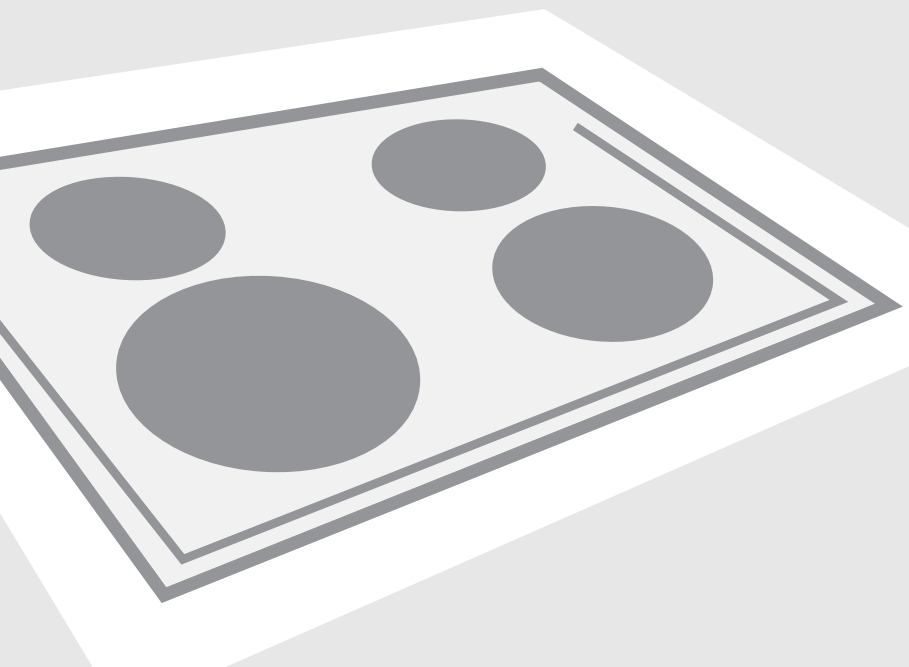


AT **DE**

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Einbau-Glaskeramikkochfeld

Einbau-Glaskeramikkochfeld

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Das Einbau-Glaskeramikkochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz“, sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Brandschutz

Einbaugeräte können auf einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher als das Gerät selbst ist. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.

Wichtige Hinweise	3
Beschreibung des Geräts	4
Kochzonen	5
Bedienung der Kochzonen	8
Reinigung und Pflege.....	16
Einbau des Kochfeldes	17
Anschluss der Kochmulde an das elektrische	19
Versorgungsnetz	19
Technische Daten	21

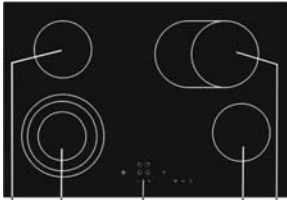
Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Lassen Sie Kleinkinder während des Betriebs des Geräts niemals unbeaufsichtigt. Verbrennungsgefahr!
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Brat-/ Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Die Kochzonen dürfen nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Stromversorgungsnetz trennen und den Kundendienst anrufen.
- Zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger benutzen, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Das Gerät wurde gemäß den vorgeschriebenen Normen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät von Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne notwendige Erfahrungen oder Wissen, ohne Aufsicht benutzt wird. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.

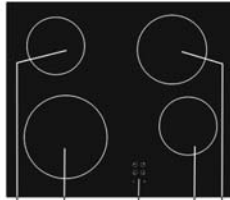


Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf 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.

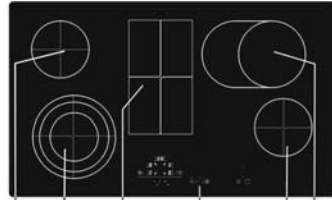
Beschreibung des Geräts



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5

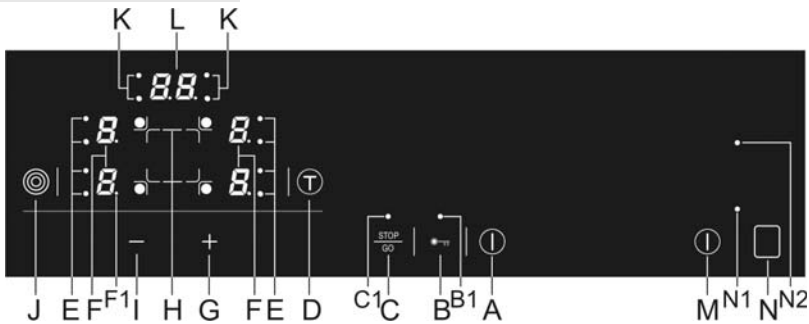


1 2 6 3 4 5

1. Kochzone hinten links
2. Kochzone vorne links
3. Bedieneinheit des Kochfeldes

4. Kochzone vorne rechts
5. Kochzone hinten rechts
6. Warmhaltezone

Bedienelemente des Kochfeldes (abhängig vom Modell)



