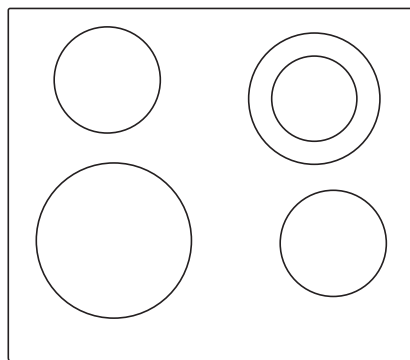


**GEBRAUCHSANWEISUNG**  
GLASKERAMIK -  
EINBAUKOCHFELDER



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.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

Anweisungen zur Verwendung, Installation und zum Anschluss finden Sie auch auf unserer Website:

<http://www.gorenje.com>

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**  
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**  
Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Lesen sie bitte die gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren sie diese zum späteren nachschlagen auf .....	4
<b>Wichtige hinweise</b> .....	<b>6</b>
Vor dem anschluss des Gerätes .....	7
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>8</b>
Technische Daten .....	8
Vor dem ersten Gebrauch .....	8
Glaskeramikoberfläche .....	9
Tipps zum kochgeschirr .....	9
Energie sparen .....	9
<b>Bedienung der Kochzonen</b> .....	<b>10</b>
Bedieneinheit .....	10
Kochfeld einschalten .....	11
Kochzone einschalten .....	11
Ankochautomatik .....	12
Tabelle Ankochautomatik .....	12
Zusätzlicher heizkreis .....	13
Kochzone mit besonders hoher Leistung – Power Zone .....	13
Kindersicherung/Verriegelung .....	14
Zeitfunktionen .....	15
Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – Stop&Go .....	16
Speicherfunktion (Memory Funktion) .....	16
Automatische abschaltung .....	16
Kochzone ausschalten .....	16
Restwärmearzeige .....	17
Betriebsdauerbegrenzung .....	17
Kochfeld abschalten .....	17
<b>Benutzereinstellungen</b> .....	<b>18</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>19</b>
<b>Tabelle Störungen und Fehler</b> .....	<b>20</b>
<b>Installieren eines eingebauten Kochfelds</b> .....	<b>21</b>
Installationsverfahren .....	21
Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank .....	23
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte .....	24
Schaumdichtung anbringen .....	27
Montage der Befestigungsklemmen .....	27
<b>Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz</b> .....	<b>28</b>
Anschlussplan .....	28
<b>Entsorgung</b> .....	<b>31</b>
Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	31

# 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.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienelement 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 Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

## **Wichtige hinweise**

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

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 Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

## Vor dem anschluss des Gerätes



### **WARNUNG!**

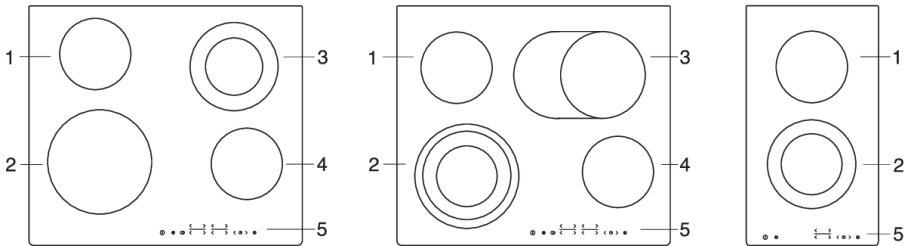
**Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.**

# Gerätebeschreibung



## INFORMATION!

Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Kochzone hinten (links)
2. Kochzone vorne (links)
3. Kochzone hinten rechts
4. Kochzone vorne rechts
5. Bedienung der Kochzonen

## 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.

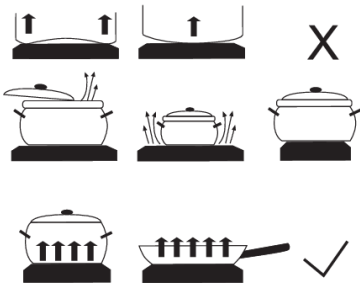
Beim ersten Gebrauch kann ein charakteristischer Geruch „nach Neuem“ auftreten, der mit der Zeit verschwindet.



# 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.

## Tipps zum Kochgeschirr



- Verwenden Sie zum Kochen nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.
  - Der Kochtopfboden sollte den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone.
  - Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochplatten nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen Kochplatte übereinstimmt. Kochgeschirr aus Glas, das einen größeren Durchmesser hat als die Kochzone, kann wegen thermischer Spannung einen Sprung bekommen.
  - Stellen Sie sicher, dass der Topf oder die Pfanne in der Mitte der Kochzone ist.
- - Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter 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.
  - Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

