TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT

TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

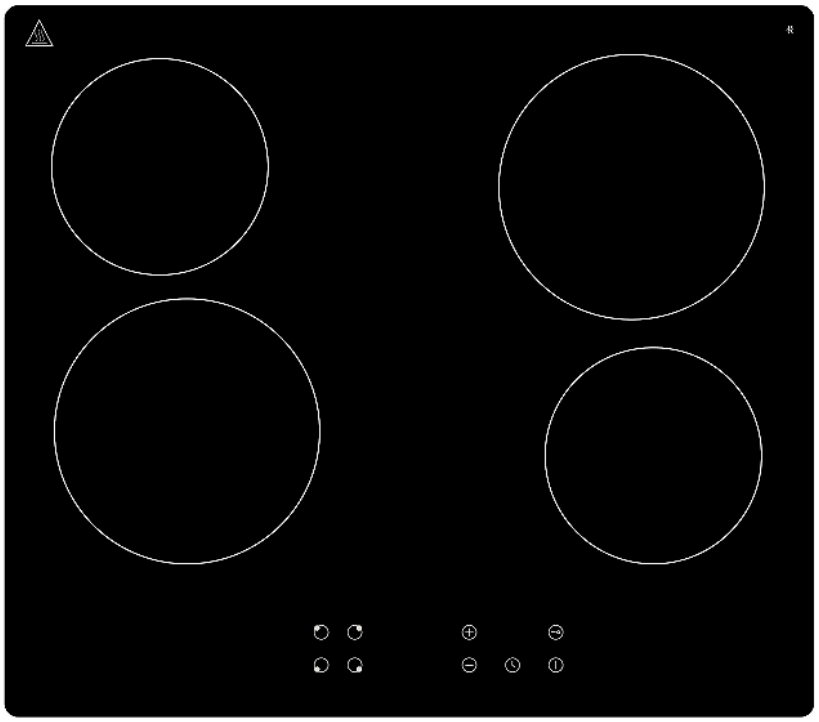
Bedienungsanleitung

Instruction Manual

GLASKERAMIKKOCHFELD
(EINBAU)

GLASS CERAMIC HOB
(BUILT-IN)

KF4 X KH



Deutsch	Seite	2
English	Page	42

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 5
2. Installation 11
   2.1 Entpacken und Wahl des Standorts 12
   2.2 Einbau des Kochfelds 12
      2.2.1 Anforderungen vor der Installation 12
      2.2.2 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben 13
      2.2.3 Belüftung und Einbau 15
   2.3 Elektrischer Anschluss 19
      2.3.1 Anschlussdiagramm 21
      2.3.2 Akustisches Warnsignal: Kochfeld falsch angeschlossen 22
3. Gerätebeschreibung 23
   3.1 Kochfeld 23
   3.2 Bedienfeld und Sensortasten 23
4. Bedienung 24
   4.1 Vor der ersten Benutzung 24
   4.2 Bedienung der Sensortasten 25
   4.3 Benutzung des Kochfelds 25
      4.3.1 Geeignetes Kochgeschirr 25
      4.3.2 Einen Kochvorgang beginnen 26
      4.3.3 Nach Beendigung eines Kochvorgangs 27
   4.4 Sperren der Sensortasten 29
   4.5 Timer 29

4.6 Leistungsstufen 31
4.7 Warnung vor Restwärme 31
4.8 Automatische Abschaltung 31
5. Umweltschutz 32
5.1 Umweltschutz: Entsorgung 32
5.2 Umweltschutz: Energie sparen 32
6. Hinweise für das Kochen 33
7. Reinigung und Pflege 35
7.1 Reinigung des Kochfelds 35
7.2 Reinigung der Sensortasten 37
8. Problembehandlung 37
9. Technische Daten 39
10. Entsorgung 40
11. Garantiebedingungen 41

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. Lieferung ohne Inhalt.
- 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.

★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

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. 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.

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 eventuell notwendigen 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.
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). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.[2] STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
11. Berühren Sie Netzanschlussstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

⚠ WARNUNG!

Zur Verringerung der Verbrennungsgefahr, Stromschlaggefahr, Feuergefahr oder von Personenschäden

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. 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.
3. Das Gerät muss immer entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
4. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden.
5. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. BRANDGEFAHR!
8. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
9. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
10. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 ^{0}C widersteht.
11. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C **über** der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
12. 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.
13. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
14. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.

15. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
16. Falls die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung**.** STROMSCHLAGGEFAHR!
17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. BRANDGEFAHR!
21. 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.
22. 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.
23. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
24. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
25. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
26. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
27. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR!
28. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
29. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
30. 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.

31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGS-GEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
32. Verwenden Sie nur Zeitwächter, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Zeitwächter 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 Kochfeld 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.
4. Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
5. Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
6. Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
7. Schalten Sie das gesamte Kochfeld 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. 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.
2. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
3. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
5. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
6. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
7. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
8. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
9. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
10. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
11. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Zuwiderhandlungen führen zum Garantieausschluss!**

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

⚠ 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.

⚠ GEFAHR! Alle notwendigen 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! Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von mindestens 100 ^{0}C widersteht.

⚠ WARNUNG! Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 ^{0}C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

⚠ WARNUNG! Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR! VERLETZUNGSGEFAHR!

⚠ 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. 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.
6. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Gerätes.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes **müssen** immer frei und unbedeckt sein.
8. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial.
9. Das Gerät muss ordnungsgemäß mit der Stromversorgung verbunden sein.

2.2 Einbau des Kochfelds

2.2.1 Anforderungen vor der Installation

- Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte muss **mindestens** 28 mm betragen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

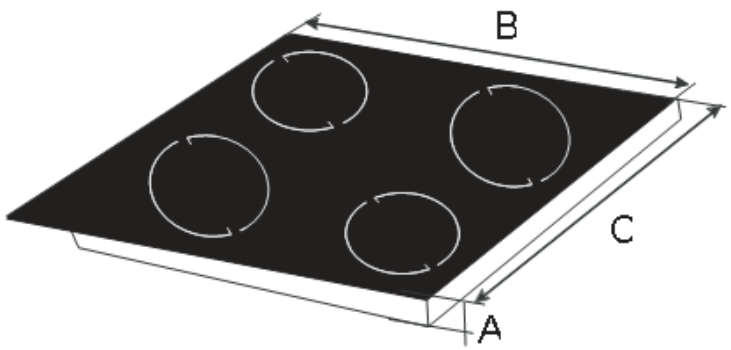
2.2.2 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

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

SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DES EINBAUS

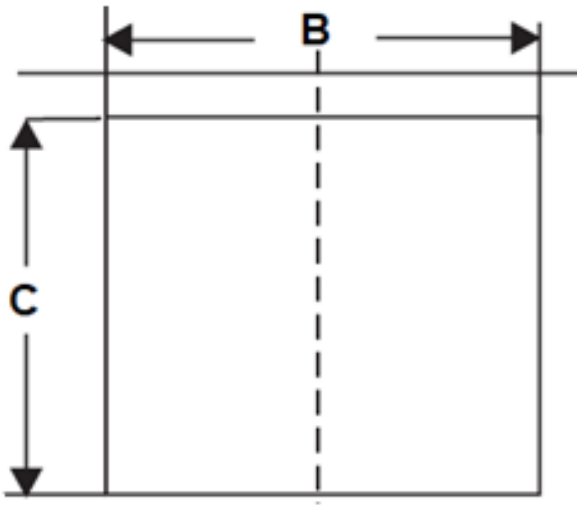
- Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den **folgenden** Abbildungen vor Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm und 200 mm** um die Öffnung herum bereit; s. unten Abb. « ERFORDERLICHER MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM ».
- Die Stärke der Arbeitsplatte muss **mindestens 28 mm** betragen.
- Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.
- **Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.**
- **Wenn Sie das Gerät über einem Einbaubackofen installieren, müssen beide Geräte, das Kochfeld und der Einbaubackofen, separat an die Stromversorgung angeschlossen werden.**
- **Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.**