Sensortasten:

- A** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
- B** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Funktionssperre/Kindersicherung
- B1** Indikatorlämpchen der Funktionssperre/Kindersicherung
- C** Sensortaste zur vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- C1** Indikatorlämpchen zur Anzeige der vorübergehenden Unterbrechung des Kochvorgangs
- D** Sensor zur Einstellung des Kurzzeitweckers oder der Zeitschaltuhr
- E** Indikatorlämpchen zur Anzeige des aktivierten zusätzlichen Heizkreises
- F** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeigen

- F1** Dezimalpunkt zur Anzeige einer aktivierten Funktion
- G** Sensortaste zur Erhöhung der Einstellwerte
- H** Sensortaste zur Auswahl der Kochzone
- I** Sensortaste zur Verringerung der Einstellwerte
- J** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises
- K** Indikatorlämpchen zur Anzeige der zeitgesteuerten Kochzonen
- L** Zeitanzeige
- M** Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone
- N** Taste zum Aktivieren der Warmhaltezone
- N1** Betriebsanzeige der Warmhaltezone
- N2** Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel.

Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckentferner.

Wichtige Hinweise

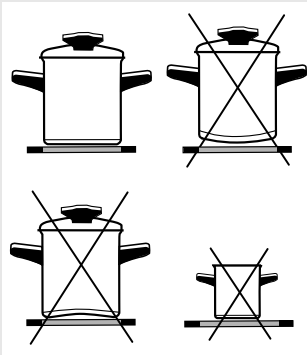
- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Geschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

Besondere Hinweise zur Glaskeramikplatte

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Glaskeramikoberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.

- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramikkochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

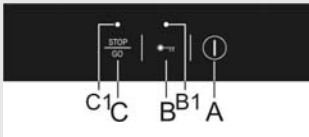
- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Kochzone in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.

Energie sparen

- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Bedienung der Kochzonen

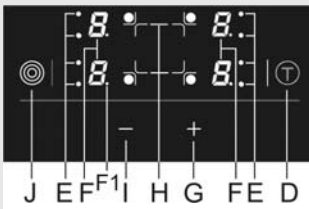
Einschalten des Kochfeldes



- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
 - Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
 - Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände gelegt werden (Fehlermeldung).
 - Sorgen Sie dafür, dass die Sensortasten immer sauber sind.
- Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Auschalten (A) mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld wird aktiviert, neben den Anzeigen der Leistungsstufen (F) leuchtet eine "0" und der Dezimalpunkt (F1) blinkt.

⚠ Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich das Kochfeld wieder automatisch ab.

Einschalten der Kochzonen



- Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren der Ein-/Aus Sensortaste (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet der Dezimalpunkt (F1).
- Stellen Sie nun durch Berühren der Sensortaste "+" (G) eine Kochstufe zwischen 1 und 9 ein. Wenn Sie nach der Auswahl der Kochzone zuerst die Sensortaste "-" (I) berühren, wird der Wert sofort auf 9 gestellt.

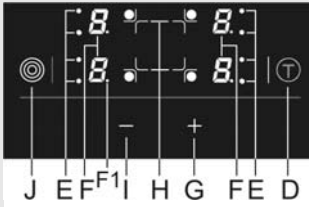
⚠ Durch ununterbrochene Berührung der Sensortasten "+" (G) bzw. "-" (I) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Sie können die Leistungsstufe auch durch Antippen der Sensortasten stufenweise senken/erhöhen.

⚠ Die Einstellung ist nur bei der Kochzone möglich, bei welcher der Dezimalpunkt leuchtet (F1).

Änderung der Leistungsstufe der Kochzone

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Sensortaste (H). Auf der Anzeige der gewählten Kochzone (F) leuchtet der Dezimalpunkt (F1) auf.
- Durch Berühren der Sensortaste "+" (G) oder "-" (I) können Sie nun die Leistungsstufe ändern.

