

AT

DE

Gebrauchs-, Einbau- und Anschlußanweisung

MT

IE

GB

Instructions for use, mounting and connection



Glaskeramik-Einbau-Kochfeld
Ceramic glass integrated cooking hot



Geeherte Kunde!

Dieses Glaskeramik-Einbau-Kochfeld ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
Für die Verpackung der Geräte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwendet (recycelt), de-poniert oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien ent-sprechend gekennzeichnet.
Wenn das Gerät einmal ausgedient hat, sorgen Sie bitte dafür, daß es die Umwelt nicht belastet, indem Sie es bei einem autorisierten Sammler abgeben.

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.

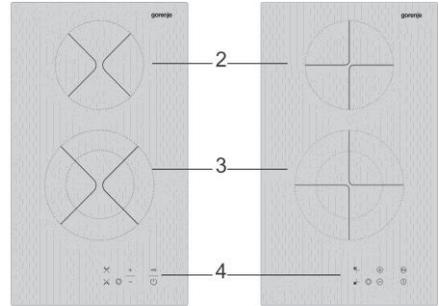
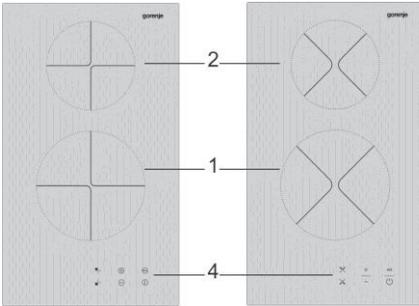
Besondere Hinweise

- Der Einbau und elektrischer Anschluß des Gerätes darf nur vom Fachmann vorgenommen werden.
- Einzelne Teile des Gerätes werden beim Betrieb heiß (Umgebung von Kochstellen). Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und rechtzeitig vor Verbrennungsgefahr warnen.
- Überhitztes Fett kann schnell Feuer fangen. Daher Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zubereiten.
- Eingeschaltete Kochstelle nicht unbenutzt lassen.
- Das Gerät darf für Beheizung der Räume nicht verwendet werden.
- Die Glaskeramik-Kochfläche nicht als Arbeitsfläche benutzen. Mit scharfkantigen Gegenständen können Sie die Oberfläche der Glaskeramik zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Glaskeramikplatte stellen.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, daß die Anschlußleitungen nicht mit den heißen Kochflächen in Berührung kommen.
- Keine temperaturempfindliche Gegenstände (Reinigungsmittel, Sprays, usw.) unterhalb des Gerätes aufbewahren.
- Falls durch extreme mechanische Einwirkungen Risse oder Sprünge in der Glaskeramikplatte auftreten, muß das Gerät sofort durch Ausschalten der Stromversorgung außer Betrieb genommen werden.
- Im Störfall das Gerät umgehend stromlos machen und den Kundendienst anfordern.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampfgerät oder einem Hochdruck-Heißdampfgerät gereinigt werden.
- Das Gerät wurde in Einklang mit den vorgeschriebenen Sicherheitsnormen hergestellt.
- Trotzdem ist es nicht empfehlenswert, dass das Gerät Personen mit verminderten physischen, motorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Personen ohne notwendige Erfahrung oder Wissen ohne Aufsicht benutzen. Dieselbe Empfehlung gilt auch für den Gebrauch des Geräts durch minderjährige Personen.



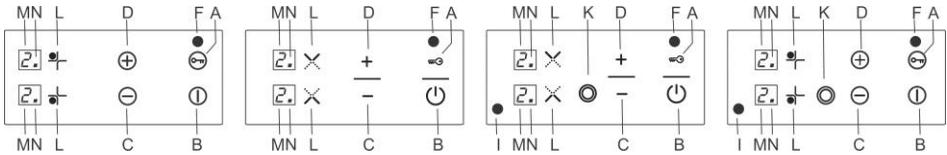
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf 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 – vordere Kochzone
- 2 – hintere Kochzone
- 3 – vordere Kochzone – Duo-Zone
- 4 - Steuertafel

Bedienelemente des Kochfeldes



- A – Fühler für Schließung der Funktion (Schlüssel)
- B – Fühler des Netzschalters
- C – Fühler für Minus (-)
- D – Fühler für Plus (+)
- F – Kontrollleuchte für Schließung der Kochplatte
- I – Kontrollleuchte für Zuschaltung des äußeren Kreises der Duo-Zone
- K – Fühler der Duo-Zone
- L – Fühler der Kochzone
- M – Zeiger der Leistungsstufe
- N – Symbol der Aktivierung der Kochzone

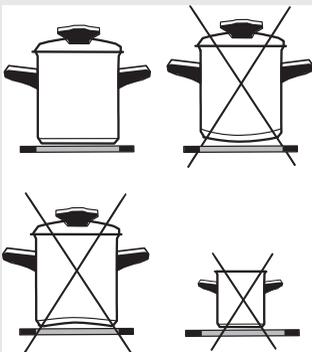
Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochstellen. Die Glaskeramikoberfläche ist eben und ohne Kanten, wo sich der Schmutz ansetzen könnte.

- Die Kochstelle erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. die Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochstellen kühl bleibt.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist gegen Temperaturveränderungen widerstandsfähig.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist auch gegen Schläge widerstandsfähig. Sie können das Geschirr auch stärker auf die Oberfläche aufstellen und Sie werden sie nicht beschädigen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Mit den scharfen Gegenständen können Ritzen gemacht werden.
- Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden. Keine Haushaltsgegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche bringen.
- Kochen Sie den Kaffee nicht in der Kaffeekeanne, da der Kannenboden zu klein ist, wodurch die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden kann.

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.

Töpfe und Kochgeschir.



Nur Qualitätsgeschirr mit ebenem und standfestem Boden verwenden.

- Das Kochgeschirr soll mittig auf die Kochstelle gestellt werden.
- Falls feuerfestes, temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr benutzt wird, sind die Anweisungen der GeschirrhHersteller zu beachten.
- Wenn Sie den Schnellkochtopf benutzen, muß er solange überwacht werden, bis der richtige Soll-Druck erreicht ist. Die Kochstelle soll mit Höchstleistung ausgelastet sein und danach soll man nach der Anweisung des Schnellkochtopf-Herstellers mit entsprechendem Sensor rechtzeitig die Betriebsleistung reduzieren.
- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte in einem Kochtopf mit hochreflektierendem (heller Metalloberfläche) oder dicken Boden, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit zum

Aufkochen um einige Minuten verlängern (10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.

