TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

PKM

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

BEDIENUNGSANLEITUNG	INDUKTIONSKOCHFELD
INSTRUCTION MANUAL	INDUCTION HOB

IN5-FZF

Deutsch	Seite	2
English	Page	46

www.pkm-online.de

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise 4
   1.1 Abkürzungen 5
   1.2 Signalwörter 5
   1.3 Sicherheitsanweisungen 6
2. Installation des Induktionskochfelds 11
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 12
   2.2 Anforderungen vor der Installation 13
   2.3 Auswahl der Installationsumgebung 13
   2.4 Einbau des Kochfelds 14
   2.5 Elektrischer Anschluss 17
      2.5.1 Anschlussdiagramme 19
3. Gerätebeschreibung 20
   3.1 Kochfeld 20
   3.2 Bedienfeld 20
4. Bedienung 21
   4.1 Bedienung der Sensortasten 22
   4.2 Vor der ersten Benutzung 23
   4.3 Geeignetes Kochgeschirr 23
   4.4 Einen Kochvorgang beginnen 24
      4.4.1 Aktivierung der flexiblen Kochzone 27
      4.4.2 Boosterfunktion 27
   4.5 Nach Beendigung eines Kochvorgangs 28
   4.6 Sperren der Sensortasten 29
   4.7 Benutzung des Timers 30
   4.8 Pause 31

4.9 Warmhalten 31
4.10 Übertemperaturschutz 31
4.11 Erkennen kleiner Gegenstände 31
4.12 Automatische Abschaltung 32
5. Umweltschutz 32
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 32
5.2 Energie sparen 32
6. Hinweise für das Kochen 33
6.1 Leistungsstufen 35
7. Reinigung und Pflege 36
8. Problembehandlung 38
8.1 Fehlermeldungen 41
9. Technische Daten 42
10. Entsorgung 43
11. Garantiebedingungen 44

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können.
- Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.

★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

1. Sicherheitshinweise

LESEN SIE VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DES GERÄTES DIE GESAMTEN SICHERHEITSHINWEISE UND SICHERHEITSANWEISUNGEN GRÜNDLICH DURCH.

Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und Sicherheitsanweisungen kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

Das Gerät entspricht den derzeitigen Bestimmungen hinsichtlich elektromagnetischer Störungen. Es entspricht im vollen Umfang allen gesetzlichen Anforderungen (2004/108/EG). Es ist so konzipiert, keine anderen elektrischen Geräte in ihrer Funktion zu beeinträchtigen, vorausgesetzt, dass diese dieselben Voraussetzungen erfüllen.

⚠ GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

Ihr Herzschrittmacher muss in Übereinstimmung mit den entsprechenden Bestimmungen entwickelt worden sein, sodass es zu keinen Störungen des Herzschrittmachers beim Betreiben des Induktionskochfelds kommen kann.

Konsultieren Sie den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Arzt, um festzustellen, ob der Herzschrittmacher diesen Bestimmungen entspricht oder es zu Störungen am Herzschrittmacher während des Betriebs eines Induktionskochfelds kommen kann.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG MUSS FÜR JEDE PERSON, WELCHE DAS GERÄT BETREIBT, STETS ZUGÄNGLICH SEIN; VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM BETRIEB DES GERÄTES GELESEN UND VERSTANDEN WURDE.

1.1 Abkürzungen

SENSORTASTE(N)	=	TASTE(N)

1.2 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

1.3 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau / Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!
5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen. STROMSCHLAGGEFAHR!
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[1] Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten).

[1] Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[2] STROMSCHLAGGEFAHR!

10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden:

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
6. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
7. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt

[2] Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

werden.

8. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
9. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
10. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- BRANDGEFAHR!
11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
16. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
17. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
18. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
19. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
20. Falls die Oberfläche des Induktionskochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung**.** STROMSCHLAGGEFAHR!
21. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
23. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
24. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Induktionskochfeld. BRANDGEFAHR!
25. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten

Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.

26. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
27. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGS-GEFAHR!
28. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Induktionskochfelds können bei der Benutzung sehr heiß werden. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
29. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
30. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
31. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
32. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
33. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
34. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
35. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR.
36. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Induktionskochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

1. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
3. Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer mit den entsprechenden Sensortasten des Bedienfelds aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Auto-Erkennung, nachdem Sie Ihr Kochgeschirr von den Kochzonen entfernt haben.
4. Halten Sie das Induktionskochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Induktionskochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Induktionskochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
8. Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
9. Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.
10. Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
11. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
2. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.

4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile
6. Belassen Sie keine Gegenstände, die empfindlich auf elektromagnetische Felder reagieren, in der Nähe des Gerätes. Dazu gehören z.B. Kreditkarten, Speicherkarten, Computer, MP3-Abspielgeräte etc.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Induktionskochfeld.
8. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Induktions-kochfeld.
9. Benutzen Sie ausschließlich für Induktion geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
10. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
12. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG GRÜNDLICH DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE SICHER AUF.

★ **Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für Personen- oder Materialschäden übernommen.**

2. Installation des Induktionskochfelds

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet. Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der

Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ **WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠ **WARNUNG!** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.

⚠ **VORSICHT!** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.

⚠ **VORSICHT!** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.

⚠ **VORSICHT!** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

⚠ **VORSICHT!** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.

ⓘ Die Installation liegt in der Verantwortung des Kunden. Falls die Hilfe des Herstellers zur Korrektur von Fehlern, die auf Grund einer unsachgemäßen Installation entstanden sind, benötigt wird, ist eine solche Hilfeleistung nicht durch die Garantie abgedeckt. Eine unsachgemäße Installation kann zu erheblichen Verletzungen von Personen oder Tieren bzw. zu einer Beschädigung Ihres Eigentums führen. **Der Hersteller kann für solche Verletzungen bzw. Schäden nicht verantwortlich gemacht werden!**

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und

ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.

6. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
7. Schließen Sie da Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

Die Installation des Gerätes muss allen Sicherheits-anforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Induktionskochfelds **muss mindestens 30** betragen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Induktionskochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C <u>über</u> der Raumtemperatur des Raums, in dem das Induktionskochfeld installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung

- Schneiden Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben der Zeichnung (Abb., s. unten) in die Arbeitsplatte. **Überprüfen** Sie die Ausschnittgröße mit einem Lineal, **bevor** Sie die Arbeitsplatte ausschneiden.
- Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum **von mindestens 50 mm** um die Öffnung herum bereit.
- Die Stärke der Arbeitsplatte muss **mindestens 30 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Induktionskochfelds zu vermeiden.

2.4 Einbau des Kochfelds

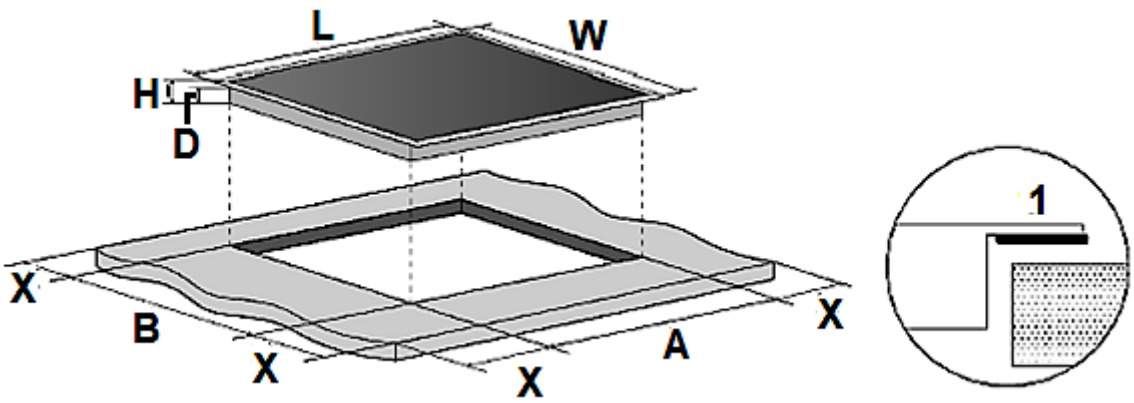
⚠ GEFAHR! Das Induktionskochfeld **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- **Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.**
- Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Die Luftein- und Luftauslässe dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand

EINBAU

ⓘ Alle Abmessungen sind in **Millimetern** angegeben.

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Zum Zweck der Installation und Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 50 mm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Stärke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt (Maßeinheit: mm):

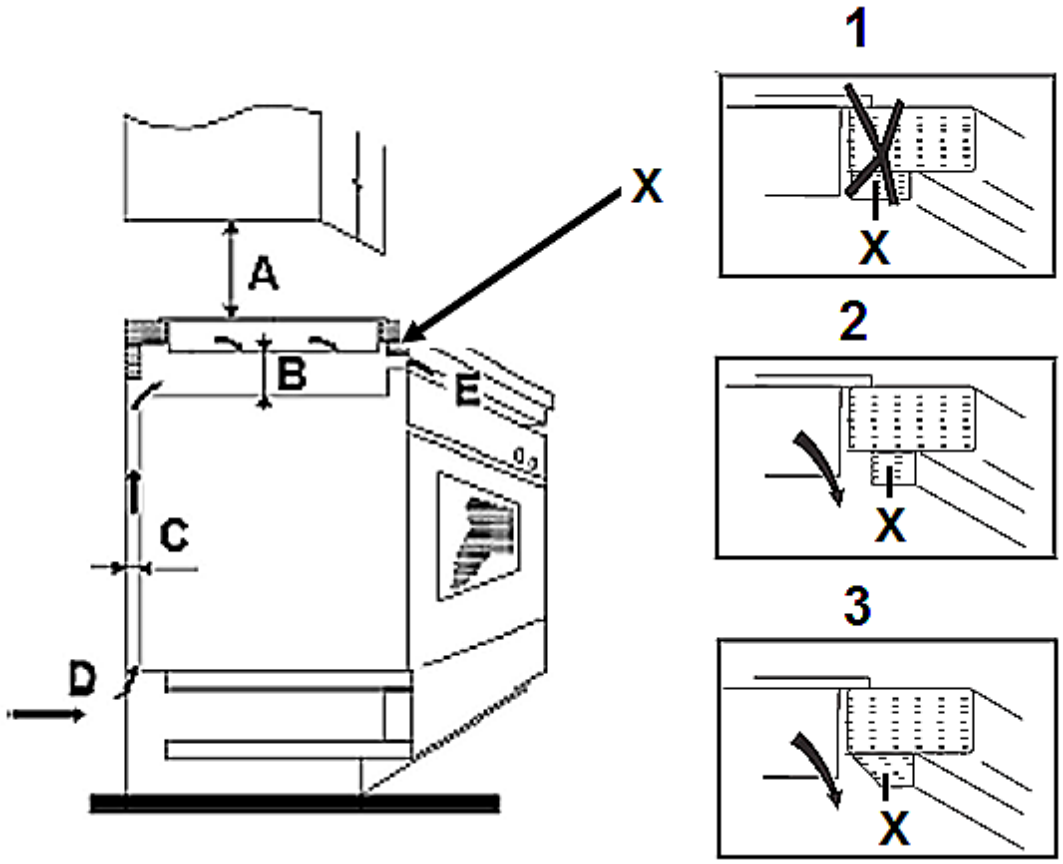


1 = DICHTUNG

L (mm)	**W** (mm)	**H** (mm)	**D** (mm)	**A** (mm)	**B** (mm)	**X** (mm)
770	520	60	56	750 +5 -0	490 +5 -0	mind.50

