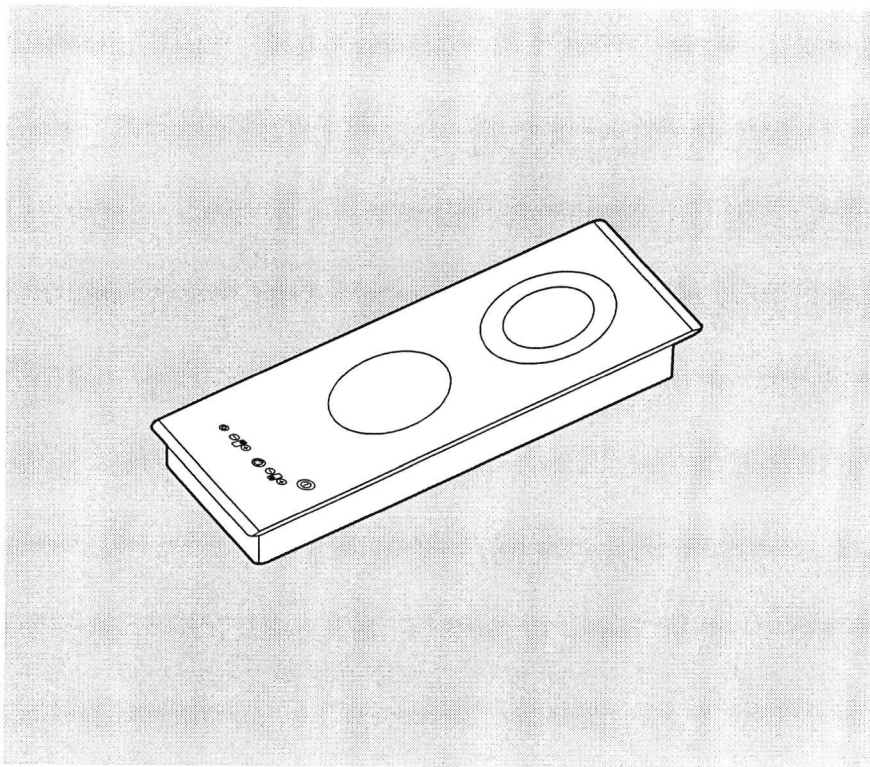


privileg

Glaskeramik-Kochfeld 290 S TC



Gebrauchs- und
Montageanleitung



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle.
Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere
Produkte ist Verlass.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben
wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie
soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen
Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie
diese Anleitung vor der Inbetriebnahme auf-
merksam durch. Sicherheitshinweise finden
Sie auf Seite 4.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort
überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei
Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen
Transportschaden feststellen, wenden Sie
sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei
der Sie das Gerät gekauft haben, oder an
das Regionallager, das es angeliefert hat.
Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kauf-
beleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem
neuen Glaskeramik-Kochfeld.

Ihre Quelle

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Worauf Sie achten müssen	5
Schäden vermeiden	5
Gerätebeschreibung	6
Glaskeramik-Kochfeld	6
Touch-Control-Bedienfeld	6
Tipps zum Geschirr und Kochen	7
Bedienung	8
Inbetriebnahme	8
Bedienung durch Sensortasten	8
Kochstufen	9
Kochzone einschalten	10
Kochzone ausschalten	10
Zweikreisumschaltung	11
Ankochautomatik	12
Verriegelung / Kindersicherung	14
Restwärmearzeige	15
Sicherheitsabschaltung	15
Bedienungsfehler	15
Reinigung und Pflege	16
Glaskeramik-Kochfeld	16
Was tun bei Problemen?	18
Hinweise zur Entsorgung	19
Montageanleitung	20
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	20
Elektroanschluss	20
Einbau	21
Elektrischer Schaltplan	24
Technische Daten	25
Kundendienst	26
Reparatur	26
Kundenbetreuung	26
Garantie-Information	28