Eine Kochstelle wird beschädigt:

- Wenn sie leer oder mit einem leeren Topf aufgeheizt wird.
- Wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser (z.B. Kaffekanne), verwendet wird.
- Das Tongefäß darf nicht verwendet werden, da es auf der Glaskeramik-Kochfläche Kratzer verursacht.
- Topfböden vor dem Aufstellen gut abtrocknen, um einen guten Wärmeübergang zu gewährleisten und die Kochstelle vor Beschädigungen zu schützen.

Tipps zum Energiesparen

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

Bedienung des Kochfeldes

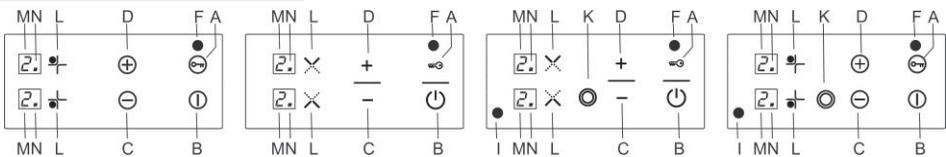
EICHUNG DER FÜHLER

Während der Zeit, wann die Sensoren zu den externen Bedingungen sich anpassen:

- Legen sie keine Gestände auf ihre Oberfläche, weil das Fehlerregime aktiviert werden könnte.
- Halten sie die Fühleroberflächen immer rein.
- Setzen sie die Sensoren keiner starken Beleuchtung, als z.B. aus Halogenlampe oder direkte Sonnenstrahlung, usw., aus.

Im Falle der Nichteinhaltung dieser Bedingungen die Eichung der Fühler kann falsch durchgeführt werden, und auf der Anzeige wird eine Fehlermeldung gezeigt (siehe Tabelle). Nach Aufheben der Ursache wird eine korrekte Eichung durchgeführt.

STEUERTAFEL



VORSICHT!

- Die Fühlersteuerung ist mit Ansetzen des Fingers auf entsprechendes Symbol auf glaskeramische Platte aktiviert. Deshalb halten sie die Tafel rein und trocken.
- Die Fühler reagieren auf dunkle und matte Farben nicht (benützen sie keine schwarze Handschuhe). Legen sie keine Gestände auf die Steuertafel.
- Vorsicht auf ungewollte Zuschaltung des Geräts, z.B. mit Haustieren!

ZUSCHALTUNG DER KOCHPLATTE

Drücken sie nur den Fühler B (Netzschalter). Auf beiden Anzeigen zeigt sich das Symbol „O“ oder „H“ und die Symbole der Kochzonenaktivierung „N“ blinken. Falls wir keine andere Wahl bis 10 Sekunden machen, wird die Kochplatte automatisch abgeschaltet.

ZUSCHALTUNG DER KOCHZONE

Drücken sie bis 10 Sekunden nach Zuschaltung der Kochplatte den Fühler „L“ der gewählten Kochzone. Das entsprechende Symbol für Aktivierung der Kochzone „N“ bleibt dauernd leuchten, die anderen Symbolen „N“ erlöschen. Dann sie sollen bis 8 Sekunden mit Hilfe der Fühler „+“ und „-“ die Einstellung der angeforderten Leistungsstufe (1 – 9) einstellen.

EINSTELLUNG DER LEISTUNGSSTUFE OHNE FUNKTION „VORWÄRMUNG“

Aktivieren sie die Kochzone (Symbol „N“ leuchtet dauernd) und bis 8 Sekunden wählen sie die Leistungsstufe.

BEMERKUNG:

Im Falle der Einstellung der Leistungsstufe mit Hilfe des Fühlers „-“, wird während 8 Sekundenbude wechselweise die gewählte Leistungsstufe und das Symbol „A“ zu blinken. Nach Ablauf dieser Periode wird auf der Anzeige die gewählte Leistungsstufe dargestellt.

**EINSTELLUNG DER
LEISTUNGSSTUFE
MIT FUNKTION
„VORWÄRMUNG“**

Die Vorwärmung erleichtert das Kochen mit schnellerem Sieden mit voller Leistung am Anfang und dann mit automatischer Überschaltung auf gewählte niedrigere Stufe.

- Aktivieren sie die entsprechende Kochzone.
- Drücken sie den Fühler „-“, auf der Anzeige wird wechselweise „9“ und „A“ zu blinken.
- Mit erneutem Drücken des Fühlers „-“ (bis 8 Sek.) sie wählen die angeforderte Dauer der Vorwärmung und die Leistungsstufe nach Ablauf der Vorwärmung (siehe Tabelle).
- Falls sie die Vorwärmung nicht aktivieren, bleibt die Stufe „9“ eingestellt und die Funktion der Vorwärmung wird automatisch unaktiviert.

Während der ganzen Zeit der Vorwärmung bleibt die Kochzone auf maximale Leistung eingestellt und auf der Anzeige wird wechselweise das Symbol „A“ und die vorgewählte Leistungsstufe dargestellt. Nach Ablauf der Vorwärmung wird die Kochzone automatisch auf die vorgewählte Leistungsstufe geschaltet.

Die Dauer der Vorwärmung für die entsprechenden Leistungsstufen sind in de Tabelle gezeigt.

Leistungsstufe	Dauer des Betriebs auf maximale Leistung (Dauer der Vorwärmung)	Sicherheitsabschaltung
U	-	6 St.
1	60 Sek.	6 St.
2	3 Min.	6 St.
3	4 Min. 42 Sek.	5 St.
4	6 Min. 30 Sek.	5 St.
5	8 Min. 30 Sek.	4 St.
6	2 Min. 30 Sek.	1,5 St.
7	3 Min.30 Sek.	1,5 St.
8	4 Min. 30 Sek.	1,5 St.
9	-	1,5 St.

**ÄNDERUNG DER
LEISTUNGSSTUFE**

Für Änderung der Leistungsstufe aktivieren sie die entsprechende Kochzone (Fühler „L“) und mit Drucken der Fühler „+“ und „-“ führen sie die angeforderte Änderung durch.

**ABSCHALTUNG DES
GERÄTS**

Das Gerät kann jederzeit mit Drücken des Fühlers „B“ für 1 Sekunde abgeschaltet werden.

**EINSCHALTUNG
DER DUO-ZONE**

Die Einschaltung der Duo-Zone ist jederzeit während des Kochens möglich.

- Aktivieren sie die entsprechende Zone mit drücken de Fühlers „L“ für die Duo-Zone.
- Auf der Anzeige wird der Dezimalpunkt leuchten, anschließend mit Drücken des Fühlers „K“ wird die Duo-Zone aktiviert and das Symbol „I“ wird leuchten.

**ABSCHALTUNG DER
DUO-ZONE**

Verfahren sie gleiche weise, das Symbol „I“ erlischt und der äußere Kreis der Kochzone wird abgeschaltet.

