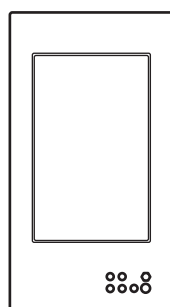
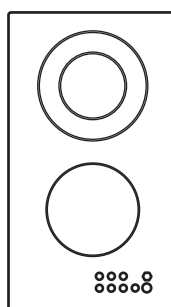
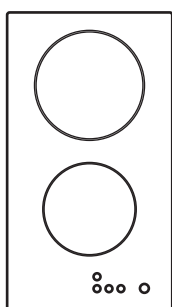


- (D) **Gebrauchs- und Montageanweisung**
Glaskeramik-Kochfeld
- (GB) **Instructions for fitting and use**
Glass ceramic hob
- (F) **Instructions de montage et d'utilisation**
Table de cuisson vitrocéramique
- (NL) **Gebruiks- en montage-instructies**
Keramische kookplaat
- (I) **Istruzioni per uso e montaggio**
Piano di cottura in vetroceramica
- (E) **Instrucciones para el uso y montaje**
Encimera vitrocerámica
- (P) **Instruções de uso e de montagem**
Placa de cozinhar em vitrocerâmica



D	2
GB	18
F	34
NL	50
I	66
E	82
P	98

Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im Haushalt zu benutzen. Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht verwendet werden.

Hier finden Sie...

Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanleitung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise.....	3
Für Anschluss und Funktion	3
Für das Kochfeld allgemein	3
Für das Grill-Kochfeld	3
Für Personen	3
Gerätebeschreibung	4
Bedienung durch Sensortasten.....	4
Bedienung.....	5
Betriebsdauerbegrenzung.....	5
Sonstige Funktionen	5
Energiespartipps	5
Kochstufen	5
Grillen auf dem Grill-Kochfeld	5
Tastenbetätigung	6
Kochfeld und Kochzone einschalten.....	6
Kochzone ausschalten.....	6
Kochfeld abschalten.....	6
Zweikreiszuschaltung (wenn vorhanden).....	7
Kindersicherung (wenn vorhanden).....	7
Abschaltautomatik (Timer) (wenn vorhanden).....	8
Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (wenn vorhanden).....	8
STOP-Funktion (wenn vorhanden)	9
Verriegelung (wenn vorhanden).....	9
Ankochautomatik	10
Warmhaltefunktion (wenn vorhanden).....	10
Reinigung und Pflege	11
Glaskeramik-Kochfeld.....	11
Spezielle Verschmutzungen	11
Grill-Kochfeld	11
Verwendung eines Reinigungsschabers.....	11
Was tun bei Problemen?	12
Montageanleitung	13
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur.....	13
Einbau	13
Elektrischer Anschluss.....	16
Inbetriebnahme	16
Technische Daten	17

Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.

Für das Kochfeld allgemein

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- 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. Vermeiden Sie dennoch, 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 entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!

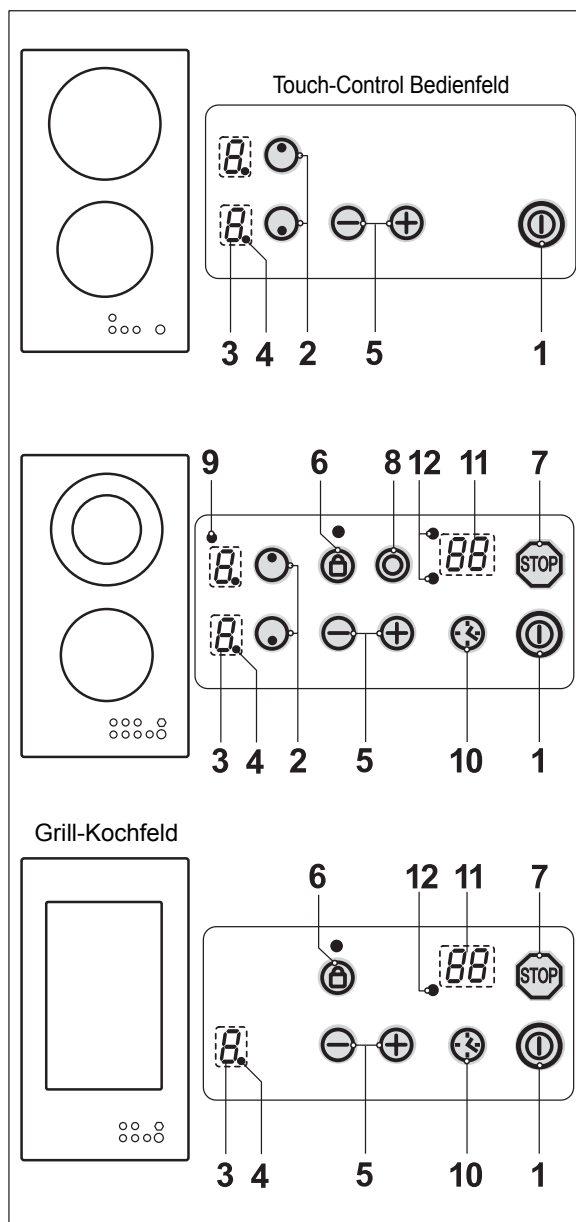
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

