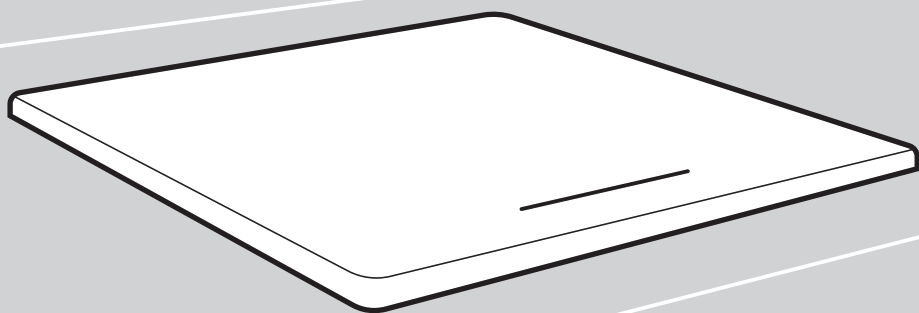


**gorenje**

DE DE AT CH LU

# **GEBRAUCHSANWEISUNG**

Induktionskochfeld



Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Internetseite:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



**INFORMATION!**

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung



**WARNUNG!**

Warnung – Gefahr

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
<b>Andere wichtige Sicherheitswarnungen</b> .....	<b>7</b>
Vor dem anschluss des Gerätes .....	7
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>8</b>
Technische Daten .....	8
Vor dem ersten Gebrauch .....	8
Kochmulde .....	9
<b>Bedienung der Kochzonen</b> .....	<b>12</b>
Bedieneinheit .....	12
Kochfeld einschalten .....	12
Kochzone einschalten .....	13
Änderung der Kochstufe .....	13
Power Boost .....	13
Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre .....	14
Zeitfunktionen .....	14
Kochzone ausschalten .....	15
Betriebsdauerbegrenzung .....	15
Restwärmearzeige .....	15
Kochfeld abschalten .....	15
Automatische abschaltung .....	16
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>17</b>
<b>Tabelle Störungen und Fehler</b> .....	<b>19</b>
Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes .....	20
<b>Installieren eines eingebauten Kochfelds</b> .....	<b>21</b>
Installationsverfahren .....	21
Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank .....	22
Unterputzmontage in die Arbeitsplatte .....	23
Schaumdichtung anbringen .....	26
<b>Anschlussplan</b> .....	<b>27</b>
Anschluss des Gerätes 60 cm .....	27
Netzstromkabel .....	27
Anschließen des Netzkabels .....	28
<b>Entsorgung</b> .....	<b>30</b>
Entsorgung von Gerät und Verpackung .....	30

# Sicherheitshinweise



## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.**

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

**HINWEIS:** Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

**HINWEIS:** Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

**HINWEIS:** Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

**WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

**HINWEIS:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

**HINWEIS:** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

**HINWEIS:** Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des KochGerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des KochGerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienelement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

## Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

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

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

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

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

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

## Vor dem Anschluss des Gerätes



### **WARNUNG!**

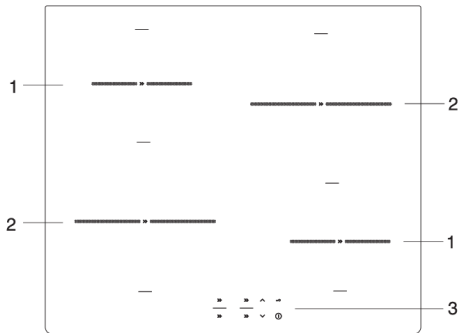
**Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.**

# Gerätebeschreibung



## INFORMATION!

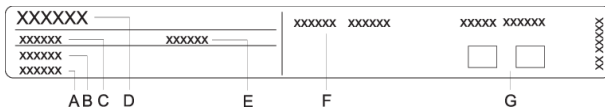
Gerätfunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



1. Induktionskochzone  $\varnothing$  90 mm
2. Induktionskochzone  $\varnothing$  130 mm
3. Bedienfeld

## Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Seriennummer
- B. Code
- C. Typ
- D. Warenzeichen
- E. Modellbezeichnung
- F. Technische Daten
- G. Zeichen für Konformität

**Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.**

## Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie **die Glaskeramikoberfläche** mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

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



# Kochmulde

## Glaskeramikoberfläche

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar.
- Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen. Kochtopfboden vor dem Aufstellen des Kochtopfes auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten.

