

SIBIR

Glaskeramik-Kochfelder

SIBIR GK 4100

SIBIR GK 4110 U

SIBIR GK 4200 U

SIBIR GK 4220

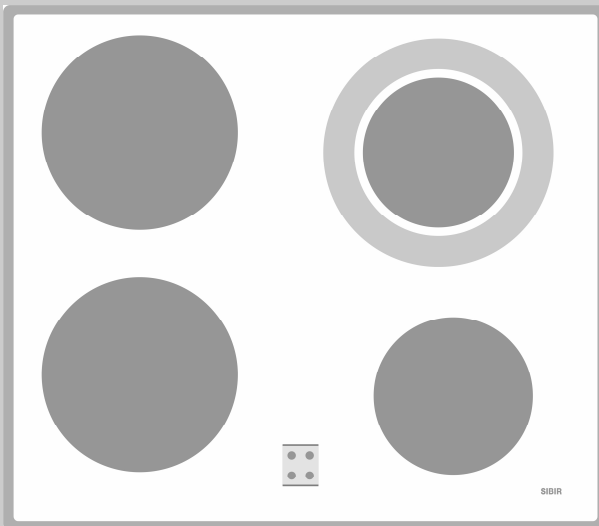
SIBIR GK 4230 U

SIBIR GK 4110

SIBIR GK 4200

SIBIR GK 4210

SIBIR GK 4230



Bedienungsanleitung

Liebe SIBIR-Kundin, lieber SIBIR-Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben.

Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit dem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Artikel-Nr.
SIBIR GK 4100	507230
SIBIR GK 4110	507231
SIBIR GK 4110 U	507232
SIBIR GK 4200	507233
SIBIR GK 4200 U	507234
SIBIR GK 4210	507235
SIBIR GK 4220	507236
SIBIR GK 4230	507237
SIBIR GK 4230 U	507238

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Recycling-Papier, ein Beitrag an den Umweltschutz.

Inhalt

Sicherheitshinweise	4
Verwendete Symbole	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
Haftungsausschluss	7
Gebrauchshinweise	8
Entsorgung	9
Erste Inbetriebnahme	10
Wo ist das Typenschild?	10
Ihr Gerät	11
Geräteübersicht	11
Bedien- und Anzeigeelemente	12
Kochgeschirr	13
Bedienung	14
Kochzone einstellen	14
Übersicht Leistungsstufen	14
Kochzone ausschalten	15
Zweikreiszone ein- und ausschalten	15
Pflege und Wartung	16
Reinigung	16
Stichwortverzeichnis	17
Reparatur-Service	18
Notizen	19

Sicherheitshinweise

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen!



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung.



Informationen zur Bedienungsanleitung.

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WARNUNG:** Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden.

Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel REPARATUR-SERVICE. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Gebrauchshinweise

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Falls sich das Gerät nicht mehr bedienen lässt, schrauben Sie die Sicherungen heraus oder schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Entsorgung

Verpackung



Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.




Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

- ▶ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.
- ▶ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

- Auf dem Typschild des Gerätes ist das Symbol  abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

Erste Inbetriebnahme



Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

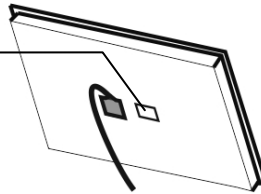


Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabriksneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

Wo ist das Typenschild?

Das Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Kochfeldes.

Typenschild
mit Fabrikationsnummer (FN)



Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

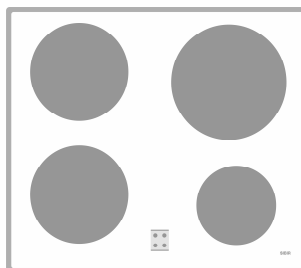
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der Seite 18 dieser Bedienungsanleitung.

Ihr Gerät

Geräteübersicht

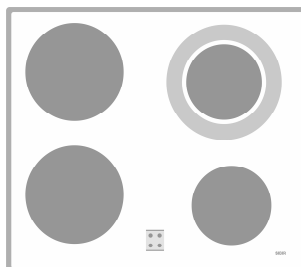
SIBIR GK 4100, SIBIR GK 4210

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



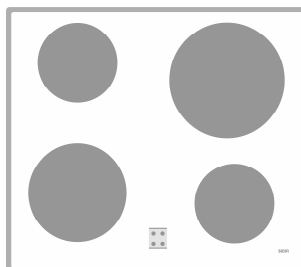
SIBIR GK 4110, SIBIR GK 4110 U SIBIR GK 4230, SIBIR GK 4230 U

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 2 Kochzonen ø 180 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



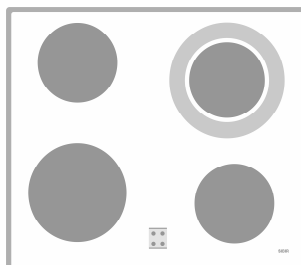
SIBIR GK 4200, SIBIR GK 4200 U

- 1 Kochzone ø 210 mm
- 1 Kochzonen ø 180 mm
- 2 Kochzone ø 140 mm



SIBIR GK 4220

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 140/210 mm
- 1 Kochzonen ø 180 mm
- 2 Kochzone ø 140 mm



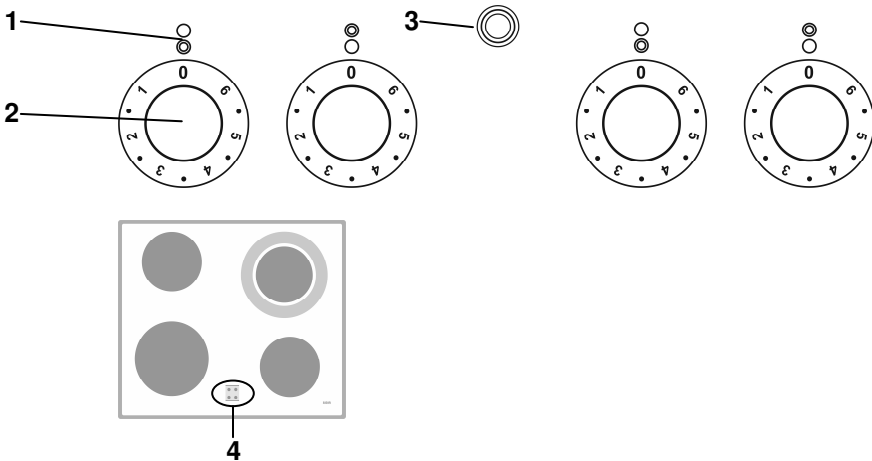
Bedien- und Anzeigeelemente



Falls das Gerät oberhalb des Backofens eingebaut ist, finden Sie die Anleitung zur Bedienung in der Bedienungsanleitung des Backofens/Kochherdes.

Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



Drehschalter und Anzeigen

- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter-Mitte versenkbar/drehbar
- 3 Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschalten
- 4 Restwärmeanzeige

Kochgeschirr

Geeignetes Geschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel, ausser die Restwärmeanzeige, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

Kochzone einstellen

- ▶ Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
 - Drehschalter springt nach aussen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Betriebskontrollleuchte leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe 0 in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreiszonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn und wieder zurückgedreht werden.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Quellen	Reis
3	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
4	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
5	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
6	Braten, Frittieren, schnelles Erhitzen	Fleisch, Pommes frites, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
 - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.



Die Drehschalter sind versenkbar.

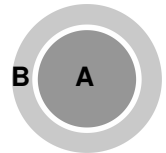
- ▶ Drehschalter auf Leistungsstufe 0 stellen.
- ▶ Auf die Mitte des Drehschalters drücken.
 - Der Drehschalter ist versenkt.

Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten der Leuchtpunkt der zugeordneten Kochzone.

Zweikreiszone ein- und ausschalten

Beim Einanschalten der Zweikreiszone ist zuerst nur die innere Kochzone **A** eingeschaltet. Der äussere Heizkreis **B** kann bei Bedarf zugeschaltet werden.



Äusseren Heizkreis zuschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreiszone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.

Äusseren Heizkreis ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreiszone auf Leistungsstufe 0 stellen.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Der äussere Heizkreis **B** wird ausgeschaltet und die innere Kochzone **A** wird in Betrieb genommen.

Pflege und Wartung



Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

Reinigung

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigen einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.



Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- ▶ Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- ▶ Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Geschmolzenen Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- ▶ Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

Stichwortverzeichnis

A		
Anfragen.....	18	
Anzeigeelemente	12	
Anzeigen	12	
Ausserer Heizkreis.....	15	
B		
Bedienelemente	12	
Bedienung	14	
Bestellungen	18	
Betriebsstörungen.....	18	
D		
Drehschalter.....	12	
E		
Energiesparendes Kochen.....	13	
Entsorgung		
Deinstallation	9	
Gerät entsorgen	9	
Verpackung.....	9	
Ersatzteile		
Bestellen	18	
F		
Fabrikationsnummer (FN)	10, 18	
G		
Gebrauchshinweise	8	
Geräteübersicht	11	
Gültigkeitsbereich	2	
H		
Haftungsausschluss.....	7	
I		
Inbetriebnahme	10	
K		
Kochgeschirr	13	
Kochzone	14, 20	
Ausschalten	15	
Einschalten	14	
Kurzanleitung.....	20	
L		
Leistungsstufen		
Übersicht.....	14	
M		
Modellbezeichnung.....	2	
P		
Pflege.....	16	
R		
Reinigung.....	16	
Reparatur-Service.....	18	
Restwärmeanzeige	12, 14, 15	
S		
Service-Center	18	
Servicevertrag.....	18	
Sicherheitshinweise	4	
Allgemeine	5	
Gerätespezifische	6	
Symbole	4	
T		
Typenschild.....	10, 18	
W		
Wartung	16	
Z		
Zubehör		
Bestellen	18	
Zweikreis-Kochzone	15	

Reparatur-Service

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN Gerät

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der SIBIR Haushalttechnik AG unter der Gratis-Telefonnummer 0844 848 848.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Schlieren, Tel. 044/755 73 00.

Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit einen Servicevertrag abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Notizen

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!


Kochzone einstellen


- ▶ Falls der Drehschalter versenkt ist, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
- ▶ Drehschalter auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter der gewünschten Kochzone auf Leistungsstufe 0 stellen.

SIBIR Group AG
8952 Schlieren

 044/755 73 00

 044/755 73 01

info@sibirgroup.ch

www.sibirgroup.ch

Service-Center:  0844 848 848

10.2013
1033941