
Geeherte Kunde!

Dieses Glaskeramik-Einbau-Kochfeld ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
Für die Verpackung der Geräte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwendet (recycelt), de-poniert oder vernichtet werden können.
Hierzu sind die Verpackungsmaterialien ent-sprechend gekennzeichnet.
Wenn das Gerät einmal ausgedient hat, sorgen Sie bitte dafür, daß es die Umwelt nicht belastet, indem Sie es bei einem autorisierten Sammler abgeben.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Anwender bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine richtige und sichere Anwendung. Sie ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät nicht hat.

Anschlußanweisung

Der Anschluß muß gemäß dem Kapitel Anschluß an das Netz und mit gültigen Vorschriften und Standarden ausgeführt werden. Die Arbeit darf nur der Fachmann ausführen.

Typenschild

Das Typenschild mit den Grunddaten ist an der unteren Seite des Gerätes angebracht.

Schutz gegen Feuergefahr

Einbaugeräte können neben einem Möbelhochschrank stehen. Auf der anderen Seite kann ein Möbelschrank gleicher Höhe wie das Gerät aufgestellt sein.

Glaskeramik-Einbau-Kochfeld	2
Besondere Hinweise	3
Glaskeramik-Kochfeld.....	4
Energiesparen.....	6
Bedienung der Kochzonen	7
Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen	14
Netzanschluß	15
Einbau der Kochmulde	16
Technische Daten	18

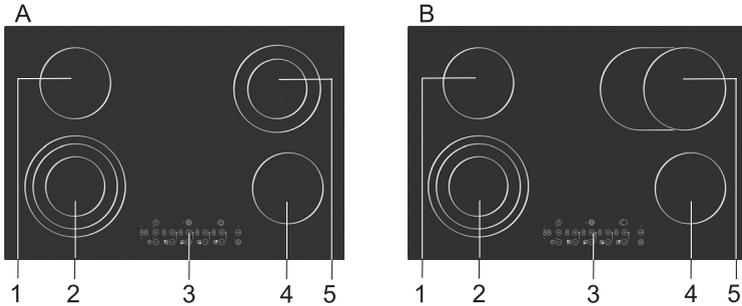
Besondere Hinweise

- Der Einbau und elektrischer Anschluß des Gerätes darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.
- Einzelne Teile des Gerätes werden beim Betrieb heiß (Umgebung von Kochstellen). Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und rechtzeitig vor Verbrennungsgefahr warnen.
- Überhitztes Fett kann schnell Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zubereiten.
- Eingeschaltete Kochstelle nicht unbenutzt lassen.
- Das Gerät darf für Beheizung der Räume nicht verwendet werden.
- Die Glaskeramik-Kochfläche nicht als Arbeitsfläche benutzen. Mit scharfkantigen Gegenständen können Sie die Oberfläche der Glaskeramik zerkratzen.
- Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden. Keine Haushaltsgegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche bringen.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.
- Keine temperaturempfindliche Gegenstände (Reinigungsmittel, Sprays, usw.) unterhalb des Gerätes aufbewahren.
- Falls durch extreme mechanische Einwirkungen Risse oder Sprünge in der Glaskeramikplatte auftreten, muß das Gerät sofort durch Ausschalten der Stromversorgung außer Betrieb genommen werden.
- Im Störfall das Gerät umgehend stromlos machen und den Kundendienst anfordern.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden.



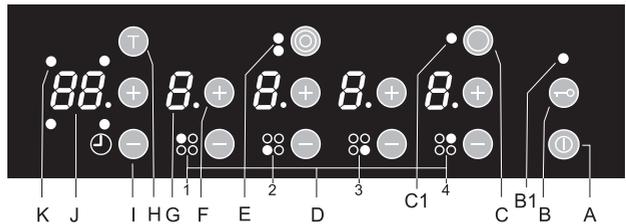
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf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

Bedienungsfeld



- A** Sensor zum Ein-/Ausschalten des Hauptschalters
- B** Sensor zum Ein-/Ausschalten der Sicherheitssperre
- B1** Anzeige der aktivierten Sicherheitssperre
- C** Sensor zur Zuschaltung des zusätzlichen Heizkreises
- C1** Signallämpchen (LED) des zweiten Heizkreises (Kochzone 4)
- D** Kochzone
- E** Signallämpchen (LED) des zweiten und dritten (nur bei einigen Modellen) Heizkreises (Kochzone 2)
- F** (+) Sensor
- G** Anzeige der Leistungsstufe der Kochzone (0...9), Restwärmeanzeige "H" und Anzeige der eingeschalteten Kochautomatik "•"
- H** Sensor der Zeitschaltuhr (Timer)
- I** (-) Sensor
- J** Zeitanzeige
- K** Anzeige des zeitgesteuerten Kochzone

