



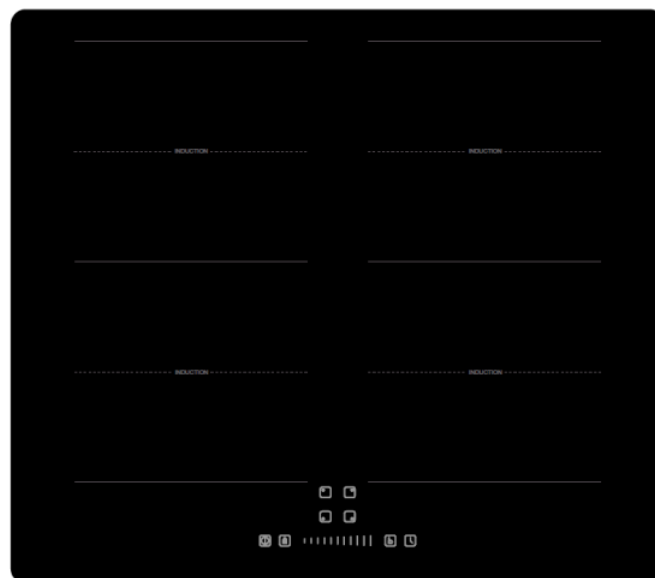
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

IN4-2FZSH



Deutsch	Seite	2
English	Page	59

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
Abkürzungen.....	5
Signalwörter.....	6
Sicherheitsanweisungen	6
2. Installation des Induktionskochfelds	12
Entpacken und Wahl des Standorts.....	13
Anforderungen vor der Installation.....	13
Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	14
Belüftung und Installation	15
Belüftung.....	15
Installation	16
Elektrischer Anschluss	19
Anschlussdiagramme.....	21
3. Gerätebeschreibung.....	22
Ansicht	22
4. Bedienung.....	25
Bedienung der Sensortasten	26
Vor der ersten Benutzung.....	26
Geeignetes Kochgeschirr.....	26
Einen Kochvorgang beginnen	27
Aktivierung der flexiblen Kochzonen.....	30
« Booster » - Funktion.....	33
Sperren der Sensortasten	36
Benutzung des Timers.....	37
Übertemperaturschutz	41

Erkennen kleiner Gegenstände.....	41
Automatische Abschaltung	41
5. Umweltschutz.....	42
Umweltschutz: Entsorgung.....	42
Energie sparen.....	42
6. Hinweise für das Kochen	43
Leistungsstufen	44
7. Reinigung und Pflege	46
8. Problembehandlung	51
Fehlermeldungen	53
9. Technische Daten	54
10. Entsorgung.....	55
11. Garantiebedingungen.....	56



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.

- i** 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.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** 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.
- i** Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- i** 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.
- i** 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.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

i Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

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

GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

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

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

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

Abkürzungen

SENSORASTE(N)	=	TASTE(N)
---------------	---	----------

Signalwörter

GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare 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.

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

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

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schalten Sie vor dem Aufbau / Einbau und Anschluss des Gerätes unbedingt die Stromversorgung ab (entsprechende Haussicherung abschalten). STROMSCHLAGGEFAHR!
5. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen. STROMSCHLAGGEFAHR!
6. Die Stromspannung und die Leistungsfrequenz der Stromversorgung **muss** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.

7. Achten Sie darauf, dass sich das Netzanschlusskabel nicht unter dem Gerät befindet oder durch das Bewegen des Gerätes beschädigt wird.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten). Kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.² STROMSCHLAGGEFAHR!
10. Verändern Sie **niemals** den mit dem Gerät mitgelieferten Netzstecker. Falls dieser nicht für Ihre Netzsteckdose geeignet sein sollte, lassen Sie die Netzsteckdose **immer** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ersetzen (**Keine Garantieleistung**).
11. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
12. Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

WARNUNG!

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

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
4. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr

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

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

- Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
5. Falls Sie sich nicht sicher sind, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossen ist, lassen Sie den elektrischen Anschluss von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker / -in) überprüfen (keine Garantieleistung).
 6. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
 7. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
 8. Halten Sie das Netzanschlusskabel von erwärmten Flächen fern.
 9. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
 10. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- BRANDGEFAHR!
 11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
 12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
 13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
 14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
 15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
 16. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
 17. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR!
 18. Lassen Sie das Gerät während des Kochens **niemals** unbeaufsichtigt.
 19. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
 20. Falls die Oberfläche des Induktionskochfelds Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der

Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!

21. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
22. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
23. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
24. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Induktionskochfeld. BRANDGEFAHR!
25. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
26. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
27. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGS-GEFAHR!
28. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Induktionskochfelds können bei der Benutzung sehr heiß werden. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
29. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Das heiße Öl kann Teile des Gerätes beschädigen und durch Verbrennungen Personenschäden verursachen.
30. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
31. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
32. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
33. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
34. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät

sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.

35. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylenbeutel, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR.**
36. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Induktionskochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

VORSICHT!

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

werden und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
2. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile
6. Belassen Sie keine Gegenstände, die empfindlich auf elektromagnetische Felder reagieren, in der Nähe des Gerätes. Dazu gehören z.B. Kreditkarten, Speicherkarten, Computer, MP3-Abspielgeräte etc.
7. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Induktionskochfeld.
8. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Induktionskochfeld.
9. Benutzen Sie ausschließlich für Induktion geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
10. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
11. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
12. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. Installation des Induktionskochfelds

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

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

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

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

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

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

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

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

- i** 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!**

Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Wählen Sie für den Aufbau einen trockenen und gut belüfteten Raum.
5. Schließen Sie das Gerät ausschließlich an einer zugewiesenen und ordnungsgemäß geerdeten Anschlussdose an.
6. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
7. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

Anforderungen vor der Installation

i Die Installation des Gerätes muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Stärke der Arbeitsplatte zur Installation des Induktionskochfelds **muss mindestens 30mm** betragen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Induktionskochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Induktionskochfeld installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.

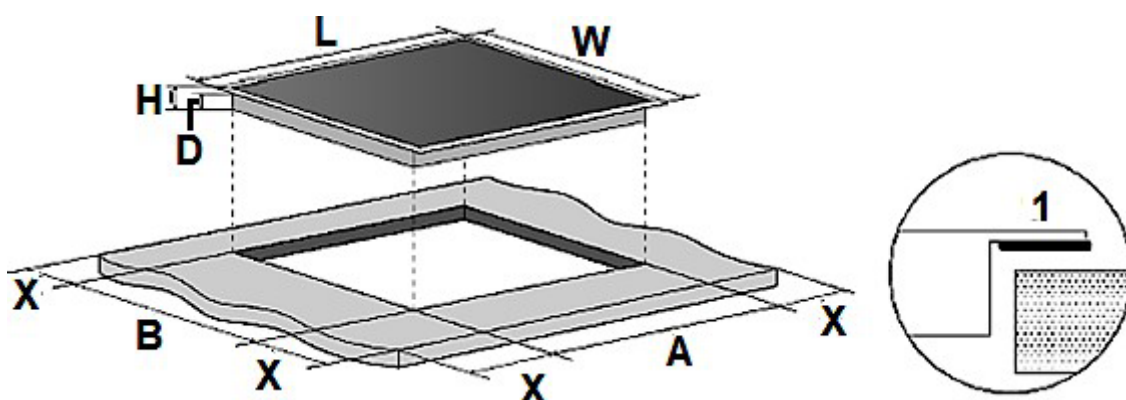
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

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

MAßE DES INDUKTIONSKOCHFELDS (MODELLE: IN4-2FZSH) UND DER EINBAUÖFFNUNG

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



1 = DICHTUNG

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	mind.50

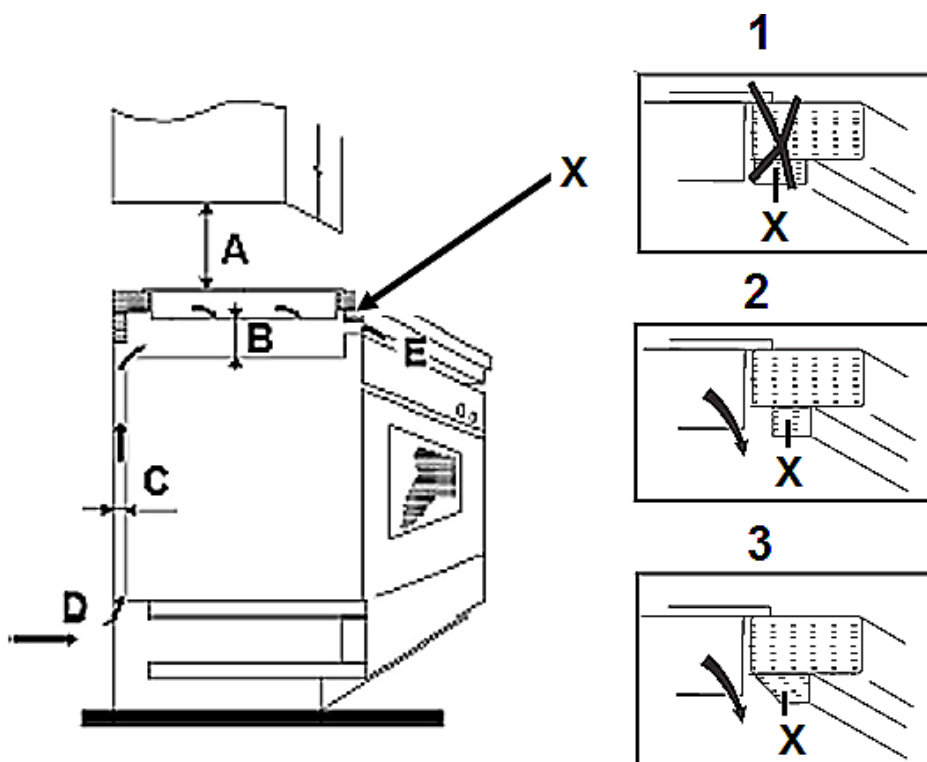
Belüftung und Installation

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

Belüftung

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

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



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ

A	B	C	D	E
SCHRANK > mind. 760 mm DUNSTABZUGSHAUBE > mind. 760 mm	mind. 50 mm	mind. 20 mm	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

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

Installation

SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DER INSTALLATION

- i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- i** Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend den Angaben auf den Abbildungen in Kapitel 2.3 AUSWAHL DER INSTALLATIONSUMGEBUNG / MAßANGABEN vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** um die Einbauöffnung herum bereit.
- i** Die Stärke der Arbeitsplatte **muss mindestens 30 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Induktionskochfelds zu vermeiden.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 760 mm** betragen.
- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.

INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

1. **Bevor** Sie das Induktionskochfeld in der Arbeitsplatte installieren, müssen Sie die selbstklebende Dichtung³ ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Induktionskochfelds befestigen; s. Abb. unten.
- i** Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Induktionskochfelds anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

³ Ausstattung abhängig vom Modell.

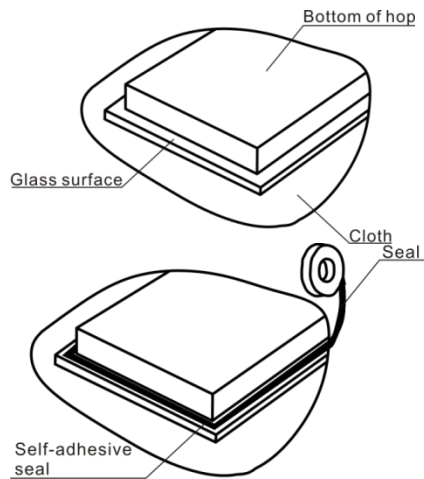
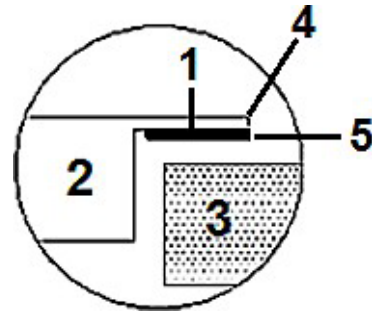


Abb. ähnlich.

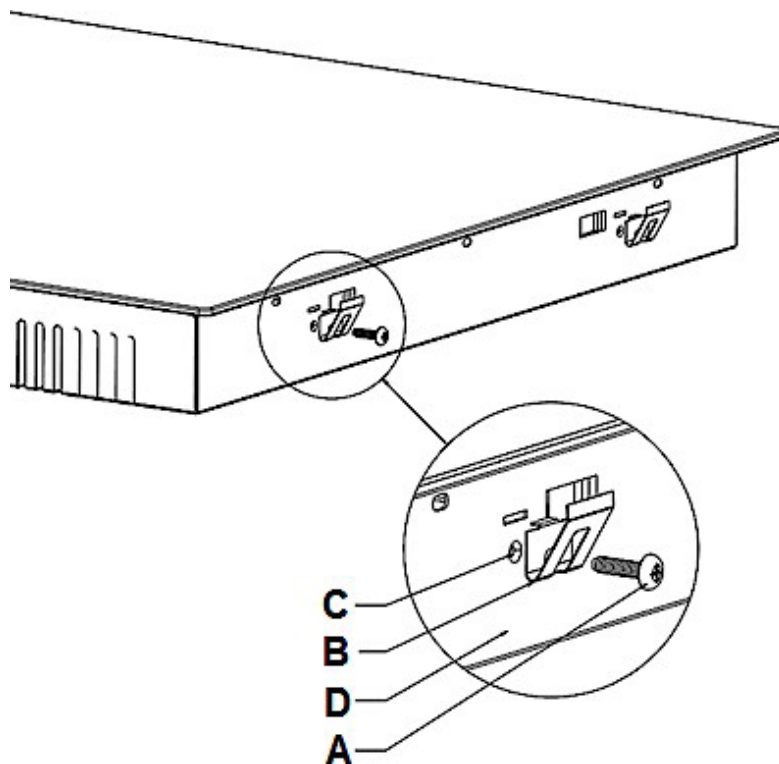


1	DICHTUNG
2	INDUKTIONSKOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES INDUKTIONSKOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES INDUKTIONSKOCHFELDS

2. Befestigen Sie die Halteklammern am Gerät; s. folgende Beschreibung.

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

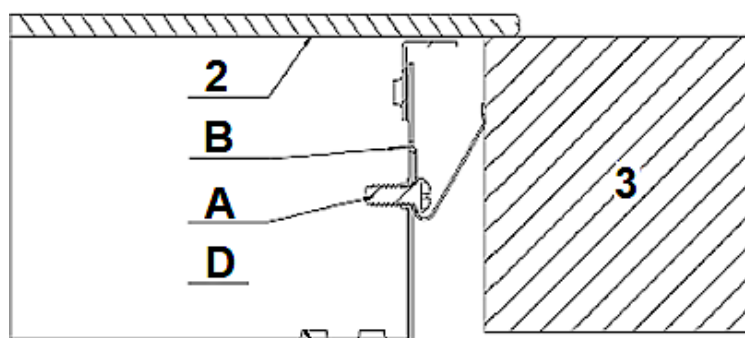
- Legen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
- Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Induktionskochfelds**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben; wie auf der unteren Abbildung gezeigt.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	GEHÄUSE

3. Setzen Sie das Induktionskochfeld in die Installationsöffnung ein und richten Sie es korrekt aus. Drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt; s. Abb. unten.

i Das Induktionskochfeld muss sich ordnungsgemäß und fest in der Einbauvorrichtung befinden. Die Dichtung muss ordnungsgemäß anliegen.



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
D	GEHÄUSE DES INDUKTIONSKOCHFELDS
2	GLASKERAMIKPLATTE DES INDUKTIONSKOCHFELDS
3	ARBEITSPLATTE

i Das Induktionskochfeld muss immer gut belüftet sein. Lufteinlass und Luftauslass dürfen nicht blockiert sein. Das Gerät muss sich **immer** in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden.

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

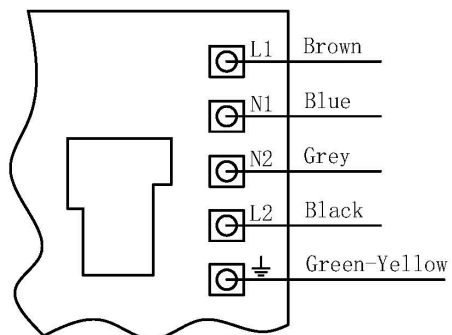
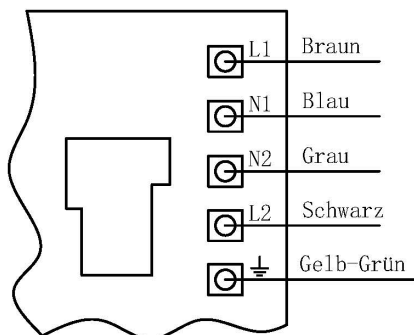
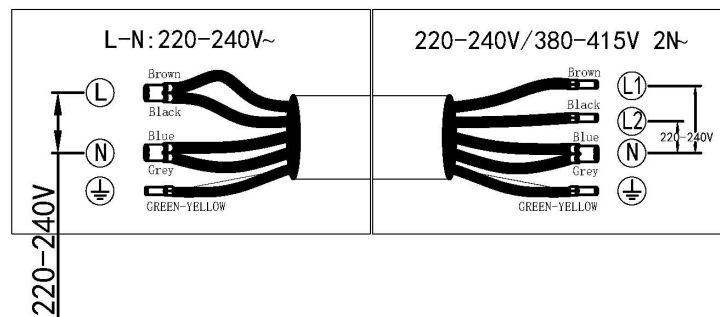
GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/IN):

- ❖ Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm 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 °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.

Anschlussdiagramme



3. Gerätebeschreibung

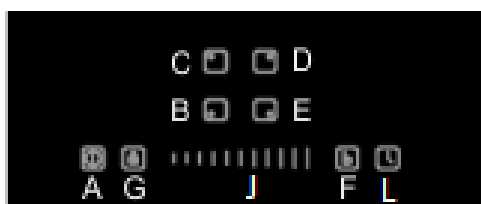
Ansicht:

INDUKTIONSKOCHFELD



1	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 200*190 mm
2	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 200*190 mm
3	FLEXIBLE KOCHZONE LINKS: 3.000 W / 380*200 mm (L*B)
4	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 200*190 mm
5	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 200*190 mm
6	FLEXIBLE KOCHZONE RECHTS: 3.000 W / 380*200 mm (L*B)
7	BEDIENFELD: Beschreibung s. unten.
8	GLASKERAMIKPLATTE

BEDIENFELD



A		« EIN / AUS » - TASTE ➤ Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds.
B		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
C		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
D		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
E		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
F		« BOOSTER » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen). ➤ S. Kapitel 4.6 « BOOSTER » - FUNKTION.
G		« SPERR » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der TASTENSPERRE. ➤ S. Kapitel 4.7 SPERREN DER SENSORTASTEN.
H		« FLEX. ZONE » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der LINKEN FLEXIBLEN KOCHZONE. ➤ Siehe auch Kapitel 4.4.1 AKTIVIERUNG DER FLEXIBLEN KOCHZONEN.
J		<u>GLEITSENSOR</u> ➤ Gleitsensor zur Einstellung der LEISTUNGSSTUFE. ➤ Gleitsensor zur Einstellung des TIMERS.
K		« FLEX. ZONE » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der RECHTEN FLEXIBLEN KOCHZONE. ➤ Siehe auch Kapitel 4.4.1 AKTIVIERUNG DER FLEXIBLEN KOCHZONEN.

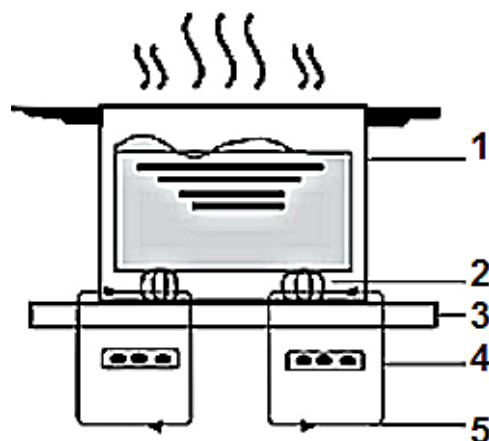
L		<u>« TIMER » - TASTE</u> ➤ Taste zur Aktivierung des TIMERS. ➤ S. Kapitel 4.8 BENUTZUNG DES TIMERS.
---	---	---

4. Bedienung

- i** Lesen Sie die komplette Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät erstmalig in Betrieb nehmen. Beachten Sie hierbei besonders die Sicherheits- und Warnhinweise!
- i** Entfernen Sie **alle** Schutzfolien, die sich noch an dem Gerät befinden können.

