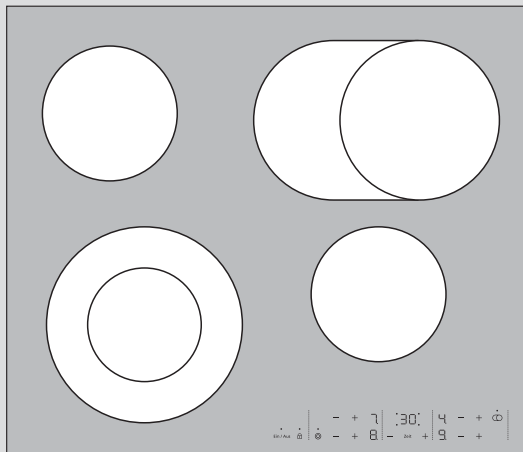


Glaskeramik-Kochfeld

GK 504011 STC



Gebrauchs- und Montageanleitung

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anweisung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anweisung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen **Kochfeld**.

Ihre Quelle GmbH



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet



Gefährliche Spannung

Transportschaden

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Hotline ☎ / Quelle direkt

Sollten die in der Gebrauchsanweisung angeführten Hinweise nicht ausreichen, so helfen Ihnen kompetente Fachleute weiter.

Rufen Sie uns an:

Montag - Freitag von 8.00 - 20.00 Uhr

Samstag/Sonntag von 9.00 - 18.00 Uhr

Info-Telefon 0180-52 54 757

Inhalt

Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Gebrauch	6
Erstes Reinigen	6
Gerätebeschreibung	7
Ausstattung Kochfeld	7
Ausstattung Bedienfeld	7
Touch Control-Sensorfelder	8
Anzeigen	9
Restwärmeanzeige	9
Bedienung des Gerätes	10
Gerät ein- und ausschalten	10
Kochstufe einstellen	10
Äußere Heizkreise ein- und ausschalten	11
Bedienfeld verriegeln/entriegeln	11
Ankoch-Automatik verwenden	12
Kindersicherung verwenden	14
Timer verwenden	15
Automatische Abschaltung	18
Tipps zum Kochen und Braten	19
Kochgeschirr	19
Energiesparen	20
Glühbild der Kochzonen	21
Anwendungsbeispiele zum Kochen	22
Reinigung und Pflege	23
Kochfeld	23
Was tun, wenn	26
Hinweise zum Umweltschutz	28
Montageanleitung	29
Normen, Richtlinien	29
Sicherheitshinweise für den Installateur	29
Elektroanschluss	29
Montage	30
Technische Daten	33
Kombinationsmöglichkeiten	34
Kundendienst	35



Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte diese Hinweise, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt; es darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden. Es darf nicht zweckentfremdet werden.
- Das Gerät darf nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwendet werden.
- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Brennbare Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder schmelzbare Gegenstände (z.B. Folien, Kunststoff, Aluminium) nicht auf dem Gerät oder in dessen Nähe abstellen oder lagern.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder grundsätzlich vom Gerät fernhalten.
- Größere Kinder nur unter Anleitung und Aufsicht am Gerät arbeiten lassen.
- Um ein unbeabsichtigtes Einschalten durch Kleinkinder und Haustiere zu verhindern, empfehlen wir, die Kindersicherung zu aktivieren.

Allgemeine Sicherheit

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Montage und Anschluss des Gerätes dürfen nur durch ausgebildete und autorisierte Fachkräfte vorgenommen werden.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Bei Störungen am Gerät oder Schäden an der Glaskeramik (Brüche, Sprünge bzw. Risse) muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Bitte den Kundendienst verständigen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von ausgebildeten und autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.

Sicherheit während der Benutzung

- Aufkleber und Folien von der Glaskeramik entfernen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Am Gerät besteht beim unachtsamen Arbeiten Verbrennungsgefahr.
- Kabel von Elektrogeräten dürfen nicht an die heiße Geräteoberfläche bzw. heißes Kochgeschirr gelangen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell. Achtung! Brandgefahr!
- Die Kochzonen nach jedem Gebrauch ausschalten.

Sicherheit beim Reinigen

- Zum Reinigen muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Vermeidung von Schäden am Gerät

- Die Glaskeramik kann durch herabfallende Gegenstände beschädigt werden.
- Stöße mit dem Kochgeschirr können den Rand der Glaskeramik beschädigen.
- Sandkörner oder raue Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Zucker, Kunststoffe, Alufolie, Kochgeschirr mit bestimmter Emailqualität kann durch hohe Temperaturen beim Kochen angeschmolzen werden. Der angeschmolzene Gegenstand geht eine feste Verbindung mit der Glaskeramikoberfläche ein. Beim Abnehmen werden am Rand oder innerhalb der Kochzone Teile aus der Glaskeramikoberfläche herausgerissen; Löcher oder Ausmuschelungen entstehen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr benutzen.
- Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden achten, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit des Geräts.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.

