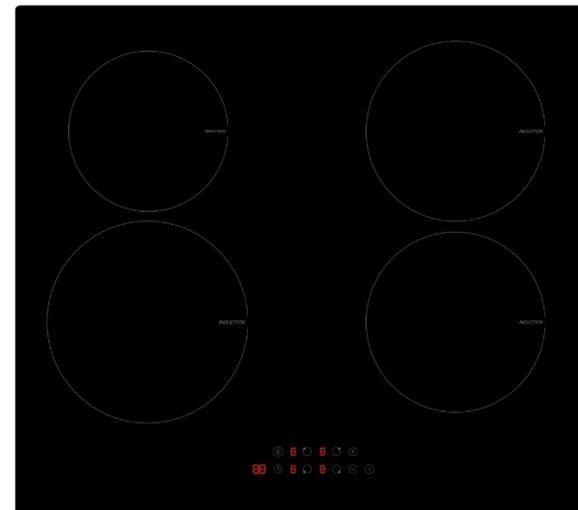




KFI60F

**Bedienungsanleitung
Instruction Manual**



Autarkes Induktionskochfeld
Self-sufficient induction hob

Inhalt

Deutsch	2
English	38
Česky	www.welcome.bega-gruppe.de
Slovensky	www.welcome.bega-gruppe.de
Hrvatski	www.welcome.bega-gruppe.de
Română	www.welcome.bega-gruppe.de
Magyarul	www.welcome.bega-gruppe.de

Inhalt.....	2
1. Sicherheitshinweise.....	4
2. Installation	9
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	11
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	11
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	12
2.4 Einbau des Kochfelds.....	14
2.5 Elektrischer Anschluss.....	16
3. Gerätebeschreibung.....	18
3.1 Kochfeld.....	18
3.2 Bedienfeld.....	19
4. Bedienung.....	19
4.1 Sensortasten	19
4.2 Vor der ersten Benutzung	20
4.3 Geeignetes Kochgeschirr	20
4.4 Benutzung des Kochfelds.....	21
4.5 Tastensperre.....	24

4.6 Timer	25
4.7 Leistungsstärken	27
4.8 Warnung vor Restwärme.....	27
4.9 Automatische Abschaltung.....	27
5. Hinweise für das Kochen.....	28
5.1 Kochtipps	28
5.2 Kochtipps	30
6. Reinigung und Pflege.....	30
6.1 Reinigung des Kochfelds	31
6.2 Reinigung der Sensortasten.....	32
7. Problembehandlung.....	32
7.1 Fehler Codes.....	34
8. Technische Daten.....	35
9. Entsorgung.....	35
10. Garantiebedingungen.....	36

Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

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



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.

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. 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.

Diese Bedienungsanleitung muss für jede Person, welche das Gerät betreibt, stets zugänglich sein; vergewissern Sie sich, dass die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb des Gerätes gelesen und verstanden wurde. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen wird keinerlei Haftung für **Personen- oder Materialschäden** übernommen.

Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen.

Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt

Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.

Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

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

Signalwörter

GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.	WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.
VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.	HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Gerätes zur Folge hat.

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

- (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) Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

(5) 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.

(6) Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

(7) Berühren Sie Netzanschlusstecker, Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

WARNUNG!

(1) Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50Hz.

(2) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.

(3) Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.

(4) Das Gerät muss immer entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.

(5) Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.

(6) Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten).

(7) Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**

(8) Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

(9) Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.

¹ Abhängig vom Modell.

- (10) Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
- (11) Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
- (12) Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
- (13) Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
- (14) 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.
- (15) 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.
- (16) Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
- (17) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- (18) Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
- (19) Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**
- (20) 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.
- (21) 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.
- (22) Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR!**
- (23) Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
- (24) Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

VORSICHT!

- (25) Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- (26) Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfelds werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
- (27) Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- (28) Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
- (29) 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.
- (30) Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. **VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!**
- (31) Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfelds entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

- (1) Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen des Gerätes, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse in der Glaskeramik verursachen.
- (2) Schalten Sie das Kochfeld nicht an, bevor Sie ein Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt haben.
- (3) Schalten Sie die Kochzonen nach Benutzung immer aus.
- (4) Halten Sie das Kochfeld immer sauber. Verunreinigte Bereiche geben die Kochhitze nicht komplett weiter.
- (5) Schützen Sie das Kochfeld gegen Verunreinigungen.
- (6) Schalten Sie verunreinigte Bereiche sofort ab.
- (7) Schalten Sie das gesamte Kochfeld ab, falls Schäden oder Fehlfunktionen auftreten.
- (8) Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.
- (9) Die Klingen von Kochfeld-Reinigungsschabern sind äußerst scharf. Schneiden Sie sich nicht an den Klingen, wenn Sie deren Sicherheitsabdeckung entfernt haben.

- (10) Metallene Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Gerätes gelegt werden, da diese heiß werden können.
- (11) Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Gerätes während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

- (1) Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
- (2) Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- (3) Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
- (4) Das Gerät muss von mindestens zwei Personen transportiert und angeschlossen werden.
- (5) Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.

- (6) Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
- (7) Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
- (8) Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

2. Installation

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.

GEFAHR!

Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGGEFAHR!

WARNUNG!

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.

WARNUNG!

Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 650 mm betragen.

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

VORSICHT!

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

- (1) Packen Sie das Gerät vorsichtig aus.
Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Gerätes in dieser Bedienungsanleitung.
- (2) Das Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
- (3) Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
- (4) 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.
- (5) Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Stromversorgung an.

2.2 Anforderungen vor der Installation

- ⇒ Die Arbeitsplatte muss aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- ⇒ Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- ⇒ Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- ⇒ Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- ⇒ Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- ⇒ Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- ⇒ Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- ⇒ Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

GEFAHR!

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

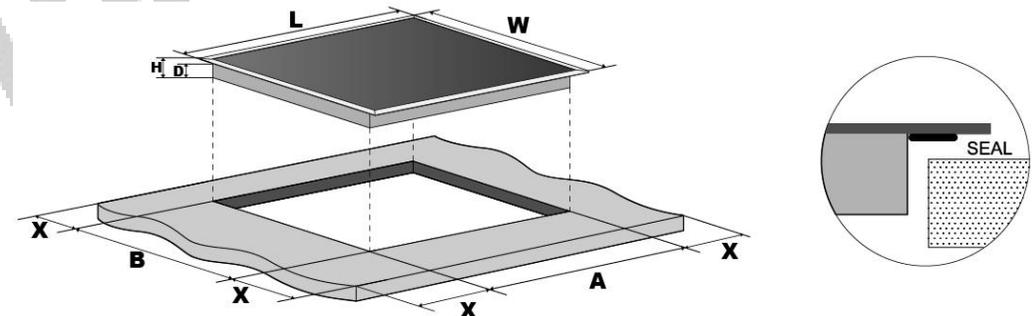
Wichtige Sicherheitshinweise!

- ◆ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- ◆ Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
- ◆ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ◆ Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von 50

mm um die Öffnung herum bereit (s. unten Abb. -Maße der Einbauöffnung-).