MAßE DES KOCHFELDS



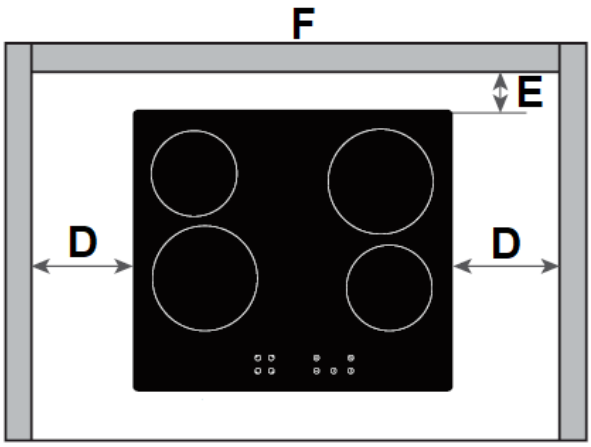
A = Höhe	B = Breite	C = Tiefe
52 mm	580 mm	510 mm

Maße der Einbauöffnung



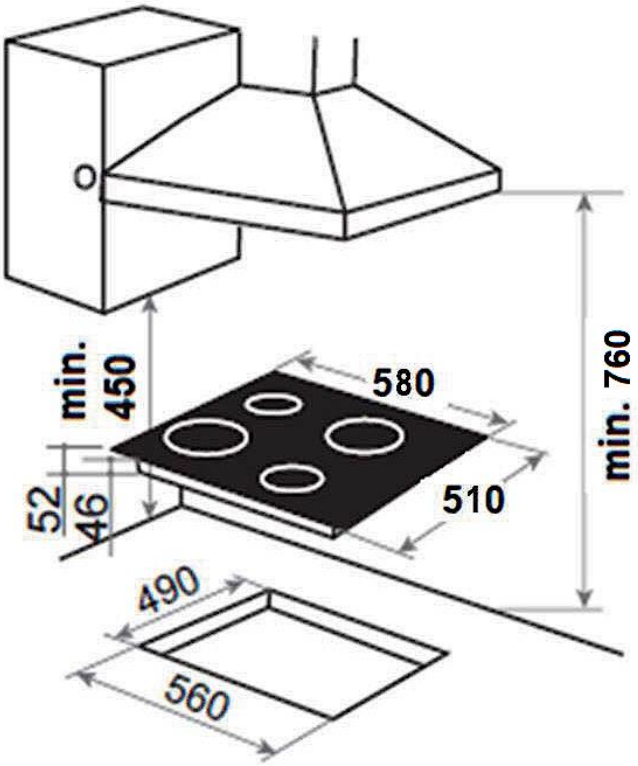
B = Breite	C = Tiefe
560 mm	490 mm

Erforderlicher Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum



D = Mindestfreiraum (seitlich)	E = Mindestfreiraum (zur Wand)	F
mind. 200 mm	mind. 50 mm	Wand

EINBAUZEICHNUNG



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

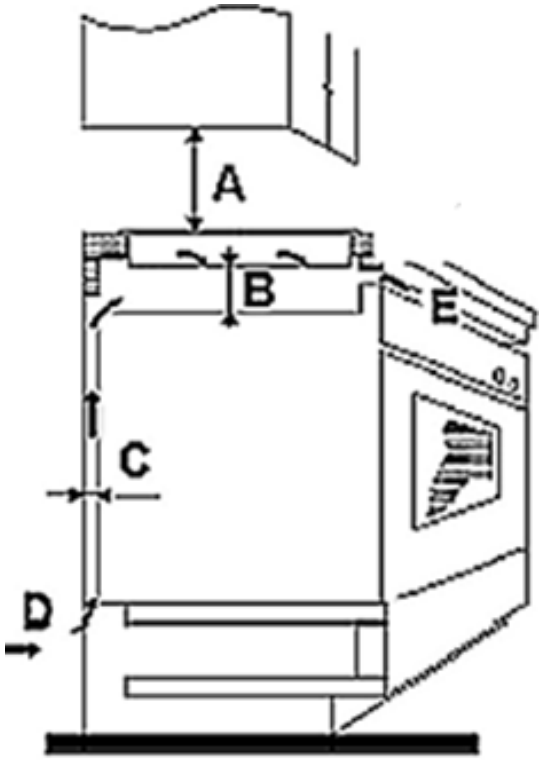
2.2.3 Belüftung und Einbau

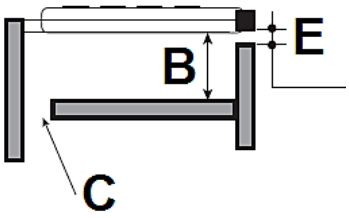
⚠ GEFAHR! Das Gerät **muss von einer qualifizierten Fachkraft** installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 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.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

- Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein; s. Abb. unten.
- Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.



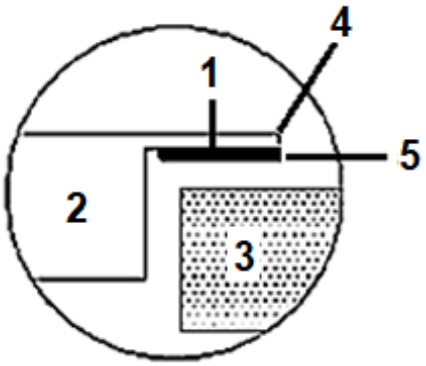


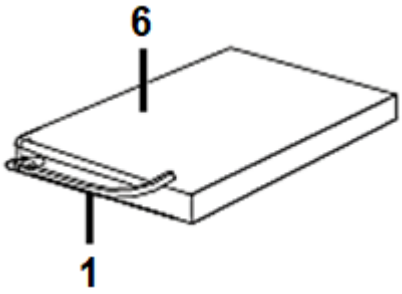
A	B	C	D	E
<u>Schrank</u> ➢ mind. 450 mm <u>Dunstabzugshaube</u> ➢ mind. 760 mm	mind. 50 mm	mind. 30 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

EINBAU DES KOCHFELDS

1. **Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfelds befestigen.

Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die äußere Seite der Dichtung muss mit der äußeren unteren Kante des Kochfelds übereinstimmen; s. Abb. unten. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfelds anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.



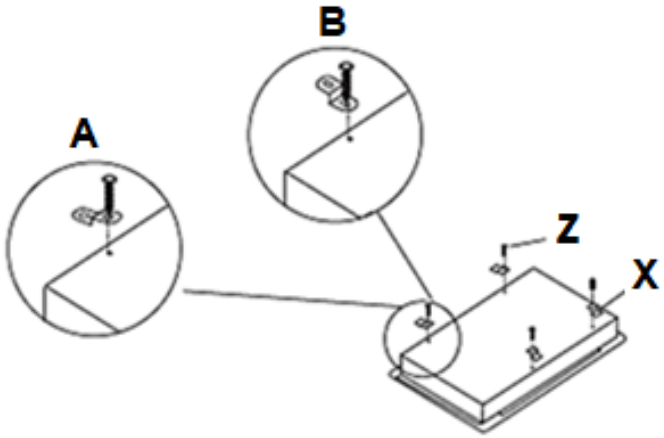


1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES KOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DES KOCHFELDS
6	UNTERSEITE DES KOCHFELDS

2. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.
3. Befestigen Sie das Kochfeld mit den Halteklammern auf der Unterseite der Arbeitsplatte; s. unten / « BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN ».