➢ Vergewissern Sie sich auf jeden Fall, dass das Elektrokochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Elektrokochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten dargestellt:

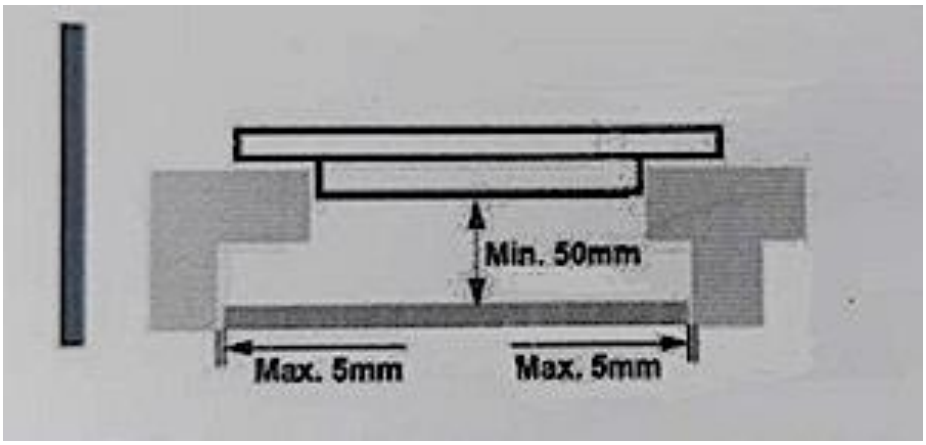
MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG
Das Induktionskochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden. Die obere Abschlusskante des Einbaumöbels (**X**) darf nicht direkt an die Einbauöffnung anschließen (**1**). Bringen Sie die Abschlusskante versetzt an (**2**) oder schrägen Sie die Abschlusskante ab (**3**). S. Abb. unten.



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ				
A	**B**	**C**	**D**	**E**
SCHRANK ➢ mind. 760 mm **DUNSTABZUGSHAUBE** ➢ mind. 760 mm	mind. 50 mm	mind. 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 50 mm

Das Induktionskochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein.

➢ Um eine versehentliche Berührung mit dem überhitzten Boden des Kochfeldes oder einen unvorhersehbaren Stromschlag während der Arbeit zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holzeinsatz, der mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfeldes anzubringen. Beachten Sie die nachstehenden Anforderungen:



- An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld in Position bringen.
- Beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von nicht unter 150℃ standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, die angrenzenden und umliegenden Flächen müssen daher einer Temperatur von 90℃ standhalten können.

HINWEIS! Das Induktionskochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauöffnung der Arbeitsplatte befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.

2.5 Elektrischer Anschluss

⚠ GEFAHR! Schalten Sie vor dem Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)**, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet, an die Stromversorgung angeschlossen werden.

⚠ GEFAHR! Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen. STROMSCHLAGGEFAHR!

⚠ GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/IN):

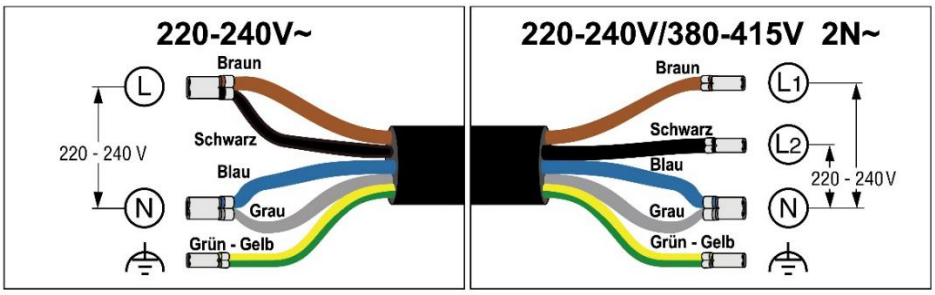
- Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm <u>und</u> dem Typenschild.**
- Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.

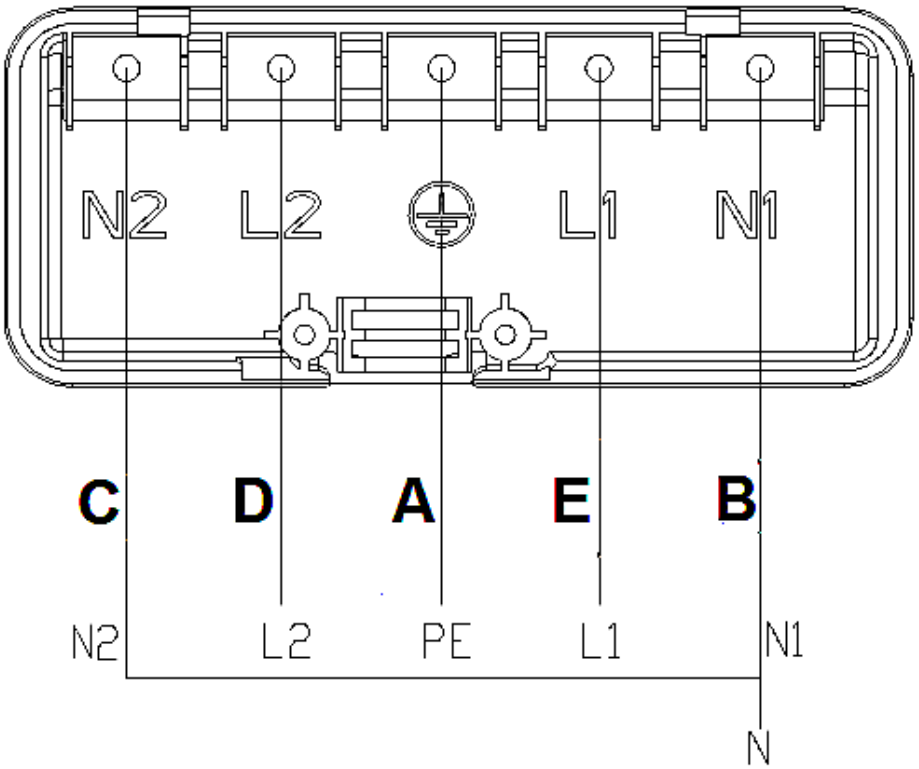
- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nicht übersteigt.
- Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
- Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

⚠ WARNUNG! Jegliche Schäden, die durch ein <u>nicht ordnungsgemäß</u> an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

2.5.1 Anschlussdiagramme

5*2,5mm²:





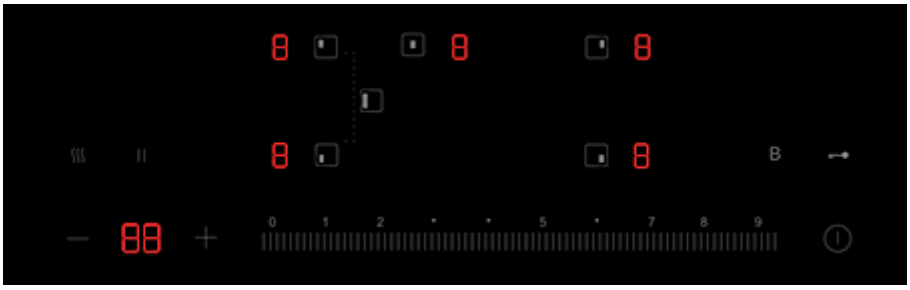
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem Kundendienstmitarbeiter mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

3. Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld

1	KOCHZONE: 1.600 W / MAX. 1.800 W // Ø 180*180 mm
2	KOCHZONE: 1.600 W / MAX. 1.800 W // Ø 180*180 mm
3	KOCHZONE: 1.600 W / MAX. 1.800 W // Ø 180*180 mm
4	KOCHZONE: 1.600 W / MAX. 1.800 W // Ø 180*180 mm
5	KOCHZONE = 385*200 mm / MAX. 3200 W (BOOSTER - FUNKTION: MAX. 3600 W)
6	KOCHZONE = Ø 260 mm / MAX. 3200 W (BOOSTER - FUNKTION: MAX. 3600 W)

3.2 Bedienfeld



	« EIN / AUS » - TASTE ➢ Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds.
	TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE LINKS ➢ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.

	TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN LINKS ➢ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
	TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN RECHTS ➢ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
	TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE RECHTS ➢ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
	« BOOSTER » - TASTE ➢ Taste zur Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen).
	« SPERR » - TASTE ➢ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der TASTENSPERRE.
	GLEITSENSOR ➢ Gleitsensor zur Einstellung der LEISTUNGSSTUFE.
	« TIMER » - TASTEN ➢ Tasten zur Einstellung des TIMERS.
	« FLEX DUO » - TASTE ➢ Taste zur Aktivierung von FLEX DUO auf der linken Seite.
	« PAUSE » - TASTE ➢ Taste für die Pausenfunktion.
	« WARMHALTE » - TASTE ➢ Taste für Wärmeerhaltungsfunktion (INC/DEC)

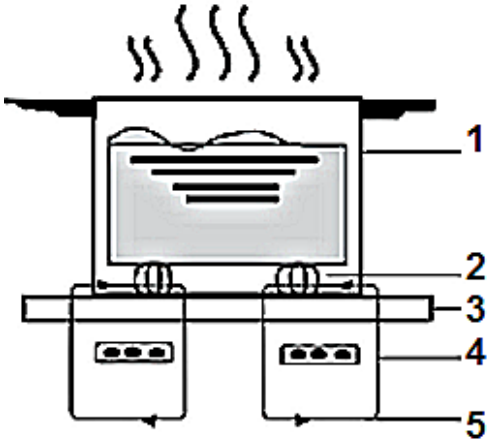
4. Bedienung

Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betreib nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!

Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

INFORMATIONEN: KOCHEN MIT INDUKTION

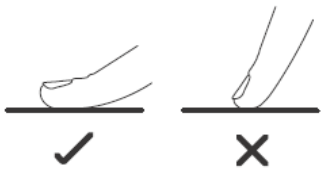
- Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
- Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.
- Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1	KOCHGESCHIRR
2	MAGNETISCHER ENERGIEKREISLAUF
3	GLASKERAMIKPLATTE
4	INDUKTIONSSPULE
5	INDUKTIONSSTROM

4.1 Bedienung der Sensortasten

- Die Sensortasten reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben brauchen.
- Berühren Sie die Sensoren mit der Unterseite des oberen Fingerglieds, nicht aber mit der Fingerspitze (siehe Abbildung unten).
- Sie hören nach jeder erfolgreichen Eingabe ein akustisches Signal (Piepen).
- Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken. Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



4.2 Vor der ersten Benutzung

❖ Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes; siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

HINWEIS! Vergewissern Sie sich, dass vor Inbetriebnahme **sämtliches** Verpackungsmaterial entfernt wurde.

