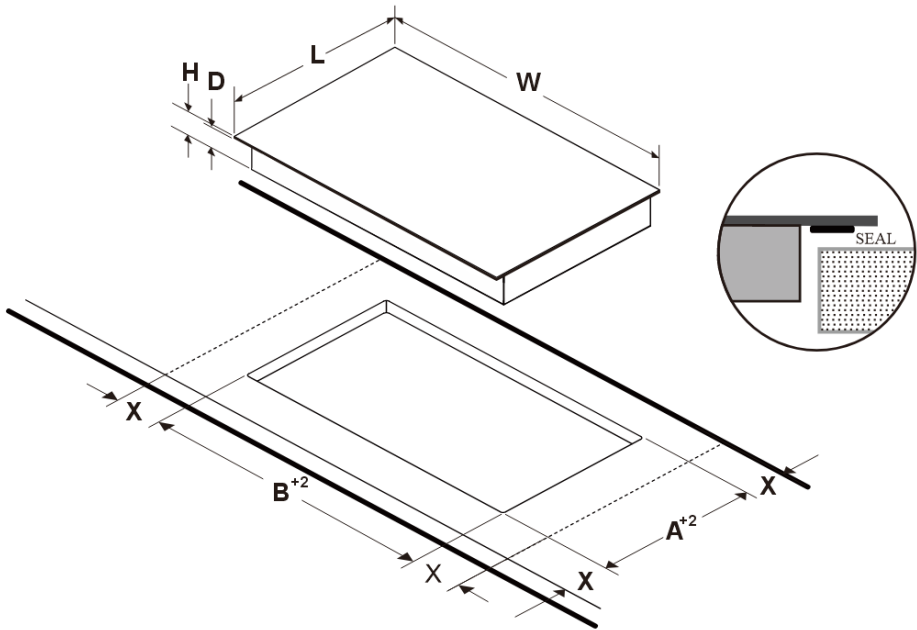
- Packen Sie das Gerät vorsichtig aus.
- Das Gerät kann mit einer Transportsicherung versehen sein. Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Rückstände der Transportsicherung zu entfernen.
- Prüfen Sie, ob das Gerät und das Netzkabel unbeschädigt sind.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine eigene, separate Wandsteckdose an.
- Installieren Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem es mit Wasser oder Regen in Berührung kommen kann, da sonst die Isolierung des elektrischen Systems beschädigt werden kann.
- Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz an.

Auswahl der Einbaumaterialien

- Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden.
- Für Installation und Betrieb muss rund um den Ausschnitt mindestens 50 mm Freiraum eingehalten werden.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einem Hängeschrank darüber muss mindestens 760 mm betragen.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und einer darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Sägen Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte gemäß den Maßen in der Zeichnung aus.

| Modelle | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------------------|-------------------|----------|
| SB3667 | 590 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3677 | 700 | 520 | 59 | 55 | 560 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3687 | 800 | 520 | 56 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |
| SB3697 | 900 | 520 | 56 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |
| SB8664 | 770 | 520 | 58 | 52 | 740 ⁺² | 490 ⁺² | 50mini. |

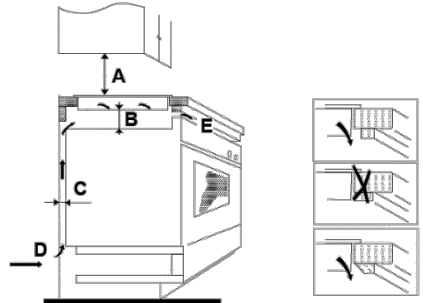
| | | | | | | | |
|--------|-----|-----|----|----|-------------------|-------------------|----------|
| SB8697 | 900 | 520 | 58 | 52 | 790 ⁺² | 490 ⁺² | 50 mini. |
|--------|-----|-----|----|----|-------------------|-------------------|----------|



ACHTUNG:

- ❶ Stellen Sie immer sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen nicht blockiert werden.
- ❷ Prüfen Sie, ob das Kochfeld in gutem Zustand ist und korrekt funktioniert, wie unten angegeben.
- ❸ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüberliegenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.

| | |
|--------|-----------------|
| A (mm) | 760 |
| B (mm) | 50 mindestens |
| C (mm) | 30 mindestens |
| D | Lufteinlass |
| E | Luftauslass 5mm |



- ④ Gewicht und Abmessungen sind ungefähr. Da wir unsere Produkte ständig verbessern, können Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Bevor Sie das Kochfeld installieren, prüfen Sie, dass

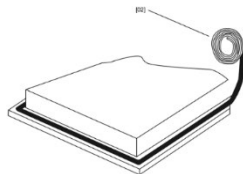
1. die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist und keine Bauteile im Weg sind.
2. die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem Material besteht.
3. der Backofen unter dem Kochfeld einen Kühlventilator hat (falls vorhanden).
4. alle nötigen Abstände, Normen und Vorschriften eingehalten werden.
5. ein Trennschalter in der festen Elektroinstallation vorhanden ist, der das Gerät komplett vom Netz trennt, nach lokalen Regeln montiert.
6. der Trennschalter zugewiesen ist und 3 mm Kontaktöffnung in allen Polen hat (bzw. in allen Phasenleitern nach lokalen Regeln) und gut erreichbar bleibt.
7. Sie bei Unsicherheit die örtlichen Bau- und Vorschriftenstellen kontaktieren.
8. Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Wandmaterialien verwenden (z. B. Keramikfliesen).
9. das Netzkabel keine Türen oder Schubladen berührt.
10. genug Frischluft zur Unterseite des Kochfelds gelangt.

Bevor Sie die Befestigungsbügel anbringen

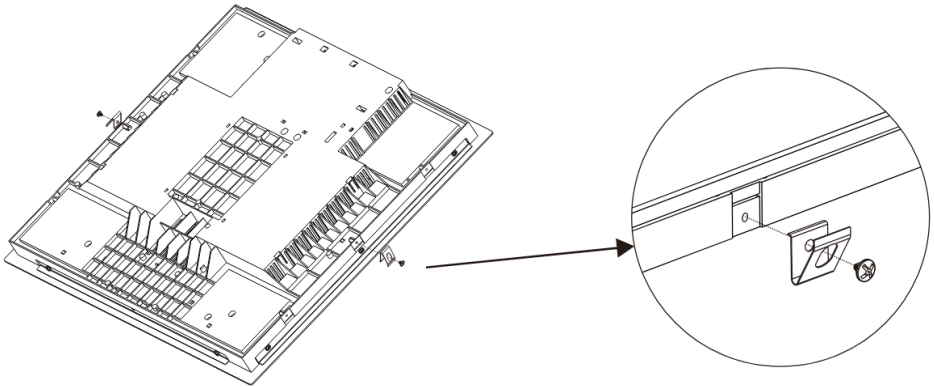
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Unterlage (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die hervorstehenden Bedienelemente aus.