## Kochstufe

Die Heizleistung der Kochfelder kann auf 10 verschiedene Stufen eingestellt werden.

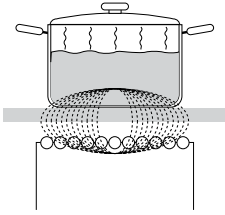
Leistungsstufentabelle

Stufe	Zweck
0	abschalten, Nutzung der Restwärme
1 - 2	schmelzen, aufwärmen, warmhalten
3	köcheln, abtauen und aufwärmen
4 - 5	kochen, dünsten
6	schonendes braten und rösten von kleineren Mengen
7 - 8	braten und rösten von größeren Mengen, frittieren
9	ankochen bis zum Sieden
P	Power Boost - vorübergehende maximale Leistung Zum schnellen Ankochen

## Energie sparen

- Beachten Sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am besten im Schnellkochtopf zu. Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Schnellkochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie Kochtöpfe beim Kochen immer mit entsprechend großen Topfdeckeln zu. Verwenden Sie Kochtöpfe von geeigneter Größe, die der Menge der zu kochenden Gerichte entsprechen. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur zum Teil gefüllten Kochtopf verwenden, wird mehr Energie verbraucht.

## Funktion des Induktionskochfelds



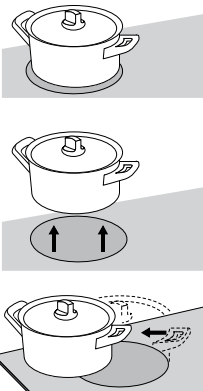
- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone ist nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt mit der Wärmerückstrahlung durch die Pfanne. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme durch "H" angezeigt.
- Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.


### ! WARNUNG!

Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

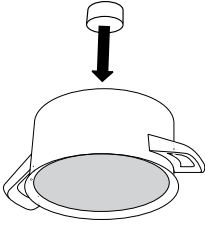
Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

## Topferkennung



- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es geschehen, dass der Kochtopf von der elektronischen Topferkennung nicht erkannt wird. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Kochstufenanzeige das Symbol . Falls Sie innerhalb von einer Minute einen Kochtopf auf die Induktionskochzone stellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet die voreingestellte Kochstufe ein. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

## Induktionstaugliches Kochgeschirr

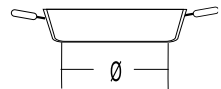
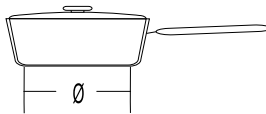
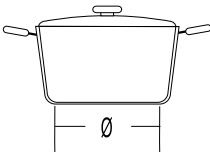


- Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
- Induktionstaugliches Kochgeschirr: Stahlkochtöpfe, emaillierte Stahlkochtöpfe oder Kochtöpfe aus Edelstahl.
- Für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr: Kochtöpfe aus legiertem Stahl mit Kupfer- oder Alu-Boden sowie Kochgeschirr aus Glas.
- Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
Links hinten, rechts vorne	Ø 90 mm
Links vorne, rechts hinten	Ø 130 mm

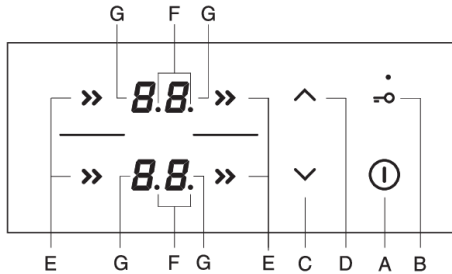
Der Kochtopfboden muss eben sein.



# Bedienung der Kochzonen

## Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)



A Taste Kochfeld ein/aus

B Sperre/Kindersicherung

C Taste zur Verringerung der Kochstufe und der Zeitfunktion

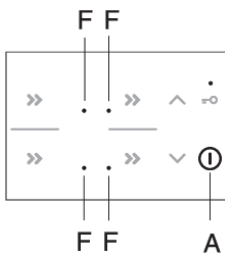
D Taste zur Erhöhung der Kochstufe und der Zeitfunktion

E Taste zum Ein-/Ausschalten der Kochzone

F Dezimalpunkt: zeigt die aktive Zeitfunktion an

G Kochstufenanzeigen

## Kochfeld einschalten



Durch Berühren der Taste Ein-/Aus (A) (1 Sekunde) wird das Kochfeld eingeschaltet. Es ertönt ein akustisches Signal und bei jeder Kochzonenanzeige erscheint ein Dezimalpunkt.



### INFORMATION!

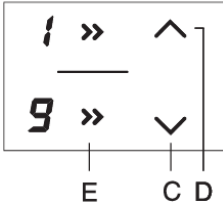
Falls Sie innerhalb von 10 Sekunden keine einzige Kochzone einschalten, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.




### INFORMATION!

Beim ersten Anschluss an das Stromnetz oder bei Stromausfall ist das Kochfeld verriegelt.

## Kochzone einschalten



Schalten Sie nun innerhalb der nächsten 10 Sekunden die gewünschte Kochzone (E) ein. Wählen Sie nun mit den Tasten C oder D der ausgewählten Kochzone die gewünschte Einstellung aus. Falls Sie zuerst die Taste C berühren, wird die Kochstufe 9 eingestellt. Falls Sie zuerst die Taste D berühren, wird die Kochstufe 1 eingestellt.

Falls kein Kochtopf auf der Kochzone aufgestellt ist, werden auf der zugehörigen Anzeige abwechselnd die eingestellte Kochstufe und das Symbol  angezeigt.

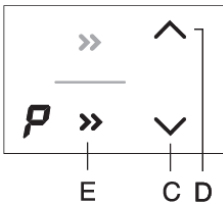
## Änderung der Kochstufe

Die Kochstufe kann jederzeit geändert werden, indem Sie die gewünschte Kochzone auswählen und die Kochstufe durch Berühren der Taste C oder D ändern.

Wenn Sie die Kochstufe schneller einstellen oder ändern möchten, berühren Sie die Taste C oder D und halten Sie sie gedrückt.

## Power Boost

(vom Modell abhängig)



Wählen Sie eine der Kochzonen aus. Berühren Sie die Taste C. Ein akustisches Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Ziffer 9. Berühren Sie die Taste D, auf dem Display wird der Buchstabe P angezeigt. Die Kochzone arbeitet 10 Minuten mit der maximalen Kochstufe, danach ertönt ein akustisches Symbol und die Kochstufe wird auf 9 abgesenkt.

## Ausschalten der Funktion „Power Boost“

Durch erneutes Berühren der Taste C können Sie die Kochstufe auf den gewünschten Wert reduzieren.

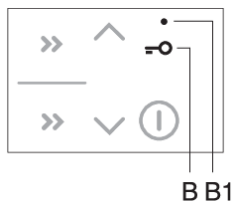


### INFORMATION!

Ein Heizfeld mit erhöhter Leistung hat eine sehr hohe Heizleistung.

## Verriegelung des Bedienfeldes/ Kindersperre

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



### Kindersperre aktivieren

Berühren Sie die Taste der Kindersperre (B) 1 Sekunde lang. Das Indikatorlampe (B1) leuchtet auf. Das Kochfeld ist nun gesperrt.

### Kindersperre deaktivieren

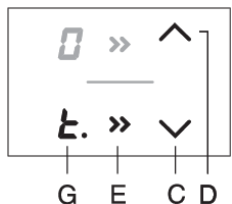
Das Kochfeld wird nach dem gleichen Verfahren entriegelt, wie es vorher verriegelt wurde. Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein. Um die Kindersperre ein- bzw. auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-/Aus und halten Sie sie 1 Sekunde lang gedrückt.

### INFORMATION!

Die Kindersperre kann aktiviert werden, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind oder wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste zum Ein-/Aussschalten des Kochfeldes (A) und der Taste der Kindersperre. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verriegelt die Kindersperre alle Tasten außer der Taste der Kindersperre.

Die Kindersperre ist aktiv, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall.

## Zeitfunktionen



Diese Funktion ermöglicht, dass für jede Kochzone, für die eine bestimmte Kochstufe eingestellt ist, eine beliebige Betriebszeit eingestellt werden kann. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Sie können eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen. Die Zeitschaltuhr kann für jede Kochzone und für jede Kochstufe eingestellt werden.

