

USER MANUAL

Haier

EN - ES - IT - FR - DE
NL - PL - CS - HR - HU - EL
RO - LT - LV - ET - SL - SK

(EN) User Manual (ES) Manual de usuario (IT) Manuale d'Uso (FR) Manuel de l'Utilisateur, (DE) Benutzerhandbuch (NL) Gebruikershandleiding (PL) Instrukcja obsługi, (CS) Uživatelská příručka (HR) Korisnički vodić (HU) Használati útmutató, (RO) Manual de utilizare (EL) Εγχειρίδιο χρήσης, (LT) Naudootojo vadovas (LV) Lietotāja rokasgrāmata, (ET) Kasutusjuhend (SL) Navodila za uporabo (SK) Priručka používateľa

Haier.com

CANDY HOOVER GROUP S.r.l. Via Comolli 16 Brugherio - Italy

Zusammenfassung

- 124** **Sicherheitsinformationen**
 - 129** **Einführung in das Produkt**
 - 130** **Vor dem Start**
 - 133** **Betrieb des Produkts**
 - 141** **Leitfaden zum Garen**
 - 142** **Pflege und Reinigung**
 - 143** **Ausfallanzeige und Inspektion**
 - 145** **Umweltschutz und Entsorgung**
 - 146** **Installation**
-

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und die besten Ergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte dieses Handbuch, einschließlich der Sicherheitshinweise, sorgfältig durch und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf. Notieren Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes die Seriennummer, die Sie eventuell für Reparaturen benötigen. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden und wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Techniker, bevor Sie es verwenden. Halten Sie die Verpackungsmaterialien von Kindern fern.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass das Zubehör des Kochfeldes je nach erworbenem Modell variieren kann.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

1.1. ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- WARNUNG: Schalten Sie das Kochfeld aus, falls seine Oberfläche rissig ist, um eventuelle Stromschläge zu vermeiden.
- Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- WARNUNG: Feuergefahr: Keine Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur einen vom Hersteller angefertigten oder in der Bedienungsanleitung oder vom Hersteller als geeignet empfohlenen Kochfeld-Schutz oder zum Kochfeld gehörige Schutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzeinrichtungen kann Unfälle verursachen.

1.1.1. Nutzungsbeschränkungen

- Das Gerät ist nicht zur Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen bestimmt, sofern diese nicht in die Bedienung des Geräts durch eine Person eingewiesen wurden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder von einer solchen Person beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese in die sichere Bedienung des Geräts eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen sich jedoch mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats beraten. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung dieses Geräts, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann den Tod zur Folge haben.

1.1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und vergleichbare Verwendung bestimmt, wie:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Pensionen und ähnlichen Unterkünften,
 - Bed & Breakfast (B&B)-Unterkünfte.
- Benutzen Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Wärmen oder Heizen von Räumen.

1.2. INSTALLATION

- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Servicemitarbeiter oder einer gleichwertig qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist lebenswichtig und zwingend vorgeschrieben.
- Dieses Gerät sollte nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen, um eine Gefahr zu vermeiden, die zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen kann.
- Bitte stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation Ihres Geräts zuständig ist, zur Verfügung, dadurch können Installationskosten gespart werden.

- Die nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Verlust von Garantie- und Haftungsansprüchen führen.

1.3. ELEKTRISCHE WARNUNGEN

- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung für alle Pole unter Überspannungskategorie III gewährleistet. Die Mittel zur Trennung der Stromversorgung müssen den Vorschriften entsprechen.
- **WARNUNG:** Um Gefahren durch das versehentliche Zurücksetzen der thermischen Schutzeinrichtung zu verhindern, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltquelle, beispielsweise über einen Timer, betrieben oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, über einen externen Timer oder eine gesonderte Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Änderungen am Hausstromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektroinstallateur durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann einen Stromschlag oder den Tod zur Folge haben.

1.4. NUTZUNG UND WARTUNG

- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochelemente zu berühren. Lassen Sie Kinder unter 8 Jahren niemals unbeaufsichtigt in die Nähe des Geräts.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf der Kochmulde kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Eine kurzfristige Garung muss laufend überwacht werden.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung an dem Gerät vornehmen.
- Legen Sie niemals brennbare Stoffe oder Gegenstände auf diesem Gerät ab.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger für die Reinigung des Kochfeldes.
- Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände, mit Ausnahme von geeignetem Kochgeschirr, nicht mit der Glasoberfläche des Induktionskochfeldes in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Die Griffe von Kochtöpfen können beim Anfassen heiß sein. Stellen Sie sicher, dass die Griffe von Kochtöpfen andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überlagern. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.
- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers ist ungeschützt, wenn die Schutzhülle entfernt wurde. Benutzen Sie ihn mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung von Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts liegen, da diese von seinem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Versuchen Sie nicht, Teile des Geräts zu reparieren oder zu ersetzen, wenn es in der Anweisung nicht ausdrücklich empfohlen wird. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab und lassen Sie nichts auf das Kochfeld fallen.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit rauen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes, da Kratzer auf dem Glas entstehen können.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel für die Reinigung Ihres Kochfeldes, da diese die Glasoberfläche des Induktionskochfeldes verkratzen könnten.
- Verwenden Sie keine Adapter für Kochgefäße.

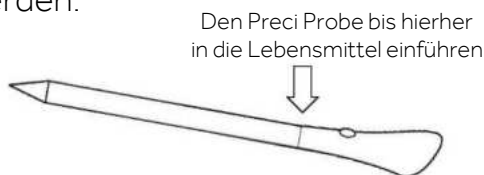
- **WARNUNG:** Wenn eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Vorhandensein von Restwärme durch ein optisches Signal auf der entsprechenden Zonenanzeige angezeigt, und zwar durch das Symbol H. Wenn dieses Symbol aktiviert ist, achten Sie darauf, das Kochfeld nicht zu berühren, denn es besteht Verbrennungsgefahr.

1.5. Warnhinweise für den kabellosen Temperaturfühler

(je nach Modell verfügbar)

Dieses Produkt ist ausschließlich für Geräte mit Kochfeldern bestimmt. Es sollte nur wie in diesem Benutzerhandbuch beschrieben verwendet werden.

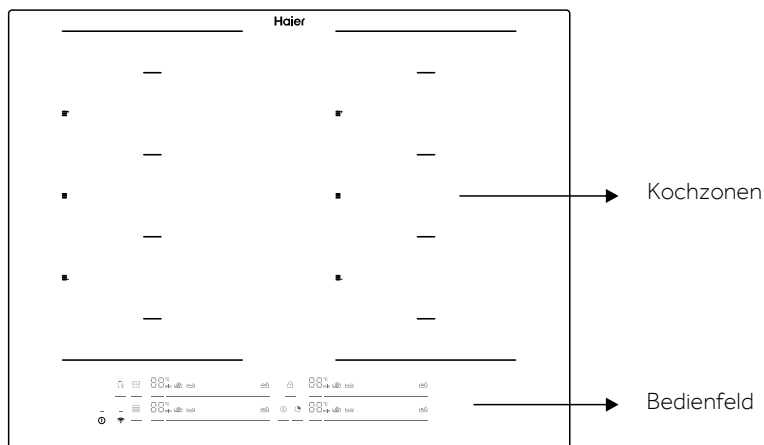
- Den Preci Probe-Temperaturfühler DIREKT NACH DEM GAREN NICHT MIT BLOSSEN HÄNDEN ANFASSEN. Den Preci Probe nach dem Garen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut ziehen.
- Der Preci Probe-Temperaturfühler aus Metall muss VOLLSTÄNDIG bis zum SCHWARZEN Keramikrand in das Gargut EINGEFÜHRT werden.