4.3 Geeignetes Kochgeschirr

ⓘ Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für **Induktionskochen** geeigneten Boden aufweist. Achten Sie auf das Induktions-Symbol auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs.

ⓘ Sie können die Eignung des Kochgeschirrs mit einem Magneten überprüfen. Wenn der Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt, so ist es für das Induktionskochen geeignet.

ⓘ Falls Sie über keinen Magneten verfügen:

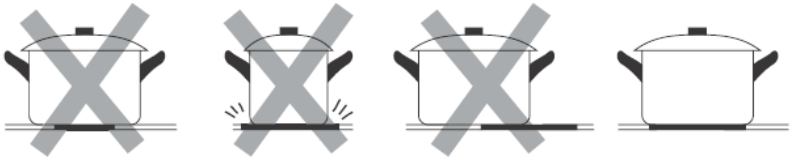
a. Geben Sie etwas Wasser in das zu überprüfende Kochgeschirr.
b. Folgen Sie den Schritten in Kapitel 4.4 EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN.
c. Wenn **nicht** auf dem Display blinkt und das Wasser aufgeheizt wird, so ist das Kochgeschirr geeignet.

AUS DEN NACHFOLGENDEN MATERIALIEN GEFERTIGTES KOCHGESCHIRR IST GENERELL NICHT ZUR VERWENDUNG GEEIGNET:

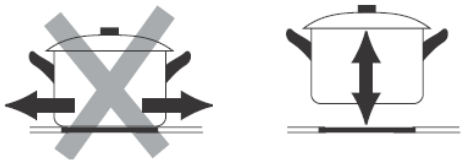
- reiner Edelstahl.
- Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
- Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.

❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.

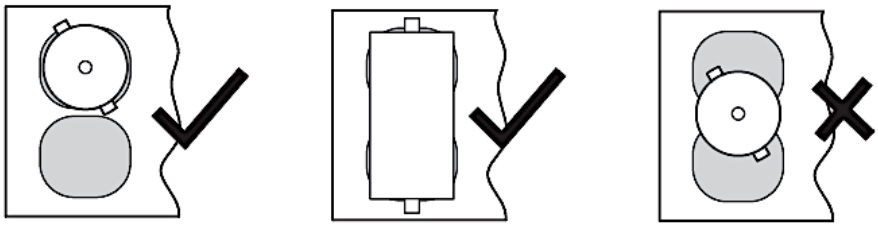
❖ Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone. Kochgeschirr mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm kann vom Gerät möglicherweise nicht erkannt werden.



❖ Heben Sie das Kochgeschirr immer an, wenn Sie es auf dem Induktionskochfeld bewegen. Schieben Sie es nicht über die Glaskeramik, da Sie diese ansonsten verkratzen können.



Platzieren Sie das Kochgeschirr wie unten auf der Abb. gezeigt.



Falls Sie Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser größer ist als die der jeweiligen Kochzone, erhöht sich die Erwärmungszeit, da sich die Erwärmung durch Wärmeleitung von der Mitte des Kochgeschirrs zu den Rändern ausbreitet. Die Temperatur ist in diesem Fall ebenfalls sehr ungleichmäßig. Aus diesen Gründen wird empfohlen, die Größe des Kochgeschirrs der jeweiligen Kochzone anzupassen.

KOCHBEREICH	MINIMUM (MM)	HÖCHSTWERT (MM)
180mm	Φ140	Φ180
260mm	Φ200	Φ280
FLEX	Φ200	385*200

4.4 Einen Kochvorgang beginnen

⚠ **VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

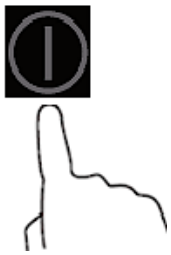
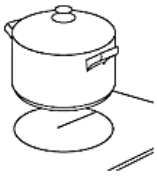
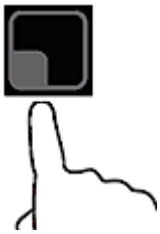
HINWEIS! Benutzen Sie ausschließlich für **Induktion** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

❖ Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen « ▬ ». Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im STANDBY - MODUS befindet.

ⓘ Jede Kochzone verfügt über **9 Leistungsstufen** (**1 - 9**; Einstellung « 0 »[3]= Kochzone heizt **nicht**).

ⓘ Sie können die Leistungsstufen der Kochzonen individuell einstellen.

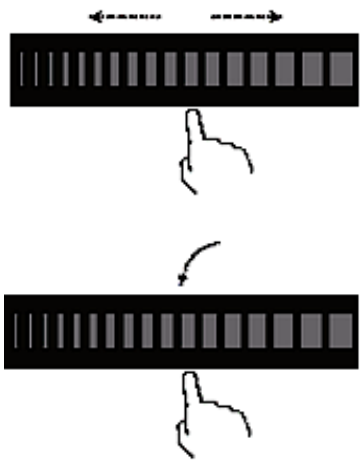
ⓘ Stellen Sie das Gerät immer entsprechend Ihren jeweiligen Kochanforderungen ein.

EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN	
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf « ▬ ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN eine Kochzone aus: z. B. Kochzone vorne links.	
4. Die Anzeige neben der Taste **blinkt**. Die gewünschte Kochzone ist aktiviert.	
5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1 - 9) der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR ein. Sie können die Leistungsstufe dabei auf **zwei verschiedenen Arten** einstellen:	

[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

a) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR **selbst** ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den GLEITSENSOR streichen.

b) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone ein, indem Sie den GLEITSENSOR **an einem beliebigen Punkt berühren**.



6. Die gewählte Leistungsstufe wird neben der Kochzonenanzeige angezeigt: z. B. « **5** ».

Nur eine Kochzone aktiviert: Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden nach Aktivierung der Kochzone keine Leistungsstufeneinstellung vornehmen, schaltet sich das Induktionskochfeld **automatisch** ab. Sie müssen dann bei Schritt 1 neu beginnen.

7. Sie können die Leistungsstufe während eines Kochvorgangs **jederzeit** variieren.

WENN DAS DISPLAY ABWECHSELND DAS SYMBOL U UND DIE ANZEIGE DER LEISTUNGSSTUFE ANZEIGT:

a) Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt

ODER

b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

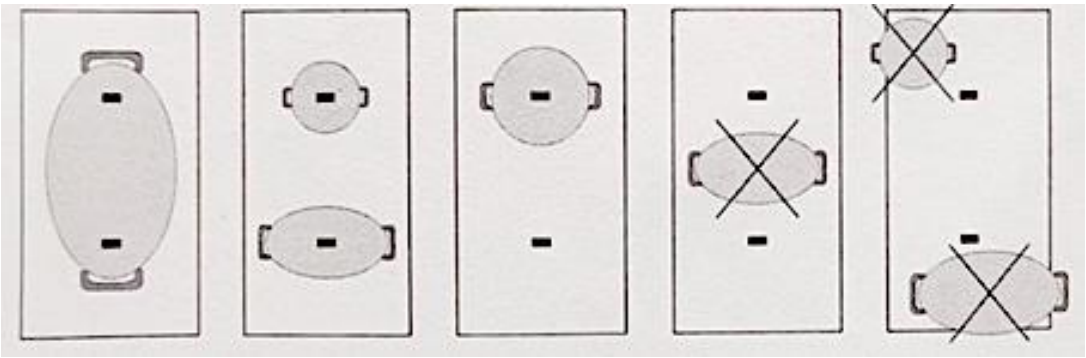
ODER

c) Sie haben ein zu kleines Kochgeschirr in Verwendung bzw. das Kochgeschirr nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert.

Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine Aufheizung statt. Die Anzeige erlischt automatisch nach 1 Minute, auch wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt haben.

4.4.1 Aktivierung der flexiblen Kochzone

- Sie können zwei Kochzonen verwenden, indem Sie die Funktion "FLEX DUO" wählen und die gleiche Leistung beibehalten, indem Sie die gesamte Fläche mit einer großen Pfanne oder teilweise mit einer runden/ovalen Pfanne abdecken. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und nur eine Pfanne verwendet wird, kann die Pfanne über die gesamte Fläche bewegt werden. In diesem Fall kann der Schieberegler verwendet werden, um zwei Herde auf der gleichen Seite ohne Unterschied zu steuern.
- Er eignet sich sehr gut zum Kochen mit ovalen oder rechteckigen Pfannen oder mit Pfannenständern.
- Wenn Sie diese Funktion ausschalten möchten, drücken Sie bitte die Taste "FLEX DUO".
- Wichtig: Stellen Sie die Pfanne in die Mitte der Kochstelle, so dass sie mindestens einen Bezugspunkt abdeckt (wie unten gezeigt).



4.4.2 Boosterfunktion

- Das Induktionskochfeld ist mit einer Boosterfunktion (beschleunigtes Aufheizen) für jede Kochzone ausgestattet.
- Die Boosterfunktion bewirkt, dass eine Kochzone innerhalb einer Sekunde **für 5 Minuten** auf eine höhere Leistungsstufe gesetzt wird. Dieses ermöglicht ein schnelleres und leistungsfähigeres Kochen.

⇒ Berühren Sie die entsprechende Boostertaste einmal, um die Boosterfunktion der gewählten Kochzone zu aktivieren.
⇒ Auf der Digitalanzeige blinkt „b“.

4.5 Nach Beendigung eines Kochvorgangs

⚠ **WARNUNG!** Berühren Sie **niemals** die Kochzonen, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

HINWEIS! Die Restwärmeanzeigen leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

ABSCHALTEN EINER KOCHZONE (NUR EINE KOCHZONE IST IN BETRIEB)	
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Damit schalten Sie die Kochzone **und** das gesamte Gerät **gleichzeitig** aus.	
2. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « **H** » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	H
3. Sie können **die Restwärme** auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

ABSCHALTEN EINER KOCHZONE (MEHRERE KOCHZONEN SIND IN BETRIEB)	
1. Berühren Sie in der « AUSWAHL DER KOCHZONEN » die Taste der Kochzone, die Sie abschalten wollen.	z. B.
2. Schalten Sie nun die **ausgewählte Kochzone** aus, indem Sie die Leistungsstufe mit dem Gleitsensor auf « **0** » stellen.	
3. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « **H** » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	H
4. Sie können **die Restwärme** auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

GLEICHZEITIGES ABSCHALTEN ALLER KOCHZONEN (MEHRERE KOCHZONEN SIND IN BETRIEB)	
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Damit schalten Sie die Kochzone **und** das gesamte Gerät **gleichzeitig** aus.	
2. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « **H** » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	H

3. Sie können **die Restwärme** auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

HÜTEN SIE SICH VOR DER EVENTUELL HEIßEN OBERFLÄCHE EINER KOCHZONE! Der Buchstabe « **H** » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Der Buchstabe « **H** » erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme der Kochzonen auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

4.6 Sperren der Sensortasten

- Das Induktionskochfeld ist mit einer TASTENSPERRE ausgestattet.
- Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.
- **KINDERSICHERUNG:** Wenn Sie die Tasten vor dem Abschalten des Gerätes sperren, sind die Tasten auch nach einem erneuten Anschalten gesperrt.