Dehnen Sie das mitgelieferte Dichtband [02] und kleben Sie es entlang der unteren Kante an die Unterseite des Kochfelds, sodass die Enden überlappen. Überstehendes Band abschneiden und entsorgen.

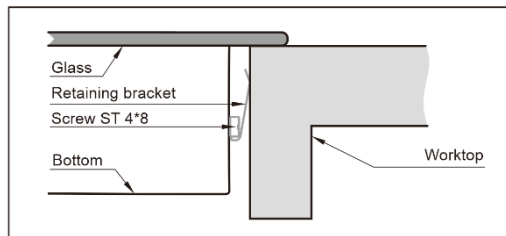
Befestigungsbügel montieren



Befestigen Sie die Kochfeldbügel, indem Sie vier Bügel mit Schrauben an der Unterseite des Kochfelds festschrauben (siehe Abbildung).



Setzen Sie das Kochfeld anschließend in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein. Drücken Sie es mit leichtem Druck nach unten in die Arbeitsplatte.



Nach der Installation prüfen Sie, dass:

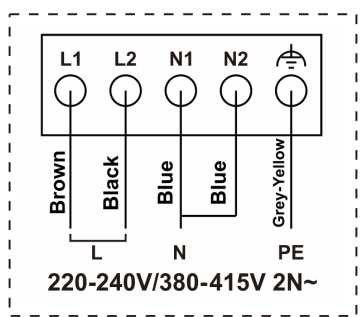
- ❶ das Netzkabel nicht über Schranktüren oder Schubladen erreichbar ist.
- ❷ ausreichend Luft von außerhalb des Schrankes zur Unterseite des Kochfelds gelangt.
- ❸ bei Einbau über einer Schublade/einem Schrank eine Wärmeschutzplatte unter dem Kochfeld angebracht ist.
- ❹ der Trennschalter für den Kunden leicht erreichbar ist.

Achtung

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal/Fachmonteuren installiert werden. Installieren Sie es nicht selbst.
2. Das Kochfeld darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern eingebaut werden.
3. Installieren Sie das Kochfeld so, dass Wärme gut abziehen kann, das erhöht die Zuverlässigkeit.
4. Die Wand und der Bereich über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Zur Vermeidung von Schäden müssen Zwischenlage und Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
7. Dieses Kochfeld darf nur an ein Netz mit einer Systemimpedanz von maximal 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich ggf. an Ihren Netzbetreiber.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Der Anschluss muss nach der geltenden Norm erfolgen, oder über einen einpoligen Leitungsschutzschalter. Die Anschlussart ist im Schaltbild dargestellt. (Wenn das Kochfeld einen Stecker hat, müssen Sie das Verdrahtungsschema nicht verwenden.)





Dieses Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden, der die lokalen Anforderungen sowie die zusätzlichen Vorschriften Ihres Stromversorgers kennt und einhält. Führen Sie die Installation nicht selbst durch. **GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGS**. Prüfen Sie vor dem Anschluss, dass:

- ❶ die Hausinstallation für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet ist.
- ❷ die Netzspannung dem Wert auf dem Typenschild entspricht.
- ❸ der Leiterquerschnitt des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Belastung entspricht.

Verwenden Sie beim Anschluss keine Adapter, Zwischenstecker oder Abzweigungen, da dies Überhitzung und Brand verursachen kann.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur nirgends über 75 °C steigt.

Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob Ihre Hausinstallation ohne Anpassungen geeignet ist. Eventuelle Anpassungen dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.



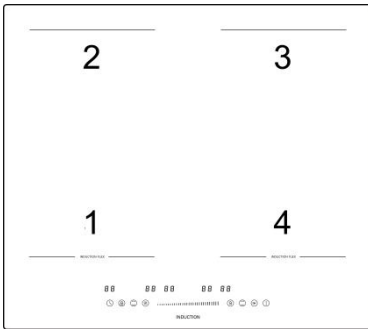
1. Ist das Kabel beschädigt oder muss es ersetzt werden, lassen Sie dies von einem Servicetechniker mit geeignetem Werkzeug durchführen, um Unfälle zu vermeiden.
2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist ein mehrpoliger Leitungsschutzschalter/Trennschalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung zwischen den Polen zu installieren.
3. Der Installateur muss prüfen, ob der elektrische Anschluss korrekt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden.
5. Kontrollieren Sie das Kabel regelmäßig und lassen Sie es nur von einer qualifizierten Person ersetzen.
6. Die Stromversorgung im Haus muss für die Leistung des Geräts geeignet sein.
7. Ist die Steckdose nicht erreichbar oder ist ein Festanschluss erforderlich, muss während der Installation ein mehrpoliger Trennschalter eingebaut werden.

Dies sind Schalter mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung, z. B. Leitungsschutzschalter, Sicherungen und Schutzvorrichtungen (EN 30335). Lesen Sie vor dem Anschluss das Typenschild und den Anschlussplan. Bei Unsicherheit wenden Sie sich an die örtlichen (Bau-)Behörden und beachten Sie die geltenden gesetzlichen Vorschriften.

