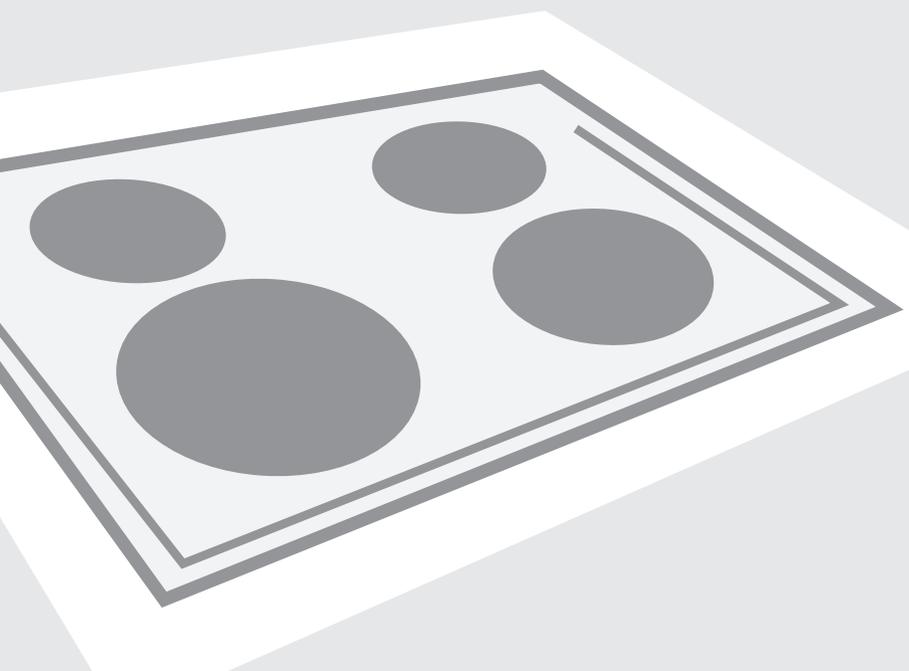


AT DE

GEBRAUCHS-, AUFSTELLUNGS- UND ANSCHLUSSANWEISUNG



GLASKERAMIK-EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD

GLASKERAMIK-EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD

KOCHFELD

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

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

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Anwender bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine richtige und sichere Anwendung. Sie ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät nicht hat.

Anschlußanweisung

Der Anschluß muß gemäß dem Kapitel Anschluß an das Netz und mit gültigen Vorschriften und Standards ausgeführt werden.
Die Arbeit darf nur der Fachmann ausführen.

Typenschild

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

Schutz gegen Feuergefahr

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

| | |
|---|-----------|
| WICHTIG - VOR DEM GEBRAUCH DES | 4 |
| GERÄTS LESEN | 4 |
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Hinweise | 5 |
| GLASKERAMIK-KOCHFELD | 6 |
| Bedienung des Kochfeldes | 7 |
| Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes | 7 |
| Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes | 7 |
| Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr | 8 |
| Kochstufen | 9 |
| Tipps zum Energiesparen | 10 |
| BEDIENUNG DER KOCHZONEN | 11 |
| Kochzone einschalten | 11 |
| Kochzone einschalten | 11 |
| Abschalten der Kochzonen | 12 |
| Kochzone ausschalten | 12 |
| Aktivieren der Funktionssperre/Kindersicherung | 12 |
| Restwärmearzeige | 13 |
| Ankochstufe (Kochzone mit Markierung P- Power boost) | 13 |
| Sicherheits-Abschaltvorrichtung | 14 |
| Überhitzungsschutz | 14 |
| Zeitfunktion (Timer) | 15 |
| Kochzone mit Brückeheizkörper (nur bei einigen Modellen) | 16 |
| Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige | 16 |
| REINIGUNG UND PFLEGE VON GLASKERAMIK- | 18 |
| OBERFLÄCHEN | 18 |
| Reinigen | 18 |
| EINBAU DES KOCHFELDES | 20 |
| Wichtige Hinweise | 20 |
| Montage der schaumdichtung | 21 |
| Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes | 21 |
| Einbau | 22 |
| Lüftungsöffnungen des unteren Küchenelements | 23 |
| Anschlußplan: | 25 |
| NETZANSCHLUSS | 26 |
| TECHNISCHE DATEN | 28 |
| Typenschild | 28 |

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.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.

- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.
- 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.
- Das Gerät darf nicht im Freien betrieben werden.