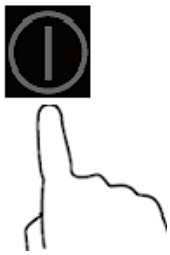
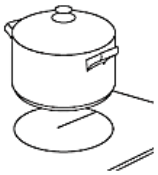
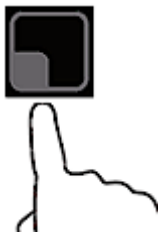
HINWEIS! Wenn die Sensortasten gesperrt sind, sind alle Tasten außer der « EIN / AUS » - TASTE außer Funktion gesetzt. Sie können das Gerät mit der « EIN / AUS » - TASTE jederzeit in einem Notfall abschalten, sollten aber die Sensortasten danach zuerst entsperren.

SPERREN DER SENSORTASTEN	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren Sie den Sensor der **Tastensperre**.	
3. Die Tastensperre ist **aktiviert**. Die Sensortasten sind gesperrt (außer der « EIN / AUS » - TASTE).	

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren **und halten** Sie die « **SPERR** » - TASTE für **ca. 3 Sekunden.**	
3. Die Tastensperre ist **deaktiviert**. Die Sensortasten sind entsperrt und Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.	

4.7 Benutzung des Timers

- ❖ Jede Kochzone ist mit einem **Timer** ausgestattet.
- ❖ Der **Timer** schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- ❖ Der Timer kann für **jede** Kochzone separat eingestellt werden.
- ❖ Die maximal wählbare Zeitspanne ist die Höchstlaufzeit der Kochzone bei der aktuell eingestellten Leistungsstufe.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER KOCHZONE	
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf « ▬ ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen.	
4. Stellen Sie mit dem Gleitsensor die gewünschte Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone ein.	
5. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den **+** / **-** Tasten ein. a. Berühren Sie **+** oder **-** <u>einmal</u>, wird der Wert wird um **1 Minute** erhöht / vermindert. b. Berühren und <u>halten</u> Sie **+** oder **-**, wird der Wert um **10 Minuten** erhöht / vermindert.	
6. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt sofort der Countdown.	
7. Wenn die eingestellte Countdown - Zeit (Kochzeit) abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone **automatisch** ab.	

⚠ **WARNUNG!** Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, falls sie vorher eingeschaltet wurden.

- Wenn Sie nach Abschluss der Programmierung die eingestellte Countdown - Zeit (Kochzeit) ändern wollen, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "-" und "+" wird der Timer-Modus automatisch beendet und auf dem Display erscheint "00".
- Im Betriebszustand, wenn **keine** Kochzone ausgewählt ist, drücken Sie die Zeitfunktionstaste, um die Zeit einzustellen und die Zeit-Erinnerungsfunktion zu starten. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Warnton.

4.8 Pause

- Drücken Sie die "Pause"-Taste im Betriebszustand, der Herd geht in den Pausenzustand über, und auf dem Display erscheint"8 "和" 88" an. Um die Pausenfunktion abzubrechen, drücken Sie die "Pause"-Taste erneut, und der Herd kehrt in den vorherigen Betriebszustand zurück.
- Wenn innerhalb von 10 Minuten im Pausenzustand keine Bedienung erfolgt, schaltet sich der Herd automatisch aus.

4.9 Warmhalten

- Wählen Sie die Kochzone aus, drücken Sie die Warmhaltetaste, die Kochzone wechselt in den Warmhaltemodus, und auf dem Display erscheint "0 ", das Kochfeld heizt mit geringer Leistung, um die richtige Temperatur des Topfes zu halten.
- Die Leistung ist bei dieser Funktion nicht einstellbar.

4.10 Übertemperaturschutz

- Ein Temperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren des Gerätes.

- Das Gerät stellt seinen Betrieb automatisch ein, wenn eine Übertemperatur diagnostiziert wird.

4.11 Erkennen kleiner Gegenstände

- Wenn sich Kochgeschirr von ungeeigneter Größe oder Beschaffenheit (z.B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände wie Messer, Gabeln etc. auf dem Gerät befinden, schaltet das Gerät nach 1 Minute automatisch in den Standby - Modus.

❖ Der Ventilator kühlt daraufhin das Gerät für eine weitere Minute herunter.

4.12 Automatische Abschaltung

❖ Die automatische Abschaltung stellt eine weitere Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes dar.
❖ Die automatische Abschaltung findet immer dann statt, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone nach deren Benutzung abzuschalten.

DIE VOREINGESTELLTEN AUTOMATISCHEN ABSCHALTZEITEN NACH X STUNDEN FINDEN SIE IN DER FOLGENDEN TABELLE									
Leistungsstufe	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
Automatische Abschaltung (nach -x- Stunden)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

❖ Geräte mit diesem Zeichen « » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Energie sparen

❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
❖ Sorgen Sie dafür, dass der Kochring und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.

- Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- Stellen Sie die Leistungsstufe niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstufe. Reduzieren Sie dann die Leistungsstufe, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- Sie können die Restwärme der Kochzonen[4] als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

6. Hinweise für das Kochen

⚠ **WARNUNG!** Lassen Sie beim Braten und Frittieren äußerste Vorsicht walten, da Öle und Fette sehr schnell erhitzen, besonders bei einer hohen Einstellung der Leistungsstufe. Extrem heiße Öle und Fette entzünden sich spontan und stellen somit eine ernsthafte Brandgefahr dar.

⚠ **WARNUNG!** Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.

⚠ **VORSICHT!** Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

HINWEIS! Benutzen Sie ausschließlich für **Induktion** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

[4] Abhängig vom Modell

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN

- Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 ^{0}C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (=dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers), bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstufe, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.

4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

1. Wählen Sie einen für Glaskeramik geeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten vor und legen Sie die benötigten Kochutensilien bereit. Das Anschwenken sollte schnell von statten gehen. Falls Sie eine große Menge zubereiten wollen, teilen Sie das Kochgut in mehrere Teile auf.
3. Heißen Sie den Wok/die Pfanne kurz vor und geben Sie 2 Esslöffel Öl dazu.
4. Bereiten Sie Fleisch zuerst zu. Legen Sie es an die Seite und halten Sie es warm.
5. Schwenken Sie das Gemüse an. Wenn das Gemüse heiß, aber immer noch knackig ist, stellen Sie die Leistungsstufe niedriger ein. Geben Sie nun das Fleisch wieder hinzu und gegebenenfalls eine Sauce.

6. Schwenken Sie alles nochmals vorsichtig an, damit die Bestandteile auch heiß sind.
7. Sofort servieren!

6.1 Leistungsstufen

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind u.a. abhängig von der Qualität der Lebensmittel, der Menge der zu kochenden Lebensmittel, von dem verwendeten Kochgeschirr etc.

Die folgende Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

LEISTUNGSSTUFEN	EIGNUNG
1 - 2	➢ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln. ➢ Schmelzen von Schokolade, Butter etc. ➢ Lebensmittel, die schnell anbrennen. ➢ Schonendes Köcheln. ➢ Langsames Aufwärmen.
3 - 4	➢ Nachwärmen. ➢ Schnelles Köcheln. ➢ Reis kochen.
5 - 6	➢ Pfannkuchen.
7 - 8	➢ Sautieren. ➢ Nudeln kochen.
9	➢ Anschwenken. ➢ Anbraten. ➢ Suppe zum Kochen bringen. ➢ Wasser kochen.

7. Reinigung und Pflege

⚠ **WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es **vollständig abkühlen**. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung ausschalten)!

⚠ **WARNUNG!** Benutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät. Der Dampf kann in Kontakt mit elektrischen Teilen kommen und so einen Kurzschluss auslösen. STROMSCHLAGGEFAHR!

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel![5]
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

HINWEIS! Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden nicht kostenfrei behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

- Reinigen Sie das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezialschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

[5] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	ℹ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ℹ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ℹ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30^0-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	ℹ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ℹ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	**SICHERHEITSHINWEISE**
VERUNREINIGUNGEN AUF DEN SENSORTASTEN.	
1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Nehmen Sie die Verunreinigung auf. 3. Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	ⓘ Das Gerät kann piepen und sich abschalten. ⓘ Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. ⓘ Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

HINWEIS! Benutzen Sie **keine** Scheuermittel! Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel![6] Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!

8. Problembehandlung

⚠ GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.[7]

GEHEN SIE BEI EINEM NOTFALL ODER EINER FEHLFUNKTION WIE FOLGT VOR:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

➢ Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, **bevor** Sie den Kundendienst kontaktieren.

[6] Z.B. Essig, Zitronensäure etc.
[7] Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
DAS GERÄT KANN NICHT EINGESCHALTET WERDEN.	
➢ Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	➢ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
➢ Die Sensortasten sind gesperrt.	➢ Entsperren Sie die Sensortasten.
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➢ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten. ➢ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	➢ Trocknen Sie die Sensortasten. ➢ Benutzen Sie die Fingerkuppe.
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
➢ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. ➢ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	➢ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. ➢ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
➢ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	➢ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.	
➢ Wird durch das Induktionskochen verursacht.	➢ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	**MAßNAHMEN**
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➢ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➢ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.	
➢ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist.	➢ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechendem Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone.
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EINE FEHLERMELDUNG ANGEZEIGT[8] (MEIST ALTERNIERENDE MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➢ Technische Fehlfunktion.	➢ Schreiben Sie die Fehlermeldung auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

ⓘ Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie den Kundendienst.

[8] Ausstattung abhängig vom Modell.

