

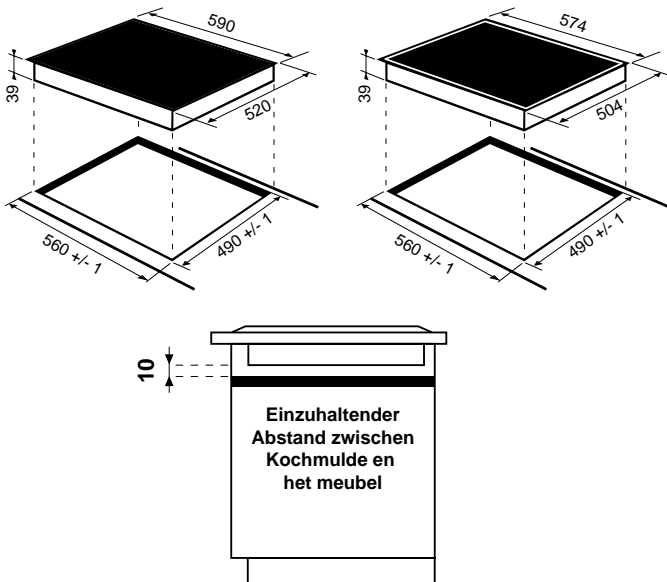
Installation und Befestigung

Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

Wichtig: Vor jeder Reinigung und Pflege muss das Kochfeld vom Stromnetz getrennt werden.

Installation

- Das Kochfeld wird auf einem Unterschrank angebracht, an dem nur in der Arbeitsplatte ein entsprechender Ausschnitt vorzunehmen ist.
- Das Material der Arbeitsplatte muss einer Temperaturbelastung von 100°C standhalten.
- Das Kochfeld muss in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche angebracht werden, um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und ein Überhitzen der angrenzenden Flächen zu vermeiden.



Befestigung

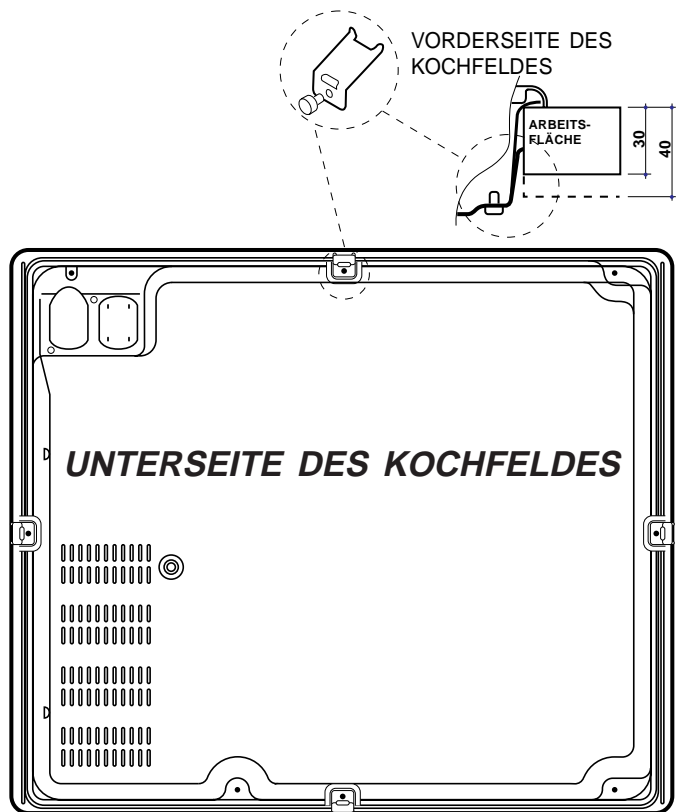
Sehr wichtig: Das Glaskeramik-Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden. *Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.*

Die Befestigungsklammern werden mittels Schrauben angebracht (siehe Schema).

Diese Schrauben müssen jederzeit zugänglich sein.

Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes in den Möbelausschnitt, damit es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.