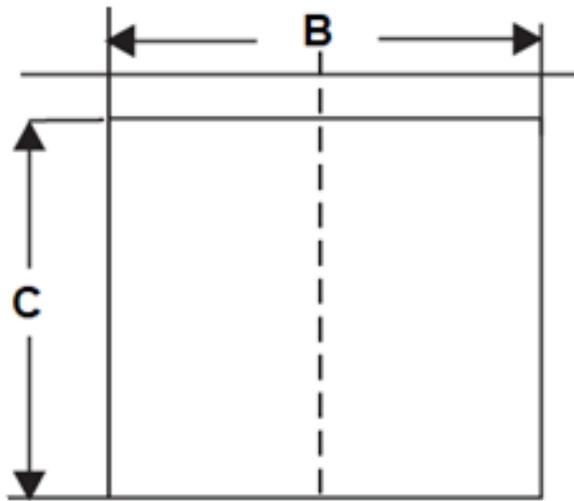
- ◆ Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

Maße des Kochfelds



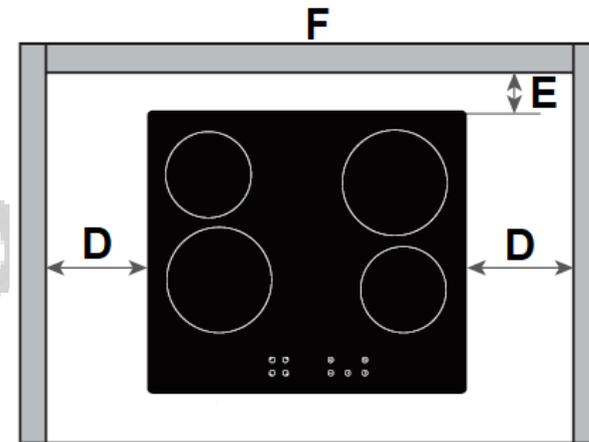
L(m m)	W(m m)	H(m m)	D(m m)	A(m m)	B(m m)	X(m m)
590	520	56	52	560+	480+	50
				5	5	min
				-0	-0	

Maße der Einbauöffnung



- B Breite = 560 mm
- C Tiefe = 480 mm

Erforderlicher Mindestfreiraum um die Einbauöffnung herum



- A mind. 50 mm
- B mind. 50 mm
- C Wand

2.4 Einbau des Kochfelds

GEFAHR!

Das Gerät muss von einer qualifizierten Fachkraft installiert werden. Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus. STROMSCHLAGEFAHR!

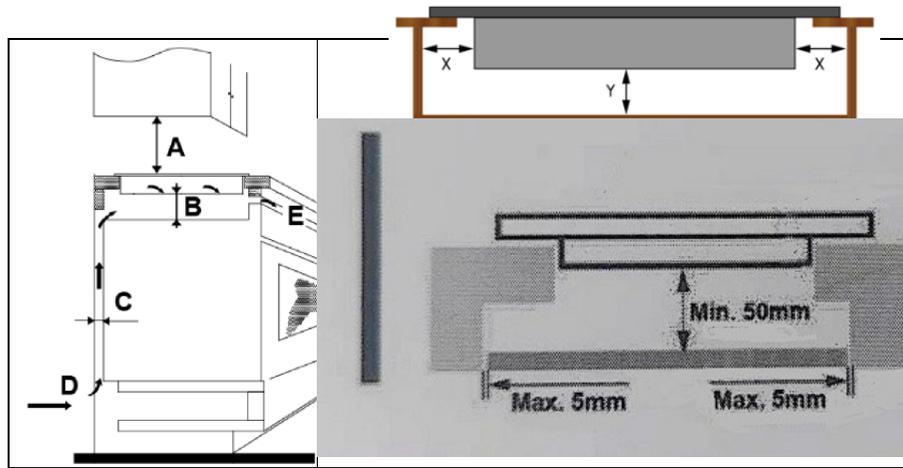
Wichtige Hinweise!

- ⇒ -Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
- ⇒ Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 650 mm** betragen.
- ⇒ Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
- ⇒ Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
- ⇒ Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.

- ⇒ Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ⇒ Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- ⇒ Wenn Sie das Gerät über einem Einbaubackofen installieren, müssen **beide** Geräte, das Kochfeld und der Einbaubackofen, **separat** an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Ordnungsgemäße Belüftung

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

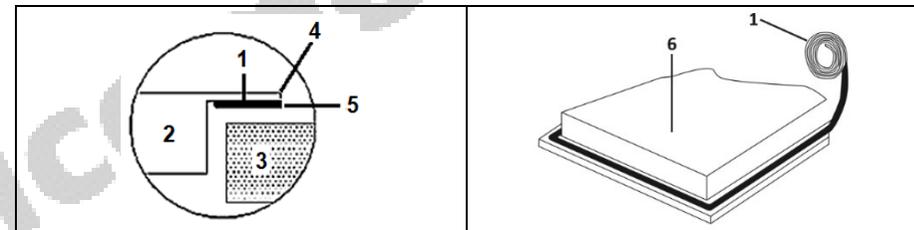


- A Schrank = mind. 450 mm
Dunstabzugshaube = mind. 650 mm
- B mind. 50 mm
- C Belüftungsschlitz = mind. 20 mm
- D Lufteinlass
- E Luftauslass = mind. 5 mm
- X Abstand Rechts/Links = mind. 5 mm
- Y Abstand nach unten = mind. 50 mm



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

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



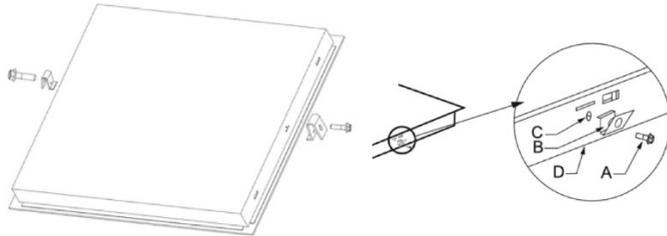
- 1 Dichtung
- 2 Kochfeld
- 3 Arbeitsplatte
- 4 Äußere Kante des Kochfelds
- 5 Äußere Seite der Dichtung
- 6 Unterseite des Kochfelds

(2) Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis es fest auf der Arbeitsplatte aufliegt.

(3) Befestigen Sie das Kochfeld mit den Halteklammern auf der Unterseite der Arbeitsplatte (s. unten / **-Befestigung der Halteklammern-**).

Befestigung der Halteklammern

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



- A Schraube
B Halteklammer
C Schraubloch
D Unterseite des Kochfelds

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

HINWEIS!

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

2.5 Elektrischer Anschluss

GEFAHR!

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

GEFAHR!

Führen Sie die Installation niemals eigenständig aus.
STROMSCHLAGGEFAHR!

Hinweise für die qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

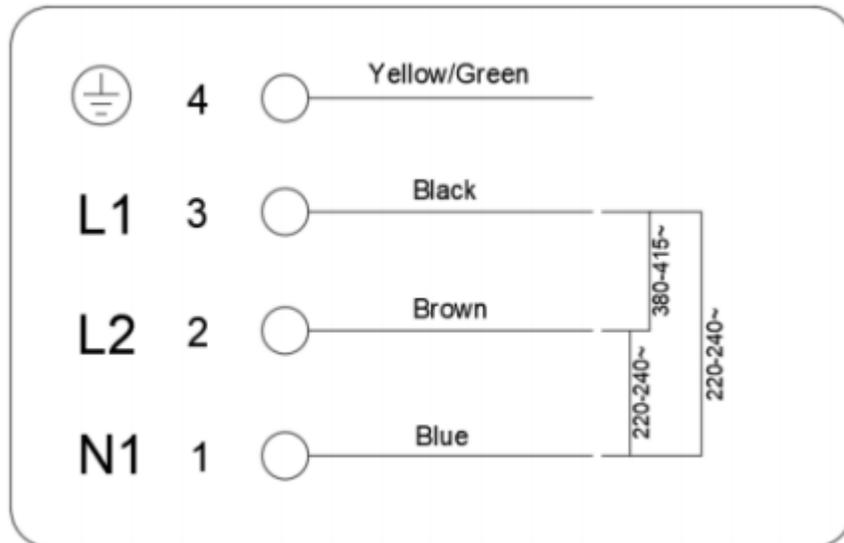
Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 220 - 240 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart 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).

- ⇒ 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.