## Energie sparen

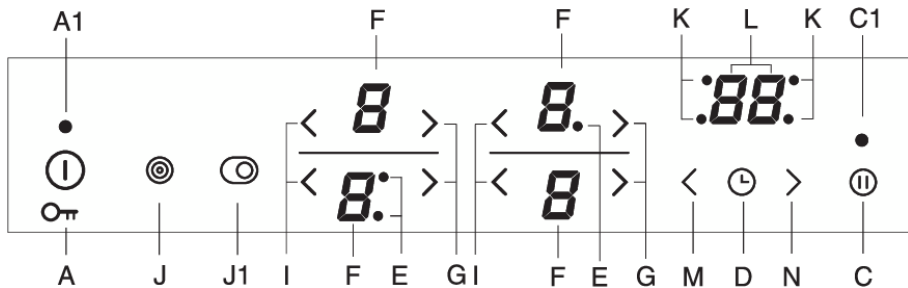
- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf 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 gröÙe, die der menge der zu kochenden gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf, verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

## Bedienung der Kochzonen

### Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



A Taste zum Ein-/Ausschalten und Verriegeln des Kochfeldes

A1 Indikatörampchen Betrieb

C Taste zur Unterbrechung des Betriebs

C1 Indikatörampchen Betriebsunterbrechung

D Einstelltaste Kurzzeitwecker/Zeitaschaltuhr

E Indikatörampchen Betrieb zus. Heizkreis

F Anzeigen Kochstufe/Restwärme

G Taste zur Erhöhung der Kochstufe (+)

I Taste zur Verringerung der Kochstufe (-)

J Taste zum Ein-/Ausschalten des linken zus. Heizkreises

J1 Taste zum Ein-/Ausschalten des rechten zus. Heizkreises

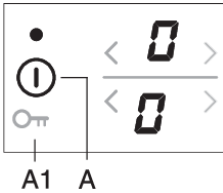
K Indikatörampchen für zeitgesteuerte Kochzonen

L Zeitanzeige

M Taste zur Verringerung der Einstellung der Zeitaschaltuhr

N Taste zur Erhöhung der Einstellung der Zeitaschaltuhr

## Kochfeld einschalten



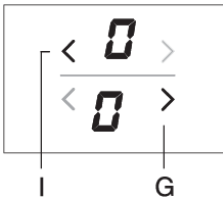
Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) wird das Kochfeld eingeschaltet. Auf allen Kochstufenanzeigen erscheint der Wert "0". Ein kurzes akustisches Signal ertönt und das Indikatorlämpchen oberhalb der Einschalttaste leuchtet auf.



### INFORMATION!

Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

## Kochzone einschalten



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone ein. Wählen Sie mit den Tasten < oder > der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Wenn Sie zuerst die Taste > berühren, wird die Kochstufe "9" eingestellt. Wenn Sie zuerst die Taste < berühren, wird die Kochstufe "4" eingestellt.

### Änderung der Kochstufe

Sie können die Kochstufe jederzeit durch Berühren der entsprechenden Taste < oder > ändern.

Falls Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, drücken Sie die Taste < oder > und halten Sie sie gedrückt

### Warmhaltefunktion

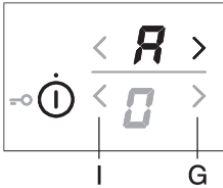
Die Warmhaltezone dient zum Warmhalten von gekochten Speisen. Schalten Sie die Warmhaltefunktion  $\cup$  ein, indem Sie den Gleitsensor zwischen dem Wert 0 und 1 berühren.

# Ankochautomatik


Jede Kochzone verfügt über eine spezielle Automatik, die am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Kochstufe, bei höchster Kochstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Ankochstufe auf die vorher eingestellte Kochstufe um (1 bis 8).

**Die Ankochautomatik ist für Speisen geeignet**, die Sie zuerst bei maximaler Leistungsstufe erhitzen und danach längere Zeit köcheln lassen, ohne dabei den Kochvorgang die ganze Zeit kontrollieren zu müssen.

**Die Ankochautomatik ist nicht für Speisen geeignet**, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, abgelöscht oder gemischt werden sowie die über einen längere Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.



Die Kochzone muss eingeschaltete sein (auf der Anzeige wird die

Kochstufe "0" angezeigt). Drücken Sie die zugehörige Taste  und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt. Auf der Anzeige blinken abwechselnd die Symbole "A" und "9". Reduzieren Sie die Kochstufe auf den Wert der Fortkochstufe. Auf der Kochstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol "A" und die eingestellte Kochstufe. Sobald die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, die nun konstant auf der Anzeige angezeigt wird.

## Tabelle Ankochautomatik

Eingestellte Kochstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochzeit (in Min.)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Wird während des Betriebs der Ankochautomatik die Kochstufe geändert, schaltet sich die Ankochautomatik aus.

Sie können die Ankochautomatik ausschalten, indem Sie die Kochstufe der Kochzone auf den Wert "0" stellen und danach eine neue Kochstufe einstellen.

Speise/Art der Zubereitung	Menge	Kochstufe	Zubereitungszeit (in Min.)
Suppe/Aufwärmen	0,5 - 1 l	A 7 - 8	4 - 7
Milch/Aufwärmen	0,2 - 0,4 l	A 1 - 2	4 - 7
Reis/Garen	125g - 250g ca. 300ml - 600ml Wasser	A 2 - 3	20 - 25
Salzkartoffeln/Pellkartoffeln	750g - 1,5kg	A 5 - 6	25 - 38
Frisches Gemüse/Garen von geschnittenem Gemüse	0,5 - 1 kg ca. 400ml - 600ml Wasser	A 4 - 5	18 - 25

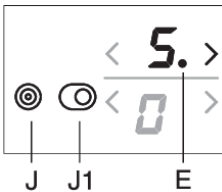
- In der Tabelle sind Beispiele für einige Speisen angegeben, für die der Einsatz der Ankochautomatik geeignet ist.