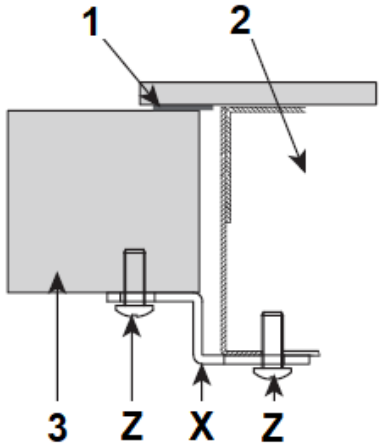
BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

4. Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite des Kochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben: Richten Sie die Klammerpositionierung entsprechend der Stärke der Arbeitsplatte aus, wie unten in Abbildung **A** **oder** **B** gezeigt.



A	ABB. A
B	ABB. B
X	HALTEKLAMMER
Z	SCHRAUBE

5. Befestigen Sie das **andere Ende** der Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an der **Unterseite der Arbeitsplatte**, um das Kochfeld fest und sicher zu installieren.



1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
X	HALTEKLAMMER
Z	SCHRAUBE

Das Kochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

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

2.3 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) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

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

⚠ GEFAHR! Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

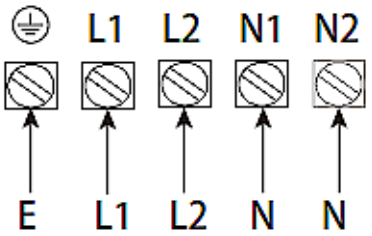
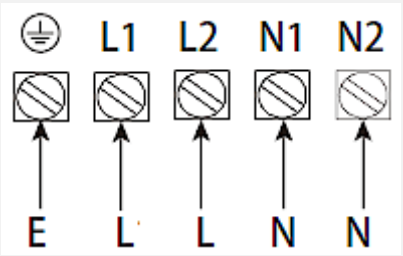
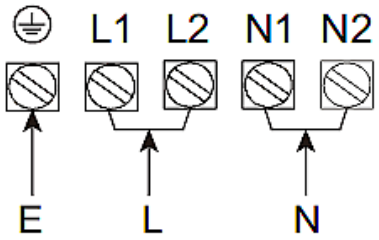
- Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart 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 und 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 ^{0}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 nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

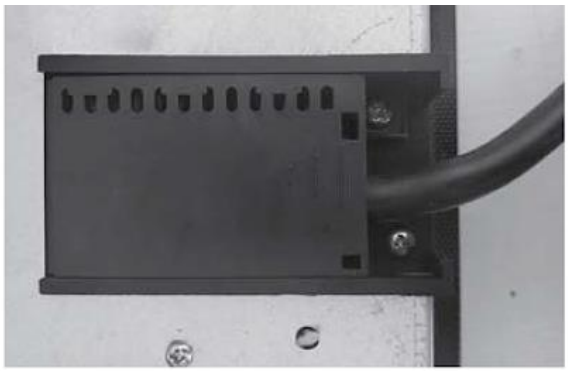
2.3.1 Anschlussdiagramm

	Spannung der Heizelemente 230 V. **Bei sämtlichen Anschlussarten muss das Sicherheitskabel mit dem ⏚ PE - Anschluss verbunden werden.**		**Empfohlene Art der Anschlussleitung.**
1	➢ Bei 380 - 415 V Netz geerdeten 3-Phasen-anschluss. ➢ Phasenreihenfolge L1, L2, N auf N1, N2. ➢ Schutzleiter auf ⏚.		H07RN-F5G1,5mm²
2	➢ Bei 220 - 240 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss. ➢ Phasenreihenfolge L1, L2, N auf N1, N2. ➢ Schutzleiter auf ⏚.		H07RN-F5G1,5mm²
3	➢ Bei 220 - 240 V Netz geerdeten 1-Phasen-Anschluss. ➢ Benutzen Sie die beiden mitgelieferten Brücken (im Zubehörbeutel). ➢ Eine Brücke verbindet L1 und L2. ➢ Die andere Brücke verbindet N1 und N2. ➢ Phasenreihenfolge L1, L2, N auf N1, N2. ➢ Schutzleiter auf ⏚.		H07RN-F3G4mm²

ⓘ ⏚ E = Erdungskabel; die Farbe ist grün / gelb.

KLEMMENBRETT

❖ Schließen Sie die Zugentlastungsklemme, nachdem die elektrische Verbindung hergestellt wurde.



2.3.2 Akustisches Warnsignal: Kochfeld falsch angeschlossen

❖ Das Gerät ist mit einem automatischen akustischen Warnsignal ausgestattet, das darauf hinweist, dass das Kochfeld falsch angeschlossen ist.

FALLS DAS KOCHFELD FALSCH ANGESCHLOSSEN IST:

➢ Nach Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Warnsignal **und** das Display zeigt den Fehlercode « **E9** ».
➢ **L** (Außenleiter / Phase) und **N** (Neutralleiter) sind falsch angeschlossen.
➢ **Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und überprüfen Sie die Anschlüsse!**
➢ **Beachten Sie immer das oben gezeigte Anschlussdiagramm!**

3. Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld

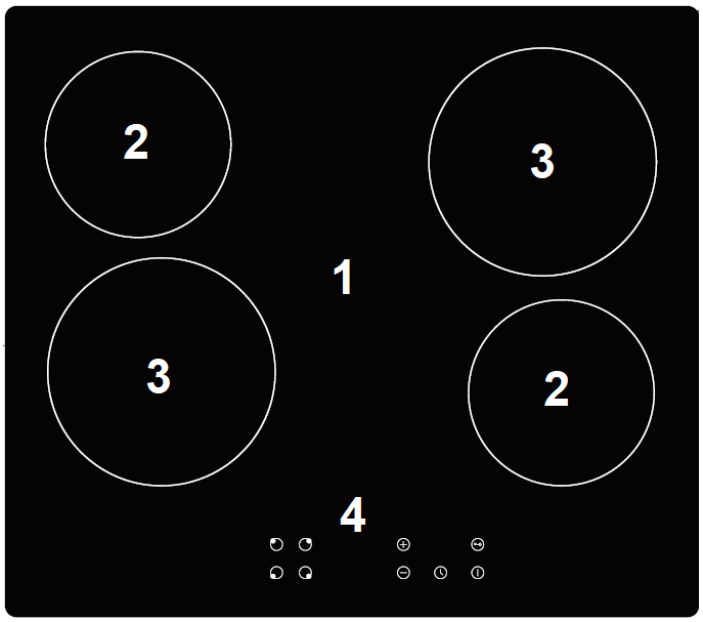
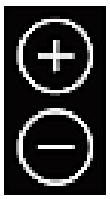


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

1	GLASKERAMIKPLATTE
2	KOCHZONEN = Ø 145 mm / max. 1200 W
3	KOCHZONEN = Ø 180 mm / max. 1800 W
4	BEDIENFELD ➢ S. Kapitel 3.2 BEDIENFELD UND SENSORTASTEN

3.2 Bedienfeld und Sensortasten

Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

5		TASTE « EIN / AUS » ➢ Mit dieser Taste schalten Sie das Kochfeld EIN oder AUS. ➢ Siehe Kapitel 4.3.2 EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN
6		TASTE « TIMER » ➢ Mit dieser Taste können Sie den TIMER aktiveren. ➢ Siehe Kapitel 4.5 TIMER
7		TASTE « TASTENSPERRE » ➢ Mit dieser Taste können Sie die TASTENSPERRE aktiveren. ➢ Siehe Kapitel 4.4 SPERREN DER SENSORTASTEN.
8		TASTEN « + / - » ➢ Mit diesen Tasten können Sie die LEISTUNGSSTUFE (1 - 9) und / oder die Countdown-Zeit des TIMER erhöhen oder vermindern.
9		TASTEN « AUSWAHL DER KOCHZONEN » ➢ Mit diesen Tasten können Sie eine gewünschte Kochzone auswählen.

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.