### Einschalten der Zeitschaltuhr

Wählen Sie zuerst die gewünschte Kochzone aus (E) und stellen Sie mit den Tasten (C) oder (D) die Kochstufe ein. Die Zeitschaltuhr funktioniert nicht, wenn die Kochstufe „0“ eingestellt ist. Berühren Sie noch einmal die Taste zur Auswahl der Kochzone (E), es ertönt ein akustisches Signal und auf der Anzeige der Kochzone (G) erscheint der Buchstabe „t.“ mit einem Dezimalpunkt. Die Restzeit wird auf der gegenüberliegenden Anzeige der Kochzone angezeigt.

- Durch Berühren der Taste (C) oder (D) können Sie nun eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einstellen.
- Nachdem Sie den Wert eingestellt haben, beginnt die Abzählung der Zeit. Wenn Sie gleichzeitig die Tasten (C) und (D) berühren, wird die Zeit auf „0“ gestellt bzw. die Zeitfunktion abgeschaltet. Wenn Sie die Taste (C) oder (D) gedrückt halten, laufen die Werte schneller.

- Die Zeitanzeige erlischt nach einigen Sekunden, neben der Kochstufenanzeige leuchtet der Dezimalpunkt.
- Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Sie können den Alarm durch Berühren einer beliebigen Sensortaste ausschalten, bzw. schaltet er sich nach 2 Minuten automatisch aus.

### Änderung der eingestellten Betriebsdauer

- Sie können die Betriebsdauer jederzeit während des Betriebs ändern.
- Drücken Sie zweimal die Taste der gewünschten Kochzone.
- Stellen Sie die neue Kochzeit durch Berühren der Taste (C) oder (D) ein.

### Anzeige der Restkochzeit

Falls mehrere Zeiteinstellungen aktiviert wurden, können Sie die restliche Kochzeit durch Berühren der Taste (E) aufrufen.

## Kochzone ausschalten

Die Kochzone (E) wird ausgeschaltet, indem Sie die zugehörige Taste (C) auf den Wert „0“ stellen. Drücken Sie zum schnellen Ausschalten der Kochzone gleichzeitig die zugehörigen Tasten (C) und (D). Es ertönt ein kurzer Pfeifton, auf der Anzeige wird das Symbol "0" angezeigt.



### INFORMATION!

Falls auf allen Kochzonen die Kochstufe „0“ eingestellt ist, schaltet sich das Kochfeld nach einigen Sekunden automatisch ab.

## Betriebsdauerbegrenzung

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

Stufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Maximale Betriebsdauer (in Stunden)</b>	10	10	10	10	10	10	10	10	3

\* Nach 10 Minuten sinkt die Leistungsstufe automatisch auf 9. Nach 1,5 Stunden schaltet sich die Kochzone aus.

## Restwärmearzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit Restwärmearzeigen „H“ ausgestattet. Die Induktionskochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, die vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Ausschalten 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 vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

## Kochfeld abschalten

Das Kochfeld kann jederzeit durch Berühren der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet werden.

## **Automatische abschaltung**

Falls eine Taste während des Kochvorgangs zu lange berührt wird (übergelaufene Flüssigkeit oder Gegenstand auf der Sensortaste), werden nach 10 Sekunden alle Kochzonen ausgeschaltet. Auf allen Anzeigen leuchtet das Symbol – und es ertönt ein akustisches Signal.

Das akustische Signal wird abgeschaltet, sobald der Gegenstand von der Kochzone entfernt bzw. die ausgelaufene Flüssigkeit aufgewischt wird.



# Reinigung und Pflege

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

## INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

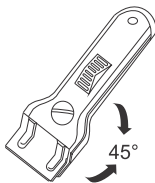
Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.

## INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



## INFORMATION!

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

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

## INFORMATION!

**Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.**

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

# Tabelle Störungen und Fehler

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

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

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

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

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

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

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

Störung/Fehler	Ursache
<b>Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...</b>	Rufen Sie bitte den Kundendienst an.
<b>Kontinuierlicher Piepton und Anzeige –</b>	Ausgelaufene Flüssigkeit oder Gegenstände auf den Sensortasten. Sensorenoberfläche trocken wischen, Gegenstand entfernen.
<b>Anzeige "C"</b>	Es ist zu einer Überhitzung der Kochzone gekommen. Warten Sie ab, bis sich die Kochzone abgekühlt hat.
<b>Anzeige "r"</b>	Weist darauf hin, dass die gewünschte Kochstufe nicht eingestellt werden kann, weil die maximale Leistung des Kochfeldes reduziert wurde.
<b>Anzeige "F"</b>	Weist darauf hin, dass es zu einer Störung gekommen ist.

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



## **WARNUNG!**

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

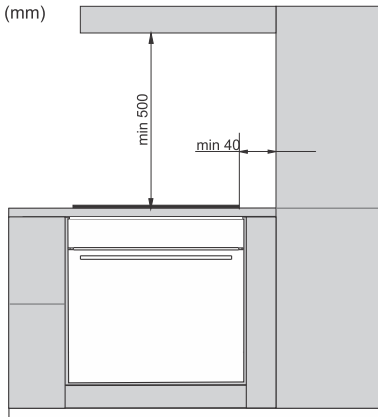
# Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
<b>Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch</b>	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.
<b>Summton wie bei einem Transformator</b>	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.
<b>Vibrationen und Geknister des Kochtopfes</b>	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.
<b>Gebläsegeräusche</b>	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

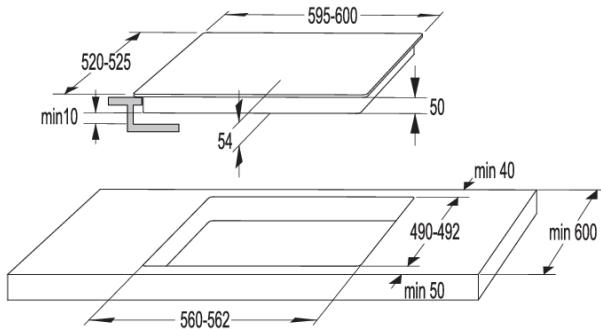
# Installieren eines eingebauten Kochfelds

## Installationsverfahren

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an (siehe Anweisungen zum Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Kochfeld in die Aussparöffnung ein.



- Das Gerät darf nur in ein Möbelelement eingebaut und von einem Fachmann an das Stromnetz angeschlossen werden.
  - Das Furnier oder die Verkleidung des eingebauten Möbelelements muss mit hitzebeständigen Klebstoffen (100 °C) behandelt werden, da sie sonst aufgrund geringerer Temperaturbeständigkeit ihre Farbe und Form ändern können.
  - Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
  - Das Kochfeld eignet sich zum Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenelement mit einer Breite von 600 mm und mehr.
- 
- Hängende Küchenelemente über dem Kochfeld müssen so hoch platziert werden, dass sie den Arbeitsprozess nicht beeinträchtigen.
  - Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss den Installationsanweisungen der Haube entsprechen. Der Mindestabstand beträgt 500 mm.
  - Der Mindestabstand zwischen der Gerätekante und dem angrenzenden hohen Küchenelement beträgt 40 mm.
  - Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
  - Der Mindestabstand zwischen dem eingebauten Kochfeld und der Rückwand ist in der Installationsabbildung angegeben.

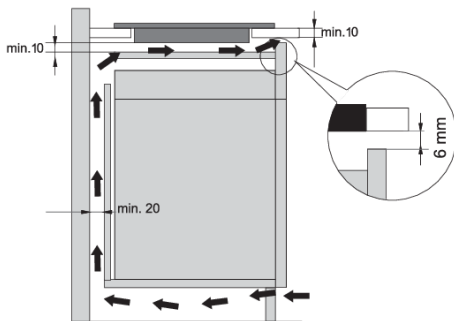


## Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank



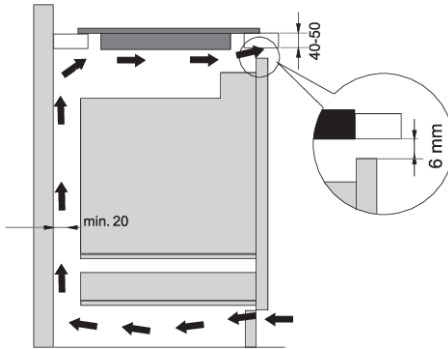
### INFORMATION!

