



JCK 900

Glaskeramik- und Induktions-Kochmulde

Gebrauchs- und Installationsanweisung

D

98.12

~~822 947 192~~

Inhalt

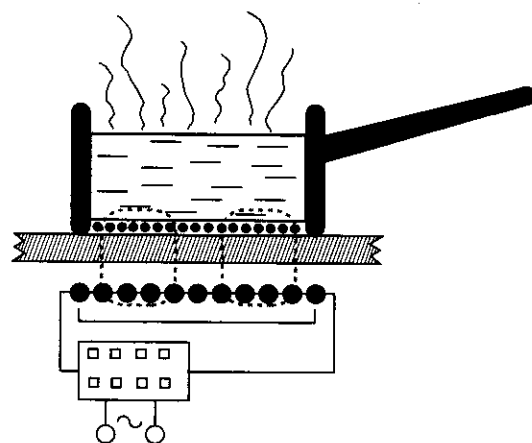
Gerätebeschreibung	3
Die Induktions-Kochzone	3
Die Glas-Kochzone	3
Bedienung	5
Einschalten einer Kochzone	5
Einschalten der zusätzlichen Kochzone der hinteren Kochstelle	5
Ausschalten einer Kochzone	5
Gleichzeitige Benutzung zweier Induktions-Kochzonen	5
Funktionssicherheit	6
Induktions-Kochzone	6
Glas-Kochzone	6
Geschirr für Induktions-Kochzonen	7
Geeignetes Geschirr	7
Ungeeignetes Geschirr	7
Der „Gefäßtest“	7
Geschirr für Glas-Kochzonen	8
Auswahl der Töpfe und Pfannen	8
Bedienungshinweise	9
Allgemeines	9
Sicherheitsvorschriften für Induktions-Kochzonen	9
Sicherheitsvorschriften für Glas-Kochzonen	9
Hinweise zur Benutzung von Induktions-Kochzonen	10
Tabelle zur Benutzung von Induktions-Kochzonen	10
Hinweise zur Benutzung von Glas-Kochzonen	11
Tabelle zur Benutzung von Glas-Kochzonen	11
Reinigung	12
Reinigung	12
Normale Verschmutzungen	12
Starke Verschmutzungen	12
Im Falle einer Funktionsstörung	13
Hinweise für den Installateur	14
Sicherheitsvorkehrungen	14
Installation des Kochfeldes	15
Einbau	16
Anschluß	17
Anmerkungen	18
Technische Daten	18

Gerätebeschreibung

Mit diesem Gerät haben Sie ein kombiniertes Kochfeld aus INDUKTIONS- und GLAS-KOCHZONEN erworben, das Ihnen zwei unterschiedliche Kocharten ermöglicht.

Die Induktions-Kochzone

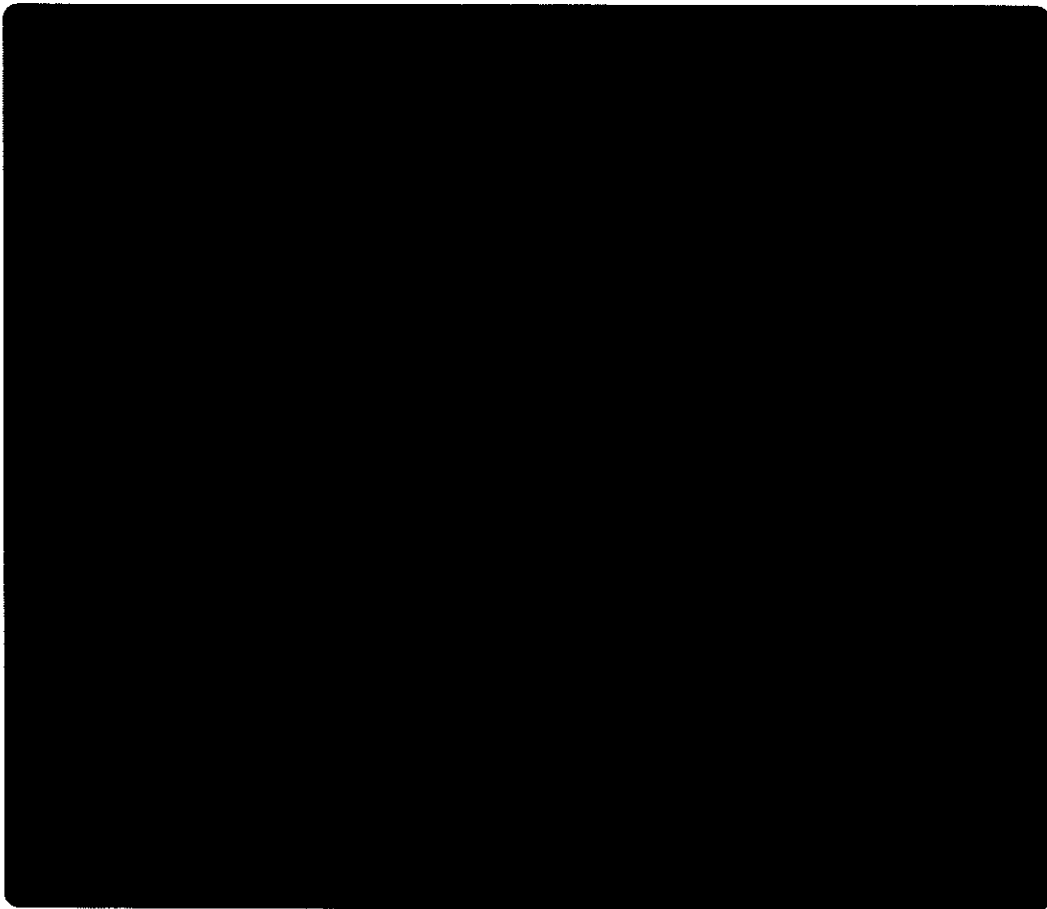
- Mit Hilfe der Funktionstasten, die sich an der Vorderseite des Kochfeldes befinden, regeln Sie die elektrische Zufuhr, die Ströme in den Boden des Topfes bzw. der Pfanne induziert. Für das Kochfeld sollten sie nur Geschirr geeigneter Größe verwenden.
- Diese sogenannten „Induktionsströme“ erwärmen unmittelbar das Gefäß, das seine Wärme an die in ihm enthaltenen Speisen weiterleitet. Somit wird die Hitze direkt im Inneren des Topfes oder der Pfanne erzeugt. Auf diese Weise tritt beim Kochvorgang **praktisch keinerlei Energieverlust** zwischen der Kochzone und dem zu kochenden Gericht auf. Die Heizleistung des Gerätes wird dadurch voll ausgenutzt.
- Wenn Sie den Kochvorgang abbrechen möchten, so müssen Sie lediglich das Gefäß vom Kochfeld entfernen oder das Gerät mit Hilfe der Bedienungstasten ausschalten.
- Der Kochvorgang wird vollelektronisch gesteuert. Damit ist eine sehr große Flexibilität in der Benutzung sowie eine genaue Feineinstellung gewährleistet.



