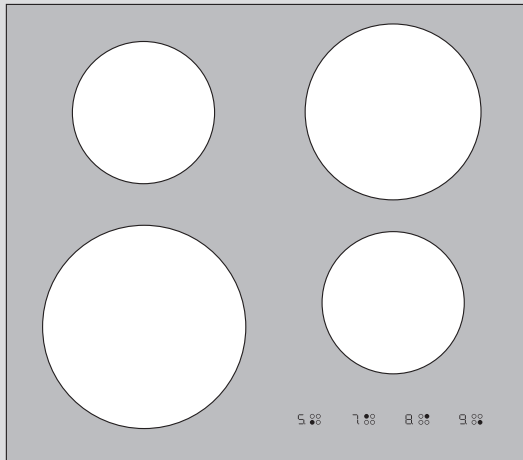


# privileg

## Glaskeramik-Kochfeld

GK 634000 I



**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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	4
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	6
Erstes Reinigen .....	6
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	7
Ausstattung Kochfeld .....	7
Digitalanzeige .....	8
Restwärmeanzeige .....	8
<b>Bedienung des Gerätes</b> .....	9
Kochstufe einstellen .....	9
Power-Funktion ein- und ausschalten .....	10
Ankoch-Automatik verwenden .....	12
Automatische Abschaltung .....	13
<b>Tipps zum Kochen und Braten</b> .....	14
Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen .....	14
Anwendungsbeispiele zum Kochen .....	17
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	18
<b>Was tun, wenn ....</b> .....	20
<b>Hinweise zum Umweltschutz</b> .....	22
<b>Montageanleitung</b> .....	23
Normen, Richtlinien .....	23
Sicherheitshinweise für den Installateur .....	23
Elektroanschluss .....	23
<b>Montage</b> .....	24
<b>Technische Daten</b> .....	28
<b>Kombinationsmöglichkeiten</b> .....	29
<b>Kundendienst</b> .....	31



## 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.
- Nutzer mit implantierten Herzschrittmachern sollten einen Mindestabstand des Oberkörpers von 30 cm zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen einhalten.
- Verbrennungsgefahr! Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel nicht auf das Kochfeld legen, da sie heiß werden können.

## **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 Funkti-onstüchtigkeit des Geräts.
- Das Leerkochen von Töpfen und Pfannen vermeiden. Es kann Beschädigungen am Kochgeschirr oder der Glaskeramik verursachen.
- Der Lüftungsspalt von 5mm zwischen der Arbeitsplatte und der darunterliegenden Möbelfront darf nicht verdeckt werden.

# Vor dem ersten Gebrauch

## Erstes Reinigen

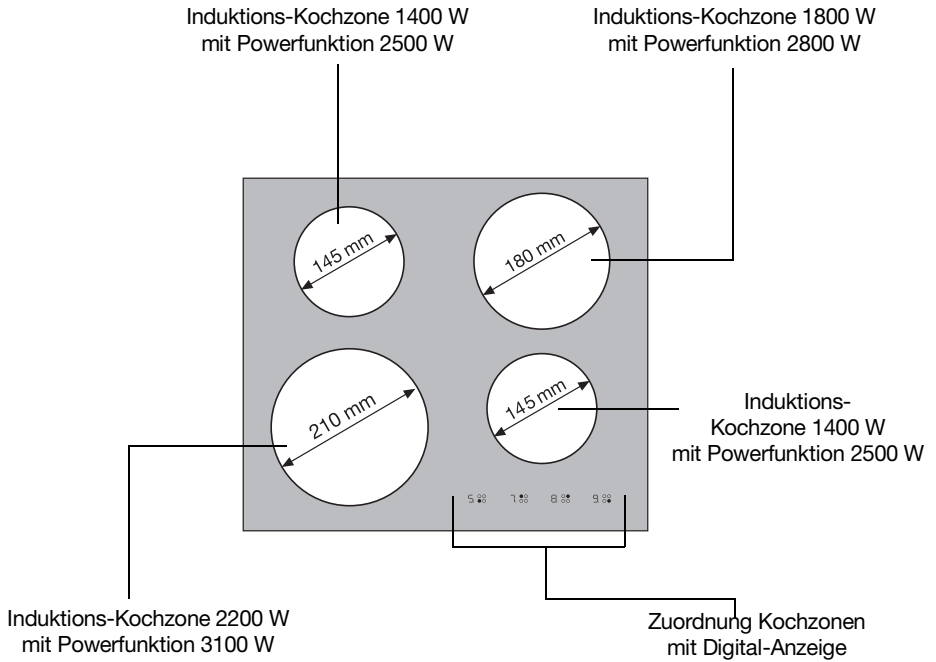
Das Glaskeramik-Kochfeld feucht abwischen, um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen.