8.1 Fehlermeldungen

FEHLER-MELDUNG	MÖGL. URSACHEN	MAßNAHMEN
E 7 / E 8	Nicht ordnungsgemäße Stromspannung.	➢ Überprüfen Sie die Stromspannung. ➢ Schalten Sie das Gerät ein, sobald die Stromspannung wieder normal ist.
E 1 / E 2 / E b	Temperatursensorfehler	➢ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
E 5	IGBT Fehler oder Kurzschluss.	➢ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
E 3	**Die Oberflächentemperatur der Glaskeramikplatte ist zu hoch**	➢ **Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und starten Sie es dann erneut.**
E 6	Temperatur des IGBT ist zu hoch.	➢ Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und starten Sie es dann erneut.
E 4	Offener Stromkreis: IGBT-Sensor	➢ Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

*	**IGBT** = Insulated-gate bipolar transistor ➢ Ein Halbleiterbauelement zur Begrenzung des Laststroms.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *	
Gerätetyp / Modell	Induktionskochfeld
Bedienfeld	Touch Control / Gleitsensor
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	5 inkl. 1 Flexzone
Durchmesser der Kochzonen	4*180 mm / 1*260 mm
Leistung: Kochzone vorne rechts	1600 / 1800 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten rechts	1600 / 1800 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone vorne links	1600 / 1800 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten links	1600 / 1800 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone Mitte	2600 / 3000 W « BOOSTER »
Maximale Leistung: Kochfeld	7.200 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 / 60 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Timer	✓ / 1 - 99 Minuten
Leistungsstufen	9 pro Kochzone
Kindersicherung / Tastensperre	✓
« Booster » - Funktion	✓
Automatische Topferkennung	✓
Kabellänge in cm	100,00
Abmessungen Aussägung B*T in cm	75,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,60
Produktmaße H*B*T in cm	6,00*77,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	ca. 13,10 / ca. 14,15

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

1 Minute nach dem Einschalten ohne weitere Bedienung oder nach Beendigung des Programms / der Funktion schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Die Leistung im Standby-Modus übersteigt nicht 0,38 Watt.

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen.
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.

Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.	Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

11. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung.
Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden.
Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Bitte halten Sie für die Anmeldung Ihres Garantieanspruchs die folgenden Angaben bereit:

1. Die komplette Anschrift (Standort des Gerätes).

2. Rufnummer(n) und E-Mailadresse.
3. Modellbezeichnung.
4. Seriennummer/Foto des Typenschildes.
5. Art der Fehlfunktion.

Ohne diese Angaben kann Ihr Garantieanspruch nicht umgehend bearbeitet werden.

BESONDERER HINWEIS:

Bitte fotografieren Sie vor Installation/Aufstellung des Gerätes das Typenschild und speichern Sie die Aufnahme zur möglichen späteren Verwendung.

Das Typenschild finden Sie an den folgenden Stellen:

1. Kühlgeräte: im Innenraum oder an der Rückseite
2. Geschirrspüler/Waschmaschinen/Trockner: im Türbereich oder an der Rückseite.
3. Kochfelder: an der Unterseite.
4. Backöfen: im Türbereich.
5. Herd-Sets haben 2 Typenschilder, am Ofen und am Kochfeld.
6. Dunstabzugshauben: im Innenbereich, nähe Motor.

Garantieleistungen bewirken **weder** eine Verlängerung der Garantiefrist **noch** setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.
Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances.
Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information 48
   1.1 Abbreviations 49
   1.2 Signal words 49
   1.3 Safety instructions 49
2. Installation of the induction hob 54
   2.1 Unpacking and positioning 55
   2.2 Pre-installation requirements 55
   2.3 Selection of installation equipment 56
   2.4 Installation of the hob 56
   2.5 Electrical connection 59
      2.5.1 Connection diagrams 60
3. Description of the induction hob 61
   3.1 Hob 61
   3.2 Control panel 62
4. Operation 63
   4.1 Use of the touch control 64
   4.2 Before initial use 64
   4.3 Suitable cookware 65
   4.4 How to start cooking 66
      4.4.1 Activation of the flexible cooking zone 68
      4.4.2 Boost function 69
   4.5 How to stop cooking 69
   4.6 Key lock 70
   4.7 How to use the timer 71
   4.8 Pause 73
   4.9 Heat preservation function 73

4.10 Overtemperature protection 73
4.11 Detection of small objects 73
4.12 Automatic switch-off 73
5. Environmental protection 74
5.1 Environmental protection: disposal 74
5.2 Energy saving 74
6. Cooking guidelines 75
6.1 Power levels 76
7. Cleaning and maintenance 77
8. Troubleshooting 79
8.1 Error codes 81
9. Technical data 82
10. Waste management 83
11. Guarantee conditions 84

Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case.
- Any modifications, which do not influence the functions of the appliance. shall remain reserved by the manufacturer.
- Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.
- Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonised regulations.
★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- The appliance is intended for private use only.
- The appliance is intended for cooking in a private household only.
- The appliance is intended for indoor-use only.
- The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

IMPORTANT INFORMATION FOR PERSONS WITH A PACEMAKER OR ANY OTHER MEDICAL IMPLANT

The appliance complies with the current electromagnetic interference regulations. It fully complies with all legal requirements (2004/108/EG). It is designed to not interfere with the functions of other electric appliances, provided they comply with the identical regulations.

⚠ DANGER! THIS INDUCTION HOB GENERATES MAGNETIC FIELDS IN ITS IMMEDIATE VICINITY!

Your pacemaker must be designed in compliance with the corresponding regulations so it will not cause any interferences between the pacemaker and the appliance.

Consult the manufacturer of your pacemaker or your doctor to decide whether it meets the forced requirements or if any incompatibilities do exist.

MAKE SURE THAT THIS MANUAL IS AVAILABLE TO ANYONE USING THE APPLIANCE AND MAKE SURE THAT IT HAS BEEN READ AND UNDERSTOOD PRIOR TO USING THE APPLIANCE.

1.1 Abbreviations

SENSOR BUTTON(S)	=	SENSOR(S)

1.2 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.3 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.

3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[9] Original spare parts should be used only.
9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[10] RISK OF ELECTRIC SHOCK!
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
12. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electrocution, fire or injury to persons.

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.

[9] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.
[10] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
7. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
8. Keep the cord away from heated surfaces.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains. RISK OF FIRE!
11. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
12. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e., by using the touch controls).
13. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
14. The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
15. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
16. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
17. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
18. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
19. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
20. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
21. Extractor hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
22. The safety distance between the induction hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.

23. The safety distance between the induction hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
24. Do not store any objects on the induction hob. RISK OF FIRE!
25. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
26. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame (e.g., with a lid or a fire blanket).
27. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
28. The accessible parts of the induction hob may become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
29. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
30. Household equipment and connection leads must not touch the induction hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
31. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
32. Children must not play with the appliance.
33. Always supervise children when they are near the appliance.
34. Only allow children to use the appliance without supervision when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
35. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD.
36. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

⚠ CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the induction hob before you have put a cookware on it.
3. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e., by using the touch controls / sensor buttons). Do not

rely on the auto-detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.

4. The induction hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the induction hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete induction hob if any damage or malfunction occurs.
8. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
9. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
10. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
11. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating.**

NOTICE

1. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
2. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
7. Do not put any heavy items on the induction hob.
8. Do not put heavy cookware on the induction hob.
9. Only use cookware which is suitable to be used on an induction hob; otherwise, you will damage the appliance.

10. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
11. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
12. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

★ **The manufacturer and distributor are not responsible for any damage or injury in the event of failure to comply with these instructions.**

2. Installation of the induction hob

⚠ **DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional,** who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional.** Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ **WARNING!** The safety distance between the induction hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.

⚠ **WARNING!** The safety distance between the induction hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.

⚠ **CAUTION!** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.

⚠ **CAUTION!** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.

⚠ **CAUTION!** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

⚠ **CAUTION!** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

ⓘ The customer is responsible for the installation. If the manufacturer´s help is needed to repair any damage due to improper installation, this repair work is not covered by the guarantee. Improper installation may cause serious personal injuries and/or property damage. The manufacturer cannot be held liable for such injuries or damages.

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter WASTE MANAGEMENT.
2. The appliance may be equipped with a transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. Connect the appliance to a dedicated socket only.
6. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
7. Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Pre-installation requirements

ⓘ **The installation of the induction hob must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.**

- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the induction hob must be **at least 30 mm**.
- The wall sat the induction hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- During operation of the induction hob, adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the induction hob.
- If the induction hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.

- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

2.3 Selection of installation equipment

- Cut out the installation opening as described on the drawing below. **Check** the cut-out size with a ruler **before** cutting out the worktop.
- For installation and use, a **minimum of 50 mm** space shall be preserved around the installation opening.
- The thickness of the work top should be **at least 30 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

2.4 Installation of the hob

⚠ DANGER! The induction hob must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

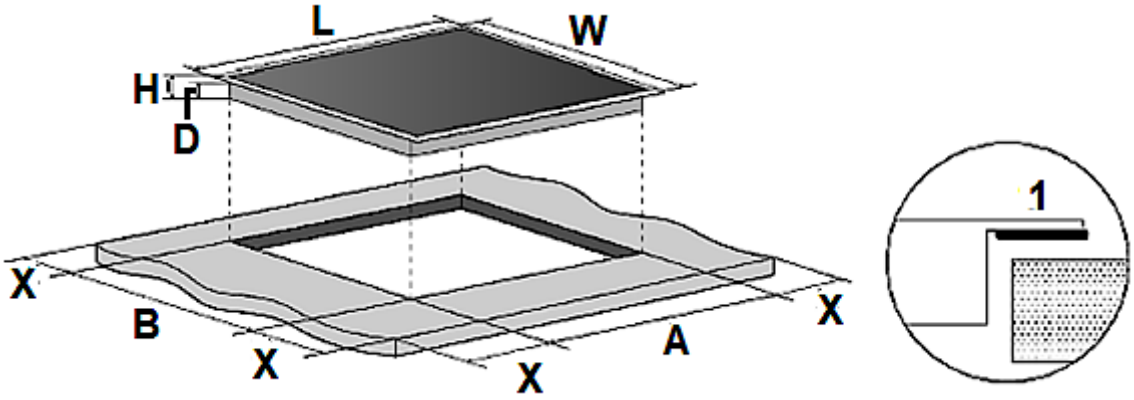
- The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 760 mm**.
- The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
- Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
- When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- **Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing the hob above a drawer or a cupboard.**
- The hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition.

INSTALLATION

ⓘ All dimensions are given in **millimetres.**

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

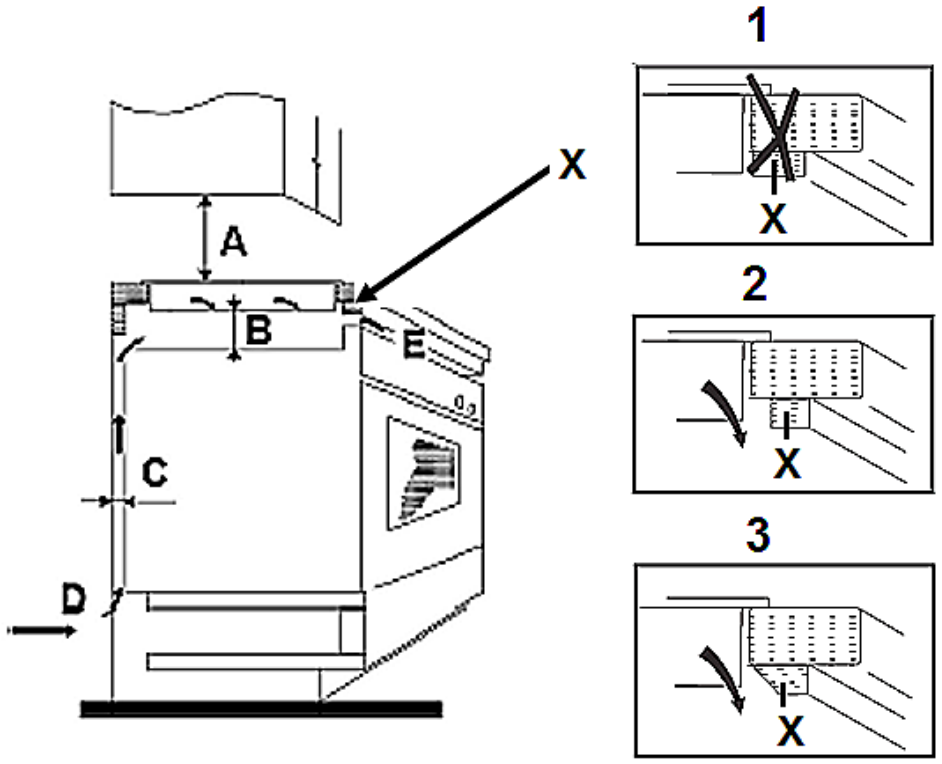
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



						1 = SEAL
L (mm)	**W** (mm)	**H** (mm)	**D** (mm)	**A** (mm)	**B** (mm)	**X** (mm)
770	520	60	56	750 +5 -0	490 +5 -0	min.50

- Under any circumstances, make sure the electric hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the electric hob is in good work state. As shown below:

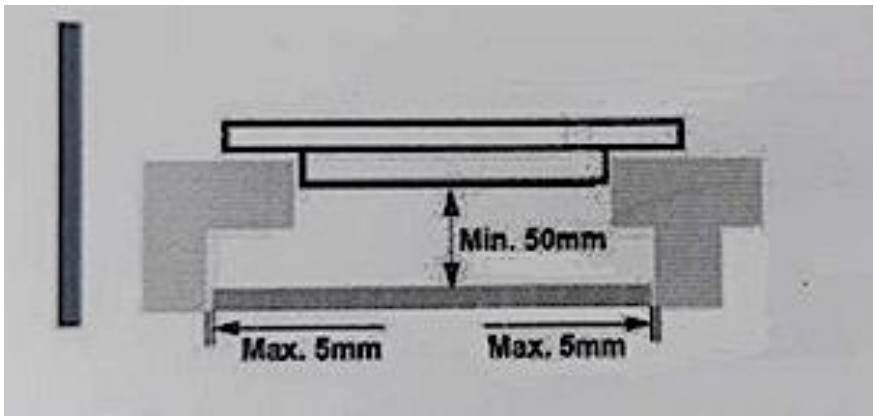
MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION
The induction hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered. Always keep the appliance in proper condition. The top closing edge of the cabinet (**X**) must not be flush with the installation opening (**1**). Install the closing edge in offset positioning (**2**) or bevel the closing edge (**3**). S. fig. below.



C = VENTILATION SLOT				
A	**B**	**C**	**D**	**E**
WALL CUPBOARD ➢ min. 760 mm **EXTRACTOR HOOD** ➢ min. 760 mm	min. 50 mm	min. 20 mm	Air inlet	Air outlet 50 mm

The induction hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered.

➢ In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting un-expectable electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below:



- There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, must resist to temperature not below 150℃, to avoid the unstuck of the panel.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90℃.

NOTICE! The induction hob must be in the installation opening of the worktop properly and firmly. Check the seal for perfect fit and overall cover.

2.5 Electrical connection

⚠ DANGER! Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you connect the appliance to the mains. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⚠ DANGER! **Do not** carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current

at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 230 V. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate <u>and</u> the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**

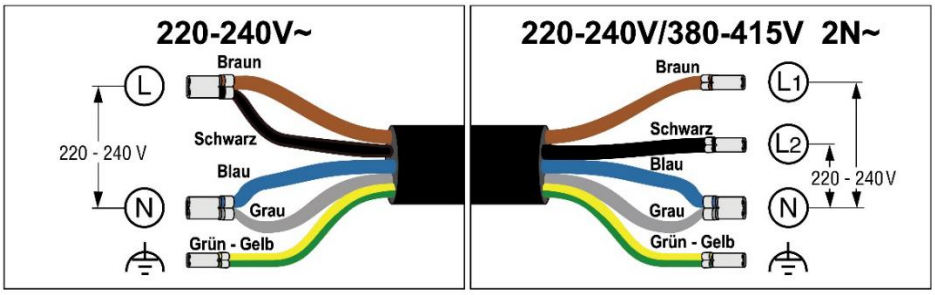
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.

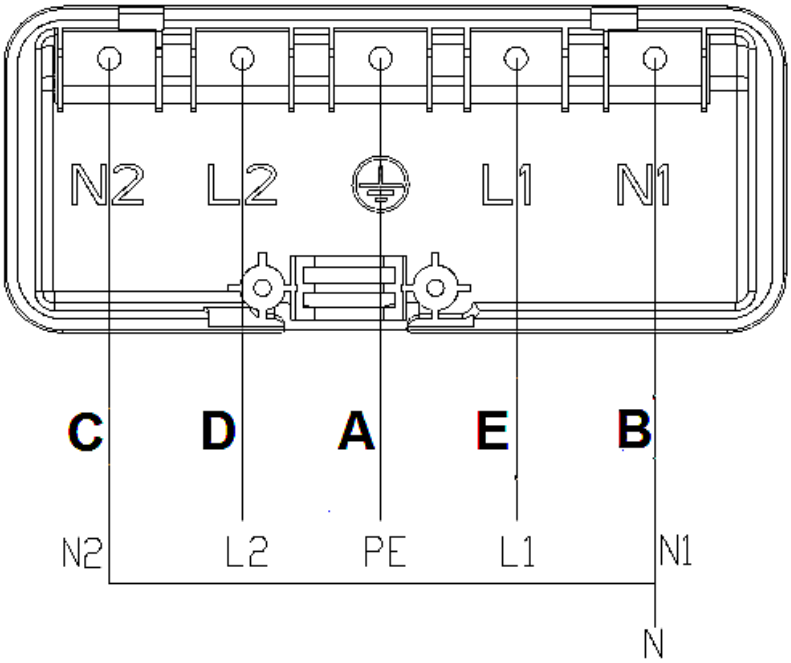
- ➢ Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
- ➢ The appliance must be grounded.
- ➢ Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
- ➢ The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
- ➢ Do not bend or compress the power cord.
- ➢ Check the power cord regularly. The power cord must be replaced by a qualified professional only!

⚠ **WARNING!** Any damage caused by an appliance that is <u>not connected to the mains properly</u> is **<u>not</u>** subject to the guarantee!

<u>2.5.1 Connection diagrams</u>

5*2.5mm²:





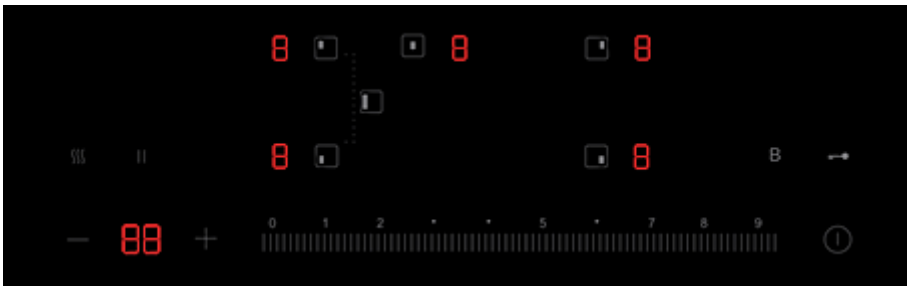
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains a circuit- breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

3. Description of the induction hob

3.1 Hob

1	COOKING ZONE: 1,600 W / MAX. 1,800 W // Ø 180*180 mm
2	COOKING ZONE: 1,600 W / MAX. 1,800 W // Ø 180*180 mm
3	COOKING ZONE: 1,600 W / MAX. 1,800 W // Ø 180*180 mm
4	COOKING ZONE: 1,600 W / MAX. 1,800 W // Ø 180*180 mm
5	COOKING ZONE: 385*200 mm / 3,200 W / BOOST FUNCTION MAX. 3,600 W
6	COOKING ZONE: Ø 260 mm / 3,200 W / BOOST FUNCTION MAX. 3,600 W

3.2 Control panel



	« ON / OFF » - SENSOR ➢ Sensor to switch the induction hob on / off.
	SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT LEFT COOKING ZONE ➢ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
	SENSOR TO ACTIVATE THE REAR LEFT COOKING ZONE ➢ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
	SENSOR TO ACTIVATE THE REAR RIGHT COOKING ZONE ➢ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
	SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT RIGHT COOKING ZONE ➢ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
	« BOOST » - SENSOR ➢ Sensor for the activation of the « BOOST » - FUNCTION (accelerated heating).

	« LOCK » - SENSOR ➢ Sensor for the activation / deactivation of the KEY LOCK.
	SLIDING SENSOR ➢ Sliding sensor for the setting of the POWER LEVEL.
	« TIMER » - SENSORS ➢ Sensors for the setting of the TIMER.
	« FLEX DUO » - SENSOR ➢ Sensor for activating Flex Duo on the left.
	« PAUSE » - SENSOR ➢ Sensor for the pause function.
	« HEAT PRESERVATION » - SENSOR ➢ Sensor for the heat preservation function (INC/DEC).

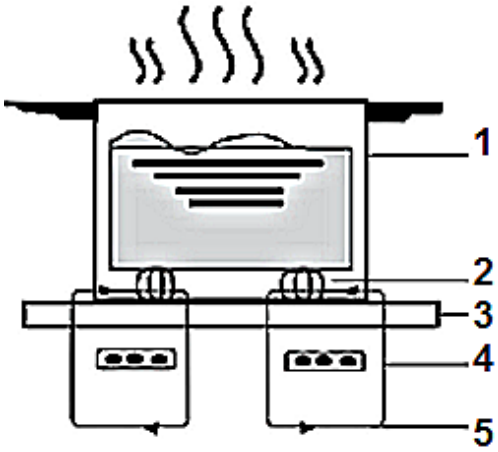
4. Operation

Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!

Remove the **complete** protective film!

INFORMATION: COOKING WITH INDUCTION

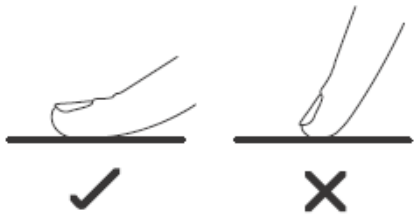
- Cooking with induction is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology.
- It works via electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware.
- The glass becomes hot only because the cookware may warm it up.