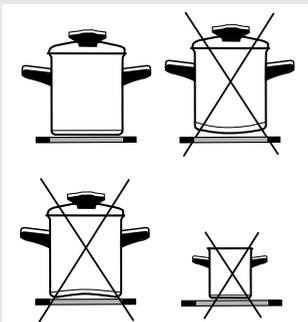
Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochstellen. Die Glaskeramikoberfläche ist eben und ohne Kanten, wo sich der Schmutz ansetzen könnte.

- Die Kochstelle erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. die Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochstellen kühl bleibt.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist gegen Temperaturveränderungen widerstandsfähig.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist auch gegen Schläge widerstandsfähig. Sie können das Geschirr auch stärker auf die Oberfläche aufstellen und Sie werden sie nicht beschädigen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Mit den scharfen Gegenständen können Ritzen gemacht werden.
- Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden. Keine Haushaltsgegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche bringen.
- Kochen Sie den Kaffee nicht in der Kaffeekanne, da der Kannenboden zu klein ist, wodurch die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden kann.

WICHTIG!

- Ein gerissenes oder gebrochenes Glaskeramik-Kochfeld darf nicht verwendet werden. Der Bruch kann durch das Fallen von einem scharfkantigen Gegenstand auf die Oberfläche verursacht werden. Die Folgen sind sofort oder erst nach einer Zeit sichtbar. In solchem Fall ist das Gerät sofort stromlos zu machen.
- Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden.
- Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann

Töpfe und Kochgeschirr



Nur Qualitätsgeschirr mit ebenem und standfestem Boden verwenden.

- Das Kochgeschirr soll mitten auf die Kochstelle gestellt werden.
- Falls feuerfestes, temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr benutzt wird, sind die Anweisungen der GeschirrhHersteller zu beachten.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf benutzen, muß er solange überwacht werden, bis der richtige Solldruck erreicht ist. Die Kochstelle soll mit Höchstleistung ausgelastet sein und danach soll man nach der Anweisung des Schnellkochtopf-Herstellers mit entsprechendem Sensor rechtzeitig die Betriebsleistung

reduzieren.

- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte in einem Kochtopf mit hoch reflektierendem (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit zum Aufkochen um einige Minuten verlängern (10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.

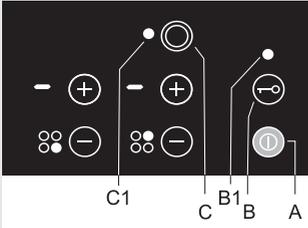
Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn:

- Wenn sie leer oder mit einem leeren Topf aufgeheizt wird.
- Wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser (z.B. Kaffekanne), verwendet wird.
- Das Tongefäß darf nicht verwendet werden, da es auf der Glaskeramik-Kochfläche Kratzer verursacht.
- Topfböden vor dem Aufstellen gut abtrocknen, um einen guten Wärmeübergang zu gewährleisten und die Kochstelle vor Beschädigungen zu schützen.

Energiesparen

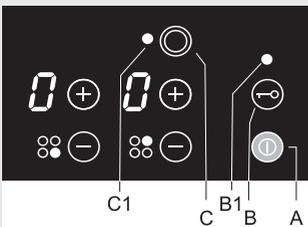
- Der Topfboden sollte leicht nach innen gewölbt sein, da dadurch eine gute Temperaturübertragung von der Kochstelle gewährleistet wird.
- Die Topfbodendurchmesser sollten dem Kochstellendurchmesser angepaßt werden. Durch zu kleine Töpfe werden Wärmeverluste verursacht, und können auch Beschädigungen der Kochstellen auftreten.
- Benutzen Sie den Topfdeckel, wenn die Speisenzubereitungsart das ermöglicht.
- Wählen Sie immer die richtige Topfgröße, auch hinsichtlich der Speisemenge. Zubereitung kleinerer Speisemengen in einem zu großen Topf bedeutet auch den Energieverlust.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf zum Kochen der Speisen mit einer längeren Kochzeit.
- Sie können verschiedene Gemüsearten, Kartoffeln u.ä. 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 weiterkocht.

