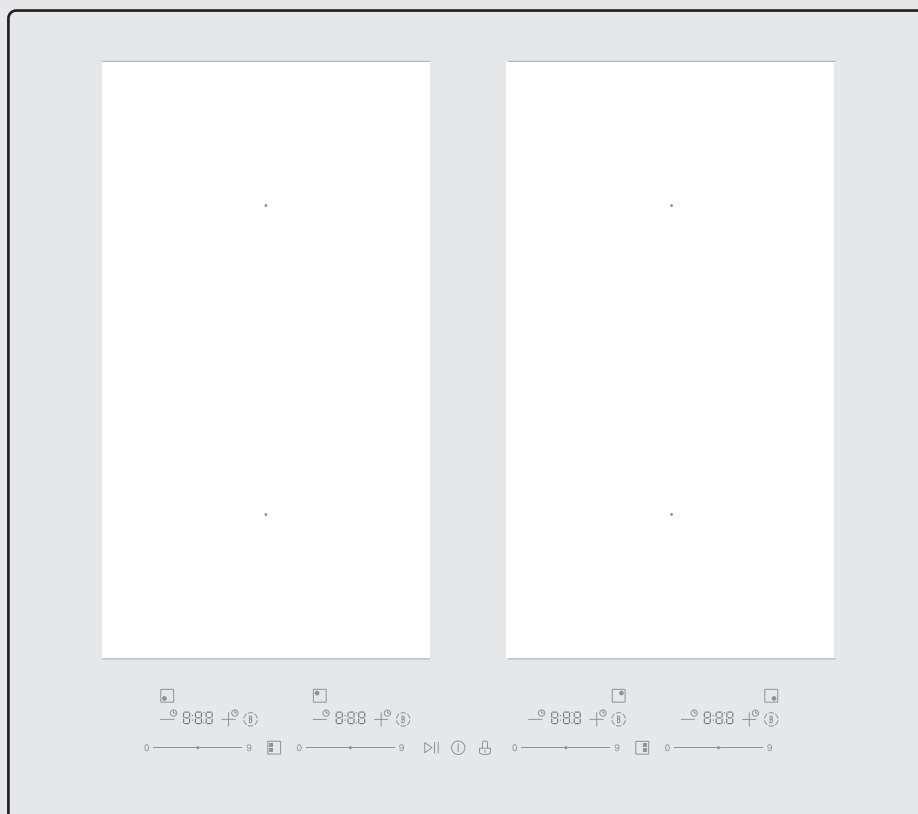




Induktionskochfeld

BEDIENUNGSANLEITUNG

MIH742F558K2

Warnung: Diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durchlesen und für ein zukünftiges Nachschlagen gut aufbewahren. Design und technische Daten unterliegen aufgrund von Produktverbesserungen unangekündigten Änderungen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler oder vom Hersteller.

Die oben dargestellte Abbildung dient nur der Veranschaulichung und kann vom tatsächlichen Produkt abweichen.

VIELEN DANK

Danke, dass Sie sich für Midea entschieden haben! Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Nutzung Ihres neuen Midea-Produkts sorgfältig durch, um sich mit dem ordnungsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts vertraut zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK	01
SICHERHEITSHINWEISE	02
TECHNISCHE DATEN	07
PRODUKTÜBERSICHT	08
TIPPS UND HINWEISE	10
INSTALLATION	12
BETRIEBSANLEITUNG	16
REINIGUNG UND PFLEGE	23
FEHLERBEHEBUNG	24
MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE	27
ENTSORGUNG UND RECYCLING	28
DATENSCHUTZHINWEISE	29

DE

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

Erläuterung von Symbolen



Gefahr

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund von äußerst entflammbaren Gasen hin.



Warnung vor elektrischer Spannung

Dieses Symbol weist auf gesundheits- und lebensbedrohliche Gefahren aufgrund elektrischer Spannung hin.



Warnung

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.



Vorsicht

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.



Achtung

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.



Anleitung befolgen

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Wartungstechniker das Gerät nur gemäß der Bedienungsanleitung bedienen und warten dürfen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/ der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit liegt uns am Herzen. Bitte lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung der Kochplatte sorgfältig durch.

INSTALLATION

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, bevor Sie Arbeiten oder Reparaturen daran vornehmen.
- Die Verbindung mit einem ordnungsgemäß verkabelten Leitungsnetz ist wichtig und zwingend erforderlich.
- Modifikationen am häuslichen Leitungsnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursachen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Vorsicht – die Kanten der Platte sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Sicherheitshinweises besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise vor der Installation und Nutzung des Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf das Gerät gestellt werden.
- Stellen Sie diese Informationen der Person bereit, die das Gerät installiert, um überhöhte Installationskosten zu vermeiden.
- Um Gefahrensituationen zu vermeiden, muss das Gerät gemäß diesen Installationsanleitungen aufgebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss mit einem Schaltkreis verbunden werden, in dem ein Trennschalter installiert ist, der für die vollständige Trennung der Stromzufuhr sorgt.
- Bei unsachgemäßer Installation des Geräts werden Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig.
- Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

DE

- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Warnung: Falls die Oberfläche zersprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um Stromschläge zu vermeiden. Dies gilt für die Oberflächen aus Glaskeramik oder ähnliche Materialien, die vor stromführenden Teilen schützen.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf die Herdoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem bedient werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochfeldern.
- Das Gerät muss während des Kochvorgangs immer beaufsichtigt sein, egal wie kurz der Kochvorgang auch dauert.
- WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen mit heißem Fett oder Öl ist sehr gefährlich und kann Brände verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, solch ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen beispielsweise mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

DE

Gebrauch und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einer kaputten oder zersplitterten Kochplatte. Falls die Oberfläche der Kochplatte zerbricht oder zerspringt, schalten Sie das Gerät umgehend am Netzschalter (Steckdose) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie die Kochplatte über die Steckdose aus, bevor Sie sie reinigen oder warten.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise können Stromschläge oder tödliche Verletzungen verursacht werden.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien über elektromagnetische Sicherheit.
- Dennoch müssen sich Personen, die einen Schrittmacher oder elektrische Implantate (wie z.B. Insulinpumpen) tragen, von ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats entsprechend beraten lassen, bevor sie dieses Gerät verwenden, um sicherzustellen, dass die Implantate nicht von den elektromagnetischen Feldern gestört werden.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr tödlicher Verletzungen.

Heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden alle zugänglichen Teile des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie Ihren Körper, Kleidung und andere Gegenstände (außer geeignetes Kochgeschirr) von der Induktionsplatte fern, bis sich die Oberfläche abgekühlt hat.
- Halten Sie Kindern fern.
- Die Griffe von Kasserollen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass sich die Stiele von Kasserollen nicht über anderen eingeschalteten Kochfeldern befinden. Halten Sie Kinder von den Griffen fern.
- Bei der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Verbrühungen und Verbrennungen.

Gefahr von Schnittverletzungen

- Die scharfe Klinge des Kochplatten-Schabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung entfernt wird. Bei der Handhabung des Schabers ist daher besondere Vorsicht geboten. Bewahren Sie den Schaber sicher und für Kinder unzugänglich auf.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise besteht die Gefahr von Schnittverletzungen.

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Beim Überkochen entsteht Rauch und übergeschwappte fettige Substanzen können anbrennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetischen Gegenstände (wie z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronischen Geräte (wie z.B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese von dem elektromagnetischen Feld beeinträchtigt werden könnten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erwärmen oder Heizen von Räumen.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochfelder und die Kochplatte wie in der Bedienungsanleitung beschrieben aus (d.h. über die Touch-gesteuerten Tasten). Verlassen Sie sich nach dem Herunternehmen von Töpfen nicht auf die Topf-Erkennungsfunktion zum Ausschalten der Kochfelder.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen nicht auf dem Gerät sitzen, stehen oder daran hochklettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken oberhalb des Geräts auf. Kinder könnten auf das Gerät klettern und sich so schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder während des Betriebs des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.