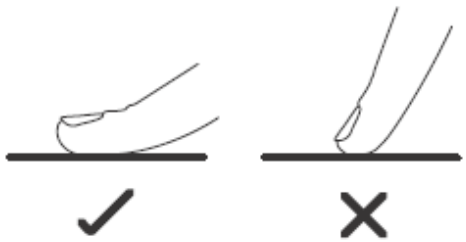
4.1 Vor der ersten Benutzung

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

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

4.2 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)[3].
- 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.



4.3 Benutzung des Kochfelds

⚠ **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.

4.3.1 Geeignetes Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.

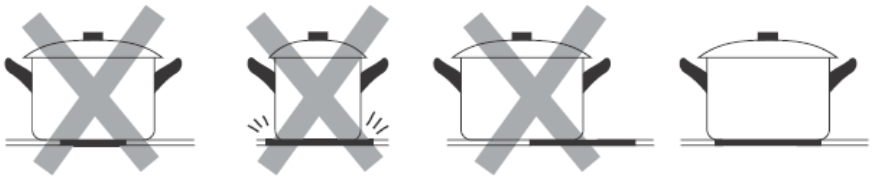
- Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.

[3] Ausstattung abhängig vom Modell.

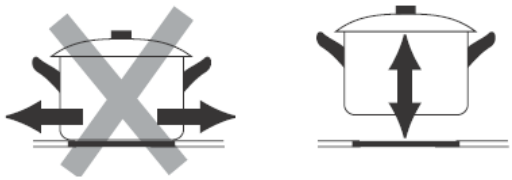
DARÜBER HINAUS SOLLTEN SIE AUCH DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTEN

❖ 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.



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

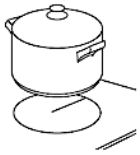
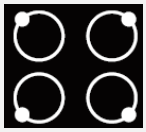


4.3.2 Einen Kochvorgang beginnen

⚠ **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 **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

❖ Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im STAND-BY MODUS befindet.

1. Berühren Sie die « EIN / AUS » Taste, um das Kochfeld einzuschalten.	
2. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im STAND-BY MODUS.	
3. Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begännen nun wieder mit Schritt 1.	
4. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
5. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie die entsprechende Sensortaste für die « AUSWAHL DER KOCHZONE » berühren.	
6. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den « + / - » Tasten ein. ➢ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet (1 - 9). ➢ Berühren Sie « + » oder « - » einmal, wird die Leistungsstufe um 1 erhöht oder vermindert. ➢ Berühren und halten Sie « + » oder « - », wird die Leistungsstufe im Schnelllauf um 1 erhöht oder vermindert.	
7. Die Kochzonenanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstufe.	
8. Sie können die Einstellung der Leistungsstufe während des Kochens **jederzeit** ändern.	

Wenn die Leistungsstufe « 0 » auf der Kochzonenanzeige angezeigt wird, können Sie die « » Taste **einmal** berühren, um direkt zu der Leistungsstufeneinstellung « 9 » zu gelangen.

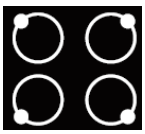
4.3.3 Nach Beendigung eines Kochvorgangs

⚠ 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.	

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.	
2. Schalten Sie nun die **ausgewählte Kochzone** aus, indem Sie die Leistungsstufe mit dem « **-** » Sensor auf « **0** » stellen.	
3. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « **H** » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	

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 Kochzonen **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.	

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.

4.4 Sperren der Sensortasten

- ❖ Das Kochfeld ist mit einer TASTENSPERRE ausgestattet.
- ❖ Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.

SPERREN DER SENSORTASTEN	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren Sie die Taste der TASTENSPERRE.	

3. Alle Tasten -außer der « EIN / AUS » Taste- sind gesperrt.

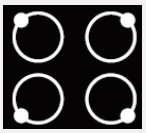
ENTSPERREN DER SENSORTASTEN	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren Sie wieder die Taste der TASTENSPERRE.	

3. Alle Tasten sind freigegeben. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.

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

4.5 Timer

- ❖ Das Kochfeld 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 beträgt 99 Minuten (1 - 99 Minuten).

EINSTELLEN DES TIMERS	
1. Das Kochfeld muss **eingeschaltet** sein. Falls das Gerät ausgeschaltet ist, berühren Sie die « EIN / AUS » Taste, um es einzuschalten.	
2. Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im STAND-BY MODUS.	
3. Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begännen nun wieder mit Schritt 1.	
4. Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie die entsprechende Sensortaste für die « AUSWAHL DER KOCHZONE » berühren.	
5. Stellen Sie die Leistungsstufe (1 - 9) der gewählten Kochzone mit den « **+** / **-** » Tasten ein.	
6. Berühren Sie die Sensortaste des TIMERS.	
7. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit (1 - 99 Minuten) mit den « **+** / **-** » Tasten ein. a. Berühren Sie die « **+** » oder « **-** » Taste **einmal**, wird der Wert um 1 Minute erhöht oder vermindert. b. Berühren **und halten** Sie die « **+** » oder « **-** » Taste, wird der Wert im Schnelllauf um **1 Minute** erhöht oder vermindert.	
8. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown.	
9. **Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.**	
10. Wiederholen Sie die Schritte 4 - 7, um den TIMER für eine andere Kochzone einzustellen.	

⚠ **WARNUNG!** Falls der Timer nur für **eine** Kochzone eingestellt wird, bleiben die anderen aktivierten Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit in Betrieb.

4.6 Leistungsstufen

❖ Jede Kochzone des Kochfelds verfügt über **neun** Leistungsstufen.

LEISTUNGSSTUFEN	EIGNUNG (BEISPIELE)
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.

4.7 Warnung vor Restwärme

❖ Wenn das Gerät einige Zeit in Betrieb war, strahlen die verwendeten Kochzonen auch nach dem Abschalten Restwärme aus. Zur Warnung erscheint der Buchstabe « H ».

⚠ **WARNUNG!** Falls das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchten die Restwärmeanzeigen nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. **Seien Sie äußerst vorsichtig!**

4.8 Automatische Abschaltung

❖ Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgestattet. Die automatische Abschaltung stellt eine Sicherheitsfunktion Ihres Gerätes dar.
❖ Die automatische Abschaltung findet immer dann statt, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone nach deren Benutzung abzuschalten.
❖ Die automatischen Abschaltzeiten sind werksseitig voreingestellt und können nicht geändert werden.

❖ Die voreingestellten automatischen Abschaltzeiten finden Sie in der nachfolgenden Tabelle.

AUTOMATISCHE ABSCHALTZEITEN	
LEISTUNGSSTUFEN	AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG
1 - 2	nach 6 Stunden
3 - 4	nach 5 Stunden
5	nach 4 Stunden
6 - 9	nach 1,5 Stunden

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 Umweltschutz: 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 die Kochzone 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 wird niemals zu kochen beginnen).

- ❖ 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.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

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 **Glaskeramik** geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.

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. 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![4]
- 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.

7.1 Reinigung des Kochfelds

- Reinigen Sie das Kochfeld 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.

[4] 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.	➢ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➢ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➢ 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.	➢ 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. ➢ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

7.2 Reinigung der Sensortasten

❖ Verunreinigungen auf den Sensortasten: Das Gerät kann piepen und sich abschalten. Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung).
2. Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab.
3. Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier sorgfältig trocken.
4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.

HINWEIS! Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

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.[5]

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 Ihren Kundendienst **oder** das Geschäft in dem Sie das Gerät erworben haben.

➢ Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft kontaktieren, in dem Sie das Gerät erworben haben: siehe Seite « Service Information ».

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

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ARBEITET ÜBERHAUPT NICHT.	
1. Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	1. Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstrom-versorgung. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
1. Die Sensortasten sind gesperrt. 2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	1. Entsperren Sie die Sensortasten. 2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
1. Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten. 2. Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	1. Trocknen Sie die Sensortasten. 2. Benutzen Sie die Fingerkuppe.
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
1. Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. 2. Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	1. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. 2. Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
1. Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	1. Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT[6] (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY	
1. Technische Fehlfunktion.	1. Schreiben Sie den Fehlercode[7] auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
1. Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	1. Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.