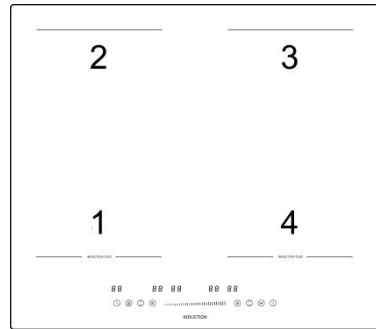
3. BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DAS GERÄT

OBENANSICHT

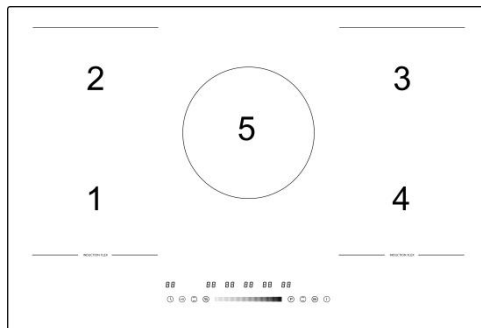
SB3667



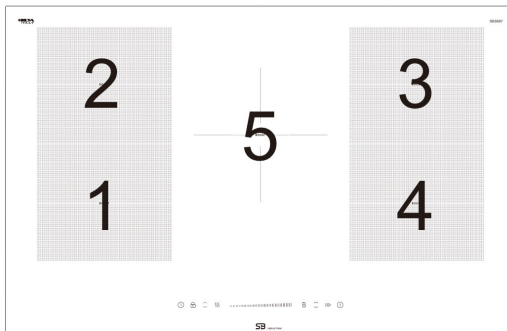
SB3677



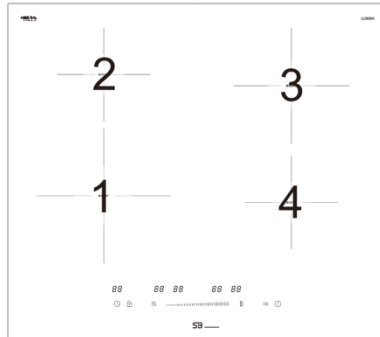
SB3687



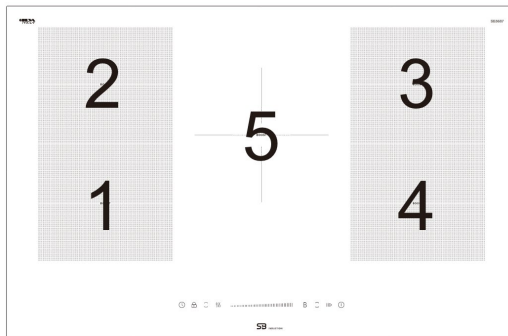
SB3697



SB8664



SB8697

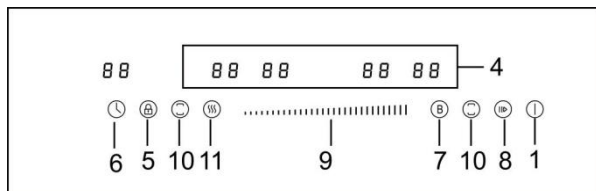


| Modellübersicht | SB3667 | SB3677 | SB3687 |
|------------------|------------|------------|------------|
| Leistung Zone- 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 2 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 4 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 5 | / | / | 1800/2200W |

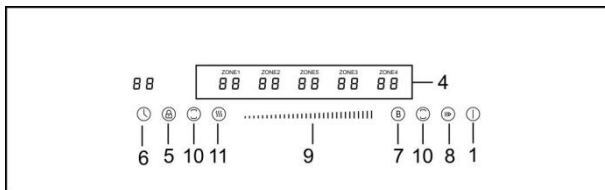
| Modellübersicht | SB3697 | SB8664 | SB8697 |
|------------------|------------|------------|------------|
| Leistung Zone- 1 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 2 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 3 | 1800/2200W | 1800/2200W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 4 | 1800/2200W | 1600/2000W | 1800/2200W |
| Leistung Zone- 5 | 2300/3000W | / | 2300/3000W |

BEDIENFELD

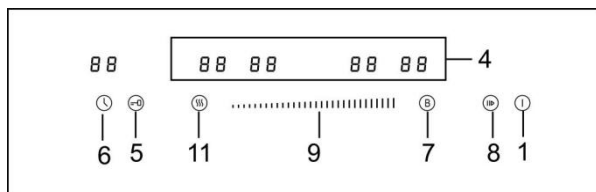
SB3667,SB3677



SB3687,SB3697,SB8697



SB8664



BEDIENFELD

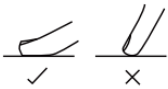
| Taste | FUNCTIES | Tasten # | Funktionen |
|----------|-----------------|-----------|-----------------|
| Taste 1. | Ein/Aus | Taste 8. | Pause |
| Taste 4. | Zonenauswahl | Taste 9. | Sliderbedienung |
| Taste 5. | Kindersicherung | Taste 10. | Flex Zone |
| Taste 6. | Timer | Taste 11. | Warmhalten |
| Taste 7. | Boost | | |

Bevor Sie Ihr neues Kochfeld benutzen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, besonders das Kapitel „Sicherheitswarnhinweise“.
- Entfernen Sie ggf. noch vorhandene Schutzfolie vom Kochfeld.
- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche.

Verwendung der Sensortasten

- Die Bedienung reagiert auf Berührung, drücken Sie nicht fest.
 - Verwenden Sie das Fingerkissen, nicht die Fingerspitze (siehe Abbildung).



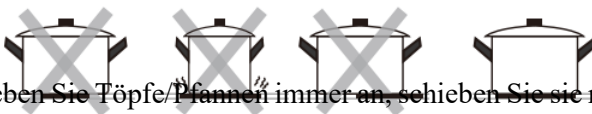
- Ein Signalton bestätigt die Berührung.
 - Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken und legen Sie nichts darauf (z. B. Küchenutensilien oder ein Tuch). Schon eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung beeinträchtigen.

Das richtige Kochgeschirr wählen

- Verwenden Sie nur Töpfe/Pfannen, die für Glaskeramik geeignet sind.
 - Der Pfannenboden muss mindestens so groß sein wie die verwendete Kochzone.
 - Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit rauen/gezackten Rändern oder mit gewölbtem/gebogenem Boden.



Achten Sie darauf, dass der Pfannenboden glatt ist, plan auf dem Glas steht und zur Größe der Kochzone passt. Stellen Sie die Pfanne immer mittig auf die Kochzone.




Heben Sie Töpfe/Pfannen immer an, schieben Sie sie nicht, sonst können Kratzer auf dem Glas entstehen.





