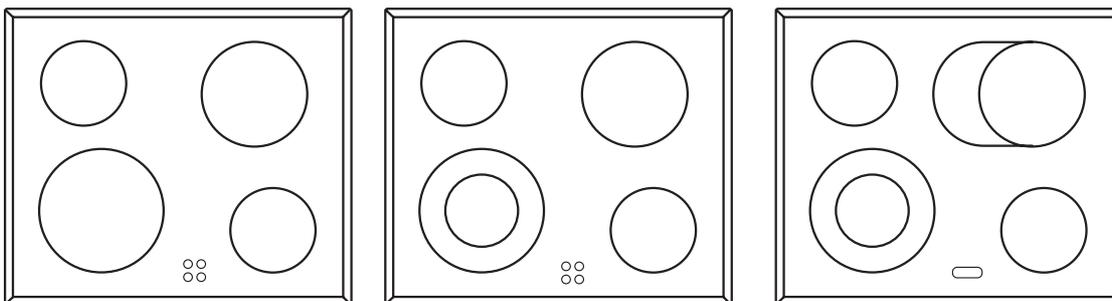


- (D)** **Gebrauchs- und Montageanweisung**  
**Glaskeramik-Kochfeld (herdgesteuert)**
- (GB)** **Instructions for fitting and use**  
**Glass ceramic hob (cooker-controlled)**
- (F)** **Instructions de montage et d'utilisation**  
**Table de cuisson vitrocéramique (commandée par le four)**
- (NL)** **Gebruiks- en montage-instructies**  
**Keramische kookplaat (zonder bediening)**
- (I)** **Istruzioni per uso e montaggio**  
**Piano di cottura in vetroceramica (comando tramite cucina)**
- (E)** **Instrucciones para el uso y montaje**  
**Encimera vitrocerámica (sin mandos)**
- (P)** **Instruções de uso e de montagem**  
**Placa de cozinhar em vitrocerâmica (comanda pelo fogão)**



## 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 Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt. Es wird mit einem darunter angeordneten Einbauelement elektrisch gekoppelt.

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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
Für Anschluss und Funktion .....	3
Für das Kochfeld allgemein .....	3
Für Personen .....	3
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>4</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>5</b>
Tipps zum Geschirr und Kochen.....	5
Inbetriebnahme .....	5
Bedienung der Kochzonen.....	5
Restwärmanzeige .....	5
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>6</b>
Glaskeramik-Kochfeld .....	6
Spezielle Verschmutzungen .....	6
<b>Was tun bei Problemen?</b> .....	<b>6</b>
<b>Montageanleitung</b> .....	<b>7</b>
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur .....	7
Einbau .....	7
Elektrischer Anschluss .....	9
Technische Daten .....	9

## 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.

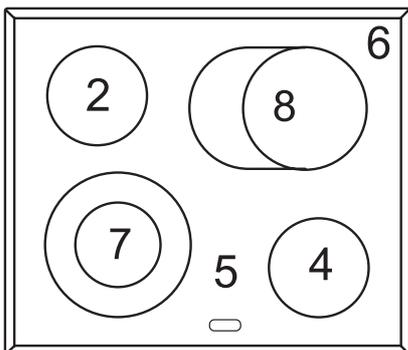
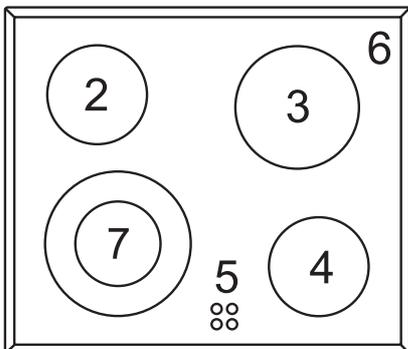
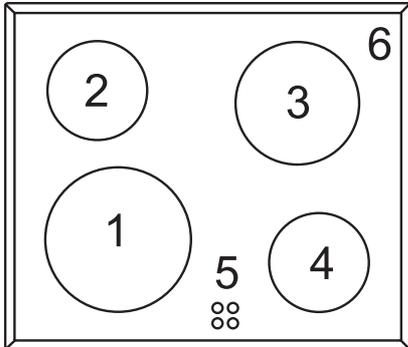
## Für das Kochfeld allgemein

- 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.
- 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!
- Flambieren Sie nie unter einer Dunstabzugshaube - im Filter befindliches Fett kann dabei in Brand geraten!
- Wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.

## 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.

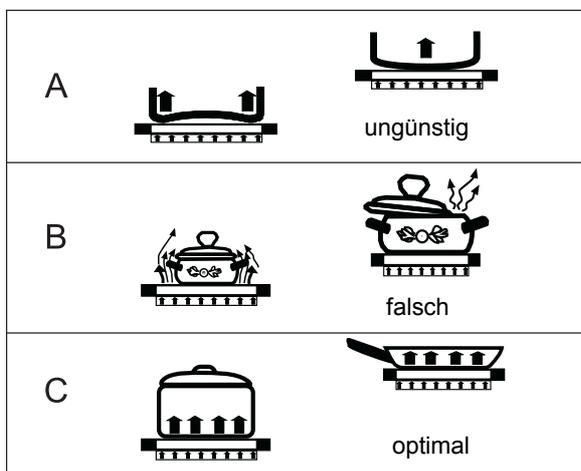


1. Kochzone vorne links
2. Kochzone hinten links
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Restwärmeanzeige
6. Glaskeramik-Kochfeld
7. Kochzone vorne links (Zweikreiskochzone)
8. Kochzone hinten rechts (Bräterzone)

## Tipps zum Geschirr und Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen. Es gilt der Grundsatz: „Je besser das Geschirr, desto geringer der Stromverbrauch!“

- Gute Töpfe erkennt man am ebenen starkem Boden. Unebene Töpfe verursachen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonenendurchmesser.
- 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.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



- A Geschirrboden zu dünn. Bei Erwärmung wölbt er sich. Erhöhter Energieverbrauch und ungleichmäßige Wärmeverteilung sind die Folge.
- B Geschirr zu groß bzw. zu klein. Zu kleiner Topf bzw. Topfdeckel nicht richtig aufgelegt, vergeudet Energie.
- C Gutes Kochgeschirr.

## Inbetriebnahme

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocknen Sie diese anschließend.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern beseitigt wird.

## Bedienung der Kochzonen

Die Bedienung der Kochzonen, sowie die Zuschaltung der Zweikreiskochzonen erfolgt mit den Kochzonenschaltern am Herd und ist in der Anleitung des Herdes beschrieben.

### HiLight-Heizkörper

Kochzonen mit HiLight-Heizkörpern (siehe Technische Daten) unterscheiden sich von normalen Heizkörpern durch die extrem kurze Aufheizzeit, wodurch der Kochvorgang sehr schnell beginnen kann.

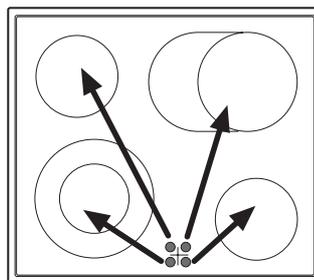
## Restwärmanzeige

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmanzeige ausgestattet; jeder Kochzone ist eine Lampe zugeordnet.

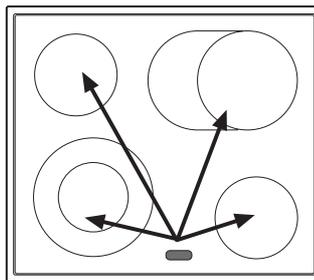
Diese leuchtet auf, sobald die entsprechende Kochzone heiß ist und warnt vor unbedachter Berührung.

Solange die Lampe nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

**Nach dem Erlöschen der Lampe kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!**



Das Kochfeld kann auch mit einer zentralen Restwärmanzeige ausgestattet sein.





- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

## Glaskeramik-Kochfeld

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

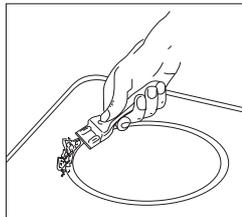
### Wöchentliche Pflege

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 abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

## 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?
- Wurden die Kochzonen durch die entsprechenden Knebel am Herd eingeschaltet?
- Ist das Kochfeld elektrisch an dem Herd angeschlossen?

### 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.
- Das Kochfeld darf nur in eingebautem Zustand in Betrieb genommen werden.

## 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.

Maße in mm

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

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

## 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!**

X3	X2
605/600/589/574/ 580 mm	560 mm ±1,0
800/779/764 mm	750 mm ±1,0

① Mindestabstand zu benachbarten Wänden  
 ② Ausfräsmaß  
 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!**

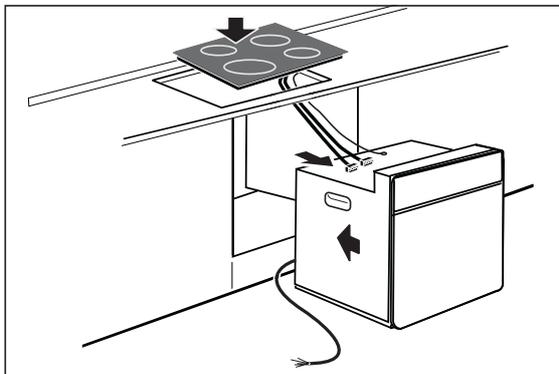
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausfräsmaß
- ③ Kochfeldausßenmaß
- ④ Kabeldurchführung in Rückwand
- ⑤ Einbauhöhe

## Elektrischer Anschluss

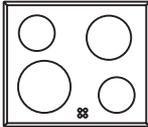
- **Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es 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.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

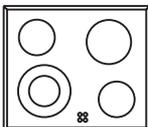
## Glaskeramik-Kochfeld elektrisch mit dem Herd verbinden

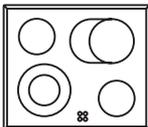
- Zum Anschluss des Kochfeldes an den Herd, darf dieser nicht an das Netz angeschlossen sein!
- Die Systemstecker des Kochfeldes an dem darunter befindlichen Backofen anschließen.  
Dazu sind Stecker und Buchsen mit einem Verpolungsschutz und/oder mit farbigen Markierungen ausgestattet, so dass ein Verwechseln ausgeschlossen ist.  
Die Stecker mit leichtem Druck in die passende Buchse am Backofen einsetzen und einrasten lassen.
- **Den Schutzleiteranschluss (Erdung) anschließen.**



## Technische Daten

	
<b>Kochzonen</b>	
vorne links . . . . . Ø cm / kW	21/ 2,3
hinten links . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,8
vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b>	230V
<b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	6,5

	
<b>Kochzonen</b>	
vorne links . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2
hinten links . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts . . . . . Ø cm / kW	18/ 1,8
vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b>	230V
<b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	6,4

	
<b>Kochzonen</b>	
vorne links . . . . . Ø cm / kW	12-21/ 2,2
hinten links . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
hinten rechts . . . . . Ø cm / kW	17-17 x 26,5/ 2,4
vorne rechts . . . . . Ø cm / kW	14,5/ 1,2
<b>Heizkörpernennspannung</b>	230V
<b>Kochfeld gesamt . . . . . kW</b>	7,0

Sämtliche Kochzonen sind mit HiLight-Heizkörpern ausgestattet.