- Kinder oder Personen mit Behinderungen, aufgrund derer ihre Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer für sie verantwortlichen und kompetenten Person hinsichtlich der Nutzung des Geräts angeleitet werden. Diese Person muss sicher sein, dass sie das Gerät ohne Risiken für sich selbst oder ihre Umgebung verwenden können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist spezifisch in der Bedienungsanleitung erläutert. Alle anderen Wartungsarbeiten sind von qualifizierten Technikern durchzuführen.
- Reinigen Sie die Kochplatte nicht mit einem Dampfreiniger.
- Stellen Sie sich nicht auf die Kochplatte.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten und ziehen Sie Töpfe nicht über die Glasoberfläche, da anderenfalls die Glasplatte zerkratzen könnte.
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder anderen aggressiven Scheuermittel für die Reinigung der Kochplatte, da diese die Glasplatte zerkratzen könnten.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u.a.:
 - In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - In Gutshäusern;
 - Von Gästen in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungseinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und dessen zugänglichen Oberflächen werden während des Betriebs heiß.
- Achten Sie darauf, nicht die Heizelemente zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurden oder die von ihm in der Gebrauchsanleitung als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann Unfälle verursachen.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Induktionskochplatte.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und lesen Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung sorgfältig durch, um sich mit der Installation und Nutzung des Geräts vertraut zu machen.

Informieren Sie sich im Kapitel mit den Installationsanleitungen über die Installation des Geräts.

Lesen Sie alle Sicherheitsinformationen vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/ Installationsanleitung für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.

TECHNISCHE DATEN

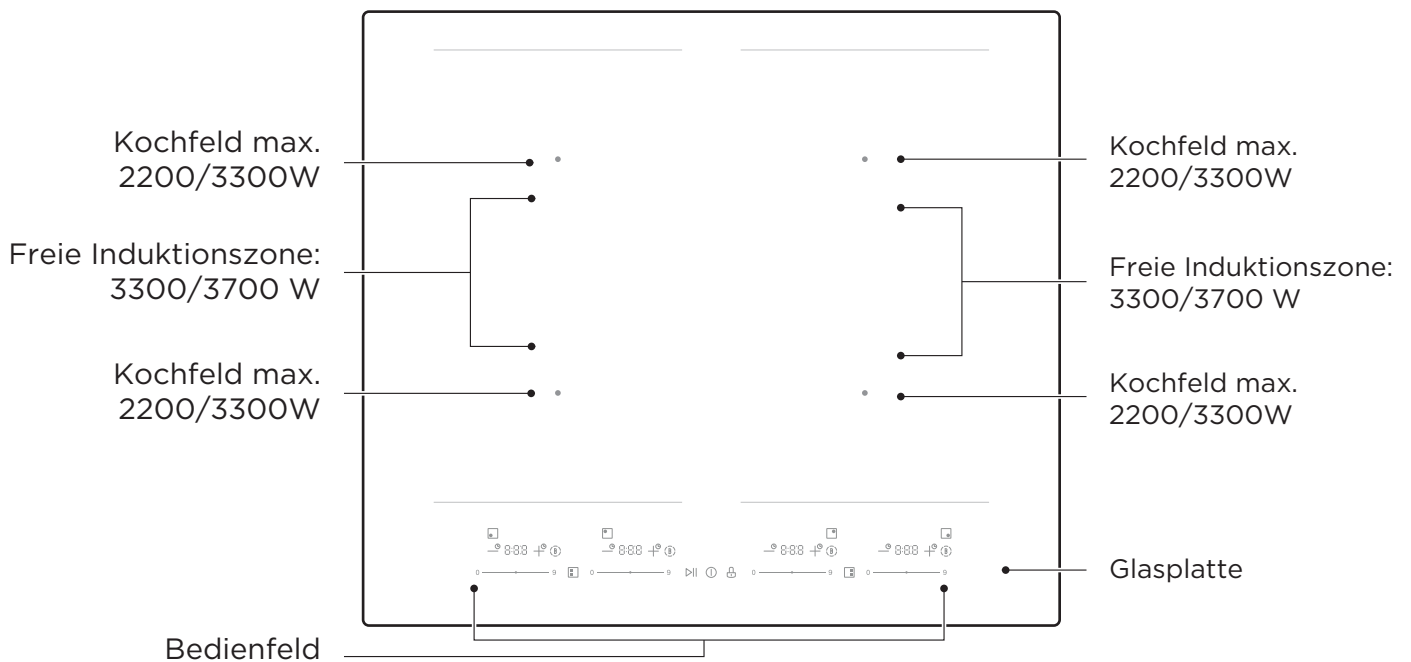
Induktionskochfeld	MIH742F558K2
Kochfelder	4 Felder
Spannung	220-240V~ 50Hz oder 60Hz
Anschlusswert	7400W
Abmessungen B×T×H (mm)	590X520X53
Einbaumaße A×B (mm)	560X480

Die Angaben zu Gewicht und Abmessung sind Schätzungen. Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen können sich die technischen Daten und das Design ohne Vorankündigung ändern.

DE

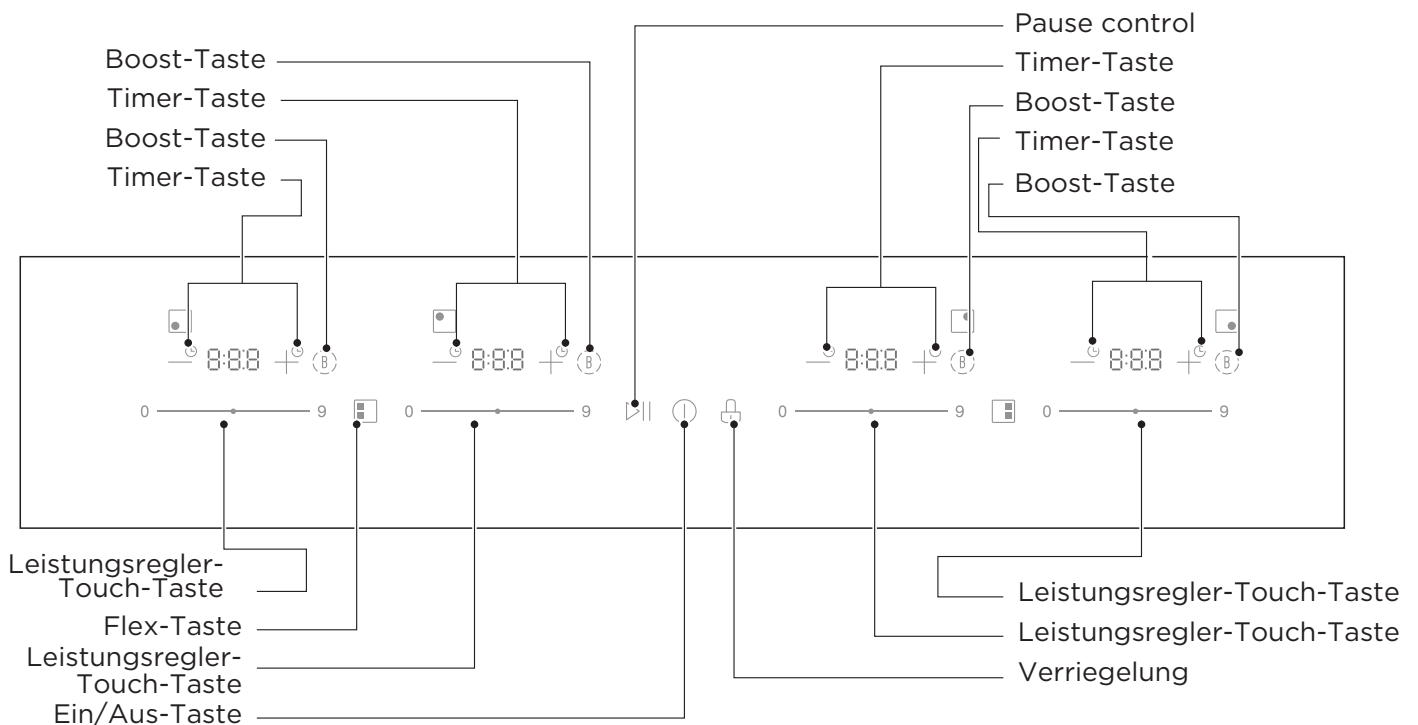
PRODUKTÜBERSICHT

Kochflächen



DE

Bedienfeldlayout

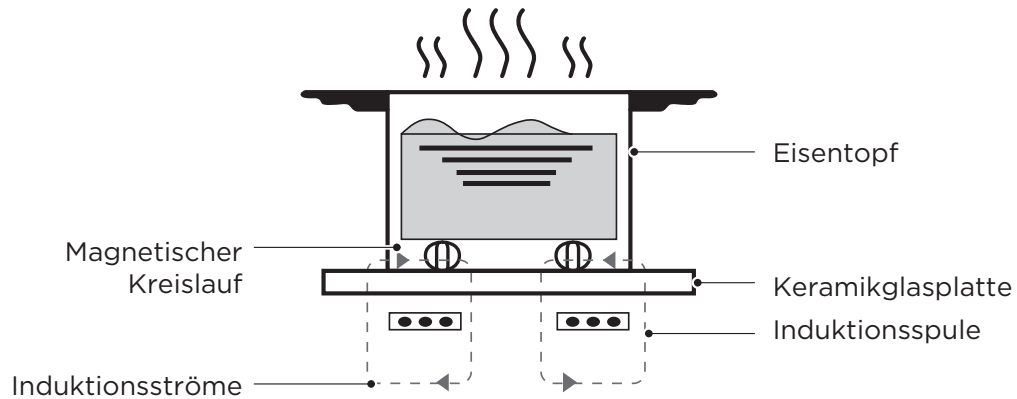


HINWEIS

Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur zur Erläuterung und können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Funktionsweise

Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Technologie, bei der elektromagnetische Vibrationen direkt im Topf Hitze erzeugen anstatt indirekt durch Erhitzung der Glasplatte. Das Glas wird nur heiß, weil im Endeffekt der Topf heiß wird.