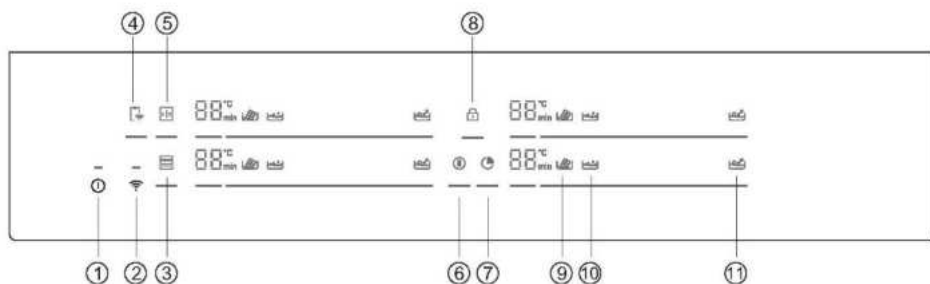
- Verwenden Sie den Heat Feel-Sensor nicht in einem Mikrowellenherd.
- Der Heat Feel-Sensor kann abgewischt und gesäubert werden, sollte aber nicht lange in Wasser eingetaucht werden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Verwendung von Kindern unter 12 Jahren vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Beschädigungen des Heat Feel-Sensors, die auf einer falschen oder unsachgemäßen Verwendung des Geräts beruhen.
- Reinigen Sie den Heat Feel-Sensor vor dem Gebrauch.
- Bei dieser Temperatur funktioniert der Temperaturfühler nicht: 10 °C bis zu einer Höchsttemperatur von 100 °C im Metallteil. Das Keramikteil kann 350 °C erreichen.
- Überschreitet die Temperatur des Heat Feel-Sensors 100 °C, wird der Garvorgang abgebrochen und der Heat Feel-Sensor muss schnellstmöglich mit Handschuhen aus dem Ofen genommen werden, damit er nicht kaputt geht.

2. EINFÜHRUNG IN DAS PRODUKT

2.1. DRAUFSICHT AUF DAS PRODUKT



2.2. BEDIENFELD



- | | | |
|------------------|--------------------|--------------|
| 1. EIN/AUS | 5. Ganze Zone | 9. Schmelzen |
| 2. WLAN | 6. Anhalten | 10. Köcheln |
| 3. Varycook | 7. Timer | 11. Kochen |
| 4. Fernsteuerung | 8. Kindersicherung | |

3. VOR DEM START

3.1. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bevor Sie beginnen, ist Folgendes wichtig zu wissen: Alle Funktionen dieses Kochfeldes sind so konzipiert, dass sie den strengsten Sicherheitsvorschriften entsprechen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn keine Töpfe auf den Kochplatten stehen oder wenn sie nicht richtig positioniert sind.
- In anderen Fällen werden Funktionen automatisch nach ein paar Sekunden deaktiviert, wenn mehr als ein Schritt erforderlich ist (z. B. „EIN-/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES“ ohne „AUSWAHL DER KOCHZONE“).
- Bei längerem Gebrauch kann es vorkommen, dass sich das Gerät nicht sofort ausschaltet, auch wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, da es sich in der Abkühlphase befindet; das Symbol H erscheint auf der Kochzonenanzeige, bis es abgekühlt ist.

Sichere Aktivierung: das Produkt wird bei Vorhandensein von Töpfen auf der Kochstelle aktiviert. Der Heizvorgang beginnt nicht oder wird unterbrochen, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder diese entfernt werden.

Topfdetektor: Nach dem Einschalten des Kochfeldes erkennt das Produkt automatisch das Vorhandensein von Töpfen auf den Kochzonen, noch bevor diese aktiviert werden.

Sicherheitsabschaltung: Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebszeit, die von der eingestellten maximalen Leistungsstufe abhängt.

3.2. ENERGIEVERWALTUNG

Bei der ersten Verwendung des Produkts wird das Kochfeld auf die maximal erreichbare Leistung eingestellt. Mit Hilfe der Energieverwaltungsfunktion können verschiedene Leistungsgrenzen für das Hauptversorgungssystem zu Hause gewählt werden.

So stellen Sie die Energieverwaltung ein

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

Induktionskochfelder sind in der Lage, ihre Leistung automatisch zu begrenzen und somit auf einer niedrigeren Stufe zu arbeiten, um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

So rufen Sie die Energieverwaltungsfunktion auf:

- Schalten Sie das Kochfeld ein und drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und .
- Die Timer-Anzeige zeigt „P8“ an, was Leistungsstufe 8 bedeutet. Der Standardmodus ist auf 7,4 kW eingestellt.

So schalten Sie zu einer anderen Stufe um

- Bewegen Sie den Schieberegler nach links und rechts, um die Energieverwaltungsstufe zu ändern.
- Es gibt acht Leistungsstufen, von „P1“ bis „P8“. Die Timer-Anzeige zeigt eine von ihnen an:

P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8
2 kW	2,5 kW	3 kW	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW	6,8 kW	7,4 kW

Bestätigung und Beenden der Energieverwaltungsfunktion

Zur Bestätigung schalten Sie das Kochfeld aus. Die Leistungsstufe wird automatisch gespeichert. Der gewählte Wert wird dauerhaft gespeichert und bleibt auch nach dem Ausschalten des Hauptschalters erhalten.

Um die Leistungsstufe zu ändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte.

HINWEIS: Je nach Auswahl der Energieverwaltung können einige Leistungsstufen und Funktionen der Kochzonen automatisch begrenzt werden, damit sie den gewählten Wert nicht überschreiten. Insbesondere konnten bei einer eingestellten Leistungsstufe von weniger als 4,5 kW die Boost-Funktion, Varycook und einige Zubereitungen mit der App nicht ausgewählt werden.

Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.

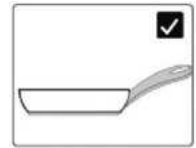
3.3. AUSWAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

3.3.1. Eigenschaften des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur Töpfe mit dem Induktionssymbol.

• Verwenden Sie nur Töpfe mit einem perfekt flachen Boden. Andernfalls kann es zu den folgenden Situationen kommen:

- Keine Topferkennung;
- Geringe Leistung;
- Unerwünschte Geräusche.



• Verwenden Sie nur Töpfe mit glattem Boden, um Kratzer auf der Kochfeldoberfläche zu vermeiden;

HINWEIS: vermeiden Sie so weit wie möglich, den Topf auf der Glasoberfläche zu bewegen, um Kratzer zu vermeiden.

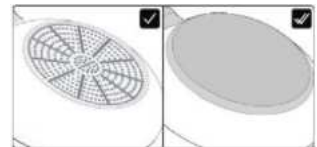
Magnettest

Beim Induktionskochen wird die Hitze durch Magnetismus erzeugt; die Töpfe müssen daher Eisen enthalten. Wenn Sie bereits Kochgeschirr haben, können Sie mit einem Magneten prüfen, ob das Material magnetisch ist. Die Töpfe sind geeignet, wenn sie von dem Magneten magnetisch angezogen werden.

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

3.3.2. Hochwertiges Kochgeschirr

Jedes Kochgeschirr mit dem Induktionssymbol ist allgemein anerkannt. Je nach Art des Bodens kann das Verhalten jedoch variieren. Teilweise kann die Auswahl der letzten Leistungsstufe verweigert/angepasst werden, je nachdem, wie viel Restleistung von der vorherigen Einstellung noch zur Verfügung steht.



Wenn Sie großes Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element verwenden, wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Infolgedessen wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

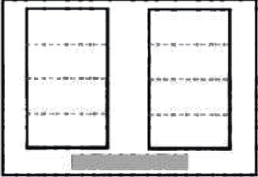
3.3.3. Dimension und Platzierung

Verwenden Sie immer die Kochzone, die dem Bodendurchmesser des Topfes oder der Pfanne am besten entspricht.

Stellen Sie den Topf so auf, dass er gut in der Mitte der Kochstelle steht.

HINWEIS: Es wird empfohlen, keine Töpfe und Pfannen zu verwenden, die den Umfang der Kochzone überschreiten.

Für den korrekten Betrieb des Kochfeldes ist es notwendig, Töpfe mit einem Bodendurchmesser innerhalb des in der folgenden Tabelle beschriebenen Bereichs zu verwenden.

				
	min.	90 mm	160 mm	160 mm
	max.	180 mm	220 mm	200x380 mm

HINWEIS: Durch die Verwendung von Kochgeschirr, das kleiner als das vorgeschriebene Minimum ist, kann es nicht erkannt werden. Bei Verwendung von größerem Kochgeschirr als dem maximal erforderlichen Kochgeschirr kann es zu Fehlfunktionen oder Leistungseinbußen kommen.

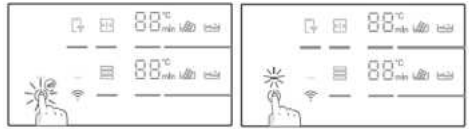
ACHTUNG: Stellen Sie den Topf während des Kochens oder Abkühlens nicht auf/neben das Bedienfeld.

