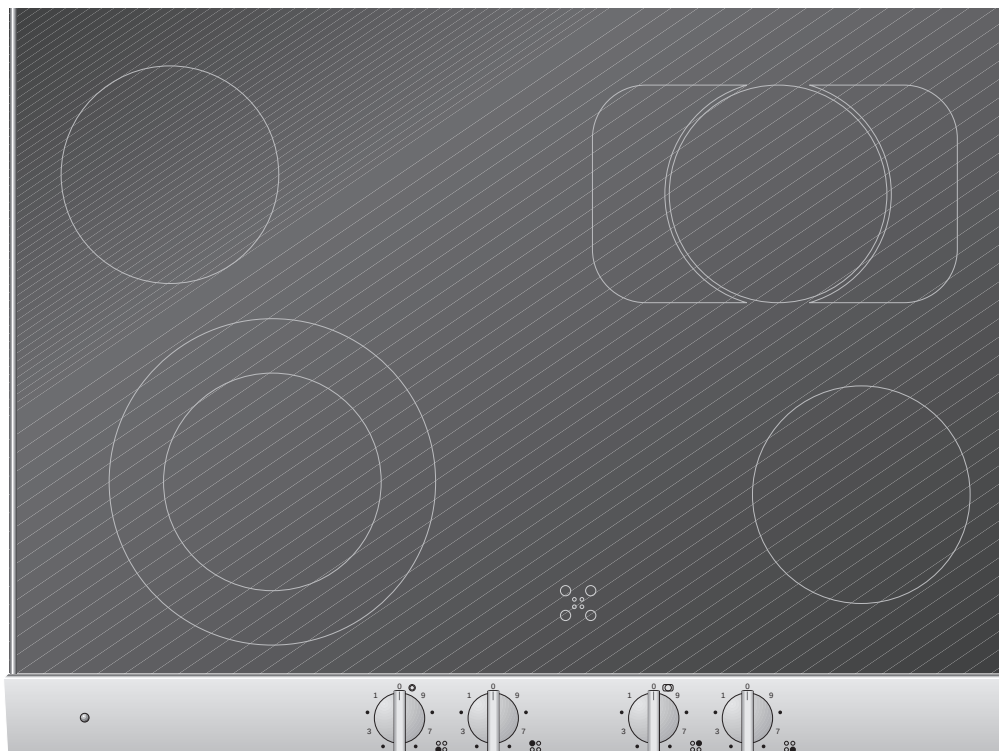


Bedienungs- und Montageanleitung

CK 270

Glaskeramik-Kochfläche mit SuperQuick-Kochzonen



GAGGENAU

Vorwort

1. Wichtige Hinweise	Seite 3-4
1.1 Zur Sicherheit	Seite 3
1.2 Zur ersten Inbetriebnahme	Seite 3
1.3 Zur Benutzung	Seite 4
2. Aufbau und Funktionsweise	Seite 5
2.1 Aufbau des Geräts	Seite 5
2.2 Funktionsweise	Seite 5
2.3 Energiespartips	Seite 5
3. Bedienung	Seite 6
4. Reinigung und Pflege	Seite 7
5. Wartung	Seite 8
5.1 Allgemeines	Seite 8
5.2 Kleine Störungen selbst beheben	Seite 8
6. Montageanleitung	Seite 9-10
6.1 Technische Daten	Seite 9
6.2 Wichtige Hinweise zum Einbau	Seite 9
6.3 Einbau	Seite 10

Vorwort

Mit Ihrem neuen Glaskeramik-Kochfeld wird Ihnen das Kochen noch mehr Freude bereiten.

Das Gerät bietet Ihnen unter anderem folgende

Vorteile:

- das Gerät ist mit SuperQuick-Kochzonen ausgestattet. Das Aufheizen erfolgt somit in sehr kurzer Zeit.
- durch das neuartige Einbauverfahren ist der Einbau kinderleicht!

Damit Sie dieses Gerät mit seiner Funktionsvielfalt nutzen können, lesen Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig **vor der ersten Inbetriebnahme** durch. Sie enthält **wichtige Hinweise** für den Gebrauch, die Installation und die Wartung des Geräts.

