

GEBRAUCHSANWEISUNG

INDUKTIONSKOCHFELD

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



INFORMATION!

Wichtige Informationen, Tipp, Bemerkung



WARNUNG!

Warnung - allgemeine Warnungen



Es ist wichtig, dass Sie die Anweisungen sorgfältig lesen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Lesen sie bitte die gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie diese zum späteren nachschlagen auf	4
Eingebautes Glaskeramik-Induktionskochfeld	7
Technische Daten	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Kochmulde	8
Glaskeramikoberfläche	8
Kochstufe	8
Energie sparen	8
Funktion des Induktionskochfelds	9
Topferkennung	9
Induktionstaugliches Kochgeschirr	10
Bedienung der Kochzonen	11
Kochzone einschalten	11
Besonders starke Kocheinstellung (Power boost)	11
Ankochautomatik	12
Timer	13
Kindersperre	13
Sicherheitsabschaltung	14
Restwärmeanzeige	14
Überhitzungsschutz	14
Automatische abschaltung	14
Reinigung und Pflege	15
Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes	17
Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige	18
Installieren eines eingebauten Kochfelds	19
Ausschnittabmessungen des eingebauten Kochfelds	19
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	20
Schaumdichtung anbringen	23
Anschluss an das Stromnetz	24
Anschließen des eingebauten Kochfelds an den eingebauten Herd	24
Entsorgung	25
Entsorgung von Gerät und Verpackung	25

Sicherheitshinweise



Lesen sie bitte die gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie diese zum späteren nachschlagen auf

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

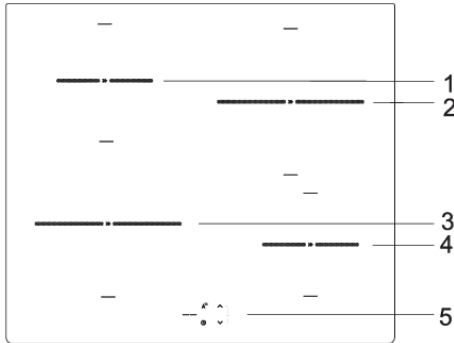
HINWEIS: Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körpervverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Eingebautes Glaskeramik-Induktionskochfeld



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Modul zur Verwaltung zusätzlicher Kochfeldfunktionen

Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Code
- C. Typ
- D. Warenzeichen
- E. Modellbezeichnung
- F. Technische Daten
- G. Zeichen für Konformität

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie **die Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

Beim ersten Gebrauch kann ein charakteristischer Geruch „nach Neuem“ auftreten, der mit der Zeit verschwindet.

Kochmulde

Glaskeramikoberfläche

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar.
- Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

Kochstufe

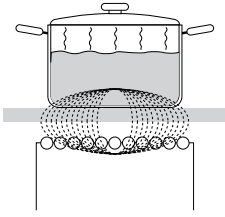
Die Heizleistung der Kochfelder kann auf 10 verschiedene Stufen eingestellt werden.
Leistungsstufentabelle

Stufe	Zweck
0	abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	schmelzen, aufwärmen, warmhalten
3	köcheln, abtauen und aufwärmen
4 - 5	kochen, dünsten
6	schonendes braten und rösten von kleineren Mengen
7 - 8	braten und rösten von größeren Mengen, frittieren
9	ankochen bis zum Sieden
P	Power Boost - vorübergehende maximale Leistung Zum schnellen Ankochen

Energie sparen

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Schnellkochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie Kochtöpfe beim Kochen immer mit entsprechend großen Topfdeckeln zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

Funktion des Induktionskochfelds



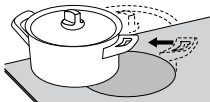
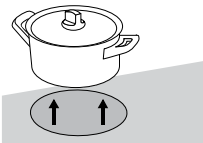
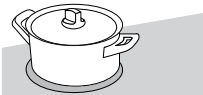
- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone ist nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt mit der Wärmerückstrahlung durch die Pfanne. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme durch "H" angezeigt.
- Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

⚠️ WARNUNG!

Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

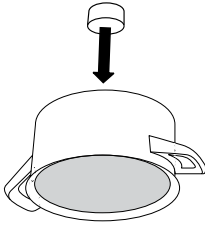
Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

Topferkennung



- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol 'L'. Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Kochstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

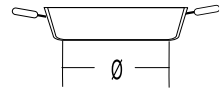
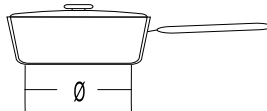
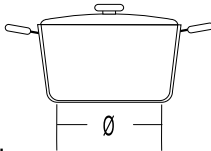
Induktionstaugliches Kochgeschirr



- Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr: Stahlkochtöpfe, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Edelstahl.
- Für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
- Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

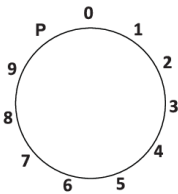
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Der Kochtopfboden muss eben sein.



Bedienung der Kochzonen

Kochzone einschalten



Schalten Sie die Kochbereiche mit den Knöpfen am Steuergerät ein. Symbole neben den Knöpfen zeigen an, welcher Kochbereich von einem bestimmten Knopf gesteuert wird.
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Kochleistung zu erhöhen. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Schalten Sie den Kochbereich 3 bis 5 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus, um die Restwärme zu nutzen und Strom zu sparen.

Kochstufe

Die Heizleistung der Kochfelder kann auf 10 verschiedene Stufen eingestellt werden.

Leistungsstufentabelle

0	Der Kochbereich ist eingeschaltet.
1–2	Warm halten und wiederaufheizen einer kleinen Menge von Lebensmitteln.
3–4	Wiederaufheizen.
5–6	Wiederaufheizen oder langsames Kochen einer großen Menge von Lebensmitteln.
7	Aufeinanderfolgendes Kochen (mehrere Omeletts usw.)
8	Kochen mit Fett (Braten/Frittieren etc.)
9	Schnelle Aufheizung.