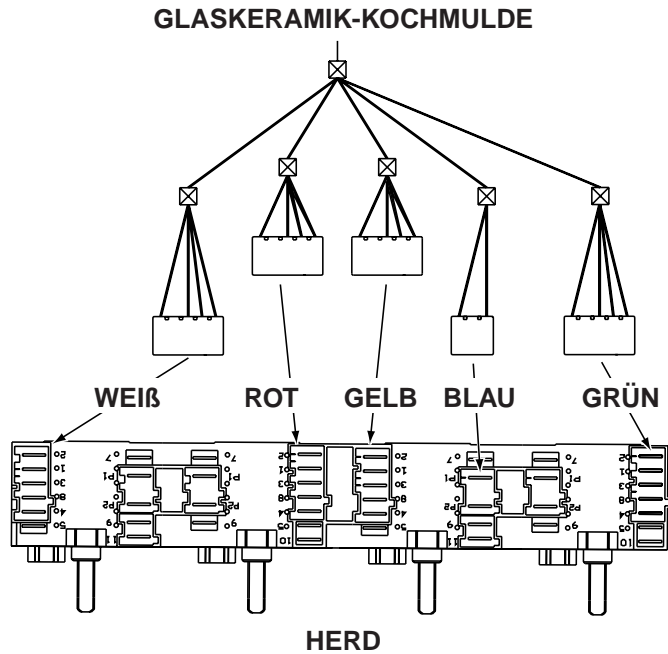
MONTAGE DER KLAMMERN AN DER UNTERSEITE



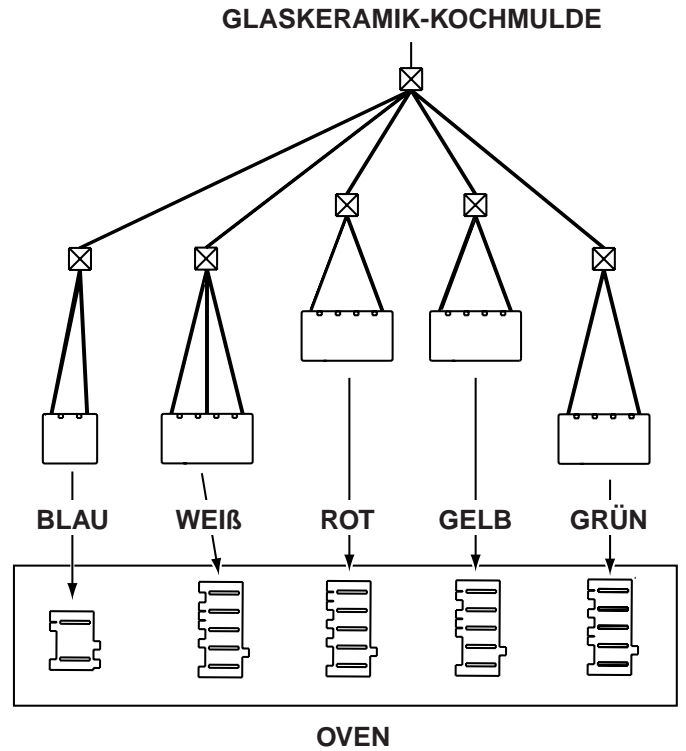
Anschluss des Kochfeldes an den Backofen

Dieses Gerät kann nur in Verbindung mit bestimmten Backöfen betrieben werden; eine Auflistung derselben befindet sich im Beipack zur Dokumentation.

