

Hisense

life reimagined

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG

Induktionskochfeld

HI6442BSCE



Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Das Design und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um das Produkt zu verbessern.

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Händler oder dem Hersteller nach Einzelheiten.

Die Abbildung oben dient nur als Referenz. Bitte nehmen Sie das Aussehen des tatsächlichen Produkts als Maßstab.

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

Diese ausführliche Bedienungsanleitung soll Ihnen den Umgang mit diesem Produkt erleichtern. Die Anleitung soll es Ihnen ermöglichen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät keine Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an das regionale Lager, von dem es geliefert wurde. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rechnung oder auf dem Lieferschein.

Die Gebrauchsanleitung für das Gerät finden Sie auch auf unserer Webseite:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />.



WICHTIGE INFORMATIONEN!

Informationen, Ratschläge, Tipps oder Empfehlungen



WARNUNG!

Warnung – Gefahr

INHALT

1.	SICHERHEITSHINWEISE	4
2.	SICHERHEITSHINWEISE	5
	2.1. Installation	5
	2.2. Betrieb und Wartung	6
3.	PRODUKTÜBERSICHT	10
	3.1. Draufsicht	10
	3.2. Bedienfeld	10
4.	BEDIENUNGSANLEITUNG	11
	4.1. Touch-Bedienelemente	11
	4.2. Auswahl des Kochgeschirrs	11
	4.3. Pfannenabmessungen	13
	4.4. Anwendung	13
5.	SCHNELLSTARTANLEITUNG	20
6.	INSTALLATION DES PRODUKTS	22
7.	REINIGUNG UND WARTUNG	29
8.	FEHLERBEHEBUNG	30
9.	ENTSORGUNG UND RECYCLING	33

1. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die folgenden Sicherheitshinweise dienen dazu, unvorhergesehene Gefahren oder Schäden durch unsicheren oder falschen Umgang mit dem Gerät zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät bei Erhalt auf Unversehrtheit, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer. Bitte beachten Sie, dass Umbauten und Veränderungen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Gefahren und zum Verlust des Garantieanspruchs führen.

Erläuterung der Symbole

	Gefahr Dieses Symbol weist darauf hin, dass Gefahren für das Leben und die Gesundheit von Personen durch hochentzündliches Gas bestehen.
	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 Betriebsanleitung vor Gebrauch/Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Aufstellungsortes bzw. am Gerät 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 ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- 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.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien oder Produkte auf das Gerät.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies die Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der mit einem Trennschalter ausgestattet ist, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu gewährleisten.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät

spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, ist das Gerät auszuschalten, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages bei Kochflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das stromführende Teile schützt, zu vermeiden.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- **WARNUNG!** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfläche stellen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG!** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. **NIEMALS** versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

2.2. Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder rissigen Kochfeld. Wenn das Kochfeld zerbrochen ist oder Sprünge aufweist, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld am Wandschalter aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung 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) sollten jedoch vor der Benutzung des Gerätes ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als Kochgeschirr nicht in Kontakt mit dem Induktionsglas kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Kinder fernhalten.
- Die Griffe der Töpfe können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht in andere eingeschaltete Kochzonen hineinragen. Sorgen Sie dafür, dass die Griffe nicht von Kindern erreicht werden können.
- Nichtbeachtung 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. Überkochen verursacht Rauch und fettige Rückstände, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Gerätschaften auf dem Kochfeld liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinflusst werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (z. B. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Pfannen 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 bestimmt, wie zum Beispiel: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; Umgebungen des Typs „Bed & Breakfast“.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Es sollte darauf geachtet werden, 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.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Pfannenerkennungssystem.

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 dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Betriebs-/Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

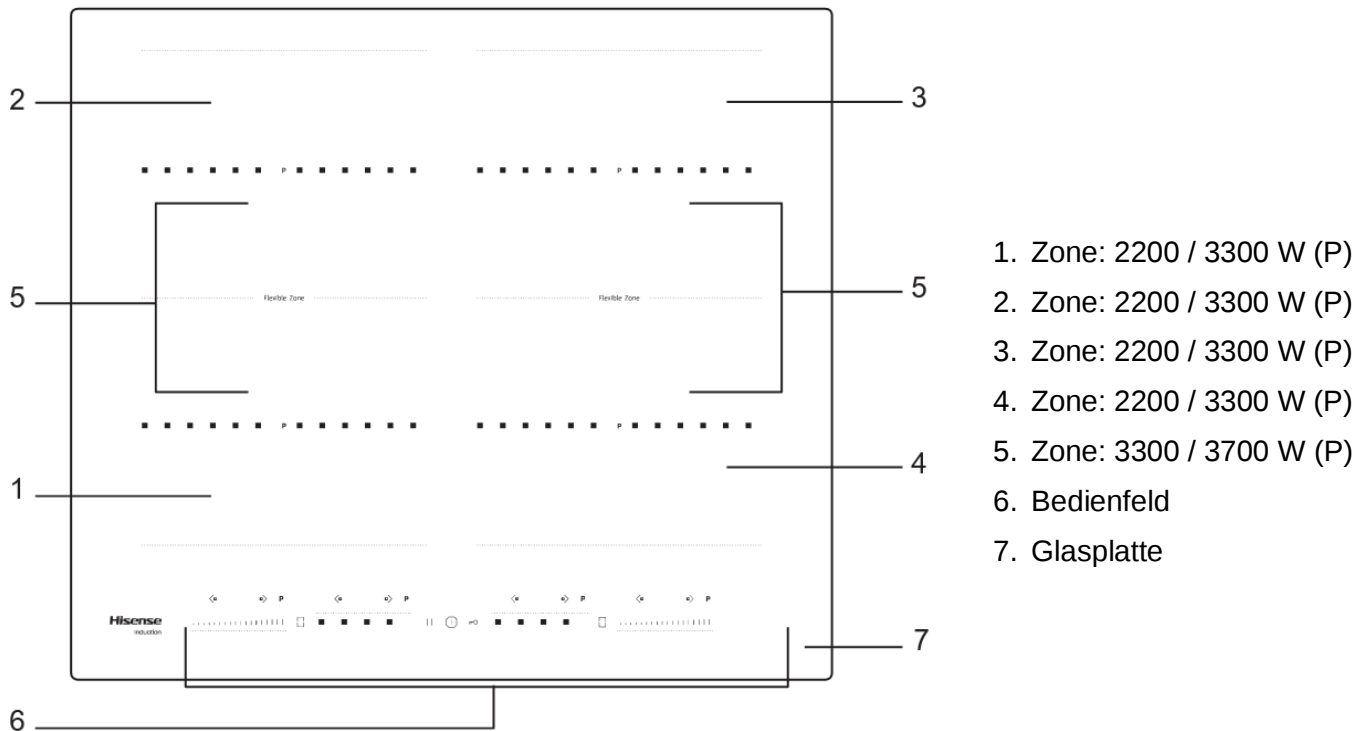
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	HI6442BSCE
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~ 380-415 V 3 N~ 50 Hz oder 60 Hz
Installierte Stromstärke	7400 W
Produktgröße L × B × H (mm)	590 x 520 x 53
Einbaumaße A × B (mm)	560 x 480