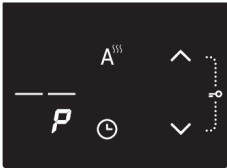
INFORMATION!

Die Displays leuchten weitere 5 Sekunden, nachdem alle Kochfelder ausgeschaltet wurden.

Besonders starke Kocheinstellung (Power boost)

Wenn Sie große Mengen an Lebensmitteln schnell aufheizen möchten, können Sie die Einstellung für schnelles Aufheizen in allen Kochfeldern aktivieren - Power boost.

Diese Einstellung wird nur für 10 Minuten aktiviert, danach wird die Stufe automatisch auf Stufe 9 abgesenkt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, können Sie das Power boost wiederaktivieren.



Aktivierung der besonders leistungsfähigen Kocheinstellung Power boost

Drehen Sie den Knopf auf die Stufe, gekennzeichnet mit **P**. Das Symbol erscheint auf der Kochfeldanzeige **P**.

Vorzeitiges Ausschalten der besonders starken Kocheinstellung Power boost

Wenn Sie die Kochstufe reduzieren, schaltet sich Power boost sofort aus.



INFORMATION!

Ein Heizfeld mit erhöhter Leistung P hat eine sehr hohe Heizleistung.

Ankochautomatik

Alle vier Kochfelder verfügen über einen speziellen Mechanismus, aufgrund dessen das Feld zu Beginn des Garvorgangs unabhängig vom tatsächlich eingestellten Stand mit voller Leistung arbeitet. Nach einer gewissen Zeit kehrt die Feldstärke auf den ursprünglich eingestellten Wert (1 bis 8) zurück. Wenn Sie diesen Mechanismus verwenden, müssen Sie daher nur die Stufe auswählen, in der Sie ein bestimmtes Gericht zubereiten möchten, oder mit der Sie das Gericht für eine lange Zeit kochen werden.

Automatische Schnellheizung eignet sich für:

Gerichte, die zu Beginn des Garvorgangs kalt sind, dann mit einer höheren Leistung des Kochfelds aufgeheizt werden und dannach länger köcheln, ohne dass der Garvorgang jederzeit überwacht werden muss (z. B. die Zubereitung von gekochtem Rindfleisch).

Automatische Schnellheizung eignet sich nicht für:

- Gerichte, die geröstet, gebraten oder gedünstet werden und häufig gewendet, gewässert oder gerührt werden müssen;
- Knödel oder Nudeln mit viel Flüssigkeit;
- Gerichte, die lange in einem Schnellkochtopf kochen müssen.

Aktivierung der automatischen Schnellheizung

- Zuerst stellen Sie die gewünschte Kochstufe auf dem ausgewählten Kochfeld ein. Innerhalb von 3 Sekunden drücken Sie dann die Taste, A um die automatische Schnellheizung einzuschalten. Auf der Kochfeldanzeige werden abwechselnd das Symbol  und die ausgewählte Stufe angezeigt. Wenn die Heizzeit mit zusätzlicher Leistung abläuft, schaltet das Kochfeld auf die ausgewählte Stufe, die ebenfalls ständig angezeigt wird.
- Die Kochautomatik schaltet sich vorzeitig aus, wenn Sie die Kochstufe verringern.

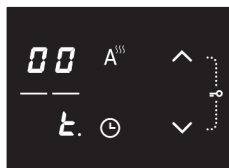
Wenn Sie die Stufe erhöhen, nachdem die Schnellheizungsautomatik bereits aktiviert wurde, schaltet sich die Automatik nicht aus, sondern berücksichtigt die neue Heizzeit mit der höchsten Leistung mit der abgezogenen Zeit, die bereits in der zuvor ausgewählten unteren Stufe verstrichen ist.

Eingestellte Kochstufe	Dauer der automatischen Heizung mit zusätzlicher Leistung (in Sekunden)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

Timer

Mit der Timer-Funktion können Sie die Betriebszeit für das ausgewählte Kochfeld auswählen, für das die Kochstufe bereits eingestellt wurde. Nach dieser Zeit schaltet sich dieses Kochfeld automatisch aus und auf der Kochfeldanzeige blinkt .

Ein akustisches Signal ertönt, das Sie darauf hinweist, dass das Kochen auf einem bestimmten Kochfeld beendet ist. Zum Unterbrechen berühren Sie eine beliebige Taste am Steuergerät oder drehen des entsprechende Knopf auf die Stufe , wodurch das Blinken der Kochfeldanzeige gestoppt wird.



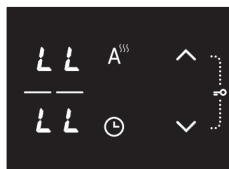
Zum Einstellen des Timers drücken Sie am Steuergerät die entsprechende Taste . Für das Kochfeld, für das die Anzeige der Betriebsstufe zeigt , können Sie jetzt mit den Tasten  und  die gewünschte Betriebszeit in Minuten einstellen, die auf der Anzeige der Kochstufen angezeigt wird.

Tippen Sie erneut auf die Timer-Taste, um den Timer für ein anderes Kochfeld einzustellen. .

Wenn der Timer eingestellt ist, leuchtet neben der Kochstufe das Symbol . Dieses Symbol blinkt auf dem Kochfeld mit dem eingestellten Timer, der der Ablaufzeit am nächsten ist.

Der Timer kann für das Kochfeld nicht eingestellt werden, wenn die Kochstufe auf  eingestellt ist. Den Timer können Sie auch einstellen, wenn keine Pfanne auf dem Kochfeld steht und die Kochstufe bereits eingestellt wurde. Wenn Sie eine Pfanne auf dieses Kochfeld stellen, beginnt der eingestellte Timer herunterzuzählen. Wenn Sie während des Kochens eine Pfanne vom Kochfeld nehmen, wird der Timer gestoppt, bis die Pfanne wieder zurückgesetzt wird.