Vor dem ersten Gebrauch

Erstes Reinigen

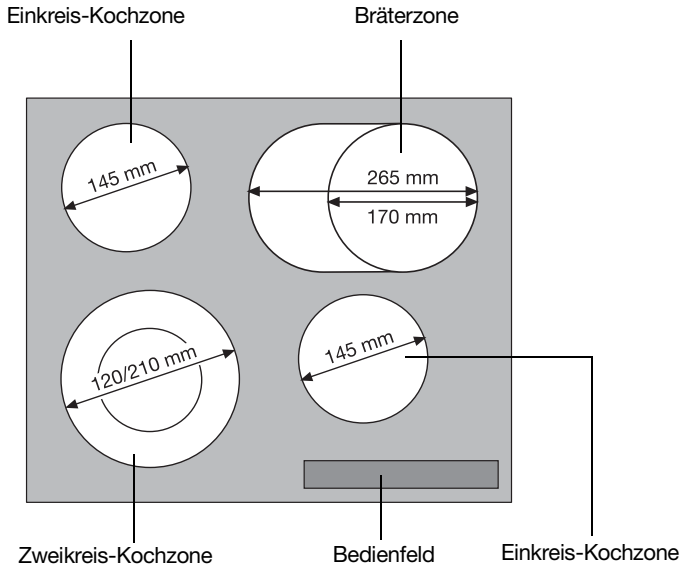
Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen, um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen.



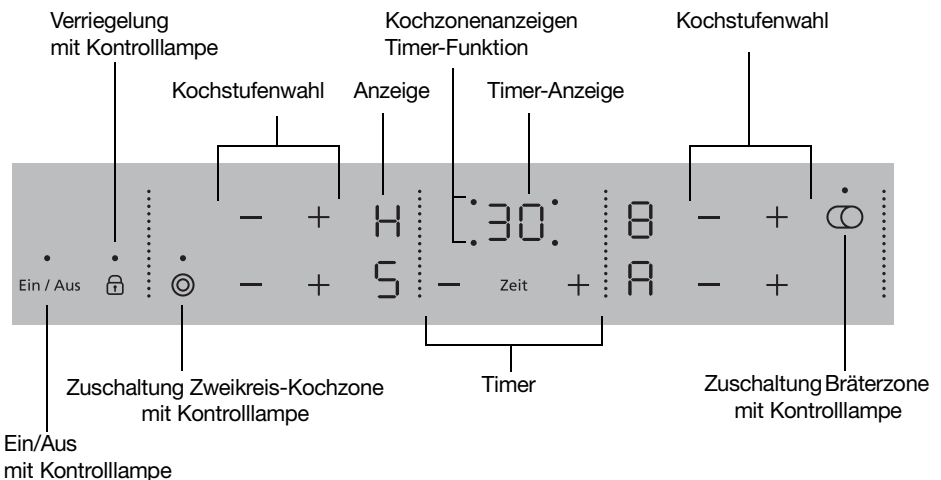
Achtung: Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Gerätebeschreibung

Ausstattung Kochfeld



Ausstattung Bedienfeld











Touch Control-Sensorfelder

Das Gerät wird mit Touch Control-Sensorfeldern bedient. Funktionen werden durch Berühren der Sensorfelder gesteuert und von Anzeigen und akustischen Signalen bestätigt.



Berührt werden die Sensorfelder mit der Fingerspitze von oben, ohne weitere Sensorfelder zu verdecken.



Sensorfeld		Funktion
Ein / Aus	Ein / Aus	Gerät ein- und ausschalten
+	Kochstufenwahl	Kochstufe erhöhen
—	Kochstufenwahl	Kochstufe verringern
+	Timer-Zeitwahl	Timer-Zeit erhöhen
—	Timer Zeitwahl	Timer-Zeit verringern
Zeit	Timer	Timer Auswahl
	Verriegelung	Bedienfeld ver-/entriegeln
	Zweikreis Schaltung	Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten
	Zuschaltung Bräterzone	Äußeren Heizkreis ein- und ausschalten

Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
	Kochzone ist ausgeschaltet
	Warmhaltstufe Warmhaltstufe ist eingestellt
	Kochstufen Kochstufe ist eingestellt
	Ankoch-Automatik Ankoch-Automatik ist aktiv
	Fehler Fehlfunktion ist aufgetreten
	Restwärme Kochzone ist noch warm
	Kindersicherung Verriegelung/Kindersicherung ist eingeschaltet
	automatische Abschaltung Abschaltung ist aktiv




Restwärmeanzeige


 **Warnung!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme. Nach dem Ausschalten brauchen die Kochzonen einige Zeit zum Abkühlen. Restwärmeanzeige  beachten.

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






Bedienung des Gerätes





Gerät ein- und ausschalten

	Sensorfeld	Anzeige	Kontrolllampe
Einschalten	Ein / Aus berühren 2 Sekunden	 / 	leuchtet
Ausschalten	Ein / Aus berühren 1 Sekunde	 / keine	erlischt

 Nach dem Einschalten muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.


Kochstufe einstellen



	Sensorfeld	Anzeige
Erhöhen	+ berühren	 bis 
Verringern	- berühren	 bis 
Ausschalten	+ und - gleichzeitig berühren	



 Die Warmhaltestufe  liegt zwischen  und . Sie dient zum Warmhalten von Speisen.

Äußere Heizkreise ein- und ausschalten

Durch Ein- oder Ausschalten der äußeren Heizkreise können die Heizflächen der Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.