- Die angegebenen Werte sind nur Richtwerte und sind von anderen Parametern abhängig (z.B. von der Art und Qualität des Kochgeschirrs, der Menge des zum Kochen verwendeten Wassers, usw.).
- Die angeführten geringeren Mengen gelten für kleinere Kochzonen, die größeren Mengen gelten für die größeren Kochzonen.

## Zusätzlicher Heizkreis

(vom Modell abhängig)

Bei einigen Kochfeldern (vom Modell abhängig) können Sie einen zusätzlichen Heizkreis einschalten.



### Einschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzlichen Heizkreis der ausgewählten Kochzone durch Drücken der Sensortaste (J/J1) dazuschalten. Das Indikatorlämpchen (E) neben der Anzeige leuchtet.
- Jetzt können Sie nach Belieben die Kochstufe für beide Heizkreise einstellen.
- Falls die Kochzone über einen dritten Heizkreis verfügt, können Sie diesen durch mehrfaches Berühren der Taste (J/J1) dazuschalten, dabei leuchten neben der Kochstufenanzeige zwei Indikatorlämpchen (E) auf.

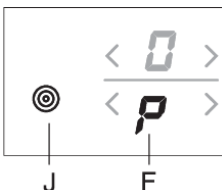
### Ausschalten des zusätzlichen Heizkreises

- Sie können den zusätzliche Heizkreis durch erneutes Berühren der Sensortaste (J/J1) der ausgewählten Kochzone abschalten.

## Kochzone mit besonders hoher Leistung – Power Zone

(vom Modell abhängig)

Bei bestimmten Modellen können Sie bei der Kochzone vorne links, die mit einem "P" oder ">" gekennzeichnet ist, eine höhere Leistung einstellen. Dadurch wird ein schnelleres Erwärmen des Kochtopfes und der Speise ermöglicht.




### Einschalten der höheren Leistung

- Wählen Sie die vordere Kochzone links aus.
- Drücken Sie die Taste (J), um den zusätzlichen Heizkreis bzw. die PowerBoost Funktion einzuschalten. Auf der Kochstufenanzeige erscheint der Buchstabe "P" und die Kochzone glüht stark auf.

### Abschalten der Funktion PowerBoost

Sie können die Funktion PowerBoost auf zwei Arten abschalten:

- Drücken Sie die Taste (J). Die PowerBoost-Funktion wird abgeschaltet und die Kochstufe schaltet sich auf den vorher eingestellten Wert um.
- Durch erneutes Berühren der Taste  können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert einstellen.



### INFORMATION!

Die Kochzone mit aktivierter PowerBoost-Funktion "P" ist sehr leistungsstark, deswegen kann die benachbarte obere Kochzone nicht gleichzeitig auf die maximale Kochstufe eingestellt werden, sondern nur bis zur Kochstufe 7. Wenn Sie die linke hintere Kochzone auf die Kochstufe 8 oder 9 stellen oder bei ihr die Ankochautomatik aktivieren und dann die PowerBoost-Funktion bei der linken vorderen Kochzone aktivieren, wird die Kochstufe der linken hinteren Kochzone automatisch auf den Wert 7 reduziert und die Ankochstufe wird abgeschaltet.

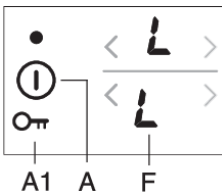


### INFORMATION!

Jede Kochzone ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Falls auf der Kochzone kein Kochtopf steht oder die Wärmeübertragung auf die Speise nicht ausreichend ist, wird das Aufheizen für einige Sekunden automatisch unterbrochen. Das ist insbesondere bei einer Kochzone mit der aktivierten PowerBoost-Funktion bemerkbar, wo die Leistung viel größer ist und es schnell zum Überhitzen kommen kann.

## Kindersicherung/Verriegelung

Das Kochfeld verfügt auch über eine Kindersperre, die Sie aktivieren können, um unbefugte Änderungen der Einstellungen bzw. das Ein-/Ausschalten des Kochfeldes zu verhindern.



### Kindersperre aktivieren

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Tasten Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von "0" zu "L". Das Kochfeld ist nun gesperrt. Nach einigen Sekunden schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

### Kindersperre deaktivieren

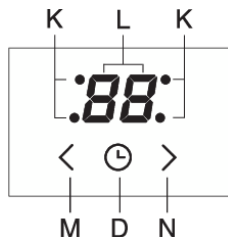
Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Tasten Ein-/Aus und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Kochstufenanzeigen ändern sich die Anzeigen von "L" zu "0" .. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.