Kindersperre



Durch Aktivieren der Kindersicherung können Sie den Betrieb bzw. die Nutzung von Kochfeldern verhindern. Auf diese Weise dient es als Schutz für Kinder.

Kindersicherung aktivieren

Sie können die Sperre aktivieren, wenn alle Kochfelder ausgeschaltet sind.

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und halten Sie sie für 3 Sekunden.
- Auf dem Display erscheint in allen Kochstufenanzeigen das Symbol .
- Kindersicherung ist aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

- Sie schalten die Kindersicherung auf die gleiche Weise aus. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und  und halten Sie sie für 3 Sekunden.
- Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Sicherheitsabschaltung

Der maximale Dauerbetrieb jedes Kochfelds ist begrenzt und kann aus der folgenden Tabelle abgeleitet werden. Wenn das Kochfeld aufgrund des Sicherheitsmechanismus ausgeschaltet ist, leuchtet am Display das Symbol  oder **H**, wenn noch Restwärme vorhanden ist. Das Kochfeld wird dann ausgeschaltet, indem der zu diesem Kochfeld gehörende Knopf in die Position gedreht wird .

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zeit bis zur Sicherheitsabschaltung in Stunden	10	5	5	4	3	2	2	2	1

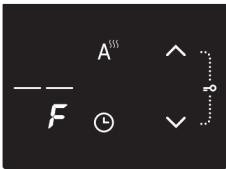
Beispiel: Sie stellen das Kochfeld auf Stufe 6 und lassen es längere Zeit laufen. Wenn Sie die Kochfeldeinstellung nicht ändern, schaltet sich das Kochfeld aufgrund des Sicherheitsmechanismus nach zwei Stunden aus.

Restwärmearzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist außerdem mit einer Restwärmearzeige ausgestattet **H**. Das Kochfeld wird nicht direkt beheizt, sondern über die von der Pfanne abgegebene Rückwärme. Solange nach dem Ausschalten des Kochfelds das Symbol leuchtet **H**, können Sie die verbleibende Wärme verwenden, um die Temperatur des Gerichts aufrechtzuerhalten oder ein Gericht abzutauen. Wenn das Symbol **H** verschwindet, ist das Kochfeld möglicherweise noch heiß. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Überhitzungsschutz

Jede Kochzone ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt und nach Beendigung des Garvorgangs einige Zeit in Betrieb bleibt.



Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem eingebauten Überhitzungsschutz, der die Elektronik vor Beschädigungen schützt, ausgestattet. Die Sicherung wirkt in mehreren Stufen. Wenn die Kochfeldtemperatur stark ansteigt, nimmt die Kochleistung automatisch ab. Wenn dies nicht ausreicht, wird die Leistung der heißen Felder weiter reduziert oder der Sicherheitsmechanismus schaltet sie vollständig aus. In diesem Fall blinken auf der Stufenanzeige **F** und **C**. Wenn das Kochfeld abkühlt, steht die volle Leistung des Kochfelds wieder zur Verfügung.

Automatische abschaltung

Wenn die Tasten während des Kochens zu lange aktiviert sind (verschüttete Flüssigkeit oder ein Gegenstand, der über die Sensortasten gelegt wird), schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden aus. Auf allen Displays blinkt  und ein akustisches Signal ertönt.



INFORMATION!

Entfernen Sie den Gegenstand bzw. wischen Sie die Flüssigkeit ab.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.



INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

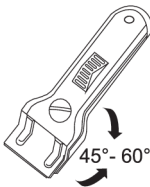
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.



INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



INFORMATION!

Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige

Das Kochfeld ist mit Sensoren zum Schutz vor Überhitzung ausgestattet. In diesem Fall können die Kochfelder oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch ausgeschaltet werden.

Fehleranzeige	Fehlerbeschreibung	Abhilfe
Blinken 8./-	Nach dem Anschließen an die Stromversorgung sind nicht alle Tasten auf die Position "0" gedreht.	Bringen Sie alle Tasten wieder auf Position "0"
F/C , F/b , oder F/d ; Blinken -. ,	Verschüttetes Wasser oder ein Gegenstand über den Sensoroberflächen bzw. eine verschmutzte Oberfläche.	Wischen Sie die Oberfläche der Sensoren ab oder entfernen Sie den Gegenstand vom Kochfeld.
Blinken F/6 und F/J	Fehlfunktion	Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG!

Wenn eine Fehlfunktion auftritt oder die Fehleranzeige trotz der in der Tabelle beschriebenen Maßnahmen nicht verschwindet, trennen Sie das Kochfeld einige Minuten lang vom Stromnetz (schrauben Sie die Sicherung ab oder schalten Sie den Hauptschalter aus) und schließen Sie es dann wieder an das Stromnetz und aktivieren Sie die Taste am Hauptschalter.

Falls Sie die Störung trotz der durchgeführten Maßnahme nicht beseitigen können, rufen Sie bitte den autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder regelwidrigen Gebrauchs des Geräts entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. In diesem Fall trägt der Kunde die Reparaturkosten selbst.



WARNUNG!

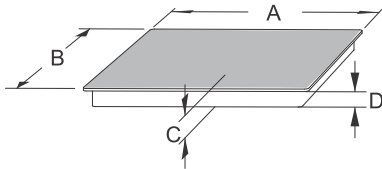
Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung oder Herausziehen des Steckers des Anschlusskabels aus der Steckdose vom Stromnetz getrennt werden.

Installieren eines eingebauten Kochfelds

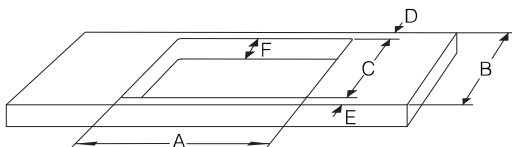
⚠️ WARNUNG!

