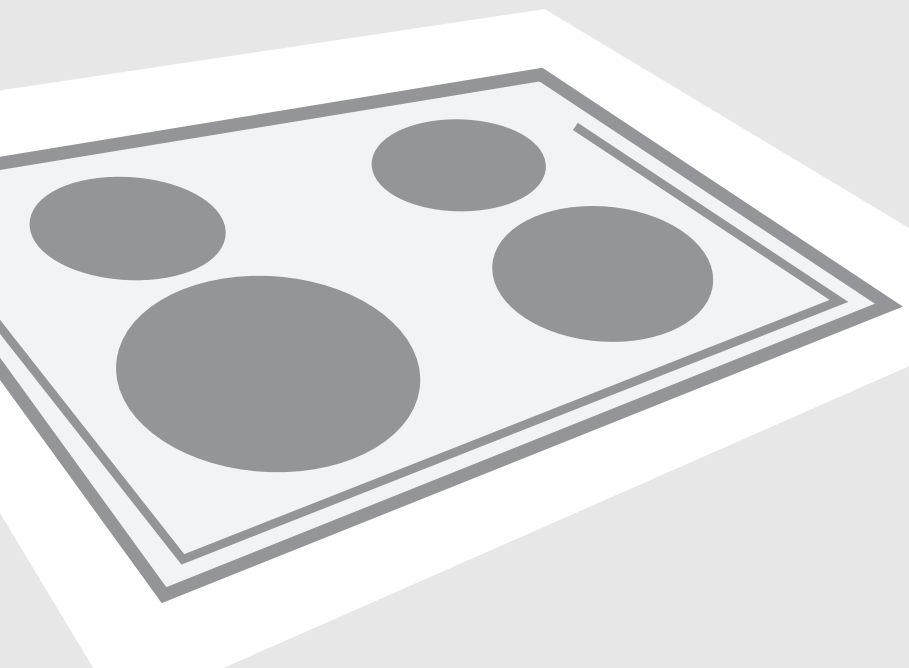


**AT** **DE**

## **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.

<b>Wichtige Hinweise .....</b>	<b>3</b>
<b>Beschreibung des Geräts .....</b>	<b>4</b>
<b>Kochzonen .....</b>	<b>5</b>
<b>Bedienung des Kochfeldes .....</b>	<b>8</b>
<b>Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....</b>	<b>14</b>
<b>Reinigung und Pflege von Glaskeramik- Oberflächen .....</b>	<b>15</b>
<b>Einbau des Kochfeldes .....</b>	<b>16</b>
<b>Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz .....</b>	<b>18</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>20</b>

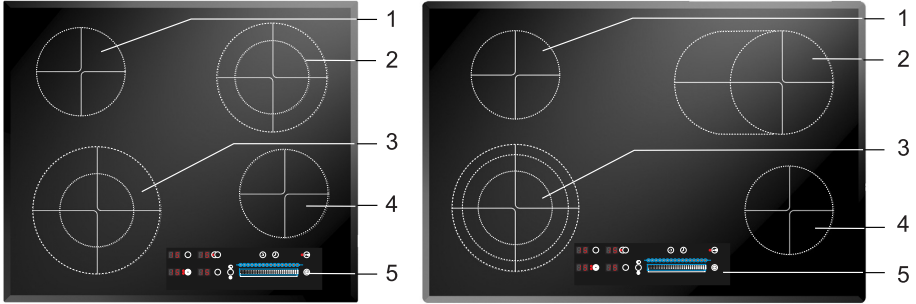
## Wichtige Hinweise

- 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.



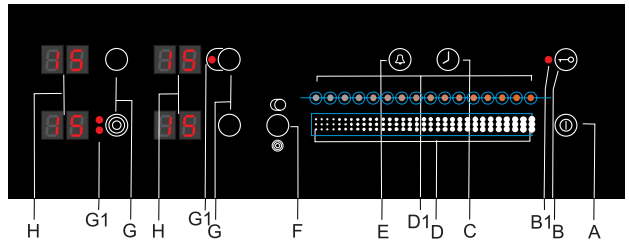
**Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf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



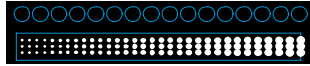
1. Kochzone hinten links
2. Kochzone hinten rechts
3. Kochzone vorne links
4. Kochzone vorne rechts
5. Bedienmodul des Kochfeldes