4. BETRIEB DES PRODUKTS

4.1. FUNKTIONSWEISE DES PRODUKTS

ⓘ EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES

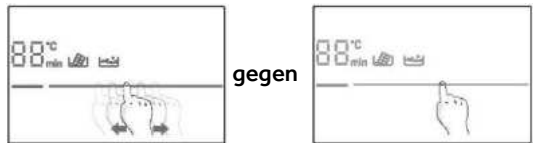
Um das Kochfeld ein- und auszuschalten, halten Sie die Taste eine Weile gedrückt. Ein spezieller Ton zeigt den Status des Geräts an.



88 DIE KOCHZONE AUSWÄHLEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Das Kochfeld kann den Topf automatisch erkennen, wenn er auf die Kochzone gestellt wird, indem die entsprechende Zonenanzeige aufleuchtet. In dieser Phase wird keine Leistungsstufe aktiviert. Die Zone kann durch Drücken der Zonenanzeige ausgewählt werden.

Die Leistung kann folgendermaßen eingestellt werden:
Schieben des Fingers auf den Schieberegler;
Drücken direkt auf die richtige Stufe.



Der Benutzer kann die Leistungsstufe während des Garvorgangs ändern und denselben Vorgang wiederholen.

Die Ziffern zeigen die eingestellte Leistungsstufe an: Jede Kochzone hat eine unterschiedliche Anzahl von Leistungsstufen, die von 1 (Minimum) bis 14 (Maximum) reicht. Jede Stufe verfügt über eine automatische Abschaltung, die zwischen 1 und 8 Stunden liegen kann.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Zeit (h)	8	8	5	4	3	3	2	2	2	2	2	2	2	1

BOOST-FUNKTION: Es ist auch möglich, die Schnellaufheizung zu wählen, indem man den Schieberegler auf die 15. Stufe schiebt.

- Die Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden;
- Nach 10 Minuten geht die Boost-Funktion automatisch auf Stufe 14.

ACHTUNG: Wenn nach dem Einschalten des Kochfeldes oder nach Beendigung aller Garvorgänge innerhalb einer Minute eine Leistungsstufe eingestellt wird, schaltet sich das Kochfeld aus.

Wenn das Display  anzeigt, bedeutet dies, dass:

- Der Topf befindet sich nicht in der ausgewählten Kochzone;
- Die Pfanne bzw. der Topf ist nicht richtig oder gar nicht auf dem Kochfeld platziert;
- Der Topf ist nicht für die Induktion geeignet;
- Die Abmessungen des Topfes sind kleiner als der in der ausgewählten Zone geforderte Minstdurchmesser des Topfes.
- Wenn innerhalb von 1 Minute kein geeigneter Topf platziert wird, schaltet sich die Kochzone aus.

H Wenn dieses Symbol auf den Ziffern erscheint, bedeutet dies, dass die Kochzone noch heiß ist. Wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist, verschwinden die Symbole.

PAUSE

Das gesamte Kochfeld kann durch Drücken der entsprechenden Taste auf Pause geschaltet werden, anstatt es auszuschalten.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie . Alle Zonenanzeigen zeigen  an und der Garvorgang ist beendet.

Zum Deaktivieren drücken Sie  und die vorherigen Einstellungen werden wiederhergestellt.

WARNUNG: Wenn Sie in den Pausenmodus wechseln, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des EIN/AUS-Reglers deaktiviert. Auf diese Weise kann das Induktionskochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet werden.

TIMER

Um den Timer für eine Zone auszuwählen, drücken Sie  und wählen Sie die Zone aus. Auf der Ziffernanzeige erscheint <min> und durch Verschieben des Schiebereglers nach links und rechts können Sie die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit wird die gewählte Kochzone ausgeschaltet; der Timer zählt bis 60 Minuten.

Es können bis zu vier Timer gleichzeitig eingestellt werden, einer für jede Zone.

TASTENSPERRE

Das Kochfeld kann durch Drücken der Taste  gesperrt werden, um eine unbeaufsichtigte Benutzung zu verhindern.

Wenn das Gerät gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion halten Sie die Taste  eine Weile gedrückt.

Diese Funktionen können nach der Zonenauswahl aktiviert werden:

SCHMELZEN

Diese Funktion wird hauptsächlich zum Schmelzen von Schokolade verwendet. Schalten Sie die Funktion nach einigen Minuten, wenn die Schokolade zu schmelzen beginnt, auf Stufe 1 um, damit sie flüssig bleibt, ohne die ideale Temperatur zu überschreiten.

KÖCHELN

Funktion für Cremes, Soßen oder allgemeine Flüssigkeiten mit niedriger Temperatur.

KOCHEN

Funktion für das Kochen von Wasser und die Aufrechterhaltung des Kochens.

HINWEIS: Jede Garzeit kann für jede Funktion angepasst werden, indem verschiedene Leistungsstufen ausgewählt werden, die der vorgeschlagenen entsprechen.

GANZE ZONE

Bei der ganzen Zone handelt es sich um einen Kochbereich, der eine Kombination aus mehreren Kochzonen in den vorderen und hinteren Positionen ist und eine einzigartige vertikale Zone bildet.

Die ganze Zone wird, wenn sie aktiviert ist, nur mit einer Leistungsstufe gesteuert. Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste . Nur die oberen Ziffern zeigen Rückmeldungen an. Die unteren Ziffern sind ausgeschaltet.

Zum Deaktivieren drücken Sie lange auf den Wahlschalter für die Zonen . Die Töpfe werden wie auf der Abbildung auf Seite 12 dargestellt platziert.

VARYCOOK-ZONE

Mit dieser Funktion können feste Leistungsstufen in drei verschiedenen Bereichen entsprechend der Position des Topfes eingestellt werden: hoch (l.14), mittel (l.10), niedrig (l.1).

- Befindet sich der Topf auf der Vorderseite der Varycook-Zone, ist die Leistungsstufe auf l.1 eingestellt;
- Wenn der Topf auf der mittleren Varycook-Zone steht, ist die Leistungsstufe auf l.10 eingestellt;
- Befindet sich der Topf auf der Rückseite der Varycook-Zone, ist die Leistungsstufe auf l.14 eingestellt.

Um die Funktion zu aktivieren, drücken Sie lange auf den Wahlschalter für die Zonen . Nur die oberen Ziffern zeigen Rückmeldungen an. Die unteren Ziffern sind ausgeschaltet.

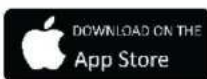
4.2. VERBINDUNG mit der hOn-APP

Ihr Gerät kann mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und über die App ferngesteuert werden. Verbinden Sie Ihr Gerät, um sicherzustellen, dass es immer mit der neuesten Software und den neuesten Funktionen ausgestattet ist.

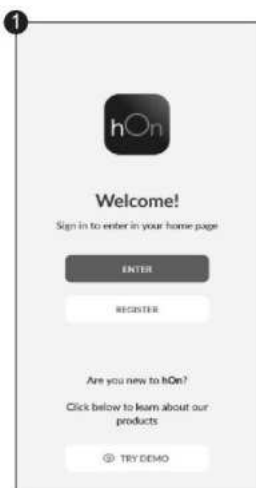
HINWEIS

- Sobald das Kochfeld eingeschaltet ist, blinken die WLAN-Symbole 30 Minuten lang. Während dieser Zeit ist es möglich, das Produkt anzumelden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr WLAN-Heimnetzwerk eingeschaltet ist.
- Sie erhalten eine schrittweise Anleitung sowohl für Ihr Gerät als auch für Ihr mobiles Endgerät.
- Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis Ihr Kochfeld mit der App verbunden ist.
- Weitere Hinweise und Informationen zur Fehlerbehebung finden Sie in der App.

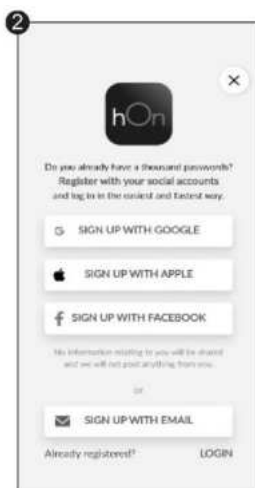
Laden Sie die hOn-App auf Ihr Smartphone.