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

# Gerätebeschreibung



## Ausstattung Kochfeld




## Digitalanzeige

Anzeige	Beschreibung
	Kochzone ist ausgeschaltet
	Kochstufen Kochstufe ist eingestellt
	Ankoch-Automatik Ankoch-Automatik ist aktiv
	Topferkennung Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es ist kein Kochgeschirr aufgesetzt
	Restwärme Kochzone ist noch warm
	Power Power-Funktion ist eingeschaltet
	automatische Abschaltung Abschaltung ist aktiv
	Kindersicherung Kindersicherung ist eingeschaltet

## Restwärmeanzeige

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

 Restwärme kann zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Die **Induktions-Kochzonen** erzeugen die zum Kochen erforderliche Wärme direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird lediglich durch die Rückwärme des Kochgeschirrs erwärmt.

Das **Kühlgebläse** schaltet sich abhängig von der Temperatur der Elektronik automatisch ein und aus.









# Bedienung des Gerätes

- i** Induktions-Kochzonen mit geeignetem Geschirr verwenden.
- i** Beim Einschalten der Kochzone kann diese kurz summen. Das ist eine Eigenart aller Glaskeramik-kochzonen und beeinträchtigt weder Funktion noch Lebensdauer des Gerätes.

## Kochstufe einstellen





Mit den Kochstellenschaltern lässt sich die Heizleistung wahlweise in 9 Stufen einstellen.

	<b>Kochstellenschalter</b>	<b>Anzeige</b>
Erhöhen	nach rechts drehen	 bis 
Verringern	nach links drehen	 bis 
Ausschalten	auf Null stellen	 / 

- i** Bitte auch die Gebrauchsanweisung des Kombinationsgerätes beachten.

## Power-Funktion ein- und ausschalten

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung, z.B. um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

	<b>Kochstellenschalter</b>	<b>Anzeige</b>
Einschalten	kurz über den Endanschlag hinaus nach rechts drehen	
Ausschalten	nach links drehen	 bis  / 

Die Power-Funktion bleibt unterschiedlich lang aktiviert:

<b>Kochzonen- durchmesser [mm]</b>	<b>Powerzeit [min]</b>
210	8
180	5
140	2

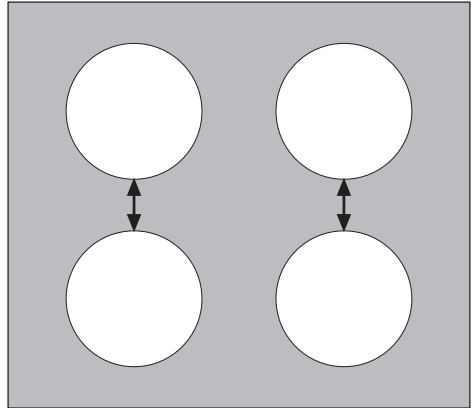
## Power-Management

Die Kochzonen des Kochfeldes verfügen über eine maximale Leistung.

Zwei Kochzonen bilden ein Paar (siehe Abbildung).

Um die Powerfunktion immer ausführen zu können, reduziert das Powermanagement unter Umständen die Leistung der anderen Kochzone des Paares.