Vor dem Gebrauch Ihrer neuen Kochplatte

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere den Abschnitt mit den „Sicherheitshinweisen“.
- Entfernen Sie Schutzfolien, sofern diese noch an der Kochplatte vorhanden sind.

DE

TIPPS UND HINWEISE

-  Beim Frittieren ist Vorsicht geboten, da Öl und Fett sehr schnell heiß werden, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei äußerst hohen Temperaturen können sich Öl und Fett entzünden; es besteht also ein erhöhtes Brandrisiko.

Tipps

- Wenn die Speisen anfangen zu kochen, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Durch die Verwendung eines Deckels können die Kochdauer reduziert und aufgrund des Einschlusses der Wärme Energie gespart werden.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochdauer zu reduzieren.
- Starten Sie mit einer hohen Temperatureinstellung und reduzieren Sie diese, wenn die Speisen erwärmt sind.

Reis garen/ kochen

- Das Garen findet bei Temperaturen unterhalb des Siedepunkts statt, bei ungefähr bei 85°C, wenn die ersten Blasen an die Oberfläche der Flüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da sich die Aromen langsam entfalten, ohne dass dabei die Speisen zerkocht werden. Es wird auch empfohlen, Soßen auf Ei-Basis oder mit Mehl angedickte Soßen unterhalb des Siedepunkts zu kochen.
- Bei einigen Rezepten, wie z.B. beim Kochen von Reis anhand von Absorbierung, sind höhere Einstellungen als die niedrigste Einstellung erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Speisen in der vorgegebenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

DE

Steaks anbraten

Für die Zubereitung saftiger, köstlicher Steaks:

1. Nehmen Sie das Fleisch 20 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank.
2. Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die Pfanne und legen Sie das Fleisch dann in die Pfanne.
4. Wenden Sie die Steaks während des Bratens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke der Steaks ab und wie sehr Sie die Steaks durchbraten möchten. Die Zeit variiert von 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Fleisch, um zu sehen, wie durchgebraten es ist – je fester, desto mehr ist es „durch“.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller liegen, damit es noch weicher wird.

Unter Rühren anbraten

1. Verwenden Sie einen geeigneten flachen Wok oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Hilfsgegenstände vor. Bei dieser Art des Kochens sollte alles sehr schnell gehen. Falls Sie eine große Menge an Zutaten haben, kochen Sie diese in mehreren Durchgängen mit kleineren Mengen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Teelöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst Fleisch, legen Sie es zur Seite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann Gemüse. Sobald das Gemüse heiß aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie dann das Fleisch und die Soße hinzu.
6. Verrühren Sie die Zutaten vorsichtig, bis alles gleichmäßig erwärmt ist.
7. Servieren Sie das Gericht umgehend.

Erfassung kleiner Gegenstände

Falls Sie einen Topf ungeeigneter Größe oder mit nicht magnetischem Boden (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Kochplatte zurücklassen, geht das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus über. Das Gebläse läuft noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen.

Temperatureinstellungen

Die nachfolgenden Einstellungen sind Richtwerte. Die exakte Einstellung ist von unterschiedlichen Faktoren abhängig, u.a. vom Geschirr und der zu kochenden Menge. Experimentieren Sie, bis Sie die für Sie optimalen Einstellungen gefunden haben.

Temperatur	Empfehlungen
1 - 2	• Sanftes Erwärmen kleinerer Mengen an Speisen • Schokolade, Butter und andere Zutaten, die leicht anbrennen, schmelzen • sanftes Garen • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 - 6	• Eierkuchen
7 - 8	• Andünsten • Nudeln kochen
9/P	• Braten unter Rühren • Schnell anbraten • Suppe aufkochen • Wasser kochen

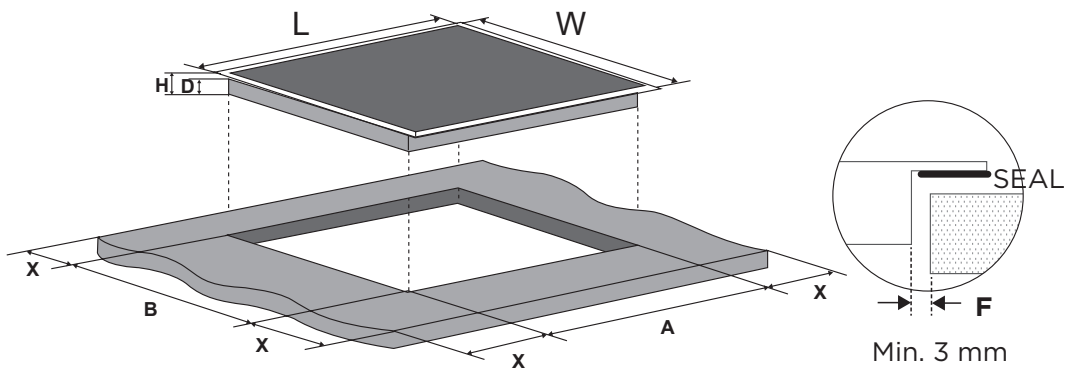
DE

INSTALLATION

Installationsort

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den Angaben in der Abbildung aus.
 Um die Öffnung herum ist für die Installation und Nutzung des Geräts ein Mindestabstand von 5 cm zu berücksichtigen. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 mm dick ist. Wählen Sie eine hitzebeständige und isolierte Arbeitsfläche aus (Holz und ähnliche fasrige oder wasserabsorbierende Materialien dürfen nur dann verwendet werden, sofern sie imprägniert sind), um Stromschläge und Verformungen aufgrund abgestrahlter Wärme zu vermeiden. Siehe nachfolgende Abbildung:

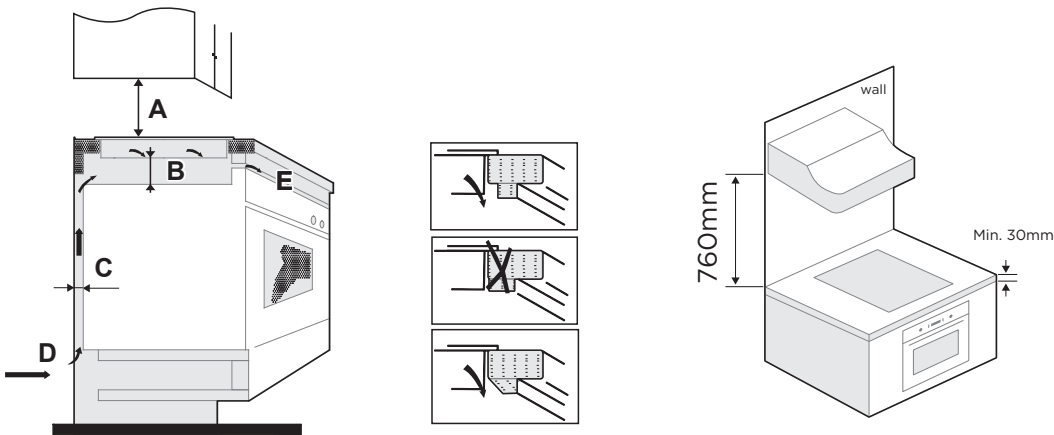
! Hinweis: Die Sicherheitsabstände zwischen den Seiten der Kochplatte und den Innenseiten der Arbeitsfläche müssen mindestens 3 mm betragen.



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mini.	3 mini.

Es ist wichtig, dass die Induktionskochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte in einem guten Zustand ist. Siehe nachfolgende Abbildung.