- Das Gerät darf nur in ein Möbelelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier oder die Verkleidung des eingebauten Möbelelements muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100 °C) behandelt werden, da sie sonst aufgrund geringerer Temperaturbeständigkeit ihre Farbe und Form ändern können.
- Das Kochfeld eignet sich zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement mit einer Breite von 600 mm und mehr.
- Hängende Küchenelemente über dem Kochfeld müssen so hoch platziert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht beeinträchtigen.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss den Installationsanweisungen der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen der Gerätekannte und dem angrenzenden hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem eingebauten Kochfeld und der Rückwand ist in der Installationsabbildung angegeben.

Ausschnittabmessungen des eingebauten Kochfelds



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
60 cm	595-600	520-525	58-63	54



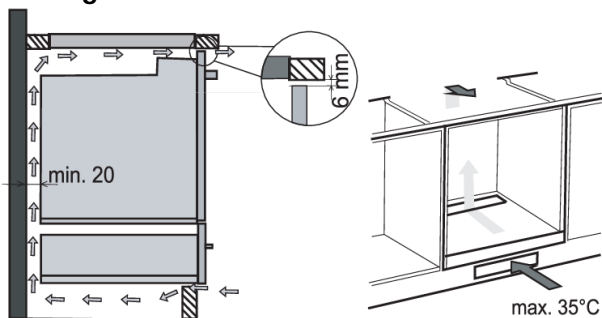
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
60 cm	560-562	min. 600	495 - 497	min 40	min 50	min 40

- Das Kochfeld kann in eine 40 - 50 mm dicke Arbeitsplatte eingebaut werden.
- Wenn Sie das Induktionskochfeld in eine vorhandene Aussparung einbauen möchten, prüfen Sie die Einbaumöglichkeit entsprechend den angegebenen Einbaumaßen (Einbautiefe 54 mm).

Installationsverfahren

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe Anweisungen zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparöffnung ein.

Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank



- Die Installation des Ofens unter dem Induktionskochfeld ist für BC3***** *I-Ofentypen möglich. Vor der Installation des Ofens muss die Rückwand des Kuchenelements im Bereich der Installationsöffnung entfernt werden. Eine Mindestöffnung von 6 mm muss auch vorne über die gesamte Breite des Elements vorgesehen sein.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.

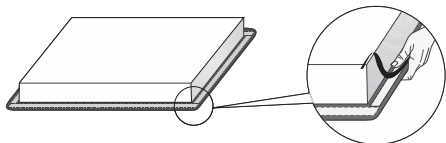
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.

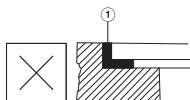
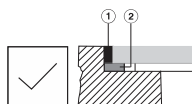


Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Silikondichtmasse vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt
2. Dichtungsband



WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Entfernen Sie den Silikonkitt vom Rand des Geräts mit einem geeigneten Werkzeug. Drücken Sie das Kochfeld von unten, um es aus dem Ausschnitt herauszunehmen.



WARNUNG!

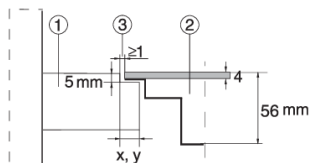
Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!



WARNUNG!

Der Kundendienst ist nur für Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten am Kochfeld verantwortlich. Informieren Sie sich über den Wiedereinbau des Kochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) bei Ihrem Küchenfachgeschäft.

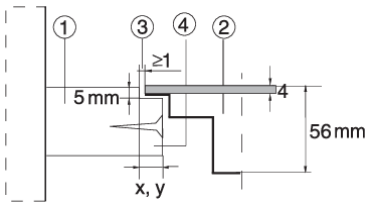
Arbeitsplatte aus Stein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

Keramische, Holz- oder Glasplatte



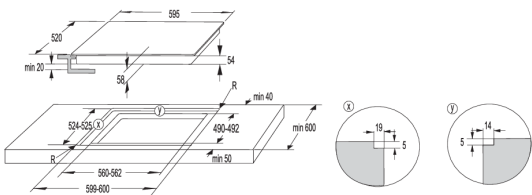
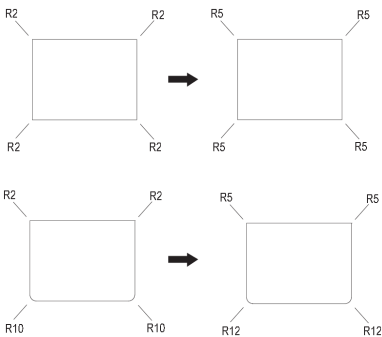
- 1. Arbeitsplatte
- 2. Gerät
- 3. Spalte
- 4. Holzrahmen (16 mm)

Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder (R10, R2) zu berücksichtigen.

GLAS

AUSSCHNITT



60 cm



WARNUNG!

Wird der Backofen unter einem Unterputz-Kochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.

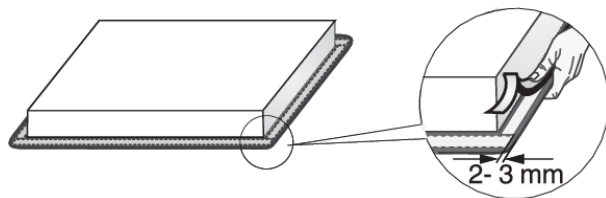
Schaumdichtung anbringen



INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds. Die Schutzfolie muss von der Dichtung entfernt werden. Die Dichtung sollte an die Unterseite des Glases geklebt werden (2-3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante geklebt werden. Die Dichtung darf sich in den Ecken nicht überlappen. Bei der Installation der Dichtung muss verhindert werden, dass das Glas mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt.



WARNUNG!

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

Anschluss an das Stromnetz

Anschließen des eingebauten Kochfelds an den eingebauten Herd



WARNUNG!

Die Verbindung darf nur von einem autorisierten Spezialisten durchgeführt werden.



WARNUNG!

Unterbrechen Sie vor jedem Vorgang immer die Stromversorgung des Geräts.