Bedienung der Kochzonen



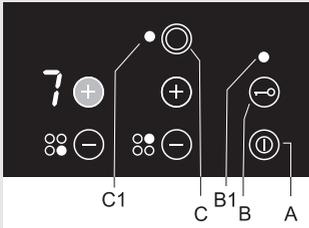
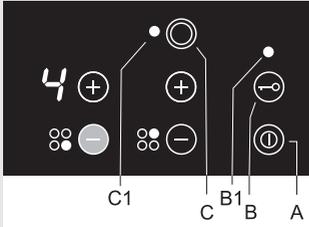
- Nach jedem Anschluß an die Versorgungsspannung (auch nach Stromausfällen) wird eine automatische Anpassung des Geräts an die Bedingungen der Umgebung durchgeführt, damit eine optimale Funktion der Sensoren gewährleistet und eine einwandfreie Bedienung ermöglicht wird.
- Nach erfolgreicher Anpassung erscheint auf den Anzeigen für ein paar Sekunden das Symbol "-", das danach verlischt. Es ertönt ein akustisches Signal, das die Funktionsbereitschaft des Geräts bestätigt.
- Während der Anpassung des Geräts darf das Sensorfeld nicht mit Gegenständen bedeckt sein. Im entgegengesetzten Fall wird die Anpassung unterbrochen und es kommt zu einer Fehlermeldung. Das Gerät kann nicht betrieben werden.
- Die Glaskeramik-Kochmulde ist mit elektronischen Sensortasten ausgerüstet, die eine Funktion ein- oder ausschalten, wenn das gekennzeichnete Feld mit dem Finger berührt wird. Jede Betätigung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.
- Beachten Sie bitte, daß Sie immer nur ein Sensorfeld berühren und nur für kurze Zeit (cca. 1 Sek.). Wenn Sie mehrere Sensoren gleichzeitig berühren, wird die Eingabe nicht bestätigt. Bei länger anhaltender Berührung des Sensors wird eine Fehlermeldung aktiviert und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände und auch keine Kochtöpfe abgelegt werden (Fehlermeldung), da heiße Kochtöpfe die Sensoren beschädigen könnten. Sorgen Sie bitte dafür, daß die Sensoroberflächen immer sauber sind.

Einschalten der Kochmulde

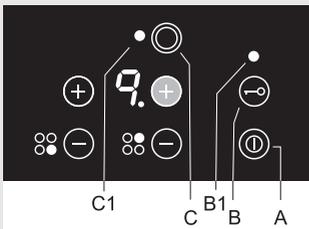


- Wenn die Kochmulde nicht in Betrieb ist, sind alle Kochzonen ausgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht.
- Durch Berühren des Hauptsensors schalten Sie die Kochmulde ein und auf allen Anzeigen erscheint 10 Sekunden lang das Symbol "0". Nun können Sie mit den Sensoren (+) oder (-) die gewünschte Kochstufe (siehe »Einstellung der Kochstufen«) der einzelnen Kochzone einstellen.
- Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich die Kochmulde automatisch ab. Ein kurzes akustisches Signal ist hörbar.

Einschalten der Kochzonen



Kochautomatik



- Nach dem Einschalten der Kochmulde mit dem Hauptsensor können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden, während die Anzeigen leuchten, durch Berühren der (-) oder (+) Sensoren die gewünschte Kochzone einschalten und die Kochstufe einstellen. Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine Kochstufe gewählt haben, erlischt die Anzeige "0" und die Kochmulde schaltet sich ab.

Einstellen der Kochstufe

- Während die Anzeigen leuchten, können Sie die Kochstufe (1...9) mit den Sensoren (-) oder (+) einstellen und wenn nötig ändern. Mit dem (+) Sensor wird die Kochstufe stufenweise bis zur Stufe "9" erhöht, mit dem (-) Sensor bis zur Stufe "0" abgesenkt (die Kochzone schaltet sich aus). Wenn Sie die Einstellung mit dem (-) Sensor beginnen, stellt sich die Kochstufe sofort auf "4", wenn Sie mit dem (+) Sensor anfangen, stellt sich die Kochstufe sofort auf "9" , womit auch die Kochautomatik aktiviert wird (siehe Kapitel »Kochautomatik«). Wenn eine der Kochzonen eingeschaltet ist, erlischt auf den übrigen Anzeigen das Symbol "0". Wenn Sie eine weitere Kochzone einschalten möchten, erscheint bei Betätigung des "+" oder "-" Sensors zuerst die "0", bei erneutem Berühren können Sie sodann die gewünschte Kochstufe mit einem der zugehörigen Sensoren einstellen.