## Bedienelemente des Kochfeldes

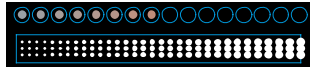


- A** Sensor zum Ein-/Abschalten des Hauptschalters
- B** Sensor zum Ein-/Ausschalten der Funktionssperre/  
Kinderverriegelung
- B1** Signal-Lämpchen der Funktionssperre/Kindersicherung
- C** Sensor zur Einstellung der Zeitschaltuhr
- D** Gleitsensor
- D1** Signal-Lämpchen zur Anzeige der Stufen des Gleitsensors
- E** Sensor zur Einstellung des Alarms
- F** Sensor zum Zuschalten des zusätzlichen Heizkreises
- G** Sensor für die Auswahl der Kochzone
- G1** Kontroll-Lämpchen zur Anzeige des Betriebs des  
zusätzlichen Heizkreises
- H** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeige

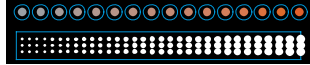
## Funktion des Gleitsensors



0



halber Wert



maximaleistung

## Kochzonen

### ***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 Fleckenentferner.

### ***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.

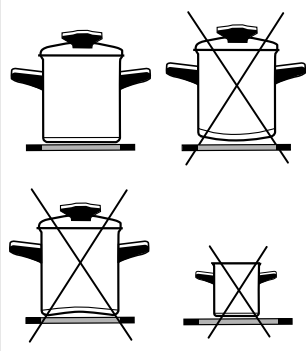
### **Besondere Hinweise zur Glaskeramikplatte**

- 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 Porzellan Geschirr 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.

---

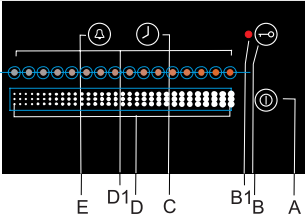
## **Energie sparen**

- 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.
  - 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 des Kochfeldes

- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jede Betätigung des Sensors wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände abgelegt werden (Fehlermeldung).
- Sorgen Sie dafür, daß die Sensoroberflächen immer sauber sind.

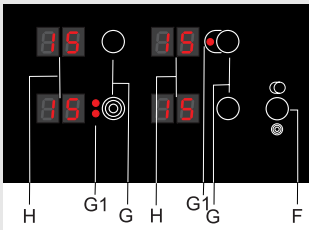
## Einschalten des Kochfeldes



Wenn das Kochfeld nicht in Betrieb ist, sind alle Kochzonen ausgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht. Berühren Sie den Sensor zum EIN-/ABSCHALTEN (A) mindestens 1 Sekunde lang. Das Kochfeld ist aktiviert, auf den Leistungsstufenanzeigen (H) leuchtet 10 Sekunden lang das Symbol „00“.

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

## Kochzonen einschalten



Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren des Sensors EIN/AUS (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensors (G). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone (H) blinkt ein paar Sekunden lang.

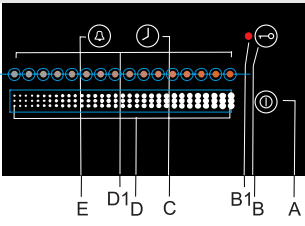
- Durch Berühren des Gleitsensors (D) können Sie die Kochstufe von 1 bis 18 einstellen. Bei der ersten Berührung stellt sich der Wert im Verhältnis zur Berührungsstelle ein. Neben dem Gleitsensor leuchten Kontroll-Lämpchen auf, im Verhältnis zum eingestellten Wert. Sie können die Kochstufe durch Gleiten mit dem Finger auf dem Gleitsensor verstellen. Wenn Sie mit dem Finger nach rechts gleiten, wird der Wert erhöht, wenn Sie nach links gleiten, wird der Wert verringert. Wenn Sie Ihren Finger vom Gleitsensor nehmen, fängt die Kochzone mit der eingestellten Kochstufe zu heizen an. Wenn Sie zuerst die rechte Endposition des Gleitsensors berühren (Stufe 18), wird die Ankochoautomatik aktiviert (siehe Kapitel „Ankochoautomatik“).



## Änderung der Einstellungen der Kochstufe

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensors (G). Auf der Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt die eingestellte Kochstufe.
- Durch Berühren oder Gleiten mit dem Finger über den Gleitsensor können Sie nun die Kochstufe ändern.
- Wenn Sie Ihren Finger vom Gleitsensor nehmen, fängt die Kochzone mit der eingestellten Kochstufe zu arbeiten an.