 Vor dem Einschalten eines äußeren Heizkreises muss jeweils der innere Heizkreis eingeschaltet sein.


Zweikreis-Kochzone	Sensorfeld	Kontrolllampe
Äußeren Heizkreis einschalten	 1-2 Sekunden berühren	leuchtet
Äußeren Heizkreis ausschalten	 1-2 Sekunden berühren	erlischt

Bräterzone	Sensorfeld	Kontrolllampe
Äußeren Heizkreis einschalten	 1-2 Sekunden berühren	leuchtet
Äußeren Heizkreis ausschalten	 1-2 Sekunden berühren	erlischt

Bedienfeld verriegeln/entriegeln

Das Bedienfeld kann mit Ausnahme des Sensorfeldes „Ein/Aus“ bei eingeschalteter Kochstufe jederzeit verriegelt werden, um ein Verstellen der Einstellungen, z.B. durch Darüberwischen mit einem Lappen, zu verhindern.

	Sensorfeld	Anzeige
Einschalten	 berühren	Kontrolllampe über  leuchtet
Ausschalten	 berühren	vorher eingestellte Kochstufe

 Beim Ausschalten des Geräts wird die Verriegelung automatisch ausgeschaltet.

Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Beim Einstellen einer Kochstufe mit \oplus , von $\boxed{0}$ ausgehend, schaltet die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

Bei Anwendung der Ankoch-Automatik muss also lediglich die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll.

	Sensorfeld	mögliche Kochstufen	Anzeige
Einschalten (nur von $\boxed{0}$ aus)	\oplus berühren	$\boxed{1}$ bis $\boxed{8}$	\boxed{A} (nach 5 Sekunden)
Ausschalten	\ominus berühren	$\boxed{8}$ bis $\boxed{1}$ / $\boxed{0}$	$\boxed{8}$ bis $\boxed{0}$
nicht verwenden (nur von $\boxed{0}$ aus)	\ominus berühren	$\boxed{9}$ bis $\boxed{0}$	$\boxed{9}$ bis $\boxed{0}$

- i** Wird während der Ankoch-Automatik \boxed{A} eine höhere Kochstufe gewählt, z.B. von $\boxed{3}$ nach $\boxed{5}$, wird die Ankochzeit angepasst.
- i** Hat die Kochzone noch Restwärme (Anzeige \boxed{H}), wird die Ankoch-Automatik nicht ausgeführt.

Die Dauer der Ankoch-Automatik ist abhängig von der eingestellten Kochstufe.

Kochstufe	Dauer der Ankoch-Automatik [min:sek]
0	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Die Ankochautomatik ist gut geeignet für ...

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).




Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für ...

- Schmorgerichte die häufig verwendet, aufgegossen oder umgerührt werden
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Kochen mit dem Dampfkochtopf

Kindersicherung verwenden




Die Kindersicherung verhindert eine unerwünschte Benutzung des Gerätes.

Kindersicherung einschalten


Schritt	Sensorfeld	Anzeige/Signal
1.	Ein / Aus Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	
2.	 4 Sekunden berühren	

Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten


Schritt	Sensorfeld	Anzeige/Signal
1.	Ein / Aus Gerät einschalten (keine Kochstufe einstellen)	
2.	 4 Sekunden berühren	 leuchtet
3.	Ein / Aus Gerät ausschalten.	

Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.


 Die Kindersicherung kann nur ein- und ausgeschaltet werden, wenn keine Kochstufe eingestellt ist.

Kindersicherung überwinden

Die Kindersicherung kann damit für einen einmaligen Kochvorgang ausgeschaltet werden; sie bleibt danach weiter aktiv.

Schritt	Sensorfeld	Anzeige/Signal
1.	Ein / Aus Gerät einschalten	
2.	 4 Sekunden berühren	 leuchtet



Bis zum nächsten Ausschalten des Geräts kann es normal benutzt werden. Nach dem Ausschalten ist die Kindersicherung weiterhin aktiv.


-  Nach dem Überwinden der Kindersicherung muss innerhalb von ca. 10 Sekunden eine Kochstufe oder eine Funktion eingestellt werden, sonst schaltet sich das Gerät automatisch aus.


Timer verwenden

Der Timer hat zwei Funktionen:





1. **Abschaltautomatik** - Mit der Abschaltautomatik schaltet sich das in Betrieb befindliche Gerät zu einem bestimmten Zeitpunkt selbsttätig aus.
2. **Kurzzeitmesser** - Der Kurzzeitmesser arbeitet wie ein Küchenwecker, bei dem nach Ablauf der eingestellten Zeit ein Signalton ertönt.


Funktion	Voraussetzung	Ergebnis nach Ablauf der Zeit
Abschaltautomatik	bei einer eingestellten Kochstufe	akustisches Signal  blinkt Kochzone schaltet aus
Kurzzeitmesser	bei nicht verwendeten Kochzonen	akustisches Signal  blinkt


-  Wird zusätzlich zu einem eingestellten Kurzzeitmesser an dieser Kochzone eine Kochstufe eingestellt, wird die Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet.

-  Wird eine Kochzone ausgeschaltet wird die eingestellte Timerfunktion mit ausgeschaltet.