ABSCHALTUNG DER KOCHZONE

- Aktivieren sie die entsprechende Kochzone
- Mit gleichzeitigem Drücken beider Fühler D (+) und C (-) wird die Kochzone abgeschaltet, oder mit Drücken des Fühlers C (-) sie stufenweise die Leistungsstufe „0“ einstellen.
- Nach Abschaltung der Kochzone die Anzeige der entsprechenden Zone das Symbol „H“ zu zeigen kann, das Symbol hinweist darauf, dass diese Zone noch heiß ist und das die Restwärme benützt werden kann.

INDIKATOR DER RESTWÄRME

Gleich nach Abschaltung der Kochzone die Anzeige der entsprechenden Zone das Symbol „H“ zu zeigen kann. Das bedeutet, dass diese Zone noch über 60°C heiß ist. Nach Abkühlung der Platte das Symbol erlischt.

BEMERKUNG

Falls das Symbol „H“ erscheint auf der Anzeige nach Zuschaltung der Platte zu dem elektrischen Netz (z.B. bei Einschaltung nach Unterbrechung des Stroms während des Kochens oder bei erster Zuschaltung der Platte zu dem Netz), dann das bedeutet, dass die Platte wurde von dem Strom bei heißem Zustand entkoppelt.

Das ist kein Fehler, das Symbol „H“ erlischt nach einer mit dem Erzeuger eingestellten Zeit.

FUNKTION DER WARMHALTUNG DER NAHRUNG

Die Nahrung wird mit niedrigerer Leistung warm gehalten.

Einstellung der Funktion:

- Stellen sie die Kochzone auf der Leistungsstufe „1“ ein und dann drücken sie den Fühler „-“.
- Die Anzeige zeigt „u“

SCHLIEßUNG DER STEUERUNG DER KOCHPLATTE

Falls sie des eingestellten Regime der Kochplatte zu schließen (das verhindert die ungewollte Änderung der Einstellung während Betrieb) wollen, drücken sie den Fühler „A“ (Schlüssel) für minimal 2 Sekunden. Die Kontrollleuchte „F“ wird leuchten.

Bei geschlossener Steuerung der Kochplatte bleibt nur die Abschaltung (mit Drücken des Fühlers „B“ (Netzschalter) oder die Abschaltung der Schließung mit Drücken des Fühlers „A“ (Schlüssel) funktionsfähig. Nach Abschaltung der Schließung (die Indikationsdiode bei dem Fühler „A“ erlischt) sie können wieder alle Funktionen der Kochplatte zu steuern.

BEMERKUNG:

Die Schließung der Steuerung ist nur bei zugeschaltetem Zustand möglich.

KINDERSICHERUNG

Die Kindersicherung dient für Verhinderung der Benützung des Geräts.

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wann keine Leistungsstufe bei den Kochzonen eingestellt ist.

METHODE

- Schalten sie die Platte mit Drücken des Fühlers „B“ ein.
- Dezimalpunkte blinken auf den Anzeigen.
- Drücken sie bis 3 Sekunden gleichzeitig die Fühler „+“ und „-“ und danach noch den Fühler „+“.
- Die Anzeigen zeigen kurzzeitig das Symbol „L“ und die Platte erlischt.
- Bei einem Versuch die Platte einzuschalten werden die Anzeigen mit „L“ leuchten.

**DEAKTIVIERUNG -
ABSCHALTUNG DER
KINDERSICHERUNG**

- Schalten sie die Platte mit Drücken des Fühlers „B“ ein.
- Auf den Anzeigen wird „L“ leuchten.
- Drücken sie bis 3 Sekunden gleichzeitig die Fühler „+“ und „-“ und danach noch den Fühler für „-“.
- Die Platte ist für Betrieb bereit.

**AUTOMATISCHE
ABSCHALTUNG DER
KOCHPLATTE**

Falls sie alle Kochzonen abschalten, dann schaltet sich die Kochplatte nach 10 Sekunden automatisch ab.

**SCHUTZABSCHALTUNG
DER KOCHPLATTE**

Die ganze Kochplatte schaltet sich ab, falls sie drücken einen oder mehrere Fühler für eine Dauer länger als 12 Sekunden (z.B. falls sie auf die Steuersymbole ein Wischtuch oder ein Geschirr legen).

**SICHERHEITSABSCHALTUNG
DER KOCHPLATTE**

Die Platte ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Die Dauer, nach Ablauf von welcher die Platte abgeschaltet ist, hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab – siehe Tabelle.

Tabelle der Fehler	
Anzeige	Ursache
F1	• zu starke Beleuchtung
F2	• stark pulsierendes Licht (z.B. Neonröhre)
F3	• mit heller Gegenstand bedeckter Fühler
F4	• stark wechselnde Beleuchtung
FF	• Bedeckung der Fühler (z.B. ausgeschüttete Flüssigkeit)

BEMERKUNG:

Die Symbole FF, F1 bis F4 sind wechselweise mit den Symbolen A0 – A9, welche den gegebenen Fühler bestimmen, dargestellt.

Die Platte kann bei ungeeigneter Benützung der Kochplatte (z.B. Wärmung von leerem Geschirr), überhitzt werden. Solcher Zustand ist mit Symbol „t“ auf den Anzeigen signalisiert.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche nach jedem Gebrauch, da sonst beim nächsten Gebrauch auch der kleinste Schmutz auf der heißen Fläche anbrennen kann. Verwenden Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramik-Oberfläche Spezialpflegemittel, welche auf der Glaskeramikplatte einen schmutzabweisenden Film bilden.

Entfernen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub und eventuelle Fremdkörper, die beim Verschieben des Geschirrs die Keramikoberfläche zerkratzen könnten (Abb. 1), von der Glaskeramikplatte und den Kochtopfböden. Achtung! Mit Stahlwolle, Reinigungspads und scheuernden Reinigungsmitteln kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzt werden. Ebenso kann sie durch Verwendung von aggressiven Reinigungssprays und ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2) Das Ziermuster auf der Glaskeramikoberfläche kann durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder grober bzw. beschädigter Kochtopfböden abgenutzt werden (Abb. 2). Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und reiben Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3). Wasserflecken können Sie mit einer milden Essiglösung entfernen, mit welcher Sie jedoch nicht den Kochfeldrahmen abwischen sollten (nur bei einigen Modellen), weil dieser dadurch seinen Glanz verlieren kann. Sie dürfen zum Reinigen der Glaskeramik-Oberfläche keine aggressiven Reinigungssprays und Kalkentfernungsmittel benutzen (Abb. 3). Stärkere Verschmutzungen können Sie mit Spezialreinigungsmitteln für Glaskeramikflächen reinigen. Beachten Sie dabei bitte die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Passen Sie auf, daß das Reinigungsmittel nach dem Gebrauch gründlich von der Glaskeramikplatte entfernt wird, weil Reinigungsmittelrückstände beim Erhitzen der Kochzonen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können (Abb. 3). Entfernen Sie hartnäckigen und festgebrannten Schmutz mit einem Schaber. Passen Sie dabei auf, daß der Kunststoffgriff des Schabers nicht in Kontakt mit der heißen Kochzone kommt (Abb. 4).

Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen!

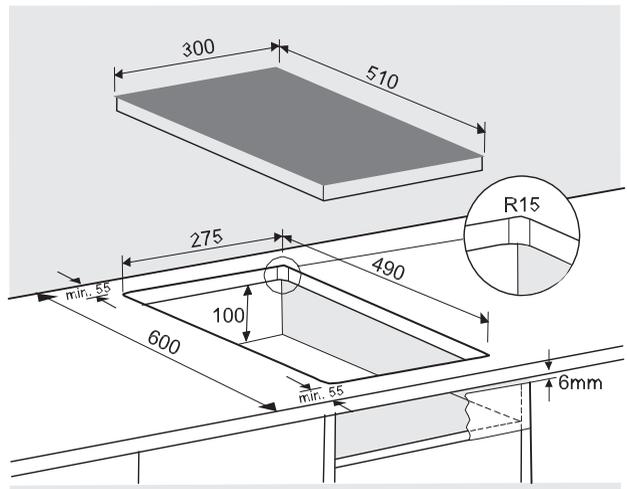
Zucker und zuckerhaltige Speisen können dauerhaften Schaden auf der Glaskeramik-Oberfläche anrichten (Abb. 5), deswegen müssen Zucker und Süßspeisen sofort von der Glaskeramik-Oberfläche entfernt werden, während sie noch heiß ist (Abb. 4). Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden

Einbau der Kochmulde

Wichtige Hinweise !

- Der Einbau des Geräts in ein Küchenelement und der Anschluß an das Stromversorgungsnetz Gasversorgungsnetz darf nur von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit wärmebeständigen Klebern verarbeitet sein (100° C), sonst kannes wegen Temperaturunbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Die Kochmulde ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement von 600mm Breite (oder mehr) geeignet.
- Der Einbauherd muß nach Beendigung der Montage so eingebaut werden, daß ein Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten möglich ist.
- Über der Kochmulde hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert werden, daß sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Die Entfernung zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein, wie es in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Die Mindestentfernung beträgt 650 mm.
- Die Mindestentfernung zwischen Geräterand und dem benachbarten hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlußleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist zulässig, wenn ein Mindestabstand freigelassen wird, der auf den Einbauskizzen gekennzeichnet ist.
- Der Mindestabstand zwischen Einbau-Kochmulde und Hinterwand ist auf der Montage-Skizze gekennzeichnet.

Maße des Ausschnitts der Arbeitsplatte für den Einbau des Induktionskochfeldes

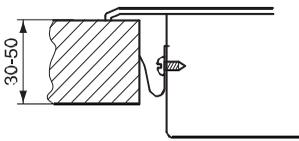


- Die Einbau-Kochmulde kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50mm eingebaut werden.
- Das Küchenelement unter dem Kochfeld darf keine Schublade

besitzen. Küchenelement über die haben eine waagrechte Trennwand verfügt, muß diese mindestens 100 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muß leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden. Auf der Rückseite des Küchenelements muß über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 100 mm vorhanden sein.

- Ebenso muß eine mind. 6 mm große Öffnung an der Vorderseite des Küchenelements vorhanden sein.

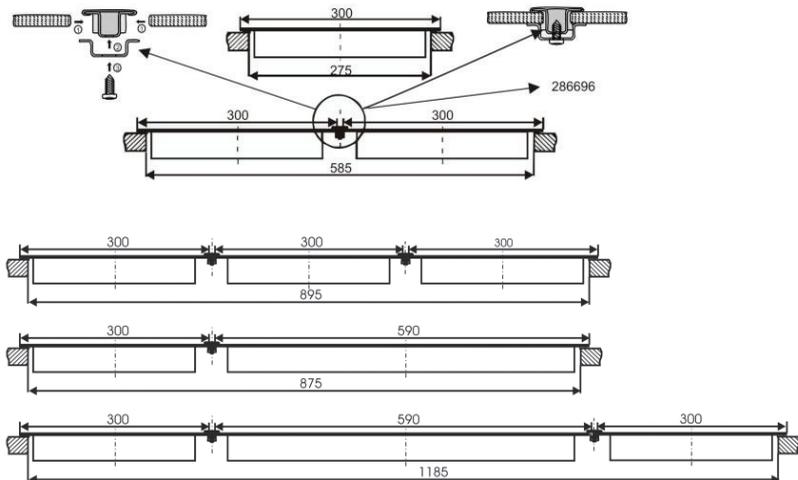
Einba



- Die Arbeitsplatte muß vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite de Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drückenizsek

Einbau von mehreren Kochmulden

Beim Einbau von mehreren Kochmulden muss zwischen den Kochmulden eine Leiste eingebaut werden. (Zwischenleiste kann man bei Kundendienststelle zukaufen - 286696).



Anschluß des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlußklemmen sind nach Entfernung des Deckels der Anschlußklemme zugänglich.
- 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 AC 230 V 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 einseitig 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.

Basisabgleich

Nach jeder Netzspannungszuschaltung wird ein selbständiger Basisabgleich durchgeführt, um eine optimale Funktion der Sensoren zu gewährleisten. Auf allen Anzeigen erscheint "-.". Wurde der Basisabgleich erfolgreich beendet, ertönt ein akustisches Signal, alle Anzeigen erlöschen und Sie können Ihr Kochfeld jetzt bedienen.

Während des Abgleichvorgangs dürfen sich keine Gegenstände auf den Sensoren befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, wird die Abgleich bis zum Entfernen dieser Gegenstände unterbrochen (siehe Fehlerüberwachung beim Basisabgleich). Während dieser Zeit ist Ihr Kochfeld nicht bedienbar.

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.