- Das eingebaute Kochfeld darf nur mit einem eingebauten Herd mit dem vom Hersteller angegebenen entsprechenden Verbindungssystem installiert werden.
- Das eingebaute Kochfeld verfügt über Leitungen mit zwei großen Stromanschlüssen - schwarz und weiß (**A1**) und dem gelbgrünen Erdungskabel (**A2**).
- An der oberen Wand des Ofens sind Steckdosen zum Anschließen großer schwarzer und weißer Anschlüsse angebracht (**B5**).
- Sie können die Steckverbinder ohne Werkzeug anschließen, indem Sie die Stecker in die entsprechenden Steckdosen einsetzen.
- Schließen Sie das gelbgrüne Erdungskabel an, indem Sie die Mutter an der oberen Wand des Ofens abschrauben, die Zahnscheibe anheben, die Kabelöse und die Zahnscheibe darauf einsetzen und die Mutter mit 1,2 Nm festziehen.
- Zwei weitere Anschlüsse werden von der Oberseite des Ofens angeschlossen, die mit diesem Induktionskochfeld kompatibel sind (**B4**). Verbinden Sie den Stecker mit den schwarzen und blauen Leitungen mit der linken Buchse des Steckers an der Unterseite des Induktionskochfelds und den Stecker mit den weißen und orangefarbenen Drähten mit der rechten Buchse des Steckers (**A3**).
- Wenn Sie die Steckerverbindung ausgetauscht haben, steuern die rechten Kochfeldsteuertasten die linken Kochfelder. Die Verbindung dieser beiden Steckverbinder muss ausgetauscht werden.
- Nach dem Anschließen schalten Sie alle Heizungen für etwa 3 Minuten lang ein, um ihre Funktion zu überprüfen.



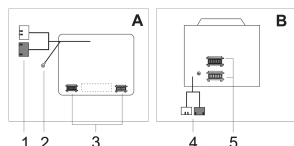
WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass Sie das entsprechende Steckerpaar anschließen (drücken Sie den Stecker leicht in die Buchse).

Der ordnungsgemäße Anschluss des gelbgrünen Erdungskabels ist wichtig.

KOCHFELD

OFEN



1. große Stromanschlüsse
2. gelbgrünes Erdungskabel mit Kabelschuh
3. Steckdosen an dem Kochfeld
4. Ofenanschlüsse
5. Steckdosen am Ofen

Entsorgung

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letzte- re mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

gorenje



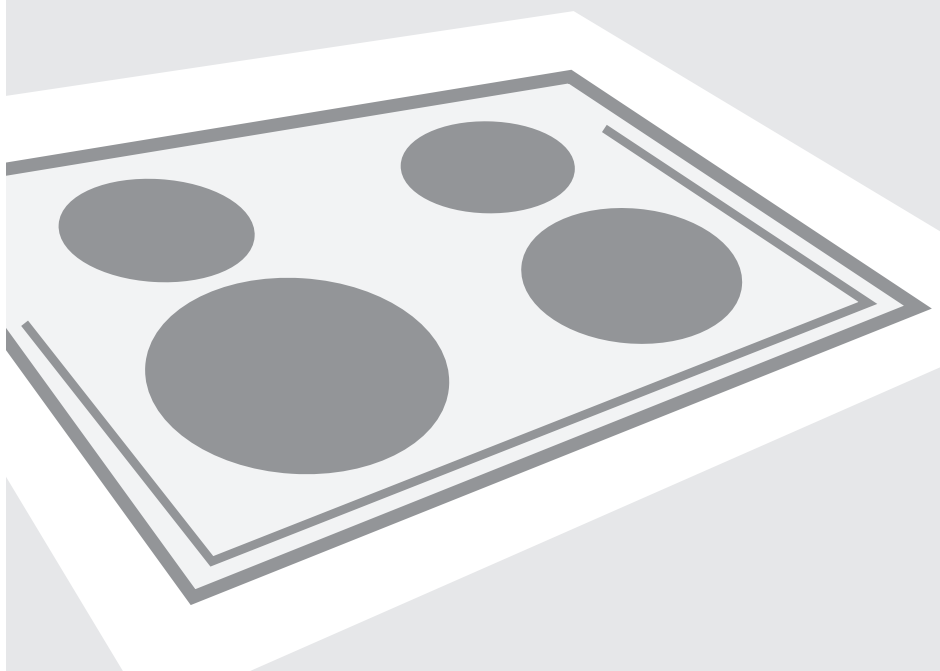
857859-a11



AT

DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld

GLASKERAMIK-EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD KOCHFELD

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**

Das Glaskeramik-Einbau-Induktionskochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, sorgen Sie bitte dafür, dass es die Umwelt nicht belastet. Übergeben Sie es einem autorisierten Entsorgungsunternehmen für elektrische und elektronische Altgeräte.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Anwender bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine richtige und sichere Anwendung. ACHTUNG: ALLE BESCHREIBUNGEN DES KOCHFELDES UND DES ZUBEHÖRS SIND MODELLABHÄNGIG UND GELTEN FÜR MEHRERE MODELLE, SIE KÖNNEN VON DER AUSSTATTUNG IHRES MODELLS ABWEICHEN.

Anschlußanweisung

Der Anschluß muß gemäß dem Kapitel „Anschluß“ an das Netz und mit gültigen Vorschriften und Standards ausgeführt werden.
Der Anschluß darf nur durch einen autorisierten Fachmann bzw. ein autorisiertes Unternehmen erfolgen.

Typenschild

Das Typenschild mit den Grunddaten ist an der unteren Seite des Gerätes angebracht.

Schutz gegen Feuergefahr

Einbaugeräte können neben einem Möbelhochschrank stehen. Auf der anliegenden Seite kann auch ein Möbelschrank gleicher Höhe wie das Gerät aufgestellt sein.

Dieses Kochfeld darf nur an einen dazugehörigen elektrischen Einbau-Induktionsherd angeschlossen werden.