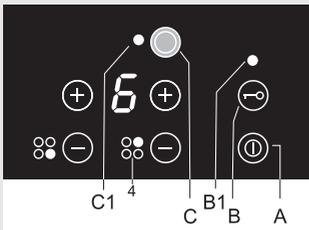
- Durch Einschalten dieser Funktion wird die Kochzone in Abhängigkeit von der gewählten Kochstufe eine bestimmte Zeit lang mit größter Kochstufe kochen und danach auf die gewählte Fortkochstufe umschalten (siehe Tabelle). Die Kochautomatik kann an jeder Kochzone eingeschaltet werden und zwar für alle Kochstufen außer "9".
- Die Kochautomatik können Sie bei eingeschalteter Kochzone durch Berühren des "+" Sensors aktivieren, wobei neben der Anzeige der Kochstufe "9" noch ein Dezimalpunkt erscheint (.). Innerhalb von 10 Sekunden können Sie dann mit dem (-) Sensor die Fortkochstufe wählen (8...1). Der Dezimalpunkt leuchtet ununterbrochen, solange diese Funktion eingeschaltet ist. Mit den (+) und (-) Sensoren können Sie jederzeit die Fortkochstufe ändern. Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine andere Fortkochstufe wählen, wird die Kochautomatik ausgeschaltet. Der Dezimalpunkt erlischt.

- Wenn die in der Tabelle angegebene Zeit verstrichen ist, schaltet sich die Funktion aus und der Dezimalpunkt erlischt. Sie können die Kochautomatik jederzeit mit dem (-) Sensor ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf "0" stellen.

Fortkochstufe	Kochzeit mit größter Kochstufe in Sekunden
1	82
2	164
3	246
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164

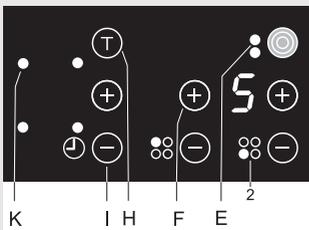
Zuschaltung zusätzlicher Heizkreise (Kochzone 2 und 4)

- Bei eingeschalteter Kochzone (2 und 4) können Sie durch Drücken des entsprechenden Sensors den zusätzlichen Heizkreis einschalten (siehe Abb. Bedienungs-feld). Das Signallämpchen (LED) oberhalb der Anzeige zeigt den Betrieb des zusätzlichen Heizkreises an. Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise wählen. Den zusätzlichen Heizkreis können Sie durch erneutes Drücken des Sensors oder Absenkung der Kochstufe auf "0" ausschalten, sowie durch Ausschalten der Kochzone mit gleichzeitiger Betätigung der Sensoren (+) und (-), bzw. auch durch Ausschalten des Geräts mit dem Hauptschalter.



Zuschaltung des zweiten Heizkreises

- Die Kochzone (4) rechts hinten verfügt über einen zusätzlichen Heizkreis, den Sie durch Berühren des Sensors für die Zuschaltung des zusätzlichen Heizkreises einschalten können. Der zugeschaltete Heizkreis wird durch das Signallämpchen oberhalb der Anzeige angezeigt.

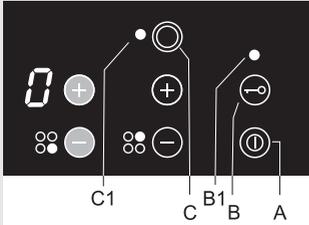


Zuschaltung des dritten Heizkreises

(nur bei einigen Modellen)

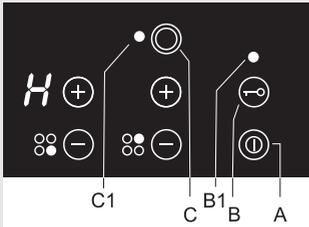
- Die Kochzone (2) links vorne verfügt über zwei zusätzliche Heizkreise. Zur Zuschaltung des zweiten Heizkreises drücken Sie den entsprechenden Sensor (links oben). Das Signallämpchen oberhalb der Anzeige (LED) leuchtet auf. Zur Zuschaltung des dritten Heizkreises drücken Sie den Sensor noch einmal und es leuchtet noch ein Signallämpchen (LED) auf. Sie können beide zusätzlichen Heizkreise durch erneutes Drücken des Sensors ausschalten. Ebenso können Sie die zusätzlichen Heizkreise durch Abschalten der Kochzone oder der Kochmulde ausschalten.