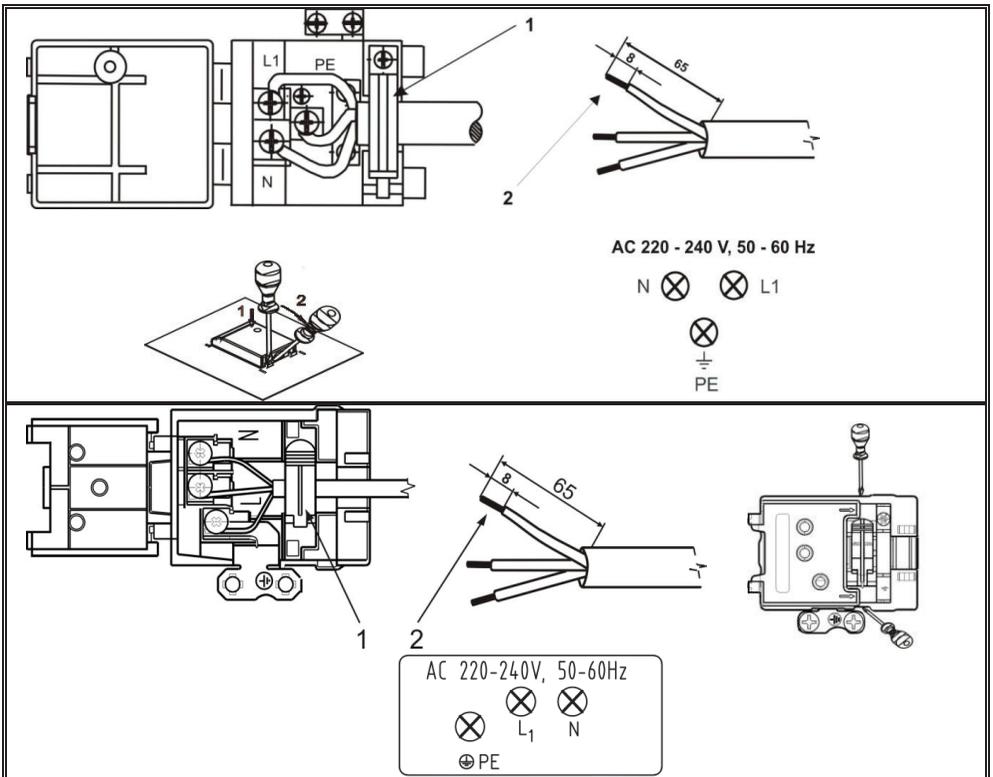
Nach dem Anschluß alle Kochstellen um cca. 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

Anschlußplan

- 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, der vorhandenen Netzspannung entspricht. Die Anschlußspannung (230V gegen N) muß von einem Fachmann mit einem Meßinstrument überprüft werden!
- Das Anschlußkabel auf der Rückseite des Geräts muß so verlegt werden, daß es die Rückseite des Kochfeldes nicht berührt, weil sich diese während des Betriebs stark erwärmt.

Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Typ H05 RR-F 3 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 3 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter, oder sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung



Technische Daten

TYP	430A	4309
Nennspannung	AC 230 V	
Betriebsspannung	230 V, 50 Hz	
Schalter	die elektronischen Sensoren	
Kochstellen (ø mm/kW)	HL = Blitz-Kochstelle	
Kochzone vorne	180/120 / 1,7/HL	180 / 1,8/HL
Kochzone hinten	145 / 1,2/HL	145 / 1,2/HL
Leistungsaufnahme gesamt (kW)	2,9	3,0

PRODUKTINFORMATIONEN VERORDNUNG (EU) NR. 66/2014				
	Symbol	Einheit	Wert	Wert
Name oder Warenzeichen des Lieferanten			GORENJE	GORENJE
Modellkennung			430A	4309
Art der Kochmulde				
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen			2	2
Heiztechnik	EE ^{electric} burner		Strahlungskochzonen	
Die Durchmesser der Kochzonen und / oder Bereiche	Ø	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche	EC ^{electric} cooking	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Energieverbrauch der Kochmulde	EE ^{electric} hob	Wh/kg	193,0	191,3

282251de

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

Dear customer!

The built-in ceramic-glass cooktop is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols.

Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.

Instructions for use

Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.

Installation instructions

The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter “Electrical connections” and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.

Rating plate

The rating plate with basic information is located underneath the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

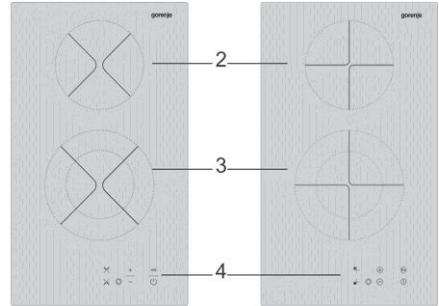
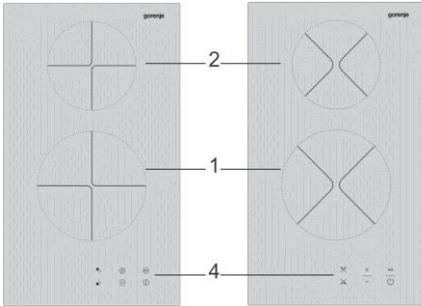
Important warnings

- The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.
- Particular areas of the cooktop surface (adjacent to the hotplates) are hot during operation. Prevent the children to hang around the appliance and warn them properly against the danger of burns.
- Hot oil ignites readily, so be sure have the preparation of such food (fries) under constant control.
- Hotplates may not be left in operation empty, without any dishes on top.
- Never use the appliance for heating the ambience.
- Never use the ceramic-glass cooktop as a working surface. Sharp objects may damage the cooktop surface.
- Preparation of food in aluminum or plastic cookware is not allowed. Never place any plastic objects or aluminum foil upon the cooktop surface.
- In case any other appliances are plugged in the electric mains close to the cooktop, prevent the contact of the plug cable with the hot cooking zones.
- Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.
- Never use cracked or broken ceramic-glass cooktop. In case you notice any visible cracks on the surface, cut the power supply immediately.
- In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.
- Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.
- The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards. Nevertheless, we strongly recommend that persons with impaired physical, motoric, or mental capacity, or persons with inadequate experience or knowledge, do not use the appliance unless attended by a qualified person. The same recommendation applies when the appliance is used by persons of less-than-legal age.



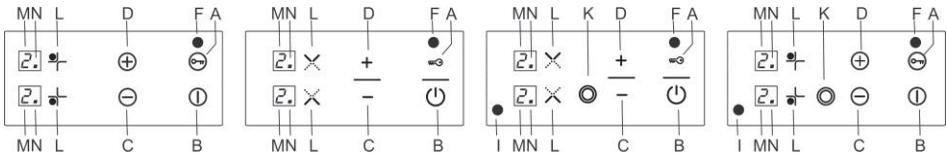
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Ceramic glass hob surface



- 1 - front cooking zone
- 2 - rear cooking zone
- 3 - front cooking zone - duo-zone
- 4 - control panel

Hob control elements



- A - sensor for disabling of function (key)
- B - sensor of power switching on/off
- C - sensor for minus (-)
- D - sensor for plus (+)
- F – indicator light of hotplate disabling
- I – indicator light for coupling of duo-zone outer circuit
- K – sensor for duo-zone
- L - sensor of cooking zone
- M - display for heating capacity level
- N – symbol for activation of cooking zone

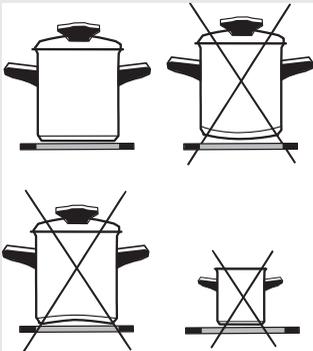
Ceramic-glass cooktop is equipped with four hotplates designed as cooking zones. The surface of the hob is flat, without any edges for eventual gathering of dirt.