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



### Unterschrank mit Schublade

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Der Abstand zwischen dem unteren Ende des Geräts und der Trennwand sollte mindestens 10 mm betragen. Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter dem Küchenschrank eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht, um kleine Gegenstände oder Papier aufzubewahren, da diese, wenn sie in den Ventilator gesaugt werden, den Ventilator und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr!
- Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



### Unterschrank mit Backofen

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

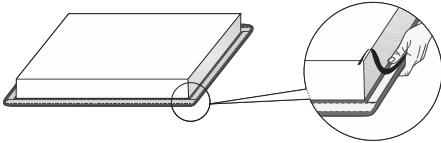
### Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.

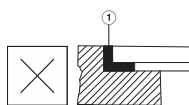
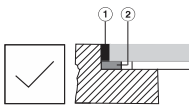


## Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Bevor Sie das Gerät versiegeln, testen Sie seine Funktion. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Silikondichtmasse vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt
2. Dichtungsband

### **! WARNUNG!**

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

## Entfernen des integrierten Geräts

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

### **! WARNUNG!**

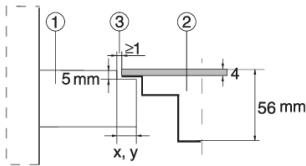
Versuchen Sie nicht, das Kochfeld von oben aus dem Ausschnitt herauszuheben!

### **! WARNUNG!**

Der Kundendienst ist nur für Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten am Kochfeld verantwortlich. Informieren Sie sich über den Wiedereinbau des Kochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) bei Ihrem Küchenfachgeschäft.



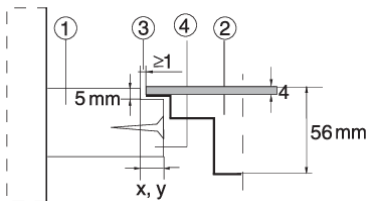
## Arbeitsplatte aus Stein



1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

## Keramische, Holz- oder Glasplatte



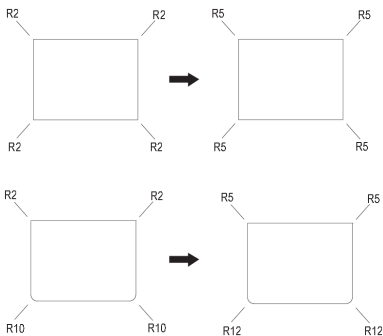
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen (16 mm)

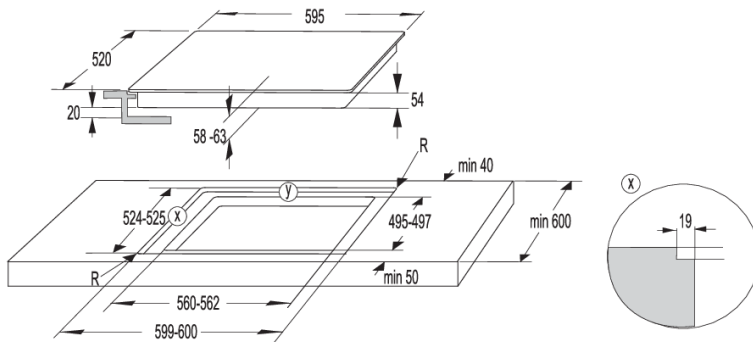
Der Spalt wird hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte angepasst (mind. 2 mm). Der Holzrahmen wird 5,5 mm unter dem oberen Rand der Arbeitsplatte montiert (siehe Abbildung).

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

GLAS

AUSSCHNITT





**! WARNUNG!**

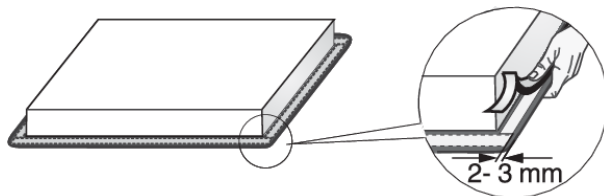
Wird der Backofen unter einem Unterputz-Kochfeld eingebaut, sollte die Arbeitsplatte mindestens 45 mm dick sein.