Ausschalten der Kochzonen

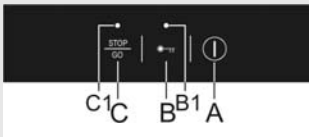


Ausschalten des Kochfeldes

Warmhaltefunktion der Kochzonen

- Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt.
- Die Warmhaltefunktion wird durch Berühren der Sensortaste "-" (I) aktiviert, die Leistungsstufe wird vom Wert 1 auf die Anzeige u verringert .
- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der zugehörigen Sensortaste (H). Der Dezimalpunkt neben der Anzeige leuchtet (F1).
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) die Leistungsstufe auf „0“.
- Schnelles Ausschalten: Durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) können Sie die Leistungsstufe sofort auf "0" einstellen.

Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung



- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) abschalten.
- Alle Indikatorlämpchen erlöschen, außer der Indikatorlämpchen der Kochzonen, die noch heiß sind, und an welchen ein "H" als Restwärmeanzeige sichtbar ist.
- Wenn Sie die Kochzone vor Beendigung des Kochvorgangs abschalten, können Sie die Restwärme der Kochzone zum Fortkochen nutzen und dadurch Energie sparen.

Durch das Aktivieren der Funktionssperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

Aktivieren der Funktionssperre der Bedieneinheit

- Sie können die Funktionssperre durch Berühren (ca. 3 Sekunden lang) der Sensortaste (B) aktivieren, das Indikatorlämpchen (B1) leuchtet auf.
- Sie können die Funktionssperre aktivieren, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Die Funktionssperre macht die Betätigung aller Sensortasten, außer der Sensortaste zum Abschalten des Hauptschalters (A) und der Sensortaste der Funktionssperre (B) unmöglich.

Abschalten der Funktionssperre

- Sie können die Funktionssperre jederzeit durch Berühren der Sensortaste (B) abschalten, was mit einem kurzen akustischen Signal bestätigt wird. Das Indikatorlämpchen oberhalb der Sensortaste erlischt.

Restwärmeanzeigen

Sofort nach Abschalten der heißen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige:

- **H** die Kochzone ist heiß;
- **h** die Kochzone kühlt ab und ist berührungswarm.

Die Dauer der Restwärmeanzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig.

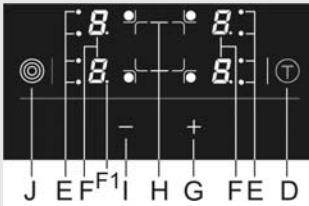
Wenn das Symbol "H" oder "h" verschwindet, kann die Kochzone unter bestimmten Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Wenn es bei heißen Kochzonen zu Stromausfall gekommen ist, blinkt die Restwärmeanzeige "H" oder "h". Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß sein kann, abhängig von der Dauer des Stromausfalls.



Das Gerät wurde im Werk getestet und die Kochzonen wurden erhitzt, deswegen kann es vorkommen, dass bei der Inbetriebnahme des Kochfeldes eine gewisse Zeit lang die Restwärmeanzeige "H" blinkt.

Ankochautomatik



Durch Einschalten dieser Funktion kocht die Kochzone in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Kochstufe und schaltet sich danach auf die gewählte Fortkochstufe um. Die Ankochautomatik kann bei jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen, außer für die höchste Kochstufe "9".

Einschalten der Ankochautomatik

- Stellen Sie die Leistungsstufe auf 9 ein.
- Berühren Sie die Sensortaste "+" (G). Auf der Anzeige werden wechselweise die Symbole A und 9 angezeigt.
- Senken Sie die Leistungsstufe auf den Wert der Fortkochstufe.

Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol A und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.



Wenn Sie während des Betriebs der Ankochautomatik an dieser Kochzone die Leistungsstufe ändern, wird die Ankochautomatik ausgeschaltet.