Registrierung neuer Benutzer



Klicken Sie auf
„Registrieren“

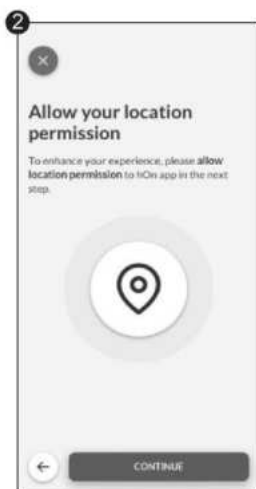


Sie können sich über Konten
der sozialen Netzwerke oder
mit Ihrer persönlichen
E-Mail anmelden

Kurzanleitung für die Kopplung



Wählen Sie „Gerät hinzufügen“



Erteilen Sie die Erlaubnis
für Ihren Standort

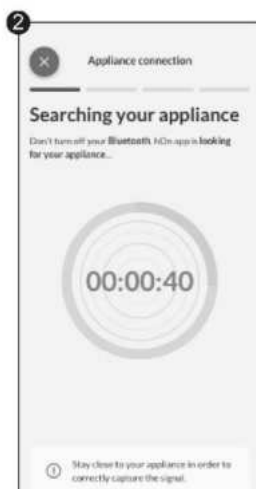


Wählen Sie das
Kochfeld aus der
Gerätekategorie aus

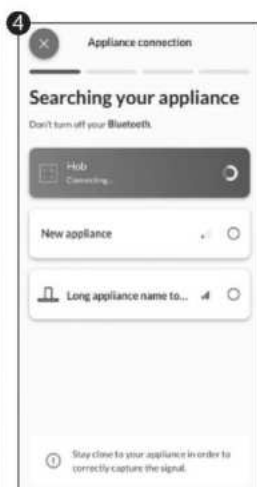
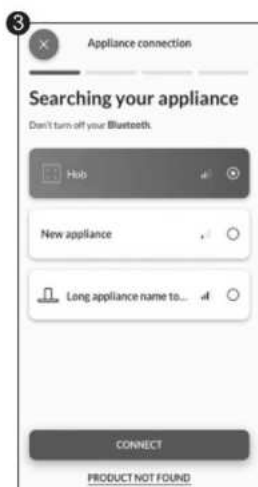
Kurzanleitung für die Kopplung



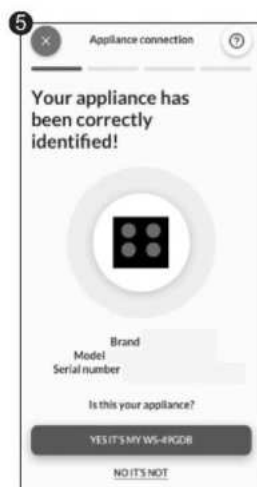
Schalten Sie Ihr Gerät ein; wenn es bereits eingeschaltet ist, schalten Sie es aus und dann wieder ein



Nach dem Einschalten beginnt die hOn-App mit der Suche nach Ihrem Haushaltsgerät.



Wählen Sie Ihr Haushaltsgerät aus, tippen Sie auf „Verbinden“ und warten Sie ein paar Sekunden



Ihr Kochfeld wird gefunden und Sie können Funktionen/Rezepte über hOn anzeigen und einstellen

Wählen Sie das Rezeptmenü oder Sonderprogramme in der hOn-App aus. Folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen der App und senden Sie anschließend die Parameter an das Kochfeld, das für Sie kochen soll.

Wenn das Kochfeld den Befehl von der App empfängt, piept es zweimal und blinkt eine Sekunde lang, um anzuzeigen, dass die Befehle empfangen wurden.

Um das Rezept zu starten, drücken Sie die Taste „My Chef“.

Wenn Sie die Funktion „My Chef“ verlassen möchten, drücken Sie die Taste 3 Sekunden.

*Die Kochergebnisse können je nach verwendeten Kochgeschirr variieren.

WLAN-PARAMETER

Technologie	WLAN	Bluetooth
Standard	IEEE 802.11b/g/n	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2401+2483	2402+2480
Maximale Leistung [mW]	100	10

Die Candy Hoover Group Srl erklärt, dass die Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU und den jeweiligen gesetzlichen Anforderungen (für den UKCA-Markt) entspricht. Der vollständige Text der Konformitätserklärung ist unter dieser Internetadresse verfügbar: www.candy-group.com

PRECİ PROBE MODELL Et180 WLAN-PARAMETER:

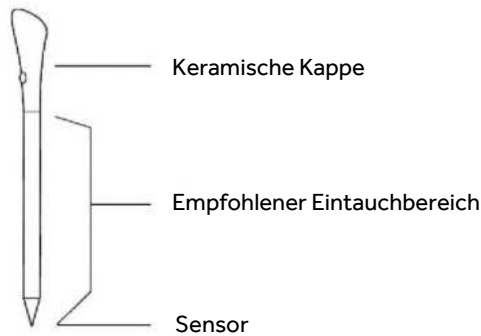
Technologie	Bluetooth
Standard	Bluetooth v4.0 BLE
Frequenzbandbereich(e) [MHz]	2400+2480
Maximale Leistung [mW]	2,5 - (4dBm)

4.3. ZUBEHÖR

4.3.1. PRECİ PROBE und SCHÖPFKELLE - ein Intelligentes drahtloses Lebensmittelthermometer (je nach Modell erhältlich)

Vielen Dank, dass Sie sich für Haier Preci Probe entschieden haben. Bitte beachten Sie, dass es nur mit einem Haier-Induktionskochfeld funktioniert, und lesen Sie vor der Verwendung die folgenden Anweisungen und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung.

Einleitung: Preci Probe ist ein drahtloser Temperaturfühler, der in Echtzeit über die Kerntemperatur im Gargut informiert, damit dieses nicht zu lange oder zu kurz, sondern punktgenau gegart wird. Er wird direkt mit dem Produkt verbunden. Details und der Garzustand des Lebensmittels können in Echtzeit auf dem Smartphone kontrolliert werden. Weitere Informationen zur Kopplung und Tipps zur Verwendung finden Sie in der nachstehenden Anleitung.



AUFLADEN DES PRECI PROBE VOR DEM GEBRAUCH:

- Setzen Sie den Preci Probe in das Ladegerät und schließen Sie die Abdeckung.
- Schließen Sie das Ladegerät mit dem USB-Ladekabel an eine USB-Ladequelle wie einen USB-Adapter oder die USB-Buchse eines PCs/Notebooks an. Bei Verbindung mit einer Powerbank lädt das Ladegerät aufgrund der automatischen Abschaltfunktion eventuell nicht richtig.
- Die LED des Ladegeräts blinkt beim Laden. Wenn der Preci Probe vollständig aufgeladen ist, geht die LED aus.

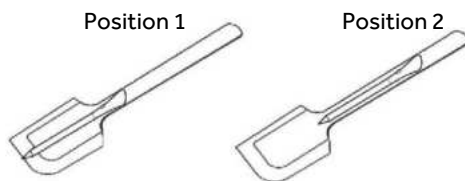
KOPPELN DES PRECI PROBE MIT DEM INDUKTIONSKOCHFELD:

- Stellen Sie sicher, dass Ihr Kochfeld eingeschaltet und der Preci Probe vollständig aufgeladen ist.
- Rufen Sie die hOn-APP auf Ihrem mobilen Gerät auf.
- Gehen Sie zum Abschnitt Rezepte und wählen Sie ein Rezept, das den Einsatz des Preci Probe erfordert.
- Sobald Sie das Rezept durch Drücken der Taste „Cook with me“  auf dem Gerät starten, wird der Preci Probe automatisch mit der App verbunden.
- Die App listet alle verfügbaren Fühler auf, die für das Rezept ausgewählt werden können;
- Auf dem Kochfeld-Display wird der Name des ausgewählten Preci Probe angezeigt (z.B. „1A“);
- Folgen Sie nun den Anweisungen der hOn-APP.
- Wenn der Temperaturfühler bei Verwendung der App weniger als 20 % aufgeladen ist, wird auf dem Timer-Display „CH“ angezeigt.

SCHÖPFKELLE

Verwenden Sie den Temperaturfühler mit der Schöpfkelle, um während des Kochens umzurühren.