Beispiel: an einer Kochzone ist die Kochstufe 9 gewählt. Für die dazugehörige Kochzone wird die Powerfunktion eingeschaltet. Die Powerfunktion wird ausgeführt, aber Kochstufe 9 bei einer Kochzone und gleichzeitig Powerfunktion bei der anderen Kochzone eines Paares überschreitet die Maximalleistung für beide. Daher reduziert das Powermanagement die Leistung der zuerst eingeschalteten Kochzone von 9 auf zum Beispiel 7 und die Anzeige dieser Kochzone wechselt zwischen 9 und 7 und bleibt dann auf der zur Zeit maximal möglichen 7 stehen. (Ob die Anzeige zwischen 9 und 7 oder 9 und 6 oder anderen Werten wechselt, hängt von dem Gerätetyp und der Kochzonengröße ab.)



## Ankoch-Automatik verwenden

Alle Kochzonen sind mit einer Ankoch-Automatik ausgestattet. Die Ankoch-Automatik stellt die Kochzone für eine bestimmte Zeit auf die volle Leistung und schaltet dann automatisch auf die eingestellte Kochstufe zurück.

	Kochstellenschalter	Anzeige
Einschalten	kurz bis zum Endanschlag nach rechts drehen	
	schnell zurück nach links drehen und die gewünschte Kochstufe  -  einstellen <sup>1)</sup>	
Ausschalten	nach links drehen und niedrigere Kochstufe wählen	bis

1) Die Kochstufe ist die höchste Leistungsstufe. Das Gerät heizt auf Kochstufe automatisch mit der höchsten Leistung.

Kochstufe	Dauer des Ankochstoßes [min:sek]
	0:10
	0:10
	3:10
	5:50
	10:10
	2:00
	2:30
	2:50
	---

### 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

# Automatische Abschaltung

## Induktions-Kochzonen

- Bei Überhitzung (z.B. durch einen leergekochten Topf) schaltet sich die Kochzone automatisch aus.  wird angezeigt. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden und abgekühlt sein.
- Wird nicht geeignetes Geschirr verwendet, leuchtet  für zwei Minuten in der Anzeige der Kochzone. Anschließend wird  angezeigt. Wird die Stellung des Kochstellenschalters verändert, während  leuchtet, erscheint  in der Anzeige. Vor der erneuten Verwendung muss die Kochzone auf  gestellt werden.
- 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



## Acrylamidhinweis

Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann eine intensive Bräunung der Lebensmittel, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, möglichst bei niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

## Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen

### Geschirrmaterial

Geschirrmaterial	geeignet
Stahl, Stahlemail	ja
Gusseisen	ja
Edelstahl	wenn vom Hersteller entsprechend ausgezeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	---
Glas, Keramik, Porzellan	---




Kochgeschirr für Induktions-Kochzonen wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

## Eignungsprüfung

Kochgeschirr ist für Induktion geeignet, wenn ...

- ... etwas Wasser auf einer Induktions-Kochzone mit Kochstufe 9 innerhalb kurzer Zeit erhitzt wird.
- ... ein Magnet am Geschirrboden haften bleibt.

 Bestimmtes Kochgeschirr kann während des Betriebs auf Induktions-Kochzonen Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind keine Störung des Geräts und die Funktion wird in keiner Weise beeinträchtigt.


## Geschirrboden

Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und plan wie möglich sein.

## Topfgröße

Induktions-Kochzonen passen sich der Größe des Geschirrbodens bis zu einer bestimmten Grenze automatisch an. Jedoch muss der magnetische Teil des Geschirrbodens je nach Kochzonengröße einen Mindest-Durchmesser haben.

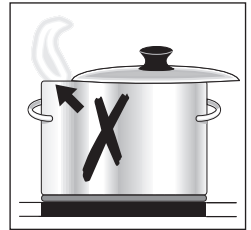
Kochzonen- durchmesser [mm]	Minstdurchmesser des Geschirrbodens [mm]
210	180
180	145
145	120

 Das Kochgeschirr muss zentriert auf den Kochzonen stehen.