Für das Grill-Kochfeld

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die Hitze des Heizkörpers ist das Kochfeld und das Grillgut heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten.
- Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.
- Verwenden Sie zur Pflege der Grillfläche keinesfalls silikonhaltige Pflegemittel! Beachten Sie die Reinigungs- und Pflegehinweise.
- Wir weisen darauf hin, dass durch unsachgemäße Reinigung oder das Schneiden mit Messern auf der Grillfläche/Kochfläche entstandene Kratzer keinen negativen Einfluss auf die Funktion des Gerätes haben. Sie beeinträchtigen lediglich das Aussehen.

Für Personen

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:**
Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Ein/Aus-Taste
2. Kochzonenwahl-Taste
3. Kochstufen-Anzeige
4. Bereitschaftspunkt
5. Plus-Taste (erhöhen) / Minus-Taste (verringern)
6. Verriegelungs-Taste mit Kontroll-Leuchte
7. STOP-Taste
8. Kreisumschaltungstaste
9. Kontrollleuchte (Kreisumschaltung)
10. Timer-Selektions-Taste
11. Timer-Anzeige
12. Kontrollleuchte zur Zuordnung der Lage der Kochzone auf dem Glaskeramik-Kochfeld

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Ein/Aus-Taste (1)

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

Kochzonenwahl-Taste; z.B. vorne (2)

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

Plus-Taste (+) / Minus-Taste (-) (5)

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 (3)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H..... Restwärme
- A..... Ankochautomatik
- STOP Stop-Funktion
- U Warmhaltefunktion

Wenn der Bereitschaftspunkt (4) leuchtet, kann die Kochzone eingestellt werden.

Kreisumschaltungstaste (8)

Für die Umschaltung weiterer Heizkreise.

Timer-Selektions-Taste (10) (wenn vorhanden)

Zum Programmieren der Abschaltautomatik oder des Kurzzeitweckers.

STOP-Taste (7) (wenn vorhanden)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

Verriegelungs-Taste (6) (wenn vorhanden)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

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)
U	6
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Sonstige Funktionen

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

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

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

Energiespartipps

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

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- 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.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist 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!

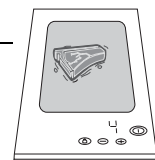
H

Kochstufen

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

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmernutzung
U	Warmhaltefunktion
1-2	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)

Grillstufe	Geeignet zum
0	Aus-Stellung
U	Warmhaltefunktion
1 - 4	Warmhalten
5 - 7	Schwaches Grillen
8 - 9	Starkes Grillen

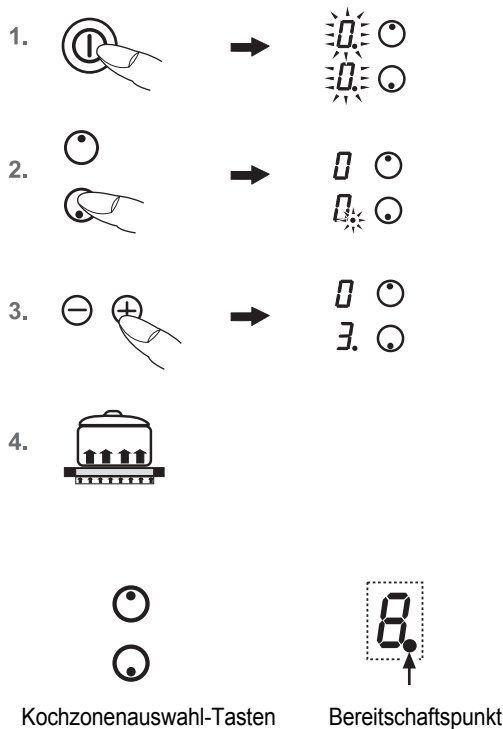


Grillen auf dem Grill-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld ist dazu geeignet, direkt auf der heißen Kochzone zu grillen. Das Grillgut, wie Steaks oder Würstchen, wird auf die heiße Kochzone gelegt.