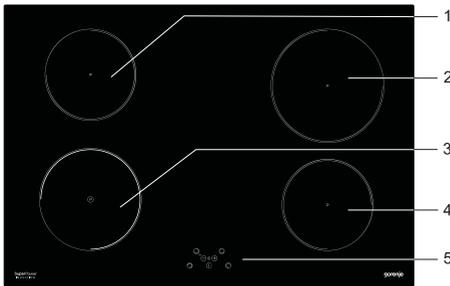
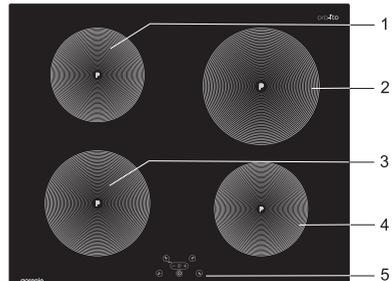
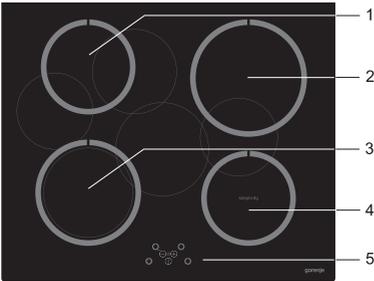
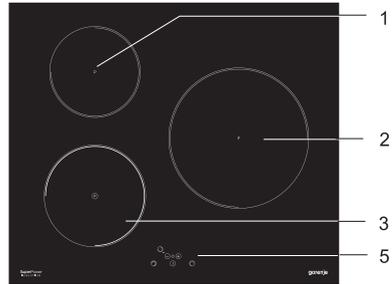
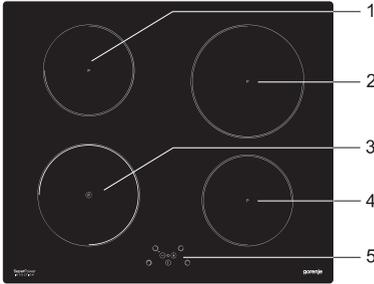
Hinweise

- 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 ernster 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, Spraydosens u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramikkochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.
- Legen Sie auf das Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, da sich diese stark erwärmen können.

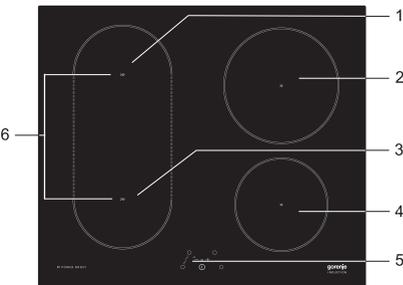


Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf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

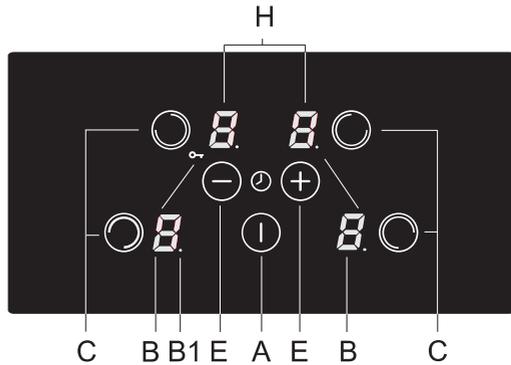
GLASKERAMIK-KOCHFELD



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts
5. Bedienmodul des Induktionskochfeldes
6. Kochzone mit Brückeheizkörper



Bedienung des Kochfeldes



- A** Sensortaste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone
- B** Leistungsstufen- bzw. Restwärmeanzeigen
- B1** Dezimalpunkt - zeigt eine aktive Zeitfunktion an
- C** Sensortasten zur Auswahl der Kochzonen
- E** Sensor (-) und (+)
- H** Anzeige der Zeitschaltuhr

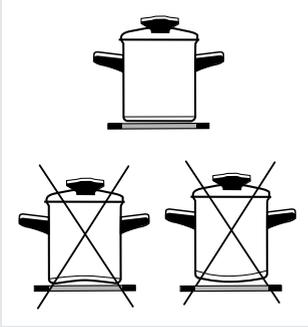
Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes

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

WICHTIG!

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

Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr

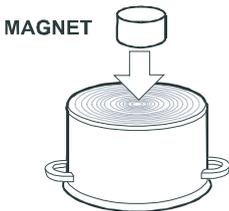


- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr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

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

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

| Kochzone | Minimaler Durchmesser des Kochtopfes |
|----------|--------------------------------------|
| Ø 160 mm | Ø 110 mm |
| Ø 180 mm | Ø 110 mm |
| Ø 200 mm | Ø 145 mm |



Prüfmethode mit einem Magneten

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden bzw. der Pfannenboden magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf dessen Boden der Magnet haftet.