Für Induktionskochfelder

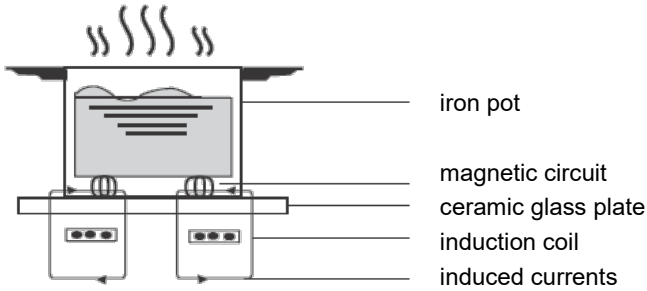
- Für Induktion sind nur ferromagnetische Töpfe/Pfannen geeignet. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Pfannenboden.
 - Prüfen Sie die Eignung mit einem Magnettest: Einen Magneten an den Boden halten. Wird er angezogen, ist die Pfanne geeignet.
 - Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die zu testende Pfanne.
 2. Folgen Sie den Schritten unter „Kochen starten“.
 3. Wenn  im Display blinkt und das Wasser warm wird, ist die Pfanne geeignet
- Nicht geeignet sind Pfannen aus: reinem Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
 - Verwenden Sie Pfannen, die groß genug sind, um die Kochzone vollständig zu bedecken. Eine etwas größere Pfanne nutzt die Energie am effizientesten. Pfannen mit kleinerem Durchmesser als in der Tabelle unten werden nicht unterstützt.

| Kochzone (mm) | Mindest-Pfannendurchmesser (Durchmesser /mm) |
|---------------|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210 | 160 |
| 280 | 220 |

Wenn ungeeignetes Kochgeschirr verwendet wird, heizt die Kochzone nicht auf. Nach 1 Minute schaltet das Display automatisch ab, auch wenn noch keine geeignete Pfanne auf der Kochzone steht.

Kurz zum Induktionskochen

Induktion ist eine sichere, moderne und energiesparende Kochtechnik. Durch elektromagnetische Wirkung entsteht die Wärme direkt im Topf, nicht im Glas. Das Glas wird nur warm, weil der Topf die Oberfläche erhitzt.



Kochfeld mit Sensortasten benutzen

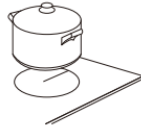
Kochfeld ein- und ausschalten

Schalten Sie das Kochfeld mit dem Hauptschalter ein oder aus.

1. ertühren Sie die Ein-/Aus-Taste (1) 1 Sekunde lang. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“. Das bedeutet, das Kochfeld ist im Stand-by.

- Die Anzeige “ U ” steht für die vordere Zone, die Anzeige “ ㄩ ” für die hintere Zone.

2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone. Achten Sie darauf, dass Topfboden und Kochzone sauber und trocken sind.



3. Wählen Sie eine Kochzone, indem Sie die entsprechende Zonenauswahl-Taste (4) berühren. Das Lämpchen neben der Taste blinkt.

4. Stellen Sie die gewünschte Leistung ein, indem Sie auf den Slider tippen oder darüber streichen, bis die richtige Stufe erreicht ist.



- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Beginnen Sie dann wieder bei Schritt 1.

5. Während des Kochens können Sie die Leistungsstufe jederzeit anpassen.

6. Nach der Zonenauswahl und dem Einstellen der Leistung blinkt die Anzeige abwechselnd zwischen Kochzonen-Symbol und Leistungsstufe. Das zeigt, dass

die Zone korrekt arbeitet.

Beispiel: Wenn die Anzeigen **L** und „9“ abwechselnd blinken, arbeitet die vordere Zone auf Stufe 9.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

3. Wählen Sie die Kochzone, die Sie ausschalten möchten, indem Sie die Zonenauswahl-Taste (4) drücken.
4. Schalten Sie die Zone aus, indem Sie den Slider auf „0“ stellen.



Hinweis: Stellen Sie sicher, dass „0“ im Display angezeigt wird.


Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die **Ein-/Aus**-Taste berühren.



Warmhalten


Die Warmhaltefunktion hält gekochte Speisen warm. Sie kann auch zum Schmelzen oder sehr sanften Köcheln verwendet werden.

Warmhalten einschalten


1. Wählen Sie die Kochzone (4), auf der Sie Warmhalten nutzen möchten.
2. Drücken Sie Taste (11)  um die Warmhaltefunktion zu starten.



3. Warten Sie kurz, die Anzeige zeigt” “, die Zone arbeitet nun im Warmhaltemodus.

4. Bei den Modellen SB3667, SB3677, SB3687, SB3697, SB8664, SB8697: Warten Sie kurz, die Anzeige zeigt “”. Die Zone arbeitet nun im Warmhaltemodus.

Warmhalten ausschalten

Wählen Sie die Kochzone (4), die Sie stoppen möchten, und drücken Sie danach Taste , um Warmhalten auszuschalten.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Taste  (14) eingeschaltet ist, bevor Sie diese Funktion aktivieren.

Restwärmewarnung (Vorsicht, heiße Oberflächen)

Nach längerem Betrieb bleibt Restwärme zurück. Die Anzeige zeigt „H“ oder eine rote Kontrollleuchte blinkt, um darauf hinzuweisen, dass die Oberfläche noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, sobald die Zone sicher abgekühlt ist. Sie können die Restwärme auch zum Energiesparen nutzen, indem Sie eine Speise weiter warm halten.

Boost-Funktion verwenden

Boost einschalten

Wählen Sie eine Zone mit Boost (mit „Boost“ gekennzeichnet).

1. Drücken Sie die BOOST-Taste (7). Die Zonenanzeige zeigt „P“ und die Leistung geht auf Maximum.




Boost ausschalten

1. Wählen Sie die Zone im Boost-Modus.
2. Berühren Sie den Slider (9), um Boost zu deaktivieren, und wählen Sie anschließend die gewünschte Stufe.



Hinweis: Die Boost-Funktion arbeitet maximal 5 Minuten. Danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 14 zurück.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Taste (14)  eingeschaltet ist, bevor Sie diese Funktion aktivieren.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung verhindern Sie eine unbeabsichtigte Bedienung (z. B. durch Kinder).

Bedienfeld entsperren

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Kindersicherungstaste (5) kurz gedrückt.