INHALTVERZEICHNIS

WICHTIG - BITTE VOR DEM GEBRAUCH DES	4
GERÄTS LESEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	4
SONSTIGE HINWEISE	5
GLASKERAMIK-KOCHFELD	6
FUNKTIONSPRINZIP DES INDUKTIONSKOCHFELDES	6
ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETES	
KOCHGESCHIRR	7
KOCHSTUFEN	8
TIPPS ZUM ENERGIESPAREN	9
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	10
ANKOCHSTUFE (POWER BOOST)	10
SPERRE / KINDERSICHERUNG	10
RESTWÄRMEANZEIGE	11
ANKOCHAUTOMATIK	11
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	13
REINIGUNG UND PFLEGE VON GLASKERAMIK-	14
OBERFLÄCHEN	14
REINIGEN	14
EINBAU DES KOCHFELDES	15
WICHTIGE HINWEISE	15
MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG	16
AUSSCHNITTMASSE FÜR DEN EINBAU DES KOCHFELDES	17
EINBAU	17
LÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES UNTEREN KÜCHENELEMENTS	18
ANSCHLUSS DER EINBAU-KOCHMULDE AN DEN EINBAU-HERD	19
TECHNISCHE DATEN	20
TYPENSCHILD	20

WICHTIG - BITTE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS LESEN

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen nur bedient werden, wenn Sie das Gerät unter Aufsicht gebrauchen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen ohne entsprechende Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Instandhaltungsarbeiten am Gerät ausführen.
- ACHTUNG: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollen die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Die zugänglichen Geräteteile können sich während des Betriebs stark erwärmen. Halten Sie deshalb Kinder vom Kochfeld und vom Backofen fern.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der

Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

- HINWEIS: Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- HINWEIS: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

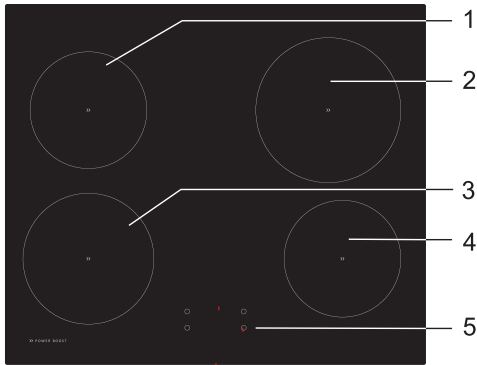
Sonstige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in privaten Haushalten bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Bitte keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.
- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Metalldeckel, da sich diese stark erwärmen können.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

GLASKERAMIK-KOCHFELD



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeige

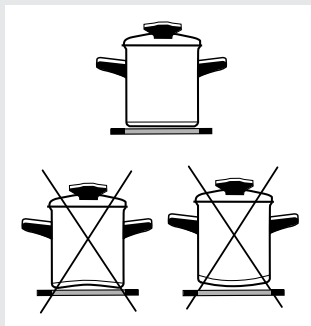
Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

- Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochzonen. Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansammeln könnte.
- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme wird über Induktionsspulen direkt im Topfboden erzeugt und bleibt direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Heizelementen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochgeschirr abgegeben wird. Diese Wärme wird nach Abschalten der Kochzone als "Restwärme" angezeigt. Das Erhitzen der Induktionskochzone ermöglicht eine Induktionsspule, welche unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist. Die Spule bewirkt ein Magnetfeld, welches im (magnetisierbarem) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt und diesen damit erhitzt.

WICHTIG!

Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden. Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr



- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Bitte während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Kochgeschirre aus Stahllegierung mit Kupfer- oder Aluminiumboden und Kochgeschirre aus Glas sind zum Kochen auf Induktionskochfeldern nicht geeignet.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Bitte die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unebenen Böden! Ein hohler oder gewölbter Kochtopfboden kann die Funktion des Übertemperaturschutzes beeinträchtigen, demzufolge kann sich die Kochzone überhitzen. Dadurch können Risse in der Glaskeramikplatte entstehen bzw. kann der Kochtopfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die wegen der Verwendung von ungeeigneten Kochtöpfen oder wegen der Erhitzung von leeren Kochtöpfen entstehen.
- **Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk »Induktionstauglich« vorhanden ist.**

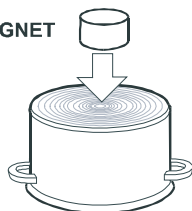


Verwenden Sie nur Kochtöpfe, die zum Kochen auf Induktions- und Elektrokochfeldern geeignet sind:

- mit einem dicken Boden (mind. 2,25 mm)
- mit einem ebenen Boden.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 130 mm
Ø 200 mm	Ø 130 mm

MAGNET



Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf welchem der Magnet klebt.

787933

Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist die elektronische Topferkennung. Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol "U". Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die Kochzone einen kleineren Kochtopf bzw. eine kleinere Pfanne stellen, welche noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

Die Kochzone kann beschädigt werden, wenn:

- Sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- Sie einen ungeeigneten Kochtopf z.B. mit einem unebenen oder verbogenen Boden, oder einen Kochtopf mit zu kleinem Durchmesser verwenden.
- Sie Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Bitte den Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren Kochgeschirr, welches magnetisierbar ist, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

Kochstufen

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf 9 verschiedene Kochstufen einstellen. In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Leistungsstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochen von größeren Mengen, Braten
P	Besonders starke Leistungsstufe - Ankochstufe »Power boost«, geeignet auch zum Kochen und Braten von größere Mengen von Speisen

Tipps zum Energiesparen

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf bzw. die Pfanne beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

- Schalten Sie die Kochzonen mit Bedienknebeln ein, die auf der Blende des Einbauherdes angebracht sind.
- Die Symbole auf bzw. neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos von 1 bis 9 und auf P eingestellt werden.
- Die Heizleistung wird auch auf der Anzeige auf dem Glaskeramik-Kochfeld angezeigt.

Display-Anzeigen leuchten noch 10 Sekunden nach dem Abschalten aller Kochfelder.

