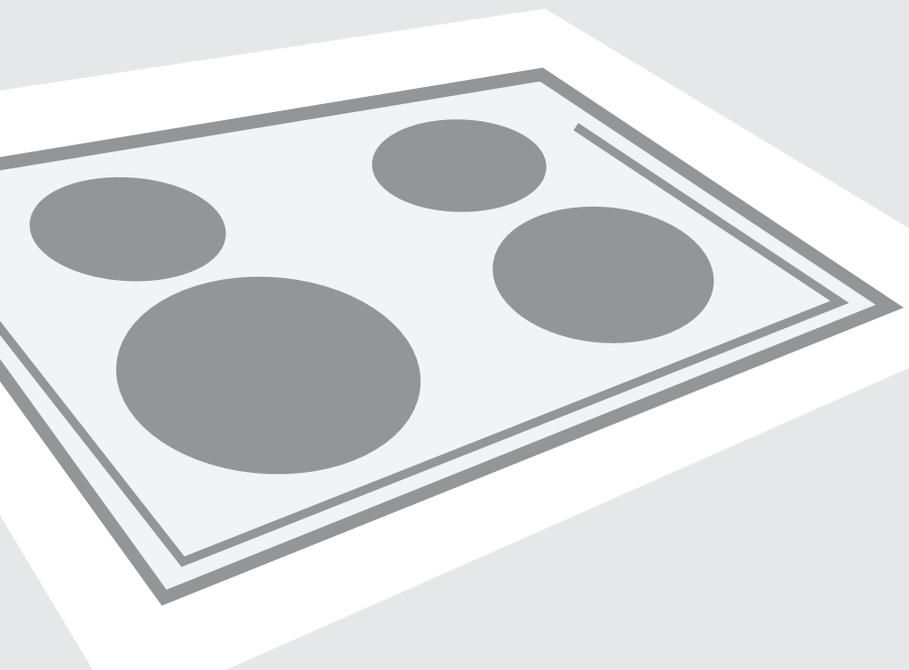


AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Elektrische Einbau-Kochmulde

Elektrische Einbau-Kochmulde

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



Die elektrische Einbau-Kochmulde ist zum Gebrauch 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 Funktionsbeschreibungen beinhalten, die Ihr Gerät nicht besitzt.

Anschlussanweisung

Der Anschluss muss in Einklang mit der Anschlussanweisung, die dem Gerät beigelegt ist, sowie mit den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Gerätedaten befindet sich auf der Unterseite der Kochmulde.

Wichtige Hinweise	3
Beschreibung des Geräts	4
Kochplatten	5
Bedienung der Kochplatten	6
Reinigung und Pflege	7
Besondere Hinweise und Fehlermeldungen	8
Einbau der Kochmulde	9
Anschluss der Kochmulde an das elektrische	12
Versorgungsnetz	12
Technische Daten	14

Wichtige Hinweise

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Lassen Sie Kleinkinder während des Herdbetriebs niemals unbeaufsichtigt. Verbrennungsgefahr!
- Beim Kochen oder Frittieren kann sich überhitztes Fett oder Öl auf der Kochzone rasch entzünden. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr, deswegen sollten Sie den Brat-/Frittiervorgang ständig kontrollieren.
- Die Kochplatten dürfen nicht zur Beheizung des Raumes verwendet werden. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochstellen.
- Im Störfall das Gerät umgehend vom Stromversorgungsnetz trennen. Rufen Sie den nächstgelegenen Kundendienst an.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.
- Das Gerät wurde gemäß den vorgeschriebenen Normen hergestellt. Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät von Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. von Personen ohne notwendige Erfahrungen oder Wissen, ohne Aufsicht benutzt wird. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.
- Bei häufigem Gebrauch von Gusseisengeschirr können das Kochfeld und die Ränder der Kochzonen ihre Farbe verändern. Ein eventueller Service-Eingriff ist nicht Gegenstand der Garantie.

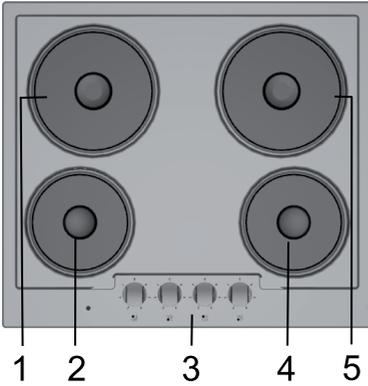


Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf 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.

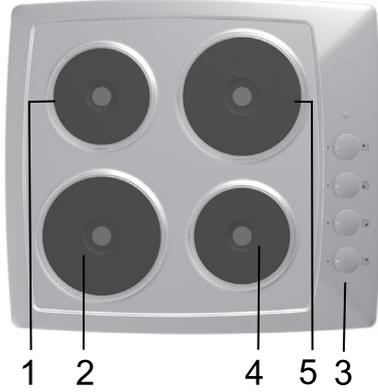
Beschreibung des Geräts

Oberfläche der Kochmulde mit elektrischen Kochplatten.

Typ EVK4...



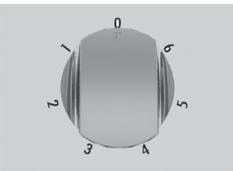
Typ EVK6...



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

Bedienungsknebel

Elektrische Kochplatten



1-6 Leistungsstufen

Wischen Sie nach Erhalt des Geräts das gesamte Kochfeld, einschließlich der Kochzonen, mit einem feuchten Tuch ab.

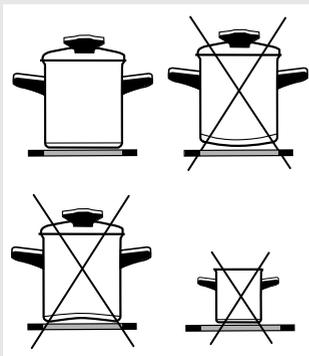
Vor der Inbetriebnahme

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 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 Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Legen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel ab. 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

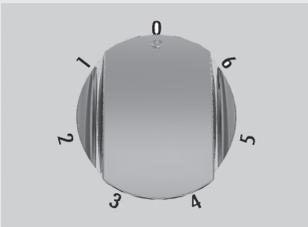
Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit einem ebenen und stabilen Böden.

- 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 einer 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, kann wegen thermischer Spannung bersten.

Energie sparen

- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Der Durchmesser des Kochtopfes bzw. der Pfanne sollte dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zuläßt.
- Wählen Sie hinsichtlich der Speisemenge die entsprechende Größe des Kochtopfes. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Sie können verschiedene Gemüsearten, Kartoffeln u.ä. 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

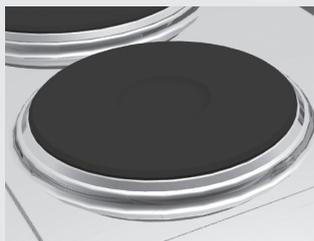


- Die Kochplatten werden mit den in die Bedienungsblende eingebauten Knebeln bedient.
- Wenn mindestens eine der Kochplatten eingeschaltet ist, leuchtet ein gelbes Indikatorlämpchen.
- Auf den Knebeln sind die Leistungsstufen von 1-6 gekennzeichnet. Sie können Zwischenwerte stufenweise einstellen. Bei stufenweise einstellbaren Knebeln können diese in beide Richtungen gedreht werden.
- 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	
0	Die Kochplatte ist ausgeschaltet.
1	Aufrechterhaltung der Temperatur und Aufwärmen von geringeren Speisemengen.
2	Aufwärmen.
3	Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen.
4	Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).
5	Braten in Fett (Frittieren u.Ä.).
6	Aufkochen.

- 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 Reinigungsmittel dürfen Sie zum Reinigen von Aluminium nicht benutzen.

Kochplatten



- Reinigen Sie die Umgebung der Kochplatten mit warmem Wasser unter Zugabe eines Geschirrspülmittels. Weichen Sie hartnäckige Verunreinigungen vor dem Reinigen mit einem Schwamm auf.
- Bei jeder Verunreinigung müssen alle Kochplatten 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.
- Zur Pflege der Kochplatten verwenden Sie 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 Kochplattenringe 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.

Besondere Hinweise und Fehlermeldungen

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

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

Unautorisierte Eingriffe und Reparaturen können die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses hervorrufen, deswegen dürfen Sie diese nicht selbst durchführen. Überlassen Sie solche Arbeiten einem Fachmann oder dem Kundendienst.

Überprüfen Sie bei Funktionsstörungen des Geräts anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie die Ursachen selbst beseitigen können.

Wichtig

Der Besuch des technischen Kundendienstes während der Garantiezeit ist nicht kostenlos, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Bedienung nicht funktioniert.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung so auf, dass sie immer griffbereit ist. Wenn Sie das Gerät verkaufen, legen Sie dem Gerät die Gebrauchsanweisung bei.

Im Folgenden finden Sie einige Ratschläge für die Behebung von Störungen.

Was ist geschehen...	Mögliche Ursache	Abhilfe
... wenn die elektrische Funktion generell gestört ist?	Die Sicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten und tauschen Sie diese aus.

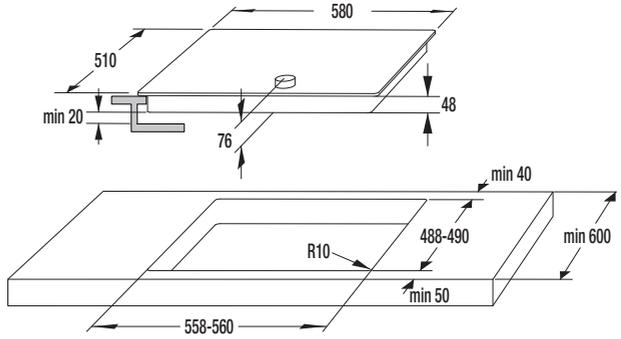
Wenn Sie die Störungen trotz der Befolgung der oben angeführten Hinweise nicht beseitigen konnten, rufen Sie den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst an. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, ist nicht Gegenstand der Garantie. Die Reparaturkosten trägt in diesem Fall der Benutzer.

Wichtige Hinweise

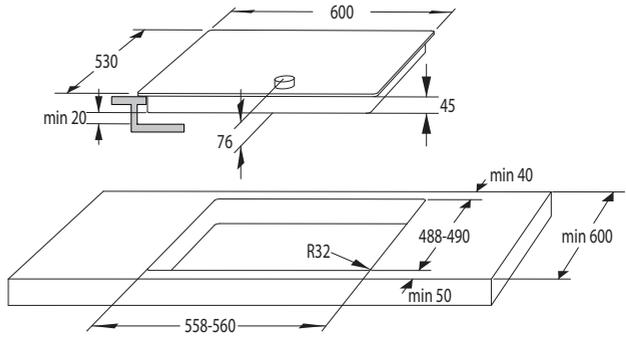
- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100°C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen Temperaturbeständigkeit 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 Einbau-Kochmulde 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 werden, 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 Abschlusleisten 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 Einbau-Kochmulde und der Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.
- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.

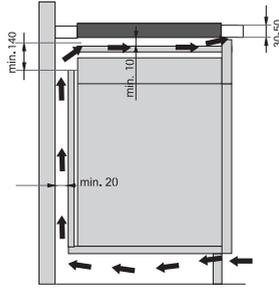
**Ausschnittmaße für den
Einbau der Kochmulde**

Typ EVK4..



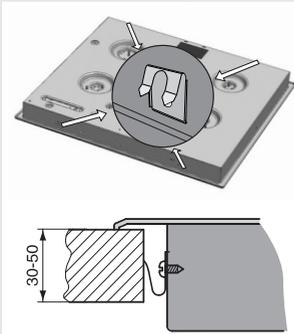
Typ EVK6..





- Der Einbau eines Backofens unter der Kochmulde ist für Backöfen vom Typ EVP4, EVP2..., die mit einem Kühlventilator ausgestattet sind, möglich.
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite des Küchenelements vorhanden sein.

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.
- Kleben Sie die beigelegte selbstklebende Dichtung auf den unteren Rand der Kochmulde.
- Legen Sie die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.

Anschluss der Kochmulde an das elektrische Versorgungsnetz....

Wichtige Hinweise

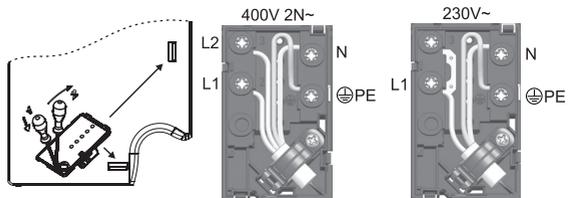
- Der Anschluß darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlußklemmen sind nach Entfernung des Deckels der Anschlußklemme zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluß, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung identisch ist.
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 ist als das Gerät selbst, 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. Den Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz gemäß dem beiliegenden Schaltbild vornehmen. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen markierte Anschlussklemme anschließen.
- Das Anschlusskabel durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schalten Sie nach dem Anschluss der Kochmulde alle Kochplatten für ca. 3 Min. ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.
- Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluß, ob die Spannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
Die Anschluss-Spannung (230 V gegen N) muss von einem Fachmann mit einem Messinstrument überprüft werden!

Anschluss-Schema:

- Das Anschlusskabel auf der Hinterwand des Geräts muss so verlegt werden, dass es die Hinterseite des Herdes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs der Kochmulde stark erwärmt.



BEMERKUNG:

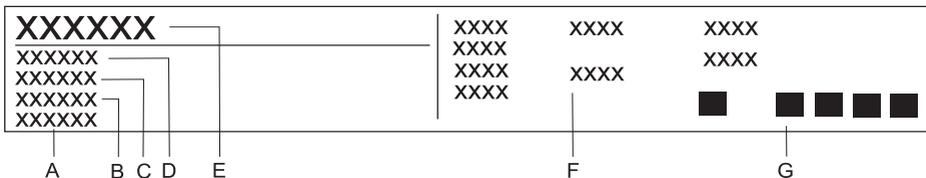
Die Verbindungsbrücken sind auf der dafür vorbereiteten Stelle in der Klemme abgelegt. Die Schrauben der Anschlüsse sind schon gelöst, deswegen muss man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man ein leises „Klick“, was bedeutet, dass die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muss.

Es können folgende elektrische Anschlusskabel verwendet werden:

- gummiisolierte Anschlusskabel vom Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit gelb/grünem Schutzleiter,
- PVC-isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F 4x1,5 mit gelb-grünem Schutzleiter, andere gleichwertige oder bessere Kabel.

Technische Daten

Typenschild



A - Seriennummer

B - Codenummer

C - Modell

D - Typ

E - Warenzeichen

F - Technische Daten

G - Zeichen für Verträglichkeit

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR
VOR, DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN
EINFLUSS NEHMEN.

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

EVK6,4K



230722

de (04-19)