Das Kochfeld kann nun wieder benutzt werden.



Ist die Kindersicherung aktiv, funktionieren alle Tasten außer dem Hauptschalter. Im Notfall können Sie das Kochfeld jederzeit mit dem Hauptschalter ausschalten. Für weitere Bedienungen müssen Sie zuerst entsperren.

Automatische Abschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn Sie eine Zone vergessen auszuschalten. Standardzeiten:

| | | | |
|----------------|-----|------|-------|
| Leistungsstufe | 1-6 | 7-10 | 11-14 |
| Standardzeiten | 8 | 4 | 2 |

Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei Arten nutzen:

- Als Kurzzeitwecker. Dann schaltet der Timer keine Kochzone aus.
- Als Abschalttimer. Dann schaltet er eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf

der Zeit aus.

- Der Timer ist bis maximal 99 Minuten einstellbar.

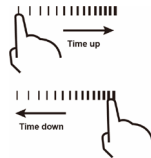
Timer als Küchenwecker verwenden (Minute Minder)

6. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und keine Kochzone ausgewählt ist.

Hinweis: Sie können den Küchenwecker vor oder nach dem Einstellen einer Kochzone verwenden.

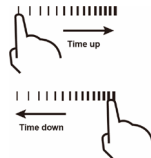
7. Berühren Sie die Timer-Taste (6). „05“ erscheint im Timer-Display.

8. Stellen Sie die gewünschte Minutenanzahl über den Slider (9) ein



9. Berühren Sie die Timer-Taste erneut, die Zehnerstelle blinkt.

10. Stellen Sie die Zehner-Minuten über den Slider ein.



Nach dem Einstellen beginnt der Timer sofort herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton und die Timer-Anzeige zeigt “ - - ”.

Timer einstellen, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten.

Wenn Sie den Timer für eine Zone einstellen:



1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der Zonenauswahl-Taste (4).
2. Berühren Sie die Timer-Taste (6). „0-5“ erscheint im Timer-Display und die „5“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie über den Slider (9) streichen.




4. Berühren Sie die Timer-Taste erneut. Die Zehnerstelle blinkt. Stellen Sie anschließend die Zehner-Minuten mit dem Slider ein.



Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit.


 **Hinweis:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet, das bedeutet, die Zone ist im  timermodus.

Wenn der Timer abläuft, wird die betreffende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

 **Hinweis:** Andere Kochzonen bleiben weiter in Betrieb, wenn sie bereits eingeschaltet waren.

Wenn der Timer für mehrere Zonen eingestellt ist:

Wenn Sie für mehrere Kochzonen gleichzeitig einen Timer einstellen, leuchten die Punkte bei diesen Zonen. Das Timer-Display zeigt die verbleibende Zeit.

Der Punkt der Zone, die Sie gerade ansehen, blinkt. 

Sobald ein Timer abläuft, schaltet sich diese Zone aus. Danach zeigt das Display die Restzeit des nächsten aktiven Timers, und der Punkt dieser Zone blinkt.

Um die Restzeit einer bestimmten Zone zu sehen, berühren Sie die entsprechende Zone (4). Die zugehörige Zeit erscheint im Timer-Display..

Timer abbrechen

1. Wählen Sie die Zone, deren Timer Sie abbrechen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Taste (6), die Anzeige blinkt.
3. Stellen Sie den Timer auf „,00“. Der Timer ist jetzt aus.

Pause

Mit der Pausenfunktion stoppen Sie alle Heizvorgänge vorübergehend, während alle Einstellungen gespeichert bleiben. Praktisch bei einer Unterbrechung, danach können Sie einfach weiterkochen.

Pause verwenden

Berühren Sie die Pausen-Taste (8), alle Kochzonen hören auf zu heizen. Alle Zonenanzeigen zeigen “||||”.

Pause aufheben

Berühren Sie die Pausen-Taste (8) erneut. Alle Kochzonen kehren zu den vorherigen Einstellungen zurück.

Hinweis: Diese Funktion funktioniert, wenn eine oder mehrere Zonen eingeschaltet sind.

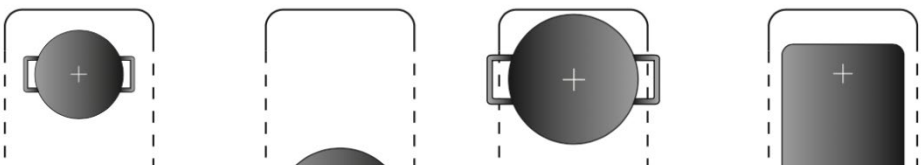
Hinweis: Wenn Sie den Pausenmodus nicht innerhalb von 1 Stunde aufheben, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

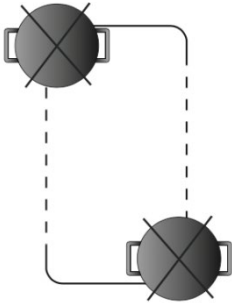
Flexzone

Wenn Ihr Induktionskochfeld eine Flex-Zone hat, können Sie diesen Bereich als eine größere Kochzone verwenden. Das ist praktisch für spezielles Kochgeschirr, z. B. eine Grillplatte.

- Die Flex-Zone besteht aus zwei separaten Induktionszonen, die auch einzeln bedient werden können.
- In der Flex-Zone arbeitet eine Pfanne, die Sie innerhalb dieses Bereichs verschieben, mit derselben Leistungsstufe weiter, die Sie anfangs eingestellt haben. Der Teil, der nicht von der Pfanne bedeckt ist, schaltet sich automatisch ab.


Wichtig: Stellen Sie Töpfe/Pfannen immer in die Mitte der (Flex-)Kochzone. Ideal sind ovale oder rechteckige Kochgefäße, z. B. ein Bräter oder eine Grillplatte. Unten sehen Sie ein Beispiel zur Orientierung:





Flexzone verwenden

- Zum Aktivieren der Flex-Zone: Drücken Sie Taste (10), bis die Zone (10) tot de zone “ - ” und die Leistungsstufe angezeigt werden.
- Stellen Sie die gewünschte Leistung ein, die Zone arbeitet jetzt im Flex-Modus.
- **Flexzone ausschalten**
 - Berühren Sie Taste (4), um eine der Zonen zu wählen, und stellen Sie dort eine Leistung ein. Die Flex-Zone wird aufgehoben und die Zonen arbeiten wieder getrennt.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass **Taste (14)**  eingeschaltet ist, bevor Sie diese Funktion aktivieren.