Speise/Art der Zubereitung	Menge	Leistungsstufe	Zubereitungsdauer (in Min.)
Suppe/Aufwärmen	0,5 - 1 l	A7 - 8	4 - 7
Milch/Aufwärmen	0,2 - 0,4 l	A1 - 2	4 - 7
Reis/Garen	125g - 250g ca. 300 – 600 ml Wasser	A2 - 3	20 - 25
Salzkartoffeln/ Garen von ungeschälten Kartoffeln	750 g - 1,5 kg	A5 - 6	25 - 38
frisches Gemüse/ Garen von geschnittenem Gemüse	0,5 - 1 kg ca. 400 – 600 ml Wasser	A4 - 5	18 - 25

- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für welche der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.
- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern beim Kochen abhängig (z.B. Art und Qualität des Kochgeschirrs, Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angegebenen kleineren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren gelten für größere Kochzonen.
- **Es wurde in zugedeckten Kochtöpfen auf den zwei kleineren Kochzonen hinten links, vorne rechts und auf der Zweikreiskochzone vorne links gekocht.**

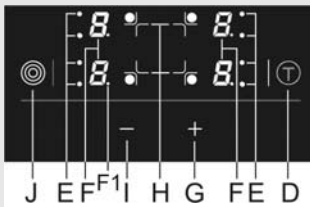
Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Beginn des Kochvorgangs kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass der Kochvorgang überwacht werden muss (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geröstet, frittiert oder gedünstet werden und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden müssen; bei Knödeln oder Teigwaren mit viel Kochflüssigkeit; bei Speisen, die für längere Zeit im Schnellkochtopf sieden müssen.

Zusätzlicher Heizkreis (abhängig vom Modell)



Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der gewählten Kochzone durch Drücken der Sensortaste (J) dazuschalten. Das Indikatorlämpchen (E) neben der Anzeige leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.
- Wenn die Kochzone über einen dritten Heizkreis verfügt, schalten Sie diesen durch aufeinanderfolgende Betätigung des Sensors (J) ein.

Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Wählen Sie die Kochzone (neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt).
- Sie können den zusätzliche Heizkreis durch erneutes Berühren der Sensortaste (J) der gewählten Kochzone abschalten.

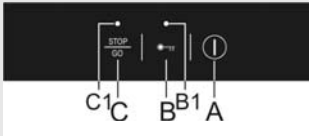
Sicherheits-Abschaltvorrichtung

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einem Betriebsdauer-Begrenzer ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der letzten eingestellten Kochstufe.

Wenn Sie die Kochstufen für längere Zeit nicht ändern, wird sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit (abhängig von der Einstellung der Kochstufe, höhere Einstellung-kürzere Zeit – siehe Tabelle) automatisch abschalten.

Kochstufe	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – STOP&GO (abhängig vom Modell)



Die Funktion STOP&GO ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), jedoch bleiben alle Einstellungen erhalten.

Aktivierung der Unterbrechung

- Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (ca. 3 Sekunden lang) aktiviert.
- Oberhalb der Sensortaste leuchtet das Indikatorlämpchen (C1) auf.
- Alle Einstellungen werden „eingefroren“, die Kochzonen werden nicht beheizt.

Auf den Anzeigen erscheint das Wort S t O P.

Deaktivierung der Unterbrechung

- Der Betrieb der Kochzonen wird durch Berühren der Sensortaste STOP&GO (C) (3 Sekunden lang) wieder aufgenommen.
- Das Indikatorlämpchen (C1) erlischt.



Wenn Sie die Funktion STOP&GO nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 1 Stunde automatisch ab.

Zeitschaltuhr (Timer) (abhängig vom Modell)

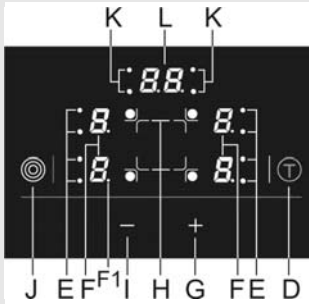
Das Gerät ermöglicht die Verwendung von zwei verschiedenen Zeitfunktionen:

- A** Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.
- B** Abschaltfunktion - Abzählung der Zeit mit Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

A Alarmfunktion - Abzählung der Zeit ohne Abschaltfunktion.

Der Kurzzeitwecker warnt Sie, dass die eingestellte Zeit (ohne Abschaltfunktion) abgelaufen ist. Sie können den Kurzzeitwecker bei eingeschaltetem Kochfeld einstellen.

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1).
- Durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone schaltet sich jedoch nicht ab.
- Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet sich der Alarm nach einer gewissen Zeit automatisch aus.
- Die Warnfunktion bleibt auch aktiv, nachdem Sie die Kochzone mit der Taste (A) abgeschaltet haben.



B Abschaltfunktion für einzelne Kochzonen.