### INFORMATION!

Falls im Benutzermodus die Kindersperre aktiviert ist (siehe Kapitel „Benutzermodus“), verriegelt sich das Kochfeld automatisch bei jedem Abschalten.

# Zeitfunktionen



Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Diese Funktion ermöglicht zwei Arten der Verwendung:

**A KURZZEITWECKER (ABZÄHLEN DER EINGESTELLTEN ZEIT)** Schalten Sie durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (D) der Zeitschaltuhr/des Kurzzeitweckers die Uhr ein. Auf der Anzeige der Uhr erscheint "0" .

Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Tasten > (N) und < (M) innerhalb eines Zeitraums von 1-99 Minuten.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm, die Kochzone wird jedoch nicht abgeschaltet.
- Schalten Sie den Alarm aus, indem Sie eine beliebige Taste berühren. Alternativ schaltet er sich nach einer bestimmten Zeit automatisch aus.
- Die Kurzzeitwecker-Funktion bleibt auch dann aktiviert, wenn das Kochfeld mit der Taste (A) ausgeschaltet wird.
- Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.

## 2 Zeitschaltuhr (Kochzonen-Zeitsteuerung)

Diese Funktion ermöglicht, dass für jede Kochzone, für die eine bestimmte Kochstufe eingestellt ist, eine beliebige Betriebszeit eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Schalten Sie durch Berühren der Ein-/Aus-Taste (D) der Zeitschaltuhr ein. Auf der Anzeige der Uhr (L) erscheint die Zahl "0" . Nach erneutem Berühren der Sensortaste (K) beginnt der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die ausgewählte Kochzone signalisiert, zu blinken.

- Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Sensortasten > und < innerhalb eines Zeitraums von 1 bis 99 Minuten ein.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Der zugehörige Dezimalpunkt (K), der die zeitgesteuerte Kochzone kennzeichnet, blinkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone schaltet sich aus. Auf der Anzeige der Uhr blinkt der Wert "0" . Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach einer gewissen Zeit automatisch aus.



### INFORMATION!

Sie können die Betriebszeit für jede einzelne Kochzone separat einstellen. Falls Sie mehrere Zeitfunktionen aktiviert haben, wird auf der Anzeige abwechselnd alle paar Sekunden die zugehörige Restzeit angezeigt. Das wird so angezeigt, dass das zugehörige Indikatorlämpchen der Kochzone blinkt.



## Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Betriebsdauer jederzeit während des Betriebs ändern.
- Wählen Sie durch Berühren der Einstelltaste der Zeitschaltuhr (D) die Zeitanzeige der gewünschten Kochzone aus. Das zugehörige Indikatorlämpchen (K) blinkt.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Sensortaste > oder < (N) und (M) ein.

## Anzeige der Restkochzeit

Falls Sie mehrere Zeiteinstellungen aktiviert haben, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Sensortaste (D) aufrufen.

### **Löschen der eingestellten Zeit**

- Wählen Sie die gewünschte Anzeige der Zeitschaltuhr durch Berühren der Taste G aus (siehe Kapitel „Änderung der eingestellten Kochzeit“) – die eingestellte Zeit wird angezeigt, der dazugehörige Dezimalpunkt der Kochzone blinkt.
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortaste  (M) den Wert auf "0" oder durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten "0" (N) und  (M) direkt auf "0" ein.

## **Vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs – Stop&Go**

Die Funktion Stop&Go ermöglicht eine vorübergehende Unterbrechung des Kochvorgangs (bei eiligen Verrichtungen), wobei alle Einstellungen erhalten bleiben.

Die Unterbrechung des Kochvorgangs wird durch Berühren der Sensortaste Stop&Go (C) (ca. 3 Sekunden lang) aktiviert. Oberhalb der Sensortaste leuchtet das Indikatorlämpchen (C1) auf. Die Einstellungen auf den Anzeigen beginnen zu blinken. Alle Einstellungen sind „eingefroren“, die Kochzonen werden nicht beheizt.

All Tasten, außer der Ein-/Aus-Taste sowie Stop&Go sind inaktiv.

Sie können die Funktion Stop&Go durch erneutes Berühren der Taste Stop&Go abschalten. Das Indikatorlämpchen (C1) erlischt.


Falls Sie die Funktion Stop&Go nicht deaktivieren, schaltet sich das gesamte Kochfeld nach 1 Stunde automatisch ab

## **Speicherfunktion (Memory Funktion)**

Die Speicherfunktion ermöglicht Ihnen, innerhalb von 5 Sekunden nach den Abschalten des Kochfeldes die zuletzt ausgewählten Einstellungen zu speichern. Das ist praktisch, wenn Sie zum Beispiel durch Drücken der Ein-/Aus-Taste das Kochfeld ungewollt abgeschaltet haben oder wenn es wegen übergelaufener Flüssigkeit zur automatischen Abschaltung des Kochfeldes gekommen ist.




Nach dem Abschalten mit der Ein-/Aus-Taste haben Sie noch 5 Sekunden Zeit, das Bedienfeld einzuschalten und weitere 5 Sekunden, um die Taste zur Fortsetzung des Kochvorgangs (Taste Stop&Go) zu betätigen. In dieser Zeit (5 Sekunden) blinkt das Indikatorlämpchen für die Fortsetzung des Kochvorgangs. Alle Einstellungen, die vor dem Abschalten des Kochfeldes aktiv waren, werden wieder ausgeführt.

## **Automatische abschaltung**

Wenn eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen abgeschaltet. Auf dem Display blinkt das entsprechende Symbol .

Innerhalb von 2 Minuten ist der Gegenstand von der Sensortaste zu entfernen bzw. die übergelaufene Flüssigkeit von der Sensortaste abzuwischen, sonst schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Die letzten Einstellungen können Sie durch Betätigung der Taste Stop&Go aufrufen.

## **Kochzone ausschalten**

Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die entsprechende Taste  auf den Wert "0" einstellen. Um die Kochzone schnell auszuschalten, berühren Sie gleichzeitig die entsprechenden Tasten  und . Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird der Wert "0" angezeigt.



Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe "0" eingestellt ist und Sie keine einzige Taste berühren, schaltet sich das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

## Restwärmeanzeige

Gleich nach dem Abschalten der heißen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes, erscheint auf der Anzeige das Symbol:

- "H" (Kochzone ist heiß;

Die Dauer der Restwärmeanzeige wird hinsichtlich der Kochstufe errechnet und ist von der Einschaltdauer der einzelnen Kochzone abhängig. Auch wenn das Symbol "H" verschwindet, kann die Kochzone unter Umständen (Stromausfall, Kochtopf mit heißer Speise auf der Kochzone) noch immer heiß sein. Seien Sie vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht! Falls es beim Kochen zu einem Stromausfall kommt, wird die Restwärmeanzeige "H" oder „h“ nach dem Wiedereinschalten des Stroms blinken. Dadurch werden Sie darauf hingewiesen, dass die Kochzone noch heiß sein kann (abhängig von der Dauer des Stromausfalls).



### INFORMATION!

Das Gerät wurde im Werk geprüft und die Kochzonen wurden erhitzt, deswegen kann es vorkommen, dass bei der Inbetriebnahme des Kochfeldes eine gewisse Zeit lang die Restwärmeanzeige "H" blinkt.



### INFORMATION!

Obwohl das Symbol "H" verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Verbrennungsgefahr!

## Betriebsdauerbegrenzung

Zur Erhöhung der Betriebssicherheit Ihres Kochfeldes ist jede einzelne Kochzone mit einem Betriebsdauer-Begrenzer ausgerüstet. Die Betriebsdauer richtet sich dabei nach der zuletzt eingestellten Kochstufe. Falls Sie die Kochstufe für längere Zeit nicht ändern, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Stufe	↵	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximale Betriebsdauer (in Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

## Kochfeld abschalten

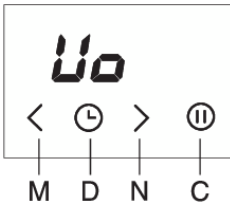
Durch Berührung der Ein-/Aus-Taste (A) wird das komplette Kochfeld ausgeschaltet. Ein akustisches Signal ertönt und alle Anzeigen gehen aus, außer für die Kochzonen, die noch heiß sind und an welchen ein "H" als Restwärmeanzeige sichtbar ist.

# Benutzereinstellungen

Sie können die Lautstärke der akustischen Signale sowie die automatische Verriegelung des Kochfeldes einstellen.

Das Menü zur Einstellung der Parameter können Sie zwei Minuten nach dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz aktivieren, indem Sie bei ausgeschaltetem Gerät 3 Sekunden lang die Taste (Stop&Go) gedrückt halten.

Auf der Anzeige der Zeitschaltuhr erscheint der erste Parameter »Uo«, der die Lautstärke der akustischen Signale bestimmt. Durch Drücken der Taste der Zeitschaltuhr (M,N) können Sie die Art der Einstellung auswählen.



**Uo** Lautstärke des Alarms und des akustischen Signals

**So** Dauer des Alarms

**Lo** Automatische Verriegelung



Auf beiden Kochstufenanzeigen wird der Wert des Parameters angezeigt, der im Moment eingestellt ist. Sie können den Wert durch Drücken der

Taste **>** oder **<** der rechten vorderen Kochzone ändern. Alle Parameter können durch Drücken der Taste Stop&Go (2 Sekunden lang) bestätigt und gespeichert werden. Dabei ertönt ein kurzes akustisches Signal.

Falls Sie keine neuen Parameter speichern möchten, schließen Sie das Menü Benutzermodus durch Drücken der Ein-/Aus-Taste.

## Akustisches Signal und Alarmlautstärke (Lautstärke) „Uo“

Sie können folgende Werte einstellen:

**00** auf der Anzeige = Ausschalten (gilt nicht für den Alarm und das akustische Signal bei einer Störung)

**01** auf der Anzeige = minimale Lautstärke

**02** auf der Anzeige = mittlere Lautstärke

**03** auf der Anzeige = maximale Lautstärke (voreingestellt)

Bei jeder Änderung ertönt ein kurzes akustisches Signal mit der neu eingestellten Lautstärke.