1	COOKWARE
2	MAGNETIC CIRCUIT
3	GLASS CERAMIC PANEL
4	INDUCTION COIL
5	INDUCTION CURRENT

4.1 Use of the touch control

- The sensor buttons respond to touches, so you do not need to press them.
- Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).
- You will hear a beep after each effective input.
- Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



4.2 Before initial use

- Clean the glass ceramic (look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE).

NOTICE! Ensure that the complete packaging material has been removed before initial operation.

4.3 Suitable cookware

ⓘ Use **induction-suitable** cookware only. Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware.

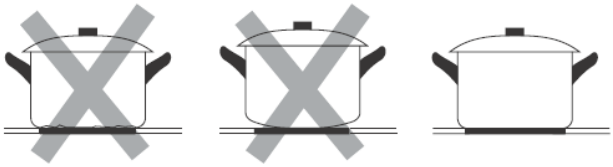
ⓘ Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.

ⓘ If you have not got a magnet:
a. Pour some water into the cookware which is to be checked.
b. Follow the steps described in chapter 4.4 HOW TO START COOKING.
c. When U – does **not** flash on the display and the water is heated up, the cookware is suitable.

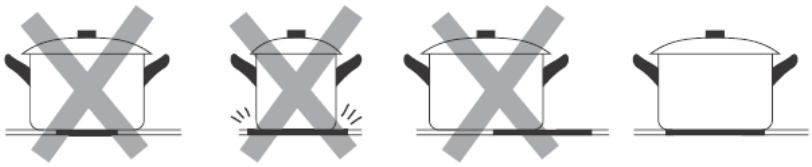
COOKWARE MADE OF THE FOLLOWING MATERIALS IS NOT SUITABLE:

- pure stainless steel.
- aluminium and copper without a magnetic base.
- glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.

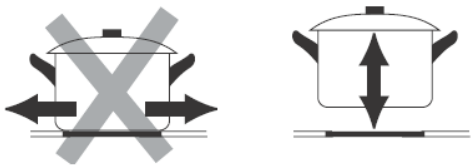
❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



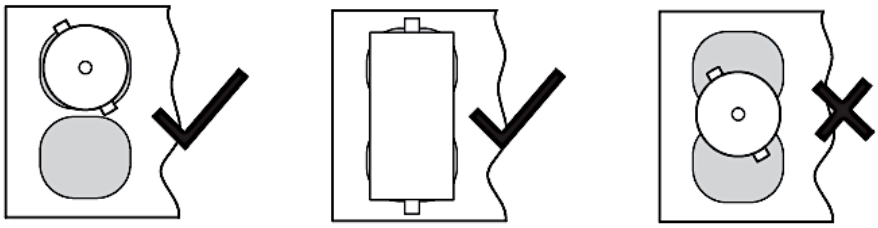
❖ The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone. Cookware with a diameter of less than 140 mm can be undetected by the appliance.



❖ Always lift your cookware when you want to move it on the glass ceramic. Do not push cookware as you may scratch the glass ceramic.



❖ Place the cookware on the induction hob as shown in the figure below.



❖ If the diameter of the used cookware is larger than the respective cooking zone, the heating time increases as heat conduction spreads from the centre of the cookware to the edges. In such a case, the temperature is also unevenly distributed. For these reasons, we recommend adapting the size of the cookware to the respective cooking zone.

COOKING ZONE	MINIMUM (mm)	MAXIMUM (mm)
180 mm	Φ140	Φ180
260 mm	Φ200	Φ280
FLEX	Φ200	385*200

4.4 How to start cooking

⚠ **Caution!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE! Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob; otherwise, you will damage the appliance.

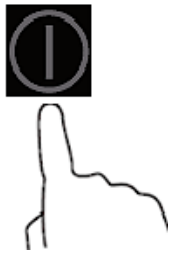
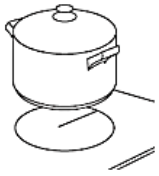
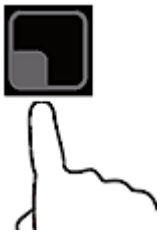
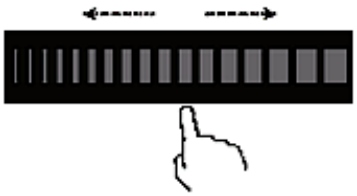
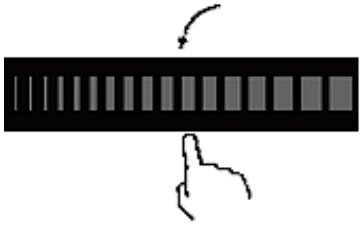
❖ When the power is on, a beep sounds once; all indicators display « ▬ » Now the appliance has entered STAND-BY MODE.

ⓘ Each cooking zone has **9 power levels** (1 - 9; setting « 0 »[11] = cooking zone does not heat).

ⓘ You can set the power levels of the cooking zones individually.

ⓘ Always set the appliance according to your respective cooking requirements.

[11] Depending on model.

HOW TO START A COOKING PROCESS	
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR. All indicators display « ▬ ».	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select a cooking zone using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.	
4. The indicator next to the sensor **flashes**. The selected cooking zone is activated.	
5. Set the desired power level of the selected cooking zone using the SLIDING SENSOR. You can adjust the power level in **two different ways**:	
a) Set the power level of the selected cooking zone using the SLIDING SENSOR **itself**: slide over the sliding sensor using your fingertip.	
b) Set the power level of the selected cooking zone by **touching** the SLIDING SENSOR **at any point**.	
6. The selected power level is displayed next to the cooking zone indicator: e.g., « **5** ».	

Only one cooking zone is activated: if you do not set a power level within **5 seconds** after activating this cooking zone, the induction hob switches off **automatically**. You must start at step 1 again.

---

7. You can vary the power level **at any time** during cooking.

THE DISPLAY INDICATES THE SYMBOL U AND THE INDICATOR OF THE POWER LEVEL ALTERNATELY:

a) you have not placed the cookware on the correct zone

OR

b) you use unsuitable cookware

OR

c) you use unsuitable cookware

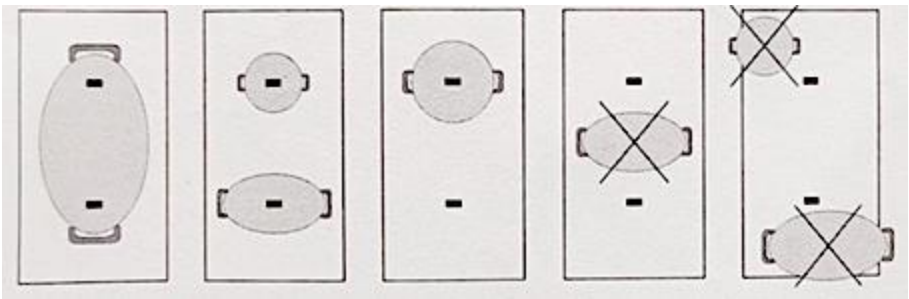
OR

d) you use cookware which is too small or not centred on the cooking zone properly.

While using unsuitable cookware, the cooking zone does not heat up. The display goes off after 1 minute automatically even if you have not placed suitable cookware on the cooking zone.

4.4.1 Activation of the flexible cooking zone

- You can use two cooking zones by selecting the "FLEX DUO" function and let them keep the same power by covering the whole surface with a large pan or partly with a round / oval pan. When the function is turn on and only one pan is used, the pan can be moved throughout the area. In this case, the slider can be used to control two cooker on the same side without difference.
- It is very suitable for cooking with oval or rectangular pan or with pan supports.
- If need to turn off this function, please press the "FLEX DUO" sensor.
- Important: place the pan in the centre of the cooking area, so that it covers at least one reference point (as shown below).



4.4.2 Boost function

Each of the cooking zones are equipped with a boost function (accelerated heating). The boost function enables one cooking zone to operate with higher power for **5 minutes**. This allows a faster and more powerful cooking.

⇒ Touch the corresponding boost sensor once to activate the boost function of the selected cooking zone.
⇒ „b“ is blinking on the digital display.

4.5 How to stop cooking

⚠ WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

NOTICE! The residual heat indicators indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the corresponding cooking zones have cooled down.

HOW TO SWITCH OFF ONE COOKING ZONE (ONLY ONE COOKING ZONE IS IN OPERATION)	
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR to switch off the cooking zone **and** the entire appliance **simultaneously**.	
2. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « **H** » indicates which cooking zones are still hot.	
3. You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

HOW TO SWITCH OFF ONE COOKING ZONE (SEVERAL COOKING ZONES ARE IN OPERATION)	
1. Select the desired cooking zone you want to switch off using the corresponding « SELECTION OF COOKING ZONE » - SENSOR.	
2. Set the power level of the relevant cooking zone to « 0 » using the sliding sensor.	
3. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « **H** » indicates which cooking zones are still hot.	H
4. You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

HOW TO SWITCH OFF ALL COOKING ZONES SIMULTANEOUSLY (SEVERAL COOKING ZONES ARE IN OPERATION)	
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR to switch off the cooking zone **and** the entire appliance **simultaneously**.	
2. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « **H** » indicates which cooking zones are still hot.	H
3. You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

BEWARE OF THE POTENTIALLY HOT SURFACES OF THE COOKING ZONES! The letter « **H** » indicates which cooking zones are still hot. The letter « **H** » disappears as soon as the corresponding cooking zone has cooled down. You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

⚠ **WARNING!** Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

4.6 Key lock

- Your induction hob is equipped with a KEY LOCK.
- You can lock the sensors to protect them from unintentional operation or operation by children.
- **CHILD PROTECTION:** when you lock the sensors before switching off the appliance, they are still locked when switching on the appliance again.

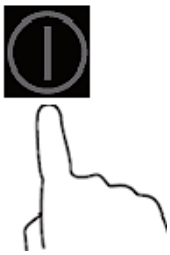
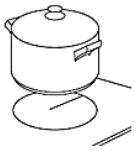
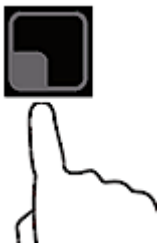
NOTICE! When the sensors have been locked, all sensors except the « ON / OFF » - SENSOR are deactivated. In case of emergency, you can switch off the appliance using the « ON / OFF » - SENSOR but you should unlock the sensors afterwards.

HOW TO LOCK THE SENSORS	
1. The induction hob must be switched on. If the induction hob is switched off, switch it on using the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Touch the « **LOCK** » - SENSOR.	
3. The key lock is **activated**. The sensors are **locked** (except the « ON / OFF » - SENSOR).	

HOW TO UNLOCK THE SENSORS	
1. The induction hob must be switched on. If the induction hob is switched off, switch it on using the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. **Touch and hold** the « **LOCK** » - SENSOR **for 3 seconds**.	
3. The key lock is **deactivated**. The sensors are unlocked, and you can proceed operation as normal.	

