DE AT

AUSFÜHRLICHE GEBRAUCHSANLEITUNG

GLASKERAMIK-EINBAU-INDUKTIONSKOCHFELD

Hisense

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

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

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

Wichtige Informationen

Tipp, Bemerkung

INHALTSVERZEICHNIS

4 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 6 Vor dem anschluss des gerätes: **7 GLASKERAMIK-KOCHFELD** 8 Technische angaben	VORWORT
9 VOR DER INBETRIEBNAHME	VORBEREITUNG DES GERÄTS
10 KOCHFELD 10 Funktionsprinzip des Induktionskochfeldes 10 Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld geeignetes Kochgeschirr 12 Kochstufen 13 Tipps zum Energiesparen **14 BEDIENUNG DES KOCHFELDES** 14 Ankochstufe (Power boost) 14 Sperre / Kindersicherung 15 Ankochautomatik 17 Überhitzungsschutz	FUNKTION DES KOCHFELDES
18 REINIGUNG UND PFLEGE	REINIGUNG UND PFLEGE
20 EINBAU DES KOCHFELDES 20 Wichtige Hinweise 21 Montage der schaumdichtung 22 Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes 22 Einbau 23 Lüftungsöffnungen des unteren Küchenelements 24 Anschluss der Einbau-Kochmulde an den Einbau-Herd	EINBAU UND ANSCHLUSS
25 DISPOSAL	SONSTIGES

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE BITTE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung durchführen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.
Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie deshalb Kinder vom Backofen fern.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor dem Austausch des Leuchtmittels im Garraum, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu verhindern.

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

Das Gerät ist nicht zur Steuerung mit externen Timern oder speziellen Steuerungssystemen geeignet.

Die Abschaltvorrichtung ist in Einklang mit den Vorschriften für elektrische Verbindungen in die feste Installation einzubauen.

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

HINWEIS: Falls die Glaskeramikoberfläche einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Bevor Sie die Kochfeldabdeckung hochheben, überprüfen Sie zuerst, ob diese sauber bzw. frei von Flüssigkeiten ist. Die Kochfeldabdeckung kann lackiert oder aus Glas sein.
Die Kochfeldabdeckung darf nur dann geschlossen werden, wenn alle Kochzonen vollkommen abgekühlt sind.

Nicht direkt auf die Elemente des Kochfeldes blicken, da in diese Halogenlampen eingebaut sein können.

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

HINWEIS: Brandgefahr: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Brandgefahr! Bewahren Sie auf der Oberfläche des Kochfeldes keine Gegenstände auf.

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

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.

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

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

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

Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von nassen Haustieren, Papier, Stoffen oder Kräutern, da es zu Beschädigungen oder zu Brand kommen kann.

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

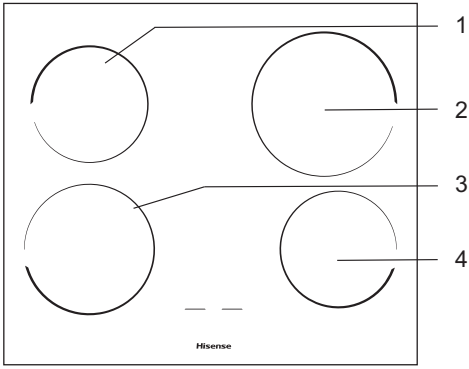
Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbeleuchtung.

VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES:

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

GLASKERAMIK-KOCHFELD

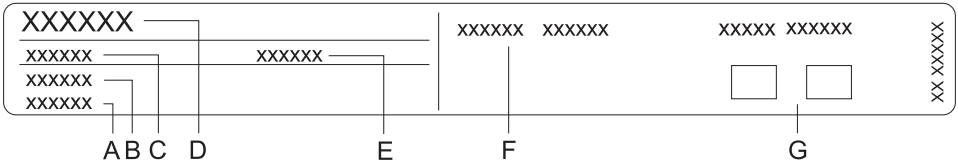
(BESCHREIBUNG DER AUSRÜSTUNG UND DER FUNKTIONEN - ABHÄNGIG VOM MODELL)



1. Induktionskochzone hinten links
2. Induktionskochzone hinten rechts
3. Induktionskochzone vorne links
4. Induktionskochzone vorne rechts

TECHNISCHE ANGABEN

(ABHÄNGIG VOM MODELL)



A Seriennummer
B Bestellnummer
C Typ
D Warenzeichen
E Modell
F Technische Angaben
G Symbole für Konformität

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

VOR DER INBETRIEBNAHME

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

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

KOCHFELD

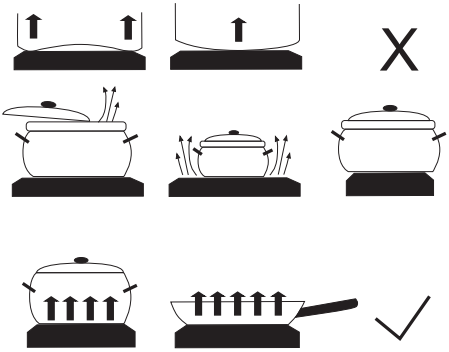
FUNKTIONSPRINZIP DES INDUKTIONSKOCHFELDES

- Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochzonen.
  Die Glaskeramik-Oberfläche ist eben und ohne Kanten, in welchen sich Schmutz ansammeln könnte.
- Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet.
  Die Wärme wird über Induktionsspulen direkt im Topfboden erzeugt und bleibt direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Heizelementen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.
- Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt erhitzt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochgeschirr abgegeben wird. Diese Wärme wird nach Abschalten der Kochzone als “Restwärme” angezeigt. Das Erhitzen der Induktionskochzone ermöglicht eine Induktionsspule, welche unter der Glaskeramikoberfl äche eingebaut ist. Die Spule bewirkt ein Magnetfeld, welches im (magnetisierbarem) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt und diesen damit erhitzt.

WICHTIG!

Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden. Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

ZUM KOCHEN AUF DEM INDUKTIONSKOCHFELD GEEIGNETES KOCHGESCHIRR



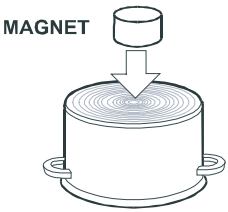
- Das Induktionskochfeld funktioniert einwandfrei, wenn Sie zum Kochen geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Bitte während des Kochvorgangs den Kochtopf immer in die Mitte der Kochzone stellen.
- Geeignet ist Kochgeschirr, welches eine Induktion ermöglicht, z.B. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Kochgeschirre aus Stahllegierung mit Kupfer- oder Alumuniumboden und Kochgeschirre aus

Glas sind zum Kochen auf Induktionskochfeldern nicht geeignet.

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Bitte die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Verwenden Sie keine Kochtöpfe mit unebenen Böden! Ein hohler oder gewölbter Kochtopfboden kann die Funktion des Übertemperaturschutzes beeinträchtigen, demzufolge kann sich die Kochzone überhitzen. Dadurch können Risse in der Glaskeramikplatte entstehen bzw. kann der Kochtopfboden schmelzen. Die Garantie deckt keine Schäden, die wegen der Verwendung von ungeeigneten Kochtöpfen oder wegen der Erhitzung von leeren Kochtöpfen entstehen.
- **Kontrollieren Sie beim Kauf von Kochgeschirr, ob der Vermerk »Induktionstauglich« vorhanden ist.**

Verwenden Sie nur Kochtöpfe, die zum Kochen auf Induktions- und Elektrokochfeldern geeignet sind:
• mit einem dicken Boden (mind. 2,25 mm)
• mit einem ebenen Boden.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfes
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 130 mm
Ø 200 mm	Ø 130 mm



PRÜFMETHODE MIT EINEM MAGNETEN

Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs magnetisierbar ist. Verwenden Sie zum Kochen nur Kochgeschirr, auf welchem der Magnet klebt.

ELEKTRONISCHE TOPFERKENNUNG

Einer der Vorzüge des Induktionskochfeldes ist die elektronische Topferkennung. Auch wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. auf ihr ein Kochtopf mit kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste. Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet auf der Anzeige der Leistungsstufe das Symbol “U”. Wenn Sie innerhalb von 10 Minuten einen Kochtopf auf die Induktionskochzone aufstellen, erkennt der Sensor den Kochtopf und schaltet auf die voreingestellte Leistungsstufe. In dem Augenblick, in dem Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen, wird die Energiezufuhr unterbrochen. Wenn Sie auf die Kochzone einen kleineren Kochtopf bzw. eine kleinere Pfanne stellen, welche noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

DIE KOCHZONE KANN BESCHÄDIGT WERDEN, WENN:

- Sie eingeschaltet und ohne aufgestellten Kochtopf oder mit einem leerem Kochtopf aufgeheizt wird,
- Sie einen ungeeigneten Kochtopf z.B. mit einem unebenen oder verbogenen Boden, oder einen Kochtopf mit zu kleinem Durchmesser verwenden.
- Sie Geschirr aus Ton verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.
- Bitte den Kochtopfboden vor dem Aufstellen auf die Kochzone trocken wischen, um eine gute Wärmeleitung zu gewährleisten und die Kochzone vor Beschädigungen zu schützen.
- Verwenden Sie zum Kochen bzw. Frittieren Kochgeschirr, welches magnetisierbar ist, d.h. Kochgeschirr aus Stahl, emailliertes Kochgeschirr aus Stahl oder Kochgeschirr aus Stahllegierung. Nur in diesem Fall wird die Induktionskochzone funktionieren.

KOCHSTUFEN

Sie können die Heizleistung der einzelnen Kochzonen auf 9 verschiedene Kochstufen einstellen.
In der Tabelle sind Beispiele für die Verwendung der einzelnen Kochstufen angegeben.

Heizstufe	Zweck
0	Stellung AUS, Nutzung der Restwärme
1 - 2	Warmhalten von Speisen, langsames Garen kleinerer Mengen von Speisen (niedrigste Leistungsstufe)
3	Langsames Garen (Fortkochen nach dem Ankochen)
4 - 5	Langsames Garen (Fortkochen) größerer Mengen von Speisen, Braten größerer Fleischstücke
6	Braten (Anbraten)
7 - 8	Braten
9	Kochen von größeren Mengen, Braten
P	Besonders starke Leistungsstufe - Ankochstufe »Power boost«, geeignet auch zum Kochen und Braten von größere Mengen von Speisen

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN

- Achten Sie beim Kauf von Kochgeschirr auf die Tatsache, daß üblicherweise der Durchmesser des Oberteils des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Schnellkochtöpfe ermöglichen wegen des geschlossenen Kochraums und des Überdrucks eine besondere Zeit- und Energieersparnis. Wegen der verkürzten Kochtzeit bleiben Vitamine erhalten.
- Sorgen Sie dafür, daß im Schnellkochtopf genügend Flüssigkeit ist, da sich im Gegenfall der Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Decken Sie den Kochtopf bzw. die Pfanne beim Kochen immer mit einem Deckel geeigneter Größe zu.
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr von geeigneter Größe, welches der Menge der zu kochenden Speise entspricht. Wenn Sie zum Kochen einen großen, nur teilweise gefüllten Kochtopf verwenden, wird viel mehr Energie verbraucht.

BEDIENUNG DES KOCHFELDES

- Schalten Sie die Kochzonen mit Bedienknebeln ein, die auf der Blende des Einbauherdes angebracht sind.
- Die Symbole auf bzw. neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos von 1 bis 9 und auf P eingestellt werden.
- Die Heizleistung wird auch auf der Anzeige auf dem Glaskeramik-Kochfeld angezeigt.

Display-Anzeigen leuchten noch 10 Sekunden nach dem Abschalten aller Kochfelder.

ANKOCHSTUFE (POWER BOOST)

Zum schnellen Ankochen können Sie bei allen Kochzonen zusätzlich die Ankochstufe „Power Boost“ aktivieren. Dadurch können Sie in kurzer Zeit mit zusätzlicher Leistung der Kochzonen auch größere Mengen von Speisen erhitzen.

Die Ankochautomatik kann für fünf Minuten aktiviert werden, danach schaltet sie sich automatisch auf die Kochstufe 9 um.

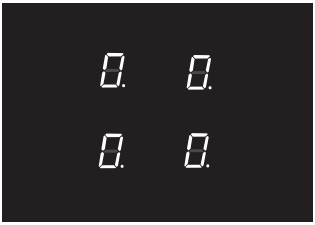
EINSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK „POWER BOOST“

- Drehen Sie den Knebel nach rechts bis zur Markierung „P“.
  Auf der Leistungsstufenanzeige wird das Symbol „P“ angezeigt.

VORZEITIGES AUSSCHALTEN DER ANKOCHSTUFE „POWER BOOST“

- Wenn Sie die Kochstufe verringern, wird die Funktion „Power boost“ sofort ausgeschaltet.

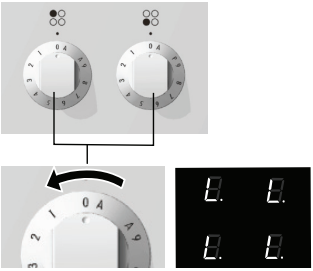
SPERRE / KINDERSICHERUNG



Durch das Aktivieren der Sperre können Sie den unbefugten Betrieb bzw. Benutzung der Kochzonen verhindern. Auf die Weise wirkt die Sperre auch als Kindersicherung.

EINSCHALTEN DER KINDERSICHERUNG

- Sie können die Kindersicherung aktivieren, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
- Drehen Sie gleichzeitig beide Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position. Auf allen Anzeigen erscheint das Symbol „L“. Die Sperre bzw. Kindersicherung ist jetzt aktiv. Wenn Sie nun einen beliebigen Bedienungsknebel drehen, leuchtet auf allen Anzeigen das Symbol „L“ auf.



KINDERSICHERUNG ABSCHALTEN

Drehen Sie die beiden Knebel für die linken Kochzonen nach links auf die Position A und halten Sie für kurze Zeit in dieser Position.

RESTWÄRMEANZEIGE

Die Glaskeramikplatte ist auch mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet. Die Kochzone wird nämlich nicht direkt erwärmt, sondern nur über die Rückwärme, welche vom Kochtopf abgegeben wird. Solange nach dem Abschalten der Kochzone das Symbol „H“ leuchtet, können Sie die Restwärme zum Warmhalten oder Abtauen von Speisen benutzen. Obwohl das Symbol „H“ verschwindet, kann die Kochzone ev. noch immer heiß sein. Seien Sie bitte vorsichtig, da Verbrennungsgefahr besteht!

ANKOCHAUTOMATIK

Das Induktionskochfeld verfügt über eine spezielle Automatik, welche am Anfang des Kochvorgangs bewirkt, dass die Kochzone, ungeachtet der eingestellten Leistungsstufe, bei höchster Leistungsstufe betrieben wird. Nach einer bestimmten Zeit schaltet sich die Leistungsstufe der Kochzone auf die vorher eingestellte Leistungsstufe zurück (1 bis 9).
Bei der Verwendung dieser Automatik ist es notwendig, die Leistungsstufe zu wählen, mit welcher Sie die Speise fortkochen möchten.

DIE ANKOCHAUTOMATIK IST GEEIGNET FÜR...

- Speisen, die bei Kochstart kalt waren; diese werden bei höchster Leistungsstufe erhitzt, darauf fortgekocht, ohne dass dabei der Kochvorgang überwacht werden muss.

DIE ANKOCHAUTOMATIK IST NICHT GEEIGNET FÜR...

- Speisen, die geschmort, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, mit Wasser aufgegossen oder umgerührt werden müssen;
- Klöße oder Teigwaren die in viel Flüssigkeit gekocht werden;
- Speisen, die längere Zeit in einem Schnellkochtopf sieden müssen.

EINSCHALTEN DER ANKOCHAUTOMATIK

- Drehen Sie den Knebel bis zum Anschlag zur Markierung »A« und halten Sie ihn zwei Sekunden lang, bis das akustische Signal ertönt.
  Wählen Sie die gewünschte Kochstufe. Auf der Leistungsstufenanzeige erscheinen abwechselnd das Symbol „A“ und die gewählte Kochstufe. Wenn die Ankochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone auf die gewählte Fortkochstufe um, welche nun konstant auf dem Display angezeigt wird.
- Vorzeitige Abschaltung der Kochautomatik:
  Die Kochautomatik schaltet sich vorzeitig aus, wenn Sie die Kochstufe verringern.

TIPP

- Wenn nach dem Einschalten der Ankochautomatik der Sensor für die Auswahl der Kochstufe nach drei Sekunden auf der Stufe „0“ bleibt, d.h. wenn Sie keine andere Kochstufe wählen, wird die Automatik nach drei Sekunden abgeschaltet.
- Wenn Sie den Kochtopf von der Kochzone wegnehmen und diesen innerhalb von zehn Minuten wieder auf die Kochzone stellen, wird die Kochfunktion mit Höchstleistung bis zum Ende durchgeführt.

Eingestellte Kochstufe	Dauer Ankochautomatik-Funktion
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

Eingestellte Kochstufe	Stundenanzahl vor der Sicherheitsabschaltung
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Die maximale Betriebsdauer jeder Kochzone ist begrenzt, Sie können diese aus der oberen Tabelle entnehmen. Wenn die Kochzone durch die Sicherheitsabschaltung abgeschaltet

wird, leuchtet auf der Anzeige das Symbol „0“ oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Sie können die Kochzone danach mit dem Einstellknebel für die Kochstufe abschalten.

