

BENUTZERHANDBUCH

Induktionskochfeld

HI8532BSCE



INHALT

1.	SICHERHEITSHINWEISE	3
2.	SICHERHEITSHINWEISE	4
2.1.	Installation	4
2.2.	Betrieb und Wartung.....	5
3.	PRODUKTÜBERSICHT	9
3.1.	Draufsicht	9
3.2.	Bedienfeld	9
4.	BEDIENUNGSANWEISUNG	11
4.1.	Touch-Steuerung.....	11
4.2.	Auswahl des richtigen Kochgeschirrs	11
4.3.	Bedienung	13
5.	SCHNELLSTARTANLEITUNG	20
6.	PRODUKTINSTALLATION	22
7.	REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
8.	FEHLERBEHEBUNG	30
9.	ENTSORGUNG UND RECYCLING	33

Hinweise: Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzen auf. Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden.

Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Hersteller.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unvorhersehbare Risiken oder Schäden durch unsicheren oder falschen Betrieb des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie bei Ankunft die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles intakt ist und einen sicheren Betrieb gewährleistet. Wenn Sie einen Schaden feststellen, kontaktieren Sie bitte den Einzelhändler oder Händler. Bitte beachten Sie, dass Modifikationen oder Änderungen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind. Ein nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann Gefahren verursachen und den Verlust von Garantieansprüchen zur Folge haben.

Erklärung der Symbole

Gefahr



Dieses Symbol weist auf Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen durch hochentzündliche Gase hin.

Warnung vor elektrischer Spannung



Dieses Symbol weist darauf hin, dass eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit von Personen durch elektrische Spannung besteht.

Warnung



Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit einem mittleren Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

Vorsicht



Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

Achtung



Dieses Signalwort weist auf eine wichtige Information hin (z.B. Sachschäden), aber nicht auf eine Gefahr.

Anweisungen beachten.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur in Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung/Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsorts oder des Geräts für den späteren Gebrauch auf!

2. SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen.

2.1. Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie irgendwelche Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittverletzungsgefahr

- Seien Sie vorsichtig – die Kanten des Kochfelds sind scharf.
- Seien Sie vorsichtig, sonst können Sie sich verletzen oder schneiden.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keinem Zeitpunkt brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da sie Ihre Installationskosten reduzieren können.
- Um eine Gefahr zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Garantie- oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie in Bezug auf den sicheren und verständlichen Umgang mit dem Gerät beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung oder Benutzerwartung darf von Kindern nicht durchgeführt werden, es sei denn sie werden dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dem zugelassenen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- **WARNUNG:** wenn die Oberfläche Risse bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen, aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.
- **WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke ab.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät integriert sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

2.2. Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Kochfeldoberfläche brechen oder reißen sollte, schalten Sie das Gerät sofort an der Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefährdung

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsnormen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionsglas in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen ragen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittverletzungsgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Seien Sie vorsichtig, sonst können Sie sich verletzen oder schneiden.
- Wichtige Sicherheitshinweise
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Ein Überkochen verursacht Rauch und fettige Überreste, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da sie durch sein elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld aus, wie in dieser Anleitung beschrieben (d.h. durch Verwendung der Touch-Steuerung). Verlassen Sie sich nicht darauf, dass die Topferkennung die Kochzonen ausschaltet, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen oder darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.

- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, sollten eine verantwortungsbewusste und kompetente Person haben, die sie in seiner Verwendung unterweist. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Legen oder werfen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Töpfe über die Oberfläche des Induktionsglases, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes keine Scheuermittel oder andere scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen. - Bauernhäuser; - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen; - Umgebungen nach Bed & Breakfast-Art.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.
- Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um dieses Anweisungs-/Installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie Sie es korrekt installieren und bedienen können.
- Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation.
- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Anweisungs-/Installationshandbuch für zukünftige Referenzen auf.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um dieses Anweisungs-/Installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie Sie es korrekt installieren und bedienen können.

Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt über die Installation.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Anweisungs-/Installationshandbuch für zukünftige Referenzen auf.

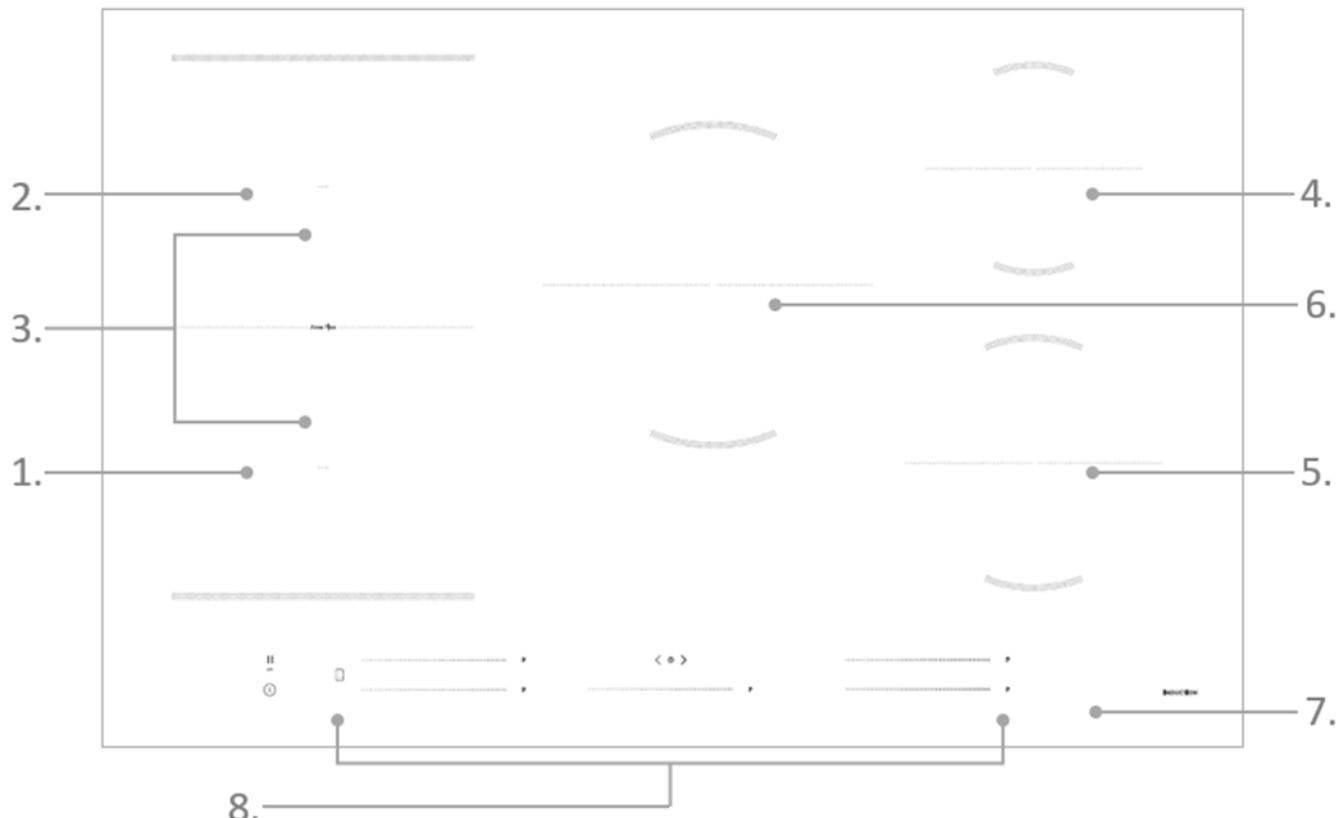
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	HI8532BSCE
Kochzonen	5 Zonen
Versorgungsspannung	220–240 V~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte Stromstärke	7400 W
Produktgröße L × B × H (mm)	800 x 520 x 48
Einbaumaße A × B (mm)	750 x 480

