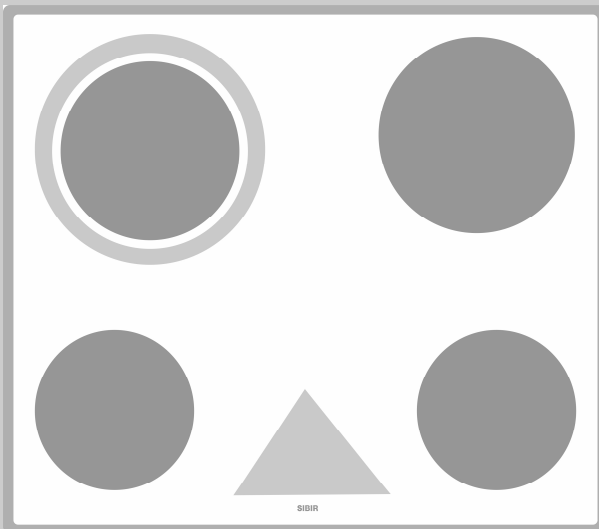


SIBIR

**Glaskeramik-Kochfeld
Einfach Slider**

SIBIR GK 4311 TS



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 4311 TS	510857

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

Inhalt

Sicherheitshinweise	4
Verwendete Symbole	4
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6
Gebrauchshinweise	7
Entsorgung	11
Erste Inbetriebnahme	12
Wo ist das Typenschild?	12
Ihr Gerät	13
Bedien- und Anzeigeelemente	13
Kochgeschirr	14
Bedienung	15
Gerät ein- und ausschalten	15
Kochzone einstellen	15
Übersicht Leistungsstufen	16
Kochzone ausschalten	16
Restwärmeanzeige	16
Zweikreiszone ein- und ausschalten	17
Ankochautomatik	18
Einschaltdauer	19
Timer	20
Kindersicherung	22
Wiederherstellfunktion	23
Kochpause	23
Wischschutz	23
Signalton	24
Pflege und Wartung	25
Reinigung	26
Störungen selbst beheben	27
Störungsmeldungen	27
Weitere mögliche Störungen	29
Technische Daten	30
Produktdatenblatt	30
Stichwortverzeichnis	31
Reparatur-Service	33
Notizen	34

Sicherheitshinweise

Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an 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 kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- 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, durchgängige Schädigung der Materialdicke, 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.
- 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.
- **WARNUNG:** Kochprozess stets beaufsichtigen. Kürzere Kochprozesse müssen während der gesamten Zeit beaufsichtigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Gebrauchshinweise

Vor der ersten 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.

Bestimmungsgemässe Verwendung

- 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.
- 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.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- 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 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.

Vorsicht Verbrennungsgefahr

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.

Vorsicht Verletzungsgefahr

- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

Vorsicht, Lebensgefahr!

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

Geräteschäden vermeiden

- Bei Überhitzung Kochplatte ausschalten und ganz abkühlen lassen. Kein Geschirr darauf stellen. Keinesfalls mit kaltem Wasser abschrecken.
- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- 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.
- Töpfe mit reinem Kupfer- bzw. Aluminiumböden sollten nicht zum Kochen verwendet werden, weil sie schwer zu reinigende Spuren hinterlassen können. Werden die Spuren nicht sofort nach dem Kochen mit einem geeigneten Reinigungsmittel entfernt, können sie bleibend festbrennen und den optischen Eindruck nachhaltig stören.
- Das Verschieben von Pfannen und Kochgeschirr auf der Glaskeramik verursacht Kratzer. Sie können dies weitgehend vermeiden, indem Sie Pfannen und Kochgeschirr beim Platzieren anheben.

- Das Kochfeld ist ein Gebrauchsgegenstand: Gebrauchsspuren wie Kratzer oder sichtbarer Materialabrieb von Pfannen oder Kochgeschirr sind normal. Bei intensivem Gebrauch sind die Gebrauchsspuren dementsprechend ausgeprägter, das Gerät funktioniert weiterhin einwandfrei und berechtigt nicht zu einer Reklamation. Die Sicherheit ist jederzeit gewährleistet.
- Ein absolut kratzfestes Glas existiert nicht, selbst bei Saphirglas, welches bei Uhren eingesetzt wird, können Kratzer entstehen. Die verwendete Glaskeramik entspricht der besten auf dem Markt erhältlichen Qualität.