Elektronische Topferkennung

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist auch die elektronische Topferkennung. Auch wenn auf der Kochzone kein Kochtopf liegt

bzw. ein Kochtopf mit einem kleineren Durchmesser aufgestellt

ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass die Topferkennung den Kochtopf nicht erkennt. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol »U«. Wenn Sie innerhalb von zehn Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe.

In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die Kochzone einen kleineren Kochtopf oder Pfanne stellen, die noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur

so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

Die Kochzone kann beschädigt werden:

- Sie einen leeren Kochtopf auf die Kochzone stellen.
- Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren nur Kochgeschirr, welches magnetisiert werden kann, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr oder Kochgeschirr aus Stahlleguren. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

Kochstufen

Jede Kochzone kann auf 10 verschiedene Leistungsstufen eingestellt werden. In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

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

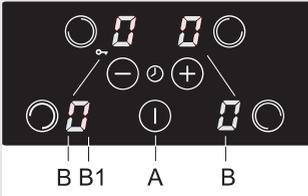
Tipps zum Energiesparen

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

BEDIENUNG DER KOCHZONEN

- Nach dem Anschluss des Glaskeramik-Kochfeldes leuchten für einen Augenblick alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensortasten ausgestattet, welche sich aktivieren, wenn Sie die markierten Stellen mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger berühren.
- Jede Betätigung der Sensortaste wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- Auf die Oberfläche der Sensortasten dürfen keine Gegenstände abgelegt werden. Sorgen Sie dafür, dass die Sensoroberflächen immer sauber sind.

Kochzone einschalten

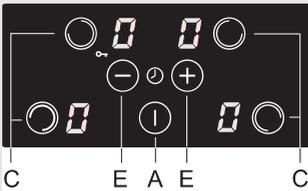


Berühren Sie die Sensortaste zum Ein-/Aus schalten (A) mindestens 1 Sekunde lang. Die Kochzone wird aktiviert, auf allen Anzeigen der Leistungsstufen (B) leuchtet eine »0« und die Dezimalpunkte (B1) blinken.



Sie müssen die nächste Einstellung innerhalb von 10 Sekunden vornehmen, sonst schaltet sich die Kochzone wieder automatisch ab.

Kochzone einschalten



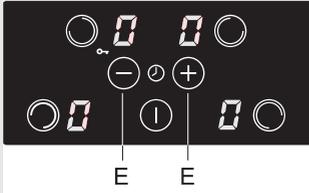
Wenn Sie das Kochfeld durch Berühren der Ein-/Aus Sensortaste (A) eingeschaltet haben, können Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone einschalten.

- Nach Berührung der Sensortaste der gewünschten Kochzone (C) leuchtet auf dem dazugehörigen Display der Leistungsstufe das Symbol »0« heller.
- Durch Berühren der Sensortasten »+« (E) bzw. »-« (E) können Sie die Leistungsstufe von 1 bis 9 und P einstellen (wenn Sie zuerst die Sensortaste »-« berühren, wird die Leistungsstufe sofort auf 9 eingestellt).



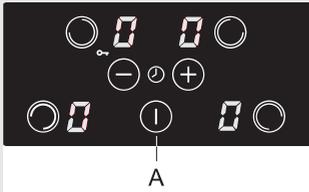
Durch ununterbrochene Berührung des Sensors »+« (C) bzw. »-« (E) werden die Kochstufen automatisch gesenkt bzw. erhöht. Das können Sie auch durchführen, indem Sie durch Antippen der Sensoren die Leistungsstufe um eine Stufe senken/erhöhen.

Abschalten der Kochzonen



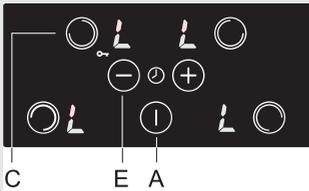
- Wählen Sie zuerst die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten.
- Stellen Sie die Leistungsstufe durch Berühren der Sensortaste »-« (E) auf »0«. Wenn alle Kochzonen auf die Leistungsstufe »0« eingestellt sind, schaltet sich das Kochfeld nach 20 Sekunden automatisch aus.

Kochzone ausschalten



- Sie können das Kochfeld jederzeit auch durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) ausschalten. Alle Einstellungen werden gelöscht, ausgenommen die Einstellung des Kurzzeitweckers (siehe Kapitel »Zeitfunktionen«).

Aktivieren der Funktionssperre/ Kindersicherung



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

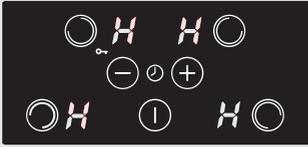
Aktivieren der Funktionssperre der Bedieneinheit

- Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.
- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf allen Anzeigen erscheint eine »0«.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) der hinteren linken Kochzone und die Sensortaste »-« (E) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Nach dem Pfeifton erscheint auf allen Anzeigen das Symbol »L«, das nach einigen Sekunden verschwindet. Die Kindersicherung ist jetzt aktiv.