## Akustische Alarmdauer „So“

Sie können folgende Werte einstellen:

**05** auf der Anzeige = 5 Sekunden

**1,0** auf der Anzeige = 1 Minute

**2,0** auf der Anzeige = 2 Minuten (voreingestellt)

## Kindersicherung "Lo"

Falls Sie im Benutzermodus die automatische Verriegelung aktivieren, verriegelt sich das Kochfeld nach jeder Abschaltung.

**00** auf der Anzeige = abgeschaltet (voreingestellt)

**01** auf der Anzeige = eingeschaltet

# 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.

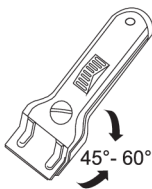
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

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.

## Tabelle Störungen und Fehler

**Während der Garantiefrist dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.**

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


Jede nicht autorisierte Reparatur des Gerätes kann zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen. Führen Sie sie daher nicht durch. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Experten oder Servicetechniker.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Wenn das Gerät aufgrund unangemessener Bedienung oder Handhabung nicht ordnungsgemäß oder überhaupt nicht funktioniert, ist ein Besuch eines Servicetechnikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursache
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Kontinuierlicher Piepton und Anzeige</b> 	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
<b>F auf dem Display</b>	Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.

Wenn die Probleme trotz Beachtung der obigen Hinweise weiterhin bestehen, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker. Reparaturen oder Garantieansprüche, die sich aus einem falschen Anschluss oder einer falschen Verwendung des Gerätes ergeben, fallen nicht unter die Garantie. In diesem Fall übernimmt der Benutzer die Reparaturkosten.

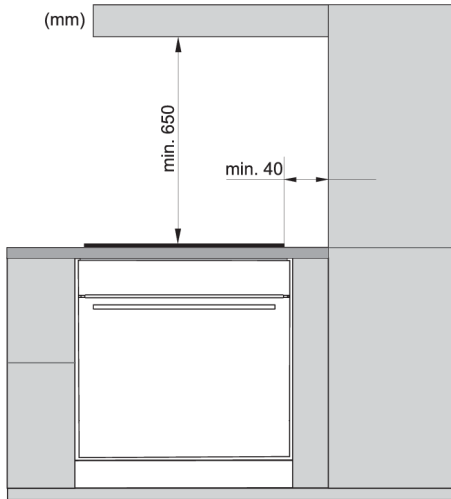
### **WARNUNG!**

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

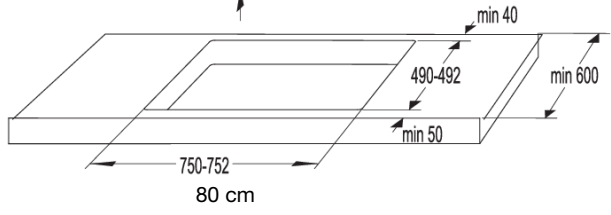
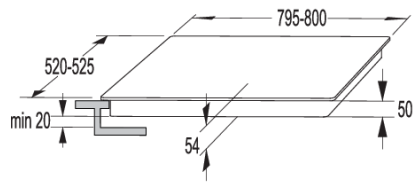
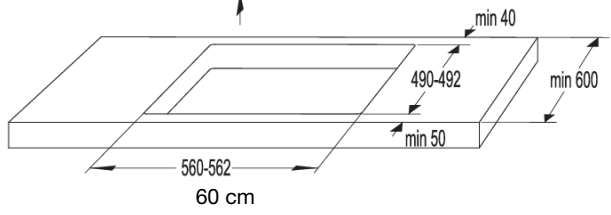
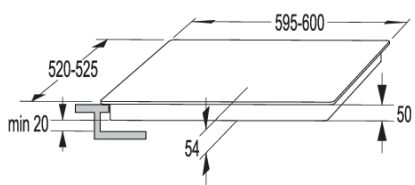
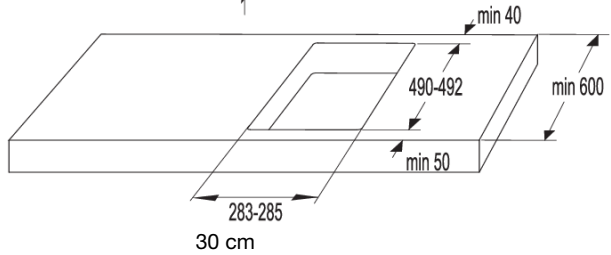
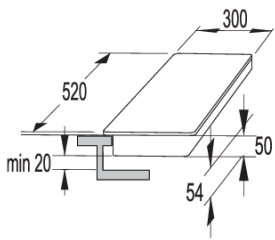
## Installationsverfahren

- 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.



- 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.
- 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.
- 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 Gerätekante 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.