Auf der folgenden Seite finden Sie **Wichtige Hinweise zur Sicherheit** und **zur Bedienung**. Diese dienen Ihrem persönlichen Schutz, sowie dem Werterhalt Ihres Gerätes.

Hinweise, die Sie **vor der ersten Inbetriebnahme** beachten sollten, finden Sie auf Seite 3.

Die Kapitel „**Aufbau und Funktionsweise**“ und „**Bedienung**“ verraten Ihnen was Ihr Glaskeramikkochfeld alles kann und wie Sie es bedienen.

Tips und Hinweise im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ sorgen dafür, daß Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Kochen!

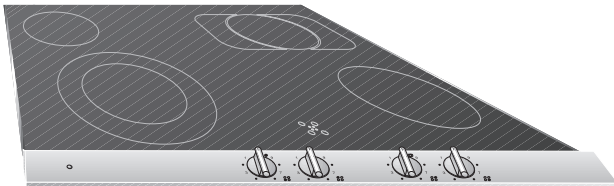


Abb. 1

1. Wichtige Hinweise

1.1 Zur Sicherheit

- **Beschädigte** Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden.
- Das Gerät darf nur von einem **autorisierten Fachmann** unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauordnungsvorschriften der Länder angeschlossen werden.
Beachten Sie die Montageanleitung!
- **Achten Sie beim Anschluß** von Elektrogeräten in Kochflächennähe darauf, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochflächen in Berührung kommen.
- **Der Benutzer** ist für den fachgerechten Gebrauch und den einwandfreien Zustand des Gerätes verantwortlich.
- **Nehmen Sie** das Gerät nur unter Aufsicht in Betrieb. Besondere Vorsicht ist beim Arbeiten mit Fetten und Ölen geboten! Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden.
- **Vorsicht!** Das Gerät wird während des Betriebs heiß! Halten Sie Kinder fern!
- **Nehmen Sie** die Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr **in Betrieb!**
- **Reinigen** Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck – es besteht **Kurzschlußgefahr!**
- **Bei jeder Wartungsmaßnahme** ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Ziehen Sie zu diesem Zweck den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechende Sicherung.
- **Reparaturen** müssen von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die elektrische Sicherheit gewährleistet bleibt.
- **Für eventuelle Schäden**, die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, werden keine **Garantieleistungen** gewährleistet.
- **Bewahren Sie keine** temperaturempfindlichen und feuergefährlichen Stoffe (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen) in Schubladen oder Fächern unter dem Gerät auf.

Technische Änderungen vorbehalten!

1.2 Vor der ersten Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät zum ersten mal in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- **Das Gerät** muß vor der ersten Inbetriebnahme von einem Fachmann installiert und angeschlossen werden.
- Das Typenschild für dieses Gerät ist auf einem separaten Blatt der Anleitung beigelegt. Bewahren Sie das Typenschild am gleichen Ort wie Ihre Bedienungs- und Montageanleitung auf!
- **Lesen Sie** vor Inbetriebnahme des Gerätes die Bedienungs- und Montageanleitung sorgfältig durch.
- **Entfernen Sie** die Verpackung des Geräts und entsorgen Sie diese fachgerecht!
Beachten Sie bitte, daß sich Zubehör im Boden der Verpackung befindet!
Halten Sie **Verpackungselemente** von Kindern fern.
- **Reinigen Sie** das Gerät und die Zubehöerteile vor dem ersten Gebrauch gründlich. Dadurch werden eventuelle Neugerüche und Verunreinigungen beseitigt (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- **Tip:** Wir empfehlen Ihnen, das neue Gerät durch einen Zusatz in eine bestehende Glasversicherung aufzunehmen.
- **Treten** durch unsachgemäße Benutzung Risse, Brüche oder Sprünge an der Kochfläche auf, so daß unter Spannung stehende Teile mittelbar oder unmittelbar von durchsickernder Flüssigkeit berührt werden können oder Verletzungsgefahr besteht, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu setzen. Ziehen Sie den Netzstecker oder betätigen Sie die entsprechenden Netzsicherungen. Benachrichtigen Sie den Kundendienst!
- **Vor Inbetriebnahme** überprüfen Sie bitte, daß der Netzanschluß in Ordnung ist.

1.3 Zur Benutzung

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet und darf nicht zweckentfremdet werden.

Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen. Das Gerät eignet sich nicht zum Heizen des Aufstellungsraums.

Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden!

Bevor Sie eine Kochstelle in Betrieb nehmen, stellen Sie ein Kochgefäß auf die entsprechende Kochstelle. Entfernen Sie das Kochgefäß erst nach dem Ausschalten von der Kochstelle. **Die Größe des Topfes** sollte der Größe der Kochstelle entsprechen. So sparen Sie Energie und Zeit.

Vorsicht bei Ölen und Fetten. Diese können leicht überhitzen und brennen.

Nach dem Benutzen drehen Sie alle Bedienknebel auf 0.

Bei Funktionsstörungen überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt. Liegt es nicht an der Stromversorgung, verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst.

Ein eingebauter Temperaturschutz verhindert das Überhitzen des Gerätes und der Einbaumöbel.

Beim Gebrauch von Aluminiumgeschirr oder Edelstahl-Geschirr mit Aluminiumboden kann es zu perlmuttfarbenen Flecken auf Ihrem Kochfeld kommen. Diese beeinträchtigen aber nicht die Funktion der Kochfläche.

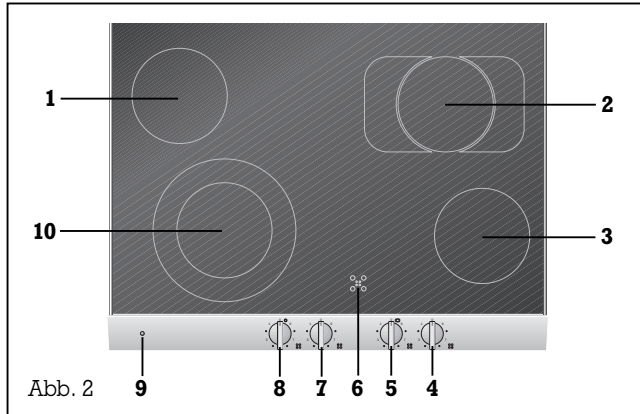
Das Gerät eignet sich nicht zum Erwärmen von Lebensmitteln in Aluminiumfolien und Kunststoffgefäßen.

Das Kochfeld ist mit einer **Einzel-Restwärmanzeige** ausgestattet. Sie leuchtet im Restwärmanzeigefeld als roter Punkt für jede Kochzone. Die Anzeige der Restwärme veranschaulicht, daß eine Kochzone nach dem Ausschalten noch nicht soweit abgekühlt ist, um sie bedenkenlos berühren zu können.

Benutzen Sie die Restwärme beispielsweise zum Warmhalten von Speisen. So sparen Sie Energie!

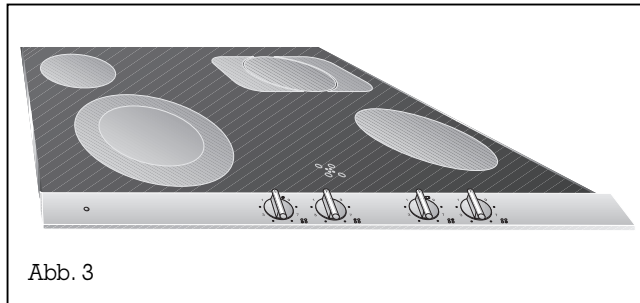
2. Aufbau und Funktionsweise

2.1 Aufbau des Geräts



- 1 SuperQuick-Kochzone Ø 145 mm (1200 W)
- 2 SuperQuick-Kochzone Ø 145 mm (1100 W)
umschaltbar auf Bräterzone 145 x 240 mm (2000 W)
- 3 SuperQuick-Kochzone Ø 180 mm (1800 W)
- 4 Bedienknebel für Kochzone vorne rechts
- 5 Bedienknebel für Kochzone hinten rechts
- 6 Anzeigefeld für Restwärme
- 7 Bedienknebel für Kochzone hinten links
- 8 Bedienknebel für Kochzone vorne links
- 9 Betriebsanzeige
- 10 SuperQuick-Kochzone Ø 145 mm (1000 W),
umschaltbar auf Ø 210 mm (2200 W)

2.2 Funktionsweise



Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit **SuperQuick-Kochzonen** ausgestattet. Diese Kochzonen besitzen eine gute Wärmeverteilung und erleuchten beim Aufheizen rot. Die Kochzonen werden elektronisch gesteuert und während des Betriebs ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht zum Schutz der Glasplatte vor Überhitzung und zur gleichbleibenden Wärmezufuhr der Kochfläche an den Kochtopf.