## Abschalten der Kochzonen

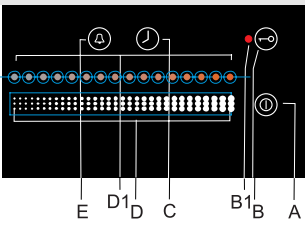


- Die gewählte Kochzone muß aktiviert sein.
- Wählen Sie die Kochzone durch Berühren des entsprechenden Sensors (G) aus – die Kochstufe blinkt
- Durch Berühren des Gleitsensors (D) am Anfang wird die Kochstufe auf „00“ gestellt. Ein kurzes akustisches Signal weist darauf hin, daß die Kochzone abgeschaltet ist.

## Abschalten des Kochfeldes

- Sie können das Kochfeld jederzeit durch Berühren des Ein-/Aus-Sensors (A) abschalten. Ein akustisches Signal ertönt und alle Anzeigen gehen aus, außer der Anzeigen jener 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 nutzen und dadurch Energie sparen.

## Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung



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

## Einschalten der Funktionsverriegelung

- Sie können die Sperre durch Drücken (ca. 3 Sekunden lang) des Sensors (B) einschalten, das Signal-Lämpchen (B1) leuchtet ein paar Sekunden lang auf.
- Die Funktionssperre kann sowohl bei abgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.
- Die Sperre macht die Betätigung aller Sensoren, außer des Sensors zum Abschalten des Hauptschalters (A) und des Sensors der Funktionssperre (B) unmöglich.
- Wenn Sie bei aktivierter Sicherheitssperre versuchen, einen der Sensoren zu betätigen, leuchtet das Signal-Lämpchen der Sperre erneut ein paar Sekunden lang auf. Ein akustisches Signal ertönt.

### **Abschalten der Funktionsverriegelung**

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

### **Restwärmeanzeigen**

Sofort nach Abschalten der heißen Kochzone, oder nach Abschalten des Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige das Symbol „H“ als Hinweis „Kochzone ist heiß“. Die Dauer der Restwärmeanzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig. Wenn das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone unter Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

### **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 (siehe Tabelle). Die Ankochautomatik kann an jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen, außer der Kochstufe „18“, welche die höchste Kochstufe darstellt.

Sie können die Ankochautomatik nur bei der Kochzone aktivieren, die vorher abgeschaltet war.

- Wählen Sie eine Kochzone – auf der Anzeige blinkt das Symbol „00“.
- Die erste Berührung des Gleitsensors (D) muß an der äußersten rechten Stelle erfolgen. Es erscheint der Wert „18“. Der Dezimalpunkt zeigt die aktivierte Ankochautomatik.
- Durch weiteres Gleiten oder Berühren des Gleitsensors können Sie die gewünschte Kochstufe einstellen (17...1).
- Der Dezimalpunkt leuchtet ununterbrochen, solange diese Funktion eingeschaltet ist.

Wenn die in der Tabelle angegebene Zeit verstrichen ist, schaltet sich die Funktion aus und der Dezimalpunkt erlischt. Sie können die Ankochautomatik jederzeit durch Änderung der Kochstufe abschalten.

Fortkochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Kochzeit (in Sek.) mit der höchsten Kochstufe	60	80	120	165	200	250	280	320	360	410	200	80	100	160	160	160	165

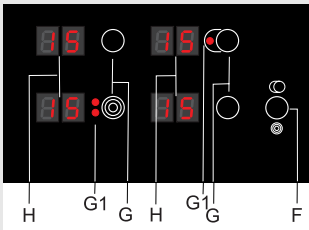
### Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Anfang des Kochvorgangs kalt waren; werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, danach längere Zeit mit kleiner Kochstufe fortgekocht, ohne dabei den Kochvorgang überwachen zu müssen (z.B. Zubereitung einer Rindsuppe).

### Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen;
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden;
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.

### Zusätzlicher Heizkreis



### Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der gewählten Kochzone durch Drücken des Sensors (F) dazuschalten. Das Signal-Lämpchen (G1) neben dem Sensor leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.

### Abschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Wählen Sie die Kochzone (Kochstufe 1-18 blinkt).
- Der zusätzliche Heizkreis wird durch erneutes Berühren des Sensors (F) der gewählten Kochzone abgeschaltet.

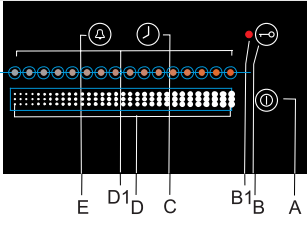
### Sicherheits-Abschaltvorrichtung

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	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Maximale Betriebsdauer(in Stunden)	10	10	8	6	5	5	4	4	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2

## Verwendung der Zeitschaltuhr



### Einschalten der Zeitschaltuhr

Die Zeitschaltuhr erleichtert den Kochvorgang durch Einstellung der Betriebsdauer der Kochzonen.