- Reinigen Sie die Schöpfkelle vor dem ersten Gebrauch.
- Verwenden Sie die Schöpfkelle nicht auf offener Flamme.
- Schneiden Sie nicht auf der Schöpfkelle.
- Bringen Sie die Schöpfkelle nicht in direkten Kontakt mit den heißen, zugänglichen Teilen des Kochfeldes.
- Zulässiger Temperatur: + 220 °C



4.4. KOCHVORBEREITUNGEN MIT DER APP

Preci Probe als Thermometer

Stellen Sie in der hOn App die Zieltemperatur ein, die Sie erreichen möchten, führen Sie den Preci Probe-Temperaturfühler in das Lebensmittel ein oder tauchen Sie ihn mit seinem Zubehör in Flüssigkeiten ein. In der App sehen Sie, wie die Temperatur ansteigt, bis die Zieltemperatur erreicht ist. Der Preci Probe hilft Ihnen dabei, die Temperatur für alle Arten von Lebensmitteln konstant aufrechtzuerhalten und zu überwachen. Er kann nicht verwendet werden, wenn die Funktion „Unterstütztes Garen“ in Betrieb ist.

Unterstütztes Garen: Funktion „Cook with me“

Wählen Sie aus den Rezepten der hOn App oder aus den Sonderprogrammen aus, folgen Sie Schritt für Schritt der Zubereitung und das Kochfeld stellt dann automatisch die Parameter für die gewählte Garmethode ein.

Sous Vide

Garmethode, bei der die Lebensmittel in einen Vakuumbbeutel gegeben und in einem Wasserbad mit niedriger Temperatur gegart werden.

Die auf diese Weise zubereiteten Speisen sind saftiger und zarter und behalten ihre Nährstoffe, was sie gesünder und schmackhafter macht.

Öffnen Sie in der hOn App die gewünschte Lebensmittelkategorie und wählen Sie diese Garmethode aus. Geben Sie die vakuumierten Lebensmittel in einen Topf mit Wasser, und das Induktionskochfeld stellt automatisch die richtige Temperatur für ein perfektes Ergebnis ein.

Grill

Wählen Sie in der hOn-App die Lebensmittelkategorie und diese Garmethode aus. Das Induktionskochfeld bringt den Grill in der vorgegebenen Zeit automatisch auf die richtige Temperatur.

Köcheln

Die Köchelfunktion ist ideal zum Garen von Saucen, Eintöpfen, Schmorgerichten und allen Zubereitungen mit einer durchschnittlich langen Garzeit.

Die Automatikfunktion der hOn-App bringt die Speisen schonend auf eine leicht köchelnde Temperatur und hält diese während des gesamten Garvorgangs.

Dampfgaren

Mit der Dampfgarfunktion können Sie Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Fisch in Töpfen mit Dampfkorb dämpfen. Das Garen im Dampf ist schneller als das Kochen. Da die Lebensmittel nicht in eine Flüssigkeit getaucht werden, werden weniger Nährstoffe herausgelöst, der Vitamingehalt bleibt erhalten und der Geschmack und die Struktur werden kompakter und angenehmer.

Wenden Sie sich bei Bedarf an das autorisierte Servicezentrum.

5. LEITFADEN ZUM GAREN

5.1. LEISTUNGSTABELLE

ENERGIESTUFE	ART DES GARENS	EMPFOHLENE VERWENDUNG
14/15 BOOSTER	Schnelles Erhitzen, Booster	Ideal zum Pfannenrühren, Anbraten, Aufkochen von Suppe und kochendem Wasser
11-13	Braten, Grillen, Sieden	Ideal zum Anbraten, Sautieren, Kochen von Nudeln, Frittieren, Grillen
5-10	Schmoren, Garen	Ideal zum Vorwärmen von Eintöpfen, sanften Kochen, Garen, langem und kontinuierlichem Braten (Reis, Braten, Pfannkuchen*)
3-4	Köcheln, Warmhalten, langsames Garen	Ideal für langsam kochende Rezepte, sanft köchelnde Sahnesaucen und Flüssigkeit
1-2	Schmelzen, Flüssigkeit halten, Auftauen	Sanftes Erwärmen von kleinen Mengen an Lebensmitteln, langsames Erwärmen, Schmelzen und Halten von flüssiger Schokolade**
AUS	-	-

* Brät den Pfannkuchen weiter auf Stufe 5-6.

** Schmelzstufe 2, wenn es zu schmelzen beginnt, auf Stufe 1 wechseln, um die Flüssigkeit zu halten.

5.2. KOCHTABELLE

LEBENSMITTEL-KATEGORIE	REZEPT	Vorheizen		Kochen
		Heizphase	Energiestufe	Energiestufe
Nudeln und Reis	Nudeln	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 11
	Reispudding	Erhitzen von Milch	13 - 15	6 - 8
	Gekochter Reis	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8
	Risotto	Pfannenrühren und Braten	13 - 15	6 - 8
Fleisch	Gebratenes Fleisch	Pfannenrühren und Braten	10 - 13	6 - 11
	Gegrilltes Steak	Grill vorheizen	10 - 13	10 - 13
	Würstchen und Hamburger	Grill vorheizen	10 - 11	10 - 13
	Hühnerstücke	Pfanne vorheizen	10 - 11	6 - 10
	Paniertes Steak	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13
Fisch	Gegrillter Fisch	Grill vorheizen	10 - 13	8 - 10
	Fischfilet	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10
	Shrimps und Garnelen	Pfannenrühren	10 - 13	10 - 13
Gemüse und Hülsenfrüchte	Frische Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14
	Gefrorene Bratkartoffeln	Öl erhitzen*	14	11 - 14
	Gegrilltes Gemüse	Grill vorheizen	6 - 11	10 - 13
	Paprika, Zucchini und Auberginen	Pfanne vorheizen	6 - 11	10 - 13
Eier und Eiprodukte	Hart gekochte Eier	Erhitzen von Wasser	14 - 15	6 - 8
	Spiegeleier	Pfannenrühren	10 - 13	8 - 10
	Pfannkuchen/Pancakes	Pfanne vorheizen	6 - 11	5 - 7
Saucen, Cremes und Desserts	Tomatensauce	Erhitzen von Sauce	4 - 6	2 - 4
	Geschmolzener Käse	Schmelzen	6 - 11	2 - 5
	Sahne und Vanillepudding	Erhitzen der Sahne	4 - 6	2 - 4
	Geschmolzene Schokolade	Schmelzen	1 - 2	1
	Butter	Schmelzen	1 - 3	1 - 3

6. PFLEGE UND REINIGUNG

6.1. ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

Durch regelmäßiges Reinigen kann die Lebensdauer des Gerätes erhöht werden.

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie immer Kochgeschirr mit einem sauberen Boden.
- Kratzer auf der Oberfläche haben keinen Einfluss auf die Funktionsweise.
- Verwenden Sie einen speziellen Reiniger, der für die Oberfläche des Kochfeldes geeignet ist.
- Verwenden Sie einen speziellen Schaber für das Glas.

6.2. REINIGEN DES KOCHFELDES

Vergewissern Sie sich, dass die Kochzonen ausgeschaltet sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Beachten Sie stets die empfohlenen Reinigungshinweise und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen könnten.

a) FETTIGER BODEN

Dieses Produkt wird für diese Art von Szenarien empfohlen: Spritzer, die beim Braten oder Grillen von Fleisch entstehen.

- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Nehmen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und entfernen Sie dann den Topf.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einem Tuch und einer Spülmittellösung.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

b) ZUCKRIGER BODEN

Dieses Verfahren wird für Lebensmittel empfohlen, die aufgrund ihres hohen Zuckergehalts sofort entfernt werden müssen, um eine Beschädigung der Kochfeldfläche zu vermeiden (Sirup, Konfitüre oder Konserven).

- Wenn das Kochfeld noch warm ist, saugen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und nehmen Sie den Topf dann heraus.
- Gegebenenfalls empfehlen wir die Verwendung eines Schabers in einem spitzen Winkel, um verbleibende Rückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einer Spülmittellösung und trocknen Sie sie mit einem Küchenpapier ab.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

c) STÄRKEHALTIGER BODEN

Dieses Reinigungsverfahren wird für die folgenden Lebensmittel empfohlen: Nudeln, Reis und Kartoffeln.