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, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *	
Geräteart	Glaskeramikkochfeld (Einbau)
Bedienfeld	Touch Control
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	4
Kochzonen: Durchmesser / max. Leistung in W	2* Ø 145 mm / 1200 W 2* Ø 180 mm / 1800 W
Kochfeld: Gesamtleistung in W	6000 W
Eingangsspannung	380 - 415 V 3N~
Frequenz	50 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Leistungsstufen	9 pro Kochzone

[6] Ausstattung abhängig vom Modell.
[7] Ausstattung abhängig vom Modell.

Timer	✓ / 1 - 99 Minuten
Tastensperre	✓
Starkstromkabel in cm	ca. 120
Maße: Kochfeld H*B*T in cm	5,20*58,00*51,00
Maße: Einbauöffnung B*T in cm	56,00*49,00
Maße: Einbautiefe in cm	4,60
Gewicht netto / brutto in kg	7,80 / ca. 9,20

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

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.

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.

PKM

August 2014

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 44
   1.1 Abbreviations 44
   1.2 Signal words 45
   1.3 Safety instructions 45
2. Installation 49
   2.1 Unpacking and positioning 50
   2.2 Installation of the hob 50
      2.2.1 Pre-installation requirements 50
      2.2.2 Selection of installation equipment / Dimensions 51
      2.2.3 Ventilation and installation 53
   2.3 Electrical connection 56
      2.3.1 Connection diagram 58
      2.3.2 Acoustic warning signal: hob connected incorrectly 59
3. Description of the appliance 60
   3.1 Hob 60
   3.2 Control panel and sensor buttons 60
4. Operation 61
   4.1 Before the first use 61
   4.2 Use of the sensor buttons (touch control) 62
   4.3 How to use the hob 62
      4.3.1 Suitable cookware 62
      4.3.2 How to start cooking 63
      4.3.3 How to stop cooking 64
   4.4 Key lock 65
   4.5 Timer 66
   4.6 Power levels 67

4.7 Residual heat warning....68
4.8 Automatic switch-off....68
5. Environmental protection....69
5.1 Environmental protection: disposal....69
5.2 Environmental protection: energy saving....69
6. Cooking guidelines....70
7. Cleaning and maintenance....71
7.1 Cleaning of the hob....71
7.2 Cleaning of the sensor buttons....73
8. Trouble shooting....73
9. Technical data....75
10. Waste management....76
11. Guarantee conditions....77

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. Delivery without content.
- 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.

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) / TOUCH CONTROL	➢ 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 that may be necessary 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.
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.[8] 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

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

supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.[9] RISK OF ELECTRIC SHOCK!

10. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
11. **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. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. 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.
3. 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.
4. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
5. Keep the cord away from heated surfaces.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
8. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
9. 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.
10. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 ^{0}C.
11. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C **above** the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
12. 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.
13. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!

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

14. The appliance **must not** leave unattended during cooking.
15. After use, always switch off the appliance as described in this manual.
16. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains (fuse box). RISK OF ELECTRIC SHOCK!
17. Extractor hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
18. The safety distance between the hob and a wall cupboard above should be at least 450 mm.
19. The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 760 mm.
20. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
21. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
22. 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.
23. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
24. The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
25. Do not fry in the appliance. Hot oil can damage parts of the appliance and result in skin-burns.
26. Household equipment and connection leads must not touch the appliance as the insulation material is usually not heat-resistant.
27. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
28. Children must not play with the appliance.
29. Always supervise children if they are near the appliance.
30. 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.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
32. Only use time guards designed by the manufacturer of the 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 hob before you have put a cookware on it.
3. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
4. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the hob against soiling.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete 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 a glass ceramic 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 emphasize 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. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
3. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
4. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
5. Do not put any heavy items on the hob.
6. Do not put heavy cookware on the hob.
7. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.

8. 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.
9. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
10. 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.
11. 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

⚠ **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 energy supplier.

⚠ **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 veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of at least 100 ^{0}C.

⚠ **WARNING!** Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 ^{0}C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.

⚠ **WARNING!** While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. CHOKING HAZARD! RISK OF INJURY!

⚠ **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. Completely remove the 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 visible damaged.
4. Install the appliance in a dry and well-ventilated place.
5. 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.
6. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
7. The air vents of the appliance **must** be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. Remove the complete packaging material.
9. Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Installation of the hob

2.2.1 Pre-installation requirements

- The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop must be **at least** 28 mm.
- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The circuit breaker must be easily accessible.

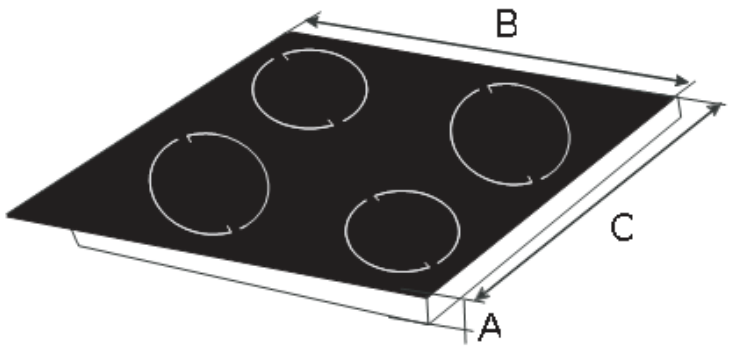
2.2.2 Selection of installation equipment / Dimensions

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

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

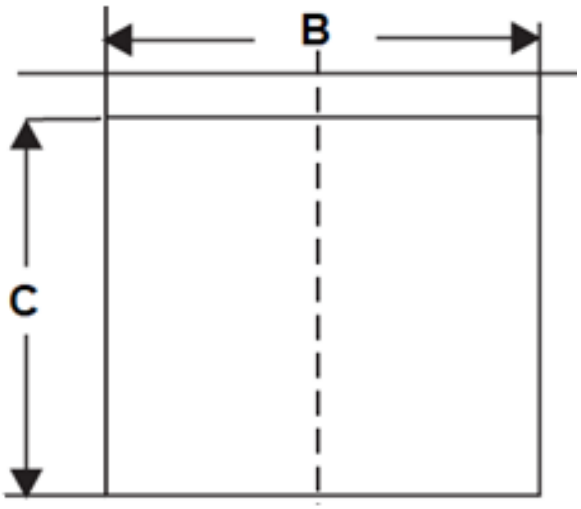
- When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of **50 mm and 200 mm** space shall be preserved around the hole; s. fig. below: « MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING ».
- The thickness of the worktop must be **at least 28 mm**.
- Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.
- **Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing the hob above a drawer or a cupboard.**
- **If you install the hob above a built-in oven, both the hob and the built-in oven must be connected to the mains separately.**
- **If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.**

DIMENSIONS OF THE HOB



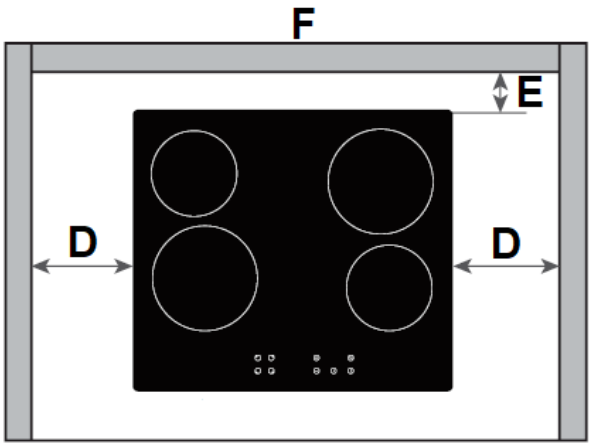
A = HEIGHT	B = WIDTH	C = DEPTH
52 mm	580 mm	510 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING



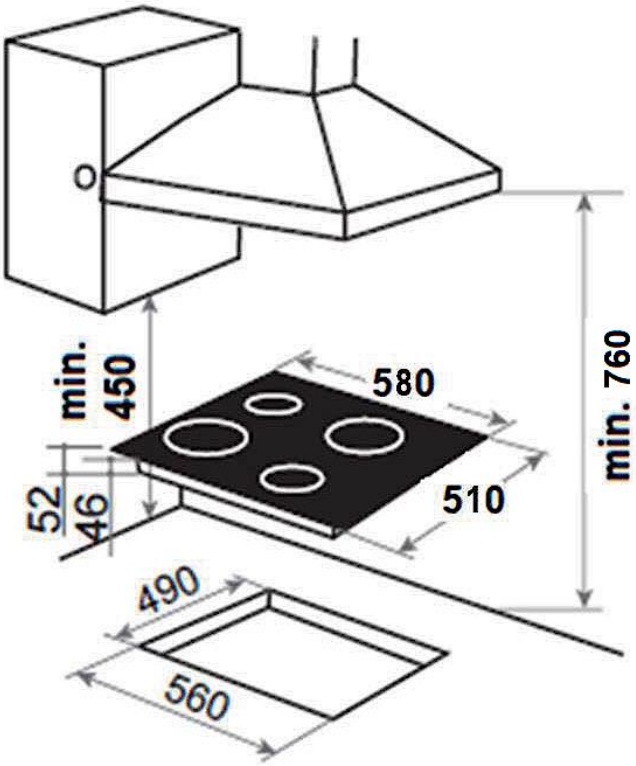
B = WIDTH	C = DEPTH
560 mm	490 mm

MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING



D = MINIMUM CLEAR SPACE	E = MINIMUM CLEAR SPACE	F
min. 200 mm	min. 50 mm	Wall

INSTALLATION DRAWING



All dimensions are given in **millimetres.**

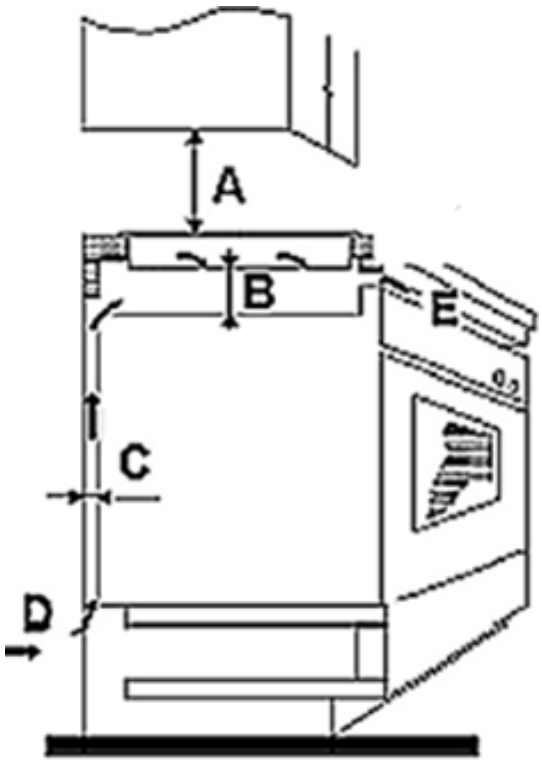
2.2.3 Ventilation and installation

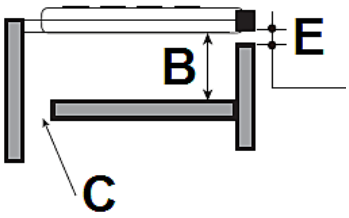
⚠ DANGER! The appliance must be installed **by a qualified professional only**. Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 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.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

- The hob **must** be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered; s. fig. below.
- Always keep the appliance in proper condition.



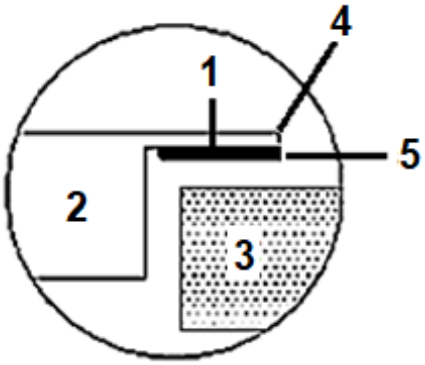


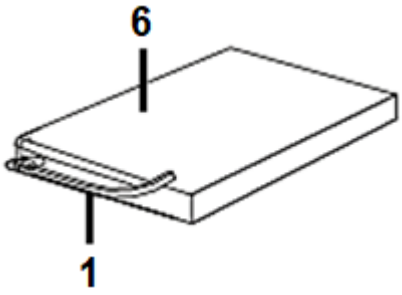
A	B	C	D	E
<u>WALL CUPBOARD</u> ➢ min. 450 mm <u>EXTRACTOR HOOD</u> ➢ min. 760 mm	min. 50 mm	min. 30 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm

INSTALLATION OF THE HOB

1. **Before** installing the hob, you must fix the adhesive seal on the **bottom** edge of the hob properly.

The seal has to be fixed properly. The outer side of the seal must match the bottom outer edge of the hob; s. fig. below. The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.



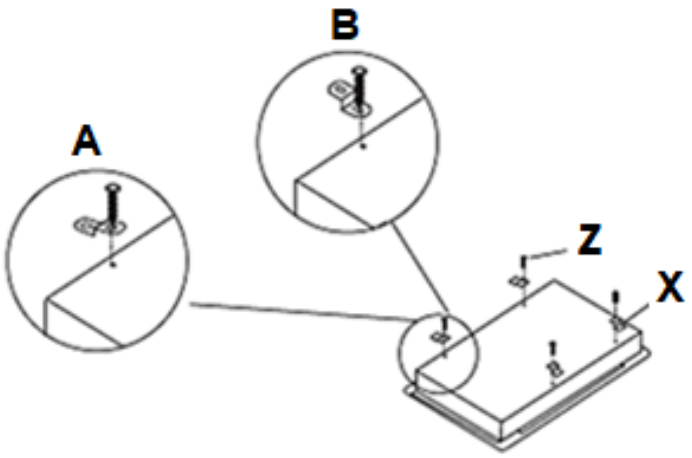


1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE HOB

2. Insert the hob into the installation opening and push it downward carefully until the hob is in firm contact to the worktop.
3. Install the hob on the bottom of the worktop using the fixing brackets; s. below / « MOUNTING OF THE FIXING BRACKETS ».

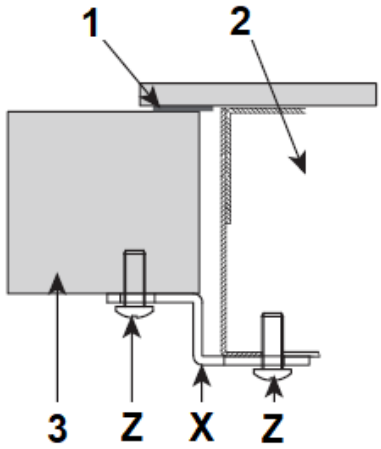
MOUNTING OF THE FIXING BRACKETS

4. Install the fixing brackets on the bottom of the hob using the appropriate screws. Screw one end of the fixing brackets into the predrilled holes at the bottom of the hob**: adjust the positioning of the brackets relevant to the thickness of the worktop**; as shown below in fig **A** <u>**or**</u> **B**.



A	FIG. A
B	FIG. B
X	FIXING BRACKET
Z	SCREW

5. Install the **other end** of the fixing brackets on the **bottom of the worktop** using the appropriate screws to fix the hob tightly and safely.