INFORMATIONEN: KOCHEN MIT INDUKTION

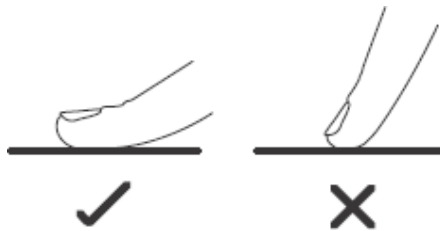
- ❖ Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
- ❖ Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.
- ❖ Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1	KOCHGESCHIRR
2	MAGNETISCHER ENERGIEKREISLAUF
3	GLASKERAMIKPLATTE
4	INDUKTIONSSPULE
5	INDUKTIONSSSTROM

Bedienung der Sensortasten

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



Vor der ersten Benutzung

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für **Induktionskochen** geeigneten Boden aufweist. Achten Sie auf das Induktions-Symbol auf der Verpackung oder dem Boden des Kochgeschirrs.
- i** Sie können die Eignung des Kochgeschirrs mit einem Magneten überprüfen. Wenn der Magnet am Boden des Kochgeschirrs haften bleibt, so ist es für das Induktionskochen geeignet.
- i** Falls Sie über keinen Magneten verfügen:
 - Geben Sie etwas Wasser in das zu überprüfende Kochgeschirr.
 - Folgen Sie den Schritten in Kapitel 4.4 EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN.
- Wenn  **nicht** auf dem Display blinkt und das Wasser aufgeheizt wird, so ist das Kochgeschirr geeignet.

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

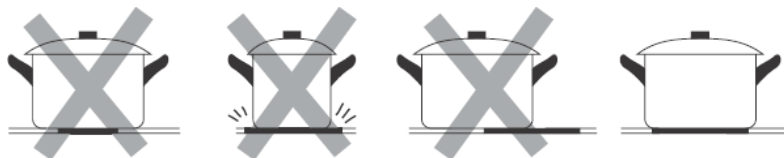
- reiner Edelstahl.
- Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
- Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.
- Note:

Brennergröße (Durchmesser/mm)	Mind. der Kochgeschirr (Durchmesser/mm)
160	120
180	140

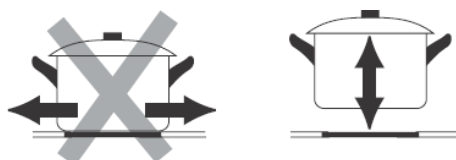
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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



Einen Kochvorgang beginnen

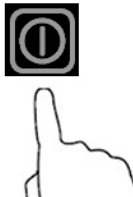
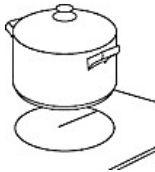
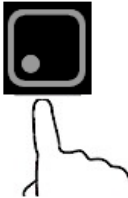
VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer

Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

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

- ❖ Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen «  ». Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im STANDBY - MODUS befindet.
- i** Jede Kochzone verfügt über **9 Leistungsstufen (1 - 9; Einstellung « 0 »⁴= Kochzone heizt **nicht**)**.
- i** Sie können die Leistungsstufen der Kochzonen individuell einstellen.
- i** Stellen Sie das Gerät immer entsprechend Ihren jeweiligen Kochanforderungen ein.

EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN

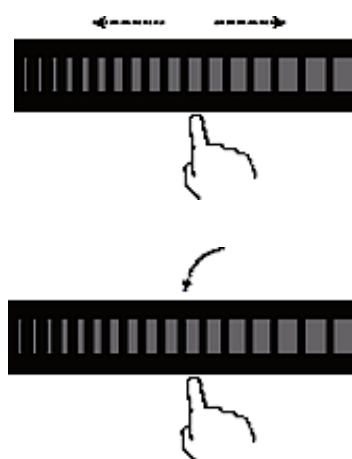
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf «  ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN eine Kochzone aus: z. B. Kochzone vorne links.	
4. Die Anzeige neben der Taste blinkt . Die gewünschte Kochzone ist aktiviert.	

5. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1 - 9) der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR ein.
Sie können die Leistungsstufe dabei auf **zwei verschiedenen Arten** einstellen:



⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

- a) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR **selbst** ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den GLEITSENSOR streichen.
- b) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone ein, indem Sie den GLEITSENSOR **an einem beliebigen Punkt berühren**.



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



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

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

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

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

ODER

- b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

ODER

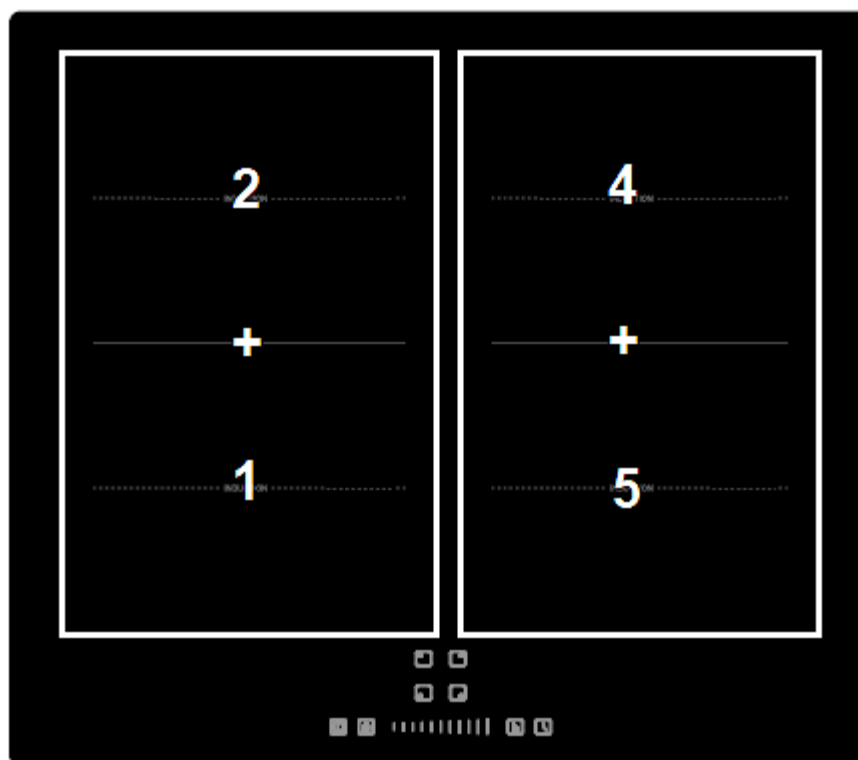
- c) Sie haben ein zu kleines Kochgeschirr in Verwendung bzw. das Kochgeschirr nicht ordnungsgemäß auf der Kochzone zentriert.

i Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine

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

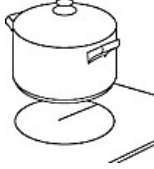
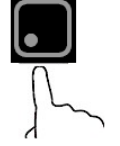
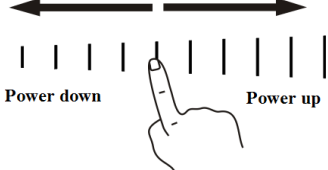
Aktivierung der flexiblen Kochzonen

- i** Sie können das Kochgeschirr auf eine **beliebige** Stelle innerhalb der auf der unteren Abbildung gezeigten Umrandungen (Weiß) der flexiblen Kochzonen (**links** und **rechts** / siehe auch Abb. in Kapitel 3.2 ANSICHT: MODELL IN4-2FZSH) stellen.
- i** Wenn Sie die Brückenfunktion von zwei Kochzonen (z. B. Brückenfunktion von Kochzone 1 + Kochzone 2 = linke flexible Kochzone / s. Abb. unten) aktivieren, muss das verwendete Kochgeschirr einen Mindestdurchmesser von 210 mm aufweisen; nur so lässt sich die Funktion optimal nutzen und ein optimales Kochergebnis erzielen.
- i** Die FLEXIBLE KOCHFUNKTION und die « BOOSTER » - FUNKTION können **gleichzeitig** verwendet werden; s. auch Kapitel 4.6 « BOOSTER » - FUNKTION.



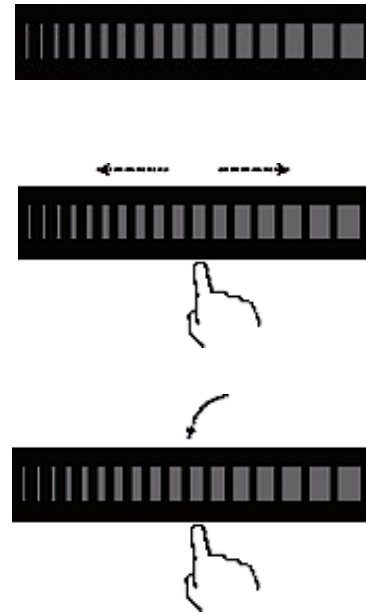
KOCHZONEN 1 + 2	=	FLEXIBLE KOCHZONE LINKS
KOCHZONEN 4 + 5	=	FLEXIBLE KOCHZONE RECHTS

AKTIVIERUNG DER FLEXIBLEN KOCHZONEN

1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf « ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN eine Kochzone aus, die für den Betrieb als flexible Kochzone vorgesehen ist (hier im Beispiel: Kochzone 1; links vorne).	
4. Die Anzeige neben der Taste blinkt. Die gewählte Kochzone ist aktiviert.	
5. Berühren Sie die entsprechende « FLEX. ZONE » - TASTE, um die linke flexible Kochzone (Kochzone 1 + Kochzone 2) zu aktivieren; hier im Beispiel die linke Taste. Die flexible Kochfunktion ist aktiviert.	
6. Wählen Sie eine Kochstufe aus, indem Sie den „Schieberegler“ berühren . · Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen. · Sie können die Kochstufe jederzeit während des Garens ändern.	
7. Die Leistungsstufenanzeigen der Kochzone 1 und der Kochzone 2 zeigen dieselbe Leistungsstufe an. i Die Leistungsstufe 5 ist werkseitig voreingestellt.	

8. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (0 - 9) der flexiblen Kochzone mit dem GLEITSENSOR ein. Sie können die Leistungsstufe dabei auf **zwei verschiedenen Arten** einstellen:

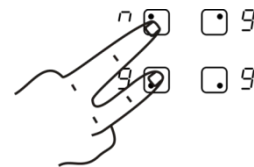
- a) Stellen Sie die Leistungsstufe der flexiblen Kochzone mit dem GLEITSENSOR **selbst** ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den GLEITSENSOR streichen.
- b) Stellen Sie die Leistungsstufe der flexiblen Kochzone ein, indem Sie den GLEITSENSOR **an einem beliebigen Punkt berühren**.



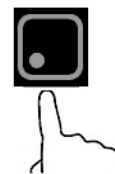
9. Sie können die Leistungsstufe während eines Kochvorgangs **jederzeit** variieren.

DEAKTIVIERUNG DER FLEXIBLEN KOCHZONEN

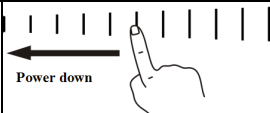
1. Drücken Sie gleichzeitig die Auswahl Taste für zwei Zonen, um die flexiblen Kochzonen zu deaktivieren.



2. Wählen Sie mit den Sensortasten für die AUSWAHL DER KOCHZONEN die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten (z. B. Kochzone 1).



3. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler berühren. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0“ anzeigt.



4. Schalten Sie immer das gesamte Gerät mit dem « ON / OFF » - SENSOR aus



i VORSICHT VOR POTENZIELL HEISSEN OBERFLÄCHEN DER KOCHZONEN! Das Glas kann heiß werden, da das Kochgeschirr es erwärmen kann. Der Buchstabe „H“ zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind⁵. Der Buchstabe « H » verschwindet, sobald die betreffende Kochzone abgekühlt ist. Sie können die Restwärme der Kochzonen zum Energiesparen nutzen, wenn Sie einen neuen Kochvorgang auf einer noch warmen / heißen Kochzone starten



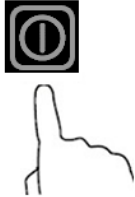
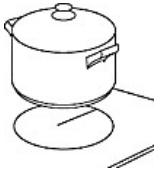
WARNUNG! Berühren Sie **niemals** die Kochzonen, solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!

« Booster » - Funktion

- ❖ Das Induktionskochfeld ist mit einer « BOOSTER » - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen) ausgestattet.
- ❖ Die « BOOSTER » - FUNKTION bewirkt, dass eine Kochzone innerhalb einer Sekunde **für 5 Minuten** auf eine höhere Leistungsstufe (**9+**) gesetzt wird. Dieses ermöglicht ein schnelleres und leistungsfähigeres Kochen.

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell.

AKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf « ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN eine Kochzone aus, für die Sie die « BOOSTER » - FUNKTION aktivieren möchten: z. B. Kochzone 1.	
4. Die Anzeige neben der Taste blinkt. Die gewählte Kochzone ist aktiviert. Hier im Beispiel ist keine Leistungsstufe eingestellt.	
5. Berühren Sie die entsprechende « BOOSTER » - TASTE, um die « BOOSTER » - FUNKTION für die gewählte Kochzone zu aktivieren; hier im Beispiel die <u>linke</u> Taste.	

Die « BOOSTER » - FUNKTION ist **aktiviert**. Auf der Leistungsstufenanzeige wird der Buchstabe « **B** » angezeigt.



6. Das beschleunigte Aufheizen durch die « BOOSTER » - FUNKTION dauert **5 Minuten** an und wird dann automatisch abgeschaltet:

a. Wenn Sie vor der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION keine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone eingestellt haben (wie hier im Beispiel; s.o. Schritt 4), wird die Kochzone automatisch auf die Leistungsstufe « **9** » zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der Anzeige « **9** ».



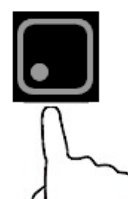
b. Wenn Sie vor der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION eine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone eingestellt haben, wird die Kochzone automatisch auf die vorherige Einstellung zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der vorherigen Leistungsstufenanzeige: z. B. « **6** ».



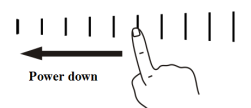
VORZEITIGE DEAKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

i Die BOOSTER - FUNKTION wird nach **5 Minuten** automatisch deaktiviert.

1. Wenn Sie das beschleunigte Aufheizen innerhalb der 5 Minuten abbrechen möchten, wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN die Kochzone aus, für die Sie die BOOSTER - FUNKTION deaktivieren möchten: z. B. **Kochzone 1**.



2. Die Anzeige « **B** » neben der Taste blinkt. Die gewählte Kochzone ist aktiviert.



3. Berühren Sie die entsprechende « BOOSTER » - TASTE, um die « BOOSTER » - FUNKTION für die gewählte Kochzone zu deaktivieren; hier im Beispiel die linke Taste. Die « BOOSTER » - FUNKTION ist deaktiviert:



- a. Wenn Sie **vor** der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION **keine Leistungsstufe** für die entsprechende Kochzone eingestellt haben, wird die Kochzone auf die Leistungsstufe « 9 » zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der Anzeige « 9 ».
- b. Wenn Sie **vor** der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION **eine Leistungsstufe** für die entsprechende Kochzone eingestellt haben, wird die Kochzone auf die **vorherige** Einstellung zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der vorherigen Leistungsstufenanzeige: z. B. « 6 ».



Sperren der Sensortasten

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

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

SPERREN DER SENSORTASTEN

1. Berühren Sie die « **SPERR** » - TASTE.

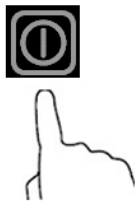


2. Die Anzeige des Timers zeigt die Betriebsanzeige der aktivierten Tastensperre an: « **LO** ».



3. Die Tastensperre ist **aktiviert**. Die Sensortasten sind gesperrt (außer der « EIN / AUS » - TASTE).

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN

1. Das Induktionskochfeld muss eingeschaltet sein. Falls es ausgeschaltet ist, berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE, um das Induktionskochfeld einzuschalten.	
2. Berühren und halten Sie die « SPERR » - TASTE für einige Sekunden.	
3. Die Betriebsanzeige der Tastensperre « LO » erlischt.	
4. Die Tastensperre ist deaktiviert . Die Sensortasten sind entsperrt und Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.	

Benutzung des Timers

SIE KÖNNEN DEN TIMER AUF 2 VERSCHIEDENEN ARTEN BENUTZEN

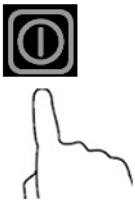
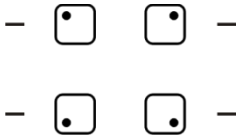
1. **ALS ZEITWÄCHTER (COUNTDOWN - ZEIT)**. In diesem Fall schaltet der Timer **keine** Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.
 2. **ALS AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit (entspricht der Kochzeit) die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- Die maximal wählbare Zeitspanne beträgt 99 Minuten.
 - Falls die gewählte Zeitspanne 99 Minuten überschreitet, springt der Timer automatisch auf « 0 » oder auf « — — »⁶.

⁶ Abhängig vom Modell.

MODUS 1 - ZEITWÄCHTER

WARNUNG! Bei Verwendung von Modus 1 (Zeitwächter) werden die Kochzonen nach Ablauf der gewählten Zeitspanne **nicht** automatisch abgeschaltet.

HINWEIS! Sie können den Zeitwächter **auch** benutzen, ohne eine Kochzone ausgewählt zu haben.

1. Schalten Sie das Induktionskochfeld mit der « EIN / AUS » - TASTE ein.	
2. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Und die Zonenauswahltaste ist nicht aktiviert (die Zonenanzeige „-“ blinkt nicht). Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker vor oder nach dem Ende der Le	
3. Berühren Sie die Timer-Taste, „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt und „0“ blinkt.	
4. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut, dann blinkt „1“.	

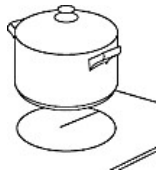
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „Schieberegler“ berühren. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an..	
4. Nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Timers zeigt « ».	

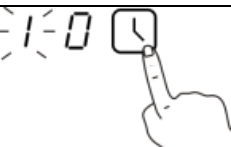
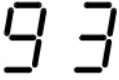
i **TIMER DEAKTIVIEREN:** Verwenden Sie den GLEITSENSOR, um die Anzeige des Timers auf «   » einzustellen; s. Abb. unten. Der Timer ist nun deaktiviert.

1. Berühren Sie die Heizzonen-Auswahlsteuerung, für die Sie den Timer abbrechen möchten.	
2. Wenn Sie die Timer-Steuerung berühren, blinkt die Anzeige.	
3. Berühren Sie „-“, um den Timer auf „00“ einzustellen, der Timer wird gelöscht.	

MODUS 2

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER / MEHRERER KOCHZONE(N)

A: AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG <u>EINER</u> KOCHZONE	
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf « ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	

3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen: z. B. Kochzone 1.	
4. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die „10“ wird in der Timer-Anzeige angezeigt und die „0“ blinkt.	
5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „Schieberegler“ berühren.	
6. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut, die „1“ blinkt	
7. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „Schieberegler“ berühren	
8. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. HINWEIS: In der rechten unteren Ecke der Leistungsstufenanzeige befindet sich ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.	
9. Wenn der Kochtimer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. HINWEIS: Andere Kochzonen funktionieren weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden	

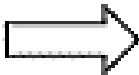
i Wenn Sie nach Abschluss der Programmierung die eingestellte Countdown - Zeit (Kochzeit) ändern wollen, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

i **TIMERFUNKTION DEAKTIVIEREN:** Verwenden Sie den GLEITSENSOR, um die Anzeige des Timers auf « — — » einzustellen; s. Abb. unten. Die Timerfunktion ist nun deaktiviert.

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

B: AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG VON MEHR ALS EINER KOCHZONE

1. Wenn Sie mehr als eine Kochzone automatisch betreiben, wird der jeweils **niedrigste Zeitwert** angezeigt. Haben Sie z.B. **Kochzone 1** (z. B. Leistungsstufe 5) **auf 6 Minuten** und **Kochzone 2** (z. B. Leistungsstufe 6) **auf 3 Minuten** eingestellt, erscheint auf der Anzeige des Timers der Zeitwert « **03** ». Der **rote Punkt** neben der Leistungsstufenanzeige **blinkt**, um zu zeigen, dass diese Kochzone ausgewählt ist.

	KOCHZONE 1 (LEISTUNGSSTUFE 5): ➤ Auf 6 Minuten eingestellt.		
	KOCHZONE 2 (LEISTUNGSSTUFE 6): ➤ Auf 3 Minuten eingestellt.		

2. Nach Ablauf der gewählten Countdown - Zeit (Kochzeit) wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Übertemperaturschutz

- ❖ Ein Temperaturfühler überwacht die Temperatur im Inneren des Gerätes.
- i** Das Gerät stellt seinen Betrieb automatisch ein, wenn eine Übertemperatur diagnostiziert wird.

Erkennen kleiner Gegenstände

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

Automatische Abschaltung

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

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

5. Umweltschutz

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.

Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass der Kochring und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein beobachteter Topfinhalt beginnt niemals, zu kochen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstufe niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.

- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstufe. Reduzieren Sie dann die Leistungsstufe, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen⁷ als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

⁷ Abhängig vom Modell

6. Hinweise für das Kochen

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

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

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

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

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REISKOCHEN

- ❖ Auf kleiner Flamme kochen bedeutet köcheln bei ca. 85 °C, wenn gerade Bläschen gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Köcheln ist die ideale Art und Weise zur Zubereitung delikater Suppen und Eintöpfe, da sich die Aromen ohne Überhitzung der Lebensmittel frei entfalten können. Sie sollten Saucen auf Eierbasis und mittels Mehls angedickte Saucen ebenfalls unter dem Siedepunkt zubereiten.
- ❖ Einige Kochvorgänge, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode (=dem kompletten Verbrauch des zugeführten Wassers),

bedürfen möglicherweise einer Einstellung oberhalb der niedrigsten Leistungsstufe, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Anbraten ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
3. Reiben Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Träufeln Sie eine kleine Menge an Öl in die heiße Pfanne und geben Sie dann das Fleisch in die Pfanne.
4. Wenden Sie das Fleisch während der Zubereitung nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks sowie Ihrer persönlichen Vorliebe hinsichtlich des Garpunkts ab (medium, medium rare, etc.). Die Garzeit kann also von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garpunkt zu überprüfen - je fester es sich anfühlt, desto durchgebratener ist es.
5. Lassen Sie das Steak ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen; so wird es vor dem Servieren richtig zart.

ANSCHWENKEN

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

6.1 Leistungsstufen

- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Leistungsstufen sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind u.a. abhängig von der Qualität der Lebensmittel, der Menge der zu kochenden Lebensmittel, von dem verwendeten Kochgeschirr etc.
- i** Die folgende Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

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

7. Reinigung und Pflege

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

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

REINIGUNGSMITTEL

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!⁸
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel.

⁸ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

- Reinigen Sie das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezielschwamm 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.

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

VERUNREINIGUNGEN AUF DEN SENSORTASTEN.

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

HINWEIS! Benutzen Sie **keine** Scheuermittel! Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel!⁹ Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!

⁹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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.¹⁰

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

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, **bevor** Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT KANN NICHT EINGESCHALTET WERDEN.	
➤ Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.	➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?
DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
➤ Die Sensortasten sind gesperrt.	➤ Entsperren Sie die Sensortasten.

¹⁰ Abhängig vom Modell: s. Seite « Service Information » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten. ➤ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	➤ Trocknen Sie die Sensortasten. ➤ Benutzen Sie die Fingerkuppe.
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet. ➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr. ➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.	
➤ Wird durch das Induktionskochen verursacht.	➤ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.	
➤ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist.	➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechendem Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EINE FEHLERMELDUNG ANGEZEIGT¹¹ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie die Fehlermeldung auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

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

8.1 Fehlermeldungen

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E2/3	Fehler Stromversorgung	➤ Bitte überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E4/5 7/8	Ausfall Temperatursensor	➤ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
E6/9	Überhitzung	➤ Bitte starten Sie neu, nachdem das Kochfeld abgekühlt ist.
Eb/EC	PCBA-Kommunikationsfehler	➤ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *	
Gerätetyp / Modell	Induktionskochfeld
Bedienfeld	Touch Control / Gleitsensor
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	4 incl. 2 flexible Kochzonen
Ø: Kochzone vorne rechts	200*190 mm
Ø: Kochzone hinten rechts	200*190 mm
Ø: Kochzone vorne links	200*190 mm
Ø: Kochzone hinten links	200*190 mm
Flexible Kochzone links (L*B)	380*200 mm
Flexible Kochzone rechts (L*B)	380*200 mm
Leistung: Kochzone vorne rechts	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten rechts	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone vorne links	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten links	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Leistung: flexible Kochzone links	3.000 W
Leistung: flexible Kochzone rechts	3.000 W
Maximale Leistung: Kochfeld	7.200 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 / 60 Hz
Restwärmanzeige	✓
Timer	✓ / 1 - 99 Minuten
Leistungsstufen	9 pro Kochzone
Kindersicherung / Tastensperre	✓
« Booster » - Funktion	✓
« Booster » - Funktion: max. Leistung	7.200 W
Automatische Topferkennung	✓
Kabellänge	100,00 cm
Abmessungen Aussägu ng B*T in cm	56,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,60
Produktma ße H*B*T in cm	6,00*59,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	ca. 7,50 / ca. 9,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
---	-----------------------------------

10. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, 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.

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	59
Abbreviations	60
Signal words	60
Safety instructions.....	61
2. Installation of the induction hob.....	65
Unpacking and positioning.....	66
Pre-installation requirements.....	66
Selection of installation equipment / Dimensions	67
Ventilation and installation	68
Ventilation.....	68
Installation	69
Electrical connection.....	72
Connection diagrams.....	74
3. Description of the induction hob	75
View: model.....	75
4. Operation.....	77
Use of the touch control	77
Before initial use	78
Suitable cookware	78
How to start cooking	79
Activation of the flexible cooking zones	81
How to stop cooking.....	84
« Boost »-function (accelerated heating)	85
Key lock	87
How to use the timer	88

Overtemperature protection	93
Detection of small objects	93
Automatic switch-off	93
5. Environmental protection	93
Environmental protection: disposal	93
Energy saving	94
6. Cooking guidelines	94
Power levels	96
7. Cleaning and maintenance	97
8. Troubleshooting	99
Error codes	101
9. Technical data	102
10. Waste management	103
11. Guarantee conditions	104



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.

- i** 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.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** 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.
- i** 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.

- i** 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.
- i** 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.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

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

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

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

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

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

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

Abbreviations

SENSOR BUTTON(S)	=	SENSOR(S)
------------------	---	-----------

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.

Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations.
4. Switch off the power supply (fuse box of your household power supply) before you install the appliance and before you connect it to the mains. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
5. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
6. The technical data of your energy supplier **must** meet the data on the rating plate of the appliance.
7. Always check that the power cord is not placed under the appliance or damaged by moving the appliance.
8. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹² Original spare parts should be used only.
9. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply). Contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.¹³ **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**
10. Do not modify the plug provided with the appliance, if it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
11. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.

¹² Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

¹³ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

12. **Never** touch power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

WARNING!

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

1. Operate the appliance with 220 ~ 240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. Connect the appliance to a properly grounded socket only. Use a safety socket to minimise any risk of electric shock.
4. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. If you are in doubt as to whether the appliance is connected to the mains properly, let the electrical connection be checked by a qualified electrician (**not covered by the guarantee**).
6. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
7. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
8. Keep the cord away from heated surfaces.
9. Do not carry out any modifications to your appliance.
10. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains. RISK OF FIRE!
11. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
12. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e., by using the touch controls).
13. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
14. The veneering of cabinets must be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
15. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
16. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.
17. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture.

RISK OF FIRE!

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

instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise, you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the induction hob before you have put a cookware on it.
3. After use, always switch off the cooking zones as described in this manual (i.e., by using the touch controls / sensor buttons). Do not rely on the auto-detection feature to switch off the cooking zones when you remove the cookware.
4. The induction hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the induction hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete induction hob if any damage or malfunction occurs.
8. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
9. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
10. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.
11. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasise that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE

1. Do not connect your appliance to the mains unless all packaging and transit protectors have been removed. Do not use any aggressive detergents to remove the transit protectors.
2. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.

4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g., credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g., computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
7. Do not put any heavy items on the induction hob.
8. Do not put heavy cookware on the induction hob.
9. Only use cookware which is suitable to be used on an induction hob; otherwise, you will damage the appliance.
10. Regularly cleaning and maintenance grant proper operation and optimal performance of your appliance.
11. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
12. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation of the induction hob

 The installation instructions apply to model (IN4-2FZSH).

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

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

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

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

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

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

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

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

i 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.

Unpacking and positioning

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

Pre-installation requirements

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

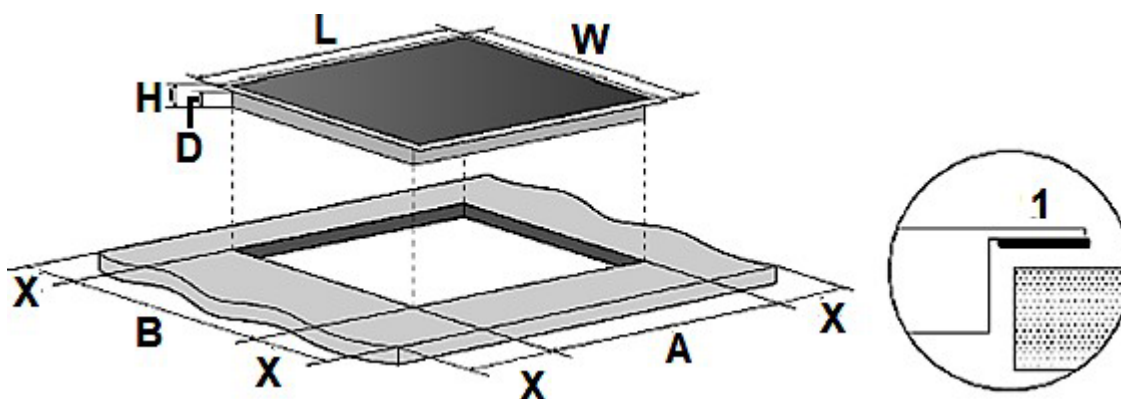
- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the induction hob must be **at least 30 mm**.
- The wall sat the induction hob should be covered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

Selection of installation equipment / Dimensions

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

DIMENSIONS OF THE INDUCTION HOB (MODELS IN4-SH AND IN4-2FZSH) AND THE INSTALLATION OPENING

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



						1 = SEAL
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	mind.50

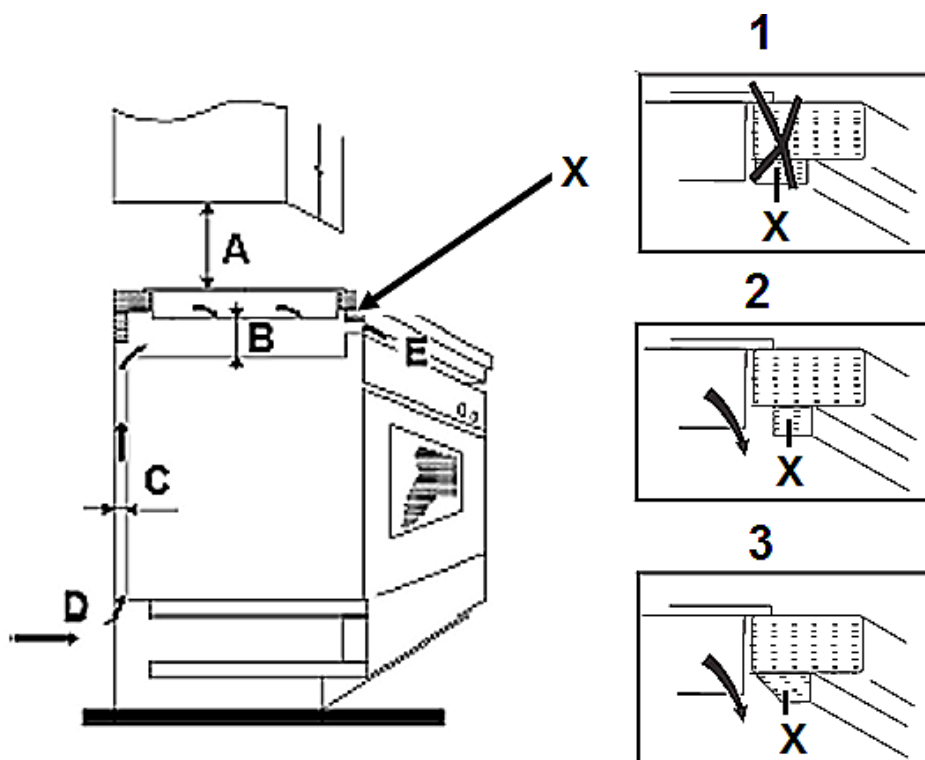
Ventilation and installation

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

Ventilation

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

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



C = VENTILATION SLOT				
A	B	C	D	E
<u>WALL CUPBOARD</u> > min. 760 mm <u>EXTRACTOR HOOD</u> > min. 760 mm	min. 50 mm	min. 20 mm	Air inlet	Air outlet 5 mm

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

Installation

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

- i** When installing the appliance, ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- i** Provide an installation opening relevant to the dimensions on the drawings in chapter 2.3 SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT / DIMENSIONS. For installation and use, a **minimum of 50 mm** space shall be preserved around the installation opening.
- i** The thickness of the worktop must be **at least 30 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.
- i** The safety distance between the induction hob and a **wall cupboard** above must be **at least 760 mm**.
- i** The safety distance between the induction hob and an **extractor hood** above must be **at least 760 mm**.

INSTALLATION OF THE INDUCTION HOB

1. **Before** installing the induction hob, you must fix the adhesive seal¹⁴ on the **bottom** edge of the induction hob properly (s. fig. below).
- i** The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the induction hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

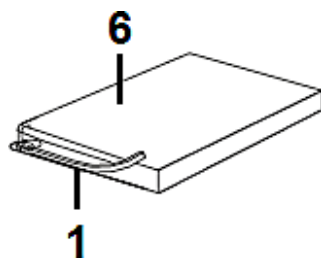
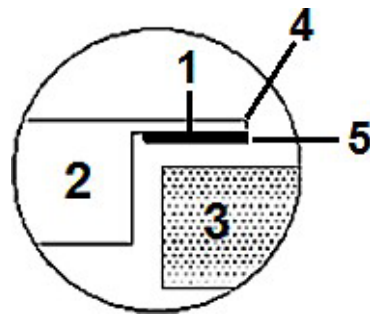


Fig. similar.



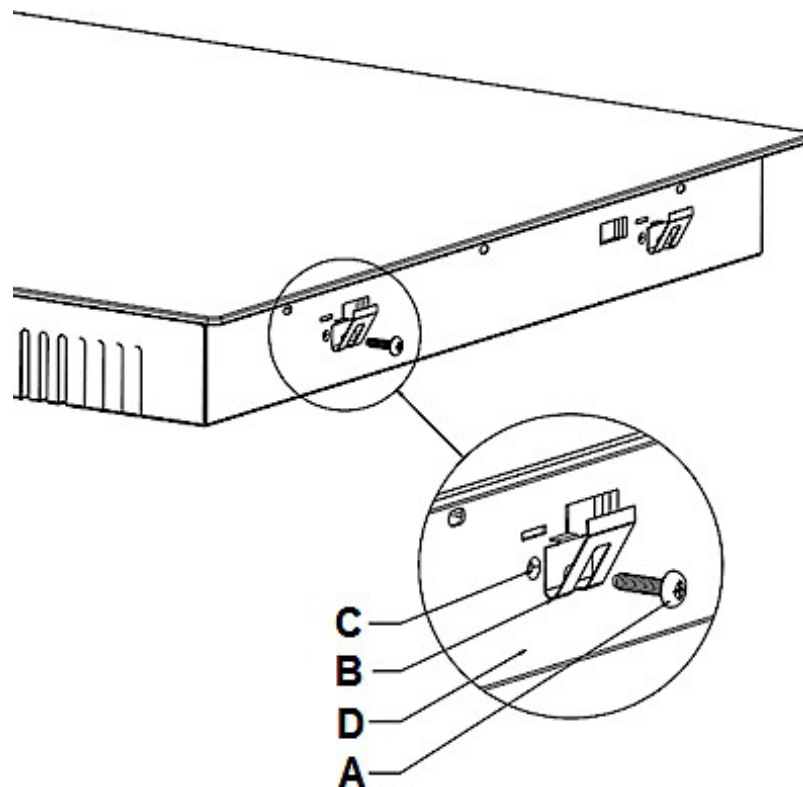
1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE INDUCTION HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE INDUCTION HOB

2. Install the fixing brackets on the housing of the appliance (s. the following description).

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

- a. Place the appliance on a stable and soft surface (use the packaging).
- b. Do not exert any physical force to the control elements of the appliance.
- c. Install the fixing brackets on the **sides of the induction hob** using the corresponding screws: screw **one end** of the fixing brackets into the pre-drilled holes (as shown in the fig. below).

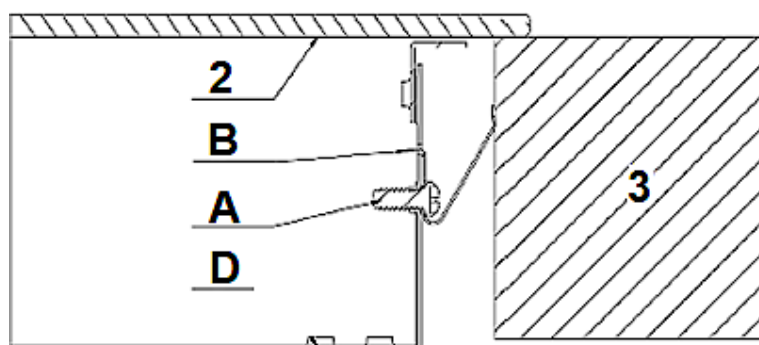
¹⁴ Depending on model.



A	SCREW
B	BRACKET
C	SCREW HOLE
D	HOUSING OF THE INDUCTION HOB

3. Insert the induction hob into the installation opening and align it correctly. Push the induction hob down carefully until the induction hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).

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



A	SCREW
B	FIXING BRACKET
D	HOUSING OF THE INDUCTION HOB
2	CERAMIC GLASS PANEL OF THE INDUCTION HOB
3	WORKTOP

i The induction hob must be ventilated properly. The air inlet and outlet must never be blocked or covered. The appliance must **always** be in proper condition.

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

Electrical connection

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

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

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

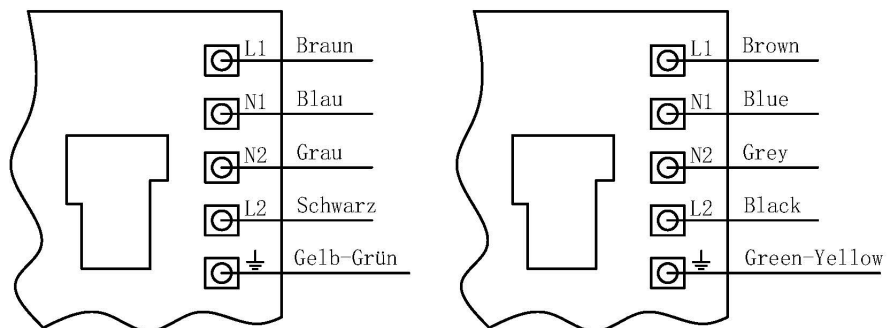
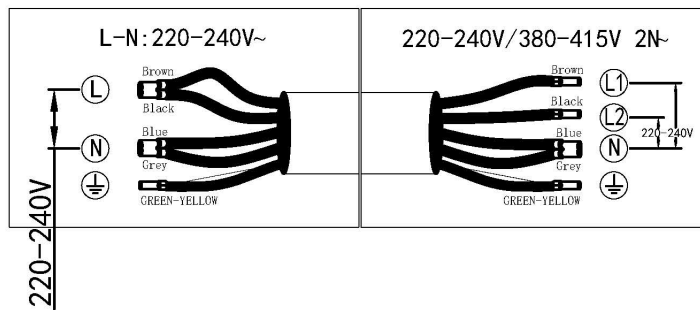
DANGER! Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- ❖ Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 230 V. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate 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 °C.
 - Do not bend or compress the power cord.
 - Check the power cord regularly. The power cord must be replaced by a qualified professional only!

WARNING! Any damage caused by an appliance that is not connected to the mains properly is **not** subject to the guarantee!

Connection diagrams



3. Description of the induction hob

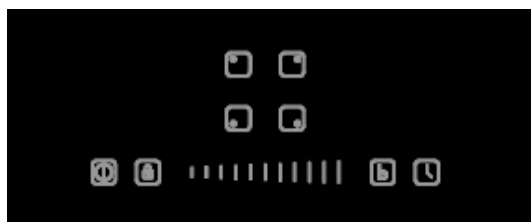
View:

INDUCTION HOB



1	COOKING ZONE: 1,800 W / MAX. 2,100 W // Ø 200*190 mm
2	COOKING ZONE: 1,200 W / MAX. 1,500 W // Ø 200*190 mm
3	FLEXIBLE LEFT COOKING ZONE: 3,000 W / 380*200 mm (L*W)
4	COOKING ZONE: 1,800 W / MAX. 2,100 W // Ø 200*190 mm
5	COOKING ZONE: 1,200 W / MAX. 1,500 W // Ø 200*190 mm
6	FLEXIBLE RIGHT COOKING ZONE: 3,000 W / 380*200 mm (L*W)
7	CONTROL PANEL: description s. below.
8	GLASS CERAMIC PLATE

CONTROL PANEL



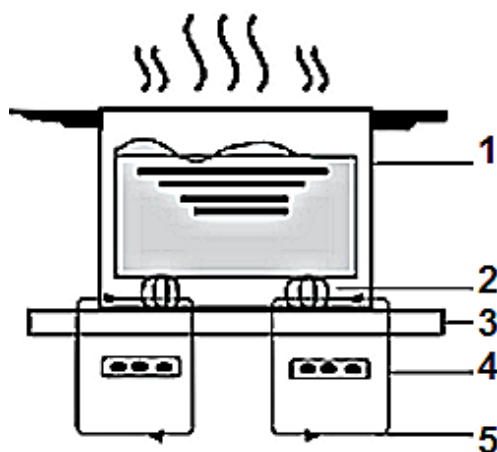
A		<u>« ON / OFF » - SENSOR</u> ➤ Sensor to switch the induction hob on / off.
B		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
C		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE REAR LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
D		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE REAR RIGHT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
E		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT RIGHT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
F		<u>« BOOST » - SENSOR</u> ➤ Sensor for the activation of the « BOOST » - FUNCTION (accelerated heating). ➤ See chapter 4.6 « BOOST » - FUNCTION.
G		<u>« LOCK » - SENSOR</u> ➤ Sensor for the activation / deactivation of the KEY LOCK. ➤ See chapter 4.7 KEY LOCK.
H		<u>SLIDING SENSOR</u> ➤ Sliding sensor for the setting of the POWER LEVEL. ➤ Sliding sensor for the setting of the TIMER.
J		<u>« TIMER » - SENSOR</u> ➤ Sensor for the activation of the TIMER. ➤ S. chapter 4.8 HOW TO USE THE TIMER.

4. Operation

- i** Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Strictly observe the safety instructions!
- i** Remove the **complete** protective film!

INFORMATION: COOKING WITH INDUCTION

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

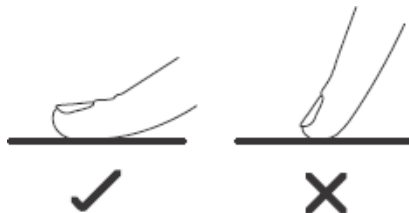


1	COOKWARE
2	MAGNETIC CIRCUIT
3	GLASS CERAMIC PANEL
4	INDUCTION COIL
5	INDUCTION CURRENT

Use of the touch control

- ❖ The sensor buttons respond to touches, so you do not need to press them.
- ❖ Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).

- ❖ You will hear a beep after each effective input.
- ❖ Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



Before initial use

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

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

Suitable cookware

- i** Use **induction-suitable** cookware only. Check the induction symbol on the packaging or the base of the cookware.
- i** Check the suitability with a magnet. When the magnet is attracted by the base, the cookware is suitable.
- i** If you have not got a magnet:
 - Pour some water into the cookware which is to be checked.
 - Follow the steps described in chapter 4.4 HOW TO START COOKING.
 - When  does **not** flash on the display and the water is heated up, the cookware is suitable.

COOKWARE MADE OF THE FOLLOWING MATERIALS IS NOT SUITABLE:

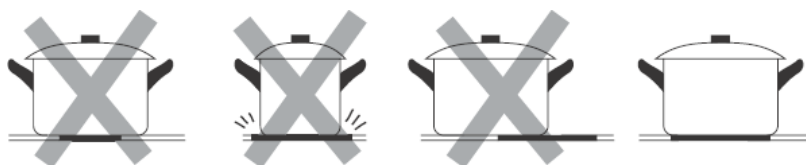
- pure stainless steel.
- aluminium and copper without a magnetic base.
- glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.
- and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
160	120
180	140

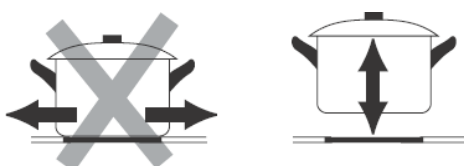
- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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



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



How to start cooking

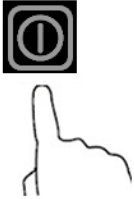
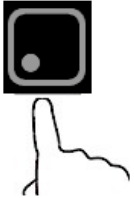
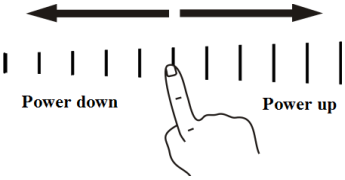
Caution! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

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

- ❖ When the power is on, a beep sounds once; all indicators display « **—** » Now the appliance has entered STAND-BY MODE.
- i** Each cooking zone has **9 power levels** (1 - 9; setting « 0 »¹⁵ = cooking zone does not heat).
- i** You can set the power levels of the cooking zones individually.
- i** Always set the appliance according to your respective cooking requirements.

¹⁵ Depending on model.

HOW TO START A COOKING PROCESS

1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR. All indicators display « ».	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select a cooking zone using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.	
4. The indicator next to the sensor flashes. The selected cooking zone is activated.	
5. Select a heat setting by touching the 'slider' control . · If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. · You can modify the heat setting at any time during cooking.	
6. The selected power level is displayed next to the cooking zone indicator: e.g., « 5 ».	

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

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

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

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

OR

b) you use unsuitable cookware

OR

c) you use unsuitable cookware

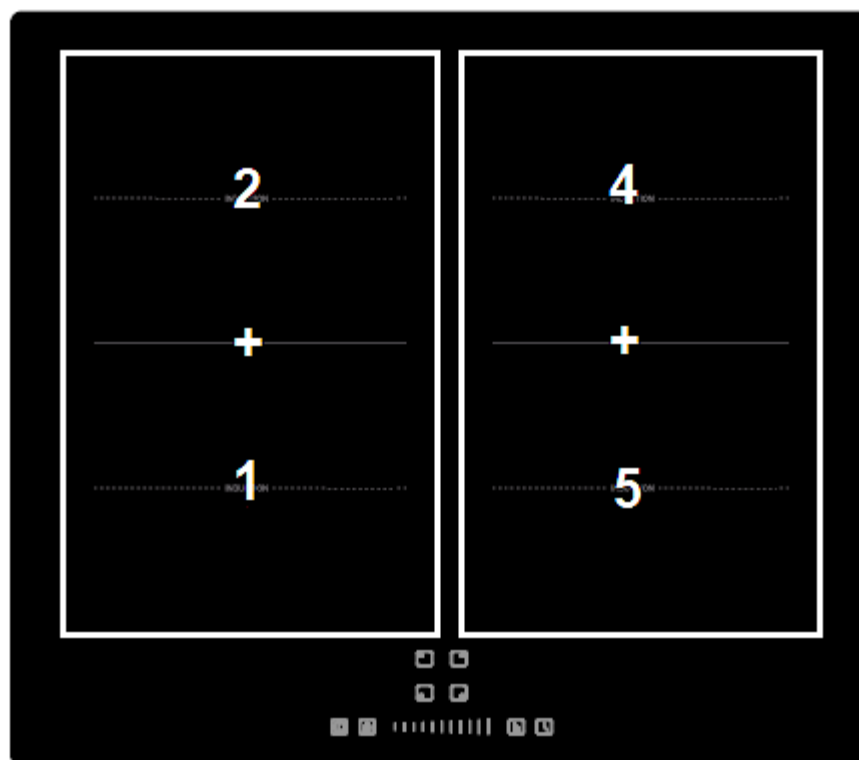
OR

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

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

Activation of the flexible cooking zones

- i** You can place the cookware **anywhere** within the borders (white) of the flexible cooking zones shown in the figure below (**left** and **right** / see also fig. in chapter 3.2 VIEW).
- i** When you activate the bridge-function of two cooking zones (e.g., the bridge-function of cooking zone 1 and cooking zone 2 = flexible left cooking zone / s. fig. below), the cookware must have a minimum diameter of 210 mm for an optimum cooking result.
- i** The FLEXIBLE COOKING FUNCTION and the « BOOST » - FUNCTION can be used **simultaneously** (see also chapter 4.6 « BOOST » - FUNCTION).



COOKING ZONE 1 + 2	=	FLEXIBLE LEFT COOKING ZONE
COOKING ZONE 4 + 5	=	FLEXIBLE RIGHT COOKING ZONE

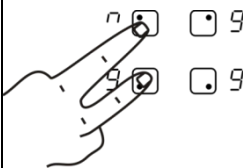
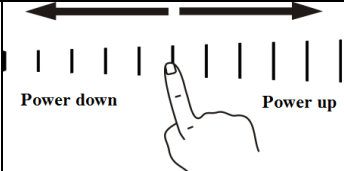
HOW TO ACTIVATE THE FLEXIBLE COOKING ZONES

1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR. All indicators display « ».



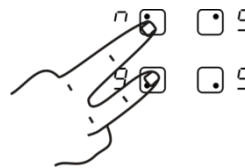
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.