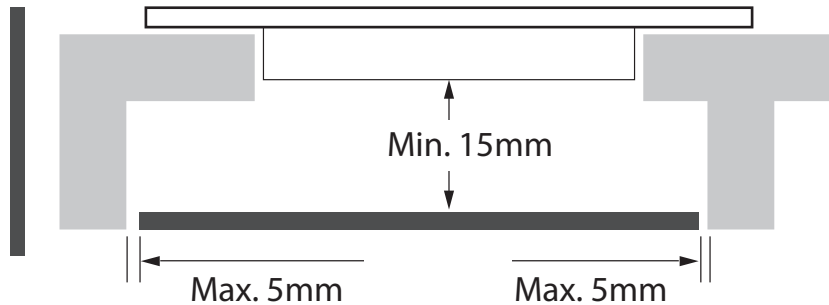
! Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und einem darüber hängenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760 mini.	15 mini.	20 min.	Lufteintritt	Luftaustritt 2mm

WARNUNG: Adäquate Belüftung gewährleisten

Sorgen Sie dafür, dass die Kochplatte immer gut belüftet ist und die Lufteintritte und Luftaustritte nicht blockiert sind. Um den versehentlichen Kontakt mit der überhitzten Unterseite der Kochplatte oder Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, muss ein Holzeinsatz mit einem Mindestabstand von 15 mm zur Unterseite der Kochplatte hin installiert werden. Beachten Sie dafür folgende Abbildung.



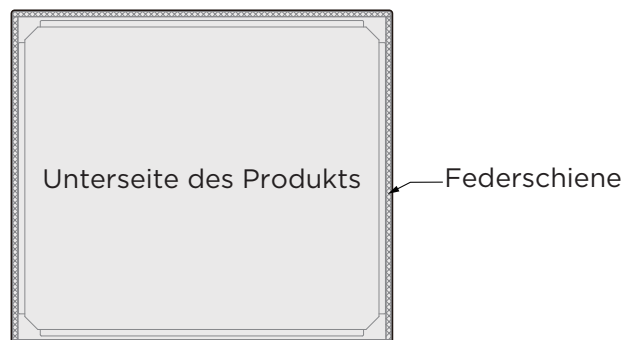
- ⚠ An der Außenseite der Kochplatte befinden sich Ventilationsöffnungen. Sie MÜSSEN dafür sorgen, dass diese Öffnungen durch die Installation der Kochplatte in der Arbeitsfläche nicht blockiert werden.
- ⚠ • Bitte beachten Sie, dass der Kleber, der Kunststoff- oder Holzmaterialien mit Möbeln verbindet, Temperaturen von 150 °C standhalten können muss, um ein Lösen der Platte zu verhindern.
- Die Rückwand sowie angrenzende und umliegende Oberflächen müssen in der Lage sein, Temperaturen von 90 °C standzuhalten.

Vergewissern Sie sich vor der Installation, dass:

- Die Arbeitsfläche viereckig und gerade ist und keine Bauteile die Platzanforderungen einschränken.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Sofern die Kochplatte über einem Herd installiert wird, der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet ist.
- Die Installation alle Mindestabstände berücksichtigt und mit den geltenden Normen und Vorschriften konform ist.
- Ein geeigneter Trennschalter für die vollständige Trennung des Netzstroms in der festen Verdrahtung integriert und gemäß örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften und Regulationen befestigt und positioniert ist.
- Dass der Trennschalter zugelassen ist und über einen Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (bzw. an allen aktiven [Phasen-]Leitern, sofern dies gemäß den örtlich geltenden Verdrahtungsvorschriften für diese Art von Anforderungen zulässig ist) verfügt.
- Der Trennschalter nach der Installation der Kochplatte für den Nutzer leicht zugänglich ist.
- Sie sich an das örtliche Bauamt wenden oder Durchführungsvorschriften konsultieren, falls Sie Fragen zur Installation haben.
- Wandflächen in der Umgebung der Kochplatte mit hitzebeständigen und einfach zu reinigenden Oberflächen (wie z.B. Keramikfliesen) ausgestattet sind.

Vor der Installation auf die Arbeitsplatte ist es notwendig, die Dichtungsleiste auf die Rückseite der Glasplatte zu kleben:

- Drehen Sie die gesamte Maschine um, so dass die Rückseite der Glasplatte sichtbar wird.
- Entnehmen Sie den Schwammstreifen aus der selbstklebenden Tasche und entfernen Sie das doppelseitige Klebeband auf der Rückseite des Schwammstreifens.
- Kleben Sie den Schwammstreifen auf die Rückseite der Glasplatte.
- Der Schwammstreifen sollte nicht über den Rand der Glasplatte hinausragen.



Vergewissern Sie sich nach der Installation, dass:

- Das Netzkabel nicht mehr über die Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Belüftung vom Äußeren des Schrankes bis zur Unterseite der Kochplatte gewährleistet ist.
- Sofern die Kochplatte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wurde, unterhalb der Kochplatte ein Wärmeschutz installiert wird.
- Der Trennschalter für den Nutzer leicht zugänglich ist.

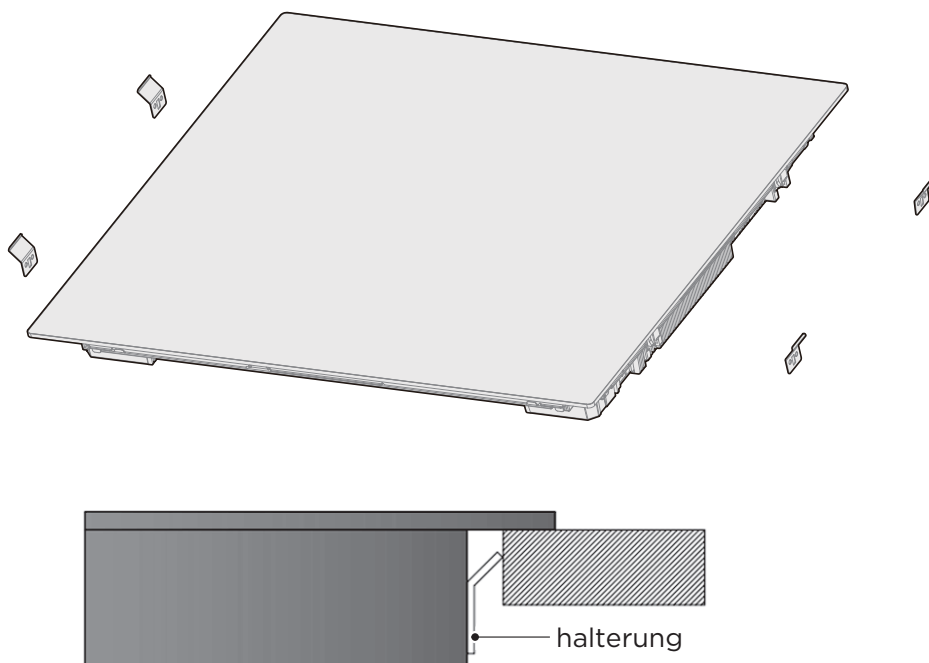
Vor dem Anbringen der Halterungen

Legen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Berühren Sie nicht die vom Gerät abstehenden Tasten.

Position der Halterungen

Befestigen Sie die Kochplatte nach der Installation über 4 Halterungen an der Unterseite der Kochplatte an der Arbeitsfläche (siehe Abbildung).

Richten Sie die Halterungen je nach Dicke der Arbeitsfläche entsprechend aus.



 Die Halterungen dürfen unter keinen Umständen mit den Innenseiten der Arbeitsfläche in Kontakt kommen (siehe Abbildung).