Ausschalten der Kochzone



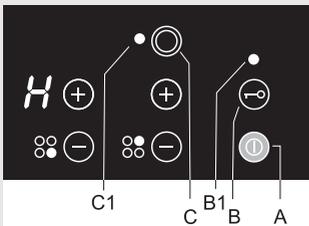
- Sie können eine Kochzone durch Drücken des Sensors (-) ausschalten, bis die Stufe "0" erreicht ist, oder sofort, durch gleichzeitiges Drücken der zugehörigen Sensoren (+) und (-). Die Kochzone schaltet sich ebenso nach Ablauf der auf der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit aus. Auf der Anzeige erscheint für ein paar Sekunden eine "0", danach schaltet sich die Kochzone aus, auf der Anzeige erscheint das Symbol für die Restwärme "H".

Restwärmeanzeige



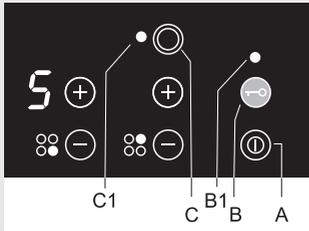
- Nach dem Ausschalten der heißen Kochzone oder der Kochmulde, erscheint auf der Anzeige ein "H", welche anzeigt: die "Kochzone ist heiß". Die Dauer der Restwärmeanzeige wird aufgrund der Kochstufe errechnet und ist davon abhängig, wie lang die einzelne Kochzone eingeschaltet war.
- Während die Restwärmeanzeige aktiv ist, dürfen Sie die Kochzone nicht berühren oder auf ihr Gegenstände ablegen, die wärmeempfindlich sind. Verbrennungsgefahr! Wenn die Anzeige erlischt, so bedeutet das, daß sich die Oberfläche so weit abgekühlt hat, daß Sie die Kochzone ohne Gefahr berühren können.
- Aus Sicherheitsgründen wird bei Stromausfall die Restwärmeanzeige gespeichert und leuchtet nach Wiedereinschalten der Spannungsversorgung wieder auf, bis die errechnete Betriebszeit verstrichen ist. Deswegen kann die Kochzone schon völlig abgekühlt sein, während die Restwärmeanzeige noch immer ein "H" anzeigt, falls der Stromausfall länger gedauert hat. Es ist aber auch möglich, daß der Stromausfall nur kurze Zeit gedauert hat und die Kochzone noch heiß ist, deswegen ist in jedem Fall Sicherheit am Platze.

Ausschalten der Kochmulde



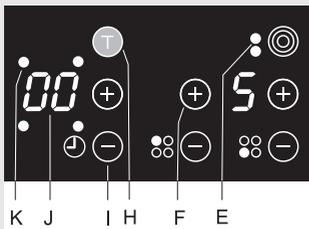
- Durch Berühren des Sensors des Hauptschalters können Sie die Kochmulde ausschalten. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Anzeigen erlöschen, außer den Anzeigen der Kochzonen, die noch heiß sind (auf den Anzeigen leuchtet ein "H" als Restwärmeanzeige). Wenn auf allen Kochzonen die Kochstufe "0" eingestellt ist, bzw. dies nach Ablauf der eingestellten Kochzeit erreicht wird, schaltet sich die Kochmulde nach ein paar Sekunden aus und die Restwärmeanzeige "H" wird aktiviert.

Sicherheitssperre



- Diese Funktion dient dazu, das Kochfeld vor ungewolltem oder unbefugtem Einschalten oder Änderungen der gewählten Einstellungen durch Kinder oder Haustiere u.ä. zu sichern. Sie können die Sperre durch Drücken des entsprechenden Sensors (3 Sekunden lang) aktivieren, wobei das Signallämpchen oberhalb des Sensors für ein paar Sekunden aufleuchtet. Die Sperre kann sowohl bei abgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Die Sperre verhindert die Aktivierung aller Sensoren, außer des Sensors zum Abschalten des Hauptschalters und des Sensors der Sicherheitssperre. Wenn das Kochfeld gesperrt ist, ist nur ein Abschalten aller Kochzonen durch gleichzeitiges Berühren des zugehörigen (+ und -) Sensors oder das Abschalten aller Kochzonen durch Drücken des Sensors des Hauptschalters möglich, die Sperre bleibt jedoch weiterhin aktiv. Wenn Sie bei aktivierter Sicherheitssperre versuchen, einen der Sensoren zu aktivieren, leuchtet das Signallämpchen der Sperre erneut ein paar Sekunden lang auf. Wenn eine der Kochzonen zeitgesteuert wird, wird die eingestellte Zeit während der Sperre normal abgezählt, nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone ab und ein akustisches Signal ertönt. Sie können die Sicherheitssperre jederzeit durch Drücken des Sensors abschalten, was mit einem kurzen akustischen Signal bestätigt wird. Das Signallämpchen (LED) oberhalb des Sensors erlischt.