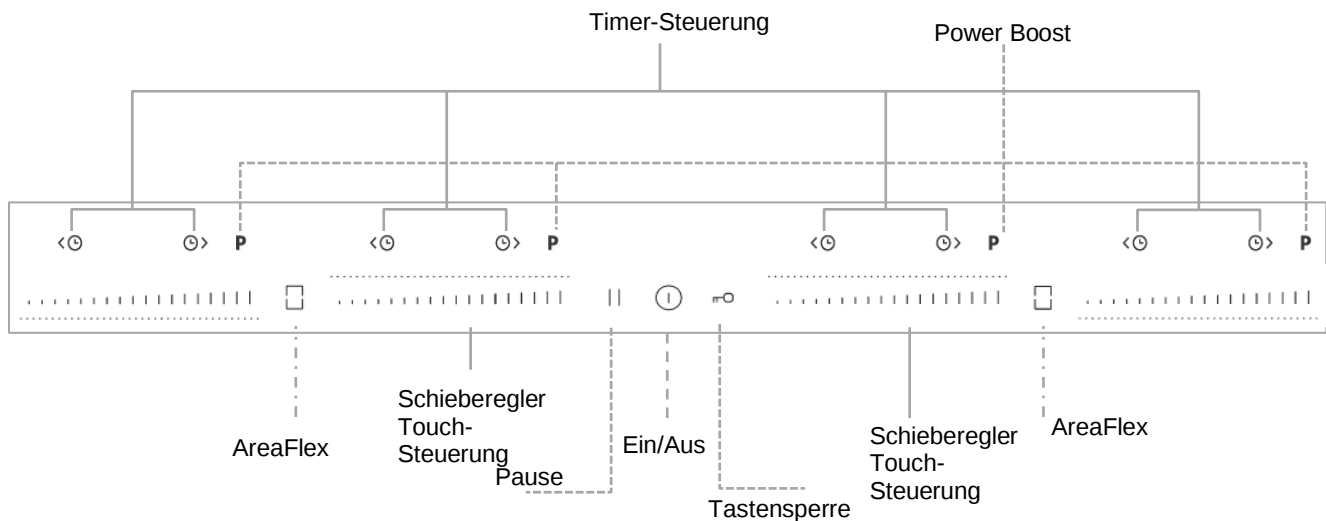
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir technische Merkmale und das Design ohne vorherige Ankündigung ändern.

3. PRODUKTÜBERSICHT

3.1. Draufsicht



3.2. Bedienfeld

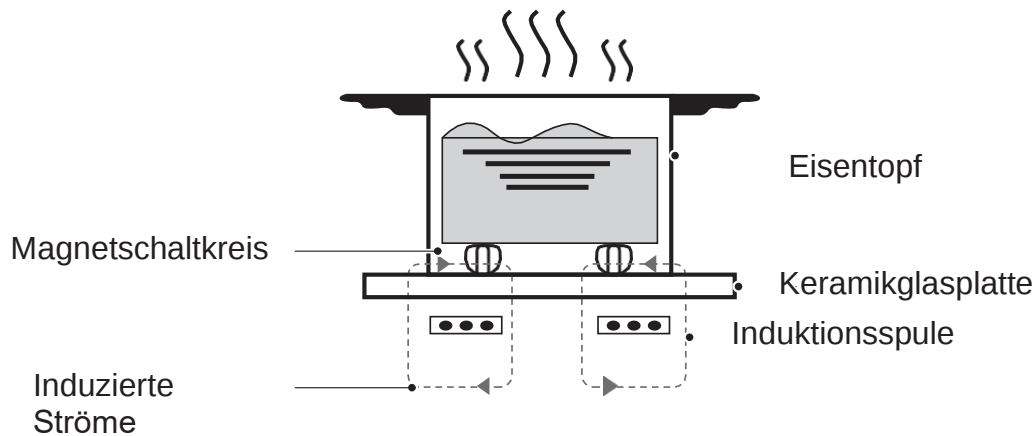


HINWEIS

Alle Bilder in dieser Bedienungsanleitung dienen nur zur Veranschaulichung. Bei Abweichungen zwischen dem realen Objekt und der Abbildung in der Zeichnung ist das reale Objekt ausschlaggebend.

Funktionsprinzip

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



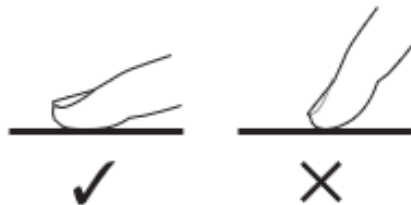
Vor der Verwendung Ihres neuen Induktionskochfelds

- 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. BEDIENUNGSANLEITUNG

4.1. Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Fingerballen und nicht die Fingerspitze.
- Jedes Mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Kochutensilien oder Tücher) darauf abgelegt werden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung mithilfe der Bedienelemente erschweren.

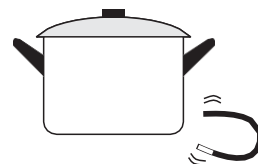


4.2. Auswahl des Kochgeschirrs



- 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.

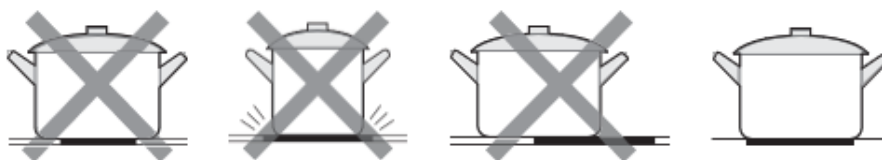
- Bewegen Sie einen Magneten zum Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Wenn im Display nicht  blinkt und das Wasser heiß wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteil.
- Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Energie an das Kochgeschirr abgegeben wird. Dieses Kochgeschirr wird möglicherweise nicht ausreichend oder gar nicht erkannt und erhitzt sich daher nicht ausreichend.



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



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser genauso groß ist wie der Umriss der gewählten Zone. Wenn Sie eine Pfanne verwenden, die etwas größer ist, wird die Energie maximal genutzt. Wenn Sie eine kleinere Pfanne verwenden, könnte die Leistung geringer ausfallen als erwartet. Töpfe, die kleiner als 140 mm sind, werden möglicherweise nicht vom Kochfeld erkannt. Stellen Sie Ihren Topf immer in die Mitte der Kochzone.



- Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld ab – sie dürfen nicht verrutschen, sonst können sie das Glas zerkratzen.