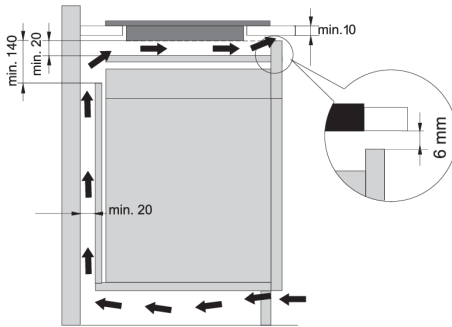


# Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank



## INFORMATION!

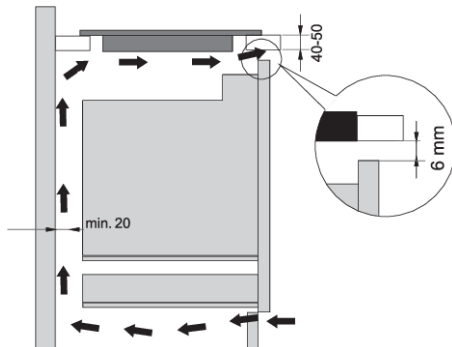
Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.



## Unterschrank mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollte mindestens 20 mm betragen.  
Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.

- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht, um kleine Gegenstände oder Papier aufzubewahren, da diese, wenn sie in den Ventilator gesaugt werden, den Ventilator und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr!
- Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.

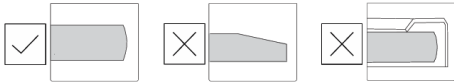


## Unterschrank mit Backofen

- Bei den Backofentypen EVP4.., EVP2.. und EVP3.. mit Kühlgebläse ist der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld möglich.
- Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
- Außerdem sollte an der Vorderseite über die gesamte Breite des Schrankes eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.

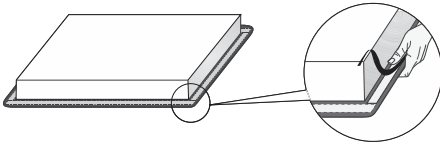
# Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

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 Silikonichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikonichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikonichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikonichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Silikonichtmasse vollständig getrocknet ist.



1. Silikonicht
2. Dichtungsband

## **WARNUNG!**

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

## Entfernen des integrierten Geräts

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

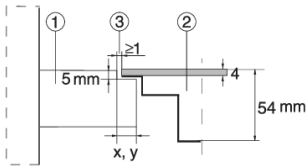


**WARNUNG!**

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

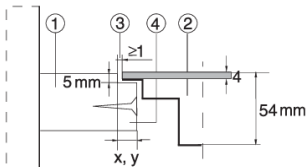
**WARNUNG!**

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**

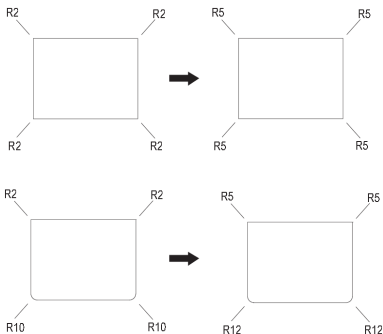
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen (16 mm)

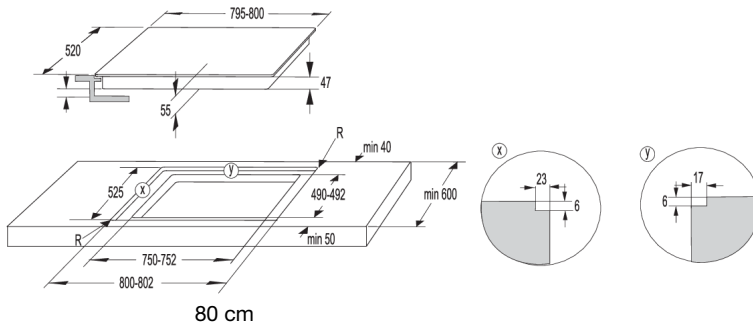
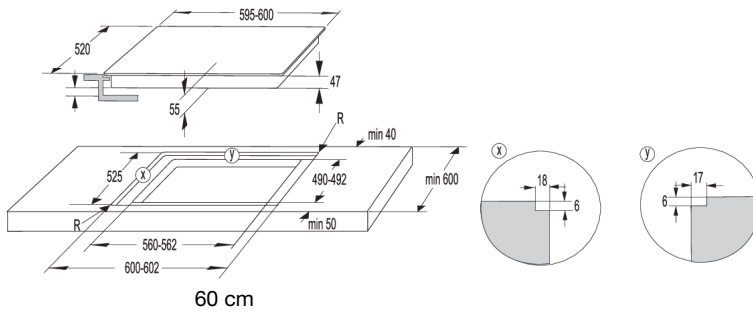
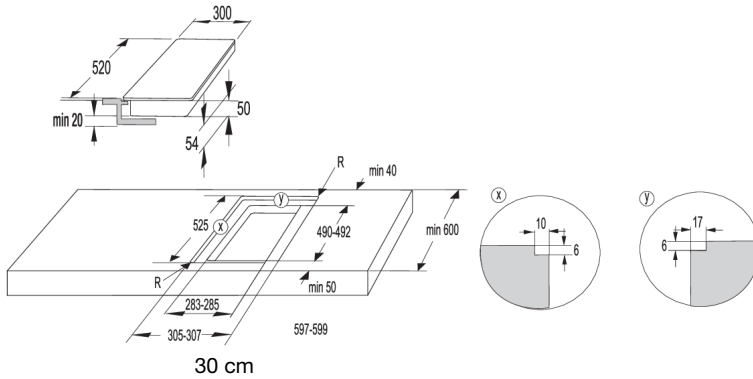
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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