- Wählen Sie die Kochzone, die Sie mit der Zeitschaltuhr einstellen möchten – die eingestellte Kochstufe blinkt. Die Vorbedingung für die Einstellung der Zeitschaltuhr ist die eingestellte Kochstufe (siehe Kapitel „Einschalten der Kochzonen“).
- Schalten Sie die Zeitschaltuhr durch Berühren des Sensors zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (C) ein. Auf der Anzeige erscheint links oben ein Punkt und das Symbol „ti“ blinkt.
- Durch Berühren des Gleitsensors (D) können Sie die gewünschte Kochzeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Bei der ersten Berührung stellt sich der Wert proportional zur Berührungsstelle ein. Neben dem Gleitsensor leuchten Kontroll-Lämpchen auf, im Verhältnis zum eingestellten Wert. Durch weiteres Gleiten über den Gleitsensor können Sie den Wert in Schritten zu 10 Minuten verändern. Wenn Sie für kurze Zeit den Finger an der gewünschten Stelle des Gleitsensors halten, schaltet sich dieser auf Feineinstellung um, was mit einem kurzen Pfeifton signalisiert wird. Durch Gleiten mit dem Finger über den gesamten Gleitsensor können Sie nun die genaue Zeit einstellen. Wenn Sie mit dem Finger nach rechts gleiten, wird der Wert erhöht, wenn Sie nach links gleiten, wird der Wert in Schritten zu 1 Minute verringert.
- Wenn Sie den Finger vom Gleitsensor wegnehmen fängt die Uhr nach einigen Sekunden mit dem Abzählen an. Auf der Anzeige erscheint die Kochstufe. Der Punkt vor der Zahl zeigt an, daß die Zeitschaltuhr aktiviert ist.
- Während des Kochens erscheint auf der Anzeige alle paar Sekunden das Symbol „ti“.

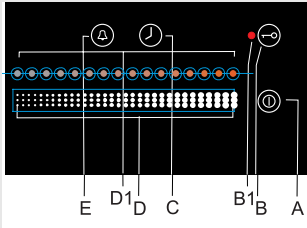
**⚠ Sie können die Kochzeit für jede einzelne Kochzone gesondert einstellen.**

### Änderung der Kochzeit

- Sie können die Kochzeit jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie die Kochzone – die eingestellte Kochstufe blinkt.
- Berühren Sie den Sensor zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (C) – auf der Anzeige erscheint „ti“ danach blinkt die Restkochzeit.
- Durch Gleiten über den gesamten Gleitsensor können Sie die Kochzeit in Schritten zu 1 Minute ändern.
- Wenn Sie den Finger vom Gleitsensor nehmen, fängt die Kochzone mit der eingestellten Kochstufe zu heizen an.

### Ansicht der Restkochzeit

- Wählen Sie die Kochzone und drücken Sie den Sensor der
- Zeitschaltuhr. Auf der Anzeige blinkt für ein paar Sekunden die Restkochzeit.



### Abschalten der Zeitschaltuhr

Während des Abzählens erscheint auf der Anzeige der Kochzone jede paar Sekunden das Symbol „ti“.

Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal, die Kochzone schaltet sich ab. Sie können den Alarm durch Berühren des Sensors der Zeitschaltuhr (C) oder des Sensors des Weckers (E) abschalten bzw. schaltet er sich nach bestimmter Zeit selbsttätig ab.