Beispiel:
Stellen Sie die Kochzone auf die Kochstufe 6 und lassen Sie sie über einen längeren Zeitraum in Betrieb. Wenn Sie die Kochstufe nicht ändern, schaltet die Sicherheitsvorrichtung die Kochzone nach eineinhalb Stunden automatisch aus.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

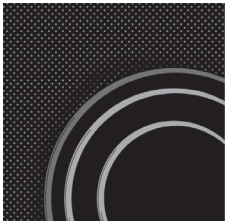
- Jede Kochzone ist mit einem Ventilator ausgestattet, welcher die Elektronik während des Kochvorgangs kühlt und noch eine gewisse Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs läuft, während die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.
- Das Induktionskochfeld ist auch mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, welcher die Elektronik vor Schäden schützt. Die Schutzeinrichtung arbeitet auf mehreren Stufen. Wenn die Temperatur der Kochzone stark ansteigt, wird die Kochstufe reduziert. Falls das nicht genügen sollte, wird die Leistung der heißen Kochzonen zusätzlich reduziert oder vom Sicherheitsmechanismus gänzlich abgeschaltet. In einem solchen Fall erscheint auf der Anzeige das Symbol „E2“. Wenn die Glaskeramikplatte abgekühlt ist, steht wieder die ganze Leistung des Kochfeldes zur Verfügung.

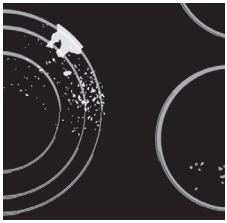
REINIGUNG UND PFLEGE

Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.

Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen und pflegen!

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.
Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.





Wischen Sie vor jedem Gebrauch des Kochfeldes Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

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

Die Signatur kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden.

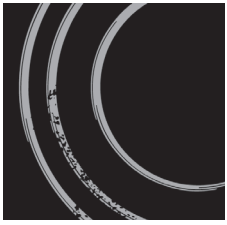
Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken. Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

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

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

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

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



Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und reinigen Sie es nicht mit der Spitze des Schabers.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

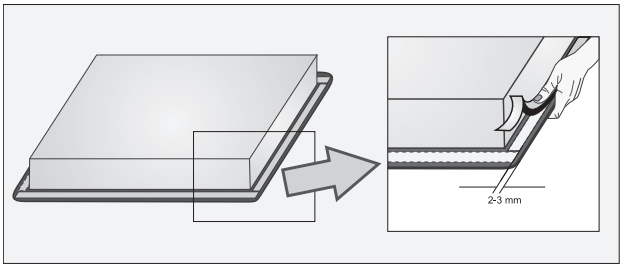
Eventuelle Farbänderungen der Signatur sind kein Zeichen für eine Beschädigung, sondern das Ergebnis des normalen Gebrauchs des Kochfeldes.
Meistens entstehen sie wegen festgebrannter Speisereste oder durch Benutzung von Kochtöpfen aus Aluminium oder Kupfer, was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.
Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler wird nicht von der Garantie gedeckt.

EINBAU DES KOCHFELDES

WICHTIGE HINWEISE

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbau-Kochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.
- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbau-Kochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

MONTAGE DER SCHAUMDICHTUNG



Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!

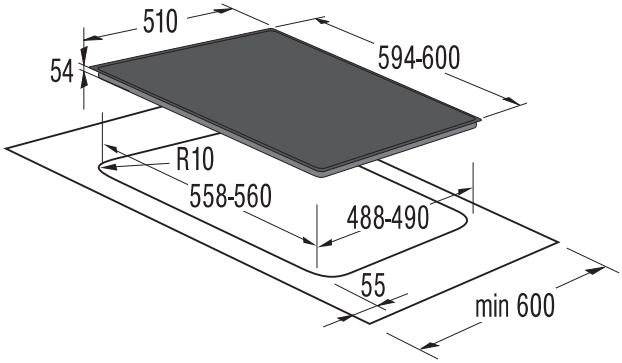
DIE DICHTUNG WIRD FOLGENDERMASSEN MONTIERT:

- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkrazt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!

AUSSCHNITTMASSE FÜR DEN EINBAU DES KOCHFELDES



- Das Einbau-Kochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Falls die Arbeitsplatte dicker ist als 40 mm, müssen die Innenkanten der Arbeitsplatte abgefast werden (Abb. A). Dadurch wird eine genügende Luftzirkulation gewährleistet.
- Bei 30 mm dicken Arbeitsplatten ist ein Ausschnitt für den Einbau des Kochfeldes oberhalb des Backofens mittig auszuführen, der entsprechend vom vorderen Rand der Arbeitsplatte entfernt ist, damit das Induktionskochfeld nicht auf der Schutzblende des Backofens aufsitzt!
- Wenn Sie das Induktionskochfeld in einen bestehenden Ausschnitt einbauen möchten, überprüfen Sie zuerst, ob der Einbau hinsichtlich der gegebenen Einbaumaße (Einbautiefe 54 mm) möglich ist.

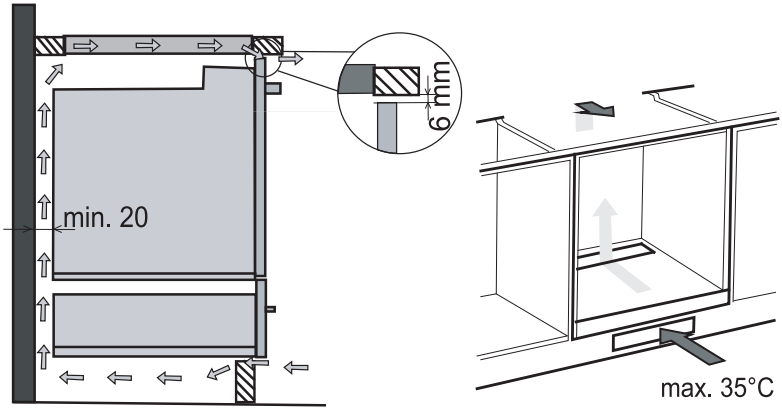
EINBAU

Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Bitte die Schnittflächen fachgerecht schützen.
- Bitte die Kochmulde an die Stromzufuhr anschließen (siehe Anleitung für Stromanschluß).
- Bitte die Kochmulde in die ausgeschnittene Öffnung legen und von oben kräftig auf die Arbeitsplatte drücken

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN DES UNTEREN KÜCHENELEMENTS

UNTERES KÜCHENELEMENT MIT BACKOFEN

- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden. Ebenso muss eine mindestens 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.



ANSCHLUSS DER EINBAU-KOCHMULDE AN DEN EINBAU-HERD

Der Anschluss des Geräts darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.

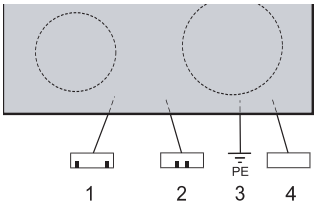
ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

- Das Einbaugerät darf nur in Kombination mit Einbau-Kochfeldern mit einem entsprechenden vom Hersteller zugelassenen Anschluss-System eingebaut werden.
- Schließen Sie die Einbau-Kochmulde mittels zwei Konnektoren an den Einbau-Herd an. Die Konnektoren befinden sich an den Kabeln der Kochmulde bzw. des Kochfeldes, die Buchsen sind am Rahmen des Herdes hinter der Schaltplatte angebracht.
- Der Anschluss der Konnektoren kann ohne Werkzeuge durchgeführt werden. Die Konnektoren werden einfach in die entsprechenden Buchsen eingesteckt.
- Den gelb-grünen Erdungsleiter folgendermaßen anschließen: am Rahmen des Backofens die Mutter lösen, die gezahnte Unterlegscheibe anheben, den Kabelschuh einsetzen, darauf die Unterlegscheibe auflegen und die Mutter wieder festziehen (Drehmoment: 1,2 Nm).
- Schalten Sie nach dem Anschluss der Kochmulde alle Kochplatten für ca. 3 Min. ein und überprüfen Sie das Gerät auf einwandfreie Funktion.

WICHTIG!

Die Steckverbindungen sind so beschaffen, dass nur ein eindeutiges Anschließen möglich ist. Achten Sie darauf, dass Sie nur die zusammengehörigen Steckverbindungen zusammenstecken (durch leichtes Drücken des Konnektors in die Buchse bis zum Einschnappen). Wenn Sie irrtümlicherweise versuchen zwei Steckverbindungen anzuschließen, die nicht zusammengehören, ist das physisch nicht möglich. Stecken Sie in diesem Fall den Konnektor in die benachbarte Buchse.
Achten Sie auf den ordnungsmäßigen Anschluss des grün-gelben Erdungsleiters.



Einbau-Kochmulde

1 - Steckverbindungen
2 - Steckverbindungen
3 - gelb-grüne Erdungsleitung mit Kabelschuh
4 - Steckverbindungen

DISPOSAL

Packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The **symbol** on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. The product should be taken to an authorised collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct disposal of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

809562