

**AT** **DE** Gebrauchs-, Einbau- und Anschlußanweisung

**MT** **IE** **GB** Instructions for use, installation and connection

Glaskeramik-Einbau-Kochfeld

Integrated ceramic glass cooking hob

---

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

Das Glaskeramik-Einbau-Kochfeld 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. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden und es im Wege steht, sorgen Sie bitte dafür, daß es nicht die Umwelt belastet. Übergeben Sie es bitte einem autorisierten Entsorgungsunternehmen.

---

## **Gebrauchsanweisung**

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

---

## **Anschlußanweisung**

Der Anschluß des Geräts muß gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel „Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz“ und den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Der Anschluß darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

---

## **Typenschild**

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

---

## **Brandschutz**

Einbaugeräte können an einer Seite neben einen Möbelhochschrank eingebaut werden, der höher ist als das Gerät selbst.

<b>Wichtige Hinweise .....</b>	<b>3</b>
<b>Glaskeramik-Kochfeld.....</b>	<b>4</b>
<b>Energie sparen.....</b>	<b>6</b>
<b>Bedienung des Kochfeldes .....</b>	<b>7</b>
<b>Besondere Hinweise und Fehlermeldungen.....</b>	<b>13</b>
<b>Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen .....</b>	<b>15</b>
<b>Einbau des Kochfeldes .....</b>	<b>16</b>
<b>Anschluß des Kochfeldes an das elektrische .....</b>	<b>19</b>
<b>Versorgungsnetz .....</b>	<b>19</b>
<b>Technische Daten .....</b>	<b>21</b>

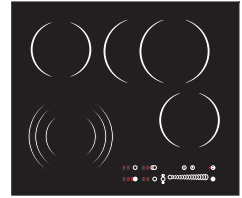
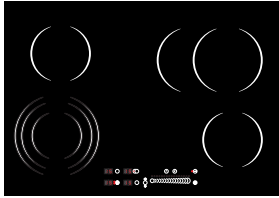
## Wichtige Hinweise

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Einige Teile des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden (Umgebung der Kochzonen). Sorgen Sie dafür, daß sich Kinder nicht in der Nähe des Kochfeldes aufhalten und machen Sie sie rechtzeitig auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam.
- Überhitztes Fett kann sich rasch entzünden. Daher Speisen mit Fett oder Öl (z.B. pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zubereiten.
- Eingeschaltete Kochzonen nicht ohne aufgesetzte Kochtöpfe in Betrieb setzen.
- Das Gerät darf nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Arbeitsfläche verwenden. 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 Glaskeramikplatte stellen.
- Bei 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 Kochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Falls in der Glaskeramik-Kochplatte Risse oder Sprünge auftreten, muß die Stromversorgung sofort unterbrochen werden.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Stromversorgungsnetz trennen. Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. 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.**

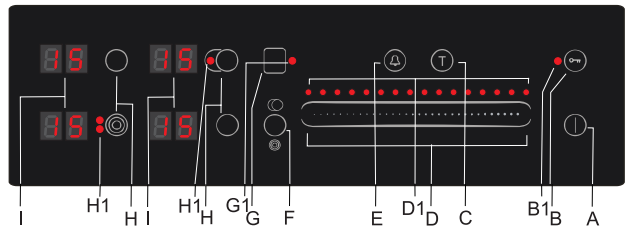
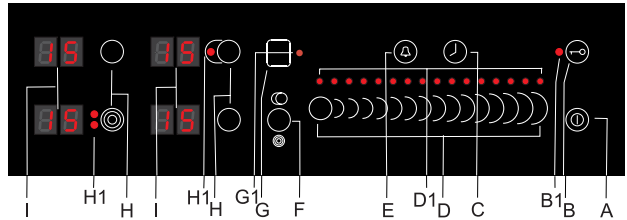
# Glaskeramik-Kochfeld



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

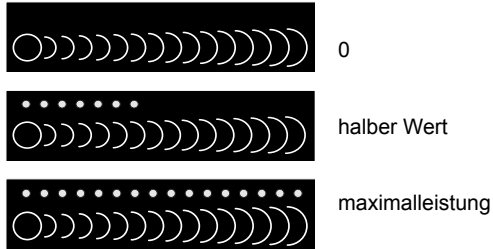
5. Kochzone vorne rechts
6. Kochzone zum Warmhalten (nur bei einigen Modellen)