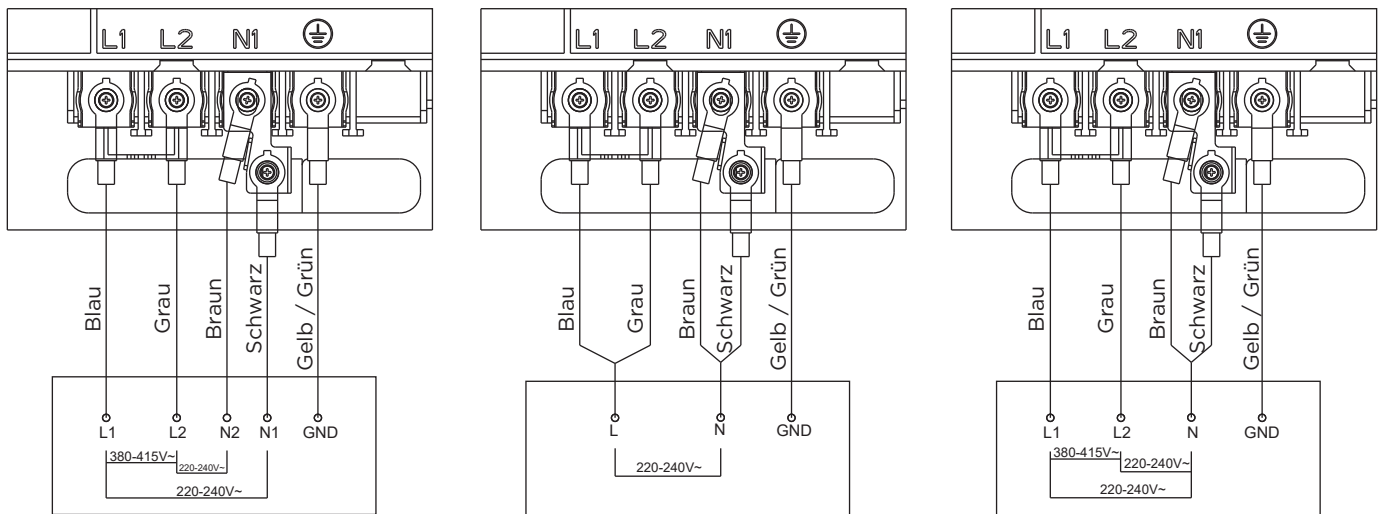
SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

1. Die Induktionskochplatte darf nur von qualifizierten Fachkräften oder Technikern installiert werden. Wir können Ihnen Fachkräfte bereitstellen. Installieren Sie das Gerät nicht eigenständig.
2. Die Kochplatte darf nicht unmittelbar über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Tiefkühler, Wäschetrockner oder einer Waschmaschine installiert werden, da anderenfalls die Elektronik der Kochplatte beschädigt werden könnte.
3. Installieren Sie die Induktionskochplatte so, dass eine optimale Wärmeableitung und somit eine bessere Leistungsfähigkeit des Geräts gewährleistet werden.
4. Die Wand und der Induktionsbereich über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Verbundschicht und der Kleber hitzebeständig sein.
6. Es dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Anschluss der Kochplatte an die Stromversorgung

- ⚠** Diese Kochplatte darf nur von einem qualifizierten Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.
Prüfen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung, dass:
1. Die Verkabelung in Ihrer Wohnung für die von der Kochplatte benötigte Leistung geeignet ist.
 2. Die Nennspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
 3. Alle Abschnitte des Netzkabels der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können.
- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungen für den Anschluss an die Stromversorgung, da anderenfalls die Gefahr von Überhitzung oder Feuer besteht.
Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommen und muss so verlegt werden, dass dessen Temperatur niemals 75°C überschreitet.
- ⚠** Lassen Sie sich von einem Elektriker beraten, ob die Verkabelung in Ihrer Wohnung ohne weitere Modifikationen geeignet ist.
Modifikationen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

DE



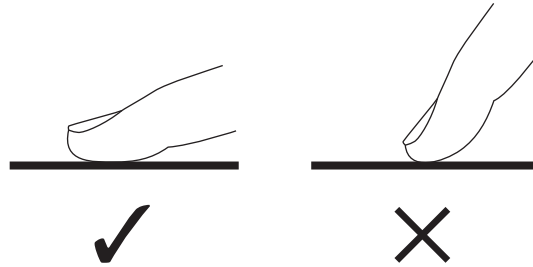
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Kundendienst mit entsprechenden Werkzeugen ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt mit der Stromversorgung verbunden, ist ein allpoliger Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten zu installieren.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrische Verbindung korrekt ist und alle Sicherheitsvorschriften eingehalten wurden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf von einem autorisierten Techniker ersetzt werden.

- ⚠** Die Unterseite des Geräts und das Netzkabel sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

BETRIEBSANLEITUNG

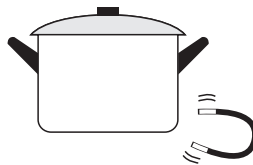
Touch-gesteuerte Tasten

- Die Tasten reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, auf die Tasten zu drücken.
- Verwenden Sie Ihren Fingerballen, nicht die Fingerspitze.
- Es ertönt ein Signalton, sobald eine Tastenberührung registriert wurde.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und nicht (von Gegenständen oder Lappen usw.) verdeckt werden. Auch dünnste Wasserfilme können dazu führen, dass sich die Tasten nur schwer bedienen lassen.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

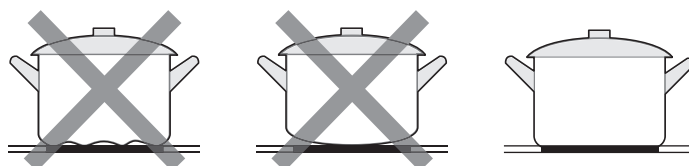
- ⚠
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionsherde geeignet sind. Beachten Sie dafür das Induktionssymbol auf der Verpackung oder an der Unterseite des Topfes.
 - Anhand eines Magnettests können Sie auch selbst prüfen, ob Ihr Geschirr geeignet ist. Halten Sie einen Magnet an die Unterseite Ihres Topfes. Wird er angezogen, ist der Topf für Induktion geeignet.
 - Falls Sie keinen Magnet haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in den zu überprüfenden Topf.
 2. Falls das Icon  nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist der Topf geeignet.
 - Geschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: purer Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Ton.



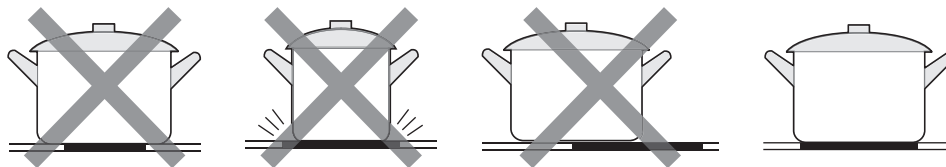
- Kochgeschirr mit Aluminiumgehalt.
- Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Dieses Kochgeschirr kann möglicherweise nicht ausreichend erkannt oder überhaupt nicht erkannt werden und erhitzt sich daher nicht ausreichend.



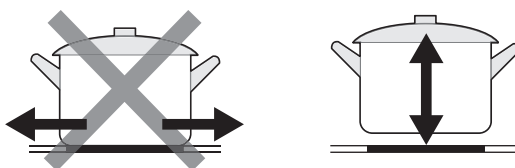
- Verwenden Sie keine Töpfe mit scharfen Kanten oder gewölbtem Boden.



- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden eben ist, flach auf der Glasplatte aufliegt und genauso groß ist wie das jeweilige Kochfeld. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser so groß ist wie die Markierung auf dem gewünschten Kochfeld. Ist der Topf etwas größer, wird die Energie mit maximaler Effizienz verwendet. Ist der Topf etwas kleiner, ist die Ausnutzung der Energie geringer. Töpfe mit einem Durchmesser von unter 140 mm werden möglicherweise nicht vom Herd erkannt. Richten Sie den Topf mittig auf dem Kochfeld aus.



- Heben Sie Töpfe immer an – schieben Sie sie nicht über die Glasplatte, da diese anderenfalls zerkratzt werden würde.



Pfannendimension

Die Kochzonen passen sich bis zu einer gewissen Grenze automatisch an den Durchmesser der Pfanne an. Jedoch muss der Boden dieser Pfanne einen Mindestdurchmesser entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, platzieren Sie die Pfanne bitte in der Mitte der Kochzone.

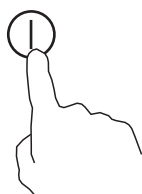
DE

Kochzone	Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	100	220
flex-Induktion	210	220x380

Verwendung

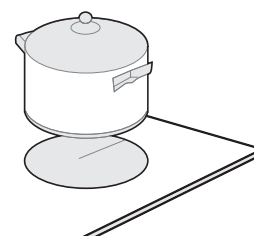
1. Kochvorgang starten

1. Halten Sie die EIN/AUS -Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und an allen Anzeigen erscheint „-“, am Gerät ist dann der Standby-Modus aktiviert.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf das gewünschte Kochfeld.

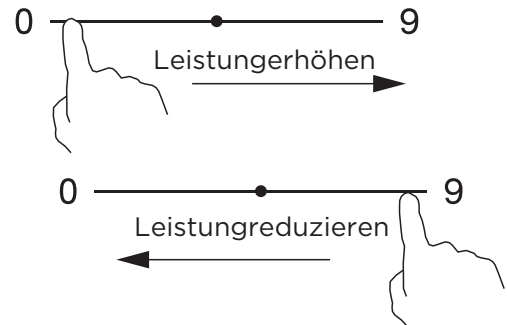
- Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Topfes und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.