Anschlussdiagramm



3. Gerätebeschreibung

3.1 Kochfeld



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

- 1 Kochzone = Ø 200 mm / max. 1500 W
- 2 Kochzone = Ø 160 mm / max. 1500 W
- 3 Kochzone = Ø 180 mm / max. 1500 W
- 4 Kochzone = Ø 180 mm / max. 1500 W

3.2 Bedienfeld

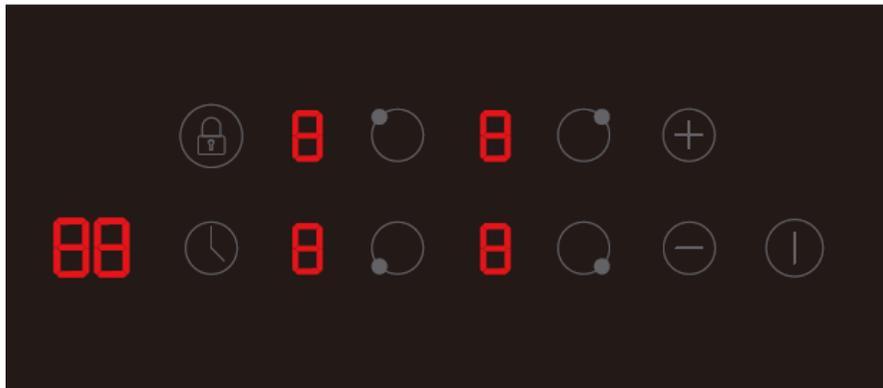
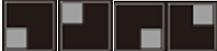


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

 (ON/OFF): Zum Einschalten oder Ausschalten des Herdes. (Unter "Kindersicherung")

 (LOCK): Zum Ein- und Ausschalten der "Kindersicherung".

 : (Auswahl der Kochzone): Sie dienen zur Auswahl der entsprechenden Heizzone. Berühren Sie die Taste, um die entsprechende Heizzone.

 (INC/DEC) : Taste zur Steuerung der Zeit- oder Leistungseinstellung

 (TIMER) : Taste zur Zeiteinstellung

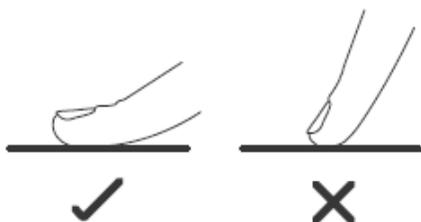
4. Bedienung

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

4.1 Sensortasten

- ⇒ Die Sensortasten reagieren auf Berührung, sodass 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 Signal² (Piepen).
- ⇒ Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken.
- ⇒ Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



4.2 Vor der ersten Benutzung

Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes (siehe Kapitel -Reinigung und Pflege-).

² Ausstattung abhängig vom Modell.

4.3 Geeignetes Kochgeschirr

Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne/den Topf, den Sie prüfen wollen.
2. Wenn  im Display nicht blinkt und Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne/der Topf geeignet.

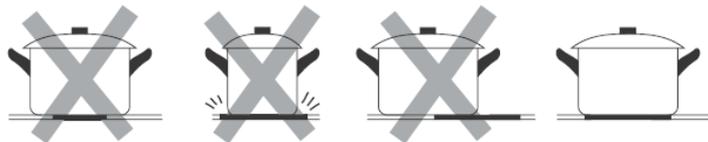
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.

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

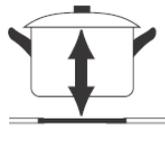
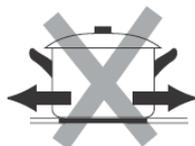
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte gerade sein, flach auf der Glaskeramik aufliegen und denselben Durchmesser wie die ausgewählte Kochzone aufweisen. Zentrieren Sie das Kochgeschirr immer auf der Kochzone.



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



4.4 Benutzung des Kochfelds

WARNUNG!

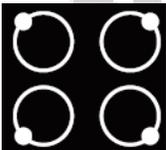
Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmanzeige nicht erloschen ist.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

HINWEIS!

Die **Restwärmanzeigen** leuchten nach dem Abschalten bei heißen Kochzonen auf und erlöschen, sobald die entsprechende Kochzone abgekühlt ist.

Einen Kochvorgang beginnen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
(2) Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im Stand-by Modus.	
(3) Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie begannen nun wieder mit Schritt 1.	
(4) Das Display zeigt:	
(5) Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
(6) Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die Auswahl der Kochzone . Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone berühren, blinkt auf dem Display in der Nähe die "0". Die Anzeige hört innerhalb von 5 Sekunden auf zu blinken, wenn keine Bedienung erfolgt, und zeigt die Leistungsstufe	 
(7) Stellen Sie die Leistungsstärke mit den + / - Sensoren ein. → Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstärken ausgestattet (1 - 9).	

→ Berühren Sie + oder - einmal, wird die Leistungsstärke um 1 erhöht / vermindert.

Berühren und halten Sie + oder -, wird die Leistungsstärke im Schnelllauf um 1 erhöht / vermindert.

Wenn die Heizleistung einer beliebigen Heizzone auf "0" steht, schaltet der Herd nach 1 Minute ohne Betrieb automatisch in den Standby-Modus.

(8) Die Kochzonenanzeige der entsprechenden Kochzone zeigt die eingestellte Leistungsstärke.

(9) Sie können die Einstellung der Leistungsstärke während des Kochens **jederzeit** ändern.

Nach Beendigung des Kochvorgangs

WARNUNG!

Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

HINWEIS!

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

Abschalten einer Kochzone (nur eine Kochzone ist in Betrieb)

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor. Damit schalten Sie die Kochzone **und** das gesamte Gerät **gleichzeitig** aus.



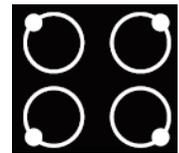
(2) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein **-H-** zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.



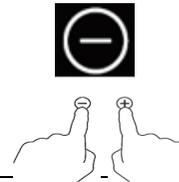
(3) Sie können die **Restwärme** auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.

Abschalten einer Kochzone (mehrere Kochzonen sind in Betrieb)

(1) Berühren Sie in der **Auswahl der Kochzonen** den Sensor der Kochzone, die Sie abschalten wollen.



(2) Schalten Sie nun die **ausgewählte Kochzone** aus, indem Sie die Leistungsstärke mit dem « - » Sensor auf **-0-** stellen. oder die Tasten "- " und "+ " gleichzeitig berühren.



(3) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein **-H-** zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.



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

**Gleichzeitiges Abschalten aller Kochzonen
(mehrere Kochzonen sind in Betrieb)**

(1) Berühren Sie den AN / AUS Sensor. Damit schalten Sie die Kochzonen und das gesamte Gerät gleichzeitig aus.	
(2) Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein -H- zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind.	
(3) Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

4.5 Tastensperre

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

Sperren der Sensortasten

(1) Berühren Sie den Sensor der Tastensperre .	
(2) Im Display leuchtet LO auf.	
(3) Alle Tasten außer der -An / Aus- Taste sind gesperrt.	

Entsperren der Sensortasten

(1) Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
(2) Berühren Sie wieder die Sensortaste der Tastensperre .	
(3) Das LO im Display erlischt	
(4) Wenn der Induktionsherd verriegelt ist, berühren und halten Sie "Verriegeln", der Herd verlässt den Modus verriegelt und Sie hören einen "Piepton".	
(5) Alle Tasten sind freigegeben. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.	

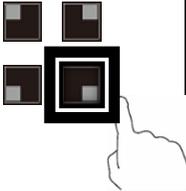
HINWEIS!

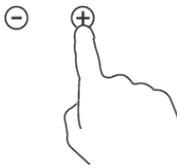
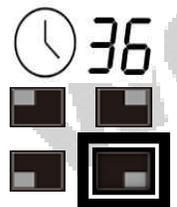
Wenn die Sensortasten gesperrt sind, sind **alle** Sensortasten **außer** der An / Aus-Taste außer Funktion gesetzt. Sie können das Gerät mit der An / Aus-Taste jederzeit in einem Notfall abschalten, sollten aber die Sensortasten danach zuerst entsperren.

4.6 Timer

- ◆ Ihr Kochfeld ist mit einem **Timer** ausgestattet.
- ◆ Der **Timer** schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- ◆ Der Timer kann für **jede** Kochzone separat eingestellt werden.
- ◆ Die maximal wählbare Zeitspanne beträgt 99 Minuten (1 - 99 Minuten).