Die Glas-Kochzone

Die Glas-Kochzone basiert auf einer SCHNELLKOCHSTELLE, die aus einem flexiblen Heizwiderstand besteht und mit einem Temperaturregler ausgestattet ist. Bei dieser Art Kochzone wird die Hitze zunächst an die Glaskeramik-Oberfläche (die jeweilige Glas-Kochzone), dann an das Gefäß und schließlich an das im Gefäß befindliche Gericht weitergeleitet.

Diese Kochart eignet sich besonders für Gerichte, die bei schwacher oder mäßiger Hitze zu garen sind.



Anordnung der Kochzonen auf dem Kochfeld



Restwärmeanzeige



Ein-/Aus-Taste der Kochzone



Direkteinstellungs-Taste:
Induktion



Einstellung der Heizleistung der Kochstellen





Hier wird die erforderliche Heizleistung der Kochzonen angezeigt.

Bedienung

Einschalten einer Kochzone


Wählen Sie die Tasten des Bedienfeldes, das der gewünschten Kochzone entspricht, und stellen Sie den Topf bzw. die Pfanne auf die Kochzone.

- **Drücken Sie auf die  Ein-Taste.**
- **Wählen Sie die gewünschte Heizleistung.**
 - Zur schnelleren Einstellung der Heizleistung halten Sie den Finger auf die Taste **- +**
 - Die Taste  ermöglicht eine Direkteinstellung

Induktion 1400 W

Glaskeramik VORNE 1200 W

Glaskeramik HINTEN 700/1700 W

Wenn Sie auf die Taste  gedrückt und keine Heizleistung gewählt haben, so wird Ihre Einstellung nach 10 Sekunden automatisch rückgängig gemacht.

- **Während des Kochvorganges stellen Sie die Heizleistung ein/um.** Mit Hilfe der Taste **- +** können Sie die Heizleistung beim Kochen jederzeit auf einen Wert von 1 bis 9 ein-/umstellen.


Einschalten der 2-Kreiszone der hinteren Kochstelle

• **Betrieb**

Die zusätzliche Kochzone kann nur verwendet werden, wenn auch die Hauptkochzone in Betrieb ist.

• **Verwendung**

Die zusätzliche Kochzone wird wie folgt eingeschaltet:

- Drücken Sie die Taste , und betätigen Sie einmal die Taste **+**.
- Sobald die "9" auf der Anzeige sichtbar wird, betätigen Sie nochmals die Taste **+**.

Sowie die zusätzliche Kochzone in Betrieb ist, können Sie die Leistung der gesamten Kochstelle (von 1 bis 9) durch Drücken der Taste **- +** einstellen.

• **Abschalten**

Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.

Ausschalten einer Kochzone

- **Drücken Sie auf die Taste  der betreffenden Kochzone.**

Gleichzeitige Benutzung zweier Induktions-Kochzonen

Diese zwei Kochzonen verfügen über eine **Gesamtleistung von 2800 Watt**, die **automatisch** auf die vordere und hintere Kochzone verteilt wird.

Das bedeutet beispielsweise, daß bei maximaler Heizleistung einer der beiden Kochzonen die Leistung der zweiten Kochzone automatisch begrenzt wird, was auch die Leistungsanzeige verdeutlicht.