Die Zeitschaltuhr erleichtert den Kochvorgang durch Einstellung der Betriebsdauer der Kochzonen. Die Vorbedingung für die Einstellung der Zeitschaltuhr ist die schon eingestellte Leistungsstufe (siehe Kapitel "Einschalten der Kochzonen").

- Durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers. Auf der Stundenanzeige (L) erscheint "00" und der Dezimalpunkt leuchtet (F1). Nach erneutem Berühren der Sensortaste (D) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (K), welcher die gewählte Kochzone signalisiert, zu blinken.
- Während der Dezimalpunkt leuchtet, können Sie durch Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) die Zeit innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten einstellen. Wenn Sie die Sensortaste gedrückt halten, laufen nach einer bestimmten Zeit die Werte schneller durch.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.



Sie können die Kochzeit für jede einzelne Kochzone gesondert einstellen. Wenn Sie mehrere Zeitfunktionen eingestellt haben, wird auf der Anzeige immer die Zeit angezeigt, die zuerst ablaufen wird. Das wird durch das blinkende zugehörige Indikatorlämpchen (L) angezeigt.

Änderung der eingestellten Kochzeit

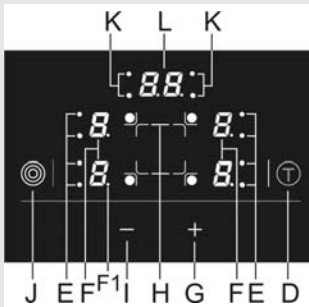
- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie durch Berühren der Sensortaste zur Einstellung der Zeitschaltuhr (D) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone. Das zugehörige Indikatorlämpchen (K) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Sensortaste "+" oder "-" (G oder I) ein.

Anzeige der Restkochzeit

Wenn Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Sensortaste (D) aufrufen.

Abschalten der Zeitschaltuhr

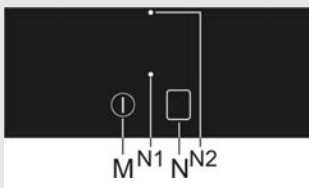
Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich ab. Auf der Anzeige blinkt der Wert "00". Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste abschalten bzw. schaltet sich dieser nach einer bestimmten Zeit automatisch ab.



Wenn Sie die Zeitschaltuhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr (siehe Kapitel "Ändern der eingestellten Kochzeit") – die eingestellte Zeit und der dazugehörige Dezimalpunkt, der die Kochzone kennzeichnet, blinken.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste "-" (I) den Wert stufenweise auf "00" oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "+" (G) und "-" (I) sofort auf "00".

Warmhaltezone



Die Warmhaltezone ist zum Warmhalten von gekochten Speisen bestimmt. Sie ist nicht zum Kochen oder Aufwärmen von kalten Speisen bestimmt.

Die Warmhaltezone wärmt sich langsam auf und erreicht eine Temperatur von ca. 100° C. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht und legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf die Warmhaltezone.

Einschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Die Betriebsanzeige (N1) blinkt (ein paar Sekunden lang).
- Berühren Sie danach die Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N). Das Indikatorlämpchen (N1) leuchtet. Die Warmhaltezone ist eingeschaltet.

Ausschalten der Warmhaltezone

- Berühren Sie die Taste (M) zum Ein-/Ausschalten der Warmhaltezone. Das Indikatorlämpchen (N1) erlischt.
- Sie können die Warmhaltezone auch durch Berühren der Taste zur Aktivierung der Warmhaltezone (N) ausschalten.

Restwärmeanzeige der Warmhaltezone

- Nachdem die Warmhaltezone berührungsheiß geworden ist, schaltet sich die Restwärmeanzeige der Warmhaltezone (N2) ein.
- Die Restwärmeanzeige leuchtet auch eine gewisse Zeit nach der Abschaltung der Warmhaltezone.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

- Wenn alle Kochstufen auf "00" sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ab.
- Wenn eine der Sensortasten länger als 10 Sekunden gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld ab, ein akustisches Signal ertönt und auf der Anzeige erscheint das blinkende Symbol "F".
- Wenn mehrere Sensortasten mit Gegenständen überdeckt sind oder die Herdoberfläche mit Flüssigkeit bedeckt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einer gewissen Zeit automatisch ab.
- Wenn die Sensortasten nicht ansprechen, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab) und schließen Sie es danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und aktivieren Sie den Sensor des Hauptschalters.