Kochzone auswählen

Schritt	Sensorfeld	Timer-Anzeige
1.	Zeit 1 xberühren	Kochzonenanzeige der vorderen linken Kochzone blinkt 
2.	Zeit 1 xberühren	Kochzonenanzeige der hinteren linken Kochzone blinkt 
3.	Zeit 1 xberühren	Kochzonenanzeige der hinteren rechten Kochzone blinkt 
4.	Zeit 1 xberühren	Kochzonenanzeige der vorderen rechten Kochzone blinkt 

 Blinkt die Kochzonenanzeige langsamer, kann die Kochstufe eingestellt oder verändert werden.

 Sind weitere Timer-Funktionen eingestellt, wird nach einigen Sekunden die kürzeste verbleibende Zeit aller Timer-Funktionen angezeigt und die zugehörige Kochzonenanzeige blinkt.

Zeit einstellen

Schritt	Sensorfeld	Timer-Anzeige
1.	Zeit Kochzone auswählen	Kochzonenanzeige der ausgewählten Kochzone blinkt
2.	+ oder - des Timers berühren	00 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kochzonenanzeige langsamer.
Die Zeit ist eingestellt.
Die Zeit läuft rückwärts ab.

Timer-Funktion ausschalten

Schritt	Sensorfeld	Timer-Anzeige
1.	Zeit Kochzone auswählen	Kochzonenanzeige der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	— des Timers berühren	Die verbleibende Zeit zählt rückwärts bis 00.

Die Kochzonenanzeige erlischt.

Die Timer-Funktion für die ausgewählte Kochzone ist ausgeschaltet.

Zeit verändern

Schritt	Sensorfeld	Timer-Anzeige
1.	Zeit Kochzone auswählen	Kochzonenanzeige der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt
2.	+ oder — des Timers berühren	01 bis 99 Minuten

Nach einigen Sekunden blinkt die Kochzonenanzeige langsamer.

Die Zeit ist eingestellt.

Die Zeit läuft rückwärts ab.

Verbleibende Zeit einer Kochzone anzeigen

Schritt	Sensorfeld	Timer-Anzeige
1.	Zeit Kochzone auswählen	Kochzonenanzeige der ausgewählten Kochzone blinkt schneller Verbleibende Zeit wird angezeigt

Nach einigen Sekunden blinkt die Kochzonenanzeige langsamer.

Akustisches Signal ausschalten

Schritt	Sensorfeld	Akustisches Signal
1.	Zeit berühren	Akustische Quittierung.



Akustisches Signal verstummt.

Automatische Abschaltung

Kochfeld

- Wird nach dem Einschalten des Kochfeldes nicht innerhalb von ca. 10 Sekunden bei einer Kochzone eine Kochstufe eingestellt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.
- Werden ein oder mehrere Sensorfelder länger als ca. 10 Sekunden durch Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) verdeckt, ertönt ein Signal und das Kochfeld schaltet automatisch ab.
- Werden alle Kochzonen ausgeschaltet, schaltet sich das Kochfeld nach ca. 10 Sekunden automatisch aus.

Kochzonen

- Wird eine der Kochzonen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Kochstufe nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden.

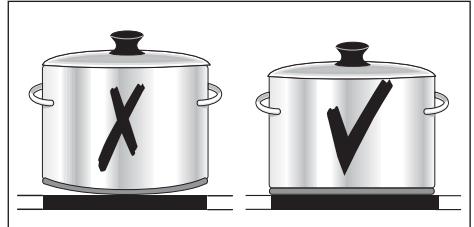
Kochstufe	Abschaltung nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

Tipps zum Kochen und Braten

Kochgeschirr

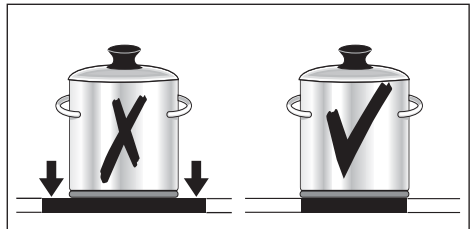
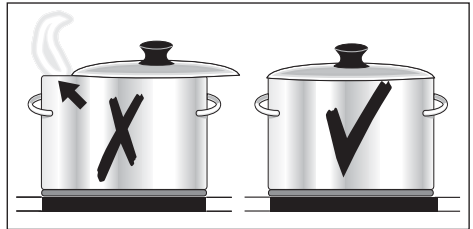
Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis.

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden. Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein.
- Geschirr aus Stahlemail oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen auf der Glaskeramikfläche hinterlassen, die nur schwer oder gar nicht mehr zu entfernen sind.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.



Energiesparen

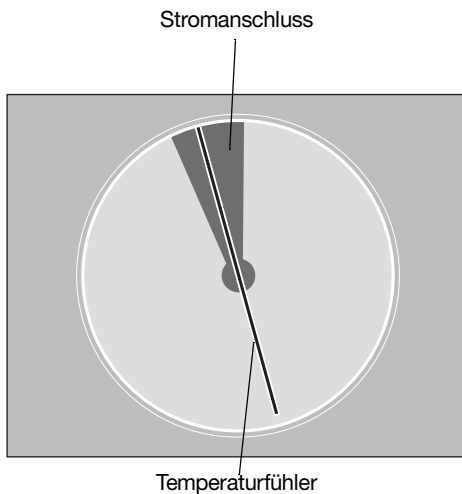
- Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Töpfe, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen.
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen.
- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer, kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden auch Vitamine geschont.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50 %.



