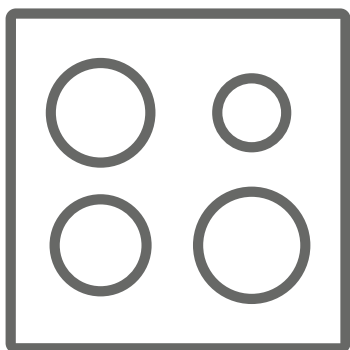


DAEWOO

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

EN Hob / User Manual



BH6ITF33BNL-DE

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Kochfeldes	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise	13
3.PRODUKTMERKMALE	14
4.Verwenden des Produkts	15
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe	15
5.REINIGUNG UND WARTUNG	20
5.1 Reinigung	20
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	22
6.1 Fehlerbehebung	22
6.2 Transport	22
7.TECHNISCHE DATEN	23
7.1 Energieblatt	23

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen . Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig

unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

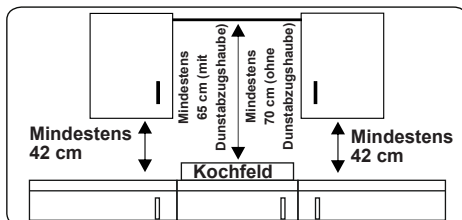
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



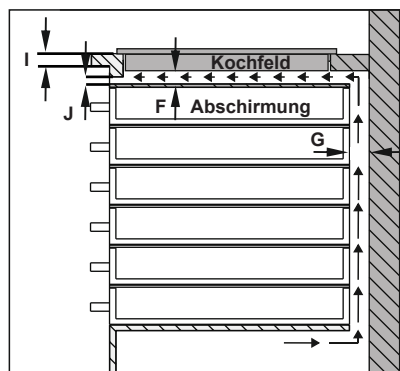
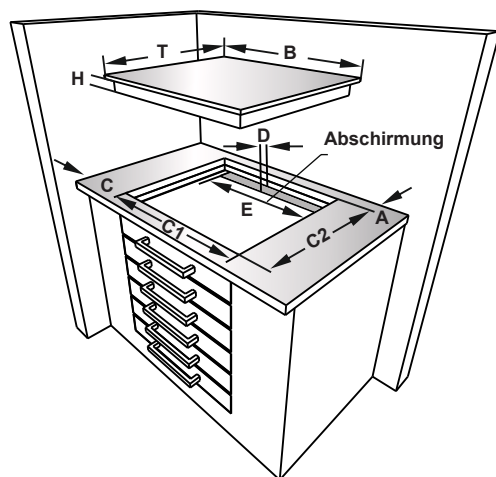
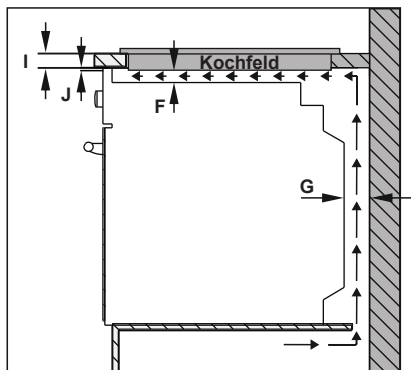
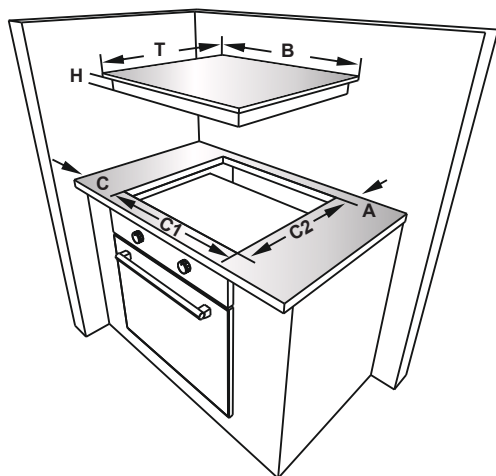
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschildert werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

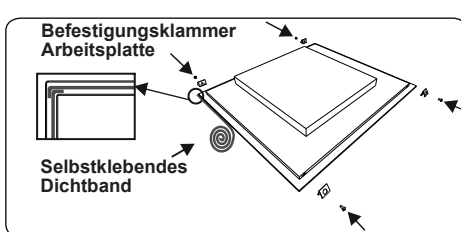
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

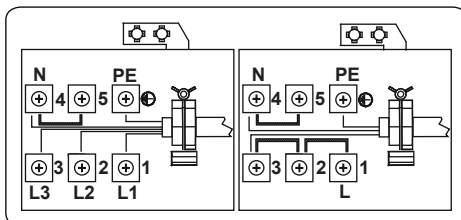
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

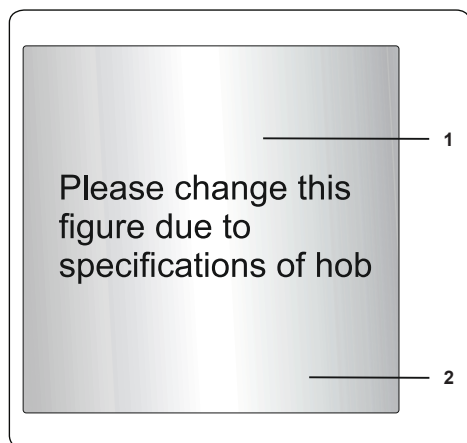


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Induktionskochzone

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

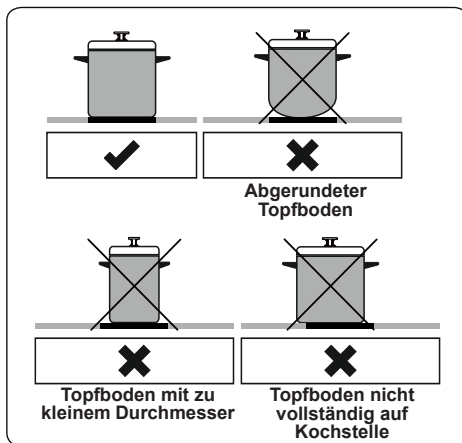
Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

Kochgeschirr

- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.
- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte

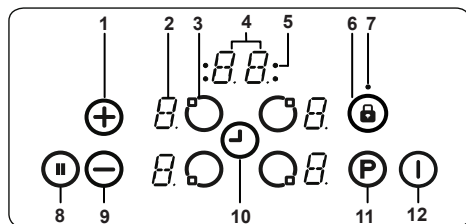
platzieren.

- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Minstdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Touch-Bedieneinheit



- 1 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 2 – Kochstufenanzeige
- 3 – Kochzonenauswahl
- 4 – Timer-Anzeige
- 5 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 6 – Tastensperre
- 7 – Sperranzeige
- 8 – Smart-Pause
- 9 – Kochstufe/Timer verringern
- 10 – Timer-Auswahl
- 11 – Schnellaufheizen
- 12 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten des Gerätes

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste ⑫ drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).

Ausschalten des Gerätes

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste ⑫ drücken.

Die Ein/Aus-Taste ⑫ hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

Einschalten der Kochzonen

Drücken Sie eine der Kochstufeneinstell Tasten für die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.

Wählen Sie die Kