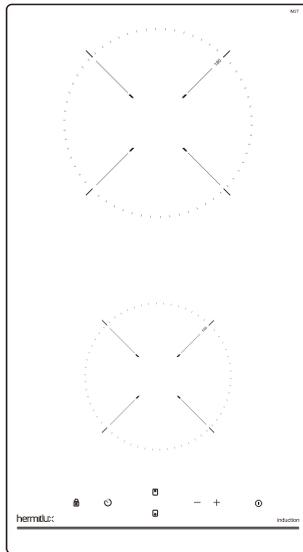


hermitlux

Induktionskochfeld Gebruchs- und Montageanweisung



IM2T

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an die Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

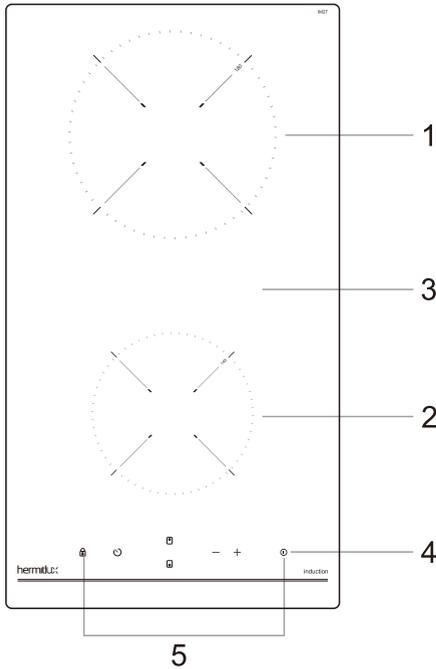
Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es eignet sich zum Kochen, Garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden kann.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Inhaltsverzeichnis

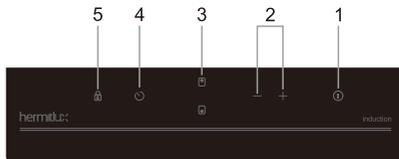
1	Zu Ihrer Sicherheit.....	5
1.1	Sicherheit und Verantwortung.....	6
1.2	Sicherheit und Warnungen	7
1.3	Geräte auspacken	8
2	Einbau-/Installationsanweisung.....	9
2.1	Der richtige Einbauort.....	10
2.2	Geräte für den Einbau vorbereiten.....	11
2.3	Induktionskochfeld einbauen	12
2.4	Elektrischer Anschluss	13
3	Betrieb	14
3.1	Funktionsweise des Induktionskochfeldes.....	15
3.2	Induktionskochfeld bedienen	16
4	Reinigung und Wartung	21
5	Praktische Hinweise zum Kochen	22
6	Kundendienst	23
7	Garantiebedingungen	24
8	Technische Daten	26
8.1	CE Kennzeichen	26
8.2	Produktdatenblatt elektrische Kochfelder.....	27
9	Altgeräte entsorgen	28



Gerätebeschreibung

- 1 Kochzone
- 2 Kochzone
- 3 Glaskeramikplatte
- 4 Ein/Aus Taste
- 5 Bedienblende

Bedienfeld TOUCHCONTROL



1	Ein/Aus	Taste Ein/Aus
2	Kochzone	Taste " - "
3	Kochzone	Wahltasten Kochzonen
4	Timer	Taste Timer
5	Schlüsselfunktion/Sperrfunktion	Taste Schlüsselfunktion EIN

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren.

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führt!



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!



bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann!



bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

1.1 Sicherheit und Verantwortung



Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden:
 - wenn Sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden
 - die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.



Tod durch elektrischen Schlag!

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten:
 - sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten
 - Kundendienst anrufen

1.2 Sicherheit und Warnungen



WARNUNG

Brandgefahr durch unsachgemäße Verwendung!

- Niemals Gegenstände auf die Kochfläche lagern.
 - Niemals leicht Entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
 - Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können die Teile sich verformen oder entzünden.
 - Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
 - Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Besondere Vorsicht beim Braten:
 - Öl und Fett können sich entzünden.

Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei nicht Beachtung zu Sachschäden führt.

1.3 Geräte auspacken



Schnittverletzungsgefahr durch beschädigte durch scharfe Kanten!

- Beschädigte Kochplatte/Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren/austauschen lassen.



Verletzungsgefahr durch unsachgemäßer Reparatur!

- Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

Transporthinweise

Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden

Transportschutz entfernen

Das Induktionskochfeld sind für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen.

Verpackungs- material

Umweltgerecht entsorgen



Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst² oder den Lieferanten kontaktieren.

2 Einbau–

/Installationsanweisung

Wichtige Informationen für den Benutzer

Das Induktionskochfeld ist ausschließlich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.



Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!



- Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie bringen sich und andere Benutzer in **Lebensgefahr!**

2.1 Der richtige Einbauort

ACHTUNG

Sachbeschädigung vermeiden!

- Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.

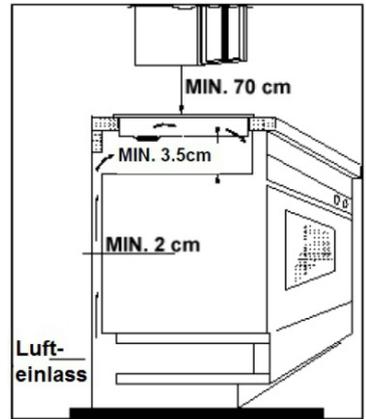
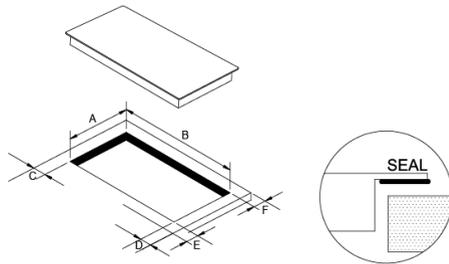


Abbildung 1 Einbau

Alle Masse sind mm

**Arbeitsplatte gemäß
Massskitze aussägen**



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268	500	50	50	50	50

Abbildung 2 Ausschnitt Arbeitsplatte

**Rückseite
Induktionskochfeld**

Aussenmass (Rahmen)

Innenmass (Gehäuse)

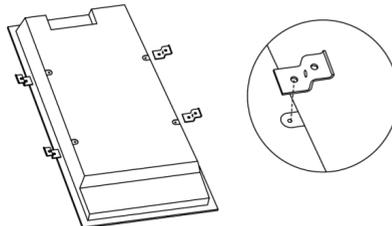


Abbildung 3 Rückseite Induktionskochfeld

2.2 Geräte für den Einbau vorbereiten

Geräte auspacken

- Induktionskochfeld behutsam auspacken.
- Induktionskochfeld auf Schäden überprüfen.
- Sichtbare Schäden sofort dem Kundendienst 3 melden.



Schnittverletzung durch gerissene Glaskeramikkochplatte!

→ Das Induktionskochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. **Glasbruch!**

Arbeitsplatte vorbereiten

- Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 30 mm dick sein.
- Das Induktionskochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11⁴ mind. 100°C.

⁴ Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

2.3 Induktionskochfeld einbauen

Beim einbauen des Induktionskochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Induktionskochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärme-Anzeige nach vorne positionieren.

Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte verlaufen.

- Das Induktionskochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
- Den Rand des Induktionskochfeldes rundherum andrücken.
- Das Kochfeld an der Arbeitsplatte von unten mit:
 - 4Stk. Halteklammern
 - 4Stk. Schrauben befestigen.

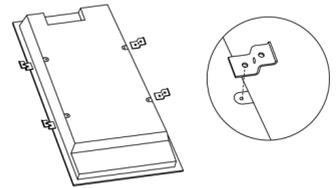


Abbildung 3 Rückseite Induktionskochfeld



Tod durch elektrischen Schlag!



Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.



Das Induktionskochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte legen. **Es muss beim ersten Versuch klappen!**

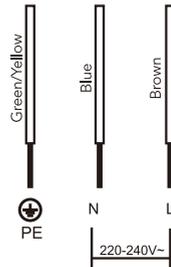
- Andernfalls lässt sich das Induktionskochfeld nicht ohne weiteres hochheben und das Dichtigkeitsband haftet beim zweiten Versuch nicht so gut.

2.4 Elektrischer Anschluss

Hinweise für die Elektrofachkraft

- Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 220-240V 1N~50Hz
- Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen.



Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

Abbildung 4 Anschluss N1

ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit gekennzeichneten Anschlussleiste anschließen.

Netzanschlussdose Öffnen / Schließen

- Zum Entriegeln, den Schraubendreher ansetzen (a), geringfügig nach unten bewegen (b).
- Zum Schließen, den Deckel zu klappen und mit leichtem Druckeinrasten.

Das Induktionskochfeld, das auf die Arbeitsplatte geklebt ist, lässt sich nicht ohne weiteres ausbauen.

ACHTUNG

Sachschaden!

- Das Induktionskochfeld nur durch den Kundendienst des Herstellers, oder eine autorisierte Elektrofachkraft ausbauen und reparieren lassen.

3 Betrieb

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.

Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken reiben.



Verbrennungen durch heiße Oberflächen des Induktionskochfeldes!

Kochstellen und deren Umgebung werden sehr heiß.

- Berühren Sie niemals heiße Oberflächen.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Halten Sie sehr **schutzbedürftige Personen und Kinder unter 8 Jahren und Haustiere fern.**



Elektrischer Schlag durch defektes Induktionskochfeld!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht ausschalten.

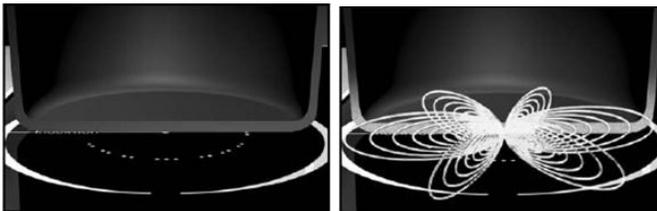
- sofort die Haushaltssicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Keine Reparaturen am Geräte vornehmen.

3.1 Funktionsweise des Induktionskochfeldes

Ein herkömmliches Induktionskochfeld-Kochfeld erzeugt durch Heizelemente unter der Glasplatte Wärmeenergie, welche vorrangig nach oben abgestrahlt wird und damit das Kochgeschirr und die darin enthaltenen Speisen erhitzt.

Im Gegensatz dazu erwärmt sich ein Induktionskochfeld nicht selbst, sondern erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld (20-50 kHz). Dieses Magnetfeld erzeugt im Boden eines geeigneten Kochgeschirrs Teilchen Verwirbelungen, die zu einer Erwärmung führen.

Das Kochfeld selbst bleibt dabei kalt und wird erst nach einiger Zeit durch den Rück-strahl-Effekt von Topf erwärmt.



Vorteile beim Induktionskochen

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten, durch direktes Ausheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart
- Einfache Pflege und Reinigung. Überlaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.

Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall I sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen.

- ✓ Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden. So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:
- ✓ Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

Magnettest:

- ✓ Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

HINWEIS:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind

Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe

können unbemerkt leer kochen! Dies führt in der Folge zu

Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen.

3.2 Induktionskochfeld bedienen

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

Bedienfunktionen TOUCHCONTROL

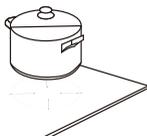
Die Heizelemente der Kochzonen werden durch die Berührungstasten des Bedienfeldes TOUCHCONTROL auf dem Kochfeld reguliert. Sie ermöglichen eine Regulierung vom Warmhalten bis zur maximalen Temperatur.

HINWEIS

Achten Sie bei der Bedienung von Berührungstasten auf saubere trockene Hände.

Einschalten des Kochfeldes:

Stellen Sie den Kochtopf mitten auf den Heizbereich. Stellen Sie sicher, dass die Kochfelder sauber und trocken sind.



<ul style="list-style-type: none"> Kochfeldertasten richtig drücken. 	
<ul style="list-style-type: none"> Kochfeld auswählen (z.B. Zone 1) und die Anzeige neben dem Kochfeld blinkt. 	
<ul style="list-style-type: none"> Taste „Ein/Aus“ drücken und es ertönt für eine Sekunde ein Signal Das Induktionskochfeld geht in den Stand-by Modus. Wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet ist wird folgendes angezeigt: "-“ oder "- -“ 	
<ul style="list-style-type: none"> Auf die Taste "-“ oder "+“ drücken, um die Leistungsstufe zu vermindern oder zu erhöhen. Erfolgt innerhalb einer Minute keine Einstellung, schaltet sich das Induktionskochfeld aus. Leistungsstufe auf 0 zurückstellen, das Kochfeld schaltet sich aus. 	

Blinkt auf dem Display / Anzeige folgendes Symbol $\geq \sqcup \leq$, ist möglicherweise

- der Topf auf das falsche Kochfeld gestellt
- der Topf ist nicht für Induktionskochfelder geeignet
- der Topf ist zu klein oder nicht mittig auf dem Kochfeld platziert

HINWEIS: Bei Verwendung von nicht geeigneten Töpfen, gibt das Kochfeld keine Leistung

Koch- Bratvorgang beenden:

- Das Kochfeld ,berühren.
- Die Leistungsstufe mit auf '0' stellen oder beide Tasten gleichzeitig berühren
- Sicherstellen das auf der Anzeige '0' steht und mit der Ein/Aus Taste die Kochzone ausschalten.

Ausschalten der Sperrfunktion: Wenn die Sperrfunktion eingeschaltet ist, die „Sperrtaste“ gedrückt halten und die Funktion wird deaktiviert.

Timer-Funktion als Zeitschaltuhr:

- Als Zeitschaltuhr: In diesem Fall schaltet der Timer ein Kochfeld automatisch aus, wenn die voreingestellte Zeit erreicht ist.
- Ein Kochfeld wird automatisch ausgeschaltet, nach dem die voreingestellte Zeit erreicht ist.
- Die Zeitschaltuhr ist    einstellbar bis 99 Minuten.

HINWEIS: Die Zeitschaltuhr aktivieren ohne eingeschaltetes Kochfeld.

Den Timer berühren und die Zeitschaltuhr blinkt '10´ auf der Timer-Anzeige



Die Zeit durch berühren der Tasten   einstellen.

HINWEIS:

- Die Tasten   einmal berühren, um die Zeit in einer Schritten zu wählen.
- Den Fingger etwas länger auf die Tasten   halten, um die Zeit in zehner Schritte einzustellen.
- Beträgt die voreingestellte Zeit über 99 Minuten, fällt die Zeitschaltuhr automatisch auf '00'.
- Gleichzeitig beide Tasten   berühren, um die voreingestellte Zeit zu löschen und die Timer-Anzeige blinkt '00'.
- Ist die gewünschte Zeit programmiert, beginnt die Garzeit abzulaufen, auf der Anzeige erscheint die restliche Zeit.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt 30 Sekundenlang ein Signal .

Timer Funktion als automatische Abschaltfunktion eines Kochfeldes

- Das Kochfeldauswählen (z.B. Zone 2, Leistungsstufe 6)  
- Den Timer berühren und die Zeitschaltuhr blinkt '10´ auf der Timer-

Anzeige.  

- Die Zeit durch berühren der Tasten   einstellen.
- Gleichzeitig beide Tasten   berühren, wird die voreingestellte Zeit gelöscht und die Timer- Anzeige blinkt '00'.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus und die Anzeige des Timers zeigt.  

HINWEIS:

Bei der Verwendung des Timers mit automatischer Abschaltfunktion, schaltet sich bei Ablauf der eingestellten Zeit, nur das Kochfeld, welches auch aktiviert ist aus.

Schlüsselfunktion/Sperrfunktion

Zur Sicherheit der Kinder verfügt dieses Kochfeld über eine Sperrfunktion.

Einschalten der Sperrfunktion: Wenn die Sperrfunktion ausgeschaltet ist, kann sie durch lange Berührung der Taste "  " aktiviert werden und auf der Timer-Anzeige erscheint "Lo" und die Kontrolllampe leuchtet. Die restlichen Tasten sind deaktiviert, mit Ausnahme die "EIN/AUS"- Taste.

Hoher Temperaturschutz

Der auf dem Strahl ungskörper eingebaute Temperaturfühler reguliert die Temperatur im Herd. Bei zu hoher Temperatur wird das Kochfeld d sofort ausgeschaltet.

Restwärmeanzeiger



Nach Verwendung des Herdes ist immer noch etwas Hitze im Kochbereich vorhanden. Im Bedienfeld wird immer noch "H" angezeigt und warnt vor der ausgestrahlten Hitze. Es erlischt, wenn sich das Kochfeld abgekühlt hat. Um Energie zu sparen nutzen Sie das heiße Kochfeld für weiteres kochen oder braten.

Sicherheitsabschaltungen

Dieses Gerät ist mit einer Sicherheitsvorkehrung versehen, die Risiken aus versehentlich eingeschaltet gelassenen Kochfeldern reduzieren soll :

Automatische Abschaltung

Die Steuerung bleibt nach dem Einschalten eine Minutelang aktiv, danach schaltet die Kochfeld-Steuerung automatisch auf Stand-by zurück.

Sobald das Kochgeschirr von der Induktionszone entfernt wird, stoppt die Erwärmung. Die Induktionszone schaltet nach 2 Minuten automatisch aus.

Überhitzungsschutz

Sofern vom Sensor eine zu hohe Temperatur im Gerät festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch den Betrieb.

Betriebsdauerbegrenzung

Abhängig von der ausgewählten Heizleistungsstufe wird jede Kochzone individuell nach einer bestimmten maximalen Betriebsdauer ausgeschaltet, sofern innerhalb dieser Zeit keine Berührung erfolgt ist:

Heizleistung	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Maximale Betriebsdauer, in Stunden	8	8	8	4	4	4	2	2	2

HINWEIS

Diese Funktion NIE als Timer nutzen! Speisezubereitung immer überwachen!

Schutz gegen unbeabsichtigtes Einschalten: Erkennung kleiner Gegenstände

Wenn ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z.B. Al u minium) oder andere kleine Teile (z.B. Besteck, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen, schaltet die Kochfeld -Steuerung nach 1 Minute automatisch auf Stand-by zurück.

4 Reinigung und Wartung

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.



WARNUNG

Undichtigkeiten am Induktionskochfeld Stromschlaggefahr!

- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser beim Reinigen.

- Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!



VORSICHT

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern.

- Rasierklingen äusserst scharf



VORSICHT

Bei Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen

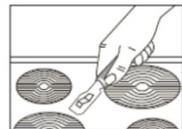


Abbildung 5 Reinigung Induktionskochfeld

Induktionskochfeld

Das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.

Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramik Kochfeld reiniger das Induktionskochfeld reinigen.

Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- **bei Rückständen von Zucker** die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramik-reinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

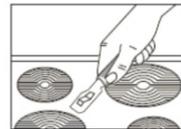


Abbildung 5 Reinigung Induktionskochfeld

5 Praktische Hinweise zum Kochen

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfeld durchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, dabei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.

- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Die Angaben in den Tabellen sollten nur als Anhaltspunkte verstanden werden, die je nach eigenen Erfahrungen und Gewohnheiten geändert werden können.

6 Kundendienst

Sollte es Ihnen nicht gelingen, den Fehler zu beheben, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst. Führen Sie in diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teil en des Gerätes, selbst aus.

WICHTIG

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garanzzeit nicht kostenlos ist.

Folgende Angaben werden benötigt um Ihren Auftrag zu bearbeiten:

- vollständige Anschrift, Tel.
- Fehlerbeschreibung
- Angaben Typenschild

Typenschild

Das Typenschild ist auf der Rückseite des Gerätes (Kochfeld) angebracht. Bei Einbaugeräten ist zusätzlich ein Typenschild im Beipack, zusammen mit der Bedienungsanleitung.

7 Garantiebedingungen

Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit-Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige normale Umweltbedingungen.

Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit-Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

8 Technische Daten

Marke		hermitlux
Modell		IM2T
Produktgruppe		Induktionskochfeld
Schutzklasse		I
Elektrischer Anschluss		220-240V ~ 50Hz bzw. 60Hz
Spannung/Frequenz		
Gewicht	kg	5,2
Abmessungen (mm)	HxBxT	56x520x288
Max. Gesamtanschlusswert	W	3500

8.1 CE Kennzeichen

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

*Technische Änderungen vorbehalten.

8.2 Produktdatenblatt elektrische Kochfelder

hermitlux

Datenblatt für Kochfelder
der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU
nach delegierter Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke	hermitlux
Modellkennung	IM2T
Anzahl der Kochzonen	2
Heiztechnik	Induktionskochzonen
Ø Kochzone I (vorne)	14.0 cm
Ø Kochzone III (hinten)	18.0 cm
Energieverbrauch Kochzone I je kg	190.7 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone III je kg	180.0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	185.4 Wh/kg

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

9 Altgeräte entsorgen



Dieses Gerät ist ausgezeichnet lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift

2012 / 19 / EU

Sie stellen sicher, dass das Produkt ordentlich entsorgt wird. Durch die umweltgerechte Entsorgung stellen Sie sicher, dass eventuelle gesundheitliche Schäden durch Falschentsorgung vermieden werden.

Das Symbol der Tonne auf dem Produkt oder den Begleitpapieren zeigt an, dass dieses Gerät nicht wie Haushaltsmüll zu behandeln ist. Stattdessen soll es dem Sammelpunkt zugeführt werden für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Gerätschaften.

Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie den Stecker vom Netzkabel.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie für die notwendige Aufsicht und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

hermitlux

ZHIYUAN Elektronisches GmbH

3/F WORKINGTON TOWER 78 BONHAMSTRAND SHEUNG WAN HK

Email:support@hermitlux.com Website:www.hermitlux.co.uk

Kundendienst:+852 6723 9361

Garantiekarte

Produkte

Induktionskochfeld

Modell

IM2T

Seriennummer des
Produkts

Geschäftsdatum

Name&Adresse/
Stempel des Händler

Signatur des Händler

Hinweise

Zur einfacheren Referenz senden Sie bitte die Original-Verkaufsrechnung oder den offizielle Quittung. Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen, hat der Hersteller und/oder Exklusivhandler das alleinige Ermessen bei der Ermittlung der Fehlerursache.

EC REP

Company: Like Sun GmbH Address: Planckstr. 59, 45147 Essen
Email: ec-connection@web.de Telefon: +49 471 39156605



hermitlux

www.hermitlux.co.uk