4.3. Pfannenabmessungen

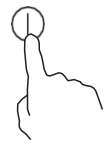
Die Kochzonen passen sich innerhalb gewisser Grenzen automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Der Boden der Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erreichen, platzieren Sie das Kochgeschirr bitte in der Mitte der Kochzone.

Kochzone	Basisdurchmesser des Induktionskochgeschirrs	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexinduktion	210	220 x 380

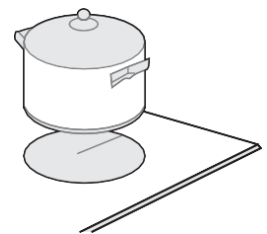
4.4. Anwendung

Starten Sie den Kochvorgang

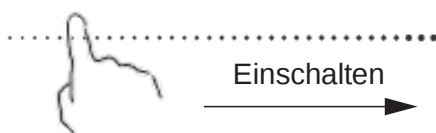
- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf den Bedienelementen wird „-“ angezeigt, um die gewünschte Kochzone auszuwählen. Dies bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.



- Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



2. Jedes Kochfeld verfügt über eine eigene, unabhängige Schiebe-, Boost- und Zeittaste, mit der Sie die Kochstufe/Zeitfunktion unabhängig steuern können.
3. Stellen Sie die Hitze durch Berühren des Schiebereglers ein.
 - Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Einstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch ab. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
 - Sie können die Temperatureinstellung während des Kochens jederzeit ändern.



Wenn auf dem Display abwechselnd mit der Einstellung der Kochstufe blinkt

Dies bedeutet, dass:

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

Die Kochzone erhitzt sich nur, wenn sich eine geeignete Pfanne darauf befindet.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.

Am Ende des Kochvorgangs

- Bewegen Sie den Schieberegler des entsprechenden Kochfelds ganz links, vergewissern Sie sich, dass auf dem Display „0“ angezeigt wird. Nach 3 Sek. ist das Kochfeld ausgeschaltet und auf dem Display erscheint „-“.



- Um das ganze Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie die EIN/AUS-Taste.



- Vorsicht vor heißen Oberflächen

H/h zeigt an, welche Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Diese Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, wenn Sie weitere Pfannen erwärmen möchten. Verwenden Sie hierfür die Kochplatte, solange sie noch heiß ist.



Verwendung der Boost-Funktion

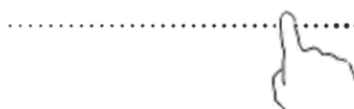
Aktivieren Sie die Boost-Funktion.

- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf den Bedienelementen für die Kochzonen wird „-“ angezeigt. Dies bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.
- Durch Berühren des Boost-Reglers „P“ zeigt die Zonenanzeige „P“ an und die Leistung erreicht die maximale Stufe.



Brechen Sie die Boost-Funktion ab.

- Wird während des Boost-Modus eine beliebige Stufe auf dem Schieberegler berührt, wird der Boost-Modus beendet und die gewählte Stufe im Anzeigebereich angezeigt.



- Nach 10 Minuten wird der Boost-Modus automatisch beendet und die Stufe vor Eintritt in den Boost-Modus wird wieder erreicht. Wenn die Stufe vor dem Eintritt in den Boost-Modus 0 ist, wird sie für den Betrieb auf Stufe 9 gesetzt.

HINWEIS

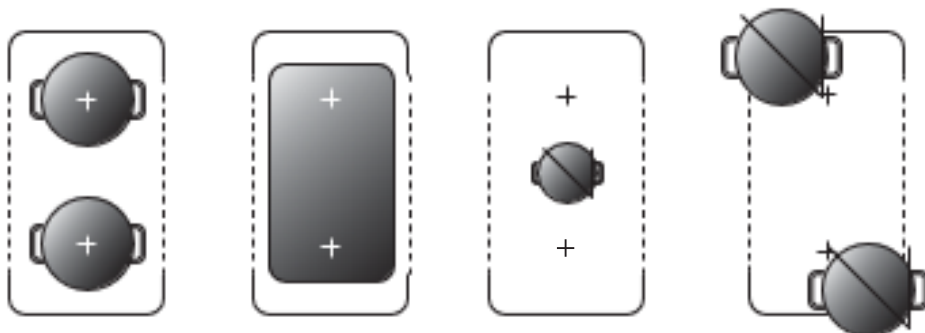
- Die Funktion kann in allen Kochzonen verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Die Flex-Kochzone kehrt nach 5 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, und Sie aktivieren die 2. Kochzone,
- wird die 1. Kochzone automatisch auf Stufe 9 umgestellt.

Flexibler Bereich

- Diese Zone kann als eine einzige Zone oder als zwei getrennte Zonen verwendet werden, je nachdem, wie Sie kochen möchten.
- Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Bei Verwendung als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Erkennung der Pfanne und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr richtig positioniert werden:
 - Vor oder hinter der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall, wenn das Kochgeschirr größer ist.
 - Um die flexible Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.



Beispiele für eine gute und eine schlechte Platzierung des Kochgeschirrs.



Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten könnten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Kindersicherung	Auf dem Display erscheint „Lo“
So entsperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Kindersicherung für ein paar Sekunden.	



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer EIN/AUS ^① deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ^① ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld zuerst entsperren, bevor Sie es das nächste Mal bedienen.

Timer-Steuerung

- Jede Heizzone verfügt über unabhängige Tasten zum Erhöhen und Verringern der Zeit.
- Kurzes Drücken der Taste erhöht oder verkürzt die Zeit um 1 Minute, langes Drücken erhöht oder verkürzt sie um 10 Minuten.
- Im Flex-Modus können die Zeitsteuertasten der Flex-Kochfelder die Zeit der Flex-Zone steuern.
- Wenn im Flexzonenmodus die Einstellung der Uhrzeit vorhanden ist und die Flexzonenfunktion ausgeschaltet ist, bleibt die Uhrzeit nur auf der vorderen Kochzone.
- Wenn Sie in den Flex-Modus wechseln, ist die Zeiteinstellung standardmäßig ausgeschaltet.
- Die maximale Zeit, die eingestellt werden kann, ist 8:00.
- Die maximale Einstellungszeit der aktuellen Kochzone ist die Standardzeit der Kochzone. Weitere Informationen finden Sie unter Standardarbeitszeiten.
- Klicken Sie auf den Schieberegler, um die aktuelle Stufe anzuzeigen und bewegen Sie den Schieberegler, um die Stufe anzupassen.

1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, wird der Füllstandsanzeigemodus zu einer eingestellten Zeit ohne jegliche Bedienung für 3 Sek. verlassen.

0:00

2. Die Taste zur Erhöhung der Zeit kann lang und kurz gedrückt werden.



3. Die Taste zur Verkürzung der Zeit kann lang und kurz gedrückt werden.



4. Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste gleichzeitig für 1 Sek., um die Zeitmessung abzubrechen.