Entsorgung

Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemäße Verwendung (z.B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschließend das Netzkabel am Gerät ab.

Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

Erste Inbetriebnahme



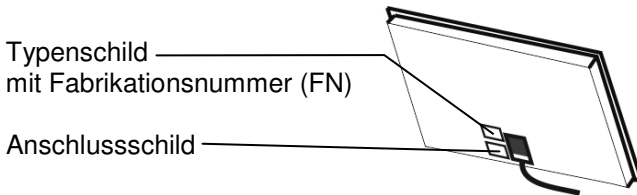
Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.



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

Wo ist das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Rückseite des Kochfeldes.



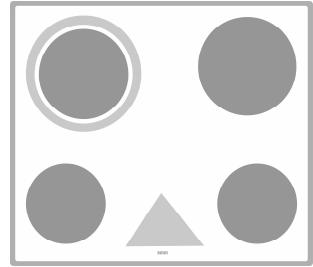
Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der Seite 33 dieser Bedienungsanleitung.

Ihr Gerät

SIBIR GK 4311 TS

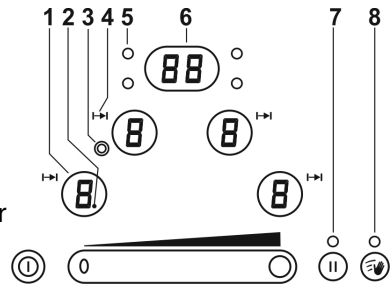
- 1 Zweikreis-Kochzone ø 175/210 mm
- 1 Kochzone ø 180 mm
- 2 Kochzonen ø 140 mm



Bedien- und Anzeigeelemente

Anzeigen

- 1 Leistungsstufe der Kochzone
- 2 Auswahlpunkt: Kochzone angewählt
- 3 Zweikreis-Kochzone aktiviert
- 4 Einschaltdauer aktiviert
- 5 Kochzonenzuordnung für die Einschaltdauer
- 6 Einschaltdauer/Timer
- 7 Pause aktiviert/Wiederherstellung gespeicherter Einstellungen möglich
- 8 Wischschutz aktiviert



Tasten

- ⏻ Gerät EIN/AUS
- ▬ Slider (Einstellen Leistungsstufe)
- Ⓚ Zweikreis-Kochzone EIN/AUS
- ⏸ Kochpause EIN/AUS und Wiederherstellfunktion
- 🔒 Wischschutz EIN/AUS
- Ⓛ Kochzone anwählen
- ⓁⓁ Einschaltdauer/Timer

Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

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 rau 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 (Stand-by-Modus), ausser die Restwärmeanzeige **H**, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

Gerät ein- und ausschalten

- ▶ Gerät einschalten: Taste **Ⓢ** während 1 Sekunde gedrückt halten.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt **⏻**.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.
- ▶ Gerät ausschalten: Taste **Ⓢ** antippen.

Kochzone einstellen

- ▶ Taste **Ⓢ** der gewünschten Kochzone antippen.
 - In der entsprechenden Anzeige der Leistungsstufe blinkt **⏻**.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.





Einstellungen zu einer Kochzone können nur verändert werden solange der dazugehörige Auswahlpunkt leuchtet. Sobald der Auswahlpunkt erlischt, muss die Kochzone erneut angewählt werden.

Übersicht Leistungsstufen

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

Kochzone ausschalten

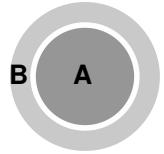
- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Auf Slider  antippen.
 - Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Restwärmeanzeige





Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige **H**.

Zweikreiszone ein- und ausschalten





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



Äusseren Heizkreis zuschalten

- ▶ Zweikreiszone anwählen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Auf Slider  antippen.
 - Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe blinkt.
- ▶ Auf Slider  erneut antippen.
 - Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet.
 - Der äussere Heizkreis **B** wird zugeschaltet.
 - Das Symbol  leuchtet.
 - Die Leistungsstufe  ist eingestellt.
- ▶ Mit Slider die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Äusseren Heizkreis ausschalten

- ▶ Zweikreiszone anwählen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Auf Slider  antippen.
 - Der Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe blinkt.
- ▶ Auf Slider  erneut antippen.
 - Der äussere Heizkreis **B** wird ausgeschaltet.
 - Das Symbol  erlischt.
 - Bei der inneren Kochzone **A** ist die Leistungsstufe  eingestellt.
- ▶ Mit Slider die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Ankochautomatik



Überwachen Sie während der Dauer der Ankochautomatik das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Alle Kochzonen sind mit einer zuschaltbaren Ankochautomatik ausgestattet. Mit dieser Funktion heizt eine Kochzone für eine bestimmte Dauer (siehe Tabelle) mit Leistungsstufe **9**. Nach dieser Dauer wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.



Die Ankochautomatik muss bei jedem Einschalten einer Kochzone wieder neu aktiviert werden.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Ankochdauer in min:s	1:00	3:00	4:45	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30



Wird während der Ankochautomatik eine höhere Leistungsstufe gewählt, wird automatisch die neue Dauer gültig.

Ankochautomatik einschalten

- ▶ Taste **Ⓑ** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Auf Slider die gewünschte Leistungsstufe 3 Sekunden gedrückt halten.
 - Solange die Ankochautomatik aktiv ist, leuchtet in der Anzeige abwechselnd **9** und die Leistungsstufe.
 - Nach Ablauf der Ankochdauer wird die Heizleistung wieder auf die gewählte Leistungsstufe reduziert.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste **Ⓑ** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Mit Slider eine tiefere Leistungsstufe einstellen.

Einschaltdauer



Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1-99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Gewünschte Kochzone einstellen.
- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Taste **BB** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**, 10 Sekunden lang.
 - Der Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung blinkt.
 - Das Symbol **I→I** leuchtet.
- ▶ Mit Slider **0** die Einschaltdauer einstellen.
 - Der linke Bereich vom Slider **0** wird als Minus-Taste verwendet.
 - Der rechte Bereich vom Slider **0** wird als Plus-Taste verwendet.








Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **0** oder **0** gedrückt wird.

- Wird die Taste **0** für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf **00** gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
- Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer verändern




- ▶ Taste **B** der gewünschten Kochzone antippen.
 - Die verbleibende Einschaltdauer der angewählten Kochzone wird angezeigt.
- ▶ Taste **BB** antippen.
- ▶ Mit Slider **0** die Einschaltdauer einstellen.
 - Die Einschaltdauer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Taste  für 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Einschaltdauer wird auf  gestellt.
 - Ein Signalton ertönt, solange die Taste  gedrückt wird.
 - Die Kochzone bleibt weiter in Betrieb.


Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer


- wird die zugeordnete Kochzone automatisch angewählt,
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus,
- ertönt ein Signal,
- blinken , das Symbol  und die Leistungsstufe .
- ▶ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

Mehrere Einschalt Dauern

Sind bei mehreren Kochzonen Einschalt Dauern eingestellt,

- leuchtet die kürzeste Einschaltdauer in der Anzeige, solange keine Kochzone angewählt ist,
- leuchtet der entsprechende Leuchtpunkt der Kochzonenzuordnung,
- leuchtet das Symbol  für jede Kochzone mit eingestellter Einschaltdauer.

Um eine andere Einschaltdauer anzuzeigen:

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.

Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1 - 99 Minuten).

Er kann nur eingestellt werden, wenn keine Kochzone in Betrieb ist.

Bei laufendem Timer kann eine Kochzone in Betrieb genommen werden. Es kann aber keine Einschaltdauer eingestellt werden.

Timer einstellen

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste **(BB)** antippen.
 - In der Anzeige blinkt **00**, 10 Sekunden lang.
- ▶ Mit Slider **(0 0)** die Timerdauer einstellen.
 - Der linke Bereich vom Slider **(0)** wird als Minus-Taste verwendet.
 - Der rechte Bereich vom Slider **(0)** wird als Plus-Taste verwendet.



Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf die Taste **(0)** oder **(0)** gedrückt wird.

- Wird die Taste **(0)** für 1 Sekunde gedrückt, wird die Dauer auf **00** gestellt und ein Signalton erzeugt, solange die Taste betätigt wird.
- Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer verändern

- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Taste **(BB)** antippen.
 - Die verbleibende Timerdauer wird angezeigt.
- ▶ Taste **(BB)** antippen.
- ▶ Mit Slider **(0 0)** die Timerdauer einstellen.
 - Der Timer startet 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung.

Timer vorzeitig ausschalten

Falls keine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Gerät ein- und wieder ausschalten.

Falls eine Kochzone in Betrieb ist:

- ▶ Taste **(BB)** antippen.
- ▶ Taste **(0)** für 1 Sekunde gedrückt halten.
 - Timer wird auf **00** gestellt.
 - Ein Signalton ertönt, solange die Taste **(0)** gedrückt wird.





Timer abgelaufen

Die Kochzonen werden nicht ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **00**.



Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten





- ▶ Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt eingeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang .

Bedienung bei aktiver Kindersicherung


- ▶ Gerät einschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.



1 Minute nach Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten


- ▶ Gerät einschalten.
Keine Kochzone darf in Betrieb sein.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Taste  erneut antippen.
 - Ein doppelter Signalton ertönt.
 - Die Kindersicherung ist jetzt ausgeschaltet.
 - In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang .







Wiederherstellfunktion

Falls das Gerät versehentlich mit der Taste  ausgeschaltet wurde, können innerhalb von 6 Sekunden die Einstellungen wiederhergestellt werden.

- ▶ Gerät einschalten.
 - Der Leuchtpunkt bei der Taste  blinkt.
- ▶ Taste  antippen.


Kochpause

Mit dieser Funktion können alle eingeschalteten Kochzonen bis zu 10 Minuten temporär auf Leistungsstufe  geschaltet werden. Der Betrieb kann nach einer Kochpause mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt werden.

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
 - Die Leistungsstufen der eingeschalteten Kochzonen ändern auf .
 - Die Einschaltdauer wird angehalten.
 - Der Timer läuft weiter.
 - Alle Tasten ausser ,  und  sind inaktiv.



Wird die Kochpause nicht innerhalb von 10 Minuten beendet, schaltet das Gerät ganz aus.


- ▶ Zum Weiterkochen Taste  erneut antippen.
 - Die Kochzonen werden mit den vorherigen Einstellungen weiterbetrieben.

Wischschutz

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Leistungsstufe, wenn z. B. mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

- ▶ Taste  antippen.
 - Der Leuchtpunkt der Taste  leuchtet.
- ▶ Durch erneutes Antippen der Taste  oder automatisch nach 30 Sekunden schaltet der Wischschutz aus.



Durch Antippen der Taste  kann das Gerät jederzeit ausgeschaltet werden.

Signalton



Bei laufendem Timer ist keine Umstellung möglich.




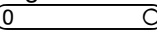



Bei ausgeschaltetem Tastenton werden folgende Töne weiterhin ausgegeben:

- Einschaltsignalton
- Ausschaltsignalton
- Ende Einschaltdauer
- Ende Timer (Eieruhr)
- Fehlertöne (z.B. Dauerbetätigung)
- Signaltöne beim Einschalten, Überbrücken und Ausschalten der Kindersicherung



Die Einstellung bleibt auch nach einem Netzausfall gespeichert.

Signalton einschalten

- ▶ Gerät mit  einschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
- ▶ Slider  innerhalb von 3 Sekunden antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige wird  angezeigt.
- ▶ Den rechten Bereich vom Slider  1x antippen.
 - Ein Signalton ertönt.
 - In der Anzeige wird  angezeigt.






Unvollständige Eingaben werden ohne Auswirkung abgebrochen.

Weitere Versuche sind möglich den Signalton einzuschalten.

Die Einstellung wird gespeichert sobald das Menü verlassen wird.

Es gibt folgende Möglichkeiten das Menü zu verlassen:

- ▶ Die Einstellung ist 10 Sekunden nach der letzten Tastenbestätigung gespeichert.
- ▶ Gerät mit der Taste  ausschalten.
- ▶ Tasten  und  gleichzeitig antippen.



Falls eine Kochstelle angetippt wird während der Einstellung des Signaltons, gehen die Einstellungen verloren. Das Gerät muss aus- und wieder eingeschaltet werden, um den Signalton anpassen zu können.

Pflege und Wartung



**Das Gerät vorzugsweise erst im kalten Zustand reinigen.
Verbrennungsgefahr!**

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.



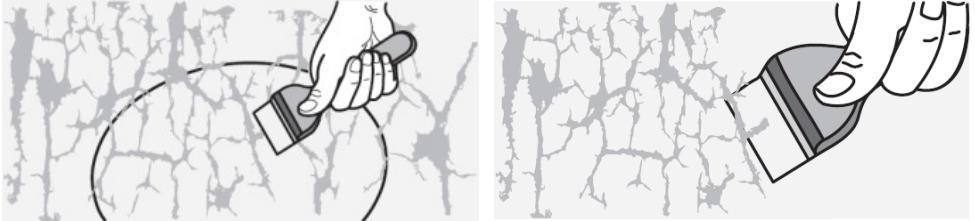
Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- ▶ 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 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. mit Essig oder Zitronensaft entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

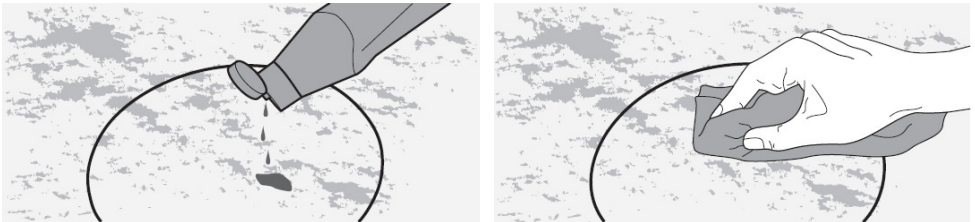
Reinigung

Beachten Sie folgende Reinigungshinweise für ein gutes Ergebnis.

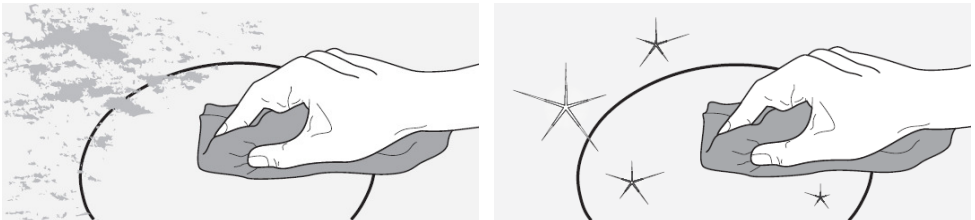
- ▶ Für eine gründliche Reinigung entfernen Sie zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem Reinigungsschaber oder einem speziellen Reinigungsschwamm für Glaskeramik-Kochflächen.



- ▶ Geben Sie einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete Kochfläche und verreiben Sie diese mit einem Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.








- ▶ Anschliessend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch oder mit der weichen Seite eines geeigneten Reinigungsschwamms trocken nachwischen.



Störungen selbst beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist dies nicht möglich, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung sowie die Fabrikationsnummer (FN) auf dem Typschild Ihres Gerätes und rufen Sie den Service an.

Störungsmeldungen

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
leuchtet	<ul style="list-style-type: none">■ Die Kindersicherung ist aktiviert.	<ul style="list-style-type: none">▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel «Bedienung».▶ Kindersicherung ausschalten.
Dauersignal ertönt,  blinkt und das Gerät schaltet ab	<ul style="list-style-type: none">■ Eine Taste oder ein Slider wurde länger als 10 Sekunden berührt.■ Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.■ Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	<ul style="list-style-type: none">▶ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen.▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 blinkt	<ul style="list-style-type: none">■ Der Übertemperaturschutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	<ul style="list-style-type: none">▶ Kochzone abkühlen lassen.▶ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen.▶ Kochgeschirr kontrollieren.
 blinkt	<ul style="list-style-type: none">■ Unterbruch in der Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none">▶ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren.▶ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
 oder  leuchtet und eine Zahl	<ul style="list-style-type: none">■ Interner Fehler aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none">▶ Fehlernummer notieren.▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild.▶ Service anrufen.