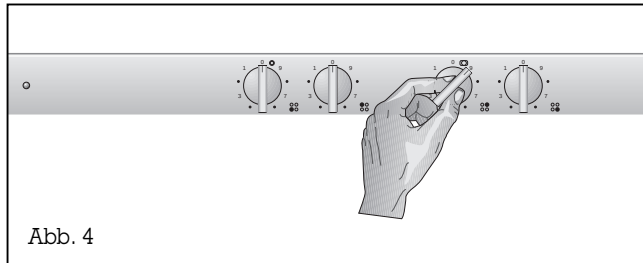
Das Kochfeld ist mit einer **Einzel-Restwärme-anzeige** ausgestattet. Sie leuchtet im Restwärme-anzeigefeld als roter Punkt für jede Kochzone. Wenn dieser rote Punkt aufleuchtet, kann die betreffende Kochzone auch nach dem Ausschalten nicht bedenkenlos berührt werden.

2.3 Energiespartips

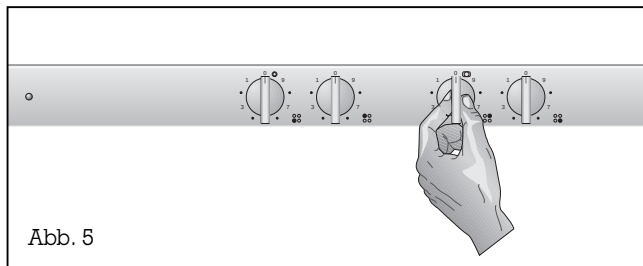
- Kochen Sie stets mit geschlossenem Deckel. Die Kochdauer wird erheblich verkürzt.
- Achten Sie bei der Topf Auswahl auf die geeignete Größe. Der Topf muß dem Durchmesser der Kochfläche entsprechen!
- Das Kochgeschirr sollte aus geeignetem Material bestehen. Bedenken Sie ein qualitativ hochwertiges Kochgeschirr hilft Ihnen den Energieverbrauch zu minimieren.
- Je nach Erfahrung können Sie die Kochfläche zu einem früheren Zeitpunkt ausschalten. So können Sie die Restwärme ausnutzen.

3. Bedienung

Einschalten



Ausschalten



Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinien, da je nach Art und Zustand der Speise sowie der Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Schalten Sie nur zum Ankochen und Anbraten auf die höchste Kochstufe. Anschließend stets auf eine niedrigere Kochstufe zurückschalten.

Einschalten:

Drehen Sie den entsprechenden Bedienknobel nach links oder rechts auf die gewünschte Kochstufe (1-9). Die Leistungseinstellung erfolgt stufenlos.

Hinweis:

Einige Sekunden nach dem Einschalten leuchtet die Einzel-Restwärmanzeige für die gewählte Kochzone im Restwärmanzeigefeld auf.

Ausschalten:

Drehen Sie den Bedienknobel nach links oder rechts auf Position 0.

Zuschaltung

Einschalten:

– Drehen Sie den entsprechenden Bedienknobel nach links über 9 hinaus auf die Position Zuschaltung und anschließend zurück auf die von Ihnen gewünschte Kochstufe.

Ausschalten:

– Drehen Sie den entsprechenden Bedienknobel auf die Position 0.

Hinweis: Die Bedienknobel können nicht von der Position Zuschaltung direkt auf die Position 0 gedreht werden.

Einstelltabelle

Kochstufen:

0	Aus
1	Schmelzen
2	Warmhalten
3	Aufwärmen
4	Auftauen, Dünsten, Garen, schwaches Kochen
5	Fortkochen kleiner Mengen
6	Kochen im offenen Topf
7	Backen und schonendes Braten
8	Stärkeres Backen und Braten
9	Fritieren, große Mengen Wasser kochen

4. Reinigung und Pflege

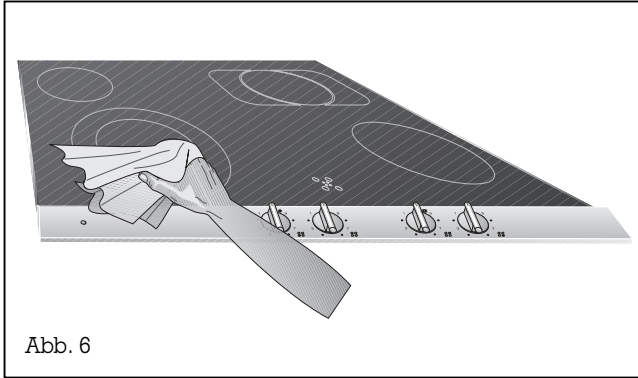


Abb. 6

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Gebrauch führen Sie bitte eine gründliche Reinigung durch. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und leichte Spülmittellauge. Wischen Sie mit einem trockenen, weichen Tuch nach.

Dieses Glaskeramik-Kochfeld besitzt keine Kanten, die als Schmutzkanten die Reinigung erschweren könnten. Beachten Sie bitte, daß die **Gerätekanten** stoßempfindlich sind!

Die Bedienblende darf nur mit einem feuchten, weichen Tuch und leichter Spüllauge gereinigt werden. Bitte verwenden Sie keine handelsüblichen Edelstahlreiniger, da diese die Bedruckung angreifen können.

Verwenden Sie keine Scheuer- oder Nitropoliermittel zum Reinigen!

Verwenden Sie außerdem keine kratzenden Schwämme. Verwenden Sie handelsübliches Fensterputzmittel und tragen Sie es auf einen weichen, feuchten Lappen auf.

Hinweise zur Reinigung entnehmen Sie bitte der beiliegenden Broschüre. Eingebraunte Speiserückstände und grobe Verschmutzungen mit unserem Klingenschaber (Bestellnr. 087670) entfernen.

Reinigen Sie die Kochfläche regelmäßig mit dem Gaggenau-Kochfeldreiniger (Bestellnr. 098690).

Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden und kratzenden Mittel!

Achtung: Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät oder mit Wasserdruck reinigen - Kurzschlußgefahr!

5. Wartung

5.1 Allgemeines

Bei eventuell auftretenden **Funktionsstörungen** überprüfen Sie zunächst die Sicherungen im Haushalt.
Wenn die Stromversorgung in Ordnung ist, das Gerät aber trotzdem nicht funktioniert, dann **verständigen Sie bitte Ihren Fachhändler oder den zuständigen Gaggenau-Kundendienst**. Geben Sie den Gerätetyp an. Den Gerätetyp können Sie auf dem Typenschild ablesen. Das Typenschild befindet sich am Gerät und auf der Rückseite dieser Bedienungs- und Montageanleitung.
Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden, damit die Sicherheit des Gerätes gewährleistet bleibt.
Durch unsachgemäße Eingriffe verfällt der Garantieanspruch.

Machen Sie das Gerät vor allen Reparaturen stromlos.

5.2 Kleine Störungen selbst beheben

Nicht jede Störung ist auf einen Defekt Ihres Kochfeldes zurückzuführen. Falls Ihr Gerät nicht richtig funktioniert, suchen Sie den Fehler anhand untenstehender Auflistung. Gelingt es Ihnen nicht den Fehler mit Hilfe untenstehender Auflistung zu beseitigen, benachrichtigen Sie den Gaggenau-Kundendienst.

Störung	mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät läßt sich nicht einschalten.	Netzstecker ist gezogen. Sicherung hat angesprochen.	Netzstecker einstecken. Sicherung überprüfen.
Die Kochzone erleuchtet nicht mehr hell rot, obwohl keine Schalteränderung vorgenommen wurde.	Dieser Mechanismus schützt die Kochfläche vor Überhitzung und dient der Gleichhaltung der Wärmezufuhr.	
Das Kochgut benötigt relativ lange, um heiß zu werden.	Es befindet sich sehr viel Kochgut im Kochgeschirr. Ungeeignetes Kochgeschirr. Der verwendete Kochtopf besitzt einen größeren Durchmesser als die verwendete Kochzone.	Wählen Sie eine höhere Kochstufe. Achten Sie auf die Wahl Ihres Kochgeschirrs. Verwenden Sie einen Deckel.

6. Montageanleitung

6.1 Technische Daten

Gerätemaße: L 700 x T 510 x H 63,5mm
Einbaumaße: L 680 x T x 490 x H 55mm
Gesamtanschlußwert: 7,2 kW

6.2 Wichtige Hinweise zum Einbau

- **Beachten Sie die „Wichtigen Hinweise“ (Kapitel 1).**
- **Das Gerät** darf nur von einem autorisierten Fachmann unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen sowie der Bauverordnungsvorschriften der Länder installiert werden.
- **Der Installateur** ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellungsort verantwortlich. Dem Benutzer ist die Funktionsweise anhand der Bedienungsanleitung zu erklären. Er muß den Benutzer darauf hinweisen, wie er im Bedarfsfall das Gerät vom Stromnetz trennen kann.
- **Wird das** Kochfeld nicht über einem Einbaueherd installiert, so muß der Berührungsschutz von unten nach der Montage sichergestellt werden, z.B. durch den Einbau eines mittels Werkzeug abnehmbaren Zwischenbodens.
Der Abstand des Zwischenbodens zur Oberkante der Arbeitsfläche, in die das Kochfeld eingelassen wird, muß **mindestens 60 mm** betragen.
- **Hinweis:** Bei Einbau eines Zwischenbodens, muß der Abstand von der Unterkante der Gehäusewanne zum Zwischenboden bzw. zum nächsten brennbaren Möbelteil mindestens 50 mm betragen.
- Wenn die Geräte nicht durch einen erreichbaren Stecker (einer festen Anschlußleitung) allpolig vom Netz getrennt werden können, muß eine Trennvorrichtung mit **mindestens 3 mm** Kontaktabstand installationsseitig vorgesehen werden (z.B. Haushaltssicherung).
- **Durch Nichtbeachten** dieser Anleitung verursachte Schäden können nicht anerkannt werden.
- **Bei Einbau** in einen Unterschränk, dessen Breite kleiner als 60 cm ist, kann das Gehäuse auf den

Seitenwänden des Schrankes aufliegen. Diese Seitenwände müssen so abgeändert werden, daß das Gerät nicht aufliegt.

Hinweis:

Bitte beachten Sie, daß aus Sicherheitsgründen ein Abstand zur Unterschränkwand von 10 mm eingehalten werden muß.

- **Der Abstand** von der Unterkante der Gehäusewanne zum nächsten brennbaren Möbelteil sollte **mindestens 20 mm** betragen.
- **Hinweis:** Die Kochfläche nicht mit Silikon auf die Arbeitsplatte kleben!
- **Elektrischer Anschluß:**
Nennleistungsaufnahme: 7,2 kW
Das Gerät darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.
Alle entsprechenden Vorschriften sind zu beachten.
- Das Netzanschlußkabel muß mindestens dem Typ H 05 VV-F entsprechen.
- **Beachten Sie** die Angaben auf dem Typenschild und schließen Sie den Schutzleiter an. Schließen Sie das Anschlußkabel an das Netz an. Das Gerät kann mit einem Stecker oder fest angeschlossen werden.
- Beim Herstellen der elektrischen Anschlüsse ist darauf zu achten, daß Anschlußleitungen nicht mit heißen Teilen der Kochfläche in Berührung kommen.
- Diese Kochmulde entspricht der **Wärmeklasse Y** und muß gemäß Skizze (Abb. 7) in einen Einbauschränk eingebaut werden.
- Dieses Gerät darf **ohne zusätzliche Maßnahmen** in Küchenkombinationen aus Holz oder ähnlichem brennbaren Material eingebaut werden.

CK 270-104 AC 230/400 V	FD xxxx 3 N / 50/60 Hz	7200 W 3 x 16 A
CK 270-204 AC 400 V	FD xxxx 3 N / 50 Hz	7200 W 3 x 10 A