Vor dem ersten Zubereiten von Speisen die Grillfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen. Anschließend mit einem fusselfreien Tuch trocken nachwischen.

- Bitte verwenden Sie zum Grillen kein Olivenöl. Eingebrennte Olivenölreste lassen sich nur sehr schwer wieder entfernen.
- Den Grill unmittelbar vor dem Grillen ca. 5 Minuten auf Stufe 9 vorheizen. Legen Sie das Grillgut direkt auf die Glaskeramik. Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder ähnliches.
- Das Grillgut bei Stufe 9 von jeder Seite grillen, bis es sich von der Grillfläche löst. So verbleibt der Fleischsaft im Grillgut.
- Dann eventuell herunterschalten (z.B. auf Stufe 6) und fertiggrillen. Dicke Fleischstücke und Wurst mehrmals wenden.
- Die Grillfläche nicht mit Öl einfetten. Mageres Fleisch kann mit Öl bestrichen werden. Beim Grillen von sehr fetten Lebensmitteln das austretende Fett während des Grillens vorsichtig mit Küchenpapier abtupfen. Bei eingelegtem Fleisch überschüssiges Fett und grobe Gewürze (wie Zwiebeln, Blätter oder Thymian) entfernen.
- Bitte bedenken Sie, dass große Mengen Grillgut längere Garzeiten benötigen als kleine. Wir empfehlen daher, mehrmals hintereinander kleinere Mengen zu grillen.
- Nach jedem Grillvorgang die Grillrückstände mit dem Reinigungsschaber entfernen.



Tastenbetätigung

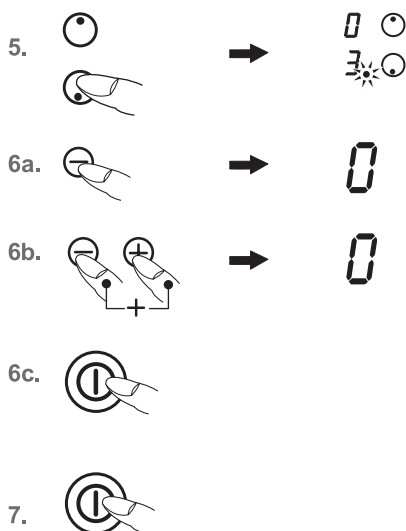
Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste **anschließend** die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich **innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden**, ansonsten erlischt die Auswahl.

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

Kochfeld und Kochzone einschalten

1. **Ein/Aus-Taste** ⓘ solange betätigen, bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Anschließend eine **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ● für vorne) (wenn vorhanden). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. 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.
4. Einen **Kochtopf** auf die Kochzone stellen.

Um zeitgleich auf anderen Kochzonen zu kochen, die Punkte 2 bis 4 wiederholt durchführen.

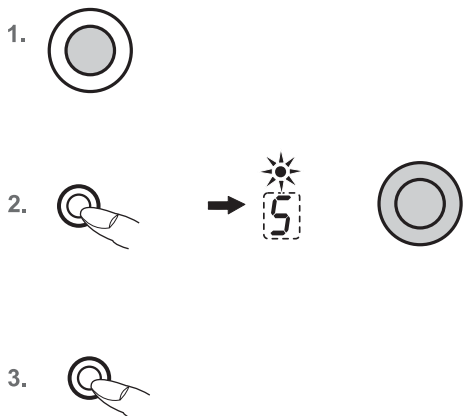


Kochzone ausschalten

5. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. ● für vorne) (wenn vorhanden).
6. a) **Minus-Taste** ⊖ mehrmals betätigen, bis die Kochstufenanzeige 0 anzeigt, oder
b) **Minus-Taste** ⊖ und **Plus-Taste** ⊕ gleichzeitig einmal betätigen. Die Kochzone wird von jeder Kochstufe aus 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 der Einstellung vollständig ausgeschaltet.



Zweikreiszuschaltung (wenn vorhanden)

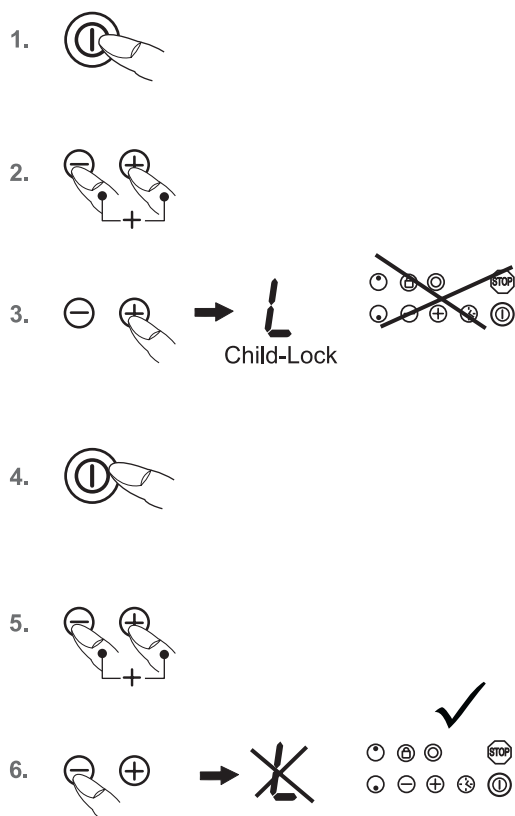
(Nur Kochzonen mit mehreren Heizkreisen)

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

1. Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen.
2. Durch Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste**  den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontroll-Leuchte Zweikreis leuchtet auf.
3. Durch erneutes Betätigen der **Kreiszuschaltungstaste**  schaltet sich der äußere Heizkreis aus. Die Kontroll-Leuchte Zweikreis erlischt.

Hinweis

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



Kindersicherung (wenn vorhanden)

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Kochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

Kindersicherung einschalten

1. **Ein/Aus-Taste**  betätigen um das Kochfeld einzuschalten.
2. Gleich darauf **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen.
3. Anschließend die **Plus-Taste**  betätigen, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

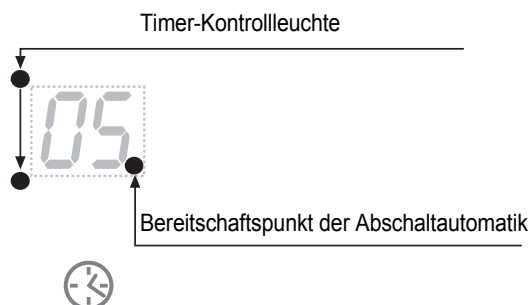
Kindersicherung ausschalten

4. **Ein/Aus-Taste**  betätigen.
5. Gleich darauf **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen.
6. Anschließend die **Minus-Taste**  betätigen, um die Kindersicherung auszuschalten. Das L erlischt.

Hinweis

Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung aufgehoben, d.h. deaktiviert.

1.  
2.  → 
1x, 2x ...
3.  → 
4.  → 
5. 



1. 
2.  → 
3.  → 

Abschaltautomatik (Timer) (wenn vorhanden)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 1 bis 99 Minuten eingestellt 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 99. 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 (ausgenommen Ein/Aus-Taste) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

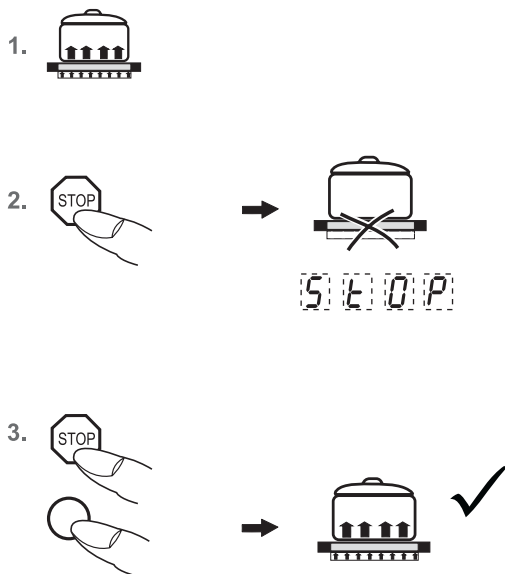
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die **Timer-Selektions-Taste**  so oft betätigen, bis die Timer-Kontrollleuchte für die gewünschte Kochzone blinkt. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen (Timer-Kontrollleuchte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

Kurzzeitwecker (Eier-Uhr) (wenn vorhanden)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Die **Timer-Selektions-Taste**  betätigen. 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.

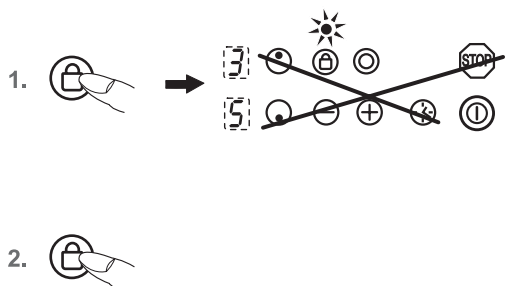


STOP-Funktion (wenn vorhanden)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zu Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. **STOP-Taste**  betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die **STOP-Taste**  betätigt wird und danach **eine beliebige andere Taste** (ausgenommen Ein/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.



Verriegelung (wenn vorhanden)

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.



1. →
2. → **A→9→A**
3. → **A→5→A**
4. **5**

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).

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

- 1.
2. → **3→2→1→U**
3. → **0**

Warmhaltefunktion **U** (wenn vorhanden)

Mit der Warmhaltefunktion **U** können fertige Speisen auf einer Kochzone warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

1. Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen (z.B. für vorne) (wenn vorhanden).
2. Die **Minus-Taste** **gedrückt halten**, um die Kochstufen herunterzuschalten (... 3, 2, 1, **U**). Bei **U** wird gestoppt, die Warmhaltefunktion ist eingeschaltet.
3. Zum Ausschalten die **Minus-Taste** einmal betätigen (0).

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.



- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld 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. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

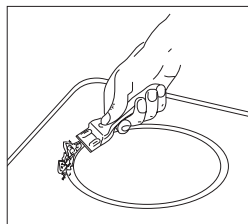
Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. 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.

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.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von

Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

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.

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 wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Grill-Kochfeld

Zuerst werden alle Speisen und Fettspritzer mit einem Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche entfernt. Dies geschieht am einfachsten, indem man unmittelbar nach dem Grillen die Verschmutzungen von der noch heißen Zone auf die kalte Zone verschiebt.

Nach dem Abkühlen des Gerätes lassen sich sodann diese Verschmutzungen mühelos abheben.

Anschließend wird die kalte Grillfläche mit Spülwasser fettfrei gemacht, nass abgewischt und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockengerieben.

Wir empfehlen Ihnen, die Grillfläche mit einer halben Zitrone oder mit Zitronensaft abzureiben. Leichte Eiweißverschmutzungen z.B. von Fleisch werden entfernt und die Grillfläche glänzt wieder.

Hartnäckige Verschmutzungen

Sollten nach dieser Reinigung noch hartnäckige Verschmutzungen auf der Oberfläche verbleiben, kann man diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Kochflächen entfernen.

Dazu wird etwas Reinigungsmittel mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Grillfläche solange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind. Unmittelbar danach wird die gesamte Grillfläche mehrmals nass abgewischt und dann trockengerieben.



Verwenden Sie keinesfalls silikonhaltige Reinigungsmittel. Diese hinterlassen einen Schutzfilm auf der Grillfläche, der beim nächsten Grillen in das Grillgut ziehen könnte. Beachten Sie deshalb unbedingt die diesbezüglichen Hinweise der jeweiligen Hersteller.

Verwendung eines Reinigungsschabers

- Vorsicht, Schnittgefahr! Die Klinge eines Reinigungsschabers ist sehr scharf.
- Setzen Sie den Reinigungsschaber immer flach auf und schieben Sie die Verkrustungen weg.
- Kratzen Sie nicht mit der Ecke des Schabers.



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.

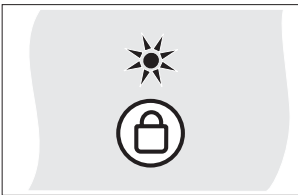
Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?

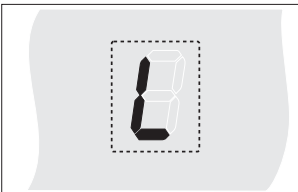
- Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Falls die Inbetriebnahme durch Netzanschluss (Sensorabgleich) nicht richtig erfolgt ist, reagieren die Sensortasten nicht korrekt auf die Berührung mit dem Finger.
Das Kochfeld muss für mind. 10 Sek. stromlos gemacht werden, anschließend muss es wieder angeschlossen werden. Wichtig: die Sensortasten müssen frei bleiben! Siehe auch Kapitel „Inbetriebnahme“.
- 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?



- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?



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

Das Symbol **F** 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 **F** 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“.

Es wird ein Fehlercode Fx angezeigt, nachdem der Stecker eingesteckt wurde und der Abgleich erfolgte?

- F1: Die Umgebungshelligkeit ist zu hoch (z.B: Sonne, Strahler)
 - F2: stark pulsierendes Licht (Leuchtstoffröhre)
 - F3: Taste mit hellem Gegenstand abgedeckt
 - F4: stark schwankende Umgebungshelligkeit
- Abhilfe bei allen Fehlercodes: Umgebungslicht verringern oder Gegenstände von den Sensortasten entfernen.

Abschalten der Kochfläche nicht möglich.

- Elektronisches Bauteil ist defekt.
Sicherung ausschalten und Kundendienst rufen.

Die Kochfläche heizt nicht auf.

- Kochfläche defekt. Kundendienst rufen.
- Innerer Kreis einer Mehrkreis-Kochzone defekt.
Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort 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. Restwärmeeanzeige 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.