4.7 How to use the timer

- Each cooking zone is equipped with a **timer**.
- The timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- The timer can be set for each cooking zone separately.
- The maximum time that can be selected is the maximum running time of the cooking zone at the currently set power level.

AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE	
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR. All indicators display « ▬ ».	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select the cooking zone you want to control via the timer (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES. 4. Set the desired power level of the selected cooking zone using the sliding sensor.	
5. Set the desired cooking time using the respective + / - sensors. a. Touch **+** or **-** once to increase / decrease the value by **1 minute**. b. Touch and hold **+** or **-** to increase / decrease the value by **10 minutes**[12].	

6. When you have finished the setting, the countdown of the set time starts.

7. When the set countdown time (cooking time) has elapsed, the relevant cooking zone is switched off **automatically**.

⚠ **WARNING!** Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

- If you want to change the set countdown time (cooking time) after programming, you must start at step 1 again.
- Press the "-" and "+" sensors simultaneously will automatically cancel timer mode and display will show "00".
- In the working state, if **no** cooking zone is selected, press the timing function sensor to set time and start the time reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound a warning for 30 seconds.

[12] Depending on model.

4.8 Pause

- Press the "pause" sensor in the working state, the cooker will enter the pause state, and the display will show“8”和“ 88” respectively. To cancel the pause function, press the "pause" sensor again, and the cooker will return to its previous working state.
- If there is no operation within 10 minutes in the pause state, the cooker will automatically turn off.

4.9 Heat preservation function

- Select the heating area, press the "keep warm" sensor, the cooking zone will enter the heat preservation mode, and the display will show “ 0” ,the induction hob will heat with low power to maintain the proper temperature of the pot.
- The power is not adjustable under this function.

4.10 Overtemperature protection

❖ A temperature sensor monitors the temperatures inside the appliance.

ⓘ The appliance will stop operating automatically when an overtemperature is detected.

4.11 Detection of small objects

❖ When a small-sized or unsuitable cookware (e.g., aluminium) or small objects like knives, forks etc. are placed on a coking zone, the appliance will turn into standby mode automatically after 1 minute.
❖ The fan will keep cooling down the appliance for another minute.

4.12 Automatic switch-off

❖ The automatic switch-off represents another safety component of your appliance.
❖ The automatic switch-off is activated if you forget to switch off a cooking zone after operation.

THE DEFAULT TIMES ARE DESCRIBED ON THE SCHEDULE BELOW									
POWER LEVEL	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
AUTO SWITCH-OFF (after -x- hours)	8	4	4	4	2	2	2	2	2

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

- Appliances bearing this symbol « » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Energy saving

- Use proper cookware for cooking.
- Cookware with thick, flat bases can save up to1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise, you will use four times as much energy!
- Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- You can use the residual heat of the cooking zones[13] for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

[13] Depending on model.

6. Cooking guidelines

⚠ **WARNING!** Be very careful when frying, because oil and fat heat up very fast especially when operating a high-power level. Extremely hot oil and fat inflame spontaneously and represent a serious fire risk.

⚠ **WARNING!** **NEVER** try to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then cover flame (e.g., with a lid or a fire blanket).

⚠ **Caution!** Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

NOTICE! Only use cookware which is suitable to be used on an **induction** hob; otherwise, you will damage the appliance.

SIMMERING / COOKING OF RICE

- Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 ^{0}C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.
- Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS

1. Take the meat out of the fridge and let it rest at room temperature for approx. 20 minutes.
2. Heat up a pan with a heavy base.
3. Rub both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the steak into the pan.
4. Turn the meat just once while cooking. The exact cooking time depends on the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So, the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

ASIAN-STYLE COOKING

1. Choose a wok with a flat base or a big pan.
2. Prepare all ingredients and the cooking utensils you need. Asian-style cooking should work fast. If you want to cook a big amount of food, you should divide the food into several portions.
3. Preheat the wok/pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first. Put it aside and keep it warm.
5. Now cook the vegetable. When the vegetable is hot but still crisp, reduce the power level. Add the meat and, if desired, a sauce.
6. Sauté the complete food carefully so all components are hot.
7. Serve immediately.

6.1 Power levels

The power levels given in the following table are guidelines only. They depend on the quality of food, the amount of food to be cooked, the used cookware, etc.

The following table does not claim to be complete.

POWER LEVELS	SUITABILITY
1 - 2	➢ Delicate warming of small amounts of food. ➢ Melting of chocolate, butter etc. ➢ Food which burns quickly. ➢ Gentle simmering. ➢ Slow warming.
3 - 4	➢ Reheating. ➢ Fast simmering. ➢ Rice.
5 - 6	➢ Pancakes.
7 - 8	➢ Sautéing. ➢ Pasta.
9	➢ Asian style. ➢ Frying. ➢ Reaching of the boiling point of soup/water.

7. Cleaning and maintenance

⚠ **WARNING!** Switch off the appliance and let it cool down **completely** before cleaning. Disconnect the appliance from the mains before maintenance (fuse box of your household power supply)!

⚠ **WARNING!** Do not use a steam cleaner. Risk of electric shock! The steam can damage the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! [14]
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

NOTICE! Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the guarantee period of the appliance is still valid.

HOW TO CLEAN THE INDUCTION HOB

- Clean the induction hob after each use.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.
- Do not scrub the glass-ceramic.
- Clean the glass-ceramic with a commercially available detergent for glass-ceramic. Use a special sponge and warm water.
- Remove residuals with a silicon-made scraper, which is suitable for glass-ceramic. Such scrapers are commercially available.

[14] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

IND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	**SAFETY GUIDELINES**
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	ⓘ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ⓘ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. ⓘ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30^0-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	ⓘ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ⓘ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
CONTAMINATION OF THE CONTROL PANEL.	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Take away the contamination. 3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth. 4. Dry the sensors with kitchen paper. 5. Connect the appliance to the mains again.	ℹ The appliance may beep and automatically turn off. ℹ The sensors may not work properly when they are wet. ℹ Dry the control panel carefully before you put it into operation again.

NOTICE! Do not use any abrasive detergents! **Do not** use any organic detergents! [15] **Do not** use essential oils!

8. Troubleshooting

⚠ DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[16]

EMERGENCY MEASURES

1. Switch off the entire appliance.
2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
3. Contact the aftersales service.

➢ Check the schedule below **before** you contact the aftersales service.

[15] Detergents such as vinegar, citric acid etc.

[16] Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

ERROR	
CAUSES	**MEASURES**
THE APPLIANCE CANNOT BE SWITCHED ON.	
➢ Break in the power supply.	➢ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE SENSORS DO NOT RESPOND.	
➢ The sensors are locked.	➢ Unlock the sensors.
THE SENSORS ARE DIFFICULT TO OPERATE.	
➢ Liquid on the sensors. ➢ You used your fingertip.	➢ Dry the sensors. ➢ Use the bottom of your top phalanx.
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
➢ You used unsuitable cookware with sharp edges. ➢ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	➢ Use suitable cookware. ➢ Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	
➢ Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	➢ This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE MAKES HUMMING NOISE WHEN USED ON A HIGH HEAT SETTING.	
➢ Caused by induction-cooking.	➢ Normal operating condition, but the noise should decrease or disappear after decreasing the heat setting.
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
➢ The cooling-fan the appliance is equipped with protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	➢ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

ERROR	
CAUSES	**MEASURES**
COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.	
➢ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone.	➢ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED[17] (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
➢ Technical malfunction.	➢ Note the complete error code[18], disconnect the appliance from the mains and contact the aftersales service.

ⓘ If the appliance shows a malfunction not noted on the schedule above or if you have checked all items on the above schedule but the problem still exists, please contact the aftersales service.

8.1 Error codes

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSES	MEASURES
E 1 / E 2 / E s	Temperature sensor failure	➢ Disconnect the appliance from mains and contact the aftersales service.
E 7 / E 8	Abnormal voltage.	➢ Check the voltage. ➢ Switch on the appliance as soon as the voltage returns to normal.
E 5	IGBT failure or short circuit.	➢ Disconnect the appliance from mains and contact the aftersales service.

[17] Depending on model
[18] Depending on model

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSES	MEASURES
E 3	Temperature of the glass ceramic plate is too high.	➢ Wait until the appliance has cooled down. Restart the appliance.
E 6	Temperature of the IGBT is too high.	➢ Wait until the appliance has cooled down. Restart the appliance.
E 4	Open circuit of the IGBT sensor.	➢ Disconnect the appliance from mains and contact the aftersales service.

*	**IGBT** = insulated-gate bipolar transistor ➢ A semiconductor device to control the load power supply.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Appliance type /model	Induction hob
Control panel	Touch Control / Sliding sensor
Material	Glass ceramic
Number of cooking zones	5 incl. 1 flex zone
Diameters of the cooking zones	4*180 mm / 1*260 mm
Power of cooking zone / front right	1600 / 1800 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear right	1600 / 1800 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / front left	1600 / 1800 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear left	1600 / 1800 W / « BOOST » - FUNCTION
Maximum power: induction hob	7,200 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 / 60 Hz
Residual heat indicator	✓
Timer	✓ / 1 - 99 minutes
Power levels	9 per cooking zone
Child protection / key lock	✓
« Boost » - function	✓
Auto-detection of cookware	✓
Power cord	100.00 cm
Dim. installation opening B*T in cm	75.00*49.00
Installation depth in cm	5.60
Dim. installation H*B*T in cm	6.00*77.00*52.00

Weight net/gross in kg	approx. 13.10 / approx. 14.15

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014

1 minute after start-up without further operation or after the end of the program / function, the appliance automatically switches to standby mode. The power in standby mode does not exceed 0.38 watts.

10. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately**.**
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.

Materials marked with this symbol are recyclable.	Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

for large electric appliances; PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee.
Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

Please provide the following information for the registration of your guarantee claim:

1. the complete address of the location of the appliance.
2. phone number(s) and e-mail contact.
3. model name.

4. serial number/photo of the rating plate.
5. type of malfunction.

If you do not provide the above data, your guarantee claim cannot be handled immediately.

SPECIAL NOTE

Please photograph the rating plate of the appliance before installation and save the photo for possible later use.

You find the rating plate on the following locations.

1. Fridges/freezers: inside or on the back side.
2. Dishwasher/washer/dryer: on the door area or the back side.
3. Hobs: on the bottom side.
4. Ovens: on the door area.
5. Hob/oven combinations have 2 rating plates (oven and hob).
6. Extractor hoods: inside near the motor.

The guarantee claims **neither** extend the guarantee period **nor** initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

SERVICE INFORMATION

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

Sie finden alle Informationen zum Kundendienst auf der Einlage in dieser Bedienungsanleitung.

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	**UPDATED**
08.05.2025	05/08/2025

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers