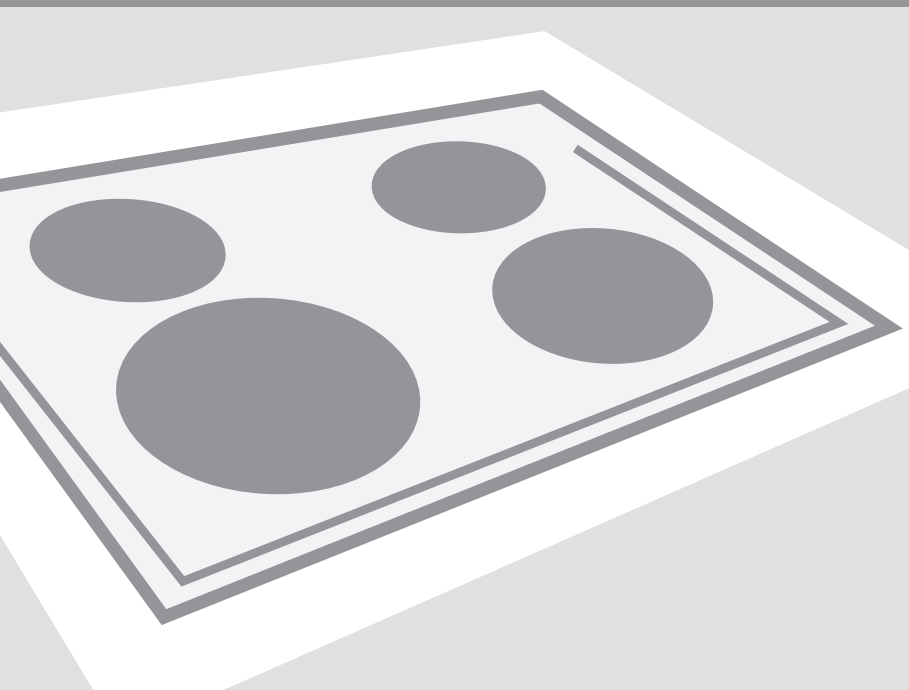


**AT**

**DE**

## **Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung**



**Elektrische Einbaukochmulde**

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



Das Glaskeramik-Kochfeld 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.

**Gebrauchsanweisung**

Die Gebrauchsanweisung ist für den Benutzer bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine Bedienung. Sie gilt für verschiedene Gerätetypen, deswegen kann sie auch Beschreibungen von Funktionen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

**Anschlussanweisung**

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel "Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz", sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

**Typenschild**

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

**Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen..... 3**  
**Beschreibung des Geräts ..... 5**  
**Kochplatten..... 5**  
**Bedienung der Kochplatten..... 7**  
**Reinigung und Pflege..... 8**  
**Einbau der Kochmulde ..... 9**  
**Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz..... 10**  
**Technische Daten ..... 12**

# Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- 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.
- 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.

## Hinweise

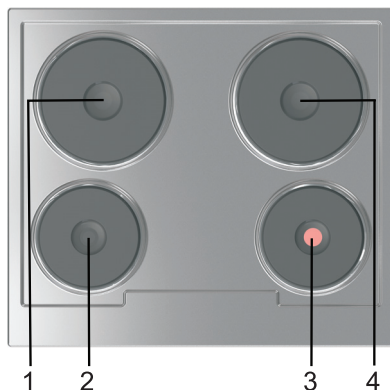
- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr erster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen 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.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Bei längerem Gebrauch von Platten aus Gusseisen können die Platte und der Rand des Kochfeldes ihre Farben verändern. Ein eventueller Kundendiensteingriff aus diesem Grund ist nicht Gegenstand der Garantie.



**Das 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.**

# Beschreibung des Geräts



1. Kochplatte hinten links
2. Kochplatte vorne links
3. Kochplatte hinten rechts
4. Kochplatte vorne rechts

## Kochplatten

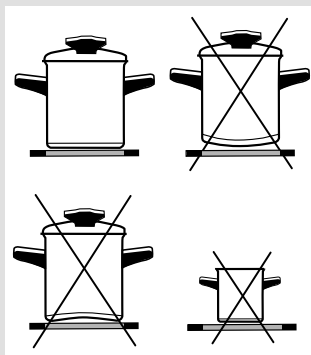
### ***Vor der Inbetriebnahme***

Schalten Sie die Kochplatten ohne Kochgeschirr ca. 3-5 Minuten auf die Höchststufe, damit eventuelle Konservierungsrückstände verdampfen können. Damit erreicht die Schutzbeschichtung der Kochplatten ihre größte Festigkeit.