3. Jedes Kochfeld hat seinen eigenen unabhängigen Schieberegler, Boost- und Timer-Bedienknopf, mit denen Sie unabhängig die Leistungsstufe oder die Timer-Funktion steuern können.

4. Einstellen der Hitze durch Berühren der Schieberegler-Steuerung.

- Wenn Sie innerhalb von 20 Sekunden keine Hitze-Einstellung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Hitze-Einstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Falls im Display abwechselnd die Anzeige und die Leistungseinstellung blinken

Das bedeutet, dass:

- kein Topf auf dem richtigen Kochfeld steht, oder
- der verwendete Topf nicht für Induktion geeignet ist, oder
- der Topf zu klein ist oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.

Die Erhitzung wird erst gestartet, wenn ein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht.

Falls kein geeigneter Topf auf dem Kochfeld steht, schaltet sich das Display nach 1 Minute automatisch aus.

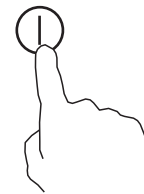
DE

2. Kochvorgang beenden

1. Berühren Sie den Schieberegler des entsprechenden Brenners ganz nach links, stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ zeigt. Nach 3 Sekunden wird die Kochzone ausgeschaltet und die Anzeige zeigt „-“ an.

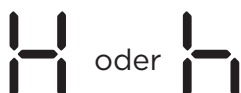


2. Schalten Sie das ganze Gerät aus, indem Sie die EIN/AUS-Taste drücken.



3. Achtung: Heiße Oberflächen

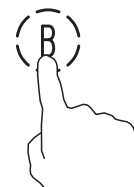
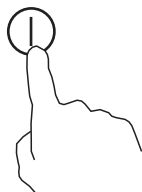
Die Anzeige H/h weist darauf hin, welches Kochfeld heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat und wieder berührt werden kann. Sie können sich ein noch heißes Kochfeld auch zu Nutzen machen, um zum Beispiel für das weitere Kochen einen Topf vorzuwärmen, und so Energie sparen.



3. Boost-Funktion

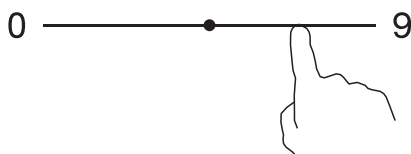
Boost-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Nach dem Einschalten ertönt der Signalton einmal, die Heizzonen-Auswahlsteuerungen zeigen „-“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Berühren Sie die Boost-Steuerung „B“, die Zonenanzeige zeigt „Marquee“ und die Leistung erreicht das Maximum.



Boost-Funktion deaktivieren

1. Im Boost-Modus wird der Betriebsschieberegler den Boost-Modus verlassen, und das Zahnrad wird im Anzeigebereich angezeigt.
2. Nachdem die Boost-Betriebszeit erreicht ist, wird der Boost-Modus automatisch verlassen und kehrt auf das Level zurück, bevor der Boost-Modus betreten wurde. Wenn das Level vor dem Betreten des Boost-Modus 0 ist, wird es Level 9 für den Betrieb.



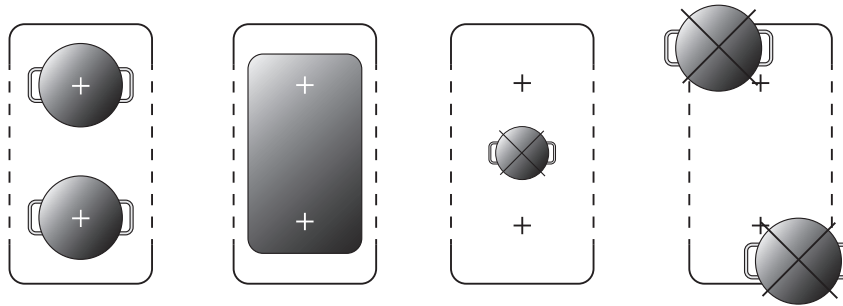
HINWEIS

- Diese Funktion ist für jedes Kochfeld verfügbar.
- Nach 10 Minuten werden an dem betroffenen Kochfeld wieder die ursprünglichen Einstellungen eingeschaltet.
- Die Flex-Kochzone kehrt nach 5 Minuten auf ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die Boost-Funktion der 1. Kochzone aktiviert ist, starten Sie die 2. Kochzone und die 1. Kochzone wechselt automatisch auf Level 9. Umgekehrt.
- Falls ursprünglich die Leistungsstufe 0 eingestellt war, aktiviert das Gerät nach den 5 Minuten die Stufe 9.

4. Flexibles kochfeld

- Dieses Kochfeld kann je nach Bedarf als ein einzelnes Kochfeld oder zweigeteilt verwendet werden.
- Das Kochfeld besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die einzeln angesteuert werden können. Beim Betrieb als Einzelzone wird der Teil, der nicht mit Kochgeschirr bedeckt ist, nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.
- Um eine korrekte Topferkennung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte das Kochgeschirr richtig platziert werden:
 - An der Vorder- oder Rückseite der flexiblen Zone, wenn das Kochgeschirr kleiner als 21 cm ist.
 - Überall mit größerem Kochgeschirr.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Töpfen.



5. Tastensperre

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um einen versehentlichen Betrieb des Geräts (z.B. weil Kinder Tasten bedienen) zu verhindern.
- Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.

Tasten sperren	
Drücken Sie die Tastensperre	In der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.
Tasten entsperren	
Halten Sie die Tastensperre etwas gedrückt.	

! Bei aktivierter Tastensperre sind alle Tasten außer der EIN/AUS-Taste ① gesperrt. Sie können das Gerät in einem Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten, müssen das Gerät aber für weitere Schritte erst wieder entsperren.

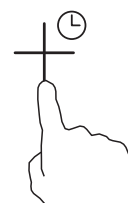
6. Timer-Einstellung

- Jede Heizzone verfügt über unabhängige Zeitverlängerungs- und -verkürzungstasten.
- Drücken Sie die Taste kurz, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern, und drücken Sie die Taste lange, um die Zeit um 10 Minuten zu erhöhen oder zu verringern.
- Im Flex-Modus können die Zeitbetriebstasten der Flex enthaltenen Kochfelder die Zeit der Flex-Zone steuern.
- Im Flex-Zonen-Modus, wenn die Zeitschaltung existiert, schalten Sie die Flex-Zonen-Funktion aus, und die Zeit bleibt bis zum vorderen Kochfeld erhalten.
- Betreten Sie den Flex-Modus, und die Zeiteinstellung wird standardmäßig ausgeschaltet.
- Die maximal einstellbare Zeit für die Zeiteinstellung beträgt 8:00 Stunden.
- Die maximale Einstellzeit des aktuellen Gangs ist die standardmäßige Arbeitszeit des Gangs. Details finden Sie unter Standard-Arbeitszeiten.
- Nach dem Eintreten der Zeiteinstellung zeigt das Display nur die aktuelle Zeit der Zeiteinstellung an. Klicken Sie auf die Schiebeleiste, um das aktuelle Level anzuzeigen, und ziehen Sie die Schiebeleiste, um das Level anzupassen.

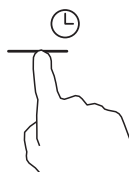
1. Wenn die Zeit auf 0 eingestellt ist, wird der Level-Anzeigemodus nach einer festgelegten Zeit von 3 Sekunden ohne Bedienung verlassen.

0:0:0

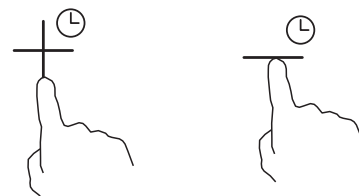
2. Die Zeitverlängerungstaste ist sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken wirksam.



3. Die Zeitverkürzungstaste ist sowohl bei kurzem als auch bei langem Drücken wirksam.



4. Drücken Sie gleichzeitig die Zeitverlängerungs- oder Zeitverkürzungstaste für 1 Sekunde, um die Zeiteinstellung zu löschen.



7. Pause

1. Wenn die Kochzonen laufen, berühren Sie die „▷||“ Steuerung, alle Anzeigen zeigen „ i i “ und heizen auf Level 2. Zu diesem Zeitpunkt können nur die „▷||“ und „Ⓛ“ Steuerungen bedient werden.
2. Berühren Sie erneut „▷||“, zeigen die Anzeigen die ursprüngliche Einstellung an, und die Kochzonen heizen weiter.