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.



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

Arbeitsplattenausschnitt

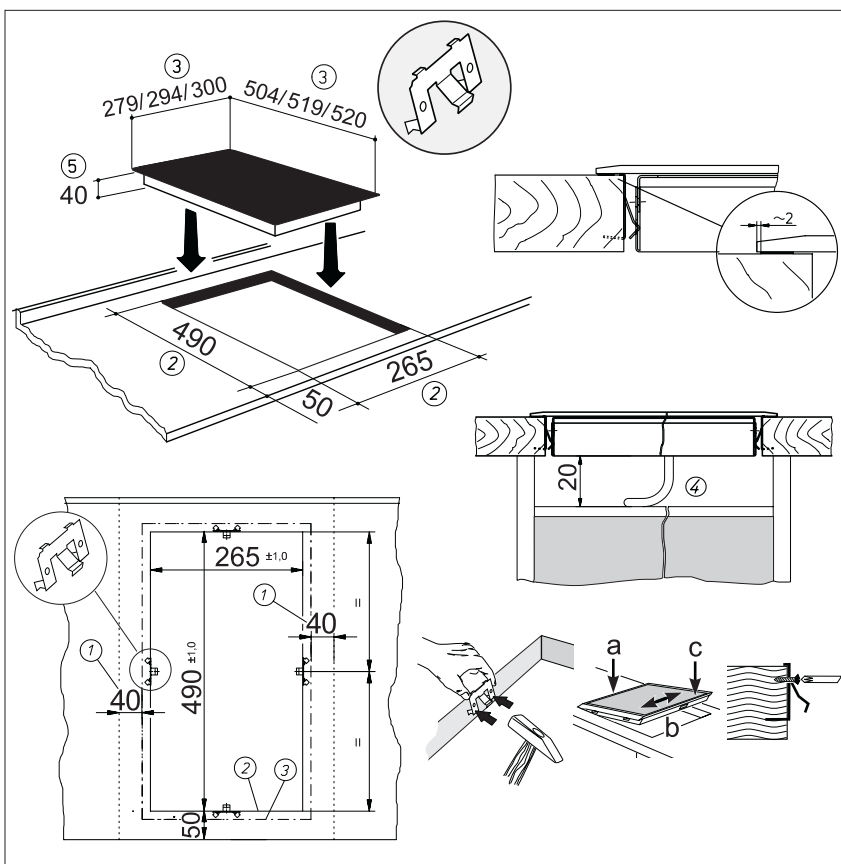
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

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.



Clipse

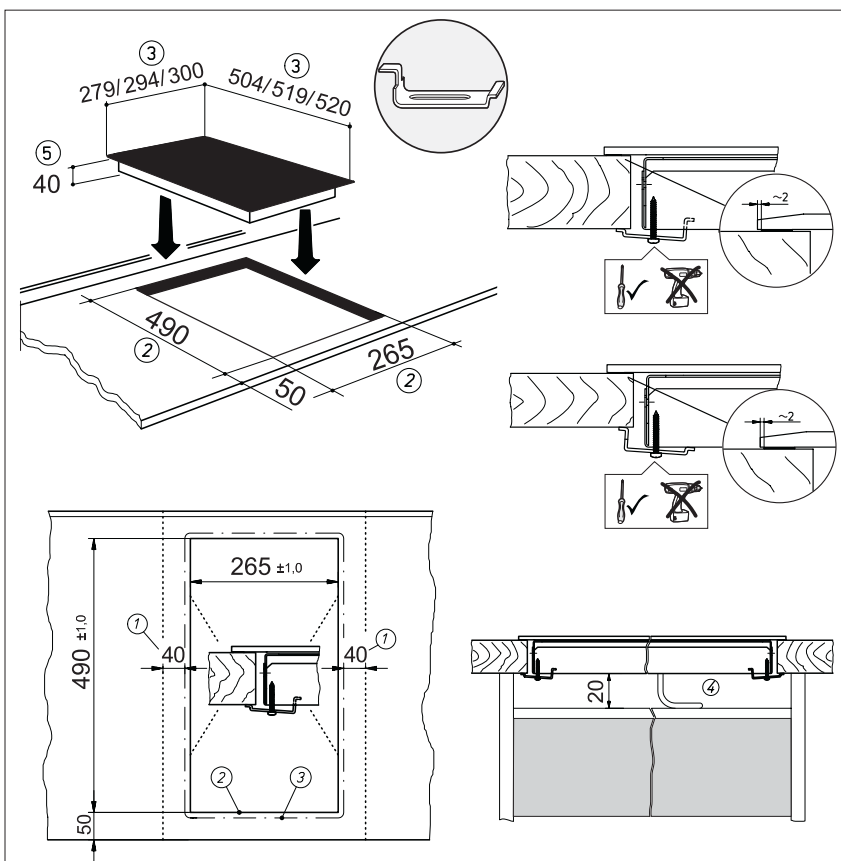


- Die Clipse in den angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten-Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich.
- Wichtig: der horizontale Anschlag der Clipse muss bündig auf der Arbeitsplatte aufliegen. (Bruchgefahr vermeiden)
- Gemäß Abbildung die Kochfläche 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!