Sicherheitshinweise



- 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.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochzone entzünden. Beaufsichtigen Sie den Kochvorgang. Bei entzündetem Fett oder Öl niemals Wasser dazugießen, weil Verbrennungsgefahr besteht. Das Geschirr zudecken, damit die Flamme erstickt. Kochzone ausschalten und Geschirr dort auskühlen lassen.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochzonen nicht berühren. Es könnte ein Kurzschluss verursacht werden, wenn die Isolierung beschädigt wird. Deshalb Anschlusskabel fernhalten.
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen. Sie können sich verbrennen oder verbrühen. Deshalb Kleinkinder vom Kochfeld fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Kochfeld arbeiten lassen.
- 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.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochzonen und Geräte-Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Den Kundendienst dann bitte verständigen.

Worauf Sie achten müssen

Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzen. Es besteht Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Betreiben Sie Kochzonen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochzonen nicht zur Raumheizung.
- Achten Sie auch auf saubere Kochzonen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Auf dem Kochfeld aufgesetztes Kochgeschirr sollte nicht verschoben werden, damit das Dekor nicht verkratzt wird. Kochgeschirr sollte nur von Kochzone zu Kochzone *gehoben* werden.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

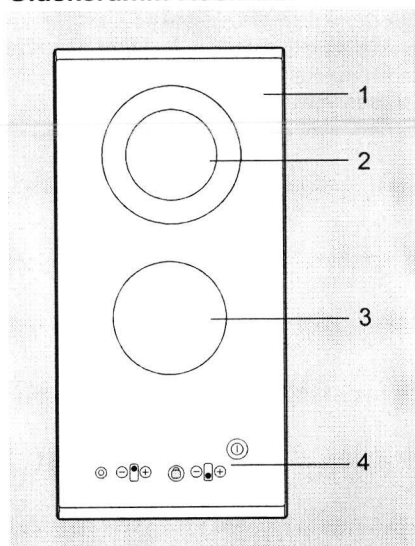
Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt; es darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden.

Es darf nicht zweckentfremdet werden.

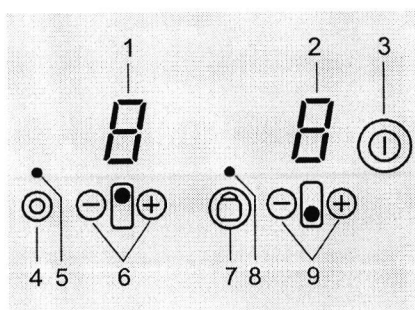
Gerätebeschreibung

Glaskeramik-Kochfeld



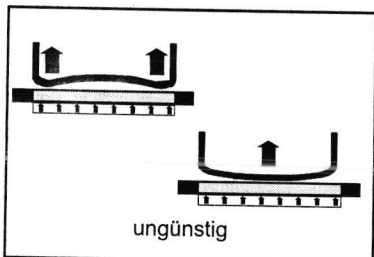
- 1 Glaskeramik-Kochfeld
- 2 Kochzone oben, Zweikreis
- 3 Kochzone unten
- 4 Touch-Control Bedienfeld

Touch-Control-Bedienfeld

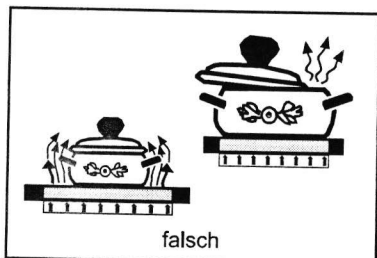


- 1 Kochstufen-Anzeige für obere Kochzone; Restwärmeanzeige
- 2 Kochstufen-Anzeige für untere Kochzone; Restwärmeanzeige
- 3 Ein-/Ausschalt-Taste (ⓘ)
- 4 Zweikreis-Taste (⊙)
- 5 Zweikreis-Kontroll-Leuchte
- 6 Minus-Taste (⊖) / Plus-Taste (⊕), obere Kochstelle
- 7 Verriegelungs-Taste (Ⓜ)
- 8 Verriegelungs-Kontroll-Leuchte
- 9 Minus-Taste (⊖) / Plus-Taste (⊕), untere Kochstelle

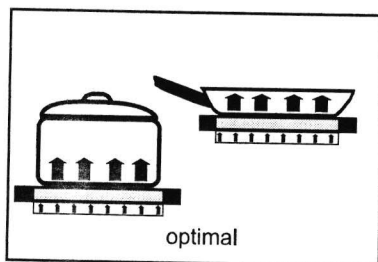
Tipps zum Geschirr und Kochen



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.