DE

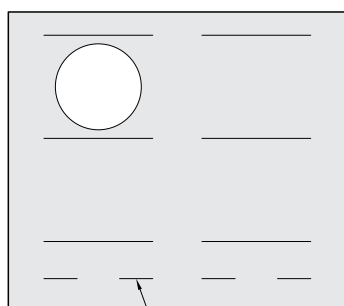
8. Pfannenübertragung

Die Pfannenübertragungsfunktion ist standardmäßig deaktiviert und kann durch folgende Operationen aktiviert oder deaktiviert werden: Im ausgeschalteten Zustand lange die Einschalttaste drücken, um das Kochfeld zu starten, dann innerhalb von 10 Sekunden lange die Taste zur Zeitverkürzung des LF drücken (3s);

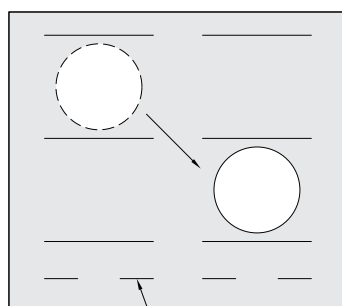
Wenn die LF Digitalanzeige „Ein“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannenübertragungsfunktion aktiviert ist.

Wenn die LF Digitalanzeige „Aus“ anzeigt, bedeutet dies, dass die Pfannenübertragungsfunktion deaktiviert ist.

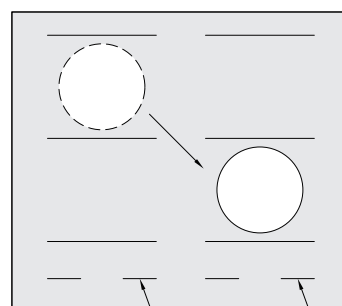
1. Die Pfannenübertragungsfunktion ist standardmäßig nicht aktiviert, wenn der Brenner im Boost-Modus ist.
2. Nach der Bestätigung der Übertragung werden die Zeit und das Level übertragen.



Starten Sie den LR-Herd. Der LR-Brenner läuft auf Stufe 9.



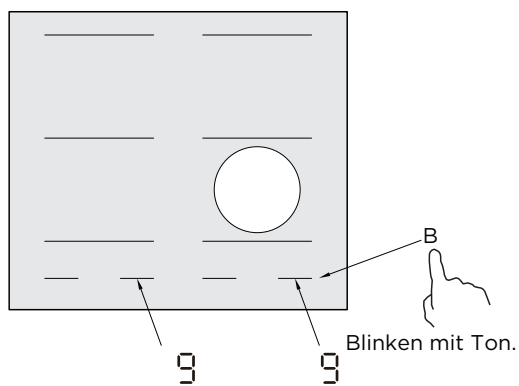
Wenn die Leistung stabil ist, übertragen Sie den LR-Herd auf den RF-Herd.



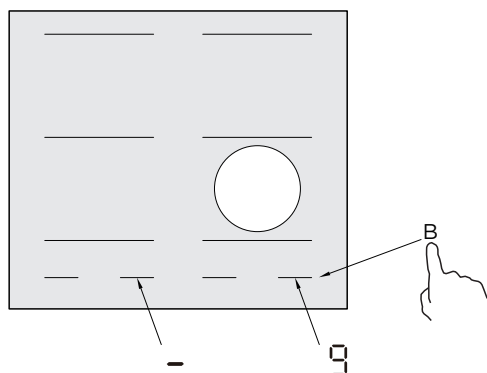
Der RF-Brenner zeigt LR-Brennerzahnblinken.

Blinken mit Ton.

Bestätigung

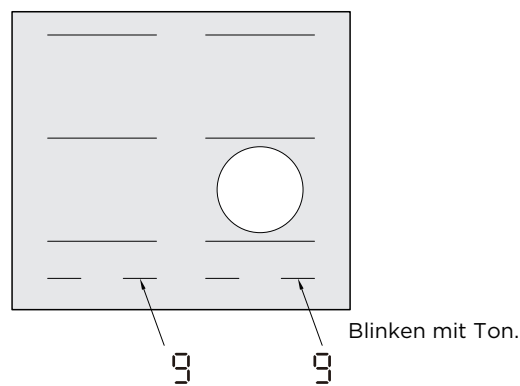


Drücken Sie die Boost-Taste des blinkenden Brenners, um die Übertragung zu bestätigen.

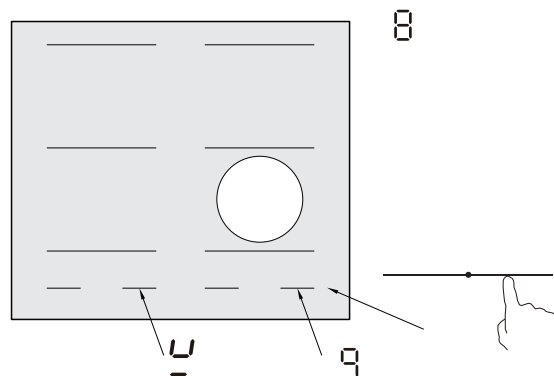


Der RF-Brenner heizt auf dem LR-Brenner-Level

Nicht-Bestätigung



1. Nach 6 Sekunden wird kein Topf angezeigt.
2. 10 Sekunden später wird das Blinken und der Signalton ausgeschaltet.



Bedienen Sie den RF-Schieberegler, um die Übertragung zu stornieren und in der eingestellten Stufe zu heizen.

9. Standardbetriebsdauer

Die automatische Abschaltung des Geräts ist eine Sicherheitsfunktion des Geräts. Falls Sie vergessen das Gerät auszuschalten, wird diese Sicherheitsfunktion je nach Leistungsstufe nach Ablauf einer bestimmten Betriebsdauer ausgelöst; siehe nachfolgende Tabelle:

Leistungsstufe	pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebsdauer (Stunden)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Wenn Sie den Topf vom Kochfeld nehmen, stoppt das Gerät umgehend die weitere Erhitzung und die Kochplatte schaltet sich nach 1 Minuten aus.

 Personen mit einem Herzschrittmacher müssen sich vor der Verwendung des Geräts von ihrem Arzt beraten lassen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Kleckse aufgrund von Speiserückständen oder nicht zuckerhaltige übergelaufene Rückstände)	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Tragen Sie einen Reiniger auf, solange die Glasplatte noch warm (jedoch nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie das Glas ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Lappen oder Küchenpapier ab. 4. Schalten Sie dann die Kochplatte wieder ein.	• Wenn die Kochplatte ausgeschaltet ist, erscheint keine Anzeige mehr, die auf eine „heiße Oberfläche“ hinweist. Die Kochfelder können dennoch heiß sein! Hier ist Vorsicht geboten. • Scharfe Topfkratzer, einige Nylon-Topfkratzer und aggressive/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer die Etiketten, bevor Sie einen Reiniger oder Topfkratzer verwenden. • Lassen Sie keine Reinigungsrückstände auf der Kochplatte zurück; das Glas könnte dadurch verschmutzen.
Übergelaufene, geschmolzene oder zuckerhaltige Flüssigkeiten auf dem Glas	Entfernen Sie solche Rückstände umgehend mit einem für Induktionsherde geeignetem Pfannenwender, Spachtel oder Klingen-Schaber. Achten Sie jedoch auf die heißen Oberflächen: 1. Schalten Sie das Gerät über die Steckdose aus. 2. Halten Sie den Schaber oder Spachtel in einem Winkel von 30° und kratzen Sie die Rückstände bis zu einem kühlen Bereich der Kochplatte. 3. Entfernen Sie die Rückstände dann mit einem Lappen oder Küchenpapier. 4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem obigen Absatz „Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas“.	• Entfernen Sie Rückstände geschmolzener Flüssigkeiten, zuckerhaltiger Speisen oder übergelaufener Speisen so schnell wie möglich. Nach dem Abkühlen ist es sehr schwer, solche Rückstände zu entfernen, und das Glas könnte permanent beschädigt werden. • Gefahr von Schnittverletzungen: Wenn die Schutzabdeckung entfernt wird, sind Schaber sehr scharf. Verwenden Sie diese vorsichtig und bewahren Sie sie sicher und für Kinder unzugänglich auf.
Übergelaufene Rückstände auf den Tasten	1. Schalten Sie die Kochplatte aus. 2. Saugen Sie Rückstände auf. 3. Wischen Sie den Bereich um die Taste herum mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Lappen ab. 4. Trocknen Sie den gesamten Bereich mit einem Küchenpapier. 5. Schalten Sie die Kochplatte wieder ein.	• Es kann sein, dass der Buzzer ertönt, sich das Gerät selbst ausschaltet und die Tasten nicht funktionieren, wenn sich darauf Flüssigkeiten befinden. Wischen Sie das gesamte Bedienfeld vollständig trocken, bevor Sie die Kochplatte wieder einschalten.

