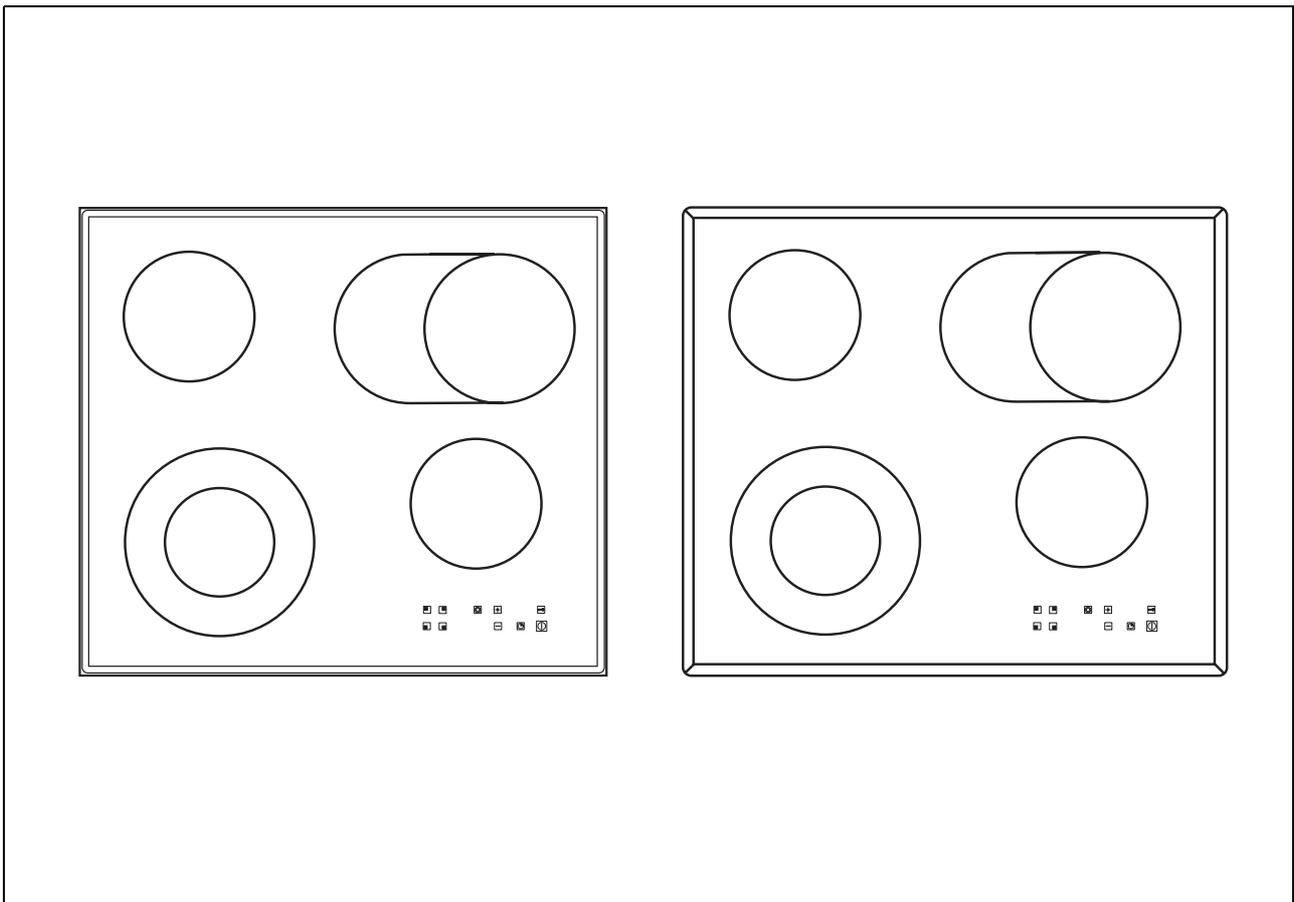


Glaskeramik-Kochfeld 67011 S TC



Gebrauchs- und
Montageanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde



vielen Dank für Ihren Einkauf. Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Inbetriebnahme aufmerksam durch und beachten Sie auch die angeführten Sicherheitshinweise.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre QUELLE

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	5
Wissenswertes zum Kochfeld	6
Betriebsdauerbegrenzung.....	6
Sicherheitsabschaltung.....	6
Geschirr für das Glaskeramikkochfeld	6
Kochstufen	6
Energiespartipps	7
Bedienung	8
Tastenbetätigung	8
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	8
Kochzone ausschalten.....	9
Kochfeld abschalten.....	9
Abschaltautomatik (Timer)	10
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	10
Zweikreiskreiszuschaltung	11
Verriegelung	11
Ankochautomatik	12
Reinigung und Pflege	13
Glaskeramik-Kochfeld.....	13
Spezielle Verschmutzungen	13
Kratzer	13
Was tun bei Problemen?	14
Montageanweisung	15
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	15
Einbau.....	15
Elektrischer Anschluss.....	17
Technische Daten	18
Inbetriebnahme/ Erstinbetriebnahme.....	18
Kundendienst	19
Transportschaden	19
Hinweise zur Entsorgung	20
Verpackungs-Entsorgung	20
Altgeräte-Entsorgung	20
Gewährleistung	24