- Hotplates quickly reach the selected heating power while the adjacent area around the hotplates remains cool.
- The cooktop is resistant to temperature changes.
- The cooktop is also impact resistant. Cookware may be placed upon the surface rather firmly without any consequences.
- Avoid using the hob as a working surface. Sharp objects may produce scratches.
- Never attempt to prepare food in aluminum or plastic cookware. Never place any plastic objects or aluminum foil upon the hot cooking hob.
- Avoid making coffee in traditional Turkish coffee kettle since the diameter of the bottom is too small and the hotplate may be damaged.

CAUTION !

- In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hotplate, wipe it immediately and remove the sugar residues with a scraper although the cooking zone is still hot, otherwise the hotplate may be damaged.
- Avoid cleaning the cooktop while the cooking zones are still hot, as you may damage the hob.

Cookwar



Use only high quality cookware with flat and firm bottom.

- Position the pot at the center of the hotplate during cooking.
- When using the fireproof and temperature resistant glass cookware observe the instructions of the producer.
- If the pressure cooker is used to prepare food, have it under constant control throughout the cooking until proper pressure has been obtained. In such cases start the cooking at maximum power of the hotplate, and reduce the power subsequently according to the instructions of the producer.
- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.

The cooking zone may be damaged:

- if it is left in operation without any cookware being placed on top, or if covered with empty cookware;
- if improper cookware is used: unevenly flat bottom or small diameter (traditional Turkish coffee kettle).
- the use of terra-cotta (clay) cookware is likely to produce scratches upon the ceramic-glass surface.
- Before placing any cookware upon the cooktop thoroughly wipe the bottom dry, thereby improving the heat conduction and protecting the hotplate from damage.

Energy saving tips

- When buying cookware be careful in selecting size: pot diameter usually refers to the top edge of the dish, which is often larger than the dish bottom.
- Steam-pressure pots (economic pots), which use pressure in tightly sealed interior, are especially economic, and save both time and energy. Shorter cooking time leaves more vitamins in food.
- Always leave enough water in steam-pressure pots, otherwise it may result in overheating which may damage both the pot and the hotplate.
- Always cover the cookware with lids of appropriate size.
- Use such dish size to accommodate the quantity of food to be prepared. If you use excessively large pot for small amount of food, you will consume considerably more energy.

Hob controls

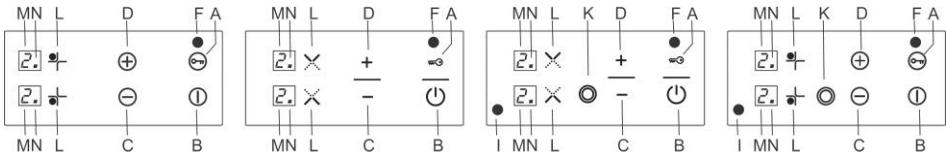
CALIBRATION OF SENSORS

During time period, when the sensors are adapting to the external conditions:

- Do not put objects on their surface as the failure mode could be activated.
- Keep always the sensors' surface clean.
- Do not expose them to excessive light, as for instance halogen lamp or direct sunlight etc.

The sensors could be calibrated incorrectly at unobserving of these conditions and a failure message appears on the display (see the table). A correct calibration is provided automatically after removing of failure reason.

CONTROL PANEL



WARNING!

- The sensor control is activated by touching a finger to appropriate symbol on glass ceramic hob. Therefore keep the control panel clean and dry.
- The sensors do not react to dark mat colors (do not use black gloves). Do not put objects on the hotplate control panel.
- Prevent all unwished switching on appliance, for instance with pets!

SWITCHING ON OF HOTPLATE

Simply press the sensor B (power switch). The symbol „O“ or „H“ appears on both displays and the symbols for activation of cooking zone „N“ are blinking. If you would not provide a following selection up to 10 seconds, the hotplate would be switched off automatically.

SWITCHING ON OF COOKING ZONE

Press the sensor "L" of chosen cooking zone up to 10 seconds after switching on of hotplate. The corresponding activation symbol „N“ of cooking zone will light constantly, the other „N“ symbols go off. We should now provide the selection of required capacity level (1-9) and this help of „+“ and „-“ sensors and up to 8 seconds.

SELECTION OF HEATING CAPACITY LEVEL WITHOUT PREHEATING FUNCTION:

Activate the cooking zone (the symbol „N“ is shining permanently) and choose the capacity level up to 8 seconds.

REMARK:

When setting up the capacity level with help of sensor for „-“, then the selected capacity level and the symbol "A" will alternately blink during 8 seconds. The finally chosen capacity level will be permanently displayed on the display after elapsing of this time.

**THE SETTING UP OF
CAPACITY LEVEL
WITH PREHEATING
FUNCTION:**

It is used for simplification of cooking with faster bringing of food in boiling with full capacity level followed with automatic switching to selected lower capacity level.

- Activate the corresponding cooking zone.
- Press the sensor for „-“, the number "9" and the letter "A" blink alternately on the display.
- Select with once more pressing of sensor for „-“ (up to 8 seconds) the required preheating time period and the capacity level after elapsing of preheating time (see the table).
- When the preheating function is not activated, the level 9 remains set up and the preheating function will be automatically deactivated.

The cooking zone will be set up to maximal capacity and the symbol "A" and the preselected capacity level will alternately blink on the display during the preheating. The cooking zone will be switched automatically to preselected capacity level after elapsing of preheating time period.

The preheating time period for the corresponding capacity levels are shown in the table.

Capacity level	Time with maximal capacity level (preheating time period)	Precautionary switching off after
U	-	6 h
1	60 sec	6 h
2	3 min	6 h
3	4 min 42 sec	5 h
4	6 min 30 sec	5 h
5	8 min 30 sec	4 h
6	2 min 30 sec	1.5 h
7	3 min 30 sec	1.5 h
8	4 min 30 sec	1.5 h
9	-	1.5 h

**CHANGING
OF CAPACITY LEVEL**

For changing of capacity level activate the corresponding cooking zone (sensor „L“) and provide the required change with help of „+“ and „-“ sensors.

