

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), deponiert oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend 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

Das Gerät muß in Übereinstimmung mit den Anweisungen, die dem Gerät beigelegt sind, und gültigen Vorschriften und Normen angeschlossen werden.

Diese Arbeiten darf nur ein Fachmann durchführen.

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.

Besondere Hinweise.....	20
Technische Daten.....	20
Glaskeramik-Kochfeld	21
Bedienung der Kochstellen	21
Gebrauch der Kochstellen	
Schalter für Zwei-Zonen-Kochstelle	
Kontrollampen	
Restwärme-Anzeige	
Töpfe und Kochgeschirr	23
Energiesparen	

Reinigung und Pflege von	
Glaskeramik-Oberflächen.....	24
Einbau der Kochmulde.....	25
Kochmuldenausschnitt	25
Anschluß	25
Netzanschluß	26
Anschlußplan	

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.

Technische Daten

Typ	HL6111E SVK65ES
Nennspannung	2N AC 400 V
Betriebsspannung	230 V, 50 Hz
Schalter	E = Leistungsregelung stufenlos
Kochstellen (ϕ mm/kW)	HL = Blitz-Kochstelle
vorn links	210/120/2,2/HL
hinten links	145/1,2/HL
hinten rechts	180/1,8/HL
vorn rechts	145/1,2/HL
Leistungsaufnahme gesamt (kW)	6,4

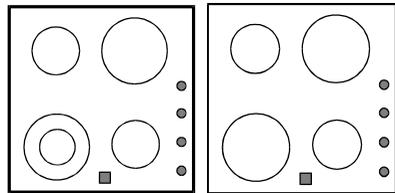
Glaskeramik-Kochfeld

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

- 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 Ritzungen 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.

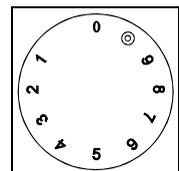
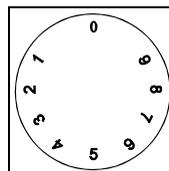


Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknebeln auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Heizleistung der Kochstellen ist mit den Ziffern von 1 - 6 (stufig regelbar) bzw. 1 - 9 (stufenlos regelbar) angegeben. Die Stellung 1 kennzeichnet die niedrigste und die Stellung 6 bzw. 9 die höchste Heizleistung. Steht der Schalterknebel in der Stellung 0, wird die Kochstelle nicht geheizt. Die Zwischeneinstellungen werden stufenweise bzw. stufenlos eingestellt. Die Stufen-Schalterknebel können in beiden Richtungen gedreht werden. Bei den stufenlosen Schaltern wird die Heizleistung durch Drehen im Uhrzeigersinn vergrößert und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn verringert.

Gebrauch der Kochstellen

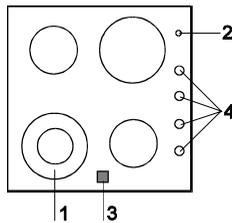
- | | |
|------------|-----------------------------------|
| E | Kochstelle AUS |
| 0 | Warmhalten, Fortkochen kleiner |
| 1-2 | Fortkochen |
| 3-4 | Fortkochen großer Mengen |
| 5-6 | Fortbacken (z.B.: Pfannkuchen) |
| 7 | Starke Bratstufe (z.B.: Schmoren) |
| 8 | Schnelles Aufheizen (Ankochen/ |
| 9 | |



Schalter für Zwei-Zonen-Kochstelle

Durch normales Drehen des Schalterknebels wird die innere, kleinere Grundkochzone eingeschaltet. Die Zuschaltung der zweiten, größeren Kochzone erfolgt durch das Drehen des Knebels bis zum Endanschlag (über die letzte Kennzeichnung  am Knebel hinaus, so daß Sie ein "Klik" wahrnehmen) und dann zurück in die gewünschte Position. Das Ausschalten der gesamten Zwei-Zonen-Kochstelle erfolgt durch Rückdrehung des Schaltknebels in die Nullstellung.

- 1 Zwei-Zonen-Kochstelle
- 2 Betriebs-Kontrollampe
- 3 Restwärme-Anzeige
- 4 Bedienungsschalter

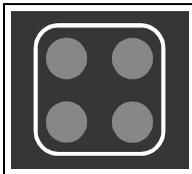


Kontrollampen

Die rote Betriebskontrollampe leuchtet auf, wenn mindestens eine Kochstelle eingeschaltet ist.

Restwärme-Anzeige

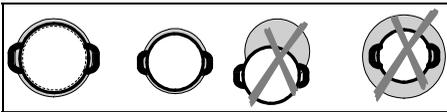
Glaskeramik-Kochfeldern sind mit Restwärme-Anzeigen ausgestattet. Die Anzeigelampen, die vorne im Kochfeld eingebaut sind, zeigen an, daß die entsprechende Kochstelle heiß ist (Verbrennungsgefahr). Nach dem Ausschalten der Kochstelle erlischt die Anzeigelampe, sobald die Kochfläche unter 50°C abkühlt.



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 Geschirrerhersteller zu beachten.
- Kochen im Schnellkochtopf verlangt Vorsicht und Beachtung der Anweisung des Herstellers. Die Kochstelle mit höchster Leistung anheizen bis der Solldruck erreicht ist und dannach nach der Anweisung des Herstellers handeln.
- 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.



Eine Kochstelle wird beschädigt:

- Wenn sie leer oder mit einem leeren Topf aufgeheizt wird.
- Wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser (z.B. Kaffeekanne), 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.
- Kartoffeln, Gemüse u.ä. können in kleineren Wassermengen zubereitet werden. Die Speise wird schneller gar. Dabei ist aber sehr wichtig, daß der Deckel gut schließt. Stellen Sie den Schalternebel nach dem Aufkochen auf die Fortkochstufe ein.
- Schalten Sie die Kochstelle ca. 5-10 Minuten vor Auslauf der Koch- bzw. Bratzeit aus.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen



Abb. 1

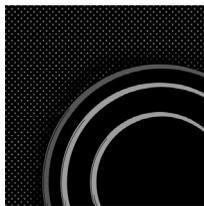


Abb. 2



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).

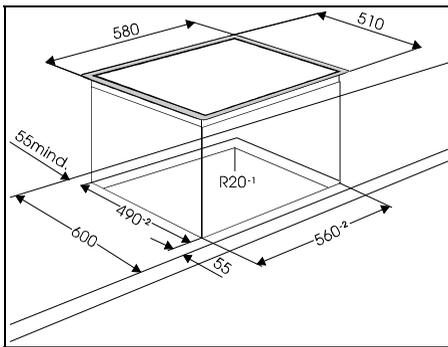
Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden sie durch Kochtopfböden verursacht (z.B. Aluminium- oder Kupfertöpfe) und können nur sehr schwer oder gar nicht entfernt werden.

Achtung! Alle oben angeführten Mängel sind vor allem von ästhetischem Charakter und beeinflussen nicht direkt die Funktionalität des Geräts. Die Beseitigung solcher Mängel ist nicht Gegenstand der Garantie.

Einbau der Kochmulde

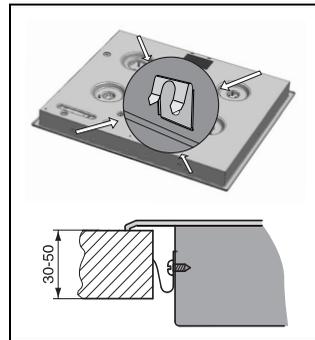
- Bei angränzenden Küchenelementen müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100°C) behandelt werden, sonst kann die Form wegen mindere Temperaturbeständigkeit verändert werden.
- Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen, ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauzeichnungen eingehalten werden.
- Machen Sie den Ausschnitt in die Oberfläche des Küchenmöbelementes, das zum Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes bestimmt ist.
- Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten zur Wand ist den Muldenausschnitt-Einbauzeichnungen zu entnehmen.
- Der Spannungsbereich der Spannelemente reicht für 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten.
- Wenn sich im Küchenschrank-Element unterhalb des Kochfeldes eine Schublade befindet, ist dazwischen eine zusätzliche horizontale Sperre mit einer Höhe von 6 cm vorzusehen.

Kochmuldenausschnitt



- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.

- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.



Anschluß

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- 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.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Feuerschutzes dem Typ Y. Die Geräte dieses Typs dürfen nur einseitig 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.

Netzanschluß

Der elektrische Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden.

ACHTUNG!

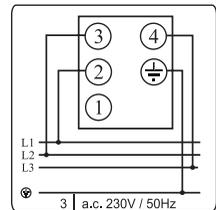
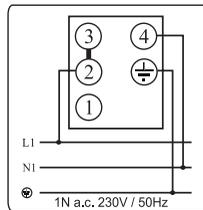
Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät stromlos ist.

Der Netzanschluß nach dem unteren Schaltbild vornehmen.

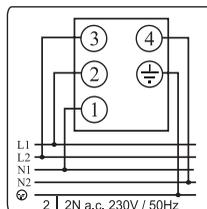
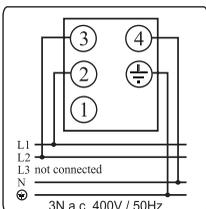
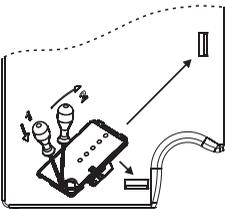
Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen \perp markierten Anschlußklemme anschliessen.

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

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