ECO-modus einstellen

WICHTIG: Der ECO-Modus darf nur von qualifizierten Monteuren/Technikern eingestellt werden.

1. Das Kochfeld ist standardmäßig auf 7360 W eingestellt.

2. Wenn Sie die Leistung von 7360 W auf 3680 W reduzieren möchten, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung zu Hause dafür geeignet ist.
3. Das Netzkabel ist für 7360 W und 3680 W geeignet, ein Austausch ist nicht nötig.

ECO-modus aktivieren

1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus und lassen Sie sie 5 Minuten ausgeschaltet.
2. Schalten Sie die Stromzufuhr wieder ein und berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen “U” und “Π” .



3. Berühren Sie die Zonenauswahl-Tasten ZONE1 und ZONE3 gleichzeitig 3 Sekunden lang, um den ECO-Modus zu aktivieren. Es ertönt ein Signalton und das Timer-Display zeigt die aktuelle Leistungseinstellung „74“



4. Berühren Sie die Timer-Taste einmal, das Timer-Display beginnt zu blinken.



5. Um die Gesamtleistung zu ändern, berühren Sie die gewünschte Zonenauswahl-Taste. A. **ZONE1 berühren** = Gesamtleistung 7360 W, Timer-Display zeigt „74“;



B. **ZONE2 berühren** = Gesamtleistung 3680 W, Timer-Display zeigt „37” .



6. Berühren Sie die Timer-Taste erneut zum Bestätigen. Das Timer-Display hört auf zu blinken und die zuvor gewählte Zonentaste zeigt „o“, das bedeutet, die Einstellung ist gespeichert.



7. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld auszuschalten. Der neue ECO-Modus ist eingestellt.



8. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein, um es mit der neuen Leistungsstufe zu benutzen.

KOCHRICHTLINIEN



Seien Sie beim Frittieren oder Braten vorsichtig, Öl und Fett werden sehr schnell heiß, besonders mit Power Boost. Bei extrem hohen

Temperaturen können Öl und Fett sich selbst entzünden, es besteht erhebliche Brandgefahr.



Löschen Sie niemals mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

Kochtipps

- Sobald das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- Kochen mit Deckel verkürzt die Garzeit und spart Energie.
- Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fett, um schneller zu garen.
- Starten Sie mit hoher Leistung und reduzieren Sie, sobald das Essen gut erhitzt ist.

SCHMOREN / REIS KOCHEN

- Schmoren bedeutet Garen bei ca. 85 °C. Dabei steigen kleine Bläschen in der Flüssigkeit auf. Ideal für Suppen und Eintöpfe: Aromen ziehen gut ein, ohne dass das Gericht zu stark kocht. Auch Eier- und Mehlsaucen lassen sich so zubereiten.
- Einige Zubereitungen, wie Reis nach der Absorptionsmethode (bei der das Wasser vollständig aufgenommen wird), benötigen eine höhere Stufe als die niedrigste, damit der Reis rechtzeitig gar wird.

STEAK

1. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank und lassen Sie es ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur liegen.
2. Erhitzen Sie eine Pfanne mit dickem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Fleisch nur einmal. Die Bratzeit hängt von Dicke und gewünschtem Gargrad ab (rare, medium, well done): ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um den Gargrad zu prüfen: Fühlt es sich fest an, ist es durchgebraten.
5. Lassen Sie das Steak noch ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es zarter wird.

AZIATISCH KOKEN (WOKKENASIATISCH KOCHEN)

1. Verwenden Sie einen Wok mit flachem Boden oder eine große Pfanne.
2. Stellen Sie alle Zutaten und Küchenutensilien bereit. Wokken geht schnell, bei größeren Mengen in Portionen arbeiten.
3. Erhitzen Sie den Wok/die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl dazu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch an, nehmen Sie es heraus und halten Sie es warm.
5. Braten Sie anschließend das Gemüse. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Hitze. Geben Sie das Fleisch und ggf. die Sauce hinzu.
6. Alles kurz unter Rühren fertig garen, bis alles gut warm ist.
7. Sofort servieren.

Leistungsstufen

| Leistungsstufe: | Geeignet für (Beispiele): |
|-----------------|--|
| Niveau 1-3 | <ul style="list-style-type: none">• Schonendes Warmhalten kleiner Mengen• Schmelzen von Schokolade, Butter usw.• Speisen, die schnell anbrennen• Sanftes Köcheln/Simmern• Langsames Erwärmen |
| Niveau 4-8 | <ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• Schnelles Köcheln• Reis kochen |
| Niveau 9-11 | <ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen backen |
| Niveau 12-13 | <ul style="list-style-type: none">• Sautieren/Rührbraten• Pasta kochen |
| Niveau 14 | <ul style="list-style-type: none">• Asiatisch kochen (Wokken)• Braten/Frittieren• Suppe/Wasser zum Kochen bringen |

Energie sparen

- Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochfeld geeignet ist.
- Töpfe/Pfannen mit dickem, flachem Boden können bis zu 1/3 Energie sparen. Nutzen Sie möglichst einen Deckel, ohne Deckel verbrauchen Sie bis zu viermal so viel Energie.
- Wählen Sie eine Pfanne, die zur Kochzone passt. Eine Pfanne darf nie kleiner sein als die Kochzone.
- Halten Sie Kochzonen und Pfannen sauber.
- Schmutz verringert die Wärmeübertragung. Eingebrennte Reste lassen sich oft nur mit umweltbelastenden Mitteln entfernen.
- Heben Sie den Deckel nicht zu oft an, so bleibt die Wärme im Topf und es gart schneller.
- Nutzen Sie Restwärme zum Energiesparen, z. B. indem Sie einen neuen Topf auf eine noch warme Zone stellen.

6. WARTUNG UND REINIGUNG

- Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch.
- Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem handelsüblichen Glaskeramikreiniger, einer speziellen Schwammseite und warmem Wasser.
- Wischen Sie Rückstände mit einem weichen Tuch ab.
- Scheuern Sie nicht auf der Glaskeramik.
- Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem Silikonschaber, der für Glaskeramik geeignet ist. Diese sind im Handel erhältlich.

| Wat? | Hoe? |
|---|---|
| Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, leichter Belag oder nicht zuckerhaltige Überkochreste) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie Glaskeramikreiniger auf, solange das Glas noch warm (nicht heiß) ist. 3. Nachspülen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trocknen. 4. Kochfeld wieder einschalten. |
| Übergekochte Speisen, geschmolzene Reste und heiße zuckerhaltige Spritzer | <p>Sofort mit einem Spatel, Palettenmesser oder einem Glaskeramik-Schaber mit Rasierklinge entfernen. Achtung: Die Zone kann noch heiß sein.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Schalten Sie das Kochfeld über den Wandschalter aus. 6. Halten Sie die Klinge/das Küchenwerkzeug in einem Winkel von ca. 30° und schaben Sie den Schmutz auf einen kühleren Bereich des Kochfelds. 7. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier ab. 8. Reinigen Sie anschließend wie oben unter „Verschmutzungen auf dem Glas“, Schritte 2–4. |

| | |
|---|---|
| <p>Verschütten auf den Sensortasten</p> | <p>1.Schalten Sie das Kochfeld aus. 2.Entfernen Sie das Verschüttete. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab und trocknen Sie es anschließend vollständig mit Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.</p> |
|---|---|

WICHTIG!

- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird keine „heiße Oberfläche“-Warnung mehr angezeigt, die Zonen können aber noch heiß sein. Seien Sie daher besonders vorsichtig. Vor Wartung die Stromzufuhr am Sicherungskasten trennen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Gefahr eines elektrischen Schlags, Dampf kann Bauteile beschädigen.
- Grobe Scheuerschwämme, manche Nylonschwämme sowie aggressive/scheuernde Reiniger können Kratzer verursachen. Prüfen Sie immer, ob Reiniger/Schwamm für Glaskeramik geeignet ist.
- Lassen Sie keine Reinigungsrückstände zurück, das Glas kann fleckig werden.
- Entfernen Sie geschmolzene oder zuckerhaltige Rückstände so schnell wie möglich. Beim Abkühlen lassen sie sich schwer entfernen und können das Glas dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Ist die Schutzkappe des Schabers geöffnet, ist die Klinge sehr scharf. Vorsichtig verwenden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Liegt Flüssigkeit auf den Sensortasten, kann das Kochfeld piepen, sich abschalten und die Bedienung reagiert schlecht. Trocknen Sie das Bedienfeld zuerst, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

9. FRAGEN UND SCHNELLCHECK

NOTFALLMASSNAHMEN:

1. Schalten Sie das gesamte Gerät aus.
 2. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz (über Sicherung/Verteilerkasten).
 3. Wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
- Prüfen Sie zuerst die folgende Liste, bevor Sie Kontakt mit dem Geschäft aufnehmen.

| Problem | Mögliche Ursache und was Sie tun können |
|---|--|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten | Kein Strom. 1. Prüfen Sie, ob das Kochfeld richtig angeschlossen ist und der Strom eingeschaltet ist. 2. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall im Haus oder in der Umgebung vorliegt. 3. Kontrollieren Sie Sicherungen/Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten. 4. Besteht das Problem weiterhin, rufen Sie einen qualifizierten Techniker. |
| Die Sensortasten reagieren nicht. | Das Bedienfeld ist durch die Kindersicherung gesperrt. → Bedienfeld entsperren (siehe Kapitel „Kochfeld benutzen“). |
| Die Sensortasten reagieren schlecht | Möglicherweise liegt ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie benutzen die Fingerspitze. → Bedienfeld trocknen und mit dem Fingerkissen bedienen. |
| Das Glas bekommt Kratzer | Töpfe/Pfannen mit rauen Rändern oder ungeeignete/scheuernde Reinigungsmittel. → Kochgeschirr mit glattem, flachem Boden verwenden (siehe „Das richtige Kochgeschirr wählen“). → Siehe auch „Wartung und Reinigung“. |

| | |
|--|--|
| <p>Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.</p> | <p>Das kann am Material der Pfanne liegen (verschiedene Metallschichten, die vibrieren). → Das ist normal und bedeutet nicht, dass etwas defekt ist.</p> |
| <p>Das Induktionskochfeld macht bei bestimmten Stufen ein leises Brummen.</p> | <p>Das ist durch die Induktionstechnik bedingt. → Das ist normal. Das Geräusch kann leiser werden oder verschwinden, wenn Sie eine andere Leistungsstufe wählen.</p> |
| <p>Sie hören einen Ventilator im Induktionskochfeld.</p> | <p>Ein Kühlventilator verhindert eine Überhitzung der Elektronik und kann nach dem Ausschalten noch weiterlaufen. → Das ist normal, Sie müssen nichts tun. Schalten Sie das Kochfeld nicht über den Wandschalter aus, solange der Ventilator noch läuft.</p> |
| <p>Die Pfannen werden nicht heiß und im Display erscheint „<u> </u>“.</p> | <p>Das Kochfeld erkennt die Pfanne nicht. → Prüfen Sie, ob der Pfannenboden groß genug ist, mittig auf der Kochzone steht und für Induktion geeignet ist (siehe „Das richtige Kochgeschirr wählen“). Pfanne zentrieren und passende Größe verwenden.</p> |
| <p>Das Induktionskochfeld oder eine Zone schaltet sich unerwartet aus. Es ertönt ein Signal und es erscheint ein Fehlercode.</p> | <p>Technische Störung. → Notieren Sie den Fehlercode (meist abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern im Timer-Display), schalten Sie das Kochfeld über den Wandschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p> |

Wenn die Störung nicht in dieser Liste steht oder wenn Sie alles geprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

10. FEHLERCODE

Wenn eine Abweichung auftritt, schaltet das Kochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt einen entsprechenden Code an:

Fehlercodes für Induktionskochfelder

| Problem | Mögliche Ursache | Was tun |
|----------|--|---|
| E1 | Signal verloren (Platine/PCB- Störung) | Kundendienst kontaktieren. |
| E2/E3 | Netzspannung zu hoch oder zu niedrig | Kochen stoppen und warten, bis die Spannung wieder normal ist. |
| E4/E5/E6 | Thermistor-Störung. | Kundendienst zur Reparatur kontaktieren. |
| E7 | Übertemperatur (Trockenkochen) | Strom ausschalten, 30 Minuten warten, wieder einschalten. Wenn es nicht funktioniert: Kundendienst kontaktieren. |
| E8/E9 | IGBT-Sensor-Störung | Kundendienst zur Reparatur kontaktieren. |
| E0 | IGBT überhitzt | Prüfen, ob der Ventilator funktioniert. Wenn nicht: Kundendienst kontaktieren. |
| EE | Display/PCB-Störung | Kundendienst kontaktieren. |

Dies sind die häufigsten Störungen und Kontrollen.