- Nehmen Sie die überschüssige Flüssigkeit um den Topf herum mit Küchenpapier auf und entfernen Sie dann den Topf.
- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
- Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um eventuelle Stärkerückstände anzufeuchten. Lassen Sie es ein paar Minuten ruhen.
- Reinigen Sie die Kochfläche mit einem Tuch und einer Spülmittellösung.
- Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- Reinigen Sie das Kochfeld gegebenenfalls ein zweites Mal mit heißem Wasser und einem Reiniger für Induktionskochfeldgläser.

HINWEIS: Bitte beachten Sie diese Hinweise auch bei Wasserringen, Kalkringen, Fettflecken.

d) METALLISCH GLÄNZENDE VERFÄRBUNG

Verwenden Sie eine Lösung aus Wasser und Essig und reinigen Sie die Glasoberfläche mit einem Tuch.

7. AUSFALLANZEIGE UND INSPEKTION

7.1. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Wohnbereich vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente sprechen nicht an.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente, indem Sie den Abschnitt „Funktionsweise des Produkts“ konsultieren.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befinden sich Wasserrückstände auf den Bedienelementen oder Sie üben nicht den richtigen Druck auf die Unterseite aus.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich um das Touch-Bedienfeld herum trocken ist und verwenden Sie den richtigen Druck, wenn Sie die Bedienelemente berühren.
Das Glas wurde zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeigneter, abrasiver Scheuerschwamm oder Reinigungsprodukte wurden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe die Abschnitte „Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs“ und „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe knistern oder knacken.	Dies kann durch die Herstellungsweise Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Lagen aus unterschiedlichen Metallen, die unterschiedlich vibrieren).	Das ist normal für Kochgeschirr und deutet nicht auf einen Fehler hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises, brummendes Geräusch, wenn es bei hohen Temperaturen verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionskochtechnologie verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder komplett aufhören, wenn Sie die Temperatur senken.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein Lüfter im Induktionskochfeld wurde eingeschaltet, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann auch dann weiter laufen, wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wurde.	Das ist normal und erfordert keinen Eingriff. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an der Wand aus, solange der Lüfter noch läuft.
Die Töpfe werden nicht heiß und auf der Anzeige wird „U“ angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann den Topf oder die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet sind. Das Induktionskochfeld kann den Topf oder Pfanne nicht erkennen, weil er zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert wurde.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr für das Induktionskochfeld. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie den Topf oder Pfanne und stellen Sie sicher, dass der Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.
Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich selbst unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Koch-Timer-Anzeige).	Technische Störung.	Bitte notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

7.1.2. FEHLERCODES

FEHLERCODE	ANZEIGEREGEL		MASSNAHMEN
E0			ASA anrufen
	Vorne links		
E1			ASA anrufen
	Vorne links		
E2			ASA anrufen
	Vorne links		Manuelle Konfiguration anhand des Benutzerhandbuchs durchführen
E3			ASA anrufen
			ASA anrufen
	Vorne links		ASA anrufen
E4	links	rechts	ASA anrufen
			ASA anrufen
			ASA anrufen
			Netzspannung mit Hilfe des Benutzerhandbuchs prüfen, wenn sie OK ist, ASA anrufen
			Netzspannung mit Hilfe des Benutzerhandbuchs prüfen, wenn sie OK ist, ASA anrufen
			Netzphasensignal und -frequenz überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
			Netzkabel und Differenzialthermostat überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
E5			Abkühlung abwarten, Fremdkörper reinigen und/oder entfernen
	Vorne links		ASA anrufen
E6	Cz4	Cz1	ASA anrufen
	Cz3	Cz2	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
E7	Cz4	Cz1	ASA anrufen
			ASA anrufen
	Cz3	Cz2	ASA anrufen
E8	Cz4	Cz1	Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
			Die Installationsanforderungen anhand des Benutzerhandbuchs überprüfen, wenn sie OK sind, ASA anrufen
	Cz3	Cz2	
E9			Manuelle Konfiguration anhand des Benutzerhandbuchs durchführen
	Vorne links		ASA anrufen

*ASA = Servicezentrum

8. UMWELTSCHUTZ UND ENTSORGUNG

8.1. MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Empfehlungen zum Erhalt der besten Ergebnisse:

Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.

Wenn möglich, lassen Sie den Deckel während des Kochens auf den Töpfen.

Kochen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit einer minimalen Menge Wasser, um die Kochzeit zu verkürzen.

Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, um den Energieverbrauch und die Kochzeit weiter zu reduzieren.

Stellen Sie den Topf in die Mitte der umrandeten Kochzone des Kochfeldes.

8.2. ABFALLENTSORGUNG UND UMWELTSCHUTZ

Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen (die sich negativ auf die Umwelt auswirken können) sowie (wiederverwendbare) Grundelemente.



Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher können einen wichtigen Beitrag leisten, um zu gewährleisten, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

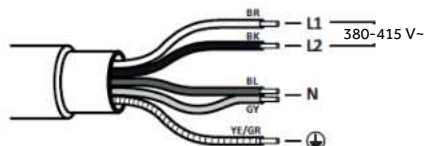
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
 - Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.
- In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines neuen Geräts wird das alte vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

9. INSTALLATION

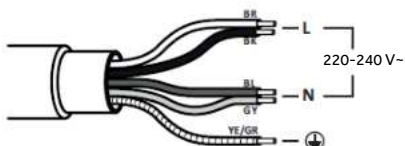
Elektrischer Anschluss

Stromversorgungskabel: Das Gerät ist mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet, das an das Hausstromnetz angeschlossen werden muss. Identifizieren Sie die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten je nach Art der Hausstromversorgung anhand des entsprechenden Diagramms. Auf dem Typenschild sind auch die zulässige Anschlussspannung für dieses Gerät und die entsprechende Leistungsaufnahme angegeben.