Pause

1. Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Taste „II“, alle Displays zeigen „‘ ‘“ und Heizstufe ist auf Stufe 2. In diesem Moment können nur die Bedienelemente „II“ und „ⓘ“ bedient werden.
2. Berühren Sie erneut „II“. Die Displays zeigen die ursprüngliche Einstellung an und die Kochzonen sind weiter aktiv.

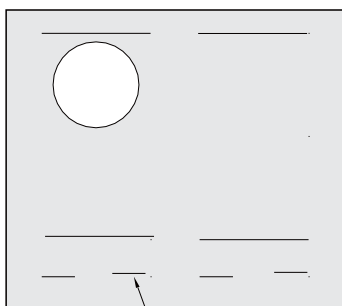


Pfannentransfer

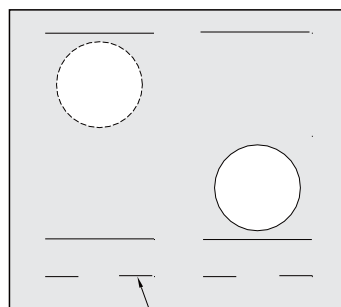
Die Pfannentransferfunktion ist standardmäßig deaktiviert und kann wie folgt ein- oder ausgeschaltet werden.

Halten Sie im ausgeschalteten Zustand die Aktivierungstaste „ⓘ“ gedrückt, um das Kochfeld zu aktivieren. Drücken Sie dann innerhalb von 10 Sekunden die Taste zur Zeitreduzierung der LV-Kochzone für 3 Sek.;

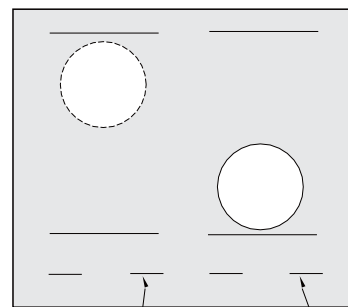
1. Wenn auf der LV-Digitalanzeige „Ein“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Topftransferfunktion aktiviert ist.
2. Wenn die LV-Digitalanzeige „Aus“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Topfübertragungsfunktion deaktiviert ist.
3. Wenn sich die Kochzone im Boost-Modus befindet, ist die Pfannentransferfunktion standardmäßig nicht aktiviert.
4. Sobald der Transfer bestätigt wurde, werden die Zeit und Leistungsstufe übertragen.



LH-Kochfeld einschalten.
Das LH-Kochfeld läuft auf Stufe 9.



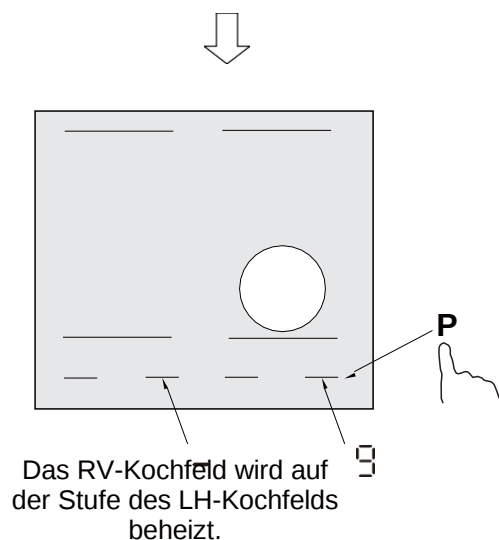
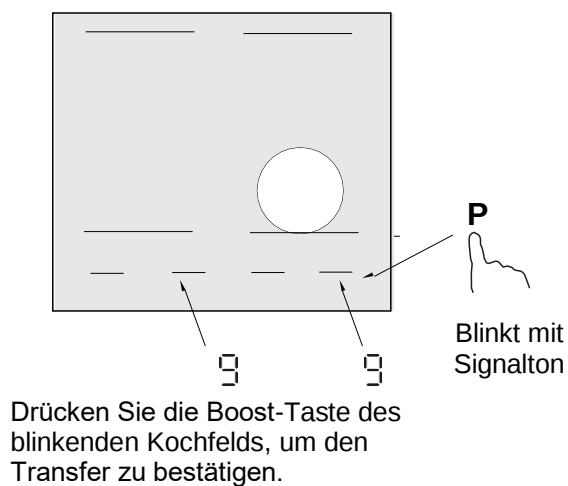
Wenn die Leistung stabil ist,
übertragen Sie das
Kochgeschirr von LH nach
RV.



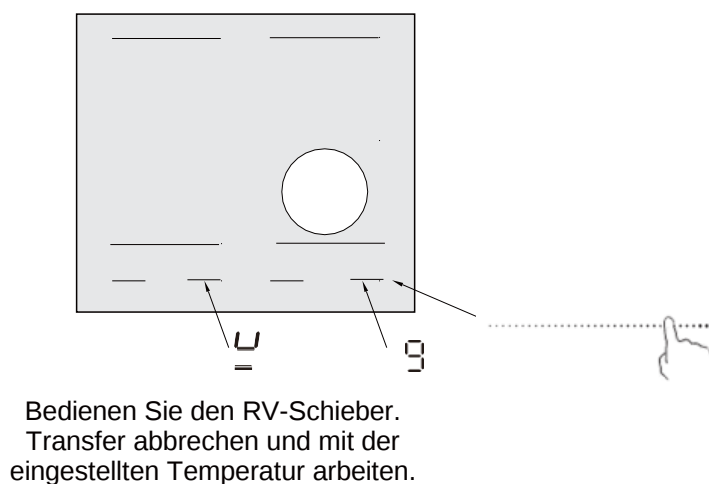
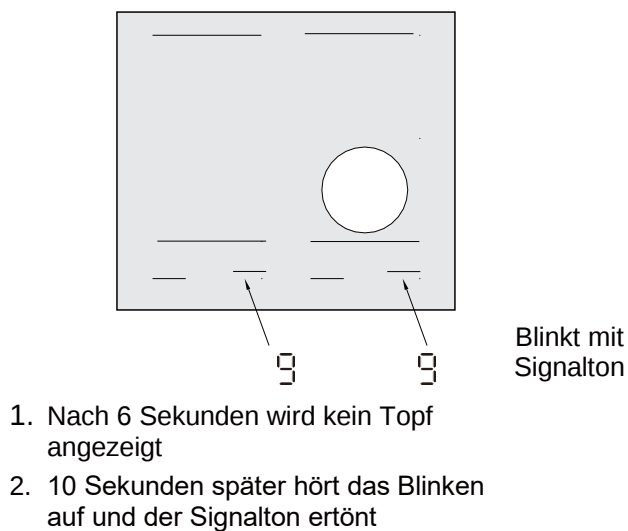
Das RV-Display zeigt die
Leistung der LH-Kochzone
(9) an.