ACHTUNG: Demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren zu vermeiden!

9. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| | | | | | | |
|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Kochfeld | SB3667 | | | | | |
| Kochfeldtyp | Elektrisch | | | | | |
| Kochzonen | 4 Zonen | | | | | |
| Netzspannung | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | 7360W | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | 200 | | 200 | mm | |
| | B | 363 | | 363 | mm | |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | |
|---|-------------------|-----|-------|-----|-------|----|
| Kochfeld | SB3677 | | | | | |
| Kochfeldtyp | Electrisch | | | | | |
| Kochzonen | 4 Zonen | | | | | |
| Netzspannung | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | 7360W | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | 200 | | 200 | mm | |
| | B | 363 | | 363 | mm | |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | 188.2 | | 188.2 | | Wh/kg | |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | 188.2 | | | | Wh/kg | |

| | | | | | | | |
|--|---|-------------------|-----|-------|-------|-----|-------|
| Kochfeld | | SB3687 | | | | | |
| Kochfeldtyp | | Elektrisch | | | | | |
| Kochzonen | | 5 Zonen | | | | | |
| Netzspannung | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | | 7360W | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | | N/A | N/A | 210 | N/A | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | 365 | | N/A | 365 | | mm |
| | W | 210 | | N/A | 210 | | mm |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | | 185.9 | | 190.1 | 185.9 | | Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | | 187.3 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | |
|--|---|-------------------|-----|-------|-----|-----|-------|
| Kochfeld | | SB3697 | | | | | |
| Kochfeldtyp | | Elektrisch | | | | | |
| Kochzonen | | 5 Zonen | | | | | |
| Netzspannung | | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | | 7360W | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | 210 | | N/A | 210 | | mm |
| | W | 425 | | N/A | 425 | | mm |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | | 190 | | 193.3 | 190 | | Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | | 191.1 | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | |
|--|-------------------|-------|-------|-------|-------|-----|-------|
| Kochfeld | SB8664 | | | | | | |
| Kochfeldtyp | Elektrisch | | | | | | |
| Kochzonen | 4 Zones | | | | | | |
| Netzspannung | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | 7360W | | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | | 145 | 210 | 180 | 145 | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| | W | N/A | N/A | N/A | N/A | N/A | mm |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | | 191.8 | 190.1 | 192.5 | 191.8 | N/A | Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | 191.6 | | | | | | Wh/kg |

| | | | | | | | |
|--|-------------------|-----|-----|-------|-----|-----|-------|
| Kochfeld | SB8697 | | | | | | |
| Kochfeldtyp | Elektrisch | | | | | | |
| Kochzonen | 5 Zones | | | | | | |
| Netzspannung | 220-240V~ 50-60Hz | | | | | | |
| Installierte elektrische Gesamtleistung | 7360W | | | | | | |
| Für runde Kochzonen/-flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche je elektrisch beheizter Kochzone | | N/A | N/A | 280 | N/A | N/A | mm |
| Für nicht-runde Kochzonen/-flächen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche | L | 210 | | N/A | 210 | | mm |
| | W | 425 | | N/A | 425 | | mm |
| Energieverbrauch je Kochzone/-fläche (berechnet pro kg, EC Elektrokochen) | | 190 | | 193.3 | 190 | | Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (berechnet pro kg, EC elektrisches Kochfeld) | 191.1 | | | | | | Wh/kg |

Wenn nach dem Einschalten 20 Minuten lang keine weitere Bedienung erfolgt, oder 20 Minuten nach dem Ende eines Programms/einer Funktion, schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus.

Die Stand-by-Leistung beträgt maximal 0,8 Watt.

10. ENTSORGUNG / ABFALLENTSORGUNG



ChatGPT zei:

ENTSORGUNG:

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll.

Diese Art von Abfall muss getrennt

gesammelt und speziell

verarbeitet werden. Entfernen Sie das Symbol nicht vom

Gerät.

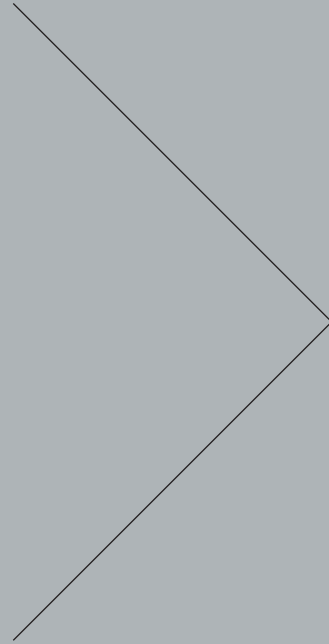
Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts helfen Sie, mögliche Schäden für Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch falsche Entsorgung entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie es zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten.

- Alte oder unbenutzte Geräte müssen zu einem zuständigen Recyclingzentrum gebracht werden. Setzen Sie sie niemals offenem Feuer aus.
- Machen Sie ein Altgerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie den Netzstecker und schneiden Sie das Netzkabel vollständig durch. Entsorgen Sie Kabel und Stecker getrennt.
- Entsorgen Sie Papier und Karton in den dafür vorgesehenen Behältern.

Dieses Gerät muss als Sonderabfall behandelt werden. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, Ihren Entsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Für detailliertere Informationen können Sie sich ebenfalls an Ihr örtliches Rathaus, Ihren Entsorgungsdienst oder den Händler wenden.



Always there.

Inductiekookplaat

SB3667

CE

SB Electronics BV
Heescheweg 17
5388 RG Nistelrode
sbelectronics.nl