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

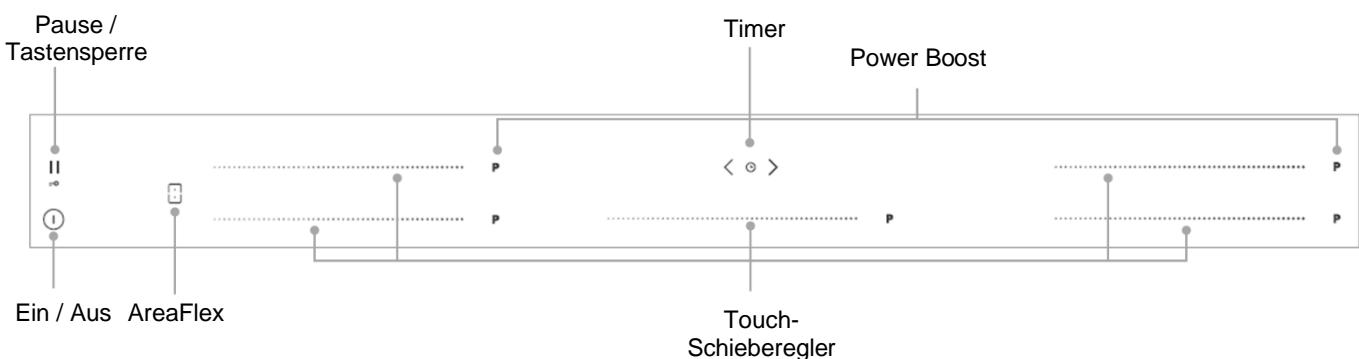
3. PRODUKTÜBERSICHT

3.1. Draufsicht



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Zone: 2200 / 3300 W (P) | 5. Zone: 1800 / 2800 W (P) |
| 2. Zone: 2200 / 3300 W (P) | 6. Zone: 2200 / 3700 W (P) |
| 3. Zone: 3300 / 3700 W (P) | 7. Glasplatte |
| 4. Zone: 1500 / 2400 W (P) | 8. Bedienfeld |

3.2. Bedienfeld

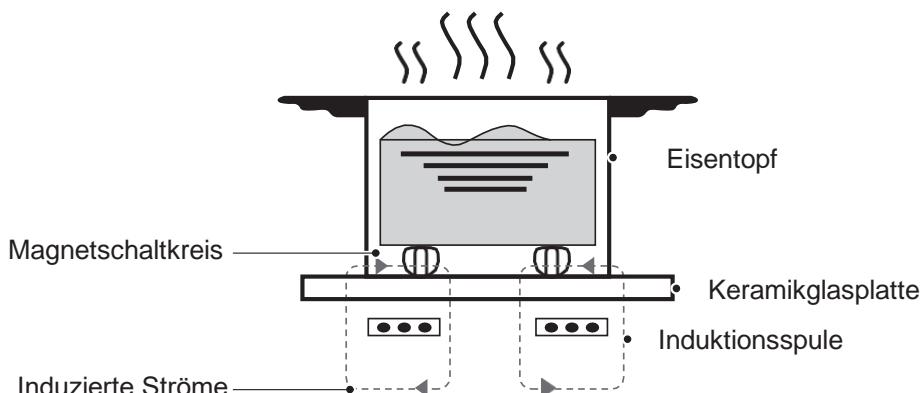


HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Erläuterung. Jede Abweichung zwischen dem realen Objekt und der Abbildung auf der Zeichnung unterliegt dem realen Objekt.

Funktionsprinzip

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Topf erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es seinerseits durch den Topf erwärmt wird.



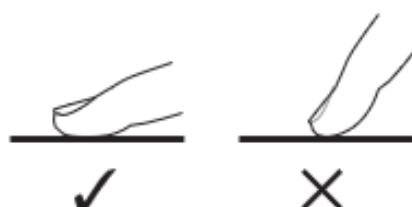
Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich eventuell noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

4. BEDIENUNGSANWEISUNG

4.1. Touch-Steuerung

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, hören Sie einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) bedeckt sind. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Steuerung erschweren.

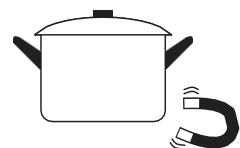


4.2. Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für das Induktionskochen geeignet ist.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Pfanne.

- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.
- Bewegen Sie einen Magneten zum Boden des Topfes.
Wenn er angezogen wird, ist der Topf für die Induktion geeignet.

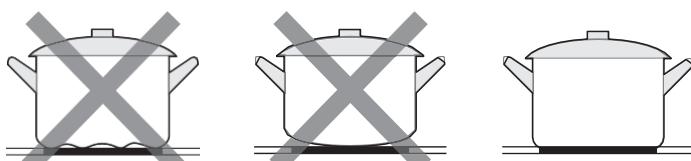


- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.

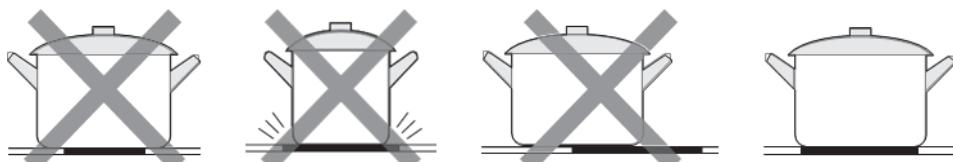
2. Wenn auf der Anzeige nicht blinkt und das Wasser heiß wird, ist der Topf geeignet.

Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

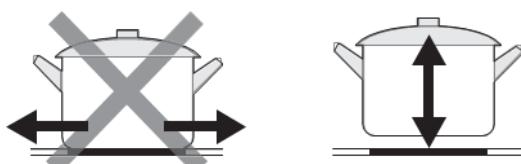
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser dem der ausgewählten Zone entspricht. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Töpfe, die kleiner als 140 mm sind, könnten vom Kochfeld nicht erkannt werden. Stellen Sie Ihren Topf immer mittig auf die Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



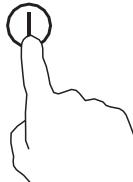
Kochzone	Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximal (mm)
1	160	
2	160	
4	120	
5	160	
6	160	

Die Größe des Topfes sollte den Siebdruck nicht überschreiten.

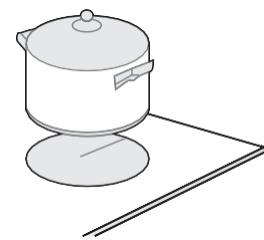
4.3. Bedienung

Kochvorgang beginnen

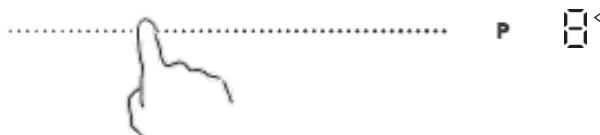
- Berühren Sie die ON/OFF-Steuerung eine Weile. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, und auf allen Anzeigen erscheint „--“, was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



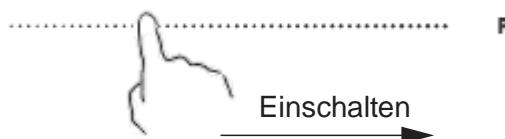
--



- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Berühren Sie den Schieberegler für die Kochfläche, und die Kochzonenleistung und deren Anzeige werden angezeigt.



- Wählen Sie eine Kochstufe durch Berühren des Schiebereglers.
 - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
 - Sie können die Kochstufe während des Kochens jederzeit ändern.



Wenn auf der Anzeige abwechselnd mit der Einstellung der Kochstufe blinkt

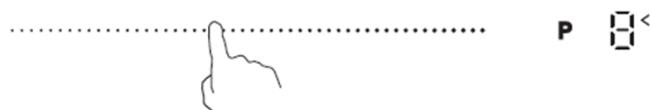
Dies bedeutet, dass:

- Sie einen Topf nicht auf die richtige Kochzone gestellt haben oder
- der Topf, den Sie verwenden, nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
- der Topf zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

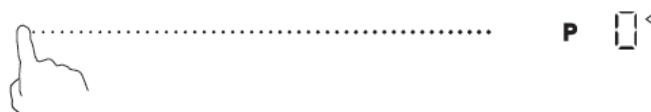
Es findet keine Erhitzung statt, es sei denn, es befindet sich ein geeigneter Topf auf der Kochzone. Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der Kochzone steht.

Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie die Steuerung der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ stellen. Stellen Sie sicher, dass auf der Anzeige „0“ angezeigt wird.



3. Um das ganze Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die ON/OFF-Taste.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

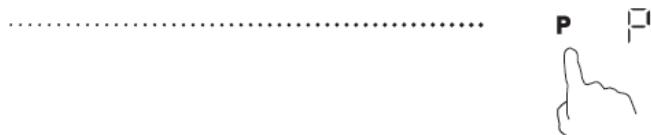
„H“ zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Töpfe erwärmen möchten. Verwenden Sie hierfür die Kochplatte, die noch heiß ist.



Verwendung der Boost-Funktion

Aktivieren Sie die Boost-Funktion.

- Berühren Sie die Schiebereglersteuerung der Kochzone. Berühren Sie die „b“-Steuerung. Stellen Sie sicher, dass auf der Anzeige „P“ angezeigt wird.



Brechen Sie die Boost-Funktion ab.

- Berühren Sie die Schiebereglersteuerung der Kochzone, wenn Sie die Boost-Funktion abbrechen möchten.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler auf „0“ stellen. Stellen Sie sicher, dass auf der Anzeige „0“ angezeigt wird.



HINWEIS

- Die Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Einstellung der Kochstufe gleich 0 ist, kehrt sie nach 10 Minuten auf 15 zurück.

Flexible Bereich

- Dieser Bereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als einzelne Zone oder als zwei verschiedene Zonen genutzt werden.
- Der flexible Bereich besteht aus zwei unabhängigen Kochzonen, die sich separat regeln lassen. Bei der Verwendung als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach einer Minute automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Topferkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr korrekt positioniert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 22 cm ist.
 - Größeres Kochgeschirr kann überall platziert werden.

Als große Zone

- Um die flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die Steuerung der flexiblen Zone.



- Die Leistungseinstellung funktioniert wie jeder andere normale Bereich.
- Wenn der Topf von vorne nach hinten bewegt wird (oder umgekehrt), erkennt der flexible Bereich automatisch die neue Position und behält die gleiche Leistung bei.
- Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, drücken Sie erneut die entsprechenden Tasten, um das Kochgeschirr zu erkennen.

Als zwei unabhängige Zonen

- Um den flexiblen Bereich als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die Steuerung des flexiblen Bereichs.

Pause-Modus

- Sie können die Erwärmung pausieren, anstatt das Kochfeld auszuschalten.
- Wenn Sie in den Pause-Modus wechseln, sind alle Steuerelemente außer der ON/OFF-Steuerung deaktiviert.

Um in den Pausenmodus zu gelangen	
Berühren Sie kurz die Pause-Steuerung	Die Timer-Anzeige und die Anzeige des Kochbereichs in Betrieb zeigen „ “ an.
Um den Pausenmodus zu verlassen	
Pause-Steuerung kurz berühren	

! Wenn sich das Kochfeld im Pausenmodus befindet, sind alle Steuerelemente außer ON/OFF deaktiviert ①. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der Steuerung für ON/OFF ① ausschalten.

Sperren der Steuerelemente

- Sie können die Steuerelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (zum Beispiel, wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert.

Um die Steuerelemente zu sperren	
Berühren Sie die Pause-Steuerung eine Weile.	Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an und die Zeitmessung blinkt abwechselnd.
Um die Steuerelemente zu entsperren	
Berühren Sie die Sperre-Steuerung für eine Weile.	

! Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Steuerelemente außer ON/OFF ① deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der Steuerung für ON/OFF ① ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entsperren.

Timer-Steuerung

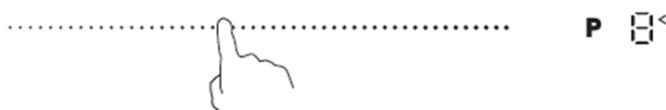
Sie können den Timer auf folgende Arten verwenden:

- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochzonen ausschaltet, nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Der maximale Timer ist 99 min.

1. Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen:

Eine Zone festlegen

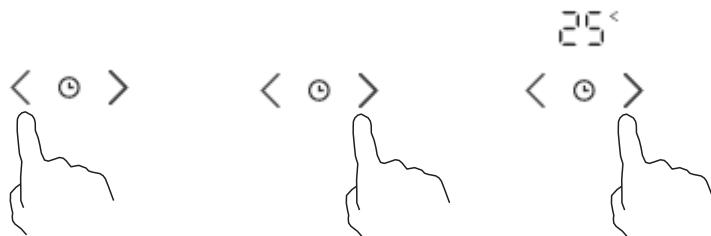
1. Berühren Sie die Schiebereglersteuerung der Kochzone.



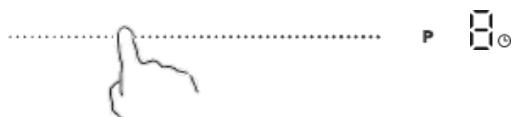
2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Steuerung des Timers berühren.

- Tipp: Berühren Sie einmal die „<“- oder „>“-Steuerung des Timers, um die Zeit um 1 Minute zu verringern zu erhöhen.

- Berühren und halten Sie die „<“- oder „>“-Steuerung des Timers, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Beim Einstellen der Zeit wird die Fokusanzeige der Zeit angezeigt.



3. Nach dem Einstellen der Uhrzeit wird der Countdown sofort gestartet. Die Anzeige wird schließlich die Zeit des zeitgesteuerten Kochfelds einstellen und die Zeitanzeige, die der Kochzone entspricht, blinkt weiter.



4. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Weitere Zonen festlegen:

- Die Schritte zum Einstellen weiterer Zonen ähneln den Schritten zum Einstellen einer Zone.
- Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, bleibt die Uhranzeige der jeweiligen Kochzonen eingeschaltet. Die Uhranzeige für die Kochzone mit der kürzesten Zeitmessung blinkt und die verbleibende Zeit der betreffenden Kochzone wird im Zeitmessbereich angezeigt.

Die unten abgebildeten:



- Wenn der Countdown-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird er die kürzeste verbleibende Zeit unter den Kochzonen suchen, die bereits zeitlich festgelegt wurden. Die verbleibende Zeit der betreffenden Kochzone wird im Zeitmessbereich angezeigt. Die Zeitanzeige, die der Kochzone entspricht, wird blinken.

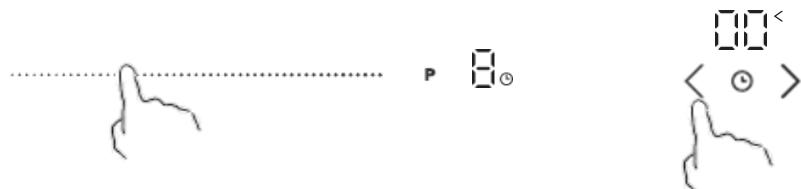
Die rechts abgebildete:



Berühren Sie die Steuerung zur Auswahl der Kochzone, der entsprechende Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

2. Den Timer abbrechen.

- Berühren Sie die Schiebereglersteuerung der Kochzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.
- Berühren und halten Sie die Timer-Steuerung „-“, der Timer geht runter auf „00“ und wird abgebrochen.

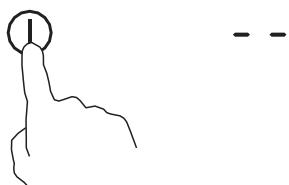


Energiesparfunktion

- Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und dabei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.
- Die Induktionskochfelder können sich automatisch einschränken, um mit geringerer Leistung zu arbeiten und das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.
- Es ist nicht notwendig, Töpfe auf die Kochzonen zu stellen. Sie müssen innerhalb von 60 Sekunden nach dem Anschließen der Stromversorgung in den Leistungseinstellungsmodus wechseln. Sie müssen die Einstellung bei jedem Schritt innerhalb von 60 Sekunden abschließen.

Um die Energiesparfunktion aufzurufen

1. Berühren Sie die ON/OFF-Steuerung für eine Sekunde. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf allen Anzeigen erscheint „--“, was anzeigt, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



2. Drücken Sie innerhalb von 15 Sekunden nach dem Öffnen des Kochfeldes ohne Erhitzung die Sperrtaste und halten Sie sie eine Weile gedrückt, um den Sperrzustand zu aktivieren.

„Lo“ und „--“ werden abwechselnd im Zeitmessbereich angezeigt. Die anderen Anzeigen zeigen „--“ an.



3. Drücken Sie die linke vordere Boost-Taste eine Weile lang, um den Menümodus aufzurufen, und die linke vordere Digitalanzeige zeigt „c“ an.



4. Drücken Sie kurz die linke vordere Boost-Taste und die linke vordere Anzeige zeigt „c3“ an, um den Energiesparmodus aufzurufen. Zu diesem Zeitpunkt zeigt die Anzeige des Timers die entsprechende Leistungsgrenze an.



Um zu einer anderen Stufe zu wechseln

Im c3-Menü (Energiesparmodus) können durch kurzes Drücken der linken vorderen Boost-Taste unterschiedliche Leistungsgrenzen für das gesamte Gerät ausgewählt werden. Auf der Anzeige werden die entsprechenden tausend und hundert Bits (25/35/45/55/65/74) der gesamten Kochfeldleistung angezeigt.

Es gibt 6 Leistungsstufen von „25“ bis „74“. Die Timer-Anzeige zeigt eine davon an.

- „25“: die maximale Leistung beträgt 2,5 kW
- „35“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW
- „45“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW
- „55“: die maximale Leistung beträgt 5,5 kW
- „65“: die maximale Leistung beträgt 6,5 kW
- „74“: Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.



Bestätigung und Beenden der Energiesparfunktion

Drücken Sie die Sperrtaste eine Weile lang, um die aktuelle Leistungsgrenze des gesamten Kochfelds zu bestätigen und zur Startoberfläche zurückzukehren.



Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie einmal vergessen, den Herd auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer für Standardbetrieb (Stunde)	6	6	6	5	5	5	4	4	4
Leistungsstufe	10	11	12	13	14	15			
Timer für Standardbetrieb (Stunde)	2	2	2	2	2	2			

Wenn der Topf entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.

 Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sich vor der Verwendung dieses Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

5. SCHNELLSTARTANLEITUNG

 Seien Sie vorsichtig beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie mit Power Boost arbeiten. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Tipps zum Kochen

- Wenn die Lebensmittel zu kochen beginnen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgewärmt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Das Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C statt, wenn nur gelegentlich Blasen an der Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und feinen Eintöpfen, da sich die Aromen entfalten, ohne dass das Essen überkocht. Auch Soßen auf Eibasis und mit Mehl angedickte Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Für einige Aufgaben, wie z.B. wenn der Reis das gesamte Wasser absorbieren soll, kann es erforderlich sein, eine höhere als die niedrigste Stufe einzustellen, um sicherzustellen, dass das Gargut in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steaks anbraten

So bereiten Sie saftige, geschmackvolle Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit dickem Boden.
3. Bestreichen Sie das Steak von beiden Seiten mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie durchgebraten es sein soll. Die Zeiten können zwischen 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durchgebraten es ist – je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen kann und zart wird.