Die letzte Eingabe hat immer Vorrang.

Funktionssicherheit

Induktions-Kochzone

Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen, ob sich an der unter dem Gerät befindlichen Luft-eintrittsöffnung Staub angesammelt hat, der die Öffnung verstopft.

- **„Elektronische Sicherheit“**
Die Temperatur der elektronischen Schaltkreise wird ständig durch einen Fühler überwacht. Wenn die Temperatur übermäßig steigt, dann wird die Heizleistung des Kochfeldes reduziert.
- **Sicherheit „Leeres Gefäß“**
Jede Kochzone ist mit einem Fühler zur ständigen Temperaturüberwachung ausgestattet. Außerdem wird so eine Überhitzung aufgrund leerer Töpfe und Pfannen, die vergessen wurden, vermieden.
- **Erkennung eines Gegenstandes** oder Topfes auf der Kochzone
Kleinere Gegenstände, wie beispielsweise eine Gabel, ein Löffel oder ein Schmuckstück, die auf dem Kochfeld abgelegt wurden, werden nicht als solche erkannt. Die Anzeige blinkt, und es wird keine Heizleistung geliefert.

Das Sicherheitssystem funktioniert gleichermaßen, wenn es ein Gefäß entdeckt, das für die Induktions-Kochzone ungeeignet ist.



ACHTUNG! Bitte berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeige noch leuchtet (**Brandgefahr**).

- **Sicherheit bezüglich der Wärmeentwicklung**

Um jegliche Art von Schaden zu vermeiden, beispielsweise bei intensiver Nutzung, wird der Betrieb Ihres Kochfeldes durch das Sicherheitssystem begrenzt: Die Anzeigen – Spannung und Restwärme – der Kochzonen blinken.

Wenn diese Anzeigen erlöschen (ca. 30 Minuten), können Sie Ihr Kochfeld erneut benutzen.

Glas-Kochzone

- **Restwärmeanzeige**
Die Restwärmeanzeige leuchtet auf, sobald sich die entsprechende Kochzone erwärmt. Beim Ausschalten des Kochfeldes blinkt sie solange, bis die Kochzone wieder abgekühlt ist.

Geschirr für Induktions-Kochzonen

Geeignetes Geschirr

- **Geschirr aus Emaillestahl.**
Aus diesem Material finden Sie (Stiel-)Pfannen, Kasserollen und Töpfe in allen gewünschten Größen.
- **Gußeisengeschirr.**
Um zu vermeiden, daß die Glasoberfläche Ihres Kochfeldes verkratzt wird, sollten Sie Töpfe und Pfannen mit Emailleboden kaufen.
- **Gefäße aus rostfreiem Material.**
Behälter mit Sandwichboden aus rostfreiem Eisen oder Aluminium eignen sich, sofern sie mit einem Spezialboden ausgestattet sind.
- **Wählen Sie Töpfe und Pfannen mit dickem Boden, da diese einen gleichmäßigeren Kochvorgang gewährleisten (die Hitze wird besser verteilt).**

Sie können den Magnet verwenden. Wenn er am Gefäß haftet, so ist es als Induktionsgeschirr geeignet.

Ungeeignetes Geschirr

- Kaufen Sie keine Gefäße aus Glas, Keramik oder Ton.
- Auch Behälter aus Aluminium oder Kupfer sind ungeeignet.
- Verwenden Sie keine rostfreien Töpfe und Pfannen, die nicht magnetisch sind („Austenit“).
- Gefäße mit unebenem Boden eignen sich genauso wenig.

Alle Töpfe und Pfannen, deren Boden auf irgendeine Weise verformt ist, können Ihr Kochfeld beschädigen.

Der „Gefäßtest“

Mit Hilfe ihres Mikroprozessors „erkennen“ die Induktions-Kochzonen das Geschirr, das zur Verwendung geeignet ist.

Schalten Sie eine Kochzone ein, wählen Sie die **Stufe 4**, und stellen Sie Ihr Gefäß auf diese Kochzone. Wenn die Leuchtanzeigen für die Heizleistung auf dem Bedienfeld blinken, so ist das gewählte Gefäß ungeeignet.

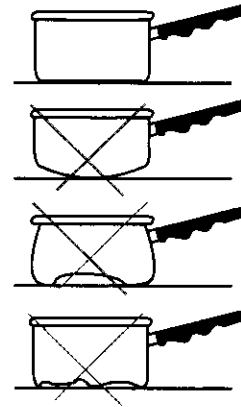
Geschirr für Glas-Kochzonen

Auswahl der Töpfe und Pfannen

Die Gefäße müssen für Elektroherde geeignet sein.

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die optimal auf der Oberfläche des Kochfeldes aufliegen:

- Die Gefäße können aus rostfreiem Stahl und mit einem dicken, aus drei Metallen legiertem Boden oder auch mit einem Sandwichboden ausgestattet sein.
- Auch Aluminiumgefäße mit dressiertem, glatten und dickem Boden sind geeignet.
- Oder verwenden Sie Töpfe und Pfannen aus Emaille Stahl.