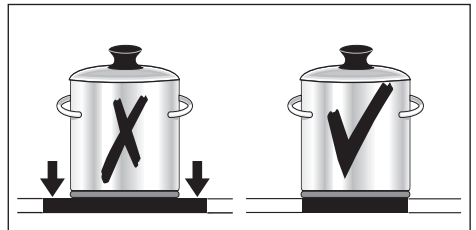
## **Tipps zur Energie-Einsparung**

Sie sparen wertvolle Energie, wenn Sie nachstehende Punkte beachten:

- Töpfe und Pfannen grundsätzlich vor dem Einschalten der Kochzone aufsetzen.
- Verschmutzte Kochzonen und Geschirrböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Töpfe und Pfannen, wenn möglich, immer mit dem Deckel verschließen
- Kochzonen vor Ende der Garzeit ausschalten, um die Restwärme zu nutzen, z. B. zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen.



- Topfboden und Kochzone sollten gleich groß sein.  
Achten Sie beim Neukauf von Töpfen und Pfannen auf den Bodendurchmesser. Hersteller geben oft den oberen Durchmesser des Geschirrandes an. Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes verkürzt sich die Garzeit um bis zu 50%.





# Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in folgender Tabelle sind Richtgrößen.

Kochstufe	Garvorgang	Geeignet für	Dauer	Hinweise/Tipps
0		Nachwärme, Aus-Stellung		
1	<b>Warmhalten</b>	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	<b>Schmelzen</b>	Sauce hollandaise, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Zwischendurch umrühren
	<b>Stocken</b>	Schaumomelett, Eierstich	10-40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	<b>Quellen</b>	Quellen von Reis und Milchgerichten Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	<b>Dämpfen Dünsten</b>	Dünsten von Gemüse, Fisch Schmoren von Fleisch	20-45 Min.	Bei Gemüse wenig Flüssigkeit zugeben (einige Esslöffel)
4-5	<b>Kochen</b>	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	<b>Mildes Braten</b>	Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Eierkuchen, Krapfen frittieren	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
7-8	<b>Starkes Braten</b>	Kartoffelpuffer, Lendenstücke, Steaks, Flädle	5-15 Min. pro Pfanne	Zwischendurch wenden
9	<b>Ankochen Anbraten Frittieren</b>	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Die Power-Funktion eignet sich zum Ankochen großer Mengen Flüssigkeit.

# Reinigung und Pflege

⚠ **Vorsicht!** Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

⚠ **Achtung!** Scharfe und scheuernde Reinigungsmittel beschädigen das Gerät. Mit Wasser und Spülmittel reinigen.

⚠ **Achtung!** Rückstände von Reinigungsmitteln beschädigen das Gerät. Rückstände mit Wasser und Spülmittel entfernen.

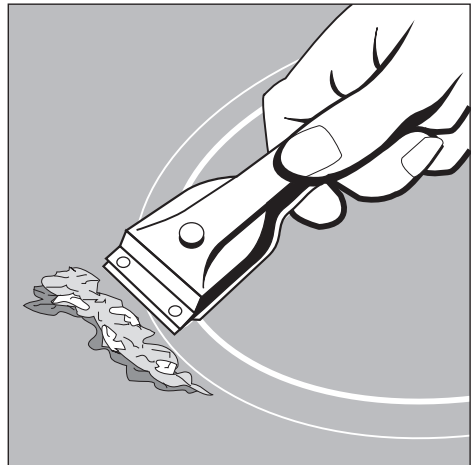
## Gerät nach jedem Gebrauch reinigen

1. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

## Verschmutzungen entfernen




⚠ **Achtung!** Die Klinge des Reinigungsschabers ist scharf.

1. Den Reinigungsschaber schräg zur Glaskeramikfläche ansetzen.
2. Verschmutzungen mit gleitender Klinge entfernen.
3. Gerät mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
4. Gerät mit einem sauberen Tuch trockenreiben






Art der Verschmutzung	entfernen		
	sofort	bei abgekühltem Gerät	mit
Zucker, zuckerhaltige Speisen	ja	---	Reinigungsschaber*
Kunststoffe, Aluminiumfolien	ja	---	
Kalk- und Wasserränder	---	ja	Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger*
Fettspritzer	---	ja	
metallisch schimmernde Verfärbungen	---	ja	

\*Reinigungsschaber, Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger sind im Fachhandel erhältlich

-  Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glaskeramik- oder Edelstahlreiniger entfernen.
-  Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik, lassen sich nicht mehr entfernen, beeinträchtigen jedoch die Funktion des Gerätes nicht.
-  Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen kann vorgebeugt werden, wenn die Kochfläche mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reinigungsmittel gepflegt wird.

# Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht	Das Kombinationsgerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Die gewünschte Kochstufe ist nicht eingestellt	Kochstufe einstellen
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
	Kombinationsgerät war bei Installation des Kochfelds am Netz.	Sicherung (Sicherungskasten) herausnehmen und einsetzen, bzw. aus- und einschalten.
	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.  leuchtet	Kindersicherung ausschalten (siehe Kapitel „Kindersicherung“ in der Gebrauchsanweisung des Herdes)
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.
 blinkt	Ungeeignetes Kochgeschirr	Geeignetes Geschirr verwenden
	Kein Kochgeschirr auf der Kochzone	Kochgeschirr aufsetzen
	Geschirrboden-Durchmesser ist für die Kochzone zu klein	Auf kleinere Kochzone wechseln Geeignetes Geschirr verwenden
 leuchtet	Überhitzungsschutz der Kochzone ist ausgelöst	Kochzone ausschalten. Kochzone wieder einschalten
	Beim Einschalten des Kombinationsgeräts stand der Kochstellerschalter nicht in der Aus-Stellung	
	Kochzone länger als zwei Minuten ohne Kochgeschirr	Kochzone ausschalten, Kochgeschirr aufsetzen, Kochzone einschalten

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst.



**Warnung!** Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.



# 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



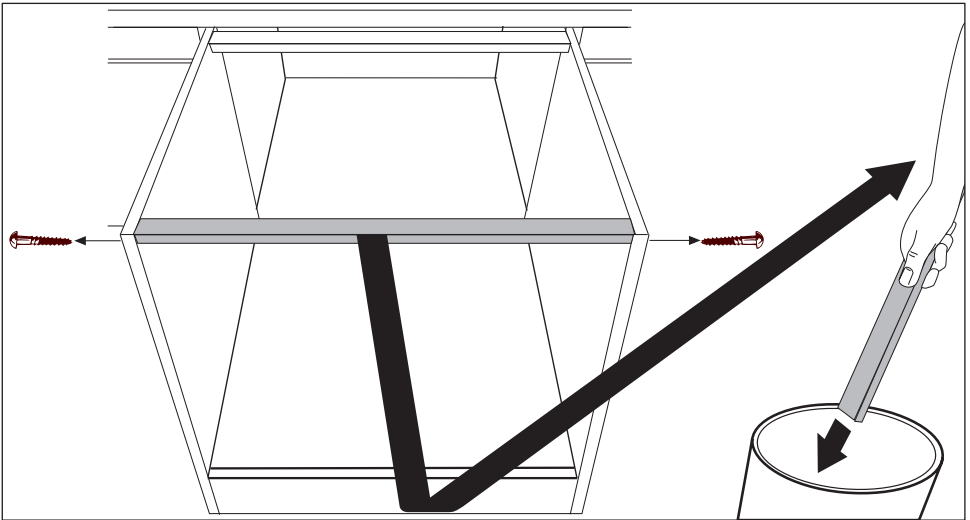
### Gefährliche Spannung

- Kabelbäume mit den beiden Kompaktsteckern mit den passenden Gegenstücken von Einbauherd oder -schaltkasten zusammenfügen.

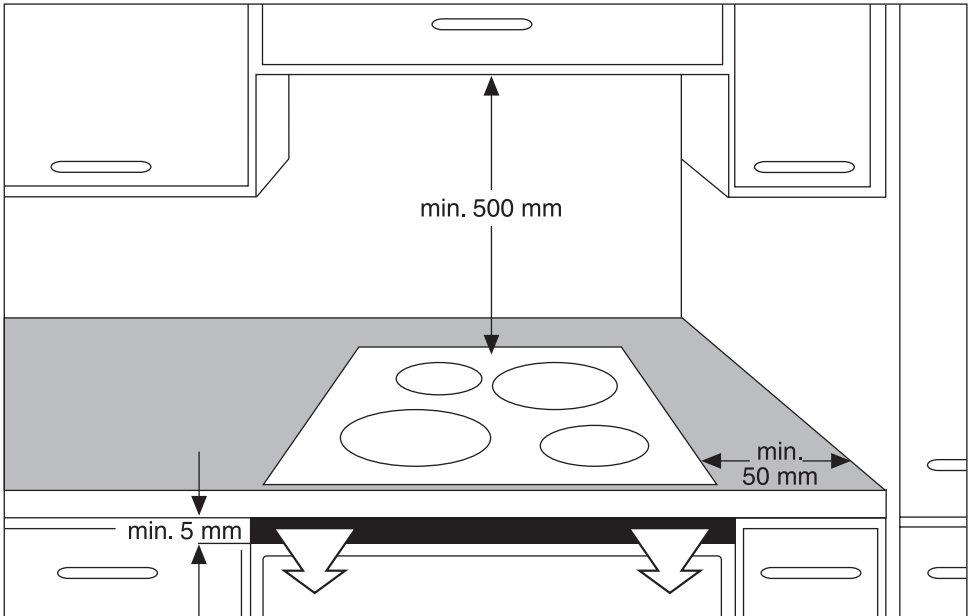
# Montage



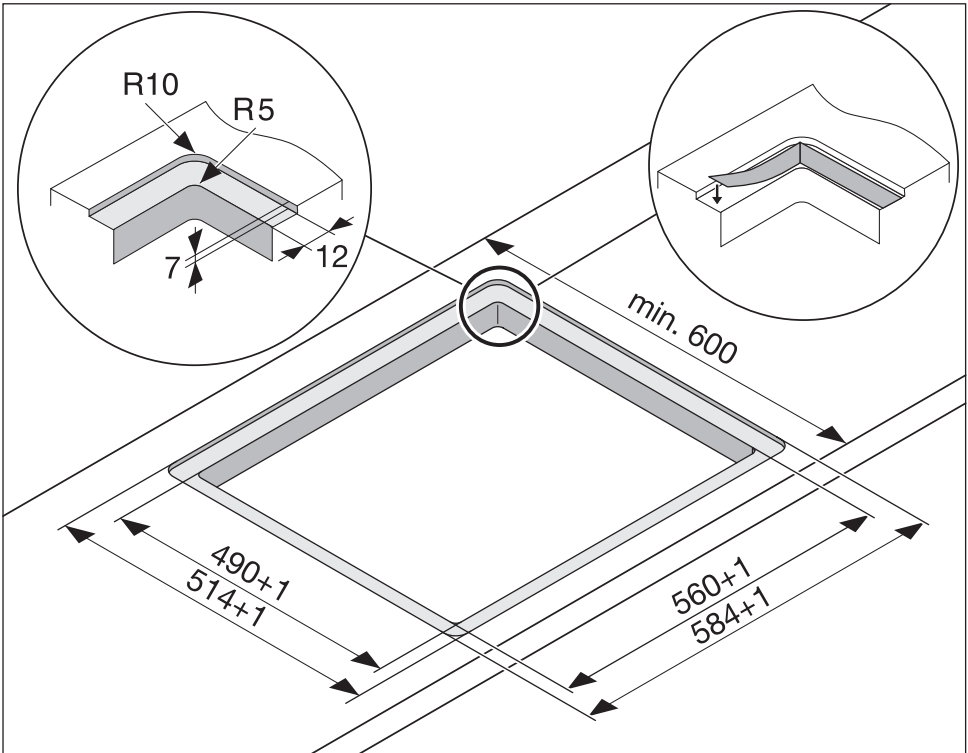
Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch den konzessionierten Fachmann vorgenommen werden. Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.