Kurzes Anbraten (Stir-fry)

1. Wählen Sie einen keramikkompatiblen Wok mit flache Basis oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Zübehör bereit. Das Kurzbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, garen Sie die Lebensmittel in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Garen Sie zuerst das Fleisch und stellen Sie es beiseite, um es warm zu halten.
5. Das Gemüse unter Rühren anbraten. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durcherhitzt werden.
7. Sofort servieren.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine Pfanne ungeeigneter Größe oder ein nicht magnetischer Gegenstand (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld zurückgelassen wird, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute auf Standby. Das Gebläse kühlte das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang weiter ab.

Einstellungen der Kochstufen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der zubereiteten Menge. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie beste Einstellung zu finden.

Hitzeregulierung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• schonende Erwärmung kleiner Mengen von Lebensmitteln• Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen• sanftes Köcheln• langsame Erwärmung
3 - 5	<ul style="list-style-type: none">• Aufwärmen• schnelles Sieden• Reis kochen
6 - 11	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
12 - 13	<ul style="list-style-type: none">• Sautieren• Nudeln kochen
14 / 15 / P	<ul style="list-style-type: none">• Kurzbraten• scharf anbraten• Suppe zum Kochen bringen• Wasser zum Kochen bringen

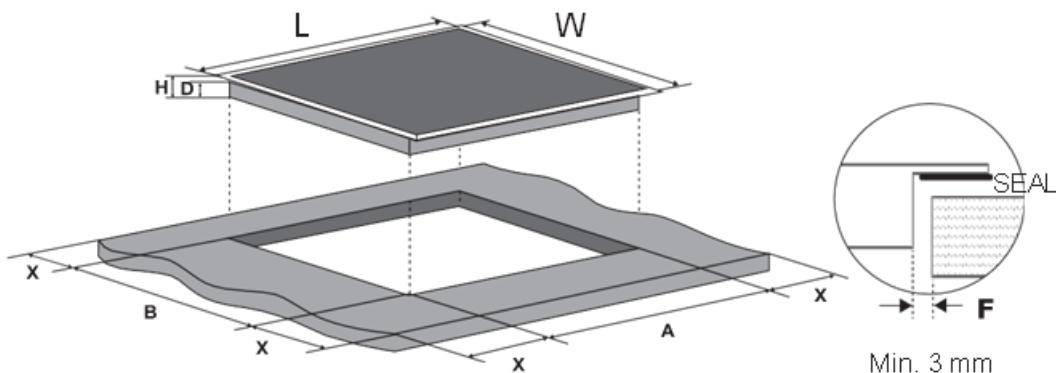
6. PRODUKTINSTALLATION

Auswahl der Installationsausrüstung

Sägen Sie die Arbeitsplatte entsprechend den in der Zeichnung gezeigten Maßen aus.

Für die Installation und die Verwendung ist um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm einzuhalten. Vergewissern Sie sich, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnlich faseriges oder hygrokopisches Material darf nicht als Arbeitsflächenmaterial verwendet werden, es sei denn, es wird imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung vom Kochfeld zu vermeiden. Wie unten dargestellt:

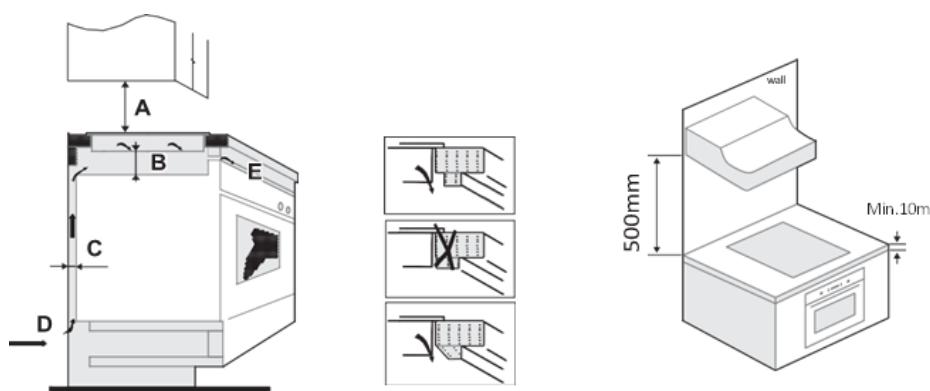
 Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
800	520	48	44	750 + 2	480 + 2	50 min.	3 min.

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt.

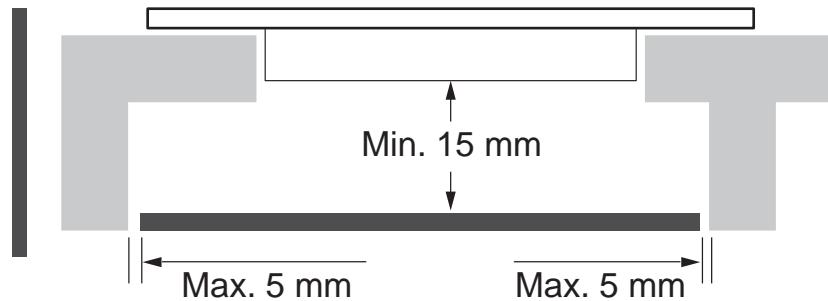
 Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 500 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
500	15 min.	20 min.	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

WARNUNG: Angemessene Belüftung gewährleisten

Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld ausreichend belüftet ist und weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind. Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzen Boden des Kochfelds zu vermeiden oder unerwartet während der Arbeit einen Stromschlag zu bekommen, ist es notwendig, einen Holzeinsatz mit Schrauben in einem Mindestabstand von 15 mm vom Boden des Kochfelds zu befestigen. Halten Sie sich an die unten aufgeführten Anforderungen.



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbelstück verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, danebenliegende oder umgebende Oberflächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfeldes sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen;
- die Arbeitsplatte aus einem hitzebeständigen und isolierfähigen Material besteht;
- das Kochfeld über einen eingebauten Kühlventilator verfügt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist;
- die Installation allen Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entspricht;
- ein geeigneter Isolierschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht, in die permanente Verkabelung eingebaut, montiert und positioniert ist, um den lokalen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen zu entsprechen;
- der Isolierschalter von einem zugelassenen Typ ist und eine Luftspaltkontaktekttrennung von 3 mm in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen] Leitern, wenn die lokalen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung der Anforderungen zulassen) bietet;
- der Trennschalter für den Kunden bei installiertem Kochfeld leicht zugänglich ist;
- Sie die örtlichen Bauämter und Vorschriften konsultieren, wenn Sie bezüglich der Installation unsicher sind;
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen verwenden, die das Kochfeld umgeben.