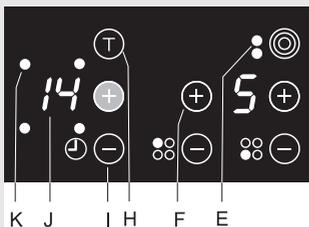
Zeitschaltuhr (Timer)



Nach dem Einschalten der Kochmulde stehen Ihnen zwei Verwendungsmöglichkeiten der Zeitschaltuhr zur Verfügung und zwar:

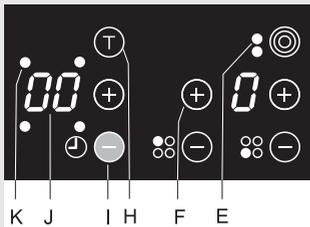
- 1 **Abzählung der eingestellten Zeit ohne Abschaltfunktion,**
- 2 **Zeitabhängige Einstellung des Betriebs einer beliebigen Kochzone.**

- Sie können den Timer bei eingeschalteter Kochmulde durch Drücken des Sensors der Zeitschaltuhr aktivieren, Anzeige "00". Es können Zeiten zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden und durch Betätigung der Sensoren "+" oder "-" jederzeit in 1-Minuten-Schritten verändert werden. Wenn Sie den Sensor etwas länger gedrückt halten, wird die Zeiteinstellung in 5-Minuten-Schritten durchgeführt.



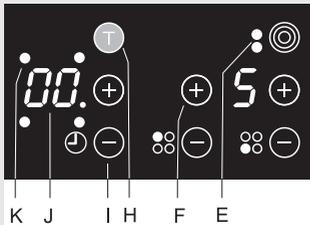
Abzählen der eingestellten Zeit

- Das Abzählen der eingestellten Zeit wird durch Betätigung des Timers (auf der Anzeige wird „00“ angezeigt) aktiviert. Mit dem (+)-Sensor wird die Anzeige mit 1 Minute begonnen und in Schritten zu 1 Minute fortgesetzt. Bei Berührung des (-)Sensors stellt sich die Anzeige auf „99“ Minuten. Durch Drücken auf den (+) bzw. (-)-Sensor die gewünschte Zeit



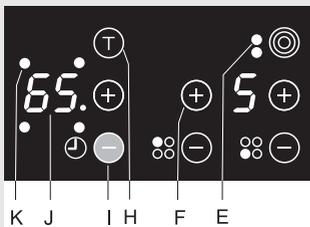
wählen. Die eingestellte Zeit kann während der Abzählung beliebig geändert werden.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, es erscheint eine blinkende Anzeige „00“; beides kann durch Drücken auf einen beliebigen Sensor des Timers abgeschaltet werden.



Zeitsteuerung von Kochzonen

- Diese Funktion ermöglicht eine Vorwahl der Betriebszeit für jede beliebige Kochzone. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Die Einstellung der Zeitsteuerung kann nicht für alle Kochzonen gleichzeitig vorgenommen werden, die Kochzone muß auf jeden Fall eingeschaltet sein. Schalten Sie den Timer durch Drücken des Timer-Sensors ein. Durch erneutes Drücken des Timer-Sensors schaltet sich neben der Zeitanzeige ein Dezimalpunkt ein, außerdem noch eine Anzeige, die zeigt, welche Kochzone zeitgesteuert wird. Wenn mehrere Kochzonen eingeschaltet sind, können Sie die gewünschte Kochzone durch mehrfaches Drücken des Timer-Sensors wählen, die Anzeige zeigt die im Moment gewählte zeitgesteuerte Kochzone. Wenn sie die Kochzone gewählt haben, stellen Sie mit den Sensoren „+“ und „-“ die gewünschte Kochzeit ein.



- Nach Ablauf der gewählten Zeit schaltet sich die gewählte Kochzone automatisch ab, die Zeitanzeige blinkt ein paar Sekunden lang und es ertönt ein akustisches Signal. Auf der Kochstufenanzeige erscheint eine „0“. Nach ein paar Sekunden schaltet sich die Restwärmanzeige „H“ ein.
- Die Kochzone, welche nicht zeitgesteuert war, arbeitet normal weiter.

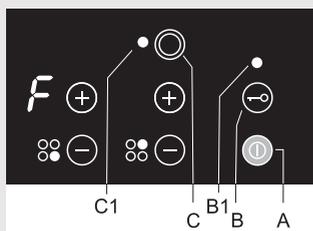
Sicherheits-Abschaltvorrichtung

Um eine größere Sicherheit beim Betrieb der Kochmulde zu gewährleisten ist Ihre Kochmulde mit einer Betriebsdauer-Begrenzungsvorrichtung für jede einzelne Kochzone ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich nach der zuletzt eingestellten Kochstufe.

Wenn Sie die Kochstufen für längere Zeit nicht verändern, wird die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet (in Abhängigkeit von der Einstellung der Kochstufe – höhere Einstellung – kürzere Zeit – siehe Tabelle).

Kochstufe	Max. Betriebszeit in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen



- Wenn Sie den (-) und (+) Sensor gleichzeitig drücken, wird die Kochzone ausgeschaltet.
- Wenn sich alle Kochstufen auf "0" befinden, schaltet sich die Kochmulde nach 10 Sekunden ab.
- Wenn einer der Sensoren länger als 10 Sekunden betätigt wird, schaltet sich die Kochmulde ab, es ertönt ein akustisches Signal, auf der Anzeige erscheint ein blinkendes "F".
- Wenn mehrere Sensoren mit Gegenständen bedeckt sind oder die Oberfläche mit übergelaufener Flüssigkeit bedeckt ist, schaltet sich die Kochmulde automatisch ab.
- Es kann zu Fehlern während der Anpassung des Herdes beim Einschalten oder während des Betriebs kommen. Bei Fehlermeldung erscheint auf den Anzeigen eine entsprechende Zeichenkombination. Wenn Sie den Fehler nicht selbst beheben können, rufen Sie bitte unseren technischen Kundendienst an.
- Bei Auftreten eines Fehlers während des Betriebs, schaltet sich die Kochmulde automatisch ab. Auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone erscheint ein blinkendes "F". Gleichzeitig ertönt ein sekundenlanges akustisches Signal, das sich alle 30 Sekunden wiederholt. Nach 15 Minuten schaltet sich das akustische Signal ab.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen



Abb. 1

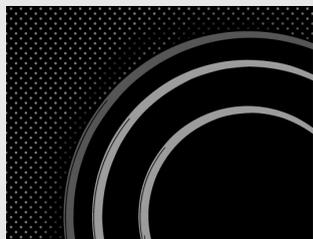


Abb. 2

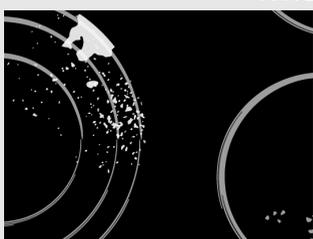


Abb. 3

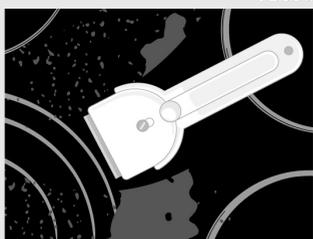


Abb. 4

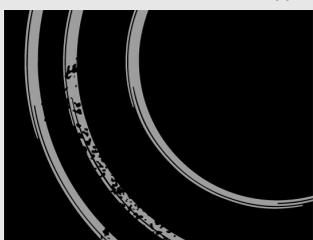


Abb. 5

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.

Netzanschluß

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Anschlußklammern sind dann greifbar, wenn Sie den Deckel der Anschlußdose öffnen.
- Vor dem Anschluß ist es zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit den technischen Daten ist an der unteren Seite des Gerätes aufgeklebt.
- Das Gerät ist für den Anschluß an Wechselstrom AC 230 V ausgelegt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtung gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Bei dem Anschluß des Gerätes ist die Stromleistung der Installation und der Sicherungen zu berücksichtigen.
- Die Geräte dieses Typs dürfen nur einerseits neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden, die über die Bauhöhe des Gerätes hinausreichen, eingebaut werden. An der anderen Seite darf nur ein Anstellmöbel mit gleicher Bauhöhe sein.
- Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet werden.
- Der Abstand zwischen dem Glaskeramik-Kochfeld und der Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie es in der Montageanweisung für die Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Das Gerät kann nur in einen Küchenunterschrank ohne Schublade eingebaut werden.

Basisabgleich

Nach jeder Netzspannungszuschaltung wird ein selbständiger Basisabgleich durchgeführt, um eine optimale Funktion der Sensoren zu gewährleisten. Auf allen Anzeigen erscheint "-". Wurde der Basisabgleich erfolgreich beendet, ertönt ein akustisches Signal, alle Anzeigen erlöschen und Sie können Ihr Kochfeld jetzt bedienen. Während des Abgleichvorgangs dürfen sich keine Gegenstände auf den Sensoren befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die Abgleich bis zum Entfernen dieser Gegenstände unterbrochen (siehe Fehlerüberwachung beim Basisabgleich).