1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
X	FIXING BRACKET
Z	SCREW

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

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

2.3 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 energy supplier.

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

⚠ DANGER! The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.

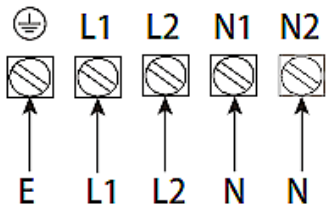
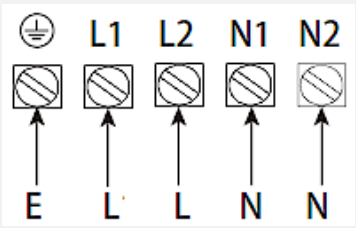
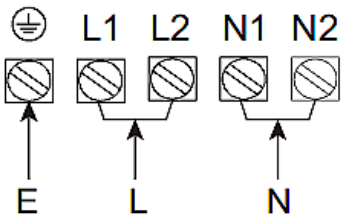
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- 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 label and 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 ^{0}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 damages which are caused by an appliance that is not connected to the mains properly are **not** subject to the guarantee!

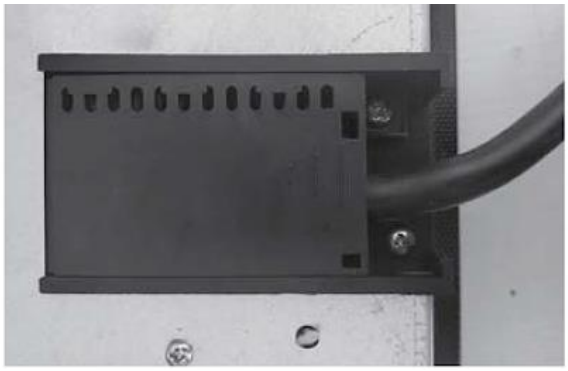
2.3.1 Connection diagram

Voltage heating elements 230V. Any kind of connection: the safety wire must be connected to the ⏚ PE terminal.		Recommended type of connection lead.
1 ➢ For 380- 415 earthed three-phase connection. ➢ Phases in succession L1, L2, Neutral to N1, N2. ➢ Protective ground to ⏚.		H07RN-F5G1,5mm²
2 ➢ For 220 - 240 V earthed one-phase connection. ➢ Phases in succession L1, L2, Neutral to N1, N2. ➢ Protective ground to ⏚.		H07RN-F5G1,5mm²
3 ➢ For 220 - 240 V earthed one-phase connection. ➢ Use the 2 bridges provided (in the accessory bag). ➢ One bridge connects L1 and L2. ➢ The other bridge connects N1 and N2. ➢ Phases in succession L1, L2, Neutral to N1, N2. ➢ Protective ground to ⏚.		H07RN-F3G4mm2

ⓘ ⏚ E = ground wire; colour: green / yellow.

TERMINAL BOARD

❖ After the electrical connection of the hob: close the terminal board cover.



2.3.2 Acoustic warning signal: hob connected incorrectly

❖ The appliance is equipped with an automatic alarm which indicates that the hob is connected incorrectly.

IF THE HOB IS CONNECTED INCORRECTLY:

- when the hob is switched on, an acoustic warning signal sounds and the error code « **E9** » is displayed.
- **L** (phase) and **N** (neutral) are connected incorrectly.
- **disconnect the appliance from the mains and check the connections.**
- **always observe the connection diagram shown above!**

3. Description of the appliance

3.1 Hob

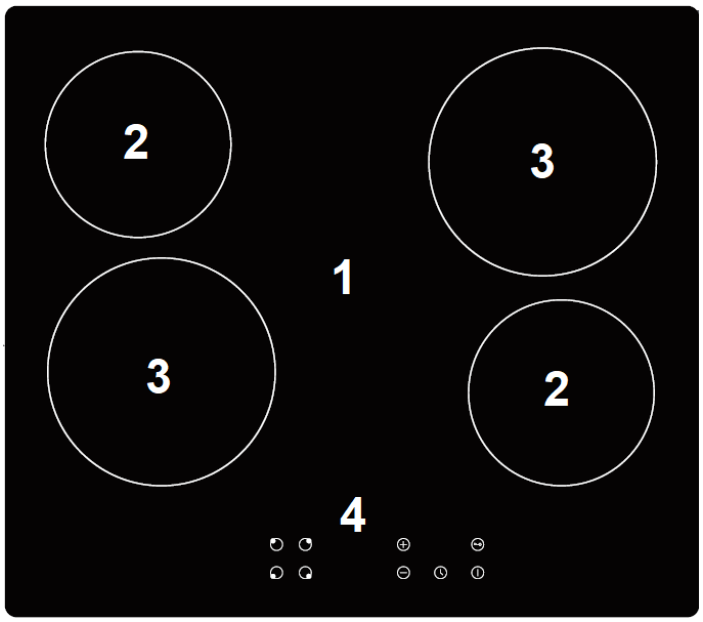


Fig. similar: modifications are possible.

1	GLASS CERAMIC PLATE
2	COOKING ZONES = Ø 145 mm / max. 1200 W
3	COOKING ZONES = Ø 180 mm / max. 1800 W
4	CONTROL PANEL ➢ See chapter 3.2 CONTROL PANEL AND SENSOR BUTTONS

3.2 Control panel and sensor buttons

Fig. similar: modifications are possible.

5		SENSOR « ON / OFF » ➢ Touch this sensor to switch ON / OFF the hob ➢ See chapter 4.3.2 HOW TO START COOKING.
6		SENSOR « TIMER » ➢ Touch this sensor to **activate** the TIMER setting of the selected cooking zone. ➢ See chapter 4.5 TIMER.
7		SENSOR « KEY LOCK » ➢ Touch this sensor to **activate** the KEY LOCK. ➢ See chapter 4.4 KEY LOCK.
8		SENSORS « + / - » ➢ Touch one of these sensors to **increase** or **decrease** the POWER LEVEL (1 - 9) and / or the countdown time of the TIMER.
9		SENSORS « SELECTION OF THE COOKING ZONES » ➢ Touch one of these sensors to **select** a desired cooking zone.

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!

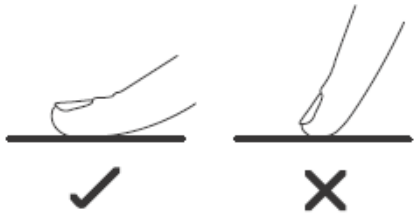
4.1 Before the first use

❖ Clean the glass-ceramic; look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE.

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

4.2 Use of the sensor buttons (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.



4.3 How to use the hob

⚠ **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 relevant cooking zones have cooled down.

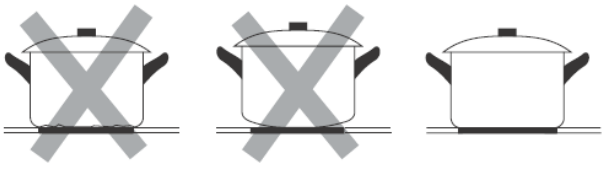
4.3.1 Suitable cookware

Use glass ceramic suitable cookware only.

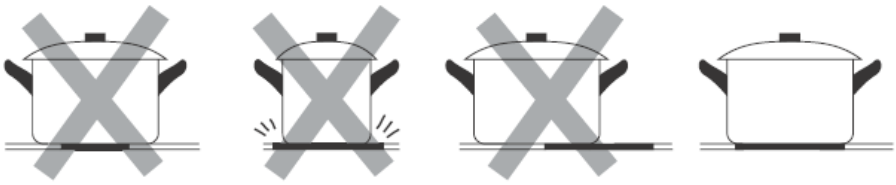
The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.