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.
- 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.
- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochzone gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochzone steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen 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.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.

Bedienung

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der nach kurzer Zeit abgeschlossen ist

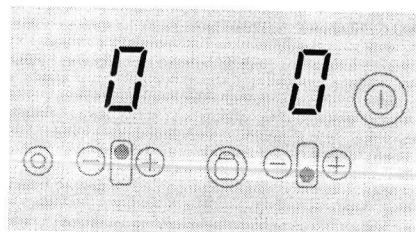
- Wischen sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocken sie anschließend diese.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für etwa 3 Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern und der elektronischen Steuerung beseitigt wird. Nur dann kann die Steuerung des Feldes einwandfrei funktionieren.

Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch „Touch-Control“ Sensortasten, die sich auf dem Kochfeld vorne befinden.

Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit einem Finger einen der aufgedruckten Kreise mit Symbol auf der Glaskeramikoberfläche berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Im Nachfolgenden wird zur Vereinfachung von „Taste“ gesprochen.



Kochstufen

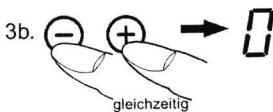
Die Heizleistung der Kochzonen kann in 9 Stufen eingestellt werden und wird in der Kochstufen-Anzeige angezeigt.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochzonen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

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

Bedienung



Kochzone einschalten

1. **Ein-/Ausschalt-Taste** solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Es erscheint „0“. Die Steuerung ist betriebsbereit.

2. **Plus-Taste** oder **Minus-Taste** einer Kochstelle gleich anschließend betätigen.

Durch die Minus-Taste wird die Kochstufe 4 eingeschaltet.

Durch die Plus-Taste wird die Kochstufe 9 mit Ankochautomatik eingeschaltet (Kapitel „Ankochautomatik“).

Durch Verweilen oder Tippen der Tasten kann eine gewünschte Kochstufe gewählt oder ausgeschaltet werden.

Kochzone ausschalten

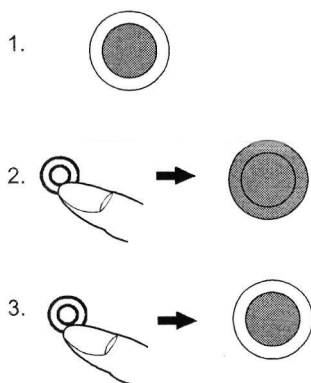
3a. **Minus-Taste** betätigen bis Kochstufe auf „0“ ist.
oder

3b. **Minus-Taste** und **Plus-Taste** gleichzeitig betätigen. Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet.
oder

3c. **Ein-/Ausschalt-Taste** betätigen. Das ganze Kochfeld wird vollständig ausgeschaltet.

Hinweise:

- Grundsätzlich wird jede korrekte Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.
- Nach dem Einschalten des Kochfeldes durch die Ein-/Ausschalt-Taste muss die weitere Betätigung innerhalb ca. 10 Sekunden erfolgen, weil sich ansonsten die Steuerung automatisch ausschaltet.



Zweikreiszuschaltung

Durch die Kreiszuschaltung kann der äußere Heizkreise zugeschaltet werden.

1. Obere Kochzone einschalten und Kochstufe wählen.
2. **Zweikreis-Taste** ☉ betätigen. Äußerer Heizkreis wird zugeschaltet, Zweikreis-Kontroll-Leuchte leuchtet.
3. Die Abwahl des äußeren Heizkreises erfolgt durch erneutes Betätigen der **Zweikreis-Taste** ☉ , oder durch Abschalten der Kochzone.