Glühbild der Kochzonen

Bei eingeschalteten Kochzonen ist die glühende Heizspirale durch die Glaskeramik als helles Glühbild zu sehen. Die dunklere Fläche in Form eines sehr schmalen Tortenstücks ist der Stromanschluss der Heizspirale.

Der Temperaturfühler ist bei Betrieb ebenfalls sichtbar. Er zeichnet sich als schmaler Schatten quer über der Heizspirale ab.



So funktioniert die Kochzone korrekt:

- Die Heizspirale unter der Glaskeramik schaltet sich während des Kochens ein und wieder aus. Die Hell- und Dunkelzeiten (aufglühend und ausgeschaltet) der Heizspirale können sich beim Kochen verändern. Sie sind abhängig von der Temperatur der Glaskeramik und dem aufgesetzten Kochgeschirr. Dieses Takten ist normal und beeinflusst den Kochvorgang nicht.
- Die Heizspiralen der einzelnen Kochzonen können unterschiedlich hell aufleuchten. Dies ist technisch bedingt und hat keinen Einfluss auf die Funktion.
- Die rotglühende Heizspirale kann, je nach Blickwinkel, über den Rand der Kochzone hinausscheinen.
- Beim Aufheizen der Kochzonen kann ein leichtes Summen ertönen.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
„	Warmhalten	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Schmelzen	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	Stocken	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dämpfen Dünsten	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	Kochen	Dämpfen von Kartoffeln	20-60 Min.	Wenig Flüssigkeit verwenden, z. B.: Max. $\frac{1}{4}$ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
		Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Mildes Braten	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	Starkes Braten	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	Ankochen Anbraten Frittieren	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Kochfeld

Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen (Restwärmeanzeige beachten). Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über den Ein-/Aus-Sensor gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden.

Es ist wichtig, das Kochfeld nach jeder Benutzung zu reinigen.



Achtung! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.


1. Reinigen Sie das Kochfeld immer dann, wenn es leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Reinigungs- und Pflegemitteln. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern können.
3. Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken.

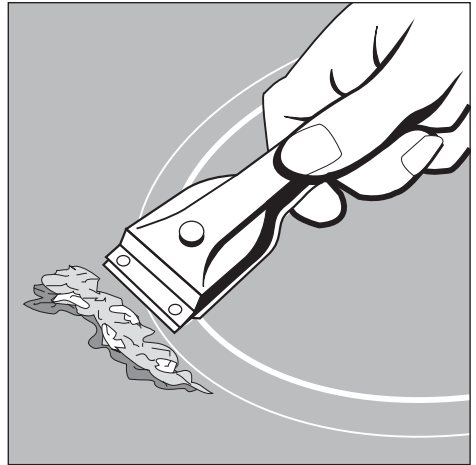
Spezielle Verschmutzungen

Übergekochte Speisen


Weichen Sie diese zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingschaber.

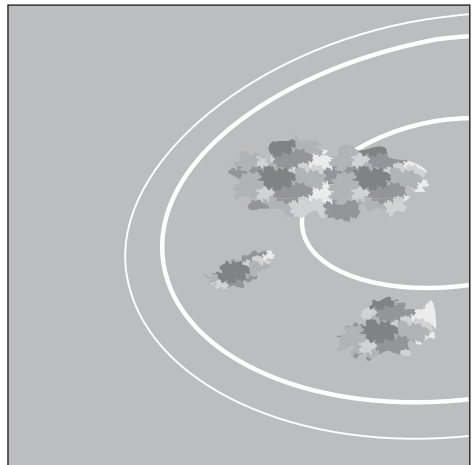
Danach reinigen Sie das Kochfeld mit den vorgegebenen Reinigungsmitteln.

 **Vorsicht!** Verletzungsgefahr! Der Rasierklingschaber ist scharf.



Zucker

 **Achtung!** Eingebraunten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - **noch im warmen** (nicht heißen) Zustand - mit einem Reinigungsschaber, sonst können Schäden entstehen. Anschließend das Kochfeld normal reinigen. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie die Kochfläche mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reinigungsmittel pflegen.



Flecken

Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen, Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben, beseitigen Sie am besten, wenn die Kochzonen **noch warm** sind.

Benutzen Sie dazu die oben erwähnten Reinigungs- und Pflegemittel. Eventuell den Reinigungsvorgang wiederholen.

Sandkörner



Achtung! Sandkörner, die auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

Abgeschmirgeltes Dekor



Achtung! Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Was tun, wenn ...