**SWITCHING OFF
OF APPLIANCE**

The appliance can be switched off anytime with pressing of sensor „B“ for more as 1 second.

**SWITCHING ON
OF DUO-ZONE**

The duo-zone can be switched on anytime during the cooking.

- Activate the corresponding cooking zone with pressing of sensor „L“ for duo-zone.
- The decimal point will light on the display, then activate the duo-zone with pressing of sensor „K“ , the symbol „I“ will light.

**SWITCHING OFF
OF DUO-ZONE**

Make the same steps as above, the symbol „I“ vanishes and the outer circuit of cooking zone will be switched off.

SWITCHING OFF OF COOKING ZONE

- Activate the corresponding cooking zone.
- The cooking zone is switched off with synchronous pressing of sensors D (+) and C (-) or witch pressing of sensor C (-) up to achieving of „0“ capacity level.
- The symbol "H" will light on the display of corresponding zone after switching off of cooking zone, where this symbol is calling your attention to the fact, that the zone is hot and the remaining heat can be used.

INDICATOR OF REMAINING HEAT

The symbol "H" will light on the display of corresponding zone immediately after switching off of cooking zone or whole hotplate. This means, that the cooking zone is hot and it has a temperature over 60°C. The symbol vanishes after cooling down of hotplate.

REMARK

When the symbol „H“ appears on the display after connecting of hotplate to the main (for instance after blackout during cooking or at initial connecting to the main), this means, that the hotplate was disconnected from main in hot condition.

This is not an error, the symbol „H“ vanishes after a time period, preset with the producer.

FUNCTION FOR KEEPING THE FOOD IN WARM STATE

The food is kept in warm state with low capacity level.

Setting up of function:

- Set the cooking zone to capacity level 1 and press the sensor „+“.
- The display shows the sign „u“

LOCKING OF HOTPLATE CONTROL

For locking of hotplate set up regime (for preventing of unintended setting up modification during operation), press the sensor "A" (key) for at least 2 seconds. The signal light "F" will be on. The switching off of hotplate (with pressing of sensor "B" - main switch) or the switching off locking of control (with pressing of sensor "A" - key) are functional only at locked hotplate control. We can once more control all functions of hotplate after switching off of hotplate control locking (the indication diode of u sensor "A" is go out).

REMARK:

The locking of hotplate control is possible in switched on appliance only.

CHILD LOCK

The child lock serves for disabling of use of the appliance.

- The child lock can be activated only, when all cooking zone have the "0" capacity level.

METHOD

- Switch on the hotplate with pressing of sensor „B“.
- Blinking decimal points are shown on the displays.
- Up to 3 seconds press simultaneously the sensors „+“ and „-“ and thereafter the sensor „+“.
- The symbol "L" appears for short time on the displays and the hotplate goes off.
- At attempt for switching on the hotplate the displays go on showing the symbol "L"

DEACTIVATION - SWITCHING OFF OF CHILD LOCK

- Switch on the hotplate with pressing of sensor „B“.
- The displays go on showing the symbol "L".
- Up to 3 seconds press simultaneously the sensors „+“ and „-“ and thereafter the sensor „-“.
- The hotplate is now ready for use.

AUTOMATIC SWITCHING OFF OF THE HOTPLATE

When we switch off the all cooking zones, the hotplate will switch off automatically in 10 seconds.

PROTECTIVE SWITCHING OFF OF THE HOTPLATE

The whole hotplate will be switched off, when we press one or more sensors for a interval longer as 12 seconds (for instance at putting a wiper or utensil on the control symbols).

SAFETY SWITCHING OFF OF HOTPLATE

The hotplate has a safety switching off device. The interval of time, after elapsing of which the hotplate is switched off depends from the set up capacity level – see the table.

Table of failures	
Display	Cause
F1	• excessive lighting
F2	• excessive pulsating light (for instance fluor lamp)
F3	• sensor covered with light object
F4	• excessively changing lighting
FF	• covered sensors (for instance split liquid)

REMARK:

The symbols FF, F1 to F4 are alternately showed with symbols A0 – A9, which show the given sensor.

The hotplate can be overheated at unsuitable use of hotplate (for instance at heating up of empty utensil). This state is signaled with symbol „t“ on the displays.

Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob



fig. 1



fig.2

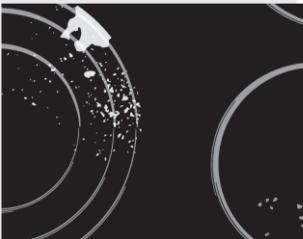


fig.3



fig.4



fig.5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob - they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig.1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig.5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminum or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note:

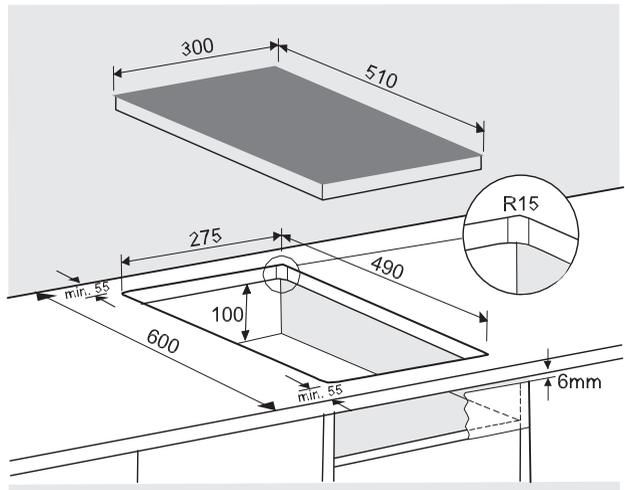
All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

Fitting the hob

Caution

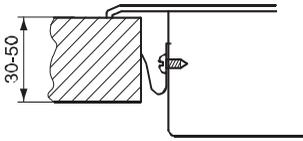
- To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.
- Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives (100°C), otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance.
- The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.
- After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.
- Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.
- The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 650 mm.
- The smallest distance between the edge of the appliance and the adjacent high kitchen cabinet is 40mm.
- The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.
- Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.

Built-in induction hob opening dimensions



- The appliance may be installed in any worktop with a thickness from 30 mm to 50mm.
- Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 100mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.
- Rear side of the kitchen element must also have a 100mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 6 mm.