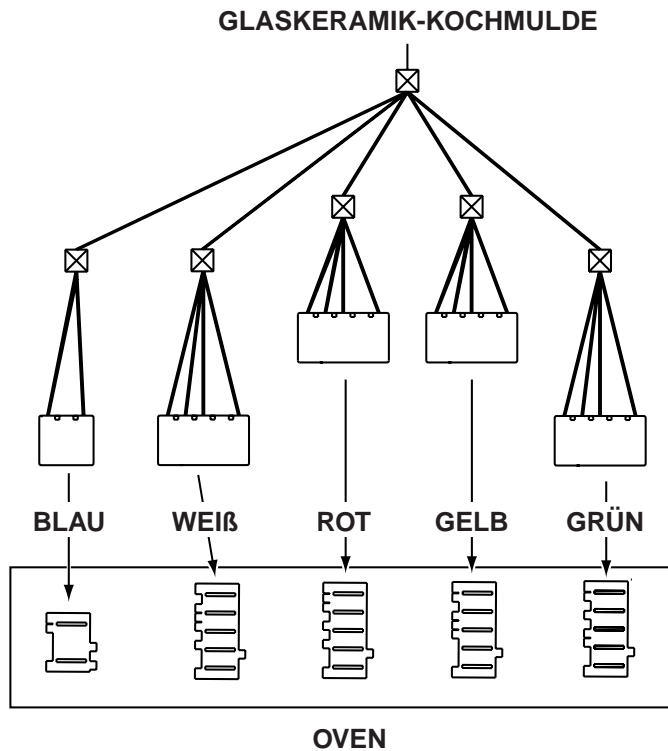
KBH 6004 - KBH 6000



KBH 6014 - KBH 6014 D



KBH 6034 DO - KBH 6024 DO



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/EWG vom 22.07.1993 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;

Beschreibung und Verwendung der Kochzonen

Strahlungsbeheizungselemente

Bei dieser Art von Heizelementen handelt es sich um Heizkörper, die aus einer Vielzahl von Ringen bzw. Spiralen bestehen, welche eine optimale Wärmeverteilung über den gesamten Topfboden gewährleisten und somit bestmögliche Garergebnisse bei Niedrigtemperaturen ermöglichen. Schmorgerichte, Soßen oder aufzuwärmende Fertiggerichte.

KOCHFELDER	KBH 6034 DO		KBH 6024 DO		KBH 6014 D	
Kochzonen	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)
Hinten links	RO 1000/1800	180	RO 1000/1800	180	R 1400	160
Vorne links	R 1400	160	R 1400	160	R 1800	180
Hinten rechts	RD 1000/2200	210	RD 1000/2200	210	RD 1000/2200	210
Vorne rechts	R 1200	140	R 1200	140	R 1200	140
Gesamtleistung	6600		6600		6600	
	R = einfache Strahlerkochzone, RO = ovale Strahlerkochzone, RD = Doppel-Strahlerkochzone					

KOCHFELDER	KBH 6014		KBH 6004		KBH 6000	
Kochzonen	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)	Leistung (in W)	Durchmesser (in mm)
Hinten links	R 1400	160	R 1200	140	R 1200	140
Vorne links	R 1800	180	R 1700	180	R 1700	180
Hinten rechts	R 1200	140	R 1200	140	R 1200	140
Vorne rechts	R 2300	210	R 2100	210	R 1700	180
Gesamtleistung	6700		6400		6000	
	R = einfache Strahlerkochzone, RO = ovale Strahlerkochzone, RD = Doppel-Strahlerkochzone					

Die nachstehenden Tabellen liefern nützliche Hinweise für einen optimalen Einsatz der verschiedenen Kochzonen.

KBH 6034 DO - KBH 6024 DO - KBH 6014 D KBH 6014

Leistungsstufe	Garart
1	Schmelzen von Butter und Schokolade
2/3	Erhitzen von Flüssigkeiten
4/5	Zubereitung von Cremes und Soßen
6/7	Suppenfleisch, Kalbsragout, Süßspeisen
8/9	Reis- oder Nudelgerichte
10/11	Garen bei starker Hitze: Steaks, Fisch, Omelettes
12	Frittieren

KBH 6004 - KBH 6000

Leistungsstufe	Garart
0	ausgeschaltet
1	Für Gemüse- und Fischgerichte
2	Zum langsamen Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Gemüsesuppen, Hülsenfrüchten etc.
3	Zum langsamen Garen von Kartoffeln (Dämpfen), Gemüsesuppen, Hülsenfrüchten etc.
4	Zum Braten (mittlere Hitze)
5	Zum Braten (starke Hitze)
6	Zum Anbraten oder schnellen Aufkochen

Die Restwärmanzeigen bleiben auch nach Ausschalten der Kochzonen noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60 °C sinkt, um Sie auf die Verbrennungsgefahr aufmerksam zu machen.