## 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** Kochzone zum Warmhalten (nur bei einigen Modellen)
- G1** Signal-Lämpchen der Warmhalte-Kochzone
- H** Sensor für die Auswahl der Kochzone
- H1** Kontroll-Lämpchen zur Anzeige des Betriebs des zusätzlichen Heizkreises
- I** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeige

## Funktion des Gleitsensors



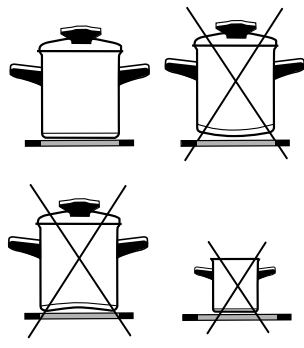
Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochzonen (modellabhängig). Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansetzen könnte. Das Kochgeschirr kann auf dem Kochfeld leicht hin und her verschoben werden.

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. die Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Die Glaskeramikplatte ist schlagfest. Sie können den Kochtopf auch grob auf die Oberfläche aufstellen, ohne sie zu beschädigen.
- Kaffee nicht in der Kaffekanne kochen, da der Kannenboden zu klein ist und dadurch die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden kann.

### WICHTIG!

- Falls auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muß die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermieden.
- Zur Reinigung der heißen Oberfläche keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

## Kochgeschirr



Verwenden Sie hochwertige Kochtöpfe mit einem ebenen und stabilen Böden.

- Während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- 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.
- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte 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.

### Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn:

- sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- sie einen ungeeigneten Kochtopf z.B. einen Kochtopf mit einem unebenen oder verbogenen Boden, oder einen Kochtopf mit zu kleinem Durchmesser verwenden.
- Kein Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trockenwischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.

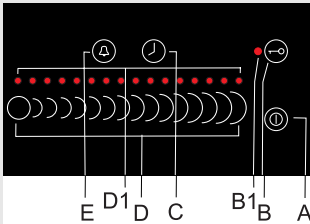
## Energie sparen

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie das Kochgeschirr bzw. den Kochtopf beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

# 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.

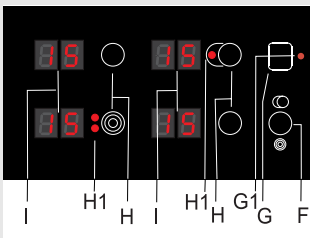
## Einschalten des Kochfeldes



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 (I) 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



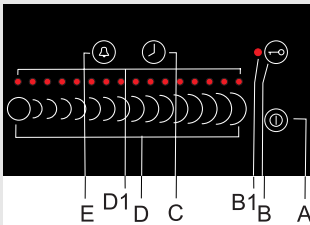
Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren des Sensors EIN/AUS (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensors (H). Die Kochstufenanzeige der gewählten Kochzone (I) blinkt ein paar Sekunden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

## Änderung der Einstellungen der Kochstufe

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren des Sensors (H). 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

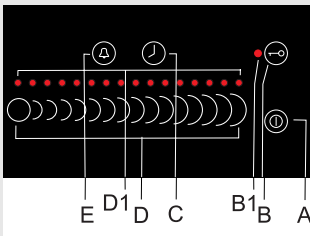


- Die gewählte Kochzone muß aktiviert sein.
- Wählen Sie die Kochzone durch Berühren des entsprechenden Sensors (H) aus – die Kochstufe blinkt
- Durch Berühren des Gleitsensors (D) am Anfang wird die Kochstufe auf „00“ gestellt. Ein kurzes akustisches Signal weist darauf hin, daß die Kochzone abgeschaltet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



## 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.

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



### 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

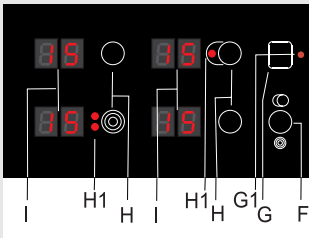
### Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- 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



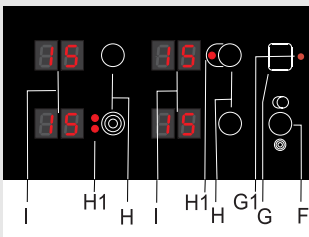
### Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der gewählten Kochzone durch Drücken des Sensors (F) dazuschalten. Das Signal-Lämpchen (H1) 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.