### Wenn Sie die Uhr vor Ablauf der eingestellten Zeit abschalten möchten:

- Wählen Sie die Kochstufe - die eingestellte Kochstufe blinkt.
  - Berühren Sie den Sensor zum Ein-/Abschalten der Zeitschaltuhr (C) – auf der Anzeige erscheint „ti“ danach blinkt die Restkochzeit.
  - Durch Berühren des Gleitsensors (2 Sekunden lang) auf der linken Endposition können Sie die Zeiteinstellung abschalten, auf dem Display erscheint der Text „ti“. Sie können die eingestellte Zeit in Schritten zu 1 Minute auch durch Gleiten mit dem Finger über den gesamten Gleitsensor abschalten.
  - Der Punkt auf der linken Seite des Displays erlischt, die Zeitschaltuhr schaltet sich ab.
- 
- Die Verwendung und die Einstellung sind die selben, wie bei der Zeitschaltuhr, mit dem Unterschied, daß Sie den Sensor zum Ein-/Abschalten des Alarms (E) berühren.
  - Sie können den Kurzzeitwecker auch einstellen, wenn die Kochstufe auf 00 eingestellt ist, für jede Kochzone einstellen.
  - Die Zeitschaltuhr und der Kurzzeitwecker können nicht gleichzeitig an einer Kochzone aktiviert sein. Aktiv ist die zuletzt gewählte Einstellung.
  - Bei eingestelltem Kurzzeitwecker leuchtet der Punkt links von der angezeigten Kochstufe nicht, jede paar Sekunden erscheint auf der Anzeige der Text „to“.
  - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der akustische Alarm, die Kochzone schaltet sich jedoch nicht ab.

### Verwendung des Kurzzeitweckers

## Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

**Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.**

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät unbedingt durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers aus der Steckdose vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

### **Wichtig**

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

- Wenn alle Kochstufen auf „00“ sind, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden ab.
- Wenn einer der Sensoren länger als 10 Sekunden aktiviert ist, schaltet sich das Kochfeld ab, das akustische Signal ertönt und auf der Anzeige erscheint das blinkende Symbol „F0“.
- Wenn die Symbole „F1“, „F2“, „F3“ oder „F4“ auf den Sensortasten auftauchen, ist es ein Zeichen dafür, dass es zu einer Störung der Elektronik gekommen ist.
- Wenn sich das Kochfeld während des Kochvorgangs automatisch abschaltet und das blinkende Symbol „F5“ auftaucht, ist es zu einer Überhitzung des Kochfeldes gekommen. Das Kochfeld wird aus Sicherheitsgründen vorübergehend abgeschaltet (zur Überhitzung kann es wegen der unsachgemäßen Verwendung der Kochtöpfe bzw. der unsachgemäßen Aufstellung der Kochtöpfe auf die einzelnen Kochzonen kommen). Sie können das Kochfeld wieder einschalten, wenn es genügend abgekühlt ist.
- Wenn mehrere Sensoren mit einem Gegenstand überdeckt sind oder die Oberfläche mit Flüssigkeit begossen ist, schaltet sich das Kochfeld nach einer gewissen Zeit automatisch ab.
- Wenn die Sensortasten nicht reagieren oder die

Fehlermeldung nicht verschwindet, trennen Sie für einige Minuten das Kochfeld vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung ab oder schalten Sie den Hauptschalter der Sicherung aus). Schalten Sie danach das Kochfeld wieder an das elektrische Versorgungsnetz und drücken Sie die Sensortaste des Hauptschalters.

Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand.

## Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen

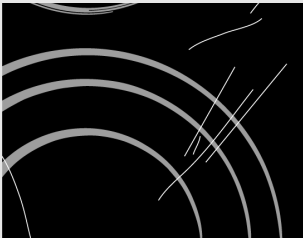


Abb. 1

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch, da sonst beim nächsten Gebrauch auch der kleinste Schmutz auf der heißen Fläche anbrennen kann. Verwenden Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramik-Oberfläche Spezialpflegemittel, welche auf der Glaskeramikplatte einen schmutzabweisenden Film bilden.

Entfernen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub und eventuelle Fremdkörper, die beim Verschieben des Geschirrs die Keramikoberfläche zerkratzen könnten (Abb. 1), von der Glaskeramikplatte und den Kochtopfböden. Achtung! Mit Stahlwolle, Reinigungspads und scheuernden Reinigungsmitteln kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzt werden. Ebenso kann sie durch Verwendung von aggressiven Reinigungssprays und ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2) Das Ziermuster auf der Glaskeramikoberfläche kann durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder grober bzw. beschädigter Kochtopfböden abgenützt werden (Abb. 2).



Abb. 2

Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und reiben Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3). Wasserflecken können Sie mit einer milden Essiglösung entfernen, mit welcher Sie jedoch nicht den Kochfeldrahmen abwischen sollten (nur bei einigen Modellen), weil dieser dadurch seinen Glanz verlieren kann. Sie dürfen zum Reinigen der Glaskeramik-Oberfläche keine aggressiven Reinigungssprays und Kalkentfernungsmittel benutzen (Abb. 3).