GLAS

AUSSCHNITT





**WARNUNG!**

Falls der Backofen bündig (flush-mount) eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

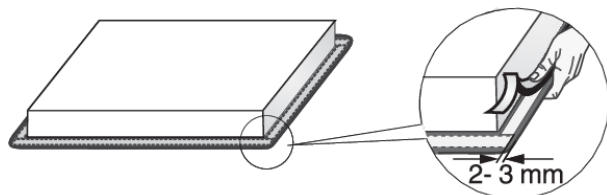
## Schaumdichtung anbringen



### INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

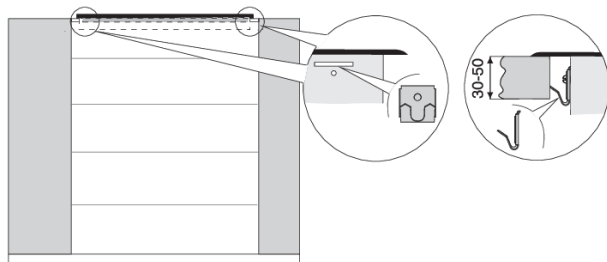
Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds. Die Schutzfolie muss von der Dichtung entfernt werden. Die Dichtung sollte an die Unterseite des Glases geklebt werden (2-3 mm vom Rand entfernt). 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.

## Montage der Befestigungsklemmen



- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden. Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4 Stück) mit den beigelegten Schrauben (4 Stück) auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Zum Schrauben der Befestigungsklemmen dürfen nur Schrauben bis max. 6,5 mm Länge verwendet werden.

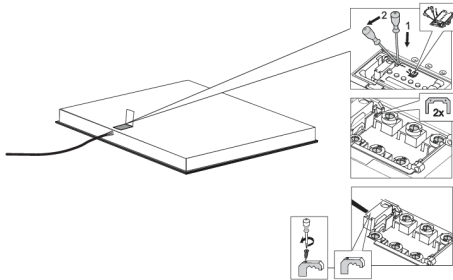
# Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

## **WARNUNG!**

Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantianspruch! Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

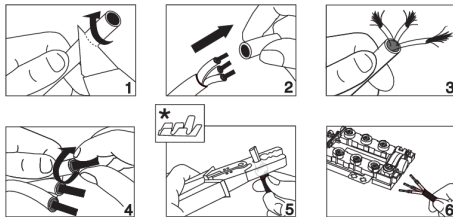
## Anschlussplan



- Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
- Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
- Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
- Die Jumper befinden sich an der Anschlussklemme.

## Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.

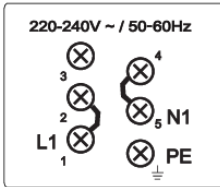
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

\* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.



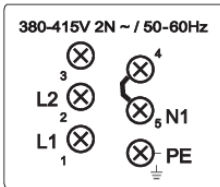
### INFORMATION!

Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).



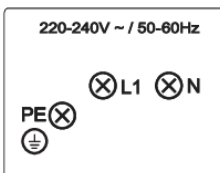
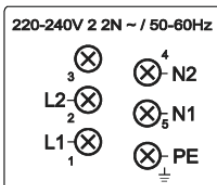
### Einphasiger Anschluss (32 A)

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - Die Spannung zwischen Netz und Nulleiter beträgt 220–240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.
  - Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm<sup>2</sup> betragen.



### 2-Phasen-Anschluss (16 A)

- 2 Phasen, 1 Nulleiter (2 1N, 380–415 V~ /50–60 Hz):
  - Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.
- 2 Phasen, 2 Neutralleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50–60Hz):
  - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V~.
  - Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen.



30 cm breite Geräte (mit zwei Kochzonen) haben nur eine Anschlussklemme für den einphasigen Anschluss. Der Durchmesser der Adern des Anschlusskabels muss mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> betragen!

## Anschließen des Netzkabels

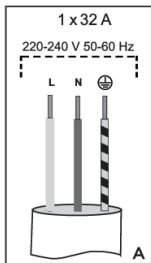
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

### Einphasiger Anschluss

Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden.

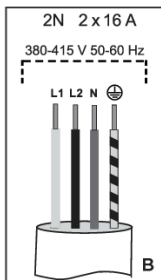
Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.



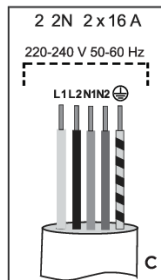
L = braun  
N = blau  
⚡ = gelb/grün

### Zweiphasiger Anschluss

- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.
- Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an.



L1 = braun  
L2 = schwarz  
N = blau  
⚡ = gelb/grün



L1 = braun  
L2 = schwarz  
N1 = blau  
N2 = grau  
⚡ = gelb/grün  
nur für NL!

# 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 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> 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“ (letztere 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**



697092-a3

CE