Blinkt mit
Signalton

Bestätigung



Wiederruf



Standardbetriebszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Eingestellte Kochstufe	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer für Standardbetrieb (Stunde)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn der Topf entfernt wird, kann das Induktionskochfeld das Erhitzen sofort beenden und das Kochfeld schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

Leistungskontrollfunktion

Es ist möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Induktionskochfeld einzustellen und zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

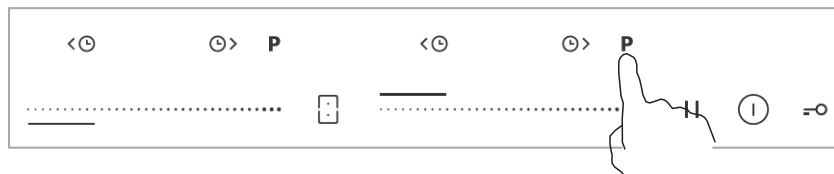
Induktionskochfelder können sich automatisch auf eine geringere Leistung zu beschränken, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Leistungskontrollfunktion auf

1. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein/Aus-Taste aus. Drücken Sie die Kindersicherungstaste für 3 Sekunden, um die Kindersicherung zu aktivieren.



2. Drücken Sie die „Boost“-Taste des linken hinteren Kochfelds für 3 Sekunden. Nachdem Sie Schritt 2 eingegeben haben, ertönt ein kurzer Summerton.



3 Sek. (+ Summerton)

3. Nach dem Ertönen des Summers ist die Leistungskontrollfunktion erfolgreich aktiviert und die Zahl „74“ (für 7,4 kW) wird angezeigt.



Wechseln zu einer anderen Stufe

1. Drücken Sie kurz die Kindersicherungstaste . Es gibt 6 Leistungsstufen, von "7,4" bis "2,5". Die LH-Anzeige zeigt eine dieser Stufen an:
 - „74“: Die maximale Leistung beträgt 7,4 kW.
 - „60“: die maximale Leistung beträgt 6,0 kW.
 - „45“: die maximale Leistung beträgt 4,5 kW.
 - „35“: die maximale Leistung beträgt 3,5 kW.
 - „30“: die maximale Leistung beträgt 3,0 kW.
 - „25“: die maximale Leistung beträgt 2,5 kW.

Bestätigung und Beenden der Leistungskontrollfunktion

Nachdem der gewünschte Leistungseinstellmodus ausgewählt wurde, drücken Sie bitte die Ein-/Aus-Taste um den Vorgang zu beenden und zu speichern.

5. SCHNELLSTARTANLEITUNG



Seien Sie vorsichtig beim Frittieren, da sich Öl und Fett besonders bei der Verwendung von Power-Boost sehr schnell erwärmen. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden und stellen eine ernstzunehmende Brandgefahr dar.

Tipps zum Kochen

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatur.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da er die Wärme im Topf hält.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen mit hoher Temperatur und reduzieren Sie sie, sobald das Essen durchgegart ist.

Köcheln, Reis kochen

- Speisen köcheln unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit 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 andickte Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Bei einigen Kochmethoden, wie dem Kochen von Reis mit der Absorptionsmethode, kann es notwendig sein, eine höhere Einstellung als die niedrigste Einstellung einzustellen, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gekocht wird.

Steaks anbraten

So bereiten Sie saftige, geschmackvolle Steaks zu:

1. Lassen Sie das Fleisch vor der Zubereitung etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine dickbödige Pfanne
3. Bestreichen Sie das Steak von beiden Seiten mit Öl. Eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne geben und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak nur einmal während des Garens. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und davon, wie gut durch es sein soll. Die Zeit kann zwischen 2 und 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 und zart werden kann.

Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsfähigen Flachwok oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Das Rührbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie das Essen in mehreren kleineren Portionen.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch und legen Sie es beiseite, um es warm zu halten.
5. Das Gemüse unter Rühren anschmoren. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, stellen Sie die Hitze 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 durchgegart sind.
7. Sofort servieren.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine Pfanne mit ungeeigneter Größe oder eine nicht magnetische Pfanne (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld belassen wird, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter wird noch 1 Minute weiterlaufen.

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.

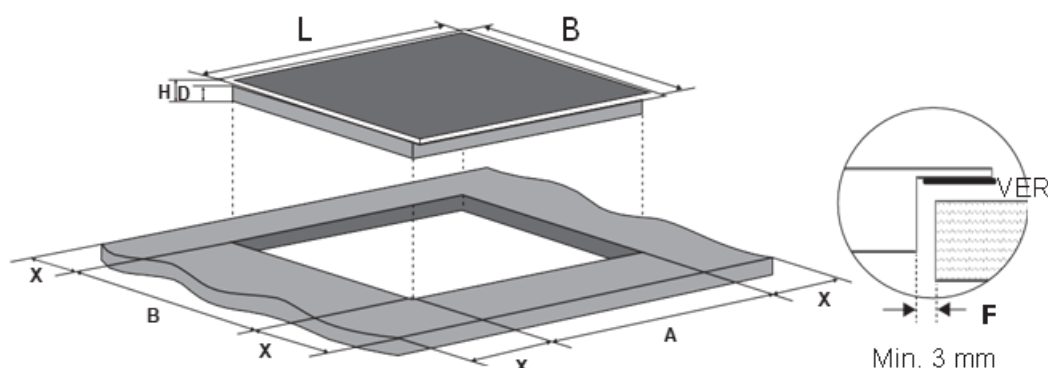
Hitzeregulierung	Eignung
1 - 2	• schonendes Erhitzen kleiner Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen. • sanftes Köcheln • langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • schnelles Sieden • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Anschwitzen • Nudeln kochen
9/P	• Braten • Anbraten • Suppe aufkochen. • Wasser zum Kochen bringen

6. INSTALLATION DES PRODUKTS

Ausrüstung für die Installation

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung gezeigten Abmessungen aus.

Um das Loch herum muss ein Mindestabstand von 5 cm für die Installation und den Gebrauch eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm betragen muss. Wählen Sie ein hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsfläche (Holz und ähnliche faserige oder feuchtigkeitsabsorbierende Materialien dürfen nicht als Material für die Arbeitsfläche verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Heizplatte zu vermeiden. Siehe unten:



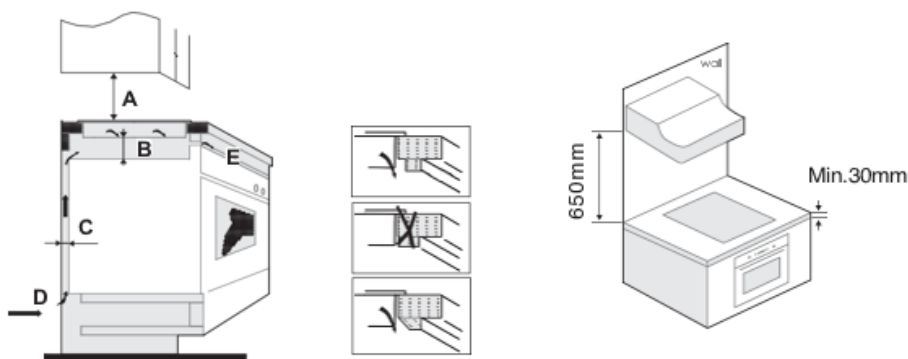
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und der Innenseite der Arbeitsfläche muss mindestens 3 mm betragen.