Während dieser Zeit ist Ihr Kochfeld nicht bedienbar.

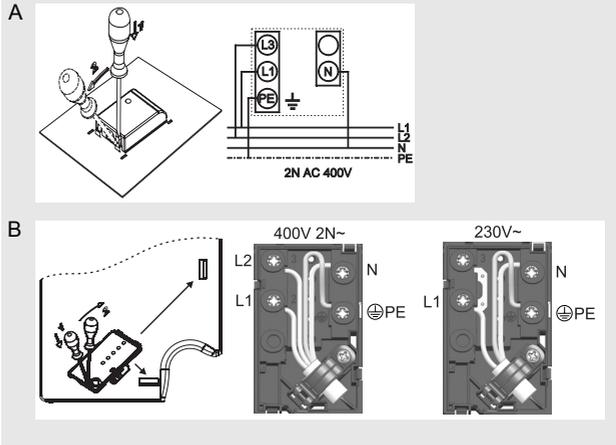
ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät stromlos ist. Der Netzanschluß nach dem unteren Schaltbild vornehmen. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen \perp markierten Anschlußklemme anschließen.

Das Anschlußkabel durch die Kabeleinführung mit Zugentlastung führen.

Nach dem Anschluß alle Kochstellen um cca. 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

Anschlußplan



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:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 4x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- oder sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung

Einbau der Kochmulde

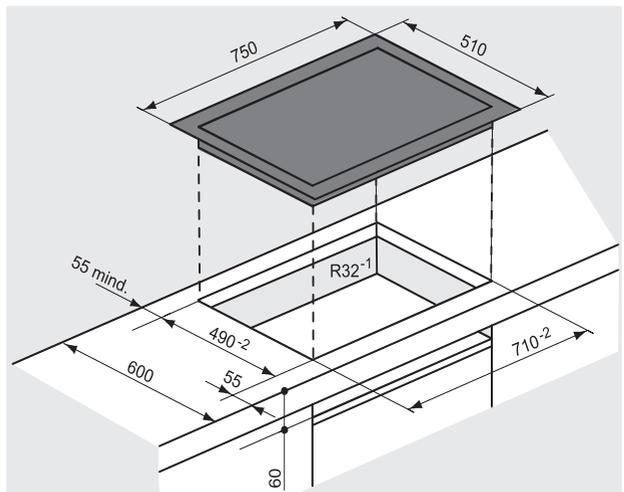
Wichtige Hinweise

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das Stromversorgungsnetz Gasversorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit wärmebeständigen Klebern verarbeitet sein (100° C), sonst kannes wegen Temperaturunbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) geeignet.
- Der Einbauherd muß nach Beendigung der Montage so eingebaut werden, daß ein Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten möglich ist.
- Im unteren Küchenelement darf keine Schublade sein. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, so muß diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der

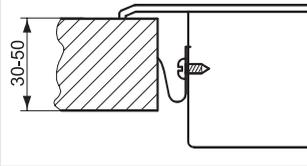
Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muß leer sein und es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.

- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Die Entfernung zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Die Mindestentfernung beträgt 650 mm.
- Die Mindestentfernung zwischen Geräterand und dem benachbarten hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlußleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist zulässig, wenn ein Mindestabstand freigelassen wird, der auf den Einbauskizzen gekennzeichnet ist.
- Der Mindestabstand zwischen Einbau-Kochmulde und Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.
- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Wenn sich im Küchenschrank-Element unterhalb des Kochfeldes eine Schublade befindet, ist dazwischen eine zusätzliche horizontale Sperre mit einer Höhe von 6 cm vorzusehen.

Maße des Ausschnitts der Einbau-Kochmulde



Einbau



- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Die beigelegten Befestigungselemente 4 (bzw. 6 bei einigen Modellen) mit den beigelegten Schrauben 4 (bzw. 6 bei einigen Modellen) auf die Vorder- und Hinterseite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt festschrauben.
- Die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken.

Technische Daten

Typ	SVK71TS	SVK72TS
Nennspannung	2N AC 400 V	
Betriebsspannung	230 V, 50 Hz	
Schalter	die elektronischen Sensoren	
Kochstellen (ø mm/kW)	HL=Blitz-Kochstelle	
vorn links	210/175/120/2,3/HL	210/175/120/2,3/HL
hinten links	145/1,2/HL	145/1,2/HL
hinten rechts	170x265/2,4/HL	180/120/1,7/HL
vorn rechts	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Leistungsaufnahme gesamt (kW)	7,1	6,4

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.