Ankochstufe (Power boost)

Zum schnellen Ankochen können Sie bei allen Kochzonen zusätzlich die Ankochstufe „Power Boost“ aktivieren. Dadurch können Sie in kurzer Zeit mit zusätzlicher Leistung der Kochzonen auch größere Mengen von Speisen erhitzen.

Die Ankochautomatik kann für fünf Minuten aktiviert werden, danach schaltet sie sich automatisch auf die Kochstufe 9 um.

Einschalten der Ankochautomatik „Power Boost“

- Drehen Sie den Knebel nach rechts bis zur Markierung „P“.
Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.

Vorzeitiges Ausschalten der Ankochstufe „Power Boost“

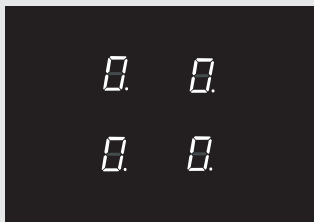
- Wenn Sie die Kochstufe verringern, wird die Funktion „Power boost“ sofort ausgeschaltet.

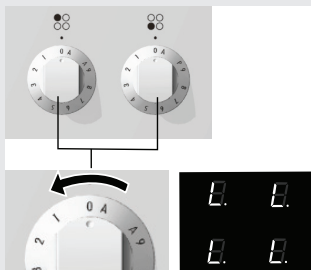
Durch das Aktivieren der Sperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

Einschalten der Kindersicherung

- Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Drehen Sie gleichzeitig beide Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“. Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt aktiv. Wenn Sie nun einen beliebigen Bedienungsknebel drehen, leuchtet auf allen Anzeigen das Symbol „L“ auf.

Sperre / Kindersicherung





Kindersicherung abschalten

Drehen Sie die beiden Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position.

Restwärmearzeige

Die Glaskeramikplatte ist auch mit einer Restwärmearzeige „H“ ausgestattet. Die Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

Ankochautomatik

Das Induktionskochfeld verfügt über eine spezielle Automatik, welche am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, bei höchster Leistungsstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Leistungsstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück (1 bis 9).

Bei der Verwendung dieser Automatik ist es notwendig, die Leistungsstufe zu wählen, mit welcher Sie die Speise fortkochen möchten.

Die Ankochautomatik ist geeignet für...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass dabei der Kochvorgang überwacht werden muss.

Die Ankochautomatik ist nicht geeignet für...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen;
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden;
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.

Einschalten der Ankochautomatik

- Drehen Sie den Knebel bis zum Anschlag zur Markierung »A« und halten Sie ihn zwei Sekunden lang, bis das akustische Signal ertönt.
Wählen Sie die gewünschte Kochstufe. Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf dem Display angezeigt wird.
- Vorzeitige Abschaltung der Kochautomatik:
Die Kochautomatik schaltet sich vorzeitig aus, wenn Sie die Kochstufe verringern.

Tipp

- Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik der Sensor für die Auswahl der Kochstufe nach drei Sekunden auf der Stufe „0“ bleibt, d.h. wenn Sie keine andere Kochstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.
- Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Kochfunktion mit Höchstleistung bis zum Ende durchgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Dauer Ankochautomatik-Funktion
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Eingestellte Kochstufe	Stundenanzahl vor der Sicherheitsabschaltung
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt. Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „O“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Sie können die Kochzone danach mit dem Einstellknebel für die Kochstufe abschalten.

Beispiel:

Stellen Sie die Kochzone auf die Kochstufe 6 und lassen Sie sie über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsvorrichtung die Kochzone nach eineinhalb Stunden automatisch aus.

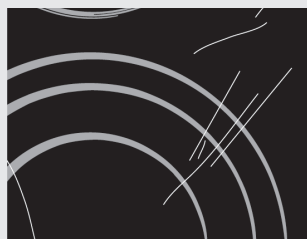
Überhitzungsschutz

- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

787933

REINIGUNG UND PFLEGE VON GLASKERAMIK-OBERFLÄCHEN

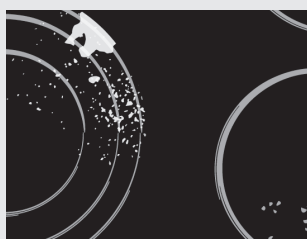
Reinigen



slika 1



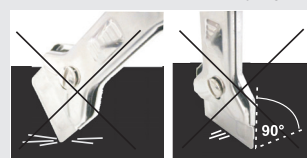
slika 2



slika 3



slika 4



Reinigen Sie die Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch; bei jedem Gebrauch brennt sich nämlich auch die kleinste Verunreinigung in die heiße Oberfläche ein. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramik-Oberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2). Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung,

Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).

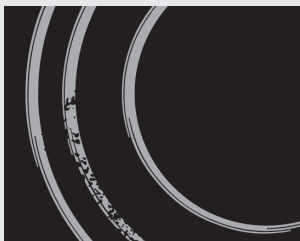
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können** (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber (Abb. 4).

Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen!



Verwenden Sie den Schaber nur, wenn Sie die Verschmutzung nicht mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen entfernen können.



slika 5

Halten Sie den Schaber im Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Griff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.



Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel können die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und Süßspeisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik-Oberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Die Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Erscheinungen sind von ästhetischer Art und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Erscheinungen ist nicht Gegenstand der Garantie.

EINBAU DES KOCHFELDES

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.