Bedienungshinweise

Allgemeines

- Das Gefäß muß sich inmitten der Kochzone befinden.
- In einem Gefäß, dessen Boden zu rauh ausgeführt ist, sammelt sich leicht Schmutz und dergleichen an, der Flecken und Kratzer auf dem Kochfeld verursachen kann.
- Vermeiden Sie Abrieb beim Verschieben der Gefäße, da dies – langfristig gesehen – das Dekor der Glaskeramik-Oberfläche beschädigen könnte.
Diese Mängel beeinträchtigen jedoch keineswegs die Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes noch mindern sie die Verwendungsmöglichkeiten desselben, daher fallen sie auch nicht unter die Garantie.
- Keinesfalls sollten Sie ein leeres Gefäß auf einer Kochzone belassen.
- Erwärmen Sie keine ungeöffnete Konservendose, da diese platzen könnte.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist zwar äußerst widerstandsfähig, jedoch keineswegs unverwundlich: Lassen Sie daher keine Töpfe oder andere Gegenstände darauf fallen.
Das Kochfeld sollte auch nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- In dem Möbelstück, das sich unter Ihrem Kochfeld befindet, sollten Sie weder Ihre Pflegemittel noch (leicht) entflammare Produkte aufbewahren.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an einen Stecker, der sich in der Nähe befindet, müssen Sie darauf achten, daß das Zuleitungskabel nicht mit den Kochzonen in Berührung kommt.

Beim Auftreten von Brüchen, Sprüngen und Rissen ist das Kochfeld sofort vom Stromnetz zu trennen. Schrauben Sie die Sicherungen heraus, oder betätigen Sie den Sicherungsschutzschalter. Ihr Kochfeld dürfen Sie erst dann wieder benutzen, wenn die Glaskeramik-Oberfläche ausgetauscht wurde.

Sicherheitsvorschriften für Induktions-Kochzonen

- Wenn Sie ein Gefäß mit einer Antihafbeschichtung (beispielsweise Teflon) benutzen, und kein oder nur wenig Fett oder Öl verwenden, so heizen Sie das Gefäß kurz auf Stufe **6 oder 7** vor.
Wählen Sie jedoch niemals die Stufe **9**, da Ihr Gefäß sonst beschädigt werden könnte.
- Legen Sie keine Küchenutensilien aus Metall, Bestecke, Messer und auch keine anderen vergleichbaren Metallgegenstände auf das Kochfeld. Diese Gegenstände könnten sich erwärmen, wenn sie in der Nähe einer eingeschalteten Kochzone abgelegt wurden.
- Es spricht nichts dagegen, ein Gefäß zu verwenden, das kleiner als die auf der Glaskeramik-Oberfläche markierte Kochzone ist. Dabei tritt kein Energieverlust auf, wie es bei herkömmlichen Herden, beispielsweise bei Elektro- oder Gasherden, der Fall ist.

Verwenden Sie beim Kochen niemals eine Aluminiumfolie. Legen Sie keine Produkte, die in Aluminiumfolie eingepackt sind, in der Nähe des Kochfeldes ab.

Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät sicherlich beschädigen.

Sicherheitsvorschriften für Glas-Kochzonen

- Lassen Sie Töpfe und Pfannen, die heißes Öl oder Fett enthalten, niemals unbeaufsichtigt auf dem Kochfeld stehen.
- Solange die Kochzonen noch heiß sind, dürfen Sie keine Gegenstände aus Plastik oder Aluminiumfolie darauf ablegen.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie ein Gefäß verwenden, dessen Durchmesser der Größe der auf der Glaskeramik-Oberfläche markierten Kochzone entspricht.
- Reinigen Sie den äußeren Topfboden, bevor Sie den Topf auf einer Glas-Kochzone verwenden.

Hinweise zur Benutzung von Induktions-Kochzonen

Die Auswahl der optimalen Leistungsstufe und der entsprechenden Kochdauer erfordert eine gewisse Erfahrung. Daher ist es ratsam, zu jedem zubereitetem Gericht Angaben in bezug auf die Kochdauer und die verwendeten Heizstufen zu notieren.

- Damit die Speisen nicht haften bleiben, sollten Sie eher eine niedrigere Heizstufe wählen und das Gericht häufig umrühren.
- **Wenn Sie Induktions-Kochzonen verwenden, können Sie den Kochvorgang mit sofortiger Wirkung abbrechen: Die Wärmeübertragung wird in dem Moment unterbrochen, in dem keine Wärme mehr zugeführt wird** (es entsteht praktisch keinerlei Verzögerung, abgesehen von der Wärme, die noch im Gefäß selbst gespeichert ist).
- Eine Vermehrung oder Verringerung der Temperatur wirkt sich nahezu unmittelbar aus, was die Bedienung sehr erleichtert.

Tabelle zur Benutzung von Induktions-Kochzonen

	Bedienung	
1/2	SEHR SCHWACHE HITZE	Butter, Saucen, Schokolade schmelzen, Schmelzkäse warmhalten.
3	SCHWACHE HITZE	Milchreis Aufwärmen
4/5	MÄSSIGE HITZE	Püree, Hülsenfrüchte, Suppen, Konfitüren, Kompotte
6	MITTLERE HITZE	Teigwaren, Reis kochen Milch aufkochen
7/8	STARKE HITZE	Steaks, Grillgerichte, Pfannkuchen
9	SEHR STARKE HITZE	Braten, Kochen

Hinweise zur Benutzung von Glas-Kochzonen

- **Die Wahl einer höheren Leistungsstufe ist in folgenden Fällen erforderlich:**
 - Sie verarbeiten größere Mengen in Ihrem Gefäß.
 - Sie bereiten Speisen zu, ohne einen Deckel zu verwenden.
 - Sie verwenden eine Kasserolle aus Glas oder Keramik.
- **Die Wahl einer niedrigeren Leistungsstufe ist in folgenden Fällen erforderlich:**
 - Sie bereiten ein Gericht zu, das sich leicht anlegt bzw. schnell anbrennt. Wählen Sie zunächst eine niedrigere Temperatur als die, die in der unten dargestellten Tabelle angegeben ist. Falls dennoch erforderlich, können Sie auch noch anschließend eine höhere Heizstufe wählen.
 - Wenn eine Speise übergekocht, nehmen Sie den Deckel ab, oder entfernen Sie die Kasserolle. Anschließend verringern Sie die Wärmezufuhr.
- **So sparen Sie Energie:**

Zum Beenden des Kochvorganges drücken Sie auf die Aus-Taste. Lassen Sie das Gefäß noch auf der Kochzone stehen, damit die Restwärme voll ausgenutzt werden kann – eine ideale Methode, um Energie zu sparen. Verwenden Sie so oft wie möglich einen Deckel, um Wärmeverlust durch Verdunstung zu vermeiden.

Tabelle zur Benutzung von Glas-Kochzonen

	Bedienung	
1	WARMHALTEN	Warmstellen, bis zum Servieren warmhalten, bei schwacher Hitze köcheln
2/3	MÄSSIGE HITZE	Béchamelsauce, Ragouts, Hülsenfrüchte, Milchreis, bei mäßiger Hitze köcheln, aufwärmen
4	GARHITZE	Teigwaren, Suppen, Kartoffeln kochen, Konfitüre, sieden
5/6	MITTLERE HITZE	Schnitzel, Kroketten, Frischgemüse, Suppen, Tiefkühlkost fritieren, Bratkartoffeln
7	STARKE HITZE	Pfannkuchen, Milch aufkochen
8/9	SEHR STARKE HITZE	Lammkoteletts, Grillgerichte, Steaks, Braten

Reinigung

Eine Kochzone ist leichter zu reinigen, wenn sie noch nicht vollkommen abgekühlt ist.

Reinigung

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes weder kratzende Topfreiniger noch Scheuerpulver.

Achten Sie darauf, daß kein Scheuersand auf dem Kochfeld oder auf den Topfböden verbleibt. Dadurch könnten Kratzer auf der Glaskeramik-Oberfläche entstehen. Vermeiden Sie Scheuermittel und Metallschwämme sowie scharfe Gegenstände (z. B. Messer), damit der Rahmen keine bleibenden Kratzer oder Schäden erhält.

Normale Verschmutzungen

Leichte Verschmutzungen entfernen Sie mit heißem Wasser, dem Sie eine geringe Menge Spül- oder Reinigungsmittel beifügen.

- Wenn auf der **Glas-Kochzone** etwas übergekocht ist, so entfernen Sie die verbrannten Ablagerungen von der Glaskeramik-Oberfläche mit Hilfe **eines Klingenschabers**. Eventuell verbleibende Flecken entfernen Sie – am besten solange die Kochzone noch heiß/warm ist – mit einem feuchten Tuch, das mit einem Reinigungsprodukt getränkt ist.
- Wenn auf der **Induktions-Kochzone** etwas übergekocht ist, so gibt es kaum verbrannte Speiseablagerungen, da die Glaskeramik-Oberfläche sich nur schwach durch den Kontakt mit dem heißen Gefäß erwärmt. Dadurch können übergekochte Speisereste nicht an der Oberfläche festbrennen und problemlos mit einem feuchten Schwamm entfernt werden.

Starke Verschmutzungen

Vermeiden Sie starke Verschmutzungen, indem Sie die Oberfläche regelmäßig reinigen und Gefäße verwenden, deren Böden eben sind und im Durchmesser den Kochzonen entsprechen.

Wenn Zucker, Konfitüre, Gelee oder dergleichen eingebrannt ist, dann sollten Sie die Glas-Kochzonen unverzüglich säubern. Verwenden Sie dazu einen Klingenschaber, damit die Oberfläche des Kochfeldes nicht beschädigt wird.

Im Falle einer Funktionsstörung

Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Gerät einwandfrei funktioniert, bedeutet dies nicht unbedingt, daß ein Defekt vorliegen muß. Überprüfen Sie auf jeden Fall folgende Punkte.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Beim Einschalten fällt bei Ihrem Gerät der Strom aus.	Der Anschluß Ihres Kochfeldes ist defekt.	Überprüfen Sie Ihren Anschluß.
Beim Einschalten funktioniert nur eine Seite Ihres Kochfeldes.	Der Anschluß Ihres Kochfeldes ist defekt.	Überprüfen Sie Ihren Anschluß.
Beim Einschalten leuchtet eine Leuchtanzeige auf.	Es handelt sich um einen normalen Vorgang.	KEINE. Siehe Kapitel „Anschluß“.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Leuchtanzeigen des Bedienfeldes leuchten nicht auf.	Das Gerät wird nicht magnetisiert. Die Stromversorgung funktioniert nicht, oder der Anschluß ist defekt.	Überprüfen Sie den Zustand der Elektroinstallation. Überprüfen Sie ebenso die Sicherungen und den Sicherungsautomaten/Sicherungsschutzschalter.
Das Kochfeld hat sich während des Betriebes abgeschaltet und sendet „Piep“-Töne aus.	<ul style="list-style-type: none"> – Die Zeit der automatischen Schaltuhr ist abgelaufen. – Speisen sind übergelaufen, oder ein Gegenstand blockiert das Bedienfeld. 	Drücken Sie auf eine beliebige Taste, und der „Piep“-Ton wird automatisch abgestellt. Reinigen Sie das Kochfeld, oder entfernen Sie den hinderlichen Gegenstand; danach können Sie den Kochvorgang fortsetzen.
Die Anzeige zeigt F 7 oder E an.	Die elektrischen Schaltkreise haben sich erhitzt.	Überprüfen Sie Ihren Anschluß. Achten Sie dabei besonders auf die Luftzufuhr.
Das Kochfeld funktioniert nicht, und die automatische Schaltuhr zeigt eine andere Meldung an.	Der elektrische Stromkreis funktioniert nicht einwandfrei.	Rufen Sie Ihren Kundendienst an.
Nach dem Einschalten einer Kochzone hören die Leuchtanzeigen auf dem Bedienfeld nicht auf zu blinken.	Das Gefäß, das Sie beim Kochen verwenden, eignet sich nicht für Ihre Induktions-Kochzone. Oder der innere Durchmesser des Topfes beträgt weniger als 12 cm.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr (siehe beiliegende Liste) oder ein Gefäß entsprechender Größe.
Nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird die Lüftung noch einige Minuten lang betätigt.	Die Elektronik kühlt ab.	Es handelt sich um einen normalen Vorgang.
Die obere Seite Ihres Kochfeldes (Induktionsseite) ist kaum erwärmt (selbst beim Ausschalten).	Die Elektronik steht unter Spannung.	Es handelt sich um einen normalen Vorgang.
Ihr Kochfeld gibt ein leises „Klick-Klack“-Geräusch von sich.	Dieses Geräusch wird durch die Leistungsverteilung auf zwei Induktions-Kochzonen verursacht.	Es handelt sich um einen normalen Vorgang.

Hinweise für den Installateur

Aufgrund der Wärmeerzeugung beim Betrieb werden diese Geräte unter dem Typ Y – (EN60-335-2-6) geführt.

Sicherheitsvorkehrungen

Beachten Sie genau folgende Punkte:

- Die Seitenwände über der Arbeitsfläche in unmittelbarer Nähe des Kochfeldes müssen aus nicht brennbarem Material bestehen.
- Schichtpreßstoffüberzüge sowie der zum Befestigen derselben verwendete Kleber müssen hitzebeständig sein, um jegliche Beschädigung zu vermeiden.
- Der Frischluftstrom unter und hinter dem Kochfeld ermöglicht es, die Zuverlässigkeit desselben zu erhöhen, und garantiert gleichzeitig das Abkühlen des Kochfeldes in allen Einbaukonfigurationen.
- Ihr Kochfeld darf nicht über einer Spülmaschine, einer Waschmaschine, einem Kühl- oder Gefrierschrank installiert werden.

SEHR WICHTIG

Beim Einbau über einem Backofen muß die Zirkulation der Umluft garantiert sein. Für die Luftzufuhr ist an der Rückseite des Einbaumöbels eine Öffnung von mindestens 30 cm² unbedingt erforderlich.

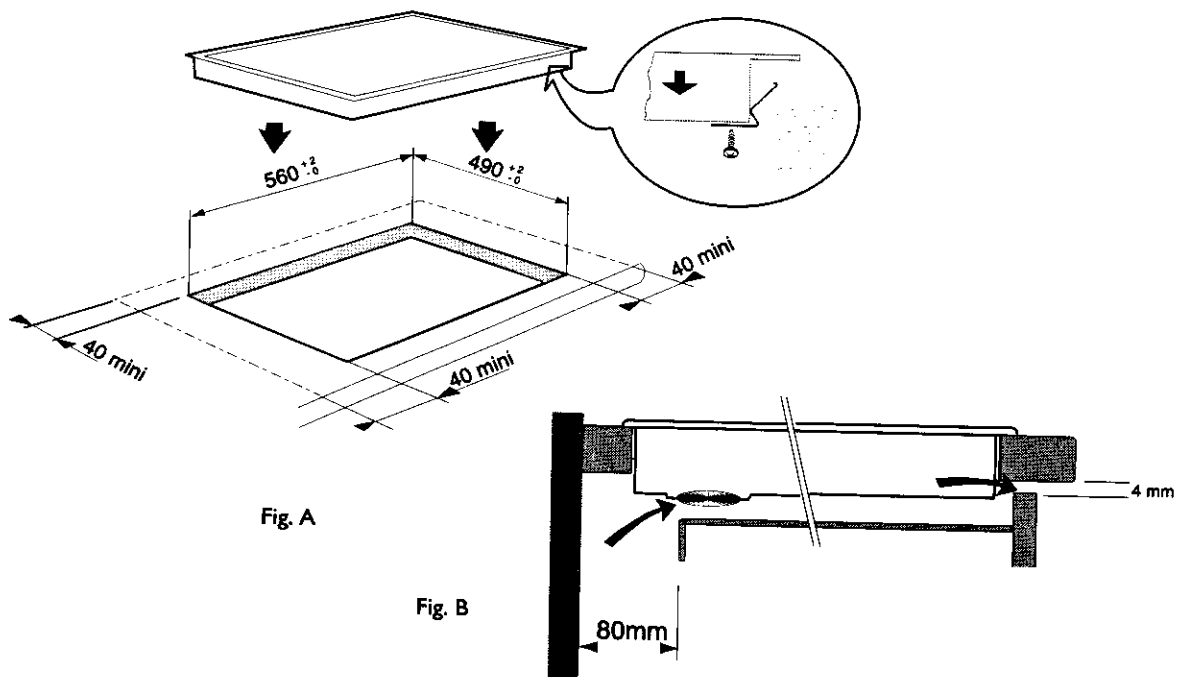
Sie müssen zwischen dem Backofen und dem Kochfeld* einen Isolationssatz einbauen (bei Ihrem Kundendienst oder Händler verfügbar). So ausgestattet kann der Backofen jedoch nur in einen Unterschrank eingebaut werden.