Sicherheitshinweise



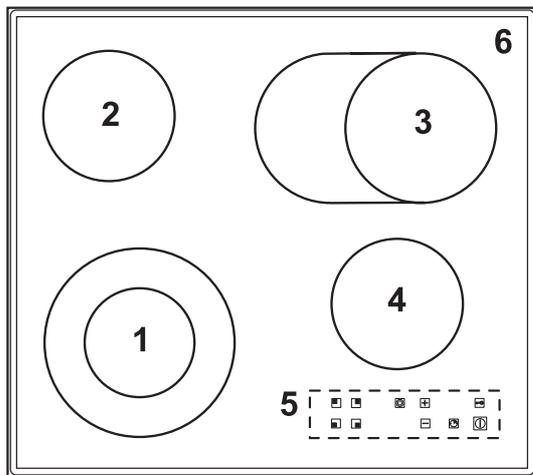
- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Gerätes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. dem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.
- Um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden, ist die Gebrauchsanleitung zu beachten und sorgfältig aufzubewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist sie mit zu übergeben.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sandkörner, Salz, Zucker oder raue Kochgeschirrböden können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie deshalb Kleinkinder grundsätzlich fern. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Leere Töpfe und Pfannen nicht auf eingeschaltete Kochzonen stellen. Beschädigungsgefahr.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Dennoch vermeiden, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Sperrung des Kochfeldes zu aktivieren.

Bestimmungsgemäße Verwendung

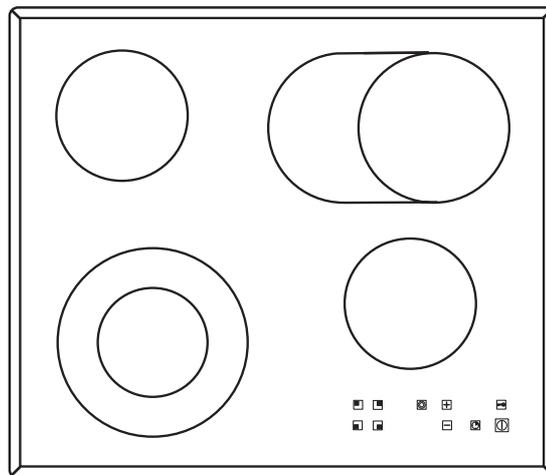
Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Das Kochfeld ist ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen zu verwenden und nicht für unbeaufsichtigten Betrieb geeignet.

Es darf nicht zweckentfremdet werden!

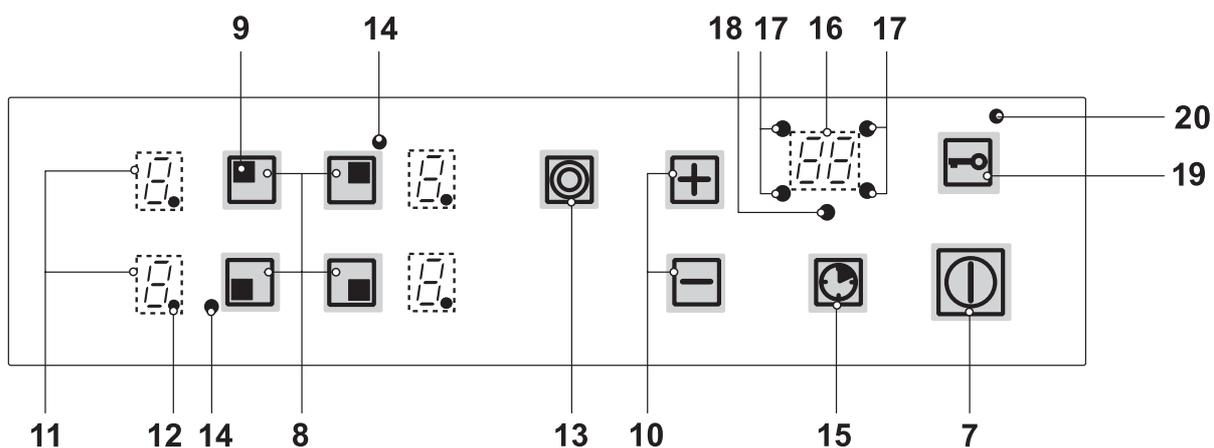
Gerätebeschreibung



Rahmen



Facette



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Kochzone vorne links 2. Kochzone hinten links 3. Kochzone hinten rechts 4. Kochzone vorne rechts 5. Touch-Control Bedienfeld 6. Glaskeramik-Kochfeld | <ul style="list-style-type: none"> 7. Ein/Aus-Taste 8. Kochzonenauswahl-Taste 9. Symbol zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld 10. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern) 11. Kochstufen-Anzeige 12. Bereitschaftspunkt 13. Heizkreis-Zuschaltungs-Taste 14. Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung) 15. Timer-Selektions-Taste 16. Timer-Anzeige 17. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld 18. Kurzzeitwecker-Leuchte 19. Verriegelungs-Taste 20. Kontroll-Leuchte (Verriegelung) |
|--|---|

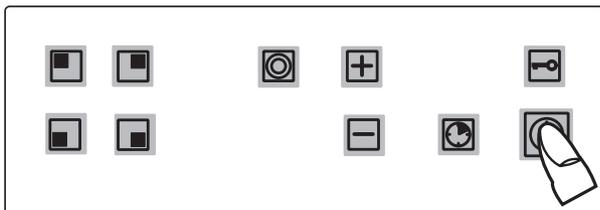
Gerätebeschreibung

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten.

Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein rechteckiges Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.



Touch-Control Sensortasten sind grau unterlegt.

Ein/Aus-Taste (7)

(siehe Seite 8)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Kochzonenauswahl-Taste; z.B. vorne links (8)

(siehe Seite 8)

Durch Betätigung einer der zur Verfügung stehenden Kochzonenauswahl-Tasten wird eine Kochzone ausgewählt, für die anschließend mit der Plus-Taste oder Minus-Taste eine Kochstufe eingestellt werden kann.

Plus-Taste / Minus-Taste (10)

(siehe Seite 8)

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen, der Abschaltautomatik und des Kurzzeitweckers vorgenommen. Durch die Minus-Taste wird der Anzeigewert verringert, durch die Plus-Taste erhöht. Der Anzeigewert kann gelöscht werden, indem beide Tasten gleichzeitig gedrückt werden.

Kochstufen-Anzeige (11)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

H Restwärme (siehe Seite 6)

A..... Ankochautomatik (siehe Seite 12)

Wenn der Bereitschaftspunkt (12)  leuchtet, kann die Kochzone eingestellt werden.

Heizkreis-Zuschaltungs-Taste (13)

(siehe Seite 11)

Für die Zuschaltung weiterer Heizkreise.

Timer-Selektions-Taste (15)

(siehe Seite 10)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

Verriegelungs-Taste (19)

(siehe Seite 11)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Wissenswertes zum Kochfeld

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle).

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Sicherheitsabschaltung

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf oder überkochendes Wasser) erfolgt keine Schalfunktion.

Es blinkt das Symbol  und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand/ die Flüssigkeit von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Geschirr für das Glaskeramikkochfeld

Grundsätzlich können alle Geschirre verwendet werden, die auch für Gusskochplatten geeignet sind.

- Edelstahlgeschirr
- Emaillierte Stahlgefäße
- Gusseiserne Gefäße
- Gefäße aus Kupfer
- Kochgeschirr aus Aluminium

Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle sind Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

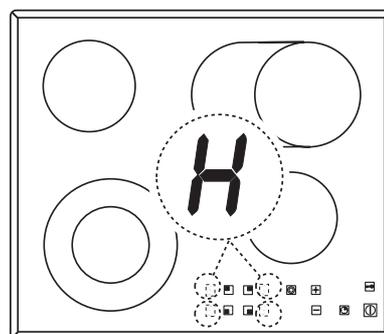
Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
1-2	Warmhalten größerer Mengen, Fortkochen kleiner Mengen (niedrigste Leistung)
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten (höchste Leistung)

Restwärmeanzeige

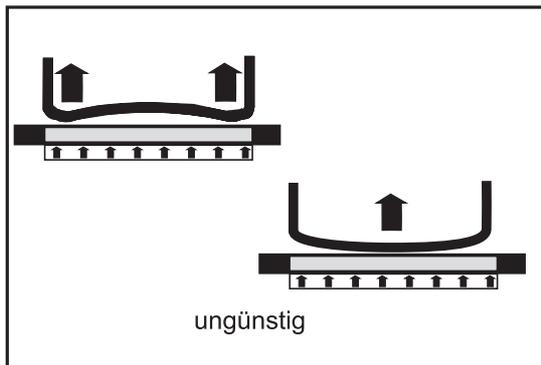
Das Glaskeramik-Kochfeld benötigt nach dem Ausschalten Zeit zum Abkühlen. Daher ist es mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet.

Solange das „H“ nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

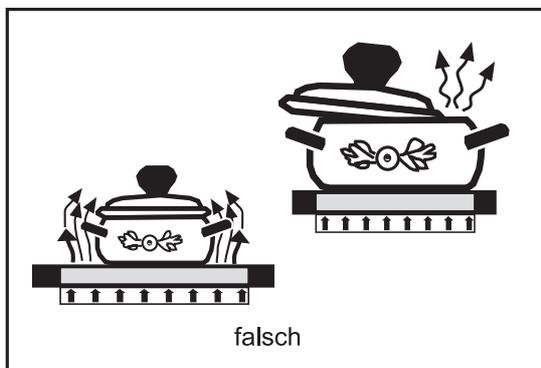
 **Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!**



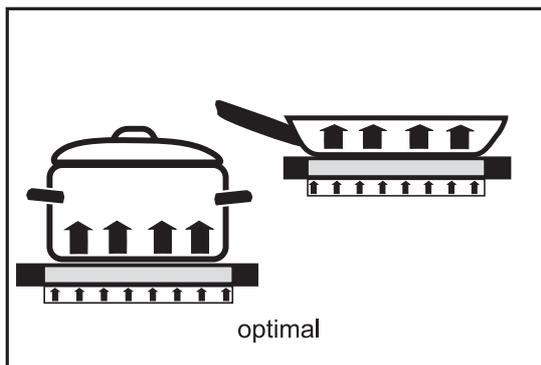
Wissenswertes zum Kochfeld



Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.



Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.

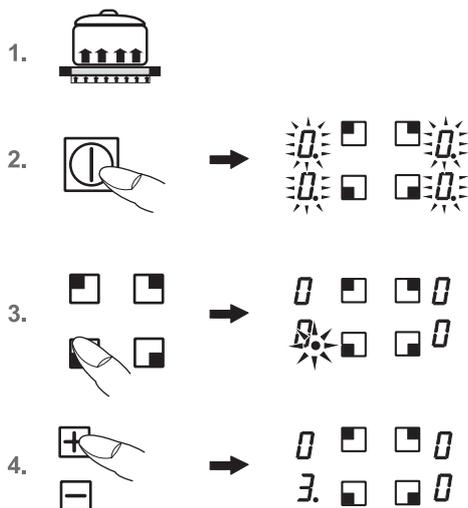


Gutes Kochgeschirr.

Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit dem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Kochgeschirr grundsätzlich vor dem Einschalten auf die Kochzone stellen.
- Der Topfbodendurchmesser sollte die gleiche Größe wie der Kochzonen Durchmesser haben.
- Beim Kauf von Töpfen und Pfannen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Energie wird gespart, indem Gemüse mit wenig Wasser gegart wird. Ausserdem bleiben Vitamine und Mineralien im Gemüse besser erhalten und werden nicht ausgeschwemmt.
- Die Nachwärme nutzen und stets auf niedriger Stufe fortkochen.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Die Verwendung eines Schnellkochtopfes kann die Garzeiten um bis zu 50% vermindern.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.



Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer Kochzonenauswahl-Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste.

Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

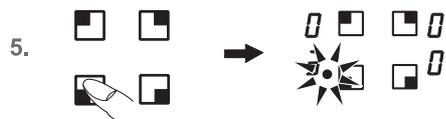
Die Plus-/ Minus-Tasten können einzeln angetippt werden oder permanent gedrückt gehalten werden.

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.
2. **Ein/Aus-Taste**  solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
3. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B.  für vorne links). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
4. Mit der **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  eine Kochstufe auswählen. Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 1 eingeschaltet, durch die Minus-Taste die Kochstufe 9.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Schritte 3 bis 4 wiederholt durchführen.

Bedienung

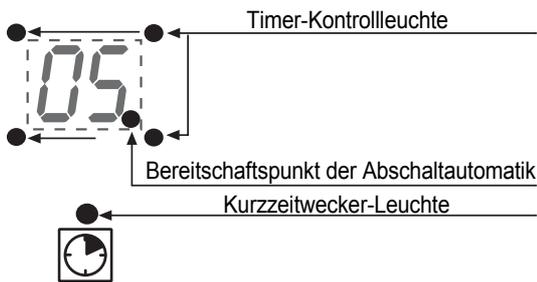


Kochzone ausschalten

5. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B.  für vorne links).
6. a) **Minus-Taste**  mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) **Minus-Taste**  und **Plus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird direkt ausgeschaltet, oder
c) **Ein/Aus-Taste**  betätigen. Das gesamte Kochfeld wird abgeschaltet (alle Kochzonen werden abgeschaltet).

Kochfeld abschalten

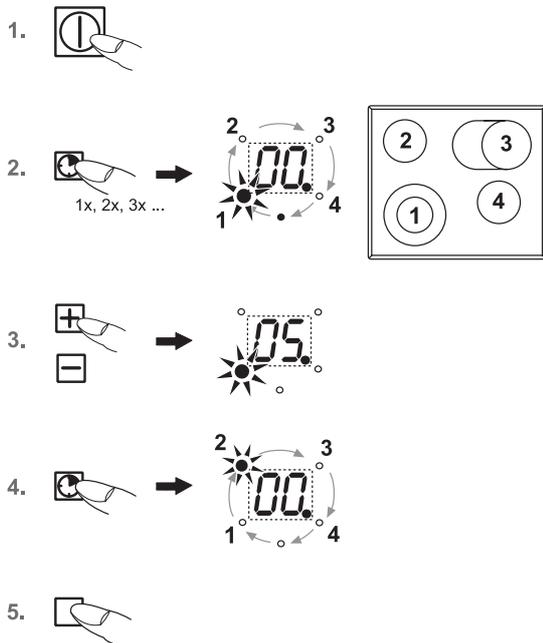
7. **Ein/Aus-Taste**  betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von Einstellungen ausgeschaltet.



Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird eine eingeschaltete Kochzone nach einer eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Jede der 4 Kochzonen kann einzeln programmiert werden.

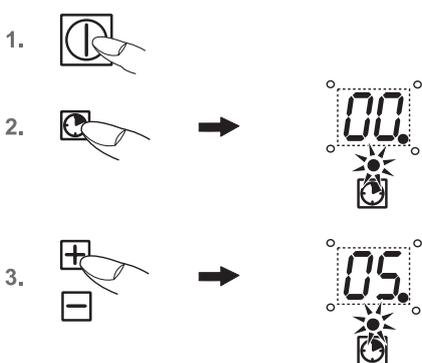
Die Kochzeiten können von 01 bis 99 Minuten gewählt werden.