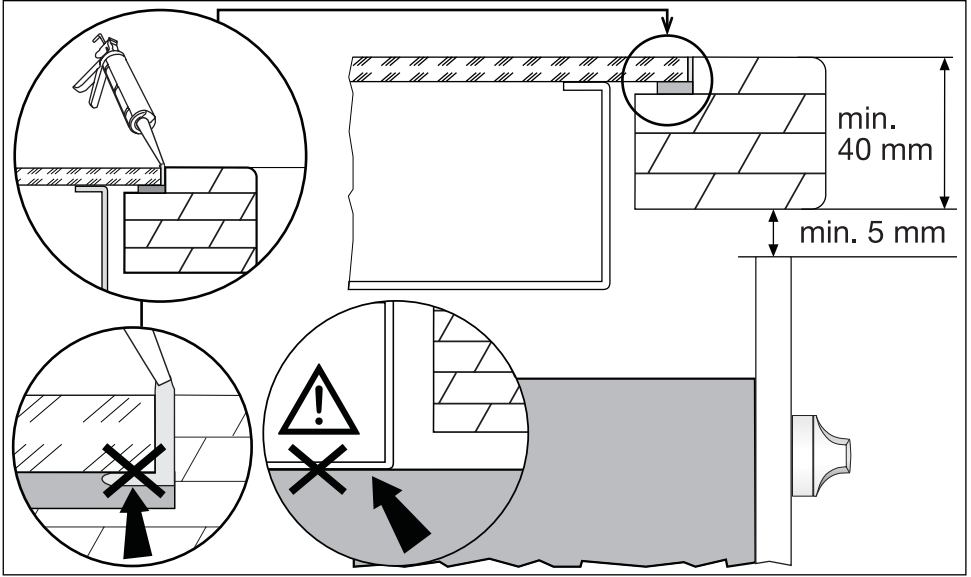




1. Reinigen Sie den Falz in der Arbeitsplatte.
2. Kleben Sie das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtungsband (3x10 mm) auf der Oberseite des Falzes entlang des Ausschnitts auf. Die Schnittstelle soll in der Mitte einer Seite liegen. Nach dem Ablängen (einige mm zugeben) die beiden Enden stumpf gegeneinander drücken.



3. Schließen Sie das Glaskeramikkochfeld an den Elektroherd an (siehe Elektroanschluss) und setzen Sie es in den Ausschnitt ein.
4. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung überprüfen Sie die Betriebsbereitschaft indem sie alle Kochzonen nacheinander ca. 30 Sekunden lang auf höchster Leistungsstufe einschalten



5. Verfüllen Sie die Fuge mit Silikon-Dichtungsmasse. Es darf keine Silikon-Dichtungsmasse unter die Glas-keramik gelangen, das erschwert den Ausbau im Servicefall.

## Technische Daten

<b>Gerätemaße Breite x Tiefe x Höhe</b>	590 mm x 520 mm x 55 mm
<b>Heizkörperspannung</b>	230 V, 50 Hz
<b>Nennaufnahme</b>	7,4 kW
<b>Kochstellen</b>	
– vorne links	ø 210 mm; 2,2-3,1 kW
– hinten links	ø 145 mm ; 1,4-2,5 kW
– hinten rechts	ø 180 mm; 1,8-2,8 kW
– vorne rechts	ø 145 mm; 1,4-2,5 kW

# Kombinationsmöglichkeiten

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

## **EH 51505 I ACCESS PLUS**

braun 059.413-5

weiß 441.247-4

Edelstahl 447.680-0

## **EH 61960 E-I ACCESS PLUS**

braun

weiß

Edelstahl 379.201-7

## **EH 62000 P-I ACCESS PLUS**

braun

weiß

Edelstahl 941.666-0

## **EH 255 Induktion ACCESS**

braun

weiß

Edelstahl NEW (2008)



# 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 aktuellen Quelle-Katalog oder im Internet unter:

Deutschland

[www.quelle.de](http://www.quelle.de)

[www.profectis.de](http://www.profectis.de)

Österreich

[www.quelle.at](http://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)

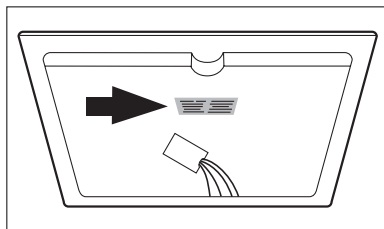
Die Telefonnummer für den Kundendienst in Österreich entnehmen Sie bitte dem örtlichen Telefonbuch oder dem aktuellen Quelle-Katalog.

## 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 634000 I**  
**Produkt-Nr.:**  
**097.307-3**