Einstellen des Timers

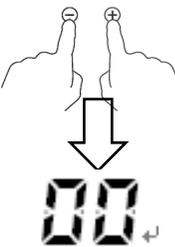
(1) Das Gerät muss eingeschaltet sein. Berühren Sie den AN / AUS Sensor.	
(2) Es ertönt ein akustisches Signal und alle Kochzonenanzeigen leuchten einmal kurz auf. Das Kochfeld befindet sich im Stand-by Modus.	
(3) Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie beginnen nun wieder mit Schritt 1.	
(4) Wählen Sie eine Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, mit der entsprechenden Sensortaste für die Auswahl der Kochzone. (Zum Beispiel:3#Heizzone)	
(5) Stellen Sie die Leistungsstärke der Kochzone mit den + / - Tasten ein.	
(6) Berühren Sie die Sensortaste des Timers.	

<p>(7) Die Anzeige des Timers zeigt 10 an und die einzelne 0 fängt zu blinken an.</p>	
<p>(8) Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit den + / - Tasten ein. → Berühren Sie + oder - <u>einmal</u>, wird der Wert um 1 Minute erhöht / vermindert. → Berühren und <u>halten</u> Sie + oder -, wird der Wert im <u>Schnelllauf</u>³ um 10 Minute erhöht / vermindert.</p>	
<p>(9) Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.</p>	
<p>(10) Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.</p>	
<p>(11) Wiederholen Sie die Schritte 2- 9, um den TIMER für die andere Kochzone einzustellen.</p>	

WARNUNG!

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

Deaktivieren des Timers

<p>(1) Berühren Sie den - Sensor, um die noch verbleibende Zeit auf 0 zurückstellen.</p>	
<p>(2) Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "-" und "+" wird der Timer-Modus automatisch beendet und auf dem Display erscheint "00". Wenn das Display -00- anzeigt, ist die Timer-Funktion deaktiviert</p>	

³ Ausstattung abhängig vom Modell.

4.7 Leistungsstärken

Leistungsstärken	Eignung (Beispiele)
Stufe 1 - 2	<ul style="list-style-type: none">→ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln.→ Schmelzen von Schokolade, Butter etc.→ Lebensmittel, die schnell anbrennen.→ Schonendes Köcheln.→ Langsames Aufwärmen.
Stufe 3 - 4	<ul style="list-style-type: none">→ Nachwärmen.→ Schnelles Köcheln.→ Reis kochen.
Stufe 5 - 8	<ul style="list-style-type: none">→ Pfannkuchen.→ Sautieren.→ Nudeln kochen
Stufe 9	<ul style="list-style-type: none">→ Anschwenken.→ Anbraten.→ Suppe zum Kochen bringen.→ Wasser kochen.

4.8 Warnung vor Restwärme

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

WARNUNG!

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

4.9 Automatische Abschaltung

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

Das Display hört sofort auf zu heizen, wenn die Kochstellen entfernt werden, und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn mehrere Heizbereiche gleichzeitig beheizt werden, gilt für das gesamte Gerät die Standardzeit mit der längsten Standardzeit.

Automatische Abschaltzeiten:

Leistungsstärke	Automatische Abschaltung (Stunden)
1	8
2 – 4	4
5 – 9	2

5. 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 Leistungsstärke. 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.

5.1 Kochtipps

- ◆ Stellen Sie die Leistungsstärke 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 Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.

Auf einer Flamme kochen / Reis kochen

- ⇒ 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 Mehl 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 Leistungsstärke, 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 Leistungsstärke 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.

5.2 Energie sparen

- ◆ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ◆ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ◆ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ◆ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.
- ◆ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ◆ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf.
- ◆ Stellen Sie die Leistungsstärke 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 Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ◆ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ◆ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ◆ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

6. 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!

HINWEIS!

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

Reinigungsmittel

Benutzen Sie **keine** Scheuermittel, **keine** organischen Reinigungsmittel⁴, **keine** ätherischen Öle und benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

6.1 Reinigung des Kochfelds

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

⁴ Z. B. Essig, Zitronensäure etc.

6.2 Reinigung der Sensortasten

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

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

HINWEIS!

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

7. Problembehandlung

Fehlermeldung	Problem	Lösung
LED leuchtet nicht leuchten auf, wenn die Gerät ist eingesteckt	Kein Strom in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker fest sitzt an der Steckdose befestigt ist und dass die Steckdose funktioniert
	Verbindung von Stromversorgungsplatine und Anzeigeplatine fehlgeschlagen	Prüfen Sie die Verbindung
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
	Anzeigetafel beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel
Einige Tasten tun nicht funktionieren, oder LED Anzeige ist nicht normal	Die Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel

Er kocht Modusanzeige wird eingeschaltet, aber Heizung wird nicht gestartet	Hohe Temperatur des Kochfeld	Die Umgebungstemperatur kann zu hoch sein und die Luft Einlass oder Entlüftung können blockiert sein
	Etwas stimmt nicht mit der Ventilator	Prüfen Sie, ob der Ventilator normal funktioniert. Wenn nicht, den Ventilator austauschen.
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Während der Betrieb, die Heizungsstopps plötzlich und die Anzeige blinkt " U"	Falscher Topf-Typ	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne (siehe das Handbuch); Beschädigung des Potentiometerkreises, die Leistungsplatine austauschen.
	Der Durchmesser der Boden des Topfes ist zu klein	
	Topf überhitzt	Warten Sie, bis die Temperatur auf zur Normalität zurückkehren; Drücken Sie die Taste "on / off", um

		das Gerät neu starten
" U" wird angezeigt in der Heizung Bereich auf der gleichen Seite (wie zum Beispiel die erste und zweite Bereiche)	Netzplatine und Display Fehler bei der Kartenverbindung	Prüfen Sie die Verbindung
	Der Kommunikationsteil der Anzeigetafel ist beschädigt	Ersetzen Sie die Anzeigetafel
	Leistungsplatine beschädigt	Ersetzen Sie die Leistungsplatine
Gebälsemotor klingt abnormal	Der Gebläsemotor ist beschädigt	Ventilator austauschen

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.

Fehlermeldung	Problem	Lösung
E7	Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E8	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung	
E3	Der Oberflächensensor Hochtemperatur	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.
E6	Hohe Temperatur des IGBT	Warten Sie, bis sich die Temperatur der Keramikplatte wieder normalisiert hat. Berühren Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob das Gebläse einwandfrei läuft; wenn nicht, tauschen Sie es aus.
E1	Der Oberflächensensor Unterbrechung der Verbindung	Überprüfen Sie die Verbindung oder die Keramikplatte ersetzen Temperatursensor.
E2	Der Oberflächensensor kurz Schaltung	
Es	Der Ausfall des Oberflächensensors	
E4	IGBT-Sensor offener Stromkreis	Ersetzen Sie die Laufwerksplatine.
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors	

7.1 Fehler Codes

8. Technische Daten

Geräteart	Induktionskochfeld (Einbau)
Bedienfeld	Touch Control
Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl der Kochfelder	4
Kochfelder: Durchmesser / Leistungsstärke	1*160 mm (1500 W) 1*200 mm (1500 W) 2*180 mm (1500 W)
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Heizstufen	9 pro Kochzone
Timer	✓ /1 - 99 Minuten
Tastensperre	✓
Kabellänge in cm	90
Maße Kochfeld H*B*T in mm	56*590*520
Maße Einbauöffnung B*T in mm	560*480
Gewicht Kochfeld netto / brutto in kg	8,04 / ca. 9,14

Technische Änderungen vorbehalten.

Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

9. Entsorgung

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

Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.

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!

Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.

Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

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.

10. Garantiebedingungen

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 Welcome-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 Welcome-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.