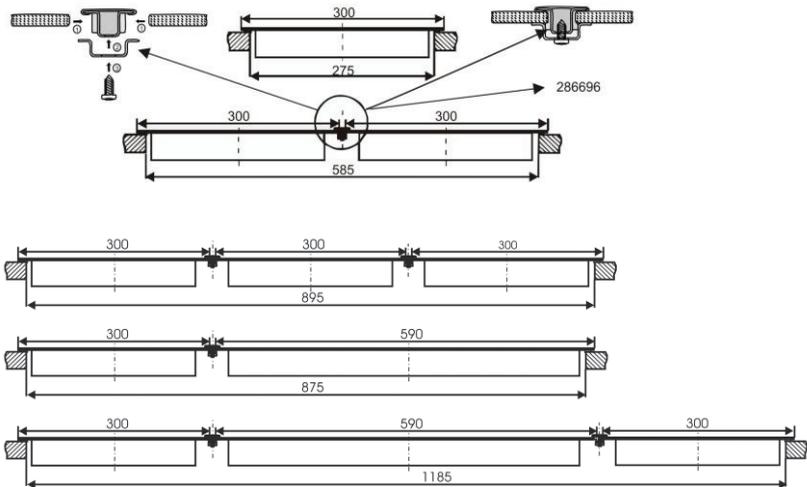
Installation procedure



- Worktop must be placed absolutely horizontal.
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Screw the attached fixing elements 4 with attached screws 4 on the right and the left panel of the hob to the already prepared hole in the opening.
- Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).
- Insert the hob into the cut aperture.
- Press the hob firmly towards the worktop from above.

Installation of several glass-ceramic hobs

When installing several glassceramic hobs it is necessary to separate them with intermediary short strip (to be purchased separately - 286696).



Connecting the hob to the mains

- Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.
- Connection brackets are accessible when the bracket lid is opened.
- Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.
- The rating plate is located underneath the appliance.

- The appliance is manufactured for connection to the AC 230V mains power.
- The electric wiring should be equipped with a circuit breaker able to isolate the appliance from the mains in all points, with the distance between terminals of at least 3 mm in open position. This may be done by means of fuses, safety switches, etc.
- The connection should be selected in accordance with the declared charge capacity of the mains and the fuse power.
- Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.
- Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.

Basic adjustment of sensors to the ambience

Upon each connection to the power supply the sensors of the appliance are automatically adjusted to the environment to ensure their proper function. All displays indicate “-“.

Once the successful adjustment is completed it is signaled with a beep, all displays are switched off and your cooktop is ready for use.

During the adjustment procedure the sensors must be free of any objects, otherwise the adjustment procedure will be interrupted until such objects are removed from the sensor surface. During this period the regulation of the cooktop is impossible.

ATTENTION !

Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram. The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol \perp .

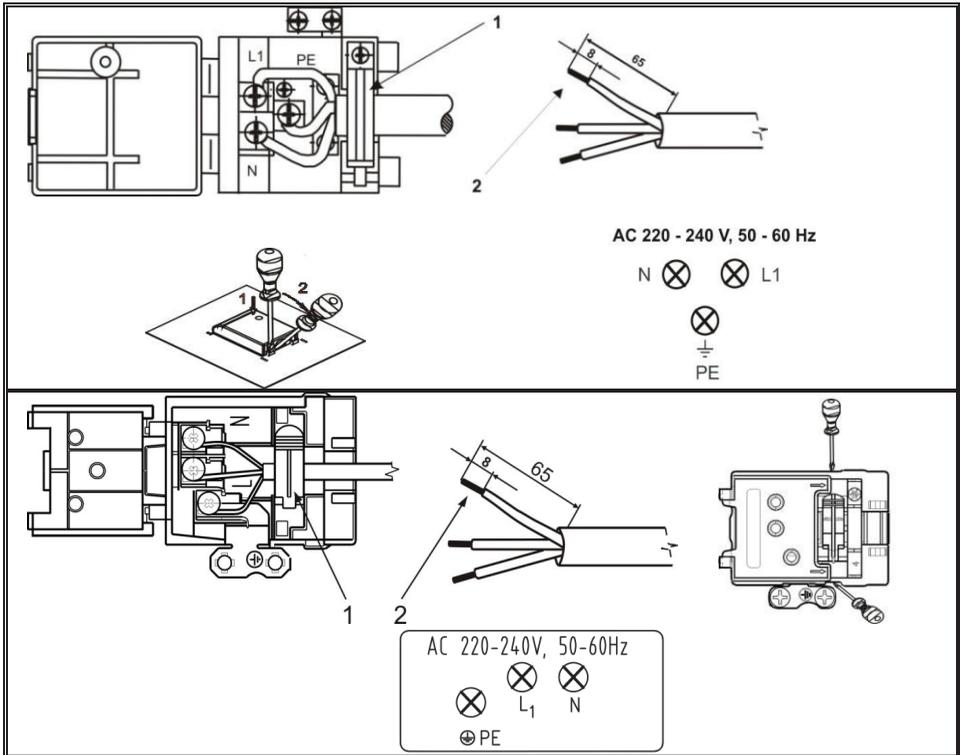
The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for about 3 minutes to check the proper functioning.

Installation

- Improper connection may damage parts of the appliance. Such damages are not covered by warranty!
- Before attempting any connections check whether voltage indicated on the rating plate agrees with the installation in your home. Authorized person must check the user connection voltage (230 V against N) with the voltage meter!
- Place the power lead at the rear of the appliance in such way to avoid touching the rear panel of the appliance as it may become hot during the operation.

Connection may be carried out by means of:

- rubber coated connection cables, model H05 RR-F 3x1,5 wit yellow-green earthing cable;
- PVC insulated connection cables, model H05 VV-F 3x1,5 wit yellow-green earthing cable; or any other suitable cables.



Technical information

Type	430A	4309
Electrical connection	AC 230 V	
Working voltage	230 V, 50 Hz	
Type of switch	Electronic sensors -TOUCH CONTROL	
Cooking zones (ø mm/kW)	HL = HI-LIGHT	
Forward	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
Rear	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Total power (kW)	2,9	3,0

PRODUCT INFORMATION REGULATION (EU) NO 66/2014				
	Symbol	Unit	Value	Value
Supplier's name or trade mark			GORENJE	GORENJE
Model identification			430A	4309
Type of hob				
Number of cooking zones and/or areas			2	2
Heating technology	EE _{electric burner}		radiant cooking zones	radiant cooking zones
The diameters of cooking zones and / or areas	∅	cm	14,5	14,5
			18,0/12,0	18,0
Energy consumption per cooking zone or area	EC _{electric cooking}	Wh/kg	195,3	191,9
			190,6	190,6
Energy consumption for the hob	EE _{electric hob}	Wh/kg	193,0	191,3

282251en

WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER THE SPECIFICATIONS WITH NO INFLUENCE TO THE OPERATION OF THE APPLIANCE.



0002-649

ECT310CSC

4309, 430A / DE / AT / GB / IE / MT



505057

01 (05-17)

2015 01 01 / **SAP 282251**