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

Bitte beachten

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

Wichtig:

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet. Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen lassen sich nicht einschalten oder funktionieren nicht	Seit dem Einschalten des Geräts sind mehr als 10 Sekunden vergangen	Gerät wieder einschalten.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet (L)	Kindersicherung deaktivieren (siehe Kapitel „Kindersicherung“)
	Mehrere Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt	Nur ein Sensorfeld berühren
	Automatische Abschaltung hat ausgelöst	Eventuell auf dem Bedienfeld liegende Gegenstände (Topf, Lappen o.ä.) entfernen. Gerät wieder einschalten
	Die Verriegelung ist eingeschaltet (L)	Verriegelung ausschalten (siehe Kapitel „Bedienfeld verriegeln/entriegeln“)
	Die Haussicherung hat ausgelöst	Sicherung wieder einschalten, bzw. eindrehen. Gerät wieder einschalten. Sollte die Haussicherung mehrfach auslösen, Gerät ausschalten, Kundendienst oder Elektroinstallateur rufen.
Signalton ertönt bei ausgeschaltetem Gerät	Das Bedienfeld ist durch Gegenstände ganz oder teilweise bedeckt	Gegenstände entfernen

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Restwärme-Anzeige zeigt nichts an	Die Kochzone ist nur kurz in Betrieb gewesen und daher noch nicht heiß	Sollte die Kochzone heiß sein, den Kundendienst rufen.
Die Ankoch-Automatik schaltet sich nicht ein	Die Kochzone hat noch Restwärme H	Kochzone abkühlen lassen
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt 9	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankoch-Automatik
	Die Kochstufe wurde mit dem Sensorfeld — eingestellt	1. Kochzone ausschalten 1. Kochzone über das Sensorfeld + einstellen
Signalton ertönt und Gerät schaltet sich ein und nach 5 Sek. wieder aus; nach 5 Sek. ertönt ein weiterer Signalton	Das Ein/Aus Sensorfeld wurde verdeckt, z.B. durch einen Lappen	Keine Gegenstände auf dem Bedienfeld ablegen
— leuchtet	Überhitzungsschutz der Kochzone ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
	Automatische Abschaltung hat ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
E und Zahl wird angezeigt	Fehler in der Elektronik	Gerät einige Minuten vom Netz trennen (Sicherung der Hausinstallation herausnehmen) Wird nach dem Einschalten wieder E angezeigt, den Kundendienst rufen

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

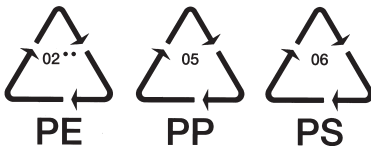
Verpackungen und Packhilfsmittel unserer Elektro-Großgeräte sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

- Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packmittel setzen wir nur recyclingfähige Kunststoffe ein, z.B.:



In den Beispielen steht

PE für Polyethylen** 02 $\hat{=}$ PE-HD
 04 $\hat{=}$ PE-LD

PP für Polypropylen

PS für Polystyrol

Entsorgung des Altgerätes



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss

an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Montageanleitung



Achtung: Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch den QUELLE Kundendienst oder einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Normen, Richtlinien



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen aller anwendbaren EG-Richtlinien, die eine CE-Kennzeichnung vorsehen.



Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Schubladen dürfen nicht unter dem Kochfeld montiert werden.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.
- Zum Schutz gegen Feuchtigkeit sind alle ausgesägten Schnittflächen mit geeignetem Dichtungsmaterial zu versiegeln.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochteils mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.

Elektroanschluss



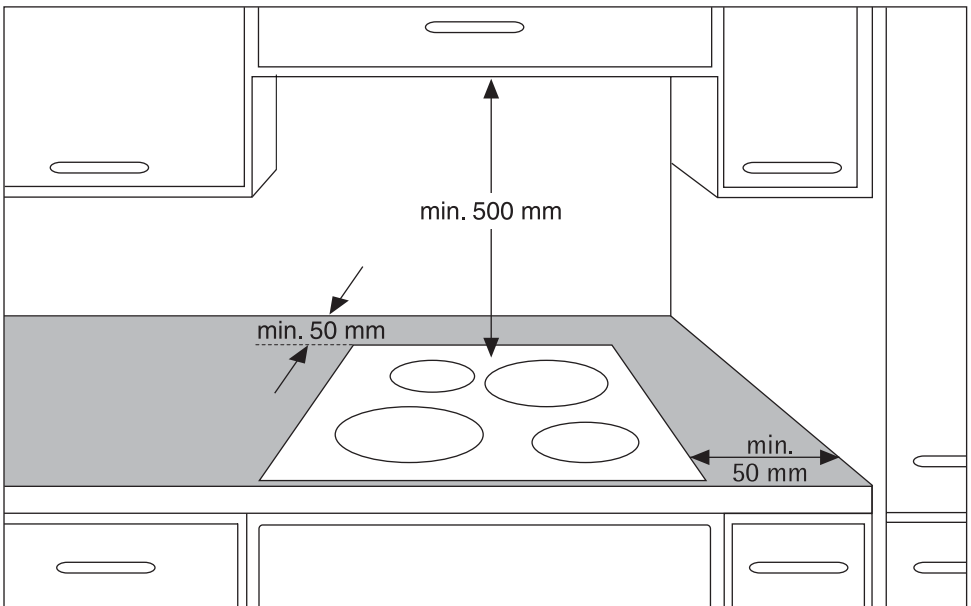
Gefährliche Spannung

- Kabelbaum mit dem 21-poligen Kompaktstecker mit dem Gegenstück von Einbauherd oder -schaltkasten zusammenfügen.