### ***Wichtige Hinweise***

- Schalten Sie die Kochplatten nicht ohne aufgestelltes Geschirr ein und verwenden Sie diese nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochplatten und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Heizfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochplatten rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, was die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

## Kochgeschirr



### Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

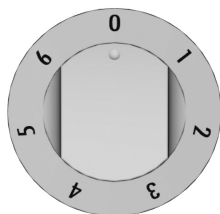
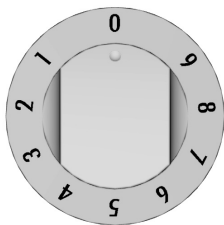
Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochplatte denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochplatte aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochplatte zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochplatte reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochplatte bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- 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 feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochplatte hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

## Energie sparen

- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochplatte kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

# Bedienung der Kochplatten



- Schalten Sie die Kochplatten mit den Bedienungsknebeln ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochplatte an.
- Die Heizleistung der Kochplatten kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
- Bei stufenweise einstellbaren Bedienungsknebeln können diese in beide Richtungen gedreht werden. Bei Energieschaltern wird durch Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn die Leistungsstufe erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Leistungsstufe verringert.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochplatte abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

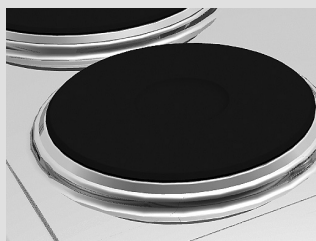
| S | E   |                                                         |
|---|-----|---------------------------------------------------------|
| 0 | 0   | Die Kochplatte ist ausgeschaltet.                       |
| 1 | 1-2 | Warmhalten und Aufwärmen von kleinen Speisemengen.      |
| 2 | 3-4 | Aufwärmen.                                              |
| 3 | 5-6 | Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen. |
| 4 | 7   | Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).           |
| 5 | 8   | Braten im Fett (Frittieren u.Ä.).                       |
| 6 | 9   | Aufkochen.                                              |

## Bedienungsknebel der Kochplatten

|  |               |
|--|---------------|
|  | Vorne links   |
|  | Hinten links  |
|  | Hinten rechts |
|  | Vorne rechts  |

- Reinigen Sie das Gerät mit warmem Wasser, Flüssigreiniger und einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine groben Scheuermittel und spitze Gegenstände. Eingebraunte bzw. eingetrocknete Speisereste mit einem feuchten Tuch anfeuchten und einem geeigneten Reinigungsmittel aufweichen.
- Teile aus rostfreiem Stahl mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen. Das Reinigungsmittel mit einem trockenen weichen Tuch dünnsschichtig auf die trockene und abgekühlte Fläche auftragen und sorgfältig in Richtung der Oberflächenveredelung reiben. Hartnäckige Flecken mit einem feuchten Tuch und Reinigungsmittel reinigen, danach mit einem trockenen Tuch trockenreiben. Diese Mittel dürfen zum Reinigen von Aluminiumoberflächen nicht verwendet werden.

## Heizplatten



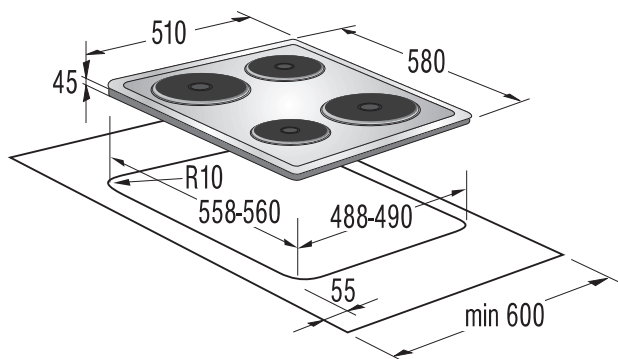
- **Reinigen Sie die Umgebung der Kochplatten** mit warmem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Weichen Sie hartnäckige Verunreinigungen vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.
- Verschmutzte **Kochplatten müssen nach jedem Gebrauch** gründlich gereinigt werden. Wenn sie weniger verschmutzt sind, genügt es, sie mit einem feuchten Tuch und Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels zu reinigen. Verwenden Sie bei stärkeren Verunreinigungen feine Stahlwolle, die mit einem Reinigungsmittel getränkt ist. Die Kochplatten anschließend mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufene Speisen bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochplatten. Deswegen sollen sie immer sauber gehalten und trockengewischt werden.
- Verwenden Sie zur **Pflege der Kochplatten** gelegentlich ein wenig Nähmaschinenöl oder handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Verwenden Sie zur Pflege der Kochplatten niemals Butter, Speck und Ähnliches (Rostgefahr). Wenn die Kochplatte warm ist, dringt das Reinigungsmittel etwas rascher in die Poren.
- **Die Kochplattenumrandungen sind aus rostfreiem Stahl** und können sich wegen thermischer Belastung während des Kochens etwas gelb verfärben. Diese Erscheinung ist physikalisch bedingt. Die gelblichen Stellen können Sie mit handelsüblichen Metallreinigungsmitteln entfernen. Aggressive Hilfsmittel zur Reinigung von Kochgeschirr sind zur Reinigung dieser Ringe nicht geeignet, weil sie Kratzer verursachen können.