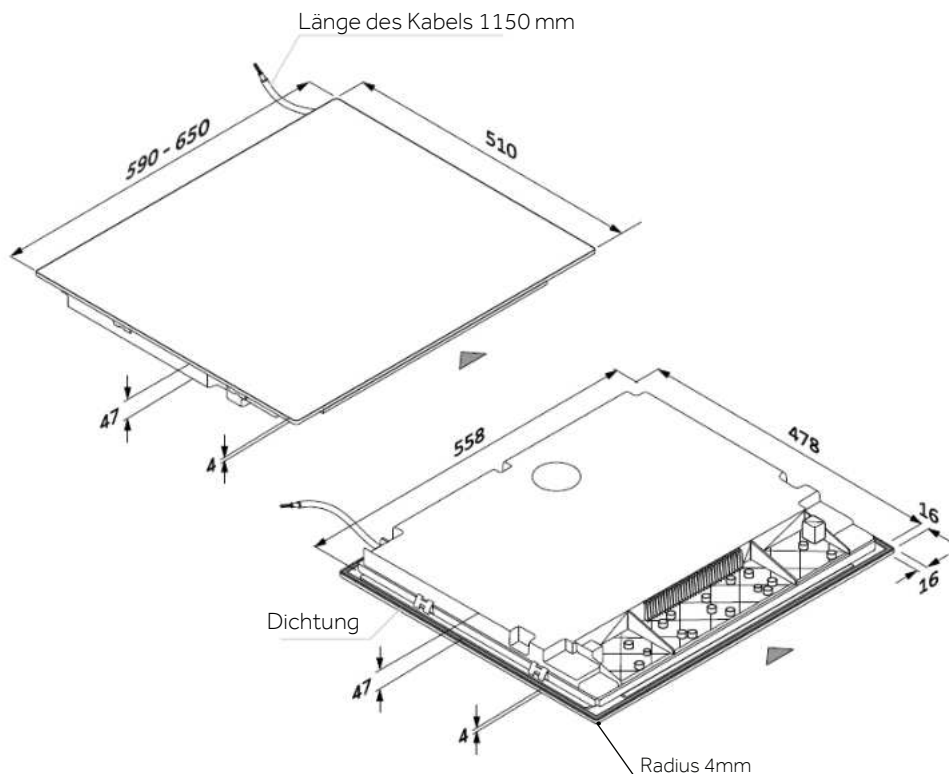
220-240 V/380-415 V 2N~

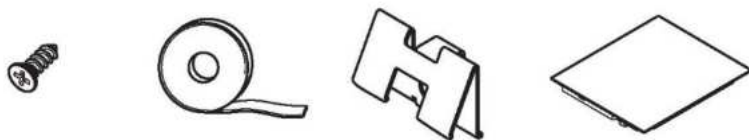


220-240 V

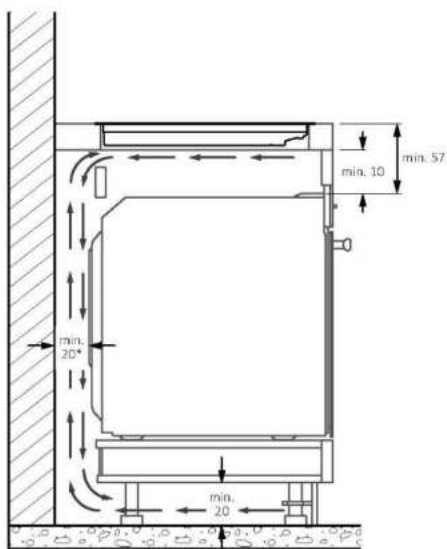
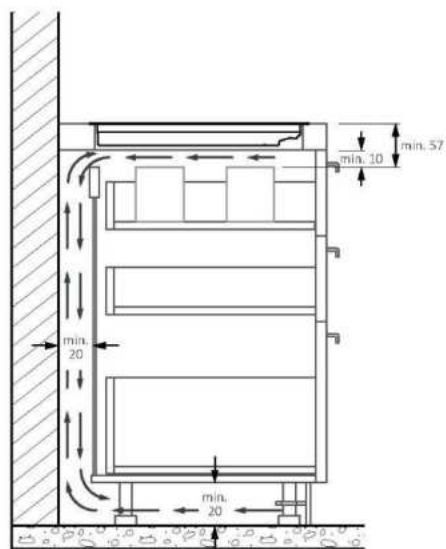
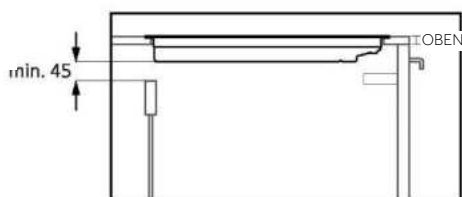
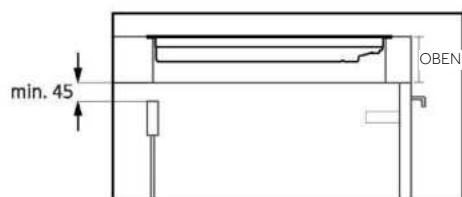


KOCHFELD 60-65 cm



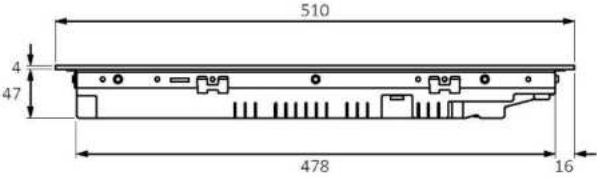


ABSCHNITTE - BREITE 60 und 65

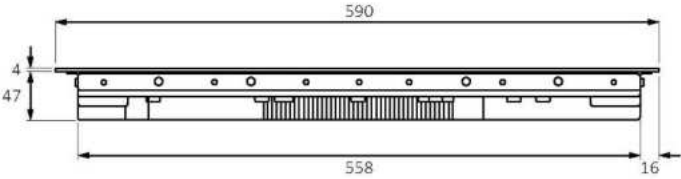


*Für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts muss der Luftstrom unter dem Kochfeld gemäß der Installationsanleitung gewährleistet sein.

KOCHFELD 60 cm

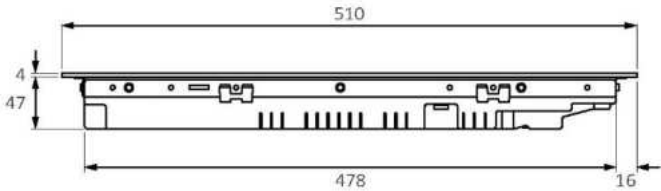


Seitenansicht

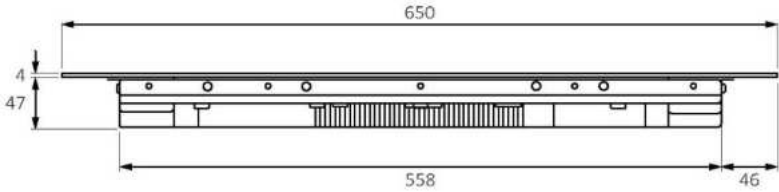


Vorderansicht

KOCHFELD 65 cm

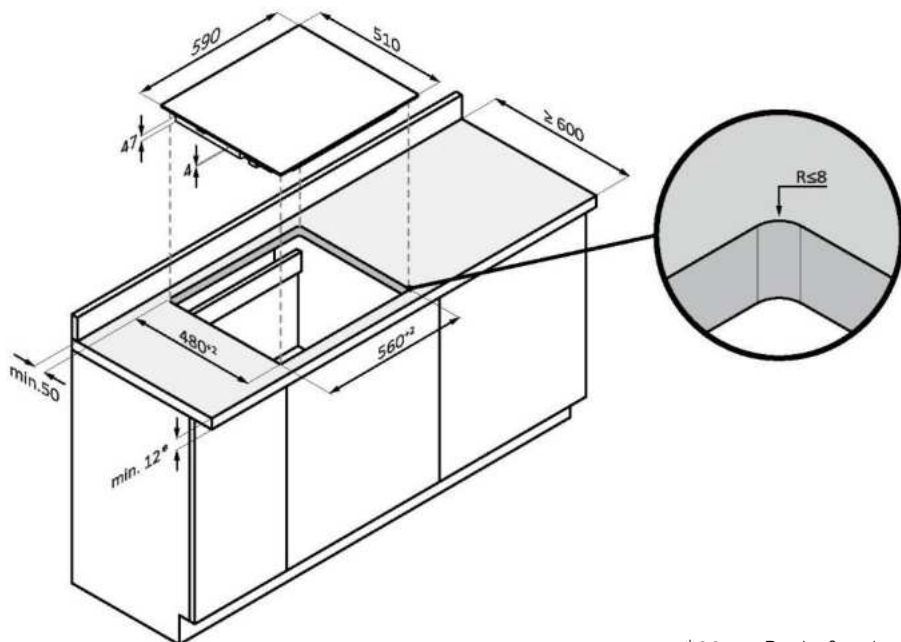


Seitenansicht



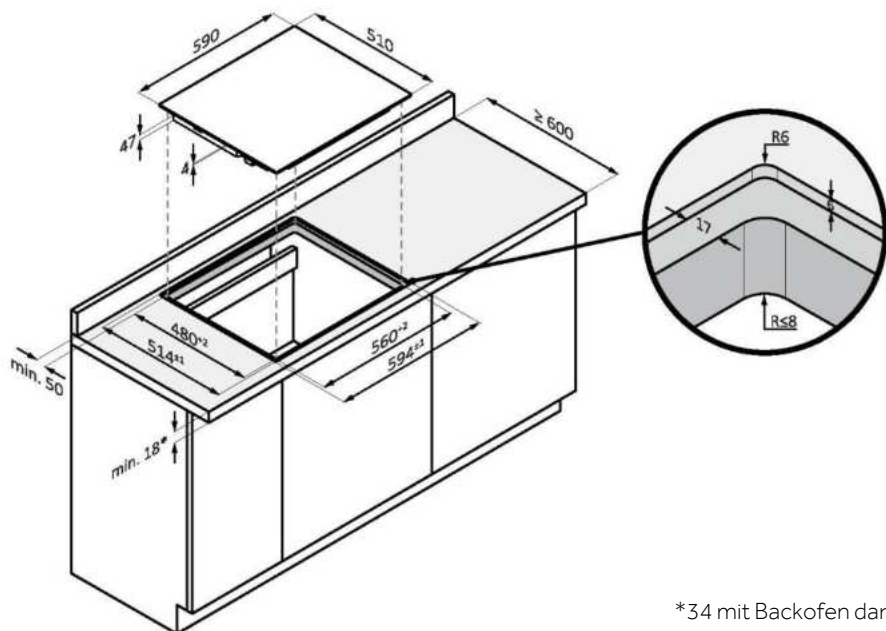
Vorderansicht

STANDARDMÄSSIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN von 60



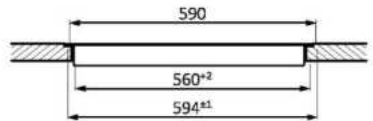
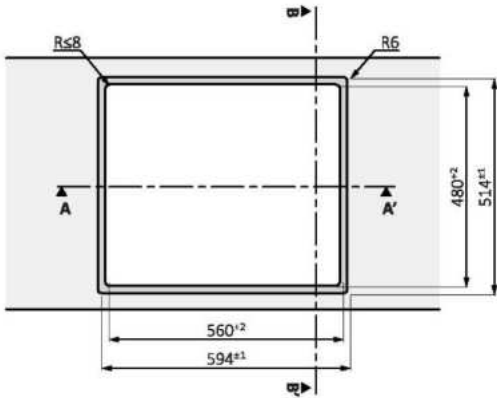
*28 mit Backofen darunter

BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN VON 60

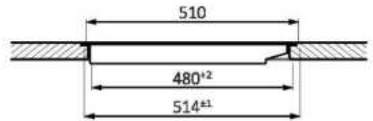


*34 mit Backofen darunter

BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN VON 60

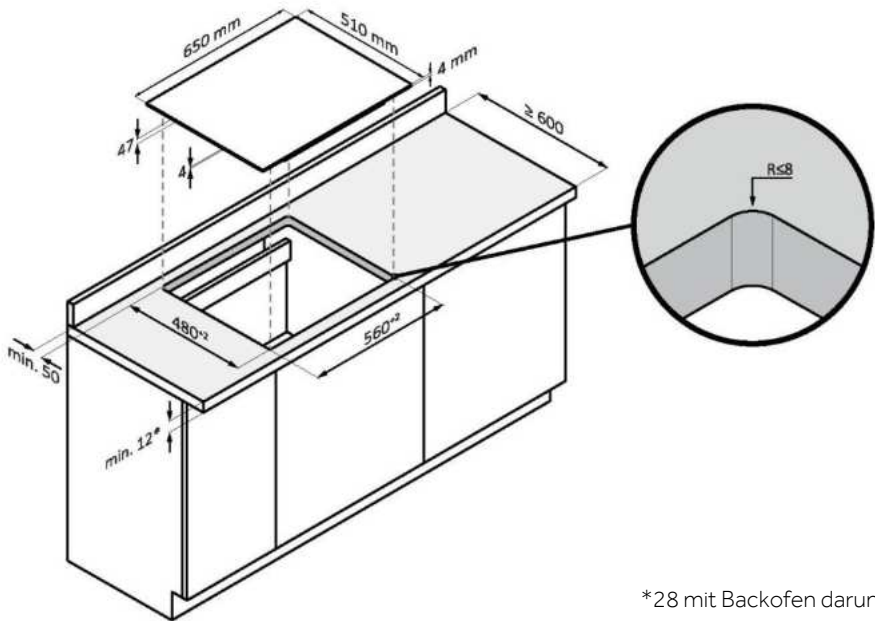


Abschnitt AA'



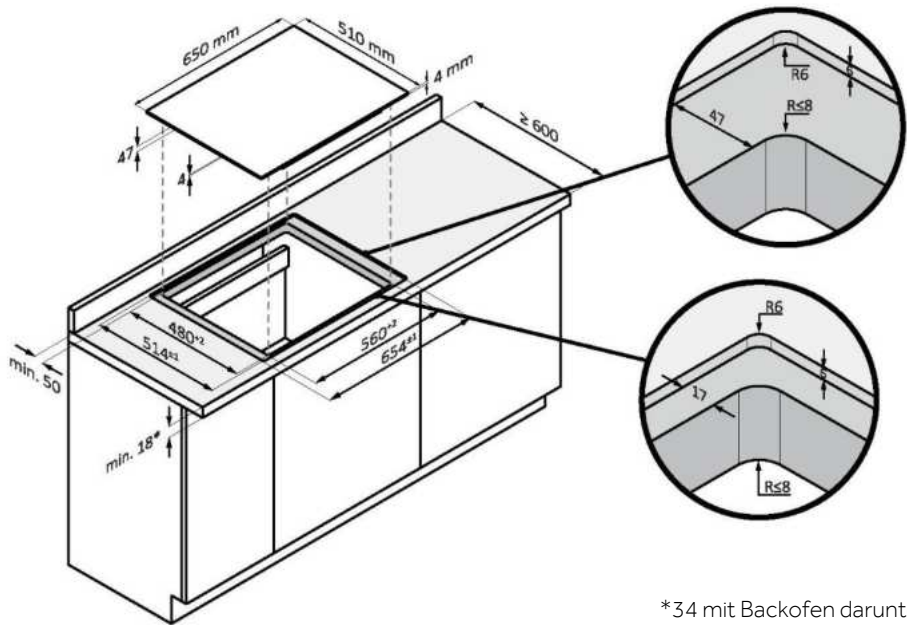
Abschnitt BB'

STANDARDMÄSSIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN von 65 OBEN



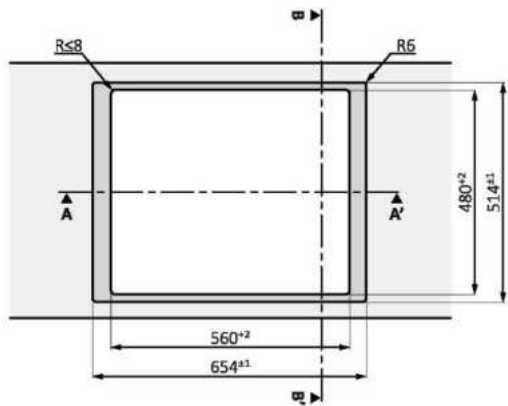
*28 mit Backofen darunter

BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN von 65

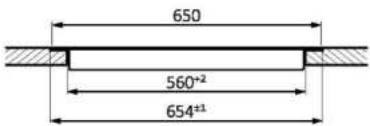


*34 mit Backofen darunter

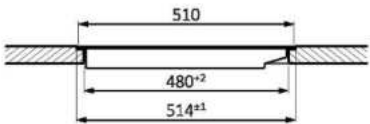
BÜNDIG EINGEBAUTE ABMESSUNGEN von 65



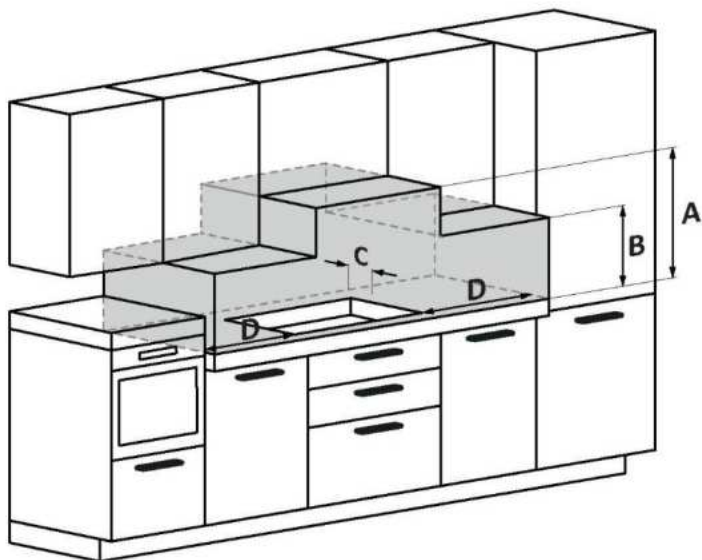
Draufsicht



Abschnitt AA'



Abschnitt BB'



A: Wir empfehlen einen Abstand von mindestens 650 mm, aber es ist besser, die Bedienungsanleitung der Haube zu konsultieren;

B: Erwägen Sie, einen funktionalen Raum für die Handhabung von Küchenwerkzeugen und von Dampf und Kondenswasser vorzusehen, die bei der Zubereitung von Speisen entstehen.

C: 35 mm von der Aussparung bis zur Rückenstütze/Platte für die Rückenstütze.

D: 35 mm von den angrenzenden Möbeln entfernt (bei einem 60 cm großen Kochfeld).

D: 55 mm von den angrenzenden Möbeln (bei einem 65 cm großen Kochfeld).

70058054 - 26/07/2024