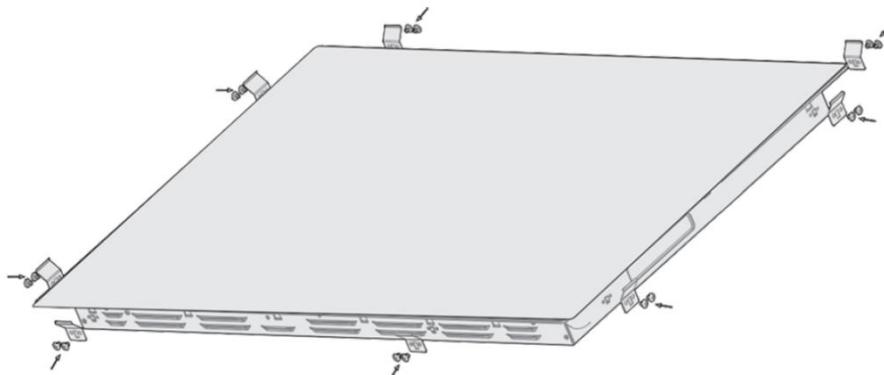
Stellen Sie nach der Installation des Kochfeldes sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist;
- es einen ausreichenden Frischluftzustrom von außerhalb des Schranks zur Unterseite des Kochfelds gibt;

- eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfelds installiert ist, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde;
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

Installation der Halterung

Installieren Sie die Halterung vor der Installation in die Kartenschlitze an den vier Seiten des Induktionsherds. Installieren Sie zwei Halterungen auf jeder Seite, insgesamt also acht Halterungen.



VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Unser Fachpersonal steht zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld sollte nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert sein, da die Feuchtigkeit die Kochfeldelektronik beschädigen kann.
3. Die Induktionskochplatte muss so installiert sein, dass eine optimale Wärmeableitung gewährleistet werden kann.
4. Die Wand und der erwärmte Bereich über der Tischplatte müssen Hitze standhalten.
5. Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

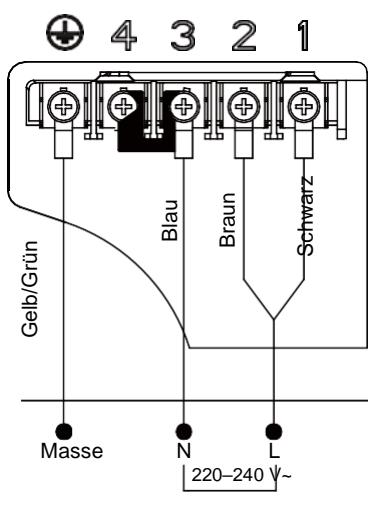
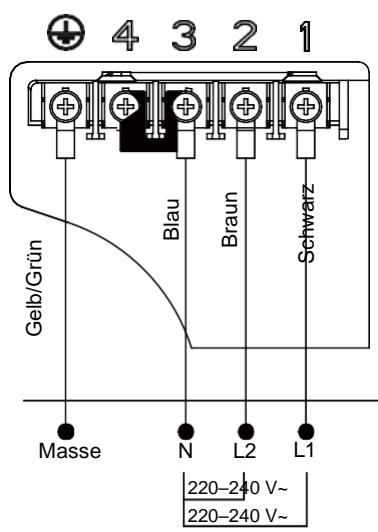
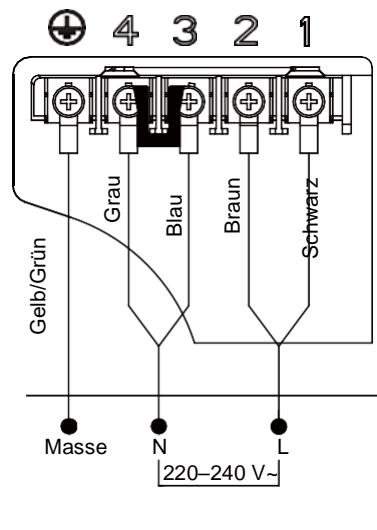
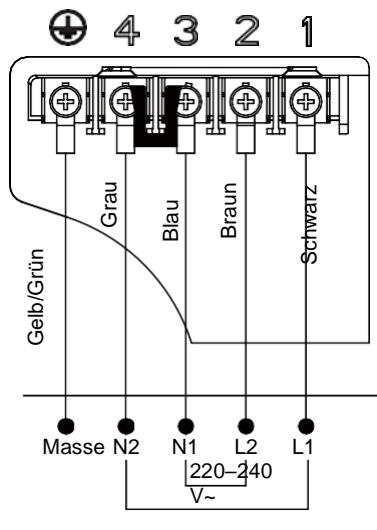
⚠ Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. das Stromnetz des Hauses für die vom Kochfeld bezogene Leistung geeignet ist;
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht;
3. die Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten können.

Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert sein, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.

⚠ Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das häusliche Verdrahtungssystem ohne Änderungen geeignet ist. Sämtliche Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

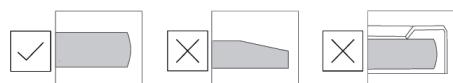


- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss diese Tätigkeit vom Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Omnipolar-Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von autorisierten Technikern ersetzt werden.

⚠ Die Unterseite der Oberfläche und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

Flächenbündige Installation in die Arbeitsplatte

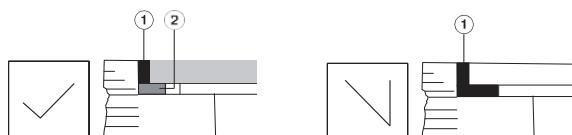
Geräte ohne facettierte Kanten oder dekorative Rahmen sind für die flächenbündige Montage geeignet.



Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z.B. in eine Arbeitsplatte aus (Natur-)Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden). Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Der Einbau des Geräts in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien darf nur nach Rücksprache mit dem Hersteller der Arbeitsplatte und dessen ausdrücklicher Zustimmung erfolgen. Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Herausnehmen des Geräts aus der Arbeitsplatte.

Führen Sie zuerst das Netzkabel durch den Ausschnitt. 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 dessen Betrieb. Dichten Sie den Spalt zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das Silikondichtmittel, mit dem das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit einem geeigneten Werkzeug. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikon-dichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor das Silikondichtmittel vollständig getrocknet ist.



1. Silikondichtmittel
2. Dichtungsband

WARNUNG!

Achten Sie besonders auf die Einbaumaße bei (Natur-)Steinarbeitsplatten. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikon-dichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung von ungeeigneten Silikon-dichtstoffen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des eingebauten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikon-dichtung vom Rand zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben drücken.

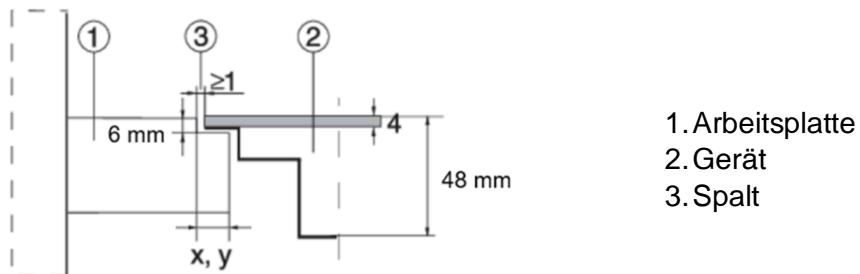
WARNUNG!

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

WARNUNG!

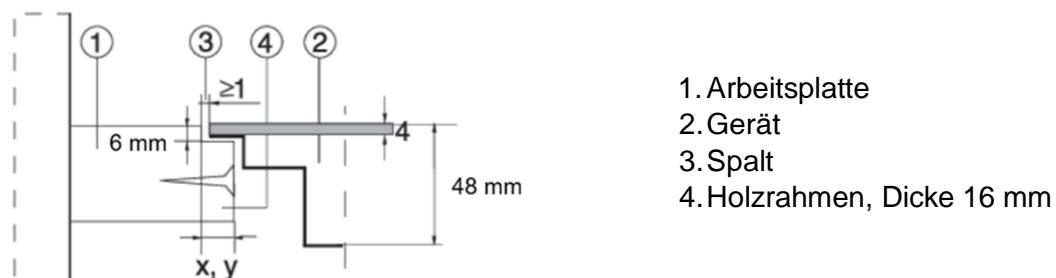
Die Serviceabteilung ist ausschließlich für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Konsultieren Sie Ihren Fachhändler für Küchengeräte bezüglich der Neuinstallation (des flächenbündigen Einbaus).

Arbeitsplatte aus Stein



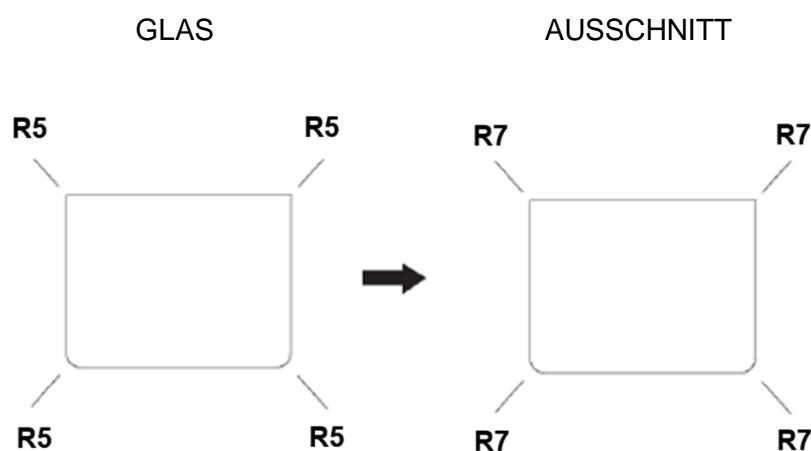
Im Rahmen der Fehlermarge (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Spalt anpassbar (min. 2 mm).

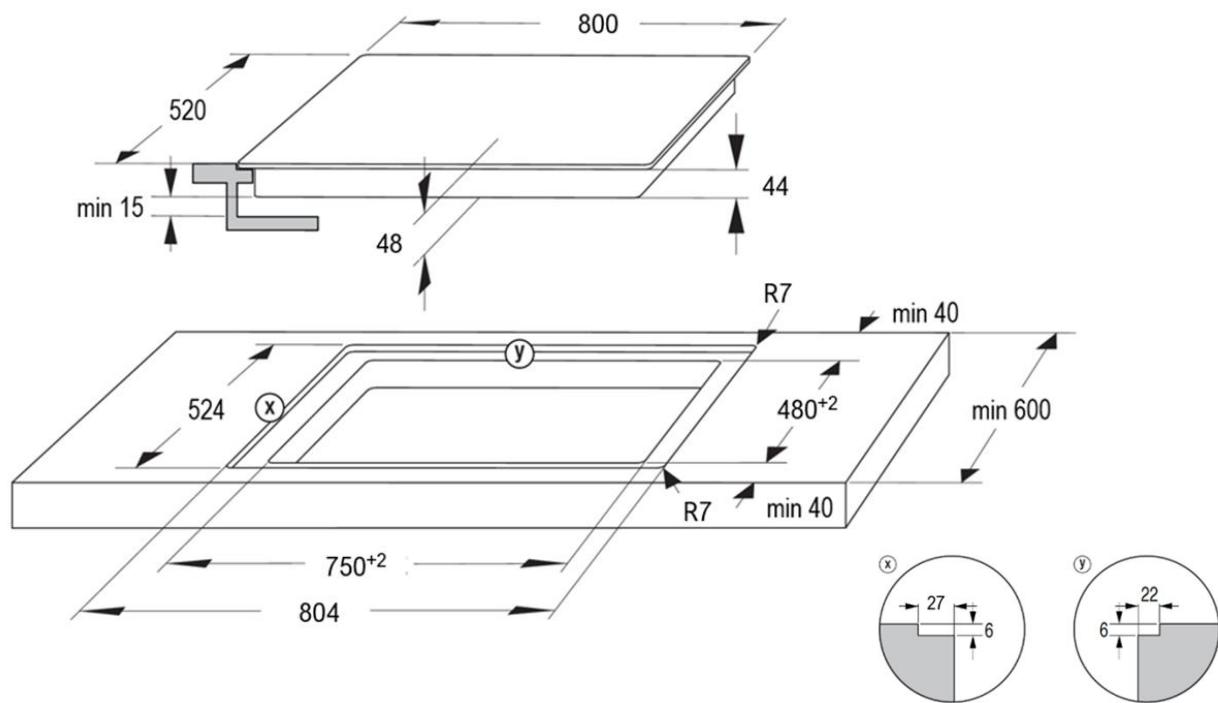
Keramik-, Holz- oder Glas-Arbeitsplatte



Im Rahmen der Fehlermarge (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Spalt anpassbar (min. 2 mm). Bringen Sie den Holzrahmen 5,5 mm unterhalb der Oberkante der Arbeitsplatte an (siehe Abbildung).

Beachten Sie die Radien der Glaskanten R5 beim Ausschneiden.