***Die NICHT-EINHALTUNG dieser Punkte hat die Annullierung der Garantie zur Folge.**

PNC-Nr.: 949 480 176

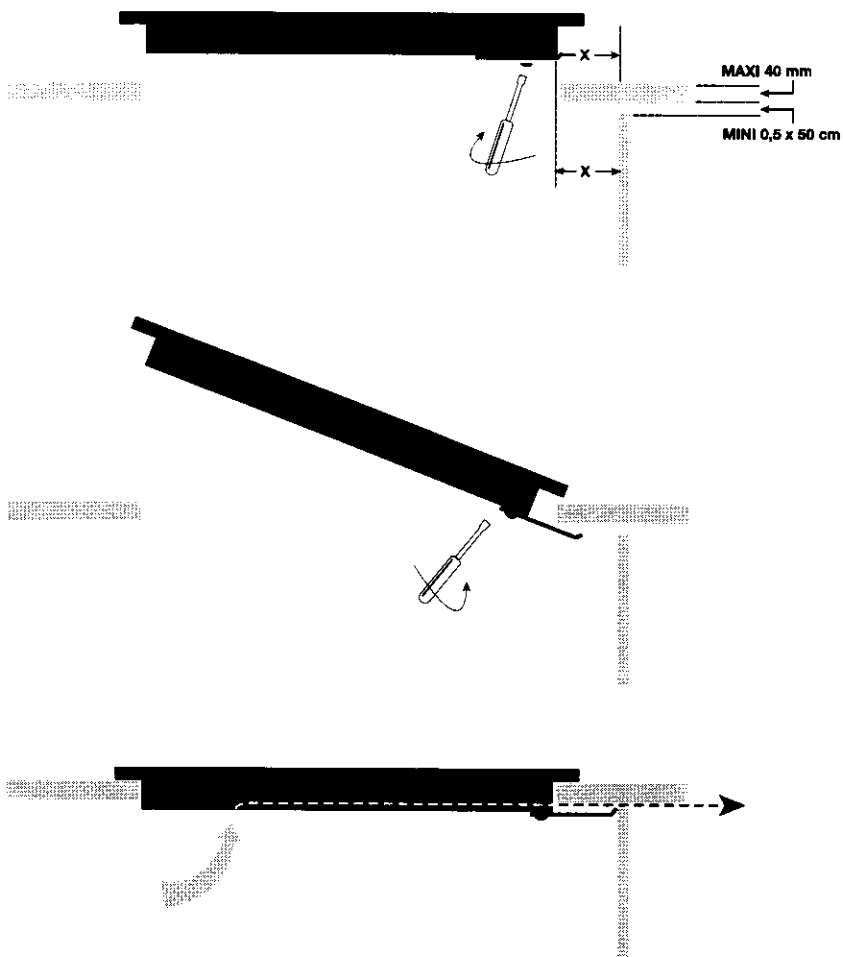
Installation des Kochfeldes

- Schneiden Sie in die Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den entsprechenden Abmessungen (Abb. A):
Messen Sie 40 mm ab, beginnend bei der Wand und den Seitenwänden (Rückseite oder/und Seiten).
Schutz der Ausschnittkanten
Die für die Arbeitsplatten verwendeten Spanplatten quellen unter Feuchtigkeitseinwirkung relativ schnell auf. Bestreichen Sie die Kante des Ausschnitts mit Lack oder einen Spezialkleber zum Schutz gegen Dampf und Kondenswasser, die sich unter der Arbeitsplatte bilden können.
- Kleben Sie die weiche Klebedichtung, die mit dem Gerät mitgeliefert wird, unter die Umrandung des Kochmuldenausschnittes. Durch diese Klebedichtung ist eine einwandfreie Abdichtung zwischen der Kochmulde und der glatten Arbeitsplatte gewährleistet.
- Passen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein.
- Befestigen Sie mit Hilfe der beiliegenden Befestigungsfedern die Kochmulde an der Arbeitsplatte.
- Achten Sie darauf, daß die Luftzufuhr durch das Gitter des Lüfters, der sich an der Rückseite befindet, nicht versperrt wird.



Einbau

- Entfernen Sie die vordere Querleiste des Möbels, um eine Luftdurchlaßöffnung von mindestens 5 mm über die gesamte Breite des Geräts zu gewährleisten. Positionieren Sie das Gerät wie folgt. (siehe Abb.).



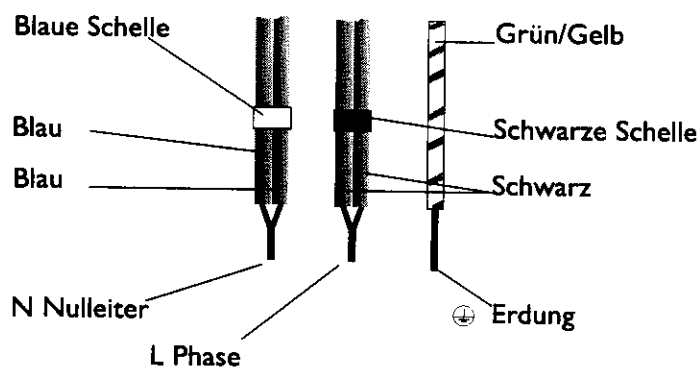
Anschluß

Diese Kochfelder werden mit einem Versorgungskabel des Typs 05 VVF (Querschnitt $1,5 \text{ mm}^2$) mit 3/5 Adern geliefert (davon eine für die Erdung: gelb/grün) und müssen an das Stromnetz mittels eines Steckers entsprechend der EWG 7-Publikation oder einer Vorrichtung mit omnipolarer Unterbrechung bei einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angeschlossen werden.

Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, oder wenn Sie es auswechseln möchten, so kann dies nur durch Ihren Kundendienst geschehen, da dafür spezielle Werkzeuge notwendig sind.

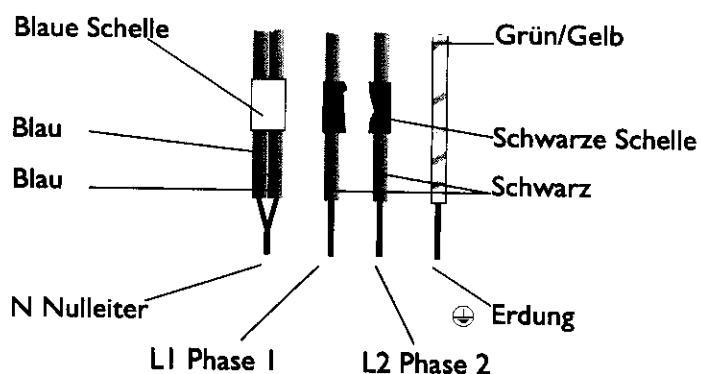
- 230 V einphasig

Die 3 Adern an Ihre Installation unter Beachtung der jeweiligen Farbe des Kabels anschließen.



- 400 V 2N dreiphasig

Die 4 Adern an Ihre Installation unter Beachtung der jeweiligen Farbe des Kabels anschließen.



Anmerkungen

Bei einer 400 V-Drehstromversorgung müssen Sie im Fall einer Störung Ihres Kochfeldes überprüfen, ob der Nulleiter richtig angeschlossen ist. Diese Vorsichtsmaßnahmen gelten im übrigen auch für alle anderen Elektrogeräte.

– Beim Anschließen der Spannung Ihres Kochfeldes oder nach einem längerem Stromausfall leuchtet ein Leuchtcode auf Ihrem Bedienfeld auf. Dieser Code erlischt automatisch nach ca. 30 Sekunden oder beim ersten Drücken auf eine beliebige Taste des Bedienfeldes.

Diese Anzeige ist normal und gegebenenfalls Ihrem Kundendienst vorbehalten. Keinesfalls hat sich der Benutzer des Kochfeldes darum zu kümmern.

Technische Daten

Betriebsspannung	230 V~ 50 Hz
Gesamtanschlußwert	5700 W
Abmessungen des Kochfeldes	
Breite	580 mm
Tiefe	510 mm
Höhe	68 mm
Gewicht (ca.)	14,5 kg
Einbauabmessungen	
Breite	560 mm
Höhe	63 mm
Tiefe	490 mm
Hersteller	Nr. 419