3. Select a cooking zone using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.	
4. The indicator next to the sensor flashes. The selected cooking zone is activated.	
5. Press the two zone selected key at the same time ,the flexible zone display will flash	
6. Select a heat setting by touching the 'slider' control . · If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. · You can modify the heat setting at any time during cooking.	
7. The power level indicators of cooking zone 1 and cooking zone 2 indicate the same power level. e.g., « 5 ».	
8. You can vary the power level at any time during cooking.	

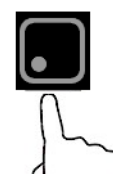
HOW TO DEACTIVATE THE FLEXIBLE COOKING ZONES

1. Press the two zone selected key at the same time ,there can deactivate the flexible cooking zones .

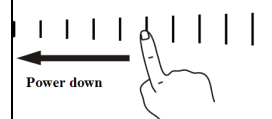


How to stop cooking

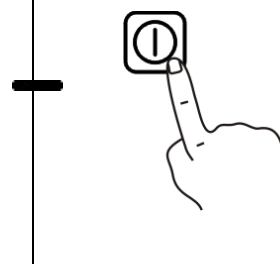
1. Select the cooking zone you want to switch off (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.



2. Turn the cooking zone off by touching the 'slider' control. Make sure the display shows '0'.



3. **Always** switch off the entire appliance using the « ON / OFF » - SENSOR.



i BEWARE OF THE POTENTIALLY HOT SURFACES OF THE COOKING ZONES! The glass may become hot because the cookware may warm it up. The letter « **H** » indicates which cooking zones are still hot¹⁶. 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.

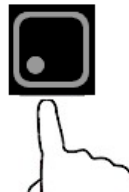


WARNING! Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**

« Boost »-function (accelerated heating)

- ❖ Your induction hob is equipped with a « BOOST » - FUNCTION (accelerated heating).
- ❖ The « BOOST » - FUNCTION enables one cooking zone to operate with higher power (**9+**) for **5 minutes**. This allows a faster and more powerful cooking.

HOW TO ACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION

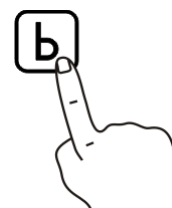
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to activate (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.	

¹⁶ Depending on model.

4. The indicator next to the sensor **flashes**. The selected cooking zone is activated. Here in the example, **no** power level is set.



5. Touch the corresponding « BOOST » - SENSOR to activate the « BOOST » - FUNCTION for the selected cooking zone): here in the example the **left** sensor.



6. The maximum operating period of the « BOOST » - FUNCTION is **5 minutes**. When the 5 minutes have elapsed the « BOOST » - FUNCTION switches off **automatically**.

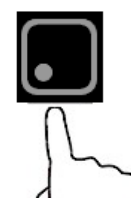
- If you have **not** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION (as in this example; see step 4 above), the cooking zone is reset to power level « **9** » automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to « **9** ».
- If you **have** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION, the cooking zone is reset to the previous setting automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to the previous setting:



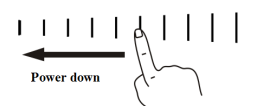
HOW TO DEACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION PREMATURELY

i After 5 minutes, the « BOOST » - FUNCTION is deactivated **automatically**.

1. If you want to cancel the « BOOST » - FUNCTION within these 5 minutes, select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to deactivate using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.



2. Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Key lock

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

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

HOW TO LOCK THE SENSORS

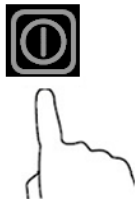
1. Touch the « **LOCK** » - SENSOR.



2. The indicator of the timer displays « **Lo** ».

3. The key lock is **activated**. The sensors are **locked** (except the « ON / OFF » - SENSOR).

HOW TO UNLOCK THE SENSORS

1. The induction hob must be switched on. If the induction hob is switched off, switch it on using the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Touch and hold the « LOCK » - SENSOR for a few seconds.	
3. The operational status indicator of the key lock « LO » goes off .	
4. The key lock is deactivated . The sensors are unlocked, and you can proceed operation as normal.	

How to use the timer

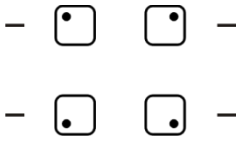
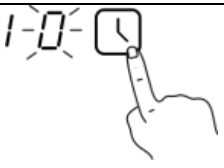
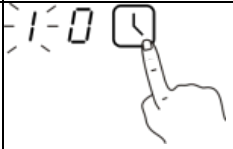
YOU CAN USE THE TIMER IN 2 DIFFERENT MODES

1. **AS A MINUTE MINDER (COUNTDOWN TIME):** the timer **does not switch off** a cooking zone.
 2. **AS AN AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION:** the timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- The max. selectable period of time is 99 minutes.
- When the selected period of time exceeds 99 minutes, the timer will be set back to « 0 » or to « — — »¹⁷.

MODE 1 - MINUTE MINDER

WARNING! When using mode 1, the cooking zones **will not be** switched off automatically after the selected period of time has elapsed.

NOTICE! You can use the minute minder **even** you have not selected a cooking zone.

1. Switch on the induction hob using the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '-' is not blinking). Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.	
3. Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will flash.	
4. Touch timer control again, then '1' will flash.	

¹⁷ Depending on model.

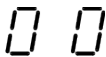
Set the time by touching the 'slider' control .
When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

93

5. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows '- -' when the setting time finished.

--

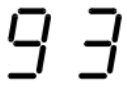
i DEACTIVATION OF THE TIMER:

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
2. Touching the timer control, the indicator will flash.	
3. Touch the '-' to set the timer to '00', the timer is cancelled.	

MODE 2 **AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE / SEVERAL COOKING ZONE(S)**

A: AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE

1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.	 
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	

3. Select the cooking zone you want to control via the timer (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.	
4. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	
6. Touch timer control again, the '1' will flash.	
7. Set the time by touching the 'slider' control.	
8. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	
9. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

i If you want to change the set countdown time (cooking time) after programming, you must start at step 1 again

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

B: AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF MORE THAN ONE COOKING ZONE

1. If you operate more than one cooking zone automatically, the system displays the **latest time value**. For example: if you have set **cooking zone 1** (e.g., power level 5) to **6 minutes** and **cooking zone 2** (e.g., power level 6) to **3 minutes later**, the latest time value « **03** » is displayed. The red dot beneath the power level indicator **flashes** to indicate that this cooking zone is selected.

	COOKING ZONE 1 (POWER LEVEL 5): ➤ Set to 6 minutes.		
	COOKING ZONE 2 (POWER LEVEL 6): ➤ Set to 3 minutes.		

- i** After the selected countdown time (cooking time) has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically

Overtemperature protection

- ❖ A temperature sensor monitors the temperatures inside the appliance.
- i** The appliance will stop operating automatically when an overtemperature is detected.

Detection of small objects

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

Automatic switch-off

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

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

5. Environmental protection

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.

Energy saving

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise, you will use four times as much energy!
- ❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).
- ❖ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ❖ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ❖ Minimise the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ❖ Select a high-power level when you start cooking. Reduce the power level when your food has been heated up.
- ❖ You can use the residual heat of the cooking zones¹⁸ for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ❖ The level 9 can only last for 10 minutes, after that the zone will go down automatically for saving energy .

6. Cooking guidelines

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

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

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

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

¹⁸ Depending on model.

SIMMERING / COOKING OF RICE

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

STEAKS

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

ASIAN-STYLE COOKING

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

6.1 Power levels

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

i The following table does not claim to be complete.

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

7. Cleaning and maintenance

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

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

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents! ¹⁹
- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

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

HOW TO CLEAN THE INDUCTION HOB

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

¹⁹Detergents such as vinegar, citric acid etc.

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.	i 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. i 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. i 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°-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.	i 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. i Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

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

NOTICE! Do not use any abrasive detergents! Do not use any organic detergents! ²⁰ Do not use essential oils!

8. Troubleshooting

DANGER! Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorised persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service **or** the shop you purchased the appliance at.²¹

EMERGENCY MEASURES

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

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

²⁰ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

²¹ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

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

ERROR	
CAUSES	MEASURES
COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.	
➤ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone.	➤ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED²² (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).	
➤ Technical malfunction.	➤ Note the complete error code ²³ , disconnect the appliance from the mains and contact the aftersales service.

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

8.1 Error codes

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSES	MEASURES
E2/3	Abnormal supply voltage.	➤ Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E4/5 7/8	Temperature sensor failure	➤ Please contact the aftersales service.
E6/9	Bad induction hob heat radiation	➤ Please restart after the induction hob cools down.

ERROR CODES	POSSIBLE CAUSES	MEASURES
Eb/EC	PCBA communication failure	➤ Please contact the aftersales service.

9. Technical data

TECHNICAL DATA*		
Appliance type / model	Induction hob	
Control panel	Touch Control / Sliding sensor	
Material	Glass ceramic	
Number of cooking zones	4 incl. 2 flexible cooking zones	
Ø: cooking zone / front right	200*190 mm	
Ø: cooking zone / rear right	200*190 mm	
Ø: cooking zone / front left	200*190 mm	
Ø: cooking zone / rear left	200*190 mm	
Flexible cooking zone / left (L*W)	380*200 mm	
Flexible cooking zone / right (L*W)	380*200 mm	
Power: cooking zone / front right	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION	
Power: cooking zone / rear right	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION	
Power: cooking zone / front left	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION	
Power: cooking zone / rear left	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION	
Power: flexible cooking zone / left	3,000 W	
Power: flexible cooking zone / right	3,000 W	
Maximum power: induction hob	7,200 W	
Voltage	220 - 240 V AC	
Frequency	50 / 60 Hz	
Residual heat indicator	✓	
Timer	✓ / 1 - 99 minutes	
Power levels	9 per cooking zone	
Child protection / key lock	✓	
« Boost » - function	✓	
« Boost » - function: max. power	7,200 W	
Auto-detection of cookware	✓	
Power cord	100.00 cm	
Dim. installation opening B*T in cm	56.00*49.00	
Installation depth in cm	5.60	
Dim. installation H*B*T in cm	6.00*59.00*52.00	
Weight net/gross in kg	approx. 7.50 / approx. 9.00	

❖ Technical modifications reserved.

*

According to Regulation (EU) No. 65/2014

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.

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
12.04.2023	04/12/2023