ADDITIONALLY, YOU SHOULD ALSO PAY ATTENTION TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

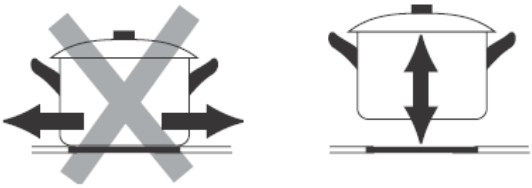
- Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



❖ 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.



❖ 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.

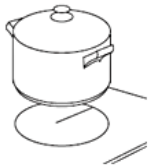


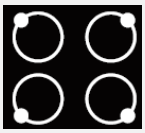
4.3.2 How to start cooking

⚠ **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 ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.

❖ When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators of the cooking zones light up briefly. Now the appliance has entered the STAND-BY MODE.

1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch on the hob.	
2. An acoustic signal sounds and all indicators of the cooking zones light up briefly. The appliance is in STAND-BY MODE.	
3. When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	
4. Place a proper cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	

5. To select the desired cooking zone, touch the relevant sensor: « SELECTION OF COOKING ZONE ».	
6. Set the power level using the « + / - » sensors. ➢ Each cooking zone is equipped with 9 power levels (1 - 9). ➢ Touch « + » or « - » once to increase or decrease the power level by 1. ➢ Touch and hold « + » or « - » to increase or decrease the power level by 1 in fast mode.	
7. The indicator of the relevant cooking zone indicates the set power level.	

8. You can change the power level **at any time** during cooking.

When the power level « 0 » is indicated you can touch the « » sensor **once** to set the power level « 9 » **directly**.

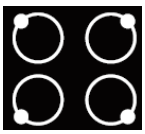
4.3.3 How to stop cooking

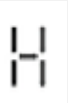
⚠ WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!

NOTICE! The residual heat indicators indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant 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 at the same time.	
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 relevant « SELECTION OF COOKING ZONE » sensor.	
2. Switch off the **selected cooking zone** by setting the power level to « 0 » using the « - » sensor.	
3. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « H » indicates which cooking zones are still hot.	
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 all cooking zones **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.	

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 relevant 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.

4.4 Key lock

- The hob is equipped with a KEY LOCK.
- You can lock the sensor buttons to protect the hob from unintentional operation or operation by children.

HOW TO LOCK THE SENSOR BUTTONS	
1. Check that the appliance is switched on.	
2. Touch the sensor « KEY LOCK ».	

3. All sensors are deactivated (locked); except the sensor « ON / OFF ».

HOW TO UNLOCK THE SENSOR BUTTONS	
1. Check that the appliance is switched on.	
2. Touch the sensor « KEY LOCK » **again**.	

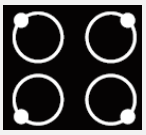
3. All sensors are released again. Now you can proceed operation as normal.

NOTICE! When the sensors have been locked, all sensors except « ON / OFF » are deactivated. You can switch off the appliance with the sensor « ON / OFF » in case of emergency, but you should unlock the sensors afterwards.

4.5 Timer

- The hob 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 max. selectable period of time is 99 minutes (1 - 99 minutes).

HOW TO SET THE TIMER	
1. The hob must be switched on. If the appliance is switched off, touch the « ON / OFF » sensor to switch it on.	
2. An acoustic signal sounds and all indicators of the cooking zones light up briefly. The appliance is in STAND-BY MODE.	

3. When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	
4. Select the cooking zone you want to control via the TIMER by touching the relevant « SELECTION OF COOKING ZONE » sensor.	
5. Set the power level (1 - 9) of the cooking zone using the « + / - » sensors.	
6. Touch the sensor of the TIMER.	
7. Set the desired cooking time (1 - 99 minutes) using the « + / - » sensors. a. Touch the « + » or « - » sensor <u>once</u> to increase or decrease the value by **1 minute**. b. Touch and <u>hold</u> the « + » or « - » sensor to increase or decrease the value by **1 minute** in <u>fast mode</u>.	
8. When you have finished the setting, the countdown of the set time starts.	
9. **When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.**	
10. Repeat steps 4 - 7 to set the timer for the other cooking zone.	

⚠ **WARNING!** If the timer is set for **<u>one</u> cooking zone only**, the other activated cooking zones **remain** in operation after the set time has elapsed.

4.6 Power levels

❖ Each of the cooking zones of the hob has **nine** power levels.

POWER LEVELS	SUITABILITY (EXAMPLES)
1 - 2	➢ Delicate warming of small amounts of food. ➢ Melting of chocolate, butter etc. ➢ Food which burns quickly. ➢ Gentle simmering. ➢ Slow warming.

POWER LEVELS	SUITABILITY (EXAMPLES)
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.

4.7 Residual heat warning

❖ If the appliance has been operated for a while, the cooking zones will emit residual heat even after operation. In such a case the letter « H » is indicated.

⚠ **WARNING!** 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!**

4.8 Automatic switch-off

❖ The appliance is equipped with an automatic switch-off. The automatic switch-off represents a safety component of your appliance.
❖ The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation.
❖ The automatic switch-off times are preset at the factory and cannot be changed.
❖ The preset automatic switch-off times are listed in the table below.

AUTOMATIC SWITCH-OFF TIMES	
POWER LEVELS:	AUTOMATIC SWITCH-OFF:
1 - 2	after 6 hours
3 - 4	after 5 hours
5	after 4 hours
6 - 9	after 1.5 hours

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 Environmental protection: 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.
- Minimize 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.
- For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20 % of energy.
- 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.
- Do not install the appliance near of refrigerators / freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

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 glass ceramic; 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 from 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.

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!** Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! [10]
- **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.

7.1 Cleaning of the hob

- Clean the hob after each use.
- Remove residuals on the glass-ceramic with a soft cloth.

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

- 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.

KIND 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).

7.2 Cleaning of the sensor buttons

❖ Contamination / soiling of the sensor buttons: the appliance may beep and switch off automatically. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.

1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box).
2. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth.
3. Dry the sensors with kitchen paper.
4. Connect the appliance to the mains again.

NOTICE! Dry the control panel carefully and thoroughly before you put it into operation again.

8. Trouble shooting

⚠ 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.[11]

EMERGENCY MEASURES

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

➢ Check the table below before you contact your aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at: see page « SERVICE INFORMATION ».

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

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The appliance is not supplied with energy.	1. 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.	
1. The sensors are locked.	1. Unlock the sensors.
THE SENSORS ARE DIFFICULT TO OPERATE.	
1. Liquid on the sensors. 2. You used your fingertip.	1. Dry the sensors. 2. Use the bottom of your top phalanx.
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
1. You used unsuitable cookware with sharp edges. 2. You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	1. Use suitable cookware. 2. Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	
1. Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	1. This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED[12] (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
1. Technical malfunction.	1. Note the complete error code[13], disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at

[12] Depending on model.
[13] Depending on model.

NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
1. The cooling-fan the appliance is equipped with a fan[14] which protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	1. Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

If the appliance has a malfunction not listed in the table above, or if you have checked all items in the above table but the problem still exists, please contact the aftersales service.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*	
Model	Glass ceramic hob (built-in)
Control panel	Touch control
Material: hob	Glass ceramic
Number of cooking zones	4
Cooking zones: diameters / max. power in W	2* Ø 145 mm / 1200 W 2* Ø 180 mm / 1800 W
Hob: total output in W	6000 W
Voltage	380 - 415 V 3N~
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	✓
Power levels	9 per cooking zone
Timer	✓ / 1 - 99 minutes
Key lock	✓
Power cable in cm	approx. 120
Dimensions: hob H*W*D in cm	5.20*58.00*51.00
Dimensions: installation opening W*D in cm	56.00*49.00
Dimensions: installation depth in cm	4.60
Weight net / gross in kg	7.80 / approx. 9.20

❖ Technical modifications reserved.

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

[14] Depending on model.

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.

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.

PKM

August 2014

SERVICE INFORMATION

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
10.07.2020	07/10/2020

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