Bedienung

Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Dauer Sekunden
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	-

Ankochautomatik

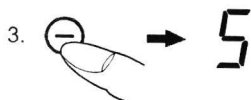
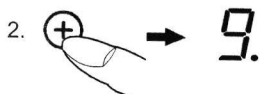
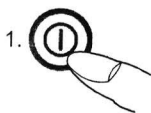
Die beiden Kochzonen besitzen eine Ankochautomatik, bei der das Ankochen mit voller Leistung (Stufe 9) nach einer bestimmten Zeit auf die Fortkochstufe (1 bis 8) automatisch zurückgeschaltet wird. Bei Anwendung der Ankochautomatik muss also lediglich die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergegart werden soll.

Ankochautomatik ist gut geeignet für ...

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

Ankochautomatik ist nicht geeignet für ...

- Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden
- Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit
- das Kochen mit dem Dampfkochtopf



Ankochautomatik einschalten

1. Kochfeld mit der **Ein-/Ausschalt-Taste** einschalten.
2. **Plus-Taste** einmal betätigen, um Kochstufe 9 direkt zu wählen. Der Dezimalpunkt in der Kochstufenanzeige leuchtet für 10 Sekunden. Die weitere Betätigung muss nun innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten erlischt der Dezimalpunkt.
3. **Minus-Taste** mehrmals betätigen, um gewünschte Fortkochstufe von 1-8 zu wählen. Damit ist die Ankochautomatik aktiviert.

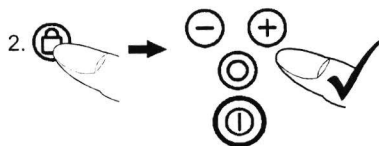
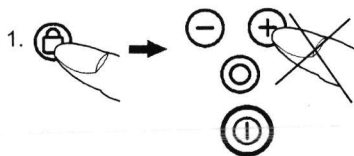
Ankochautomatik vorzeitig ausschalten:

1. **Minus-Taste** betätigen bis Kochstufenanzeige „0“ zeigt.

Hinweis

Erfolgt die Wahl der Fortkochstufe nachdem der Dezimalpunkt erloschen ist, so ist die Ankochautomatik nicht aktiviert.

Bedienung



Verriegelung / Kindersicherung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung und eine Einstellung (z.B. Kochstufe 4) gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-schalt-Taste  bleibt zum Ausschalten des Feldes bedienbar.

Die Verriegelung kann sowohl bei ausgeschaltetem als auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktiviert werden.

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten!

Damit dient die Verriegelung auch als Kindersicherung, um das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes oder beabsichtigtes Bedienen zu sperren.

Verriegelung aktivieren

1. **Verriegelungs-Taste**  solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet und erlischt nach wenigen Sekunden. Die Verriegelung ist aktiviert, die Tasten sind gesperrt.

Verriegelung aufheben

2. **Verriegelungs-Taste**  solange betätigen, bis ein Signalton ertönt. Die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte erlischt und die Verriegelung ist aufgehoben.

Hinweis zu ausgeschaltetem Feld:

Falls die Ein-/Aus-schalt-Taste  betätigt wird, ertönt ein Signalton und die Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet kurz auf, um den Benutzer auf die aktivierte Verriegelung aufmerksam zu machen.

H

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer Kochzone signalisiert das „H“ in der Kochstufenanzeige:

Vorsicht, Kochzone heiß!

Nach Abkühlung der Kochzone erlischt das „H“.

Eingestellte Kochstufe	Sicherheits- abschaltung Stunden
1	10
2, 3	5
4	4
5	3
6, 7, 8	2
9	1

Sicherheitsabschaltung

Durch die Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld ausgeschaltet, falls an einer in Betrieb befindlichen Kochzone über längere Zeit keine Einstellung vorgenommen wurde. Diese Zeit bis zum Abschalten ist abhängig von der Kochstufe und kann der Tabelle entnommen werden.