September 2019

 **welcome**

Index

1. Safety information.....	38
2. Installation	43
2.1 Unpacking and positioning.....	44
2.2 Pre-installation requirements.....	44
2.3 Selection of the installation environment / Dimensions	45
2.4 Installation of the hob.....	48
2.5 Electrical connection	50
3. Description of the appliance	52
3.1 Hob	52
3.2 Control panel	52
4. Operation.....	53
4.1 Sensor buttons.....	53
4.2 Before the first use.....	53
4.3 Suitable cookware	54
4.4 How to use the hob.....	54
4.5 Key lock.....	57

4.6 Timer	58
4.7 Power levels.....	60
4.8 Residual heat warning	60
4.9 Automatic switch-off	60
5. Cooking Guidelines.....	61
5.1 Cooking tips	61
5.2 Cooking tips.....	62
6. Cleaning and maintenance	63
6.1 Cleaning of the hob.....	64
6.2 Cleaning of the sensors	64
7. Trouble shooting.....	65
7.1 Error Codes	66
8. Technical data	67
9. Waste management.....	67
10. Guarantee conditions.....	68

The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid.

Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.

The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.


<p>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.</p>

1. Safety information

Read the safety information and the 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 instructions, you will endanger your health and life.

Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.

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 device.

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

Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an **authorised professional**. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a **qualified professional**. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a **qualified professional**. The appliance is intended for private use only.

The appliance is intended for cooking in a private household only.

The appliance is intended for indoor-use only.

The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.

Operate the appliance in accordance with its intended use only.

Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.

This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

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!

- (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) **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.

- (5) 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.⁵ Original spare parts should be used only.
- (6) When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised aftersales service or a qualified professional only.
- (7) **Never touch** power plugs, power switches or other electrical components with wet or damp hands. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

WARNING!

- (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) 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 Depending on model.

- (4) 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.
- (5) All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- (6) In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply)!
- (7) Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
- (8) If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
- (9) Do not carry out any modifications to your appliance.
- (10) The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
- (11) After use, always switch off the appliance as described in this manual.
- (12) 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.
- (13) The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
- (14) 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.
- (15) 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.
- (16) Extractor hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
- (17) The safety distance between the hob and a wall **cupboard** above should be **at least 450 mm**.
- (18) The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
- (19) Do not store any objects on the hob. **RISK OF FIRE!**
- (20) Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
- (21) 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.
- (22) Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
- (23) Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.

CAUTION!

- (24) 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!**
- (25) Never touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. **RISK OF BURNS!**
- (26) The accessible parts of the hob become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
- (27) Children must not play with the appliance.
- (28) Always supervise children when they are near the appliance.
- (29) 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.
- (30) While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!**
- (31) 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.

- (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 ceramic glass.
- (2) Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
- (3) After use, always switch off the cooking zones as described in this manual.
- (4) The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
- (5) Protect the hob against soiling.
- (6) Switch off soiled cooking zones.
- (7) Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
- (8) Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
- (9) The blades of scrapers for cleaning a glass ceramic hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
- (10) Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids should not be put on the appliance, because they may become hot.

- (11) This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of the appliance will become hot while operating and will retain and emit heat even if it has stopped operating.

NOTICE!

- (1) When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
- (2) Do not put any heavy items on the hob.
- (3) Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
- (4) The appliance must be transported and installed by at least two persons.
- (5) When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories in case you have to repack and transport it at a later point of time.
- (6) Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
- (7) 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.
- (8) The rating plate **must not** be removed or made illegible, otherwise all terms of the warranty become invalid!

2. Installation

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!

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

WARNING!

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

WARNING!

The safety distance between the hob and an extractor hood above should be at least 650 mm.

CAUTION!

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

CAUTION!

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

CAUTION!

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

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

2.1 Unpacking and positioning

- (1) Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
- (2) Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
- (3) Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
- (4) 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.
- (5) Connect the appliance to the mains properly.

2.2 Pre-installation requirements

- ⇒ The worktop must be made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- ⇒ To install the hob, the thickness of the worktop **must be min. 30 mm**.
- ⇒ The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.

⇒ The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.

2.3 Selection of the installation environment / Dimensions

DANGER!

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

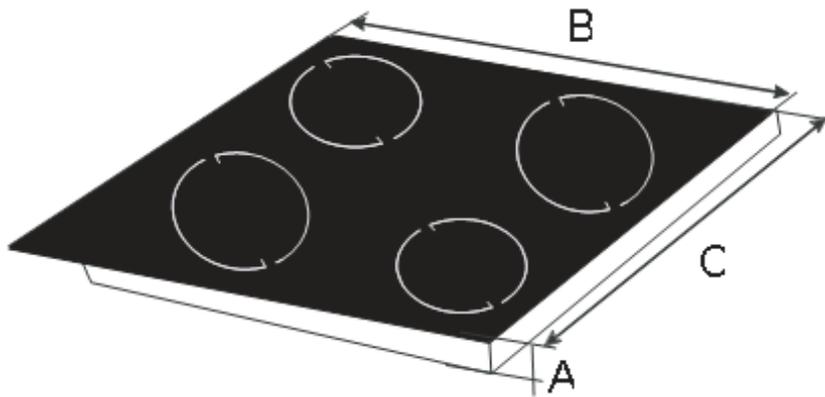
Important safety instructions!

- ◆ When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- ◆ The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- ◆ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ◆ Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of 50 mm space shall be preserved around the

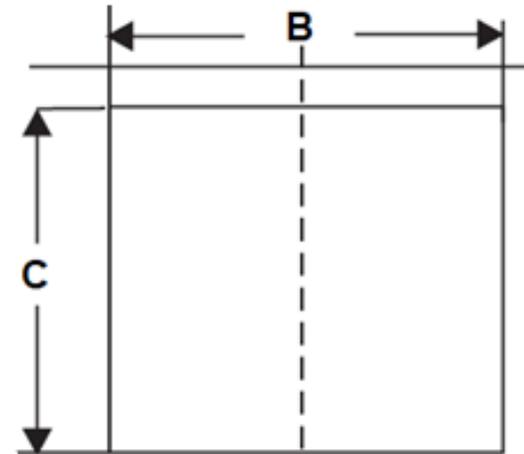
installation opening. (s. fig. below, -Dimensions of the hob-).

- ◆ The thickness of the worktop must min. be 28 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 hob

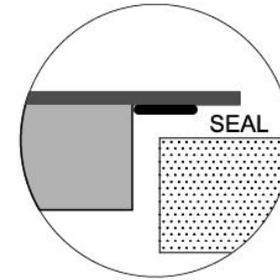
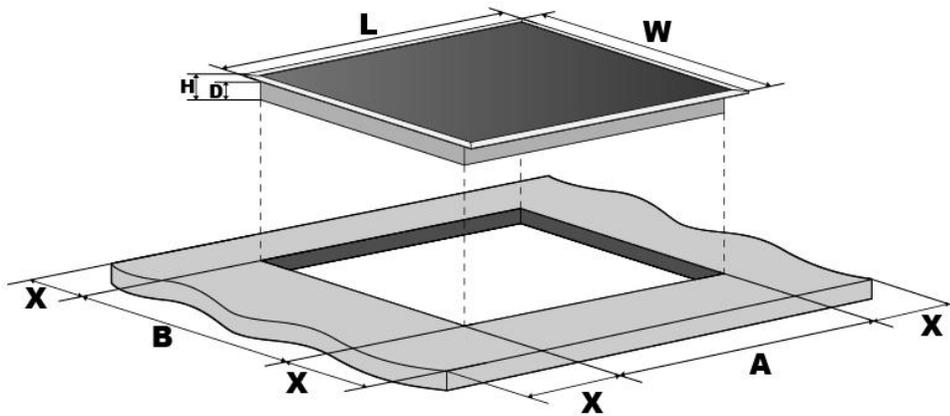


- A Height = 56 mm
- B Width = 590 mm
- C Depth = 520 mm

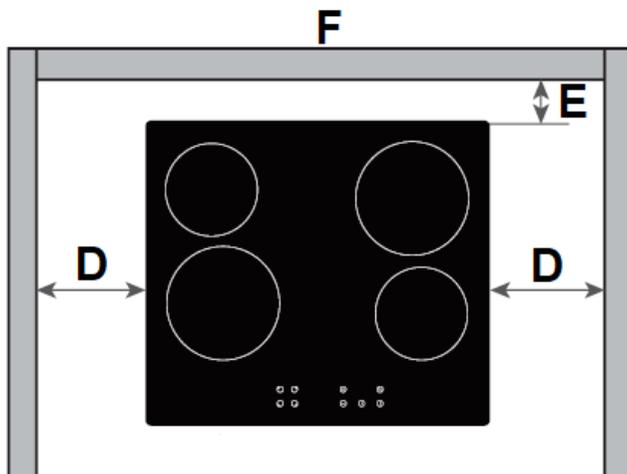


- B Width = 560 mm
- C Depth = 480 mm

Dimensions of the installation opening



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	56	52	560+5 -0	480+5 -0	50 min



**Minimum clear space required around
the installation opening**

D min. 50 mm
E min. 50 mm
F Wall

2.4 Installation of the hob

DANGER!

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

Important instructions!

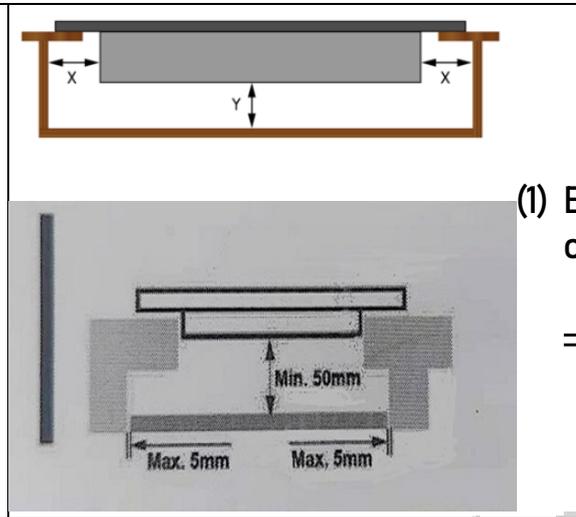
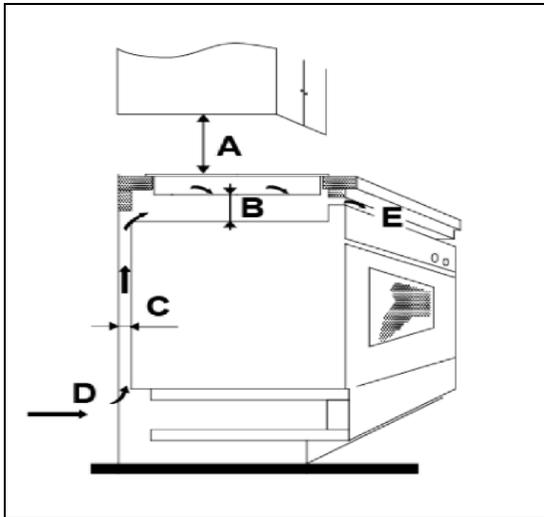
- ⇒ The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be **at least 450 mm**.
- ⇒ The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 650 mm**.
- ⇒ Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
 - ⇒ When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- ⇒ The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.
- ⇒ To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.

⇒ Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing the hob above a drawer or a cupboard.

⇒ If you install the hob above a built-in oven, both the hob and the built-in oven must be connected to the mains separately.

Proper ventilation

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



Installation

(1) Before installing the hob, the adhesive seal has to be fixed on the **bottom** edge of the hob properly.

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

A Wall cupboard = **min. 450 mm**
 Extractor hood = **min. 760 mm**

B **min. 50 mm**

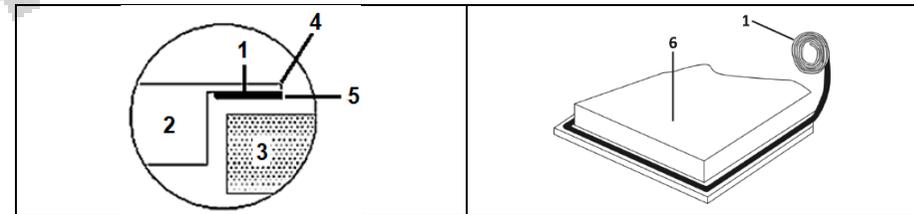
C Ventilation slot = **min. 20 mm**

D Air inlet

E Air outlet = **min. 5 mm**

X Distance to the left/right = **5 mm**

Y Space underneath = **50mm**

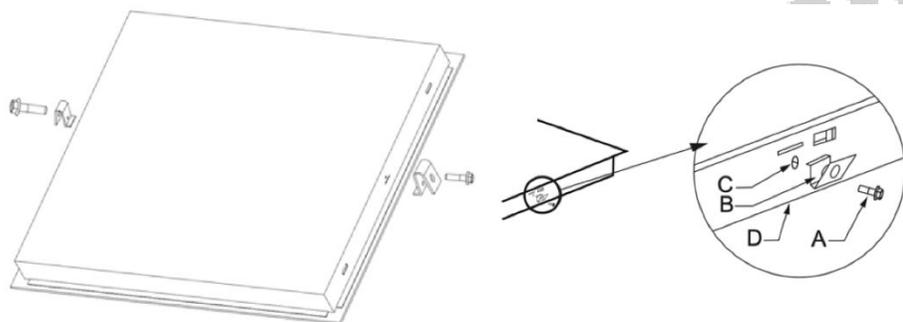


- 1 Seal
- 2 Hob
- 3 Worktop
- 4 Outer edge of the hob
- 5 Outer side of the seal
- 6 Bottom of the hob

- (2) Insert the hob into the installation opening and push it downward carefully until the hob is in firm contact to the worktop.
- (3) Fix the hob at the bottom of the worktop using the fixing brackets (s. below / **-Mounting of the fixing brackets-**).

Mounting of the fixing brackets

- (4) Mount the fixing brackets at the bottom of the hob using the appropriate screws. Screw one end of the fixing brackets into the predrilled holes at the bottom of the hob: **adjust the positioning of the brackets relevant to the thickness of the worktop**; as shown below in fig A or B.



- A Screw
- B Fixing bracket
- C Screw hole
- D Bottom of the Hob

- (5) Mount the other end of the fixing brackets at the bottom of the worktop using the appropriate screws to fix the hob tightly and safely.

NOTICE!

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

2.5 Electrical connection

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.

DANGER!

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

Instructions for the installer (qualified professional)

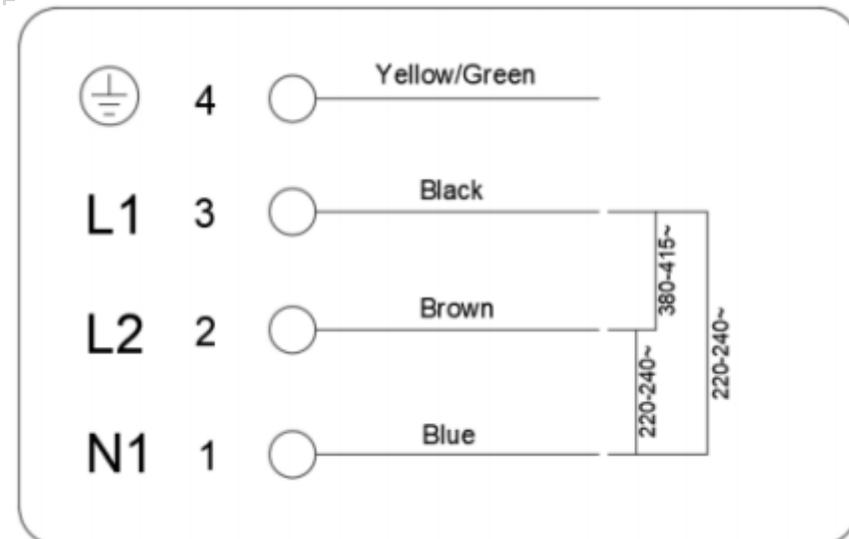
Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 220 - 240 V.

Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection wire must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating label and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**

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

- ⇒ 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!

Connection diagram



3. Description of the appliance

3.1 Hob



Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

- 1 Cooking zone = Ø 200 mm / max. 1500 W
- 2 Cooking zone = Ø 160 mm / max. 1500 W
- 3 Cooking zone = Ø 180 mm / max. 1500 W
- 4 Cooking zone = Ø 180 mm / max. 1500 W

3.2 Control panel

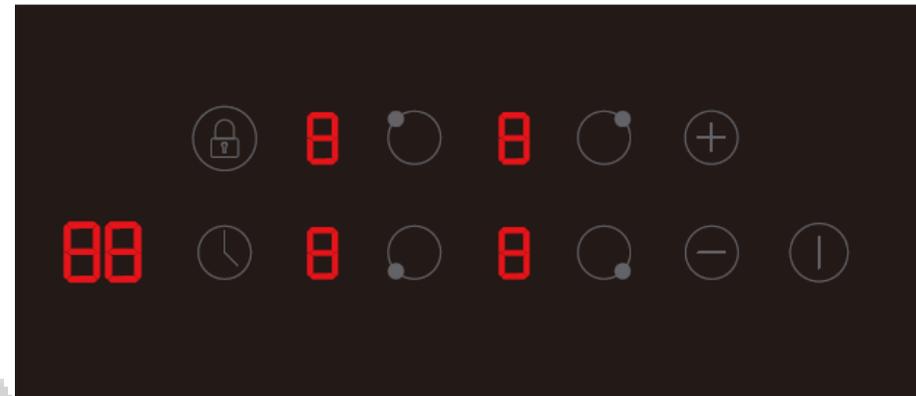


Fig. similar: modifications are possible.



(ON/OFF) : To switch on or switch off the cooker.(Under “Child lock”

(LOCK) : To turn on or turn off the “Child Lock”



(Cooking zone selection) : They are used to select the corresponding heating zone. Touch the button to select the corresponding heating zone.

 (INC/DEC) : Button for time or power setting control



(TIMER) : Button for time setting

4. Operation

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

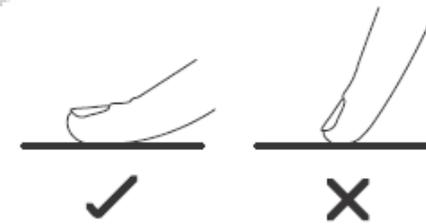
Remove the **complete** protective film!

4.1 Sensor buttons

⇒ The sensor buttons respond to touches so you do not need to press them.

⁶ Depending on model.

- ⇒ Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).
- ⇒ You will hear an acoustic signal (beep)⁶ after each effective input.
- ⇒ Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.



4.2 Before the first use

Clean the glass-ceramic (look at chap. -Cleaning and maintenance-).

4.3 Suitable cookware

Use glass-ceramic suitable cookware only.

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

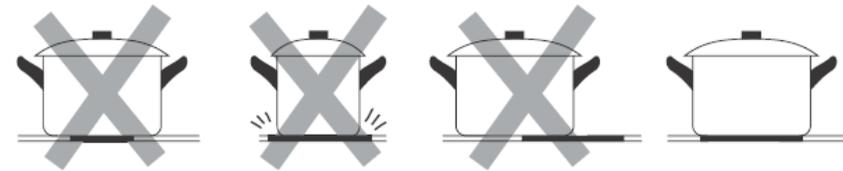
If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan/pot you want to check.
2. If does not flash in the display and water is being heated, the pan/pot is suitable.

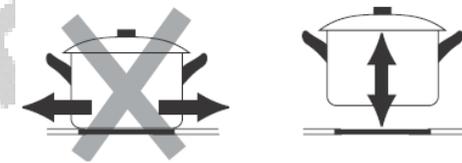
Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



The base of your cookware should be flat, contact the glass ceramic completely and have the same diameter as the relevant cooking zone. Always centre the cookware on the cooking zone.



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



4.4 How to use the hob

WARNING!

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

NOTICE!

The **residual heat indicators** indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

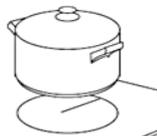
How to start cooking

When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators of the cooking zones light up briefly. Now the appliance has entered the stand-by mode.

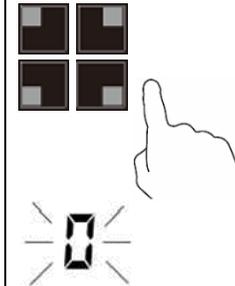
Press "ON/OFF" button to switch on or switch off the hob and you will hear a "beep" after touch. All display will show "-" or "--" respectively. If without any operation after switch on the hob in 60 seconds, the hob will be turned off automatically.



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

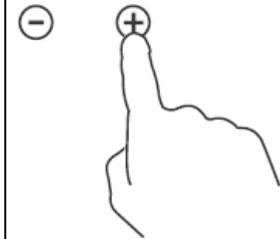


- (1) When touch the heating zone selection button, display nearby will flash "0". The display will stop flashing within 5 seconds after no operation, and show the power level.



- (2) Set the power level using the +/- sensors.

- Each cooking zone is equipped with 9 power levels (1 - 9).
- Touch + or - once to increase / decrease the power level by 1.
- Touch and hold + or - to increase / decrease the power level by 1 in fast mode.



- (3) The indicator of the relevant cooking zones indicates the set power level.

- (4) While cooking, the power level can be changed at any time.

How to stop cooking

WARNUNG!

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

NOTICE!

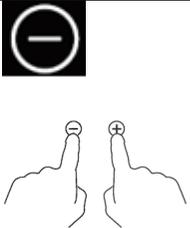
The **residual heat indicators** indicate hot cooking zones after use. The residual heat indicators go off as soon as the relevant cooking zones have cooled down.

How to switch off one cooking zone (only one cooking zone is in operation)

(1) Touch the -On / Off- sensor to switch off the cooking zone and the entire appliance at the same time.	
(2) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	

(3) You can use the **residual heat** for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.

How to switch off one cooking zone (several cooking zones are in operation)

Touch the selection button of the heating area that you want to close, and the digital display nearby will flash the current power level.	
(1) Turn off the heating zone by sliding down to "0" or touch the "-" and "+" keys at the same time.	
(2) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	
(3) You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

How to switch off all cooking zones at the same time (several cooking zones are in operation)

(1) Touch the -On / Off- sensor to switch off all cooking zones and the entire appliance at the same time.	
(2) Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An H indicates which cooking zones are still hot.	
(3) You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

How to lock the sensors

(1) Check that the appliance is switched on.	
(2) Touch the sensor of the key lock .	
(3) The Display will show LO	
(4) All sensors except -On / Off- are deactivated.	

How to unlock the sensors

(1) Check that the appliance is switched on.	
(2) Touch and hold the sensor of the key lock for 3 seconds , you will hear a "beep".	
(3) The LO in the display goes off	
(4) All sensors are released again. Now you can proceed operation as normal.	

4.5 Key lock

- ◆ Your hob is equipped with a **key lock**. You can lock the sensors to protect the hob from unintentional operation or operation by children.

NOTICE!

When the sensors have been locked, all sensors except -On / Off- are deactivated. You can switch off the appliance with the -On / Off- sensor in case of emergency, but you should unlock the sensors afterwards.

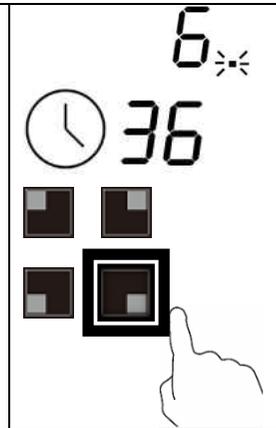
4.6 Timer

- ◆ Your hob is equipped with a **timer**.
- ◆ The timer switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.
- ◆ The timer can be set for each cooking zone separately.
- ◆ The max. selectable period of time is 99 minutes.