# Einbau der Kochmulde

## 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.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte, die auf einem Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist, geeignet.
- Die Einbaukochmulde muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten bieten.
- Das unter der Kochmulde liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 10 cm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und der Kochmulde muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen der Kochmulde 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 100 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 der Einbaukochmulde und der Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.
- Die Einbaukochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.

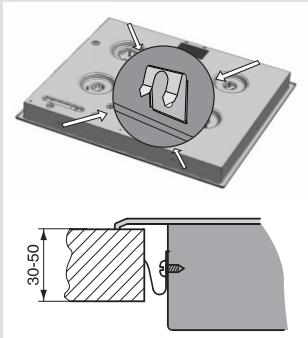
## Ausschnittmaße für den Einbau der Kochmulde



- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.

- Der Ausschnitt der Arbeitsplatte muss genau oberhalb des dazugehörigen Einbaugeräts angefertigt werden. Berücksichtigen Sie dabei die Symbole auf der Einbauskizze.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Legen Sie die Einbaukochmulde in die ausgeschnittene Öffnung so, dass sich die Anschlüsse der Kochplatten mit den Konnektoren auf der vorderen Seite des Geräts befinden. Drücken Sie die Einbaukochmulde von oben kräftig auf die Arbeitsplatte und befestigen Sie sie von unten mit 4 Schrauben.

## Einbau



- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Sichern Sie fachgerecht die Schnittflächen der Küchenplatte ab.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie die Kochmulde an die Strom- und Gaszufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss an das Strom- und Gasversorgungsnetz).
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

## Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

## ACHTUNG!

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

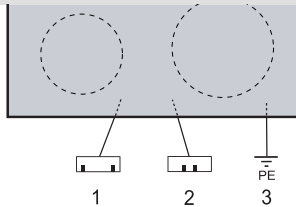
Schließen Sie die Einbaukochmulde an das Gerät mittels zwei Steckverbindungen an. Die Stecker befinden sich an den Kabeln der Kochmulde bzw. Kochplatte, die Buchsen sind am Rahmen des Backofens, hinter der Schaltplatte befestigt.

Der Anschluss kann ohne Werkzeuge durchgeführt werden. Es werden einfach die Konnektoren in die entsprechenden Buchsen eingesteckt.

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

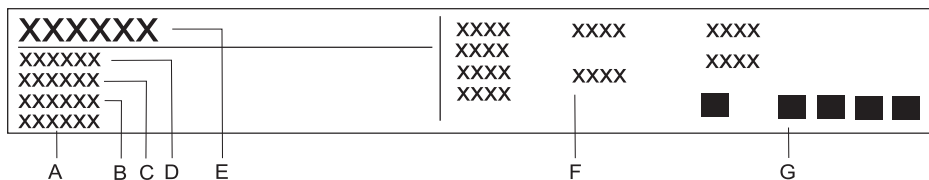
### ***Erdung der Kochmulde***

Die Erdung muss durch den Ring der gelb-grünen Erdungsleitung, mit welchem die Einbaukochmulde ausgerüstet ist, angefertigt werden. Befestigen Sie den Kabelschuh der Erdungsleitung mit einer gezanten Unterlegscheibe und einer Mutter auf die Erdungsklemme des Backofenrahmens. Die Erdungsklemme ist mit dem Erdungszeichen  .



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

## Typenschild



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

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT ZU  
ÄNDERUNGEN VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES  
GERÄTS KEINEN EINFLUSS NEHMEN.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf  
unserer Internetseite: <http://www.gorenje.com>.