DE

FEHLERBEHEBUNG

Während des Betriebs können Fehler oder Fehlfunktionen auftreten. In der nachfolgenden Übersicht finden Sie Informationen zu potenziellen Fehlfunktionen und darüber, wie diese verursacht und behoben werden können. Bitte lesen Sie diese Übersicht sorgfältig durch, um Zeit und Kosten für den Anruf des Kundendienstes zu sparen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Induktionskochplatte lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass die Kochplatte mit der Stromversorgung verbunden und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Ihrer Gegend zu einem Stromausfall gekommen ist. Falls das Problem dann weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Tasten reagieren nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten; siehe Abschnitt „Gebrauch der Kochplatte“.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Es befindet sich ein dünner Wasserfilm auf den Tasten oder Sie tippen mit der Fingerspitze auf die Tasten.	Vergewissern Sie sich, dass der Tastenbereich trocken ist und Sie die Tasten mit Ihrem Fingerballen berühren.
Das Glas ist zersprungen.	Geschirr mit scharfen Kanten. Nicht geeigneter scheuernder Kratzer oder Reiniger.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen und ebenen Boden; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Siehe „Reinigung und Pflege“.
DE Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann am Design des Kochgeschirrs liegen (Schichten unterschiedlicher Metalle vibrieren unterschiedlich).	Das ist normal und kein Hinweis auf eine Fehlfunktion.
Die Kochplatte erzeugt bei hohen Temperatureinstellungen ein leichtes Brummen.	Dies liegt an der Technologie der Induktionskochplatte.	Das ist normal; die Geräusche sollten jedoch nach dem Reduzieren der Temperatureinstellung leiser werden oder vollständig verschwinden.
Gebläse-Lärm aus der Kochplatte.	Die Induktionskochplatte verfügt über ein Gebläse, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Das Gebläse kann auch nach dem Ausschalten der Kochplatte noch weiterlaufen.	Das ist normal und muss nicht weiter beachtet werden. Trennen Sie das Gerät nicht vom Netzstrom, während das Gebläse noch läuft.
Töpfe werden nicht heiß und nicht im Display angezeigt.	Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er nicht für Induktion geeignet ist. Die Induktionskochplatte kann den Topf nicht erkennen, da er zu klein ist für das Kochfeld oder nicht mittig auf dem Kochfeld steht.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr; siehe Abschnitt „Richtiges Kochgeschirr auswählen“. Richten Sie den Topf mittig aus und vergewissern Sie sich, dass die Unterseite genauso groß ist wie das Kochfeld.
Die Kochplatte oder das Kochfeld hat sich selbst ausgeschaltet, es ertönt ein Signalton und es wird ein Error-Code angezeigt (normalerweise erscheinen nacheinander eine oder zwei Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie sich die Buchstaben oder Ziffern, schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Störmeldungen und Behebung

Das Gerät verfügt über eine Selbst-Diagnosefunktion. Mithilfe dieser Funktion kann der Servicetechniker die Funktionsweise unterschiedlicher Komponenten prüfen, ohne dass diese demontiert oder der Herd auseinandergebaut werden müssten.

1) Störbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Behebung
E1, E2, E7	Temperatursensor-Ausfall.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E3, E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBT.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EU	Fehlerhafte Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der Hauptplatine oder Kommunikationsfehler des Touch-ICs.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EL/EH	Abnormale Netzspannung.	• Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. • Schalten Sie ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
C1	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Glaskeramikplatte.	• Bitte starten Sie das Induktionskochfeld neu, nachdem es abgekühlt ist.
C2	Hohe Temperatur des Temperatursensors des IGBT.	• Bitte starten Sie das Induktionskochfeld neu, nachdem es abgekühlt ist.
F5	Lüfterstörung.	• Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
EF	Zwei oder mehr Tasten sind lange Zeit aktiviert.	• Reinigung des Bedienungsereichs

DE

2) Spezielle Fehlfunktionen & Behebung

Error	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden wird.	Kein Strom.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose steckt und dass die Steckdose Strom führt.	
	Verbindungsfehler an der zusätzlichen Netzplatine und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die zusätzliche Netzplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die zusätzliche Netzplatine.	
	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht und das Display funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Displayplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet auf, aber das Kochfeld erwärmt sich nicht.	Übertemperatur am Gerät.	Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteintritte und Belüftungsöffnungen blockiert.	
	Fehler am Gebläse.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß läuft; falls nicht, ersetzen Sie es.	
	Netzplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Die Erhitzung wird abrupt beendet und im Display blinkt die Anzeige „u“.	Falscher Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Bedienungsanleitung).	Schaltkreis zur Erfassung des Topfs beschädigt; ersetzen Sie die Netzplatine.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochplatte überhitzt;	Gerät überhitzt. Warten Sie, bis das Gerät auf eine normale Temperatur abgekühlt ist. Tippen Sie auf die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.	
Für die Kochfelder auf der gleichen Seite (z.B. erstes und zweites Kochfeld) erscheint die Anzeige „u“.	Verbindungsfehler zwischen Netz- und Displayplatine.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Displayplatine eines Kommunikationsteils beschädigt.	Ersetzen Sie die Displayplatine.	
	Hauptplatine beschädigt.	Ersetzen Sie die Netzplatine.	
Abnormale Geräusche am Gebläse-Motor.	Gebläse-Motor beschädigt.	Ersetzen Sie das Gebläse.	

In der obigen Liste werden allgemeine Fehler ausgewertet und analysiert. Bitte demontieren Sie das Gerät nicht eigenständig; anderenfalls könnten Gefahrensituationen entstehen oder das Gerät beschädigt werden.

MARKENZEICHEN, UHRHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEISE

Logo  , Wortmarken, Handelsnamen, Handelsaufmachungen und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte von Midea und verbundenen Unternehmen, an denen Midea Marken, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie sämtliche Vermögenswerte, die sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergeben. Die Verwendung der Marke Midea für kommerzielle Zwecke ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea stellt eine Markenverletzung bzw. einen unlauteren Wettbewerb dar, der gegen die einschlägigen Gesetze verstößt.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle damit verbundenen Urheberrechte vor. Keine juristische Person oder Einzelperson darf diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea verwenden, vervielfältigen, modifizieren, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle erläuterten Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt des Drucks aktuell.

DE

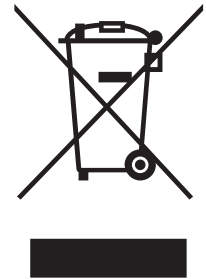
ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise

Konformität mit der WEEE-Richtlinie zur Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Gerät entspricht der EU WEEE-Richtlinie (2012/19/EU). Auf dem Gerät befindet sich eine Kennzeichnung, die das Gerät als elektrisches bzw. elektronisches Gerät (WEEE) klassifiziert.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss an einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling elektrischer und elektronischer Altgeräte abgegeben werden. Informationen über die Standorte solcher Sammelstellen erhalten Sie auf Ihrer Behörde vor Ort oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Jeder Haushalt leistet einen wichtigen Beitrag durch die Wiederverwertung und das Recycling alter Geräte. Eine ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts hilft dabei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

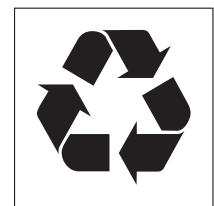


Konformität mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt ist konform mit der EU RoHS-Richtlinie (2011/65/EU). Es enthält keine der in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Materialien.

Wichtige Hinweise

Die Verpackungsmaterialien des Produkts wurden gemäß nationalen Umweltvorschriften aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie es zu einer von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstelle für die Entsorgung von Verpackungsmaterial.



DATENSCHUTZHINWEISE

Zur Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Leistungen, verpflichten wir uns, alle Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts gemäß den vereinbarten Ländern, in denen Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie gegebenenfalls die EU-Datenschutzgrundverordnung (GDPR) uneingeschränkt einzuhalten.

Generell erfolgt unsere Datenverarbeitung zur Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtungen mit Ihnen und aus Gründen der Produktsicherheit, sowie zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Gewährleistungs- und Produktregistrierungsfragen. In einigen Fällen, jedoch nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsern Datenschutzbeauftragten via **MideaDPO@midea.com**. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht, der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten für Direktmarketingzwecke zu widersprechen, kontaktieren Sie uns bitte via **MideaDPO@midea.com**. Weitere Informationen erhalten Sie über den QR-Code.