L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560+1	480+1	50 min	3 Min.

Achten Sie unter allen Umständen darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Wie unten dargestellt.



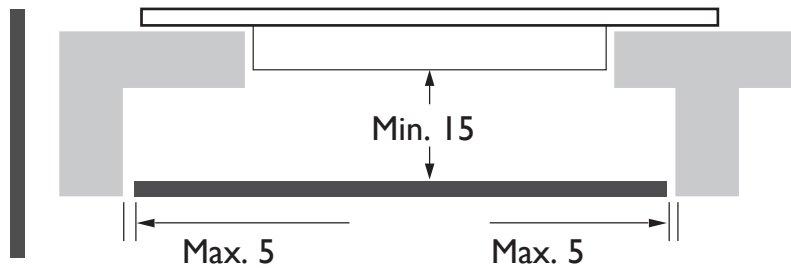
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 650 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
650 min	15 min	20 min	Lufteinlass	Luftauslass 2 mm

WARNUNG: Angemessene Belüftung sicherstellen

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren elektrischen Schlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holzeinsatz zu installieren, der mit Schrauben in einem Mindestabstand von 15 mm vom Boden des Kochfeldes befestigt ist. Beachten Sie die folgenden Anforderungen.



Außerhalb sind rund um das Kochfeld Lüftungslöcher angebracht. Sie müssen sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsoberfläche blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.



- Achten Sie darauf, dass der Klebstoff, mit dem das Kunststoff- oder Holzmaterial an das Möbelstück geklebt wird, einer Temperatur von weniger als 150 °C standhält, damit sich die Verkleidung nicht löst.
- Die Rückwand, die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen daher einer Temperatur von 90 °C standhalten.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfeldes sicher, dass

- die Arbeitsfläche rechteckig und flach ist und keine strukturellen Elemente den benötigten Platz beeinträchtigen;
- die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isolierendem Material besteht;
- das Kochfeld über einen eingebauten Kühlventilator verfügt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert ist;
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt;
- ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht, in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht und positioniert ist, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht;
- der Trennschalter zugelassen ist und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen aufweist (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen);
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist, wenn das Kochfeld installiert ist;
- Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörden und Installationsvorschriften konsultieren;
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum verwenden.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfeldes sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht hinter Schranktüren oder in Schubladen zugänglich ist;
- es einen ausreichenden Frischluftzustrom von außerhalb des Schrankes zur Unterseite des Kochfeldes gibt;
- wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird unter dem Sockel des Kochfeldes eine Hitzeschutzbarriere angebracht ist.
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

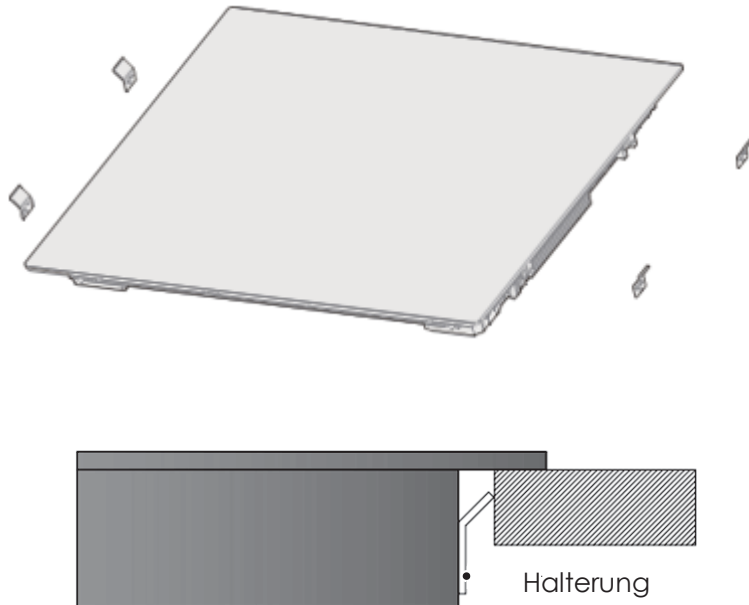
Bevor Sie die Befestigungshalterungen anbringen

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Achten Sie darauf, keinen Druck auf die Bedienelemente auszuüben, die aus dem Kochfeld herausragen.

Positionieren der Befestigungsklammern

Befestigen Sie das Kochfeld vor der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die 4 Halterungen an der Unterseite des Kochfelds befestigen (siehe Abbildung).

Stellen Sie die Position der Halterungen entsprechend der jeweiligen Arbeitsplattendicke ein.



Unter keinen Umständen dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Die Induktionskochplatte muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Spezialisten, die Ihnen helfen können. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
2. Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine ausgiebige Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die induzierte Heizzone über der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

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:

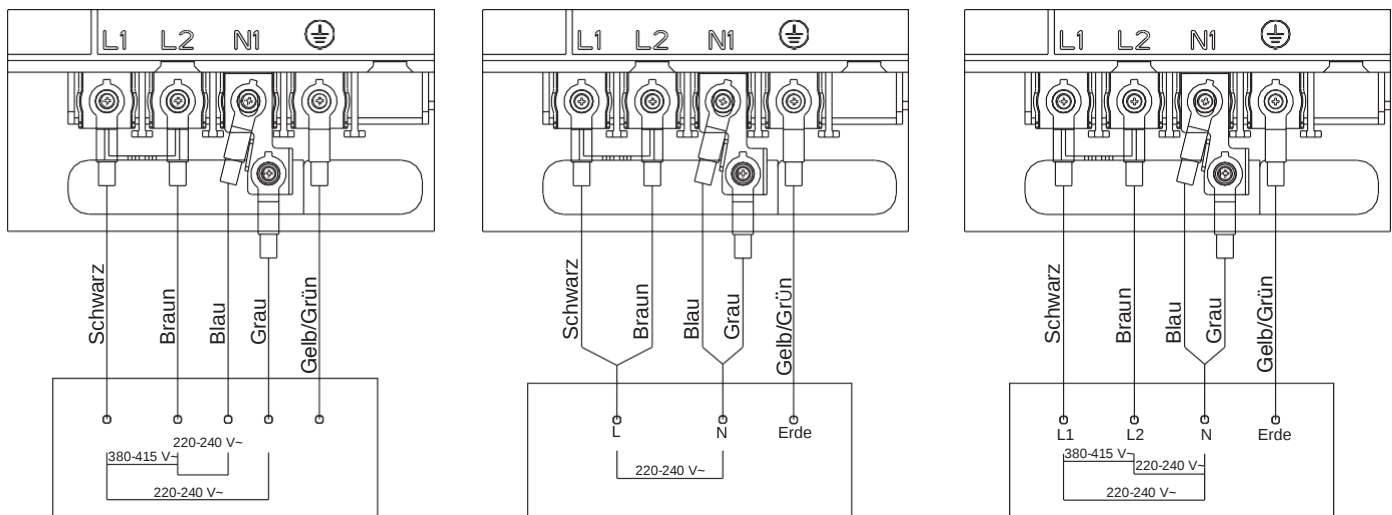
1. das Stromnetz des Hauses für die vom Kochfeld bezogene Leistung geeignet ist.
2. Die Spannung ist auf dem Typenschild angegeben.
3. Die Kabelabschnitte für die Stromversorgung sind für die auf dem Typenschild angegebene Belastung geeignet.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweige, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da diese eine Überhitzung verursachen und eine Brandgefahr darstellen können.

Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle höher als 75 °C werden kann.



Lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker prüfen, ob Ihr häusliches Stromnetz ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.



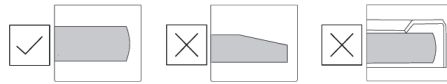
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies vom Kundendienstmitarbeiter mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfällen vorzubeugen.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Omnipolar-Schalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den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



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

Flächenbündige Installation in die Arbeitsplatte

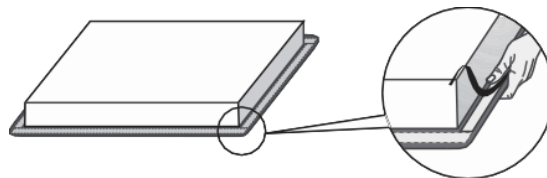
Für den ausgerichteten Einbau sind Geräte geeignet, die keine facettierten Ränder oder Zierränder besitzen.



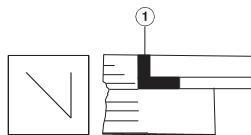
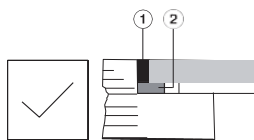
Einbauen des Geräts

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.

Kleben Sie das Dichtungsband auf den unteren Rand der Glaskeramikplatte.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. 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 Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Die Silikondichtmasse, mit der das Gerät abgedichtet wird, muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor die Silikondichtung vollständig getrocknet ist.



1. Silikondichtmittel
2. Dichtungsband

WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-)Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung von ungeeigneten Silikondichtstoffen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des eingebauten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikondichtung vom Rand des Geräts zu entfernen. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben schieben.

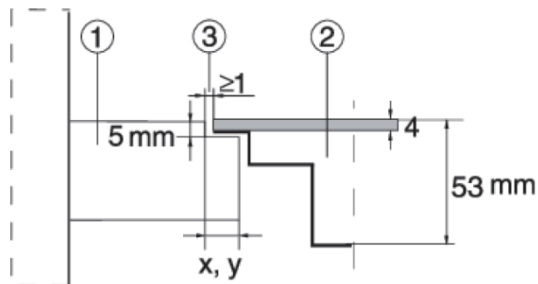
WARNUNG!

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

WARNUNG!

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds zuständig. Wenden Sie sich für den Wiedereinbau des Einbau-Induktionskochfeldes (bündig zur Arbeitsplatte) an Ihren Küchenfachhändler.

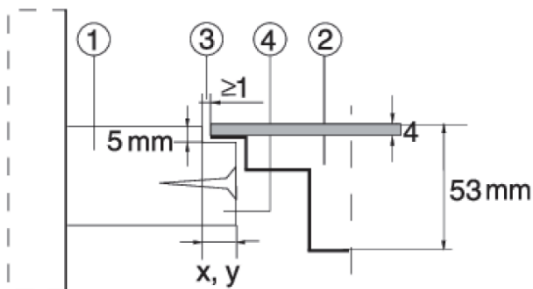
Arbeitsplatte aus Stein



- 1. Arbeitsplatte
- 2. Gerät
- 3. Spalte

Hinsichtlich der Toleranzen der Glaskeramikplatte und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte wird der Spalt angepasst (mind. 2 mm).