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



Lasche

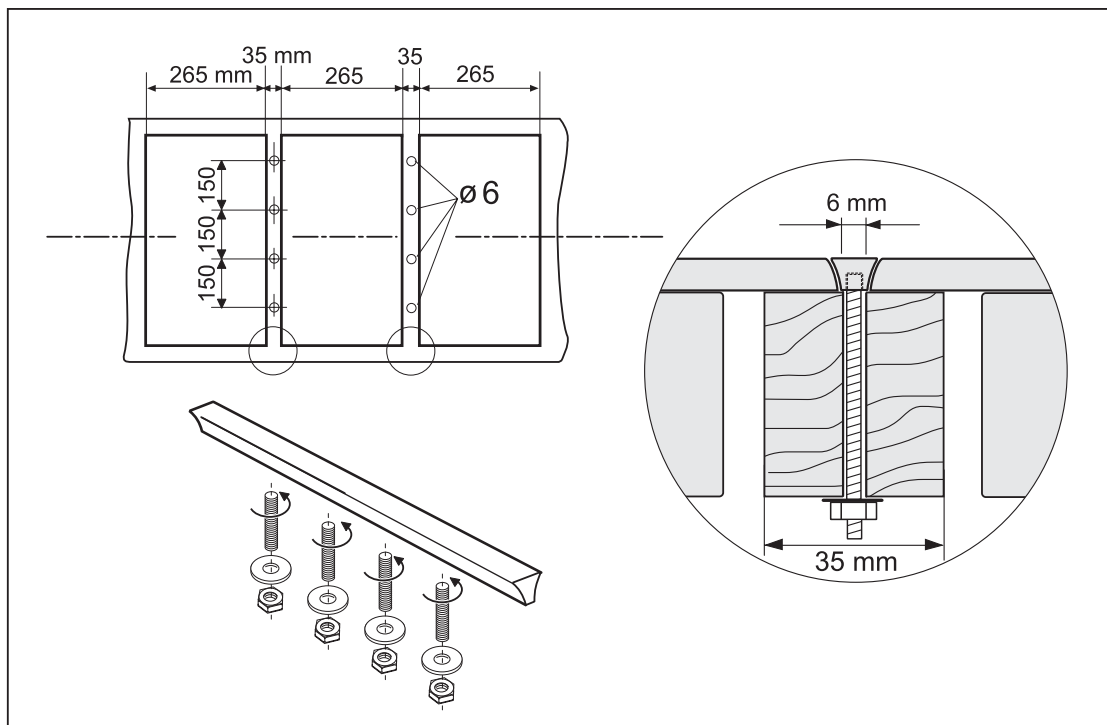
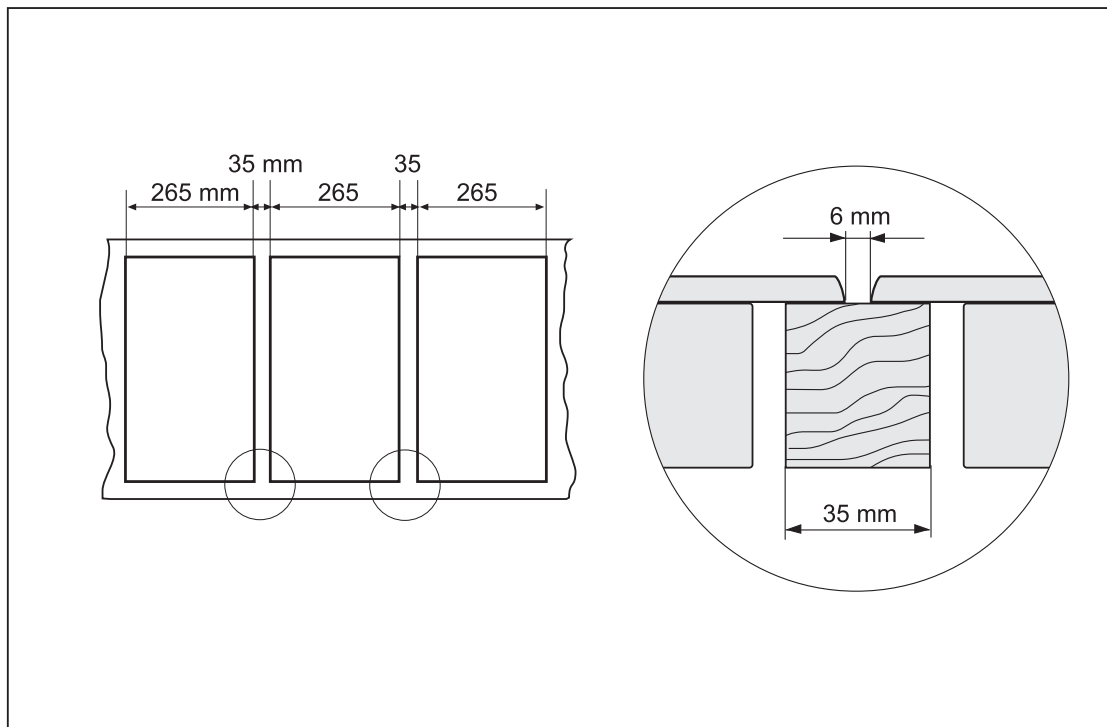