WARNUNG!

Wenn der Backofen unter einem flächenbündigen Kochfeld installiert ist, sollte die Arbeitsplattendicke mindestens 40 mm betragen.

7. REINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, durch Lebensmittel oder nicht zuckerhaltige Überläufe auf dem Glas hinterlassene Flecken).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abwischen und trocknen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromzufuhr zum Kochfeld ausgeschaltet ist, wird keine „heiße Oberfläche“ mehr angezeigt, aber die Kochzone kann trotzdem noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Stahlschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und harte/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas kann sich verfärben.
Übergekochtes, Eingebranntes und verschütteter heißer Zucker auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einem Spachtel oder einem Schaber mit Rasierklinge, der für Ceranfeld-Kochflächen geeignet ist:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung für das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das Übergekochte in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das Verschüttete mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 aus, wie oben unter „Alltägliche Verschmutzung auf Glas“ beschrieben aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge des Schabers äußerst scharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Verschüttungen auf der Touch-Steuerung.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Saugen Sie das Verschüttete auf. 3. Wischen Sie die Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Steuerung nicht funktioniert, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich der Touch-Steuerung trocken wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8. FEHLERBEHEBUNG

Beim Betrieb Ihres Geräts kann es zu Fehlern und Fehlfunktionen kommen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Fehlfunktion. Es wird empfohlen, die untenstehenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die durch einen Anruf beim Servicecenter anfallen könnten.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikkochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Gegend ein Stromausfall vorliegt. Wenn sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Steuerung ist gesperrt.	Ent sperren Sie die Steuerung. Lesen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Verwendung Ihres Keramikkochfelds“.
Die Bedienung der Touch-Steuerung erscheint problematisch.	Es kann sich ein leichter Wasserfilm über der Steuerung gebildet haben oder Sie berühren die Steuerung mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Steuerungsbereich trocken ist und verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, wenn Sie die Steuerung berühren.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten. Ungeeignete, abrasive Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Manche Töpfe machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dies ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt ein leises Brummgeräusch, wenn es auf einer hohen Kochstufe verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder vollständig verschwinden, wenn Sie die Kochstufe verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Lüfter verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Er kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Induktionskochfeld abgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht am Netzstecker aus, während der Lüfter läuft.
Töpfe werden nicht heiß und „erscheint auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er nicht zum Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein für die Kochzone oder nicht richtig zentriert ist.	Verwenden Sie zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).	Technische Störung.	Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test ist der Techniker in der Lage, die Funktion mehrerer Komponenten zu überprüfen, ohne das Kochfeld aus der Arbeitsfläche auszubauen.

(1) Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
E1, E2, E7	Temperatursensorfehler	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E3, E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBT.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EU	Die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Hauptplatine ist gestört.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EL, EH	Anormale Versorgungsspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Falls ja, schalten Sie das Gerät ein.
C1, C2	Der Temperatursensor des IGBT ist hoch	Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten.
F5	Lüfterausfall	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EF	Überlauffehler	Bitte prüfen Sie, ob Wasser im Arbeitsbereich vorhanden ist, und wenn ja, dann reinigen und trocknen Sie es.

(2) Der Fehlercode tritt bei der Verwendung durch den Kunden auf & Lösung.

Fehlercode	Problem	Lösung
------------	---------	--------

Automatische Wiederherstellung

EL	Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Falls ja, schalten Sie das Gerät ein.
EH	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten.
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.
C2	Hohe Temperatur des IGBT.	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBT wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft; wenn nicht, tauschen Sie den Lüfter aus.

Keine automatische Wiederherstellung

E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – Kurzschluss.	Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte.
E1	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – offener Stromkreis.	
E7	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte – ungültiger Wert.	
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors - Kurzschluss.	Ersetzen Sie die Netzplatine.
E3	Ausfall des IGBT-Temperatursensors – offener Stromkreis.	

(3) Spezifische Störungen & Lösung→

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die Anzeige leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Fehler bei der Verbindung zwischen der Zusatznetzplatine und der Anzeigeplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatznetzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Zusatznetzplatine.	
	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die Anzeige ist nicht normal.	Die Anzeigeplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet auf, aber der Kochvorgang beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Kochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Entlüftung ist möglicherweise blockiert.	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Prüfen Sie, ob der Lüfter einwandfrei läuft. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Der Kochvorgang stoppt während des Betriebs plötzlich und in der Anzeige blinkt „u“.	Die Topfart ist falsch. Topfdurchmesser ist zu klein.	Verwenden Sie den passenden Topfdurchmesser (siehe Bedienungsanleitung).	
	Das Kochfeld ist überhitzt;	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste „ON/OFF“, um das Gerät neu zu starten.	Der Schaltkreis für die Topferkennung ist beschädigt, ersetzen Sie die Netzplatine.
Auf Kochzonen der gleichen Seite (z. B. die erste und die zweite Zone) wird „u“ angezeigt.	Die Verbindung zwischen der Netzplatine und der Anzeigeplatine ist gestört;	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Anzeigeplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Anzeigeplatine.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Lüftermotor klingt abnormal.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Die oben genannten Punkte entsprechen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern.

Bitte demontieren Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

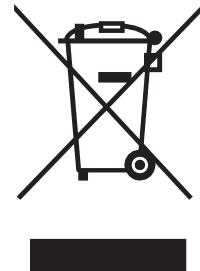
9. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für den Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Das Symbol auf dem Produkt oder in seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen sollte es zur entsprechenden Abfallsammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

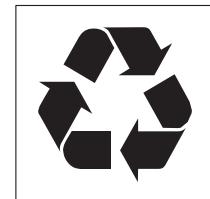


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-Richtlinie RoHS (2011/65/EU). Es enthält keine schädlichen und verbotenen Materialien, die in der Richtlinie aufgeführt sind.

Informationen zur Verpackung

Die Verpackungsmaterialien des Produkts sind aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie sie zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



Informationen für Haushalts-Elektroherde			
	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung/-typ	-	GI8532BSCE/ MC-8V74E2H395	
Typ des Kochfelds	-	Einbau-Induktionskochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/-flächen	-	1 Kochbereich 3 Kochzonen	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, massive Platten)	-	Induktionskochzonen und -kochfläche	
Bei kreisförmigen Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone	φ	Zone 1: 21,0 Zone 2: 15,0 Zone 3: 18,0	cm
Für nicht kreisförmige Elektrokochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche	L, B	Bereich 1: L = 38,3 B = 21,0	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EI elektrisches Kochen	Bereich 1: 191,5 Zone 1: 172,9 Zone 2: 183,8 Zone 3: 181,0	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC_Elektroherd	182,3	Wh/kg

Hisense
life reimagined

CE