1. Das Kochfeld einschalten. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
2. Die **Timer-Selektions-Taste**  betätigen. Der Bereitschaftspunkt der Abschaltautomatik leuchtet. Die Taste weiter betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Wichtig: Timer-Kontrollleuchten können nur blinken, wenn die Kochzonen vorher eingeschaltet wurden (Kochstufe größer 0).
3. Gleich darauf durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die Kochzeit von 1 bis 99 Minuten eingeben. Durch die Plus-Taste beginnt der Anzeigewert bei 01, durch die Minus-Taste bei 30. Durch gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste wird die Einstellung zurückgesetzt (00).
4. Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die **Timer-Selektions-Taste**  so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Anschließend durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die gewünschte Zeit einstellen.
5. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Selektions-Taste**  so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte blinkt) und Plus- und Minus-Taste gleichzeitig einmal betätigen.



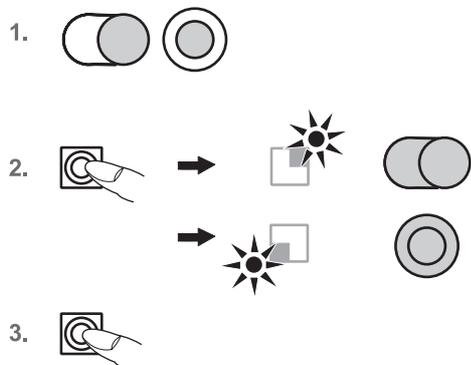
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Timer-Selektions-Taste**  betätigen, bis die Kurzzeitwecker-Leuchte über dieser Taste blinkt. Durch die **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die Zeit in Minuten einstellen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Hinweis

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn das Glaskeramik-Kochfeld ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit das Kochfeld durch die Ein/Aus-Taste  einschalten.

Bedienung



Zweikreiskreiszuschaltung

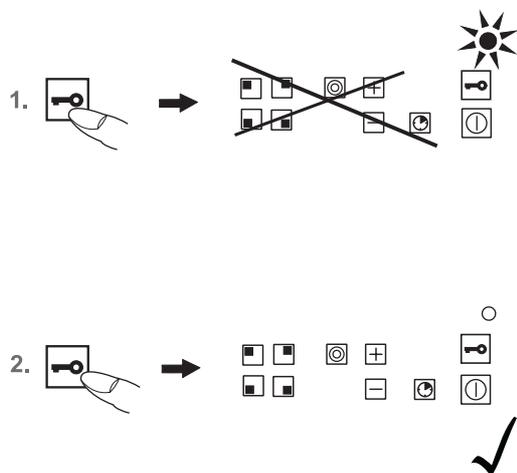
(Nur Kochzonen mit mehreren Heizkreisen)

Die Kreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

1. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
2. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B.  für vorne links). Durch Betätigen der **Heizkreis-Zuschaltungs-Taste**  den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung) leuchtet auf.
3. Durch erneutes Betätigen der **Heizkreis-Zuschaltungs-Taste**  schaltet sich der äußere Heizkreis aus. Die Kontrollleuchte (Kreiszuschaltung) erlischt.

Hinweis

Die manuell zugeschalteten Heizkreise werden automatisch abgewählt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird.



Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden.

Lediglich die Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Verriegelung einschalten (während dem Kochen):

1. **Verriegelungs-Taste**  betätigen um die Funktion zu aktivieren. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste leuchtet. Die Bedienung ist gesperrt.

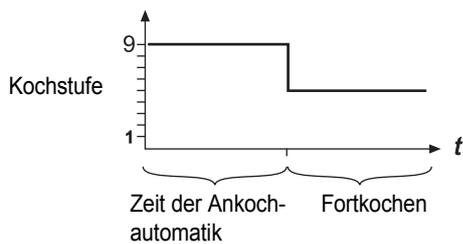
Verriegelung ausschalten

2. **Verriegelungs-Taste**  betätigen um die Funktion auszuschalten. Die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste erlischt.

Hinweise

- Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!
- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

Bedienung



Ankochautomatik **A**

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Die Ankochautomatik ist **nicht** geeignet für...

- Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden müssen.
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit.
- Das Kochen mit dem Schnellkochtopf.

-
-
-
-

1. Eine Kochzone in Betrieb nehmen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne links).

2. Kochstufe 9 einstellen. Durch erneutes Betätigen der **Plus-Taste** wird die Ankochautomatik aktiviert. Die Kochstufenanzeige zeigt abwechselnd A und 9.

3. Gleich darauf durch die **Minus-Taste** eine geringere Fortkochstufe 1 bis 8 wählen. A und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.

4. Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	- : -

Hinweise

- Während der Ankochautomatik kann mit der Plus-Taste die Fortkochstufe erhöht werden. Die Betätigung der Minus-Taste schaltet die Ankochautomatik ab.
- Belässt man nach Aktivierung der Ankochautomatik die Stufe 9 und wählt keine geringere Fortkochstufe, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sek. automatisch ausgeschaltet und es bleibt Stufe 9 erhalten.