Reinigung

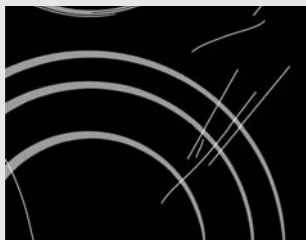


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

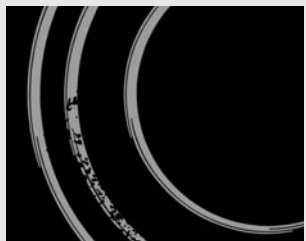


Abb. 5

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch nämlich auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennen wird. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungspulver können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und 2).

Die **Signatur** kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

Verwenden Sie keine aggressiven Sprüh- und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung alle Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Eine ev. Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche

hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist..

Einbau des Kochfeldes

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

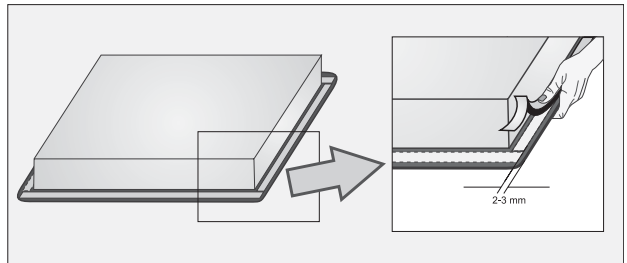
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

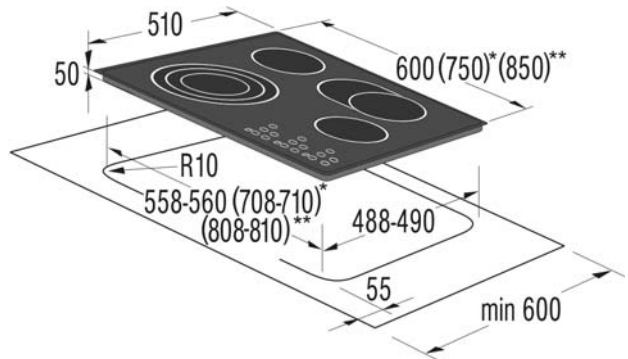
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



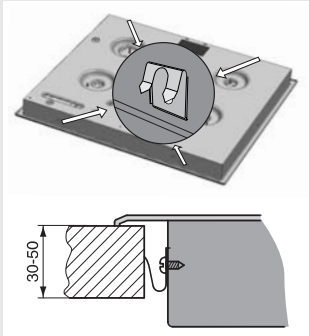
*(...) – SVK7... - 750 mm

**(...) – SVK8... - 850 mm

- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Das unter dem Kochfeld liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine

waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite des Küchenelements ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 175 mm vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2... eingebaut werden.



Einbau nach Schritten

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente - 4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm; mit den beigelegten Schrauben 4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm; auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz

Wichtige Hinweise

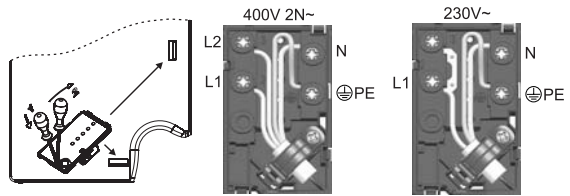
- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

ACHTUNG!

- Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist. Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß dem beiliegenden Schaltbild durchgeführt werden. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anschließen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss des Kochfeldes für ca. 3 Min. alle Kochzonen ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

Anschluss-Schema:

- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt. Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!
- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Hinterseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.



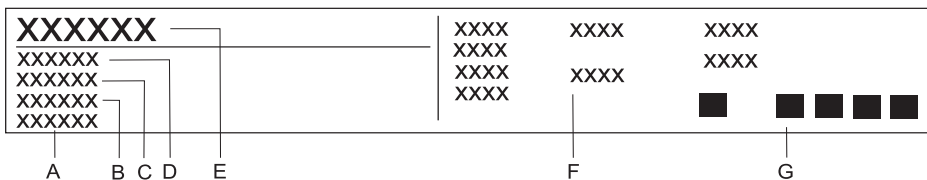
BEMERKUNG:

Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises "Klick", was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Es können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC-isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, andere gleichwertige oder bessere Kabel.

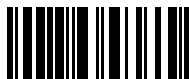
Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR,
DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN
EINFLUSS NEHMEN.

SVK67,73,82CS



239280

239280/de (05-10)