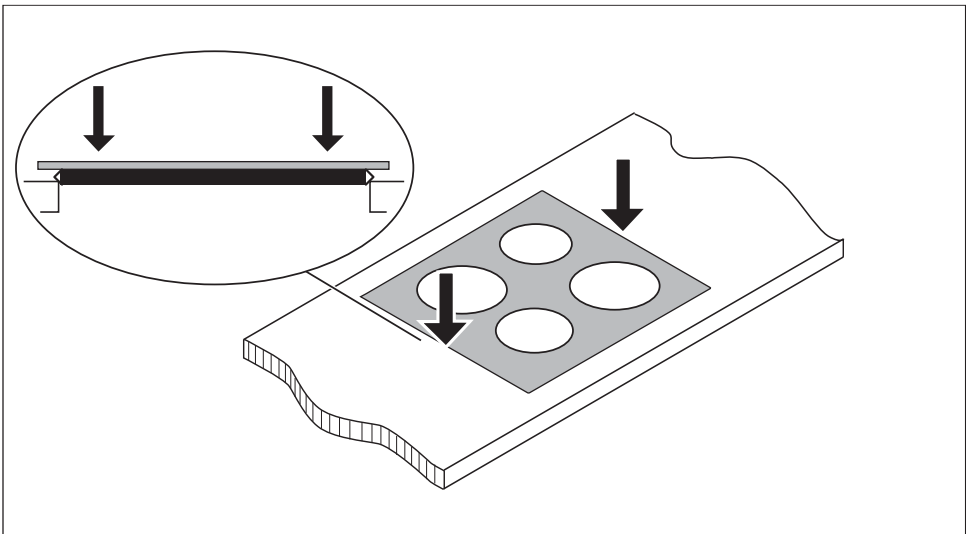
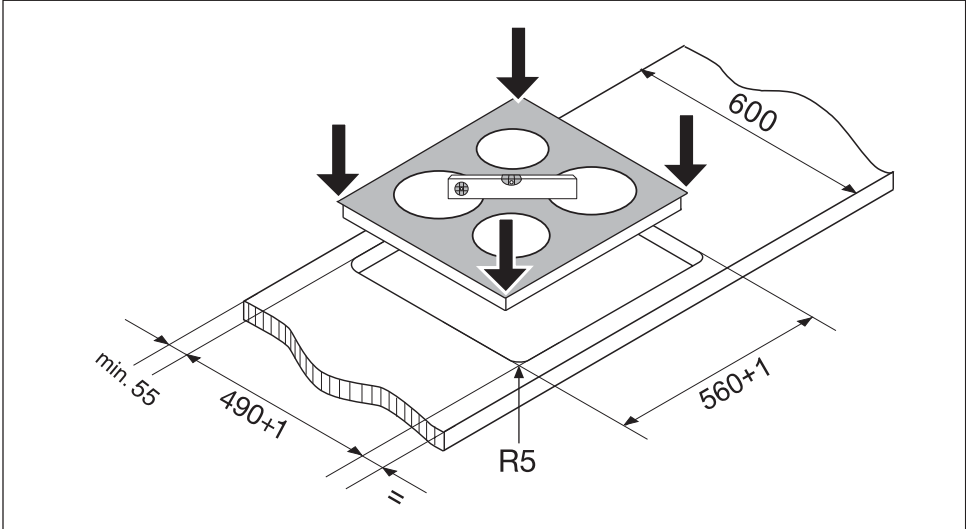
Montage