787933

- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

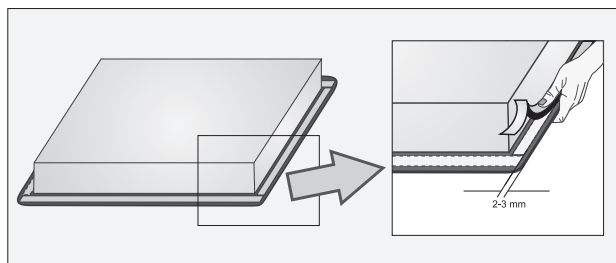
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

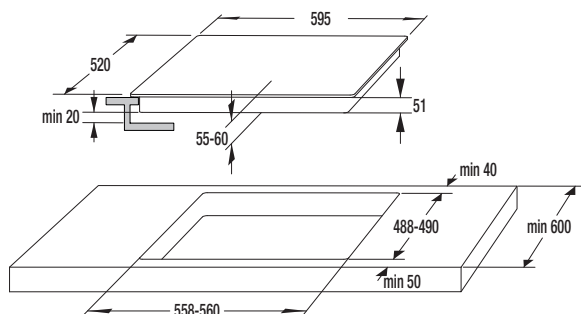
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, müssen die Innenkanten der Arbeitsplatte abgefast werden (Abb. A). Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.
- Bei 30 mm dicken Arbeitsplatten ist ein Ausschnitt für den Einbau des Kochfeldes oberhalb des Backofens mittig auszuführen, der entsprechend vom vorderen Rand der Arbeitsplatte entfernt ist, damit das Induktionskochfeld nicht auf der Schutzblende des Backofens aufsitzt!
- Wenn Sie das Induktionskochfeld in einen bestehenden Ausschnitt einbauen möchten, überprüfen Sie zuerst, ob der Einbau hinsichtlich der gegebenen Einbaumaße (Einbautiefe 54 mm) möglich ist.

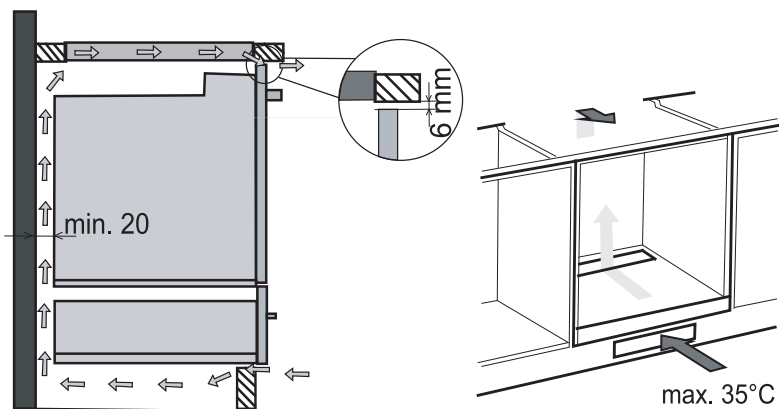
Einbau

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Bitte die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Bitte die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Bitte die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken

Lüftungsöffnungen des unteren Küchenelements

Unteres Küchenelement mit Backofen

- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mindestens 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.



Anschluss der Einbau-Kochmulde an den Einbau-Herd

Der Anschluss des Geräts darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.

ACHTUNG!

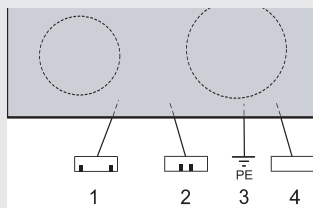
Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

- Das Einbaugerät darf nur in Kombination mit Einbau-Kochfeldern mit einem entsprechenden vom Hersteller zugelassenen Anschluss-System eingebaut werden.
- Schließen Sie die Einbau-Kochmulde mittels zwei Konnektoren an den Einbau-Herd an. Die Konnektoren befinden sich an den Kabeln der Kochmulde bzw. des Kochfeldes, die Buchsen sind am Rahmen des Herdes hinter der Schaltplatte angebracht.
- Der Anschluss der Konnektoren kann ohne Werkzeuge durchgeführt werden. Die Konnektoren werden einfach in die entsprechenden Buchsen eingesteckt.
- Den gelb-grünen Erdungsleiter folgendermaßen anschließen: am Rahmen des Backofens die Mutter lösen, die gezähnte Unterlegscheibe anheben, den Kabelschuh einsetzen, darauf die Unterlegscheibe auflegen und die Mutter wieder festziehen (Drehmoment: 1,2 Nm).
- Schalten Sie nach dem Anschluss der Kochmulde alle Kochplatten für ca. 3 Min. ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

WICHTIG!

Die Steckverbindungen sind so beschaffen, dass nur ein eindeutiges Anschließen möglich ist. Achten Sie darauf, dass Sie nur die zusammengehörigen Steckverbindungen zusammenstecken (durch leichtes Drücken des Konnektors in die Buchse bis zum Einschnappen). Wenn Sie irrtümlicherweise versuchen zwei Steckverbindungen anzuschließen, die nicht zusammengehören, ist das physisch nicht möglich. Stecken Sie in diesem Fall den Konnektor in die benachbarte Buchse.

Achten Sie auf den ordnungsmäßigen Anschluss des grün-gelben Erdungsleiters.



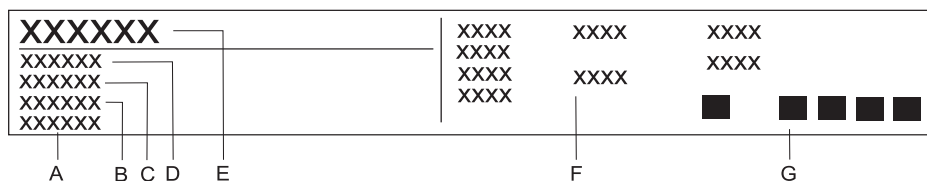
Einbau-Kochmulde

- 1 - Steckverbindungen
- 2 - Steckverbindungen
- 3 - gelb-grüne Erdungsleitung mit Kabelschuh
- 4 - Steckverbindungen

787933

TECHNISCHE DATEN

Typenschild



- A Seriennummer
- B Codenummer
- C Modell
- D Typ
- E Warenzeichen
- F Technische Daten
- G Zeichen für Konformität

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION
DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN
VORBEHALTEN.

Weitere Informationen entnehmen Sie unserer
Internetseite: <http://www.gorenje.com> bzw. www.gorenje.de

SIVK6C1MO_BI3



de (11-18)