## Schaumdichtung anbringen

**-💡- INFORMATION!**

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds. Die Schutzfolie muss von der Dichtung entfernt werden. Die Dichtung sollte an die Unterseite des Glases geklebt werden (2-3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante geklebt werden. Die Dichtung darf sich in den Ecken nicht überlappen. Bei der Installation der Dichtung muss verhindert werden, dass das Glas mit scharfen Gegenständen in Kontakt kommt.

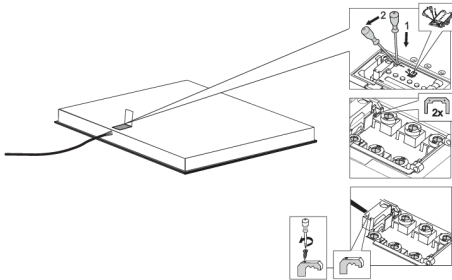


**! WARNUNG!**

Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht erlaubt.

# Anschlussplan

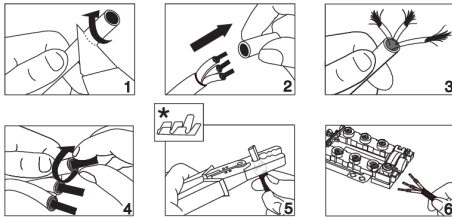
## Anschluss des Gerätes 60 cm



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

## Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



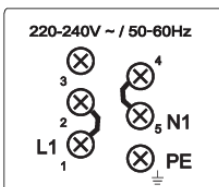
- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F oder H05V2V2-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

\* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.

### INFORMATION!

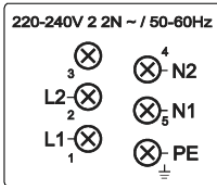
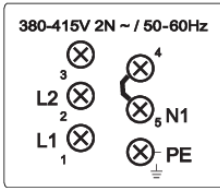
Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

## Anschlussplan



### Einphasiger Anschluss (32 A)

- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220–240 V~ /50–60 Hz):
  - Die Spannung zwischen Netz und Nullleiter beträgt 220–240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.



- Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm<sup>2</sup> betragen.

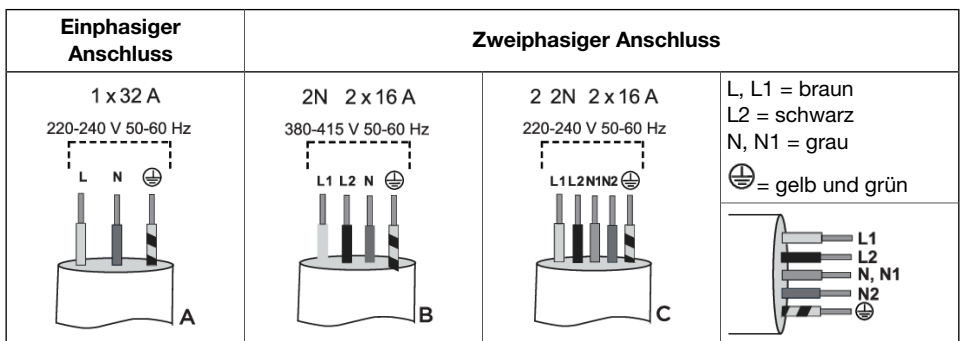
### 2-Phasen-Anschluss (16 A)

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

## Anschließen des Netzkabels

(Gerät mit Netzkabel)

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



<b>Einphasiger Anschluss</b>	<b>Zweiphasiger Anschluss</b>	
<p>Einphasiger Anschluss Schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an. Wenn Ihr Stromnetz keine 32-A-Sicherung zulässt, sollte die Geräteleistung entsprechend verringert oder begrenzt werden. Siehe Kapitel Benutzereinstellungen.</p>	<p>Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.</p>	<p>Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutraleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an. <b>nur für NL!</b></p>

# Entsorgung

## Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

### 1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

### 2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer- störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

### 3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die- jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebu- nter Verwendung von Fernkom- munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m<sup>2</sup> betragen oder die gesamte Lager- und Versandflächen mindestens 800 m<sup>2</sup> betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf- vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be- schränkt auf drei Altgeräte pro Gerätart.

### 4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommuni- kationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

## 5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

**gorenje**



718071-a3

CE