Schalterknöpfe

Sie befinden sich auf der Backofen-Bedienblende und erlauben die stufenlose Einstellung der Leistung jeder einzelnen Kochzone (von 1 bis 12 oder von 1 bis 6).


Einstellung der erweiterbaren Kochzonen

Die erweiterbaren Kochzonen (konzentrisch oder oval) besitzen im Unterschied zu den gewöhnlichen Kochzonen zwei Heizkreise.

Möchten Sie nur die kleine Kochzone benutzen, drehen Sie den Schalterknopf je nach gewünschter Heizleistung auf eine Position zwischen 1 und 12.

Für die große Kochzone drehen Sie den Schalterknopf zunächst auf die Position  und stellen Sie dann die gewünschte Leistungsstufe ein.

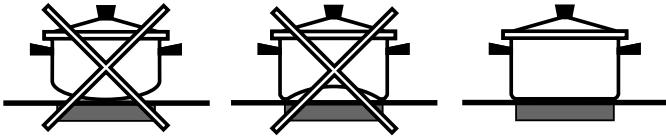
Sonderfall - KBH 6034 DO

Mit Hilfe des Reglerknopfes, welcher der ausgewählten Kochzone entspricht, schalten Sie normalerweise nur den inneren Bereich der erweiterbaren Kochzone ein. Um die gesamte Kochzone (also sowohl den inneren als auch den äußeren Bereich) einzuschalten, drücken Sie die sich auf dem Kochfeld befindliche Taste . Nun kann die gewünschte Temperatur über denselben Reglerknopf bis 12 eingestellt werden.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Sie können Ihr Kochfeld optimal nutzen, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicherzustellen, dass dieser ganz auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie stets Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, so dass die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen. Demnach würden bei Verwendung desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.
- Das Glaskeramikkochfeld ist sowohl gegen Temperaturschocks als auch gegen mechanische Schocks beständig. Dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. **Schalten Sie das Gerät in diesem Falle umgehend vom Stromnetz** und wenden Sie sich zwecks Reparatur des Kochfeldes an eine zuständige Kundendienststelle.

Halten Sie das Kochfeld stets sauber. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen ausgeschaltet und erkaltet sind.

Edelstahlrahmen (nur an verschiedenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

Reinigung und Pflege des Kochfeldes

Die als Heizfläche eingesetzte Glaskeramikplatte ist vollkommen glatt und porenfrei; sie ist sowohl gegen Temperaturschocks als auch gegen mechanische Schocks beständig. Damit ihre ursprünglichen Eigenschaften erhalten bleiben, empfehlen wir folgende Pflege:

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Platte mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist die Platte mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit einem Schaber (Klingenschaber) entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche, falls Speisen überkochen. Es empfiehlt sich, die Platte erst zu reinigen, wenn sie abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Reinigungsmittelrückstände könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes festsetzen.

Wichtige Empfehlungen

- **Die Verwendung von Scheuermitteln sowie scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln**, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, welche die Oberfläche des Kochfeldes dauerhaft beschädigen würden, ist absolut zu vermeiden.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie **Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern**. Sollten derartige Materialien dennoch auf dem Kochfeld geschmolzen sein, müssen sie **sofort** mit einem Schaber (Klingenschaber) von der noch heißen Kochzone entfernt werden.
- **Das Kochfeld ist ausschließlich zum Kochen zu verwenden**. Auch wenn das Gerät nicht benutzt wird, dürfen keine Gegenstände darauf abgelegt werden. Verwenden Sie das Kochfeld also nicht als Ablage (z.B. für Besteck, Töpfe, Küchentücher usw.) und auch nicht als Unterlage zum Schneiden.
- Aluverpackungen, Klarsichtfolie oder Behältnisse aus Plastik dürfen niemals auf die heißen oder auch nur noch lauwarmen Oberflächen gelegt bzw. gestellt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