Reinigung und Pflege



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die **Ein/Aus-Taste** gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Das gesamte Kochfeld immer dann reinigen, wenn es verschmutzt ist, am besten nach jedem Gebrauch. Zum Entfernen grober Lebensmittelreste immer zuerst einen Glasschaber benutzen. **Vorsicht, scharfe Klinge!**

Dann mit einem feuchten Tuch die Verschmutzungen wegwischen.

Danach das Kochfeld mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.

Wöchentliche Pflege

2. Das gesamte Kochfeld einmal in der Woche mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern gründlich reinigen und pflegen. Unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers beachten.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen.

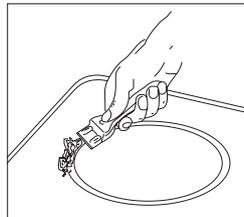
Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

Silikonhaltige Reinigungsmittel hinterlassen immer einen dünnen sichtbaren Schutzfilm auf der Oberfläche, der nach dem ersten Aufheizen verschwindet. Die Oberfläche kann verschmiert wirken.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmutartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.



Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Daher die Rückstände bei der wöchentlichen Reinigung und Pflege vollständig entfernen.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden kann das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt werden und es entstehen dunkle Flecken.

Wasserflecken können mit Haushalts-Essig entfernt werden. Achtung, die Säure kann den Rahmen des Kochfeldes beschädigen!

Kratzer

Zucker- und Salzkörner, die beim Würzen daneben fallen oder **Sandkörner**, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen und Pfannen Kratzer erzeugen.

Deshalb stets darauf achten, dass keine Zucker, Salz- oder Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Rauhe Topfböden können Kratzer verursachen, daher sollte Kochgeschirr grundsätzlich auf dem Glaskeramik-Kochfeld nicht verschoben werden, sondern von Kochzone zu Kochzone gehoben werden.

Hinweis

Die hier aufgeführten Kratzer und verbliebenen Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionsweise des Kochfeldes nicht und sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Was tun bei Problemen?



Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

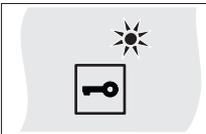
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Sind die Sensortasten verriegelt, d.h. die Kontroll-Leuchte über der Verriegelungs-Taste  leuchtet?



- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein/Aus-Taste betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benutzt? Siehe Absatz „Betriebsdauerbegrenzung“.

Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Ein Heizkreis einer Mehrkreis-Kochzone ist defekt. Den funktionierenden Heizkreis nicht weiterbetreiben. Den Kundendienst rufen.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch) oder beim Einschalten der Kochfläche tritt ein Summen auf?

- Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluss.

LED-Anzeige für Kochstufen bzw. Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- LED-Anzeige defekt. Kundendienst rufen.
Verbrennungsgefahr, da Warnung vor Temperatur nicht gewährleistet ist.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein ($>75^{\circ}\text{C}$). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 40 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmebeständigem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

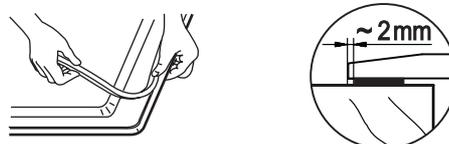
Einbau

Wichtige Hinweise

- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen und zu verkleben.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

Unebene Arbeitsplatte

Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (nicht im Lieferumfang) vorzunehmen.

Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sind zu versiegeln, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

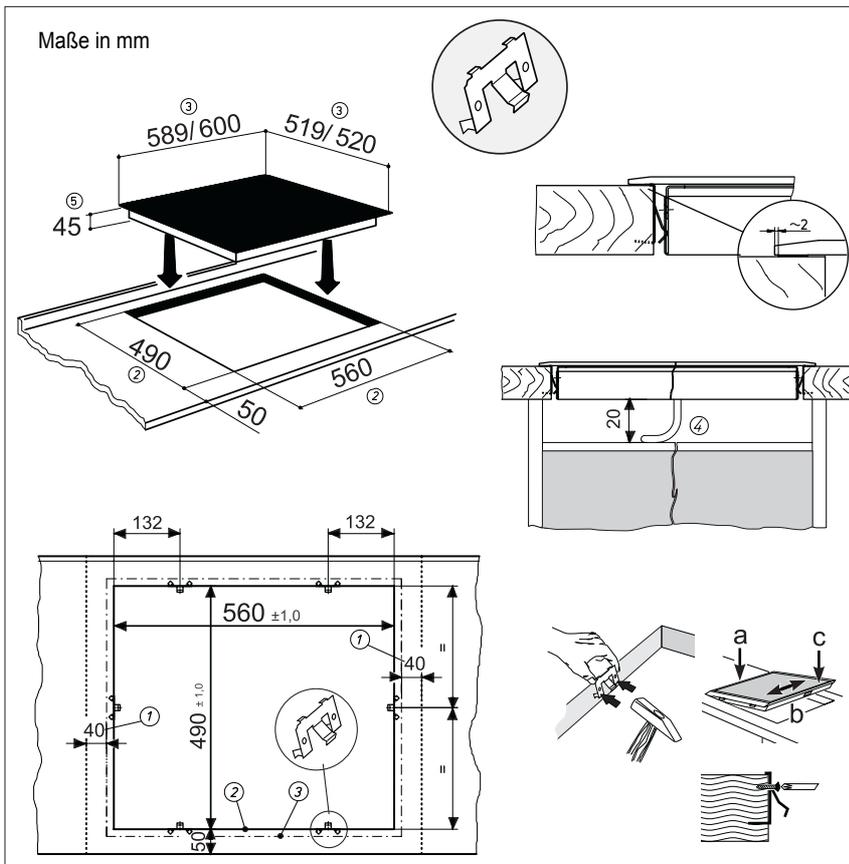
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt.

Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.

Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

Das Glaskeramik-Kochfeld wird entweder mit Clipsen oder mit Laschen befestigt.

Montageanweisung

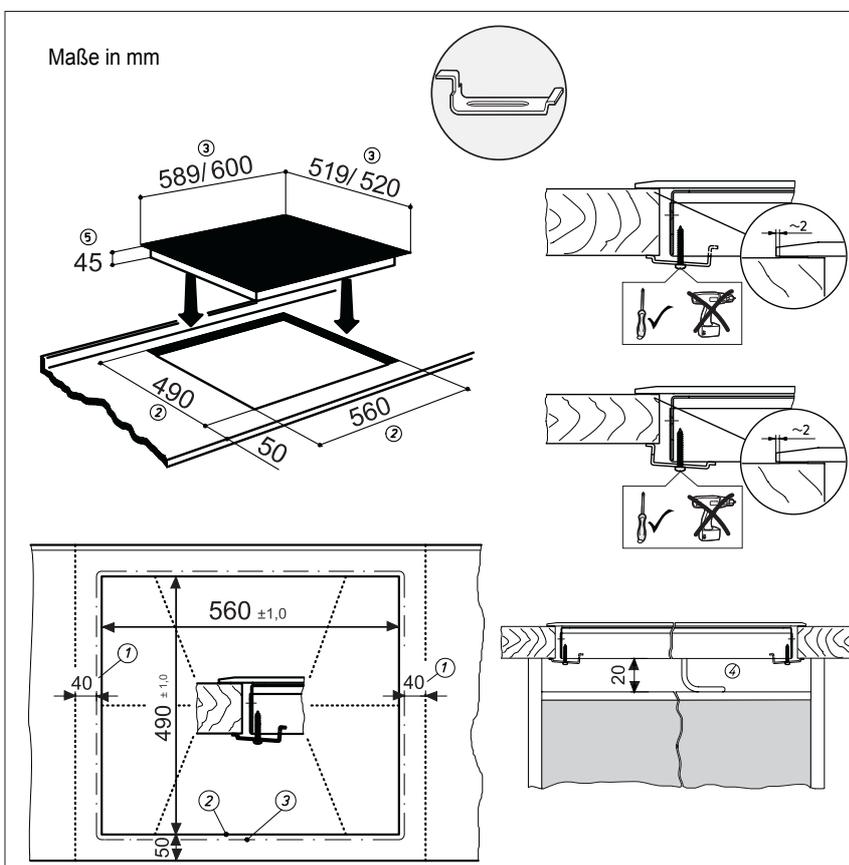


Clipse

- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche links anlegen (a), ausrichten (b) und einclipsen (c).
- Zur Sicherung der Clipse können Schrauben eingesetzt werden.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!



Lasche

- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten achten.

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!

- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

Montageanweisung

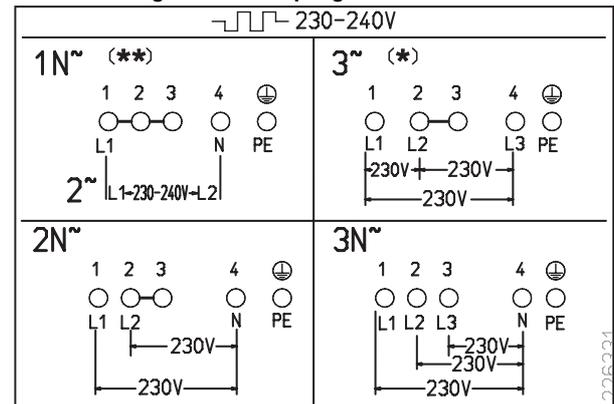
Elektrischer Anschluss

- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- **Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.**

Keine Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Zum Anschluss muss der Deckel der Anschlussdose auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.