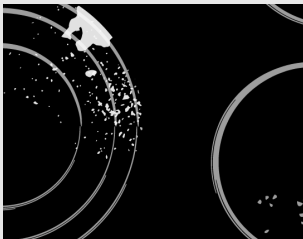


Abb. 3

Stärkere Verschmutzungen können Sie mit Spezialreinigungsmitteln für Glaskeramikflächen reinigen. Beachten Sie dabei bitte die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Passen Sie auf, daß das Reinigungsmittel nach dem Gebrauch gründlich von der Glaskeramikplatte entfernt wird, weil

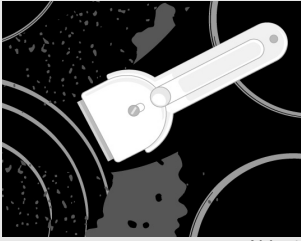


Abb. 4

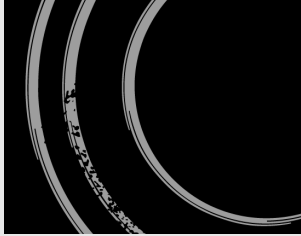


Abb. 5

Reinigungsmittelrückstände beim Erhitzen der Kochzonen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können (Abb. 3). Entfernen Sie hartnäckigen und festgebrannten Schmutz mit einem Schaber. Passen Sie dabei auf, daß der Kunststoffgriff des Schabers nicht in Kontakt mit der heißen Kochzone kommt (Abb. 4).

Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können dauerhaften Schaden auf der Glaskeramik-Oberfläche anrichten (Abb. 5), deswegen müssen Zucker und Süßspeisen sofort von der Glaskeramik-Oberfläche entfernt werden, während sie noch heiß ist (Abb. 4). Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden

## 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

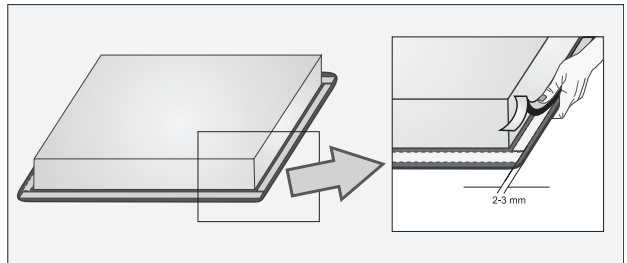
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

### Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

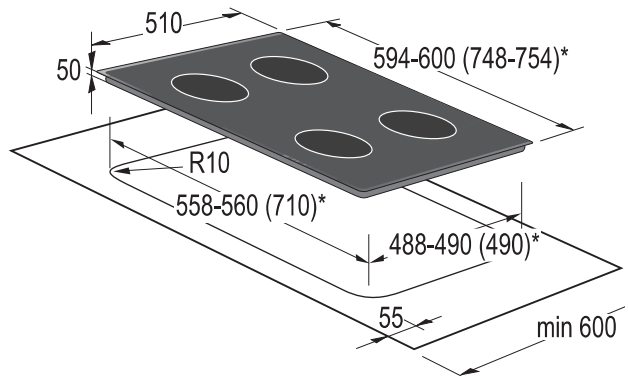
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass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

### BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



## Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes

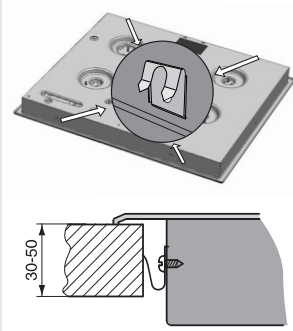


\*(...) – SVK7... - 750 mm

- 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; mit den beigelegten Schrauben 4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 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

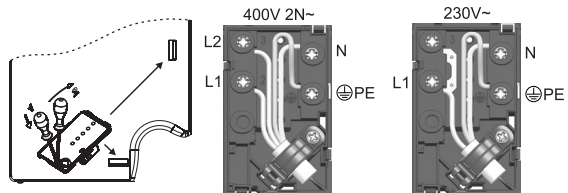
- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob 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:

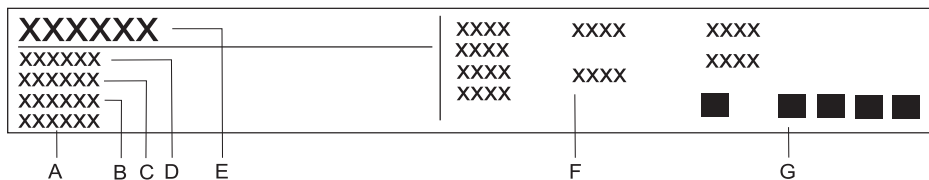
Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises "Klick", was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

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.

# Technische Daten

## 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.