### Kochzone zum Warmhalten (nur bei einigen Modellen)



### Warmhaltezone einschalten

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der Kochzone durch Drücken des Sensors (G) dazuschalten. Das Signal-Lämpchen (G1) neben dem Sensor leuchtet.

### Abschalten der Warmhaltezone

- Sie können die Warmhaltezone durch erneutes Drücken des Sensors (G), wenn sie noch heiß ist, das Signal-Lämpchen (G1) neben dem Sensor blinkt.

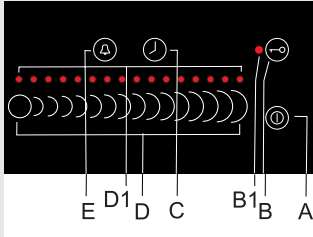
### Sicherheits-Abschaltvorrichtung

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.**

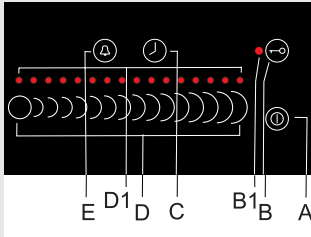
### Änderung der Kochzeit

- 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 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 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.

#### **Verwendung des Kurzzeitweckers**

- 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.

# 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



Abb. 2



Abb. 3

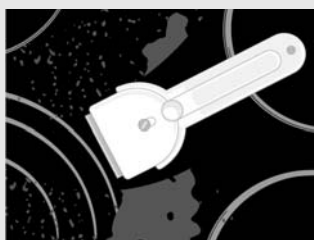


Abb. 4

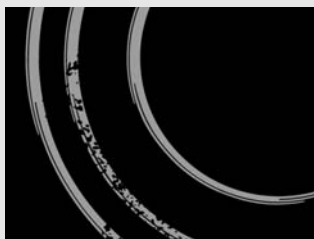


Abb. 5

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 abgenutzt werden (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).

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 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

## **Wichtige Hinweise**

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte eines darunter liegenden Küchenelementes von 600 mm Breite (oder mehr) geeignet.
- Das Einbau-Kochfeld muß nach Beendigung der Montage so eingebaut werden, daß der Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten möglich ist.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Glaskeramik-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 Montage-Skizze gekennzeichnet.



## Montage der schaumdichtung

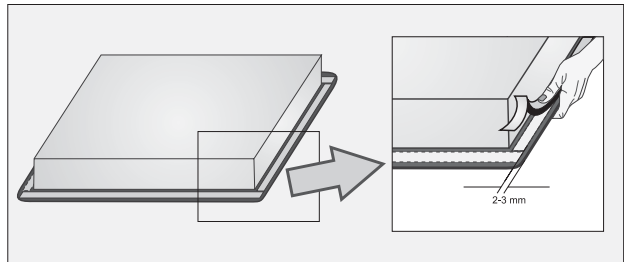
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

### Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

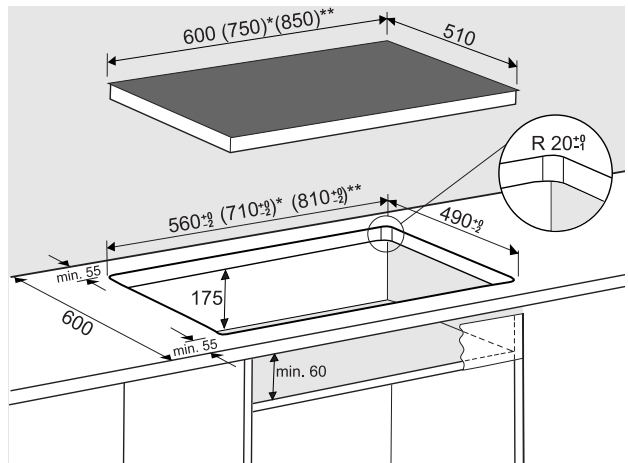
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass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

### BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



## Maße des Ausschnitts der Küchenplatte

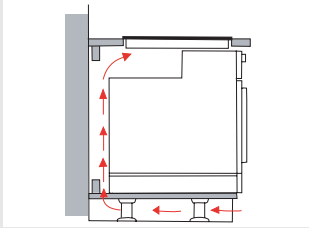


\*(...) – SVK7... - 750 mm

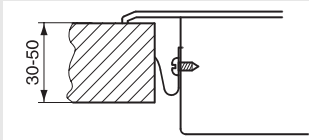
\*\*(...) – SVK8... - 850 mm

- Das Einbaukochfeld 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.
- Der Einbau von Backöfen unter dem Kochfeld ist für Backofentypen EVP4..., mit Kühlventilator möglich. Vor dem Einbau des Backofens muß unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden.



## Einbau



- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte fachgerecht absichern.
- 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 de Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für den Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz).
- Das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung legen.
- Danach das Kochfeld von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

# Anschluß des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz

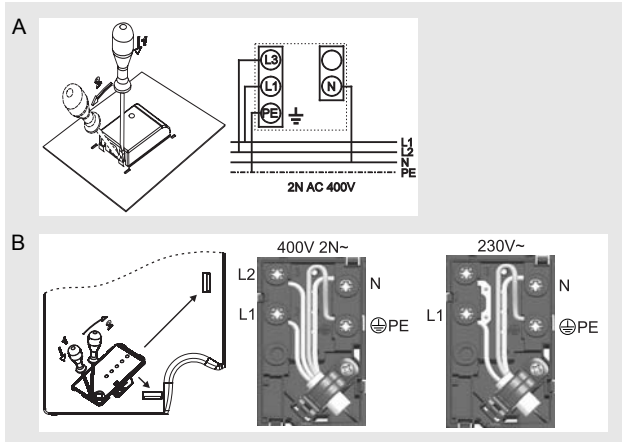
- Der Anschluß darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden. Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlußklemmen sind nach Entfernung des Deckels der Anschlußklemme zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluß, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung identisch ist.
- Das Typenschild des Glaskeramik-Kochfeldes mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Geräts.
- Das Gerät ist für den Anschluß an Wechselstrom 2N AC 400 V ausgelegt.
- 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 die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher ist als das Gerät selbst, 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. Den Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz gemäß dem beiliegenden Schaltbild vornehmen. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlußklemme anschliessen.
- Das Anschlußkabel durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Nach dem Anschluß alle Kochzonen cca. für 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

## Anschluß-Schema

- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluß, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, der tatsächlichen Netzspannung entspricht. Die Anschlußspannung (230 V gegen N) muß von einem Fachmann mit einem Meßinstrument überprüft werden!
- Das Anschlußkabel auf der Rückseite des Geräts muß so verlegt werden, daß es die Rückseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.



**BEMERKUNG:** Bei einigen Anschlußklemmen befinden sich die Verbindungsbrücken zwischen den Kontakten 4 und 5, bei einigen sind sie auf den dafür vorgesehenen Stellen in der Klemme abgelegt. Bei diesen Klemmen sind die Schrauben der Anschlüsse schon gelöst, deswegen muß man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man eine leises 'Klick', was bedeutet, daß die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muß.

Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlußkabel vom Typ H05 RR-F 4 x 1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC iolierte Anschlußkabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, oder andere gleichwertige oder bessere Kabel.

## Technische Daten

Typ	SVK61SS	SVK71SS	SVK81SS
<b>Breite</b>	600 mm	750 mm	850mm
<b>Elektrischer Anschluß</b>	2N AC 400V		
<b>Art der Schalter</b>	230 V, 50 Hz		
<b>Betriebsspannung</b>	Elektronische Sensoren		
<b>Kochzonen (ø mm/kW)</b>	HL = HI-Light Kochzone, R = Induktionskochzone		
Vorne links	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL
Hinten links	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Hinten rechts	170x265/2,4/HL	170x265/2,4/HL	170x265/2,4/HL
Vorne rechts	145/1,2/HL	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Warmhaltezone	-	-	160x290/0,1/R
<b>Anschlußleistung</b>	7,1	7,1	7,2

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU  
ÄNDERUNGEN DER GEBRAUCHSANWEISUNG VOR,  
WELCHE DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS NICHT  
BEEINFLUSSEN.