Anschlussmöglichkeiten: 5-poliger Anschluss



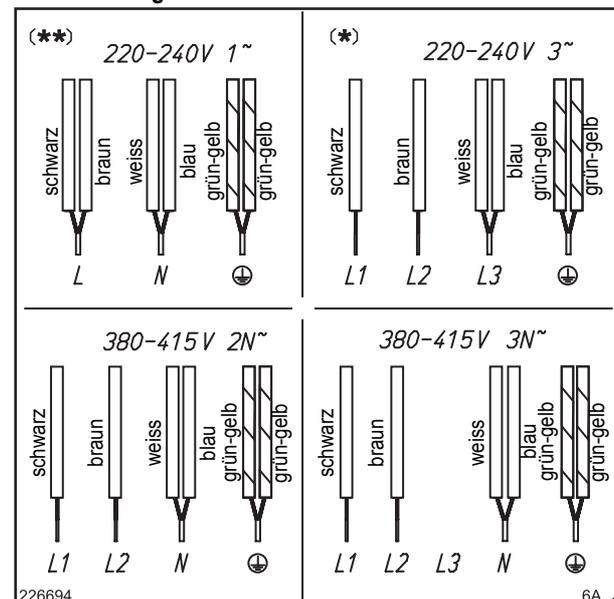
* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen, ausgenommen die Anschlussleitung ist bereits mit einem Stecker ausgestattet.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

Anschlussmöglichkeiten



* Achtung! Sonderanschluss 230 - 240 V 3~ !

** Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Montageanweisung

Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	45 x 589 x 519 (Rahmen) 45 x 600 x 520 (Facette)
Kochzonen	
vorne links Ø cm / kW	12; 21/ 2,2
hinten links Ø cm / kW	14,5 / 1,2
hinten rechts Ø cm / kW	17,5; 17,5x27/ 2,2
vorne rechts Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Kochfeld gesamt. kW	6,8
Anschlusswerte	
Netzspannung.	400-415V 3N~, 50-60 Hz
Komponentennennspannung	230 - 240V

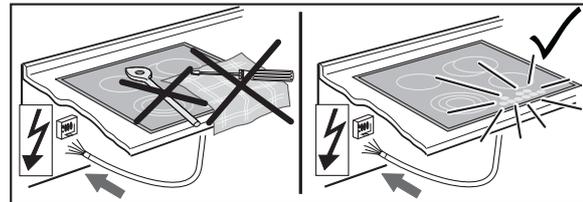
Weitere Technische Daten, siehe Typschild.

Das Typschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes und auf der Umschlagseite dieser Gebrauchsanleitung.

Inbetriebnahme/ Erstinbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

Wichtiger Hinweis zum Elektroanschluss

Durch die Prüfung (Qualitätskontrolle) des Feldes bei der Produktion kann im Speicher (memory) noch eine Information (z.B. **H**) vorhanden sein.

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) kann deshalb ein H für maximal 60 Minuten in der Kochstufenanzeige leuchten.

Dies hat keine Bedeutung für den Benutzer.

Kundendienst

Falls eine Störung auftritt, so prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch sämtliche in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Bedienschritte und Hinweise beachtet haben, bevor sie den Kundendienst rufen.

Profectis GmbH Technischer Kundendienst

Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit nicht kostenlos, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Fachliche Beratung erhalten Sie unter der Rufnummer:

0180 - 52 54 757

0,14 €/Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

Der Technische Kundendienst ist in Deutschland zentral zu erreichen unter der Rufnummer:

0180 - 5 60 60 20

0,14 €/Min aus dem Festnetz der T-Com (Stand 01/2007)

Sie werden dann automatisch mit der nächstgelegenen Profectis-Service-Stelle verbunden. Adressen der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im aktuellen Quelle Hauptkatalog, im Telefonbuch oder im Internet unter:

www.quelle.de

www.profectis.de

www.quelle.at

Geben Sie bitte bei jeder schriftlichen oder mündlichen Kontaktaufnahme an:

- Art und Marke des Gerätes
- Produkt-Nr. und Privileg-Nr. (s. Typschild)
- Kaufdatum (s. Rechnung/Kaufbeleg)
- Art der Störung/ Fehlerbeschreibung
- Ihr vollständige und gut leserliche Anschrift
- Ihre Telefon-Nummer mit Vorwahl und zu welcher Zeit Sie persönlich anzutreffen oder telefonisch erreichbar sind.

Tragen Sie bitte die Produkt-Nummer und die Privileg-Nummer vom Geräte-Typschild im Schriftfeld ein.

Das Typschild ist auf der Unterseite des Geräts angebracht.

Glaskeramik-Kochfeld

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Transportschaden

Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb. Wenden Sie sich bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben oder an unser Servicebüro. Die Telefonnummer finden Sie im Service-Teil des QUELLE Hauptkataloges.

Verwenden Sie bitte zur Rücksendung den Rücksendeaufkleber.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.

Geräteverpackung:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben
- Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht:

PE für Polyethylen,

die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD,

PP für Polypropylen,

PS für Polystyrol.

Altgeräte-Entsorgung



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 zuständigen Entsorgungsstellen.







Gewährleistung

Bei allen technischen Geräten von QUELLE beheben wir eventuelle Mängel im Rahmen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht. Im Gewährleistungsfall wenden Sie sich bitte an eine QUELLE-Verkaufsstelle in Ihrer Nähe, an den Technischen Kundendienst PROTECTIS oder rufen Sie bei einer unserer Service-Hotlines an. Die Bedingungen und die Telefonnummern hierzu finden Sie im Service-Teil des QUELLE-Hauptkataloges.

QUELLE GmbH
90762 Fürth

Glaskeramik-Kochfeld 67011 S TC

Produkt-Nr. 00.143.480 (Facette)

Produkt-Nr. 00.278.310 (Rahmen)