Anzeige	Mögliche Ursache	Behebung
E und B leuchtet	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ein Gegenstand unterhalb des Kochfeldes behindert die Luftansaugung, z.B. Papier. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Gegenstände in der Schublade unterhalb des Kochfeldes entfernen. ▶ Fehler durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ▶ Gerät nach 10 Minuten wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lüftung defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fehlernummer notieren. ▶ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ▶ Service anrufen.
H und I blinkt abwechselnd	<ul style="list-style-type: none"> ■ Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.



Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	8:30	6:30	5:30	4:30	3:30	3:00	2:30	2:00	1:30

Weitere mögliche Störungen

Problem	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht und alle Anzeigen sind dunkel	■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	■ Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	■ Kochgeschirr ist für die gewählte Kochzone zu klein.	▶ Kochgeschirr der Kochzone anpassen.

Technische Daten

Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr. 66/2014

Typenbezeichnung	SIBIR GK 4311 TS				
Anzahl Kochzonen	4				
Heiztechnologie	Strahlungs-Kochzone				
Abmessung der Kochzone	cm	ø14	ø17,5/21	ø18	ø14
Energieverbrauch pro Kochzone	Wh/kg	190,4	179,4	188,5	188,5
Energieverbrauch des gesamten Kochfeldes EC	Wh/kg	186,7			

Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen.....	33
Ankochautomatik	18
Anzeigen	13
Artikel-Nr.	2
Äusserer Heizkreis	17
B	
Bedienelemente	13
Bedienung	15
Bestellungen	33
Bestimmungsgemässe Verwendung	7
Betriebsstörungen	33
E	
Einschaltdauer	19
Energiesparendes Kochen.....	14
Entsorgung.....	11
Sicherheit	11
Verpackung	11
Ersatzteile	
Bestellen	33
F	
Fabrikationsnummer (FN)	12, 33
G	
Gerät	
Ausschalten.....	15
Einschalten.....	15
Geräteinformationen	13
Geräteschäden vermeiden.....	9
Gültigkeitsbereich	2
I	
Inbetriebnahme	7, 12
K	
Kindersicherung	22
Kochgeschirr	14
Kochpause	23
Kochzone	15
Kurzanleitung.....	36
L	
Leistungsstufen	
Übersicht.....	16
M	
Modellbezeichnung	2
P	
Pflege und Wartung	25
Produktdatenblatt.....	30
R	
Reinigung.....	26
Reparatur-Service.....	33
Restwärmeanzeige	16
S	
Service-Center	33
Servicevertrag.....	33
Sicherheitsabschaltung	
Übersicht.....	28
Sicherheitshinweise	4
Allgemeine	5
Gebrauchshinweise	7
Gerätespezifische	6
Signalton	24
Störungen selbst beheben.....	27
Symbole	4
T	
Tasten	13
Typenschild.....	12

V

Vor der ersten Inbetriebnahme 7

W

Wiederherstellfunktion 23

Wischschutz 23

Z

Zubehör

 Bestellen 33

Zweikreis-Kochzone..... 17

Reparatur-Service



Das Kapitel STÖRUNGEN UND FEHLERMELDUNGEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.

Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

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 Haushaltstechnik 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 Spreitenbach, 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!



Gerät einschalten

- ▶ Taste  1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
 - Der Auswahlpunkt dieser Kochzone leuchtet.
- ▶ Slider antippen oder darauf gleiten, um die Leistungsstufe einzustellen.


Kochzone ausschalten


- ▶ Taste  der gewünschten Kochzone antippen.
- ▶ Auf Slider  antippen.

Gerät ausschalten

- ▶ Taste  antippen.

SIBIR Group AG
8957 Spreitenbach

 044/755 73 00

 044/755 73 01

info@sibirgroup.ch

www.sibirgroup.ch

Service-Center:  0844 848 848

11.2017
1040528