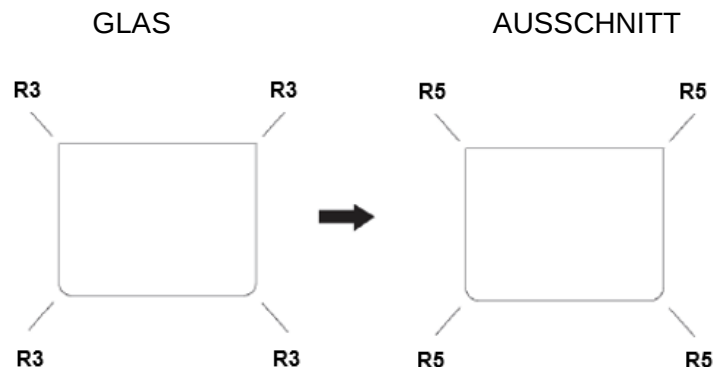
Keramik, Holz- oder Glasplatte

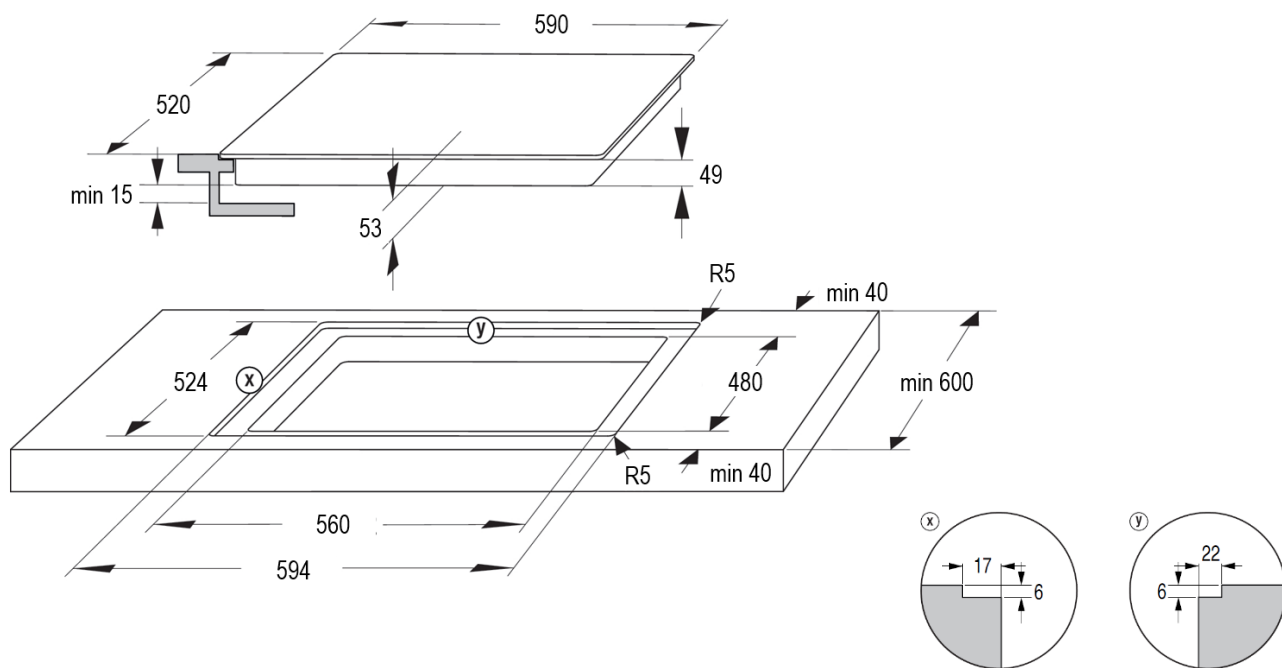


- 1. Arbeitsplatte
- 2. Gerät
- 3. Spalte
- 4. Holzrahmen (16 mm)

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).

Beim Ausschnitt sind die Maße der Glasränder (R10, R2) zu berücksichtigen.





60 cm

WARNUNG!

Falls der Backofen unter einem bündig installierten Kochfeld eingebaut werden soll, muss die Arbeitsplatte mindestens 40 mm dick sein.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas).	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abtrocknen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• 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. • Starke Scheuermittel, einige Nylon-Scheuermittel und harte/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuermittel geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: das Glas kann sich verfärben.
Übergekochtes, Geschmolzenes und heiße, zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas.	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Keramikglaskochfelder aus Glas geeigneten Spachtel oder Rasierklingenschaber, aber Vorsicht wenn die Kochzonen noch heiß sind: 1. Ziehen Sie den Netzstecker des Kochfeldes heraus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Lebensmittel in einen kühlen Bereich des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Verschmutzung oder das verschüttete Lebensmittel mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 aus, wie oben unter „Alltägliche Verschmutzung der Glasfläche“ beschrieben aus.	• 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 die Touch-Bedienelemente.	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Die Verschüttung aufsaugen. 3. Das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich der Berührungssteuerung 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 Störung. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Geld zu sparen, die für den Anruf beim Servicecenter anfallen können.

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Keramikfeld 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-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der Fingerbeere.
Das Glas ist verkratzt.	Das Kochgeschirr hat scharfe Kanten. Es werden ungeeignete, abrasive Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Reinigung und Wartung“.
Manche Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren unterschiedlich).	Dieses Geräusch ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt ein leises Brummgeräusch, wenn es mit hoher Wärmeleistung 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 Wärmeleistung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld integrierter Lüfter verhindert die 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.
Die Pfannen werden nicht heiß und erscheinen nicht im Display	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht korrekt auf der Kochzone zentriert wurde.	Verwenden Sie zum Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.

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) Problemlösung

Problem	Mögliche Ursachen	Was sollte ich tun?
E1, E2, E7	Ausfall des Temperatursensors	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E3, E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBT-Moduls	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EU	Die Verbindung zwischen der Anzeigeplatine und der Hauptplatine funktioniert nicht oder die IC-Kommunikation schlägt fehl.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EL / EH	Anormale Versorgungsspannung.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromversorgung in Ordnung ist.
C1	Der Temperatursensor der Glaskeramikplatte zeigt eine zu hohe Temperatur an.	Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten.
C2	Der Temperatursensor des IGBT-Moduls zeigt eine zu hohe Temperatur an.	Nach Abkühlung des Induktionskochfeldes bitte neu starten.
F5	Anomalie des Lüfters.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
EF	Zwei oder mehr Tasten werden über längere Zeit aktiviert.	Reinigung des Bedienfeldes

(2) Spezifische Störungen & Lösung

Störung	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, obwohl das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert	
	Die Verbindung zwischen der Zusatz-Netzplatine und der Displayplatine ist gestört.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatz-Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Zusatz-Netzplatine	
	Das Anzeigefeld ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht normal	Die Displayplatine ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber der Heizvorgang startet nicht	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Umgebungstemperatur könnte zu hoch sein. Der Lufteinlass oder die Belüftung können blockiert sein	
	Mit dem Lüfter stimmt etwas nicht.	Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft, wenn nicht, tauschen Sie den Ventilator aus.	
	Die Netzplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Heizvorgang wird während des Betriebs plötzlich unterbrochen und im Display blinkt „U“.	Der Pfannentyp ist falsch.	Das richtige Kochgeschirr verwenden (siehe Gebrauchsanweisung)	Der Schaltkreis für die Pfannenerkennung ist beschädigt, tauschen Sie die Netzplatine aus.
	Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste EIN/AUS-Taste, um das Gerät neu zu starten	
Heizzonen auf der gleichen Seite (z. B. die erste und zweite Zone) zeigen „U“ an.	Die Netzplatine und die Displayplatine sind nicht verbunden	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Displayplatine des Kommunikationsteils ist beschädigt.	Die Displayplatine muss ausgetauscht werden.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Netzplatine aus.	
Der Lüftermotor macht ungewöhnliche Geräusche	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Tauschen Sie den Lüfter aus.	

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

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

9. ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise für den Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie WEEE (2012/19/EU). Dieses Produkt trägt ein Kennzeichnungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss zu einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Um diese Sammelstellen zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.



Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwertung und dem Recycling von Altgeräten.

Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten trägt dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Konformität mit der RoHS-Richtlinie

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

Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial des Produkts besteht aus wiederverwertbaren Materialien in Übereinstimmung mit unseren nationalen Umweltvorschriften. 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.

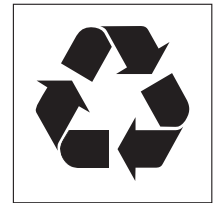


Tabelle. 5a Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Informationen für Haushalts-Elektroherde			
	Symbol	Wert	Einheit
Modellbezeichnung		HI6442BSCE	
Typ des Kochfelds		Einbaukochfeld	
Anzahl der Kochzonen und/oder -flächen		4 Zonen	
Heiztechnik (Induktions-Kochzonen und Kochfelder, Strahlungs-Kochzonen, Massekochplatten)		Induktionskochzonen	
Für runde Kochzonen oder Bereiche: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone, gerundet auf die nächsten 5 mm	Ø	Zone 1:18,5 Zone 2:18,5 Zone 2:18,5 Zone 2:18,5	cm
Für nicht-runde Kochzonen oder Bereiche: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder Bereich, gerundet auf die nächsten 5 mm	L B	N/A	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC _{elektrisches Kochen}	Zone 1:175,4 Zone 2:179,0 Zone 2:179,2 Zone 2:186,0	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	EC _{Elektroherd}	179,9	Wh/kg

Hisense
life reimagined

CE