- Das Kochfeld einsetzen und ausrichten.
- Von unten die Laschen mit Schrauben an den vorgesehenen Befestigungslöchern einsetzen, ausrichten und festziehen.
- Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.
- Auf die richtige Lage der Lasche bei dünnen Arbeitsplatten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

Wichtig:

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

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



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.
- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 RR-F entsprechen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.

Anschlusswerte

Netzspannung: 220 - 240V~, 50-60 Hz

Komponentennennspannung: 220 - 240V

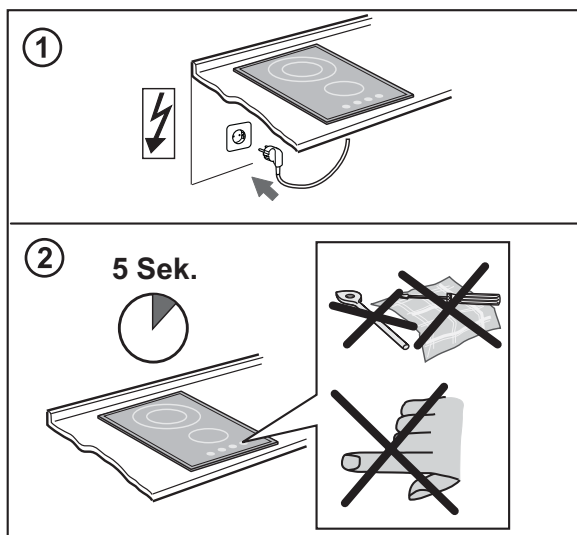
Inbetriebnahme

Unmittelbar nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) findet **die Kalibrierung** der Sensortasten statt.

Dies dauert ca. 5 Sekunden.

Bei der Kalibrierung werden die Sensortasten auf die Umgebungshelligkeit eingestellt (Sensorabgleich).

Deshalb darf während dieser Zeit keine Sensortaste berührt werden und es dürfen auch keine Gegenstände auf den Sensortasten vorhanden sein!



Abhilfe bei fehlerhafter Kalibrierung:

Das Kochfeld muss für mind. 10 Sek. stromlos gemacht werden, anschließend muss es wieder angeschlossen werden.

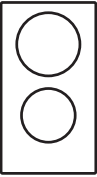
Wichtig: die Sensortasten müssen frei bleiben!

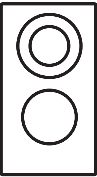
Wichtig

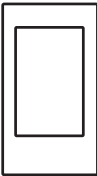
Durch die Prüfung (Qualitätskontrolle) des Feldes bei der Produktion kann im Speicher (memory) noch eine Information vorhanden sein.

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.

Technische Daten

Abmessungen			
Kochfeld			
Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	40 x 294 x 519	
Kochzonen			
hinten	Ø cm (kW)	18 (1,8)	
vorne	Ø cm (kW)	14,5 (1,2)	
Kochfeld, gesamt	kW	3,0	

Abmessungen			
Kochfeld			
Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	40 x 294 x 519	
Kochzonen			
hinten	Ø cm (kW)	18/ 12 (1,7)	
vorne	Ø cm (kW)	14,5 (1,2)	
Kochfeld, gesamt	kW	2,9	

Abmessungen			
Kochfeld			
Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	40 x 294 x 519	
Kochzone			
	cm	18,5 x 30,5	
	kW	1,4	
Kochfeld, gesamt	kW	1,4	