Falls die Sicherheitsabschaltung angesprochen hat, erscheint ein „H“ bei vorhandener Restwärme in der Anzeige.

Nach Betätigung der **Ein-/Ausschalt-Taste**  ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Bedienungsfehler

Falls eine oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden betätigt werden, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet das ganze Kochfeld automatisch ab. Dies kann ungewollt durch Überkochen oder einen aufgesetzten Topf geschehen.

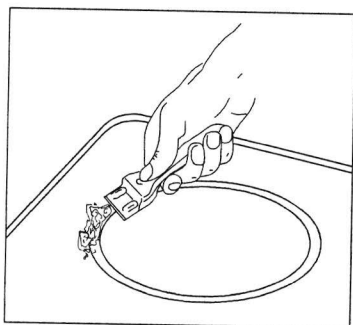
Falls die Verriegelung aktiviert wurde und eine gesperrte Taste betätigt wird, so wird dies mit einem langen Signalton und einem Aufleuchten der Verriegelungs-Kontroll-Leuchte quittiert.

Reinigung und Pflege



Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.

Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/Ausschalt-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.

Tipp: Zur Reinigung und Pflege des Kochfeldes finden Sie im großen Quelle Katalog oder in unseren Verkaufshäusern entsprechende Pflegemittel.

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, perlmuttartig 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. dem 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.

Wichtig:

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

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Sind die Kochzonen verriegelt, d.h. Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet? Verriegelungs-Taste  betätigen um Verriegelung aufzuheben.
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Nach dem Einschalten durch die Ein-/Ausschalt-Taste schaltet sich das Kochfeld von selbst wieder aus:

Falls nach ca. 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet worden ist, geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich von selbst aus.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Haben Sie aus Versehen die Ein-/Ausschalt-Taste  betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Hat die Sicherheitsabschaltung angesprochen, d.h. eine Kochstufe wurde über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert benützt? „Siehe Absatz Sicherheitsabschaltung“.

Die Kochzonen lassen sich nicht ausschalten

- Sind die Kochzonen verriegelt, d.h. Verriegelungs-Kontroll-Leuchte leuchtet kurz auf? Verriegelungs-Taste  betätigen um Verriegelung aufheben.

Hinweise zur Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Styropor, Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff-Sammelbehältern. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

Altgeräte-Entsorgung

Wenn das Kochfeld eines Tages ausgedient hat, sollten Sie es nicht einfach in den Hausmüll werfen.

Sicher gibt es in Ihrer Gemeinde einen Wertstoff- oder Recyclinghof, über den Altgeräte angenommen und einer Verwertung zugeführt werden. Machen Sie sich diese kleine Mühe - unserer Umwelt zuliebe.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar.

Montageanleitung

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.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- 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.

Elektroanschluss

- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Feld ist mit Netzanschlussleitung und Schutzkontaktstecker ausgestattet. Diesen ans Netz 230 Volt, Wechselstrom 50 Hz anschließen.
- Die Elektrosteckdose muss vorschriftsmäßig installiert und mit 16 A abgesichert sein. Diese ist links oder rechts, außerhalb des Strahlungsbereiches des Gerätes anzuordnen.
- Die Schutzkontaktsteckdose sollte zugänglich sein. Andernfalls ist eine allpolige Trennmöglichkeit mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm, z.B. ein LS-Automat, vorzusehen.
- Die unbenötigte Länge der Anschlussleitung darf nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt werden.

Einbau

Wichtige Hinweise

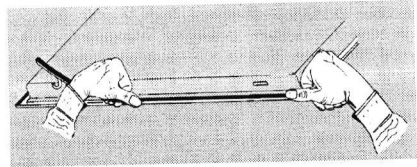
- Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muss ein Zwischenboden, im Mindestabstand von 100 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein (siehe Abb.).
- Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.
- Eventuelle Traversleisten unterhalb der Arbeitsplatte müssen mindestens im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes entfernt werden.
- 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

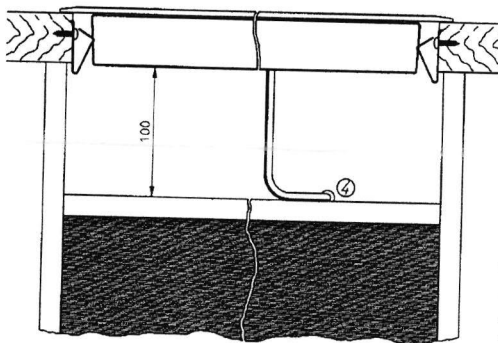
Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

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 Kochfelds in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk (nicht im Lieferumfang) vorzunehmen.



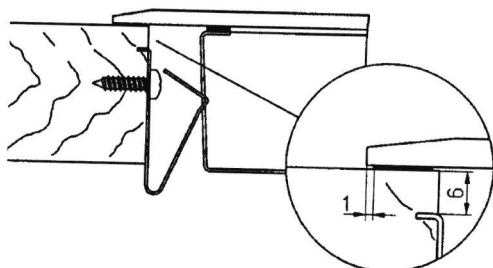
Montageanleitung



Arbeitsplattenausschnitt

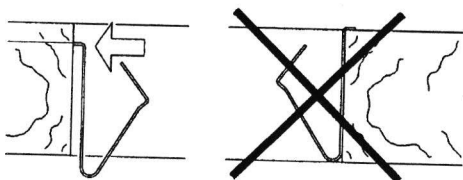
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Federn werden nach Zeichnung in den Ausschnitt mit Hilfe des beigelegten Metallwinkels angesetzt und festgeklopft. Anschließend beim Einschrauben grundsätzlich das obere Loch verwenden, es sei denn die Arbeitsplatte ist gefliest.



Hinweis

Die Rückwand sollte nach Möglichkeit offen sein.

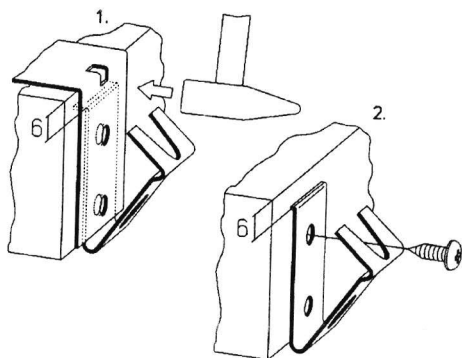


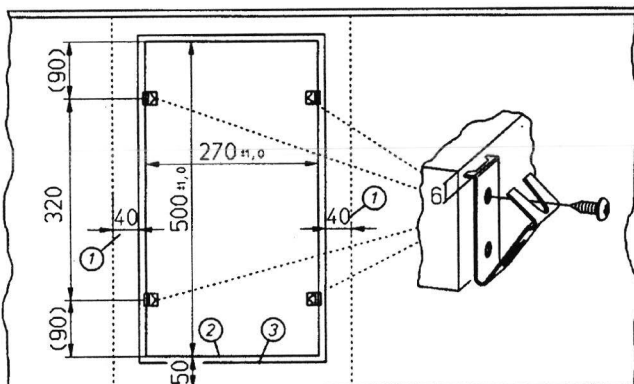
Kochfeld einsetzen

Glaskeramik-Kochfeld so von oben in den Ausschnitt einsetzen, dass das Touch-Control-Bedienfeld vorne ist. Dann muss das Kochfeld gleichmäßig in die Federn gedrückt werden.

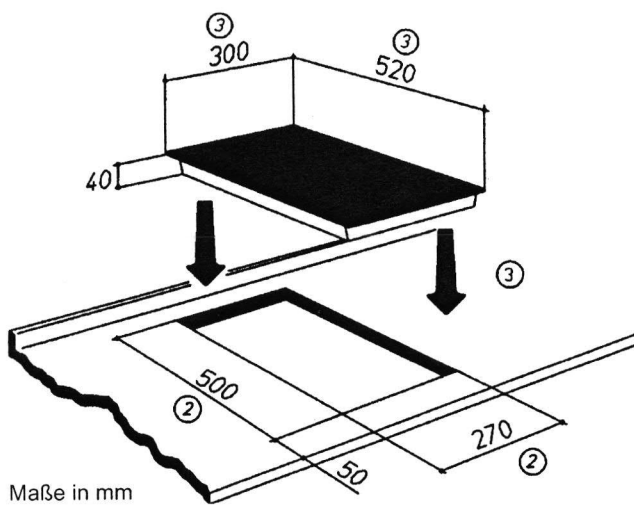
Wichtig:

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



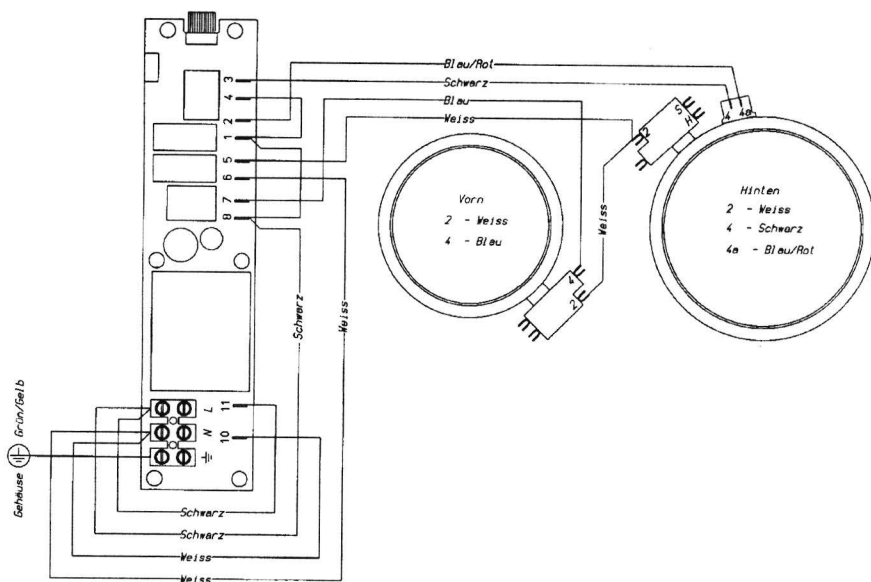
Maße in mm

Montageanleitung

Elektrischer Schaltplan

Der Elektrische Schaltplan ist nur für den Elektro-Fachmann, wie z.B. den Technischen Kundendienst bestimmt!

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.



Technische Daten

Glaskeramik-Kochfeld 290 S TC	Produkt-Nr.	443.505
Abmessungen		
Kochfeld Höhe/ Breite/ Tiefe	mm	40 x 300 x 520
Einbaumaße Breite/ Tiefe	mm	270 x 500
Kochzonen		
Zweikreis-Kochzone oben	Ø cm / kW	12 bzw. 18/ 1,7
Einkreis-Kochzone unten	Ø cm / kW	14,5/ 1,2
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		230V, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Kochfeld, gesamt	kW	2,9
Ausstattung		
Steckerfertige Netzanschlussleitung		ja
Restwärmeanzeige		ja

Kundendienst

Reparatur

Sollten Sie technische Probleme mit dem Kochfeld haben und eine Reparatur benötigen, dann verständigen Sie bitte unsere nächstgelegene Kundendienststelle unter Angabe der Produkt- und Privileg-Nummer.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typschild ist auf der Unterseite des Kochfeldes angebracht.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog.

Wichtig

Bevor Sie jedoch den Kundendienst rufen, sollten Sie anhand dieser Gebrauchsanleitung prüfen, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können. U.a. finden Sie im Kapitel „Was tun bei Problemen“ einige Tipps.

Kundenbetreuung

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung.

Die Anschrift lautet:

**Quelle Aktiengesellschaft
Kundenbetreuung
90762 Fürth**

Produkt-Nr. _____

Privileg Nr. _____

Wichtig:

Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.





Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein, u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Glaskeramik-Kochfeld 290 S TC

Produkt-Nr. 443.505