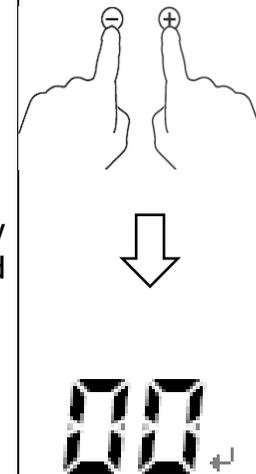
How to set the timer

(1) The appliance must be switched on. Touch the ON / OFF sensor.	
--	---

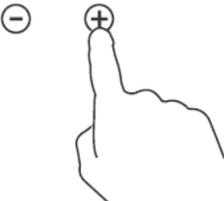
(2) Select the cooking zone you want to control via the timer using the relevant -selection of cooking zone-sensor. After setting the timer, the decimal point of the single digit display of the burner which is set timer will be light on. And the two digits display will show the minimum timing among all the timers.



(3) Press the "-" and "+" button simultaneously will automatically cancel timer mode and display will show "00".



(4) Touch the sensor of the timer .	
--	---

(5) Press “+” to increase the time, display will show and flash “10”.	
(6) Set the desired cooking time using the + / - sensors. → Touch + or - <u>once</u> to increase / decrease the value by 1 minute . → Long press and hold the button, will decrease or increase 10 minutes every time.	
(7) When you have finished the setting, the countdown of the set time starts.	
(8) When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.	
(9) Repeat steps 2 - 6 to set the TIMER for the other cooking zone.	

WARNING!

If the timer is set for one cooking zone only, the other activated cooking zones remain in operation after the set time has elapsed.

In the working state, if no heating zone is selected, press the timing function button to set time and start the time reminder function. When the set time is reached, the buzzer will sound a warning for 30S.

The timing time can be adjusted to "0" to exit the timing reminder function.

In the timing state, if you press the heating area selection button to select the hob, the current display time is the timing of the currently selected hob.

The display time shows one of the four timers, the decimal point of the single digit display of the corresponding zone will flash. It means the time currently displayed is the timing time of the area.

If all of the decimal point of single digit does not flash, it means that the current two digits display is the time of the timing reminder.

How to deactivate the timer

(1) The appliance must be switched on. Touch the - Sensor to set the remaining time back to 0.	
(2) The Timer Function is deactivated when the display indicates -00-	00

4.7 Power levels

Power level	Suitability (examples)
Level 1 - 2	<ul style="list-style-type: none">➤ Delicate warming of small amounts of food.➤ Melting of chocolate, butter etc.➤ Food which burns quickly.➤ Gentle simmering.➤ Slow warming.
Level 3 - 4	<ul style="list-style-type: none">➤ Reheating.➤ Fast simmering.➤ Rice.
Level 5 - 8	<ul style="list-style-type: none">➤ Pancakes.➤ Sautéing.➤ Pasta.
Level 9	<ul style="list-style-type: none">➤ Asian-style.➤ Frying.➤ Reaching of the boiling point of soup / water.

4.8 Residual heat warning

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

WARNING!

While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. **Be very careful!**

4.9 Automatic switch-off

The automatic switch-off represents a safety component of your appliance. The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation.

The display will stop heating immediately when cookers are moved away, and auto turn off after 2 minutes.

If there are multiple heating areas heating at the same time, the default timing of the whole machine is the one with the longest default timing time.

Automatic switch-off times:

Power level	Auto switch-off (hours)
1	8
2 - 4	4
5 - 9	2

5. 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.

5.1 Cooking tips

- ◆ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ◆ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ◆ Minimize the amount of cooking liquids or fat / oil to shorten cooking times.
- ◆ Select a high power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.

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 from the size of your steak and your individual preferences (medium, medium rare etc.). So the cooking time of each side may vary from 2 to 8 minutes. Press the steak to check the cooking result - a firm steak is well done.
- (5) Leave the steak on a warm plate for a few minutes; so it will become tender.

Asian-Style Cooking

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

5.2 Cooking tips

- ◆ 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.
- ◆ Decrease the power level as soon as the desired cooking temperature is reached.
- ◆ Use pot-lids to shorten cooking times and save energy.
- ◆ Minimize the amount of cooking liquids or fat/oil to shorten cooking times.
- ◆ Select a high-power level, when you start cooking. Reduce the power level, when your food has been heated up.
- ◆ For long cooking times: Switch off the cooking zones 5 to 10 minutes before you will finish cooking. This saves up to 20% of energy.
- ◆ You can use the residual heat of the cooking zones for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.
- ◆ Do not install the appliance near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

6. Cleaning and maintenance

WARNING!

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

WARNING!

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

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.

Detergents

Do not use any abrasive detergents, **do not use** any organic detergents⁷, **do not use** essential oils; **never** use solvents.

6.1 Cleaning of the hob

- ◆ Clean the 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.

6.2 Cleaning of the sensors

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

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

NOTICE!

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

WARNING!

Never use a steam cleaner to clean the appliance.
RISK OF ELECTRIC SHOCK!

⁷ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

7. Trouble shooting

Failure code	Problem	Solution
LED does not light up when the device is plugged in	No electricity in the socket	Check that the plug is firmly fixed to the socket and that the socket is working
	Failed to connect power board and display board	Check the connection
	Power board damaged	Replace the power board
	Display board damaged	Replace the display board
Some buttons do not work, or LED display is not normal	The display board is damaged	Replace the display board

The Cooking mode indicator comes on, but heating is not started	High temperature of the hob	The ambient temperature may be too high and the air inlet or vent may be blocked
	Something wrong with the fan	Check whether the fan operates normally. If not, replace the fan.
	Power board damaged	Replace the power board
During the operation, the heating stops suddenly and the display flashes "U"	Wrong pot type	Use a suitable pan (refer to the manual); Pot detection circuit damage, replace the power board.
	The diameter of the bottom of the pot is too small	
	Pot overheated	

		Wait for the temperature to return to normal; Press the “on / off” button to restart the device
“U” is displayed in the heating area on the same side (such as the first and second areas)	Power board and display board connection failure	Check the connection
	The communication part of the display board is damaged	Replace the display board
	Power board damaged	Replace the power board
Fan motor sounds abnormal	The fan motor is damaged	Replace fan

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

7.1 Error Codes

Failure code	Problem	Solution
E7	Supply voltage is below the rated voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage	
E3	The surface sensor high temperature	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E6	High temperature of IGBT	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch “ON/OFF” button to restart unit. Check whether the

		fan runs smoothly, if not, replace the fan.
E1	The surface sensor disconnection	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	The surface sensor short circuit	
Eb	The surface sensor failure	
E4	IGBT sensor open circuit	Replacd the drive board.
E5	IGBT sensor short circuit	

Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	✓
Power levels	9 per cooking zone
Timer	✓ / 1 - 99 minutes
Key lock	✓
Cable length in cm	90
Dimensions: hob H*W*D in mm	56*590*520
Dimensions: installation opening W*D in mm	560*480
Weight hob net / gross in kg	8,04 / approx. 9,14

Technical modifications reserved.

8. Technical data

Model	Induction Hob (built-in)
Control panel	Touch control
Hob	Glass ceramic
Cooking zones	4
Cooking zones: diameters / power	1*160 mm (1500 W) 1*200 mm (1500 W) 2*180 mm (1500 W)

According to Regulation (EU) No. 65/2014

9. Waste management

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

Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.

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.

Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.

Dispose of any plastics into the corresponding containers.

If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.

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.

10. Guarantee conditions

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 Welcome-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 Welcome-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.**

September 2019



 welcome

Service Informationen

Service information

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

Aftersales service information on the leaflet inside this instruction manual.

Stand	Updated
16.05.2024	05/16/2024
Änderungen vorbehalten	Subject to alterations

BEGA BBK SP. Z o.o. sp. K
ul. Poznanska 113a
PL-62-052 Komorniki