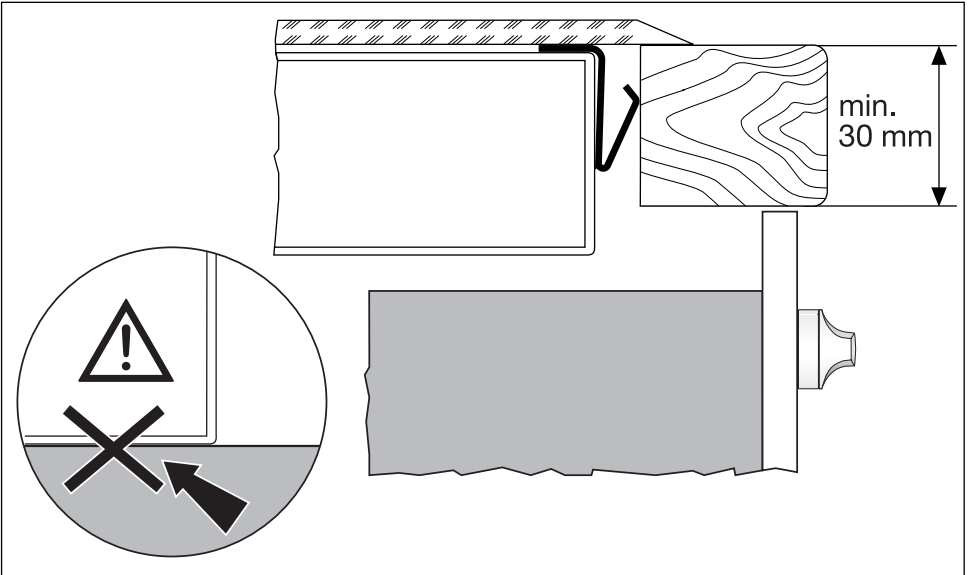
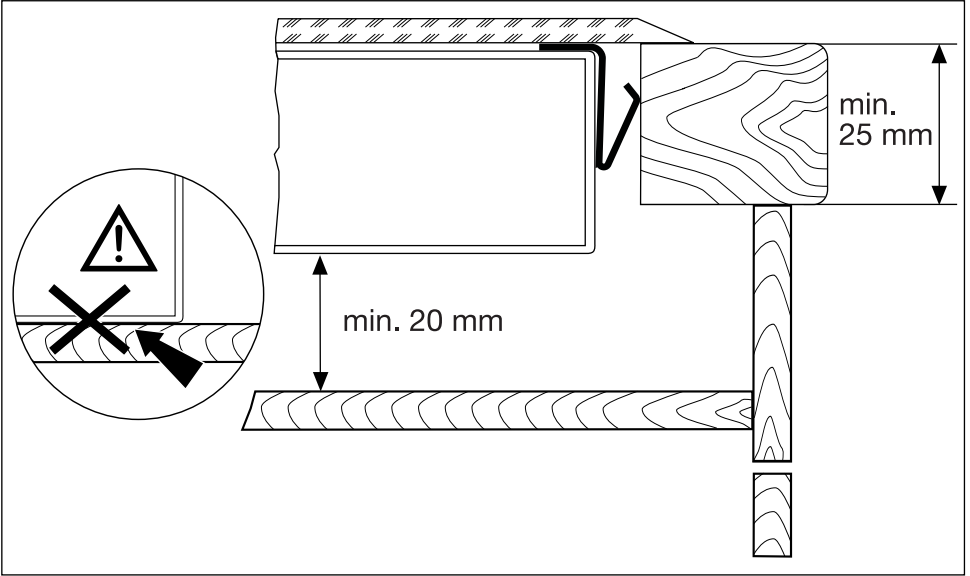


Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch den konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.



Vor der Montage des Kochfeldes muss das Dichtungsband auf der Unterseite des Kochfeldes entlang des äußeren Randes aufgeklebt werden. Nicht dehnen.





Technische Daten

Gerätemaße Breite x Tiefe x Höhe	590 mm x 520 mm x 47 mm
Heizkörperspannung	220-240 V, 50-60 Hz
Nennaufnahme	7,0 kW
Kochstellen	
– vorne links	ø 120/210 mm; 2,2 kW
– hinten links	ø 145 mm ; 1,2 kW
– hinten rechts	ø 170 x 265 mm; 2,4 kW
– vorne rechts	ø 145 mm; 1,2 kW

Kombinationsmöglichkeiten

Nur folgende Elektroherde dürfen mit dem Glaskeramik-Kochfeld kombiniert werden (siehe auch Gebrauchsanleitung für den Herd):

Elektroherd Elektrobackofen 3070

Produkt Nr.

00.018.062 (Edelstahl)

Elektroherd Elektrobackofen 5080 E

Produkt Nr.

00.432.644 (Edelstahl)

Elektroherd Elektrobackofen 5180 E

Produkt Nr.

00.473.707 (Edelstahl)

Elektrobackofen 5195

00.350.109 (braun)

00.456.858 (weiß)

00.757.021 (Edelstahl)

Elektrobackofen 405

00.830.181 (Edelstahl)

Kundendienst

Wichtig!

Tritt eine Störung auf, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch die in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben, bevor Sie den Kundendienst rufen.

Störung

Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden, so verständigen Sie bitte unseren

-- Technischen Kundendienst --

Profectis.

Die Kundendienst-Adressen der nächstgelegenen Servicestelle finden Sie im Internet unter:

Deutschland

www.quelle.de

www.profectis.de

Österreich

www.quelle.at

Die Service-Hotline ist der direkte Draht zu allen Kundendienststellen in Deutschland:

Service-Hotline

0180 - 5 60 60 20

Ersatzteilbestellung

0180 - 5 13 60 20

0,14 €/Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

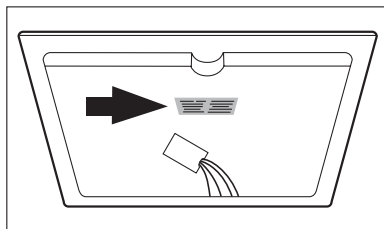
Die Telefonnummer für den Kundendienst in Österreich entnehmen Sie bitte dem örtlichen Telefonbuch oder dem aktuellen Quelle-Katalog.

Störungsmeldung

Angaben bei einer Störung:

- Vollständige Anschrift
- Telefonnummer mit Vorwahl
- Produkt-Nummer
- Privileg-Nummer

Die Produkt- und Privileg-Nummer Ihres Gerätes finden Sie auf dem Geräte-Typenschild. Beide Nummern befinden sich auf der Unterseite des Gerätes.



Nach dem Einbau ist das Typenschild nicht mehr zugänglich.

Übertragen Sie deshalb die Nummern vom Typenschild gleich in diese Gebrauchsanweisung.

Produkt-Nr.

Privileg-Nr.

Achtung!

Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht. Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROPECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an. Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

Glaskeramik-Kochfeld
GK 504011 STC
Produkt-Nr.: 00.395.411