6.3 Einbau

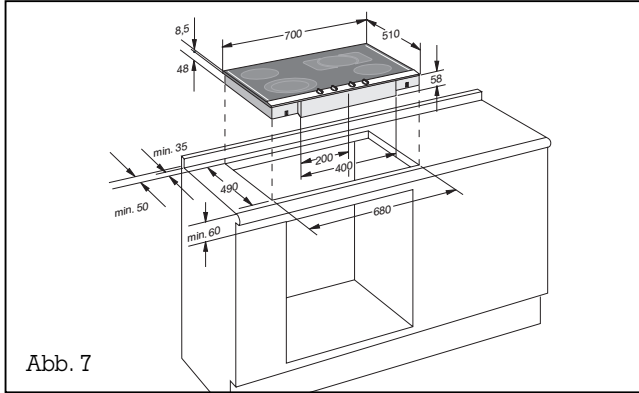


Abb. 7

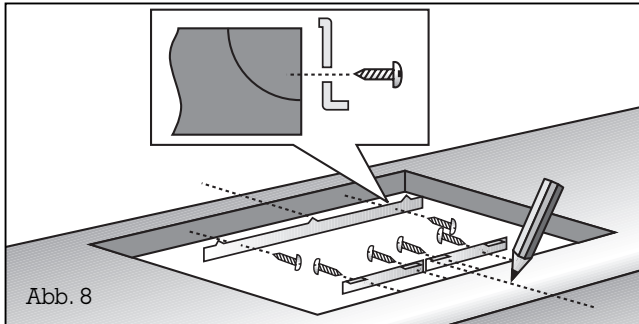


Abb. 8

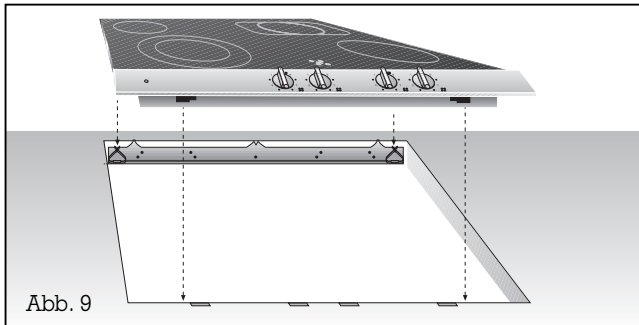


Abb. 9

Bei Einbau eines Zwischenbodens muß der Abstand von der Unterkante der Gehäusewanne zum Zwischenboden bzw. zum nächsten brennbaren Möbelteil mindestens 50 mm betragen.

- **Stellen Sie den Ausschnitt** für ein oder mehrere Vario-Geräte in Ihrer Arbeitsplatte her. Gehen Sie dabei gemäß der Einbauskizze und Maßtabelle vor. Die Maßtabelle enthält den Platzbedarf für die Verbindungsleiste zwischen den Geräten.

Wichtig! Der Winkel zwischen der Schnittfläche und der Arbeitsplatte muß 90° betragen (Abb. 7).

- **Markieren Sie genau die Mitte** des Ausschnitts. Befestigen Sie die längere Befestigungsschiene an der Hinterkante des Ausschnitts. Achten Sie darauf, daß die Nasen der Befestigungsschiene auf der Arbeitsplatte aufliegen und daß die Mittenmarkierung der Befestigungsschiene genau mit der Mittenmarkierung des Ausschnitts übereinstimmt (Abb. 8).

- **Befestigen Sie die zwei kürzeren Befestigungsschienen an der Vorderkante des Ausschnitts.** Achten Sie darauf, daß die Nasen der Befestigungsschienen auf der Arbeitsplatte aufliegen und daß die Innenkanten der Befestigungsschienen genau an der Mittenmarkierung des Ausschnitts bündig aufeinanderstoßen (Abb. 8).

- **Lassen Sie das Gerät in die Arbeitsplatte ein.** Achten Sie darauf, daß die Rastnasen am Gerät exakt auf den Klemmfedern aufliegen. Drücken Sie das Gerät fest in die Arbeitsplatte. Die Rastnasen am Gerät „schnappen“ in den Klemmfedern ein (Abb. 9).

Hinweis: Bei Einbau des Gerätes in Arbeitsplatten aus Granit oder Marmor die Bohrungen bitte vom Fachmann setzen lassen oder die Befestigungsschienen mit temperaturfestem 2-Komponentenkleber (Metall auf Stein) ankleben. Mehrere Geräte können auch in Einzelausschnitten unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes zwischen den Geräten von 40 mm eingebaut werden.

Hinweis: Bitte beachten Sie, daß aus Sicherheitsgründen ein Abstand zur Unterschränkwand von 10 mm eingehalten werden muß.

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com