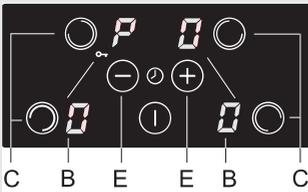
Abschalten der Funktionssperre

- Schalten Sie durch Drücken der Sensortaste (A) das Kochfeld ein. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol »L«.
- Berühren Sie gleichzeitig die Sensortaste (C) der hinteren linken Kochzone und die Sensortaste »-« (E) und halten Sie sie ca. 3 Sekunden lang gedrückt. Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol »0« auf. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige



Ankochstufe (Kochzone mit Markierung P-Power boost)



Die Glaskeramikplatte ist mit einer Restwärmeanzeige »H« ausgestattet. Die Glaskeramik-Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol »H« leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen.

Obwohl das Symbol »H« verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

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

Hinweis:

Die Kochzone links vorne verfügt über die Funktion „Ankochautomatik“. Bei dieser Kochzone kann die Ankochautomatik für fünf Minuten aktiviert werden, danach schaltet sie sich automatisch auf die Kochstufe 9 um.

Einschalten der Ankochautomatik »Power Boost«

- Wählen Sie durch Berühren der entsprechenden Sensortaste (C) die gewünschte Kochzone aus. Stellen Sie mit der Sensortaste »-« oder »+« (E) die Leistungsstufe 9 ein und drücken Sie darauf sofort die Sensortaste »+«.
Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol »P« angezeigt.

Ausschalten der Ankochautomatik »Power Boost«

- Berühren Sie die Sensortaste der ausgewählten Kochzone (C) und drücken Sie darauf sofort auf die Sensortaste »-« (E). Das Symbol »P« verschwindet, die Kochzone schaltet sich auf die Leistungsstufe 9 um.

Sicherheits- Abschaltvorrichtung

Sicherheitsabschaltung

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

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol »O« oder »H«, falls noch Restwärme vorhanden ist.

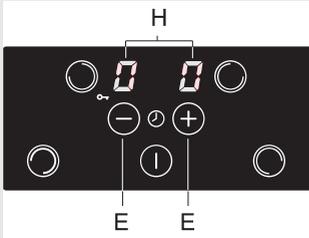
Beispiel:

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

Überhitzungsschutz

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

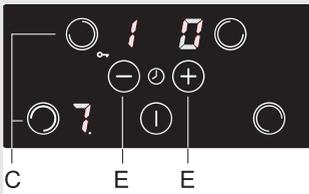
Zeitfunktion (Timer)



- Sie können die Zeitfunktion durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten »-« und »+« (E) auswählen. Die Einstellung der Zeitfunktion wird auf den beiden oberen Displays (H) angezeigt, während die beiden unteren Displays ausgeschaltet sind.
- Die Zeiteinstellung wird nur 10 Sekunden lang angezeigt, darauf schaltet sie sich auf die Anzeige der Kochstufe um.

Sie können eine von zwei Betriebsarten auswählen:

- a) **Timer** – die Zeitfunktion ist mit der ausgewählten Kochzone verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.
- b) **Kurzzeitwecker** – die Zeitfunktion ist mit der Warnfunktion verbunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Warnsignal.



• Aktivieren und Einstellen der Zeitfunktion

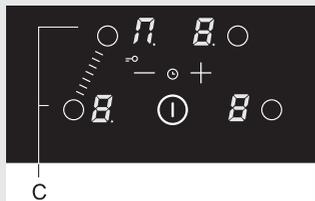
Sie können die Zeitfunktion durch gleichzeitiges Berühren der Sensortasten »-« und »+« (E) auswählen.

- Wenn Sie eine bestimmte Kochzone gewählt haben (das dazugehörige Display ist heller erleuchtet), wird der **Timer** für diese Kochzone aktiviert. Der leuchtende Dezimalpunkt neben der Leistungsstufe zeigt an, dass der Timer aktiv ist.

- **Kurzzeitwecker** Sie können den Kurzzeitwecker einstellen, wenn keine der Kochzonen aktiv ist, wenn Sie möchten, dass Sie nach einer gewissen Zeit an etwas erinnert werden. Zwei blinkende Dezimalpunkte neben dem Display zeigen an, dass der Kurzzeitwecker aktiviert ist.

- **Stellen Sie die Betriebszeit** durch Berühren der Sensortaste »-« oder »+« (E) ein (wenn Sie zuerst die Sensortaste »-« berühren, stellt sich die Zeit automatisch auf 30 Minuten ein. Durch längeres Drücken der Sensortaste laufen die Werte schneller durch).
- **Sie können einen Wert** im Bereich von 1 bis 99 Minuten einstellen. Sie können für jede Kochzone den **Timer einstellen**.
- **Sie können die Restzeit** prüfen, indem Sie die entsprechende Kochzone auswählen und die Zeitfunktion aktivieren. Sie können Sie die Einstellung durch Berühren der Sensortaste »-« oder »+« (E) ändern.

Kochzone mit Brückeheizkörper (nur bei einigen Modellen)



(Wählen Sie mit mehrfachem gleichzeitigen Drücken der Sensortasten »-« und »+« (E) unter den aktiven Einstellungen aus).

- Bei bestimmten Modellen können Sie die beiden linken Kochzonen zu einer großen Kochzone kombinieren. Dadurch können Sie auf die vergrößerte Kochzone einen ovalen Bräter oder eine Grillplatte stellen. Der Bräter muss so groß sein, dass er bei beiden Kochzonen die Mitte überdeckt.
- Maximale Größe des Bräters: Länge: 40 cm, Breite bis 25 cm. Damit die Wärme optimal verteilt wird, empfehlen wir Ihnen, Bräter mit einem möglichst dicken Boden zu benutzen. Der Bräter wird sehr heiß, deswegen sollten Sie sich vor Verbrennungen schützen.
- Achten Sie darauf, dass der Bräter nicht die Bedienungstasten überdeckt.

Einschalten der Kombi-Kochzone

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Sensortaste Ein-/Aus (A) ein.
- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten für die beiden linken Kochzonen (C). Auf dem Display der linken hinteren Kochzone erscheint das Symbol (umgekehrter Buchstabe U), was bedeutet, dass beide Kochzonen zusammengeschaltet sind.
- Stellen Sie nun die gewünschte Kochstufe der Kombi-Kochzone ein.
- Wenn Sie später die Kochstufe der Kombi-Kochzone ändern möchten, berühren Sie die Sensortaste der linken vorderen Kochzone.

Hinweis: Bei der Kombi-Kochzone funktioniert die Ankochautomatik (P) nicht, es kann nur die maximale Leistung 9 eingestellt werden.

Ausschalten der Kombi-Kochzone

- Berühren Sie gleichzeitig beide Sensortasten für die linken Kochzonen; das Symbol (umgekehrter Buchstabe U) und die Beheizung werden ausgeschaltet.
- Beide Kochzonen sind jetzt wieder unabhängig voneinander in Betrieb.

Das Kochfeld ist mit Sensortasten zum Überhitzungsschutz ausgerüstet. Im Falle von Überhitzung schalten sich die Kochzonen oder das gesamte Kochfeld vorübergehend automatisch ab.

Sicherheitsfunktionen und Fehleranzeige

Fehler, mögliche Ursachen, Beseitigung des Fehlers

- Ununterbrochenes akustisches Signal und blinkendes Symbol Er03,
 - Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste. Wischen Sie die Sensorenoberfläche trocken bzw. entfernen Sie den Gegenstand von der Sensoroberfläche.
- Blinkende Anzeige E/2
 - Überhitzung der Kochzone. Abwarten, bis die Kochzone abkühlt.
- Blinkendes Symbol E/3
 - Ungeeignetes Kochgeschirr ohne ferromagnetische Eigenschaften. Verwenden Sie einen induktionstauglichen Kochtopf.



Wenn eine Funktionsstörung auftritt oder die Anzeige der Störung nicht verschwindet, trennen Sie das Gerät für einige Minuten vom elektrischen Versorgungsnetz (schrauben Sie die Sicherung heraus oder schalten Sie die Hauptsicherung ab) und schließen Sie es danach wieder an das elektrische Versorgungsnetz an und aktivieren Sie den Sensor des Hauptschalters.

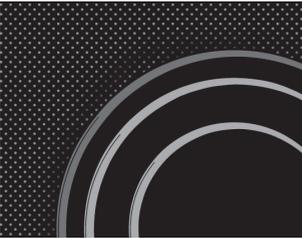
Wenn der Fehler nicht verschwindet, wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen Kundendienst.

REINIGUNG UND PFLEGE VON GLASKERAMIK-OBERFLÄCHEN

Reinigen



slika 1



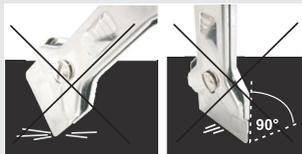
slika 2



slika 3



slika 4



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

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Spraymitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und Abb. 2).

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

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

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

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

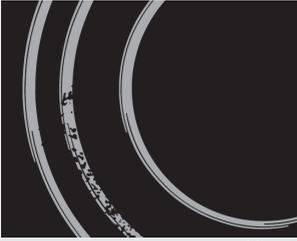
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. **Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung die Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen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

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

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



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



slika 5

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



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

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

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

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

GERÄUSCHE UND DEREN URSACHEN BEIM BETRIEB DES INDUKTIONSKOCHFELDES

| Geräusche und Töne | Ursache | Abhilfe |
|--|---|---|
| Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch | Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann. | Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung. |
| Summton wie bei einem Transformator | Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird. | Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern. |

| Geräusche und Töne | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Vibrationen und Geknister des Kochtopfes | Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind. | Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren. |
| Gebläsegeräusche | Um störungsfrei zu funktionieren, muss die Induktionselektronik bei einer kontrollierten Temperatur betrieben werden. Deswegen ist das Kochfeld mit einem Gebläse ausgestattet, das in Abhängigkeit von der gemessenen Temperatur bei verschiedenen Kochstufen zugeschaltet wird. | Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist. |

EINBAU DES KOCHFELDES

Wichtige Hinweise

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

Montage der schaumdichtung

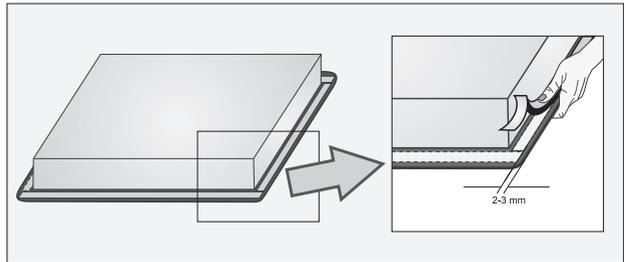
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

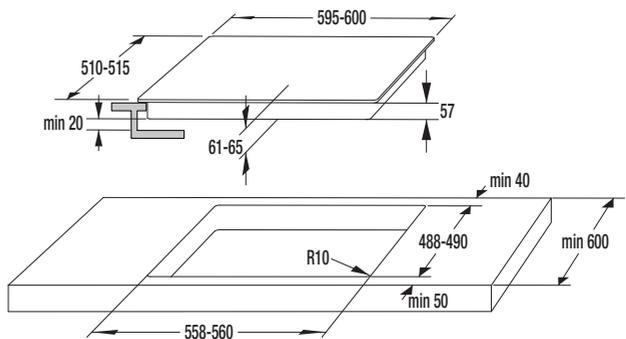
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass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

BEMERKUNG

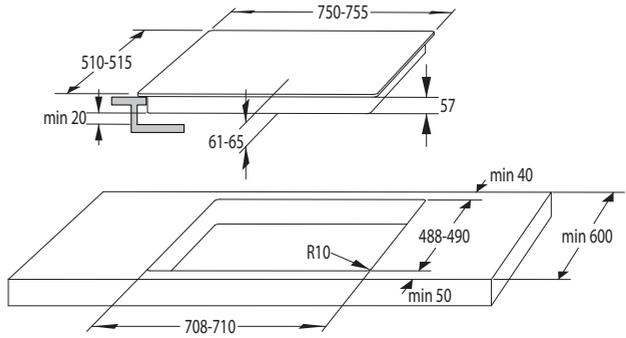
Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



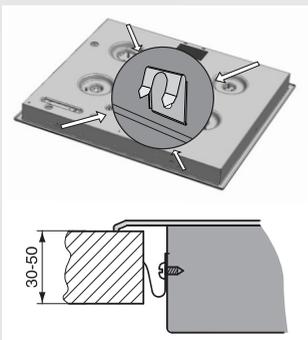
- SIVK6



- SIVK7

- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, müssen die Innenkanten der Arbeitsplatte abgefäst werden (Abb. A). Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.
- Bei 30 mm dicken Arbeitsplatten ist ein Ausschnitt für den Einbau des Kochfeldes oberhalb des Backofens mittig auszuführen, der entsprechend vom vorderen Rand der Arbeitsplatte entfernt ist, damit das Induktionskochfeld nicht auf der Schutzblende des Backofens aufsitzt!
- Wenn Sie das Induktionskochfeld in einen bestehenden Ausschnitt einbauen möchten, überprüfen Sie zuerst, ob der Einbau hinsichtlich der gegebenen Einbaumaße (Einbautiefe 56 mm) möglich ist.

Einbau



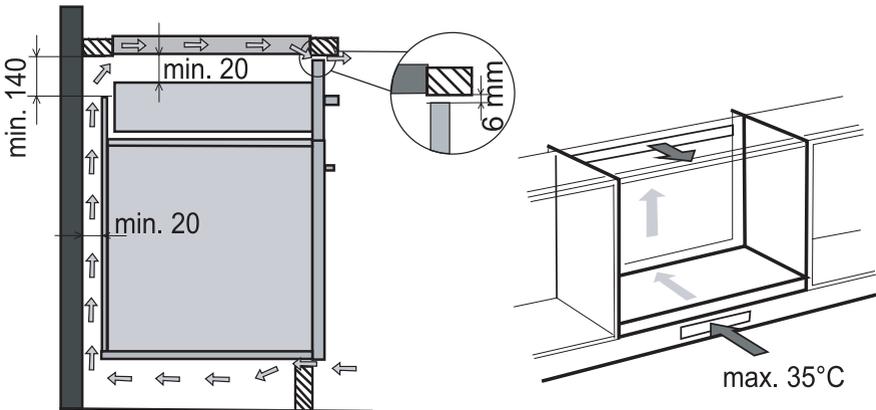
- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Die beigelegten Befestigungselemente 4 mit den beigelegten Schrauben 4 auf die Vorder- und Hinterseite der Kochmulde auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt festschrauben.
- Die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

Lüftungsöffnungen des unteren Küchenelements

- Zum störungsfreien Betrieb der Elektronik des Induktionskochfeldes muss eine genügende Luftzirkulation gewährleistet werden.

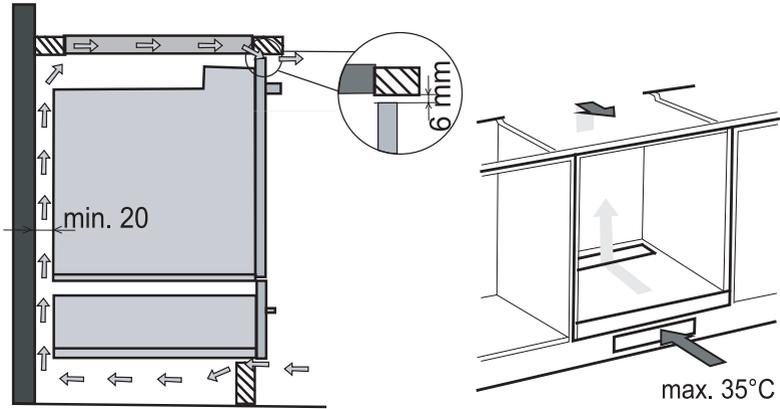
A Unteres Küchenelement mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgerüstet, der sich an der Unterseite des Kochfeldes befindet. Falls unter dem Küchenelement eine Schublade vorhanden ist, dürfen Sie in diese keine Kleingegenstände oder Papier aufbewahren, da diese vom Ventilator aufgesaugt werden und den Ventilator oder das Kühlungssystem beschädigen könnten. Ebenso dürfen Sie in der Schublade keine Alu-Folie oder entzündliche Stoffe aufbewahren (z.B. Sprays) und diese auch nicht in die Nähe des Kochfeldes stellen. Explosionsgefahr! Zwischen dem Inhalt der Schublade und der Öffnung des Ventilators muss mindestens 20 mm Raum frei gehalten werden.



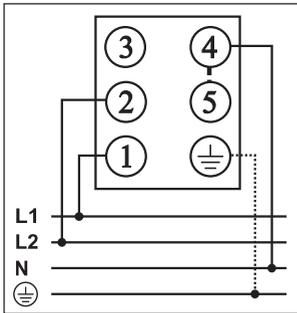
B Unteres Küchenelement mit Backofen

- Unter das Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4..., EVP2..., eingebaut werden. Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mindestens 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.

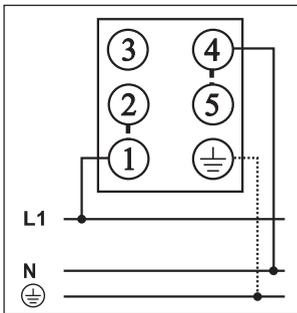


Anschlußplan:

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



Das Gerät ist für den Anschluss an zwei Phasen bestimmt, es kann jedoch auch an eine Phase angeschlossen werden.

• Anschluss an 2 Phasen

Setzen Sie die Brücken zwischen die Anschlüsse 4 und 5 ein.

• Anschluss an 1 Phase

Setzen Sie die Brücken zwischen die Anschlüsse 4 und 5 und 1 und 2 ein.

Bemerkung: Der Anschluss 3 ist frei.

Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 4x1,5 mit ge/gr Schutzleiter, oder sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Anschlußklammern sind dann greifbar, wenn Sie den Deckel der Anschlußdose öffnen.
- Vor dem Anschluß ist es zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit den technischen Daten ist an der unteren Seite des Gerätes aufgeklebt.
- Das Gerät ist für den Anschluß an Wechselstrom 230V - ausgelegt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtung gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Bei dem Anschluß des Gerätes ist die Stromleistung der Installation und der Sicherungen zu berücksichtigen.
- Die Geräte dieses Typs dürfen nur einerseits neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden, die über die Bauhöhe des Gerätes hinausreichen, eingebaut werden. An der anderen Seite darf nur ein Anstellmöbel mit gleicher Bauhöhe sein.
- Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet werden.

ACHTUNG!

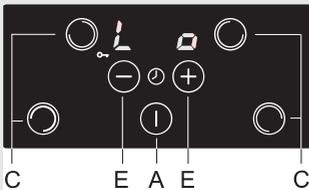
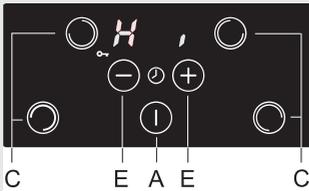
Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät stromlos ist. Der Netzanschluß nach dem unteren Schaltbild vornehmen. Den Schutzleiter (PE) an die mit dem Erdungszeichen  markierten Anschlußklemme anschließen. Das Anschlußkabel durch die Kabeleinführung mit Zugentlastung führen. Nach dem Anschluß alle Kochstellen um cca. 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

Öffnen Sie die Anschlussklemme mit einem Schraubenzieher.

Verwenden Sie zum Anschließen die beigelegten Brücken.

Einphasiger Anschluss mit Begrenzung der maximalen Leistung (nur beim Modell mit vier Kochzonen ohne Kombi-Kochzone)

- Wenn die Sicherung in Ihrem Haushalt keinen Stromstärke 32 A ermöglicht, können sie im Gerät die Funktion der Begrenzung der Gesamtleistung aktivieren, sodass die Stromstärke 16 A nicht überschreitet.
- Wenn Sie die Begrenzung der maximalen Gesamtleistung aktivieren, können Sie die Leistungsstufen der einzelnen Kochzonen nur bis zur eingestellten Stromstärke erhöhen. Sie werden durch ein akustisches Signal und die blinkende Leistungsstufe darauf hingewiesen.
- Sie können die Leistungsbegrenzung zwei Minuten nach dem Anschluss des Geräts aktivieren (das Gerät muss ausgeschaltet und entriegelt sein)
- Berühren Sie gleichzeitig alle Sensortasten der Kochzonen und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein kurzes akustisches Signal ertönt. Auf dem Display erscheint das Wort »Hi«. Das bedeutet hohe Leistung (High).
- Stellen Sie durch Berühren der Sensortasten »-« oder »+« die Leistung auf »Lo« ein. Das bedeutet niedrige Leistung (Low).
- Berühren Sie zur Bestätigung der Einstellung alle Sensortasten zur Auswahl der Kochzonen und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Ein kurzes akustisches Signal ertönt und die Anzeige verschwindet.
- Die Leistungsbegrenzung wurde gespeichert. Wenn Sie die Leistungsbegrenzung aufheben möchten, müssen Sie für einige Sekunden das Gerät vom Stromversorgungsnetz trennen.

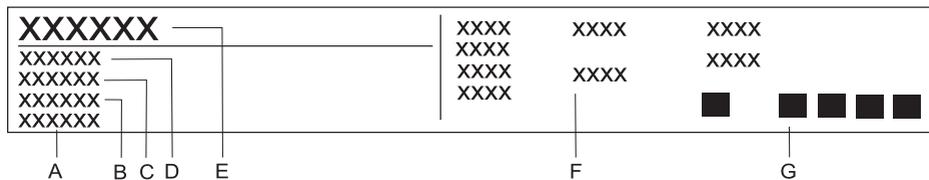


Bemerkung: Sie können die Einstellung durch Berühren der Ein-/Aus-Sensortaste (A) unterbrechen bzw. wird sie nach Ablauf 1 Minute automatisch unterbrochen. Die alte Einstellung bleibt aktiv.

Beispiel: Wenn Sie zwei Kochzonen auf die Ankochstufe P eingestellt haben, können Sie die übrigen zwei Kochzonen nicht verwenden. Wenn Sie gleichzeitig alle vier Kochzonen verwenden möchten, ist die Leistungsstufe jeder Kochzone auf 7 begrenzt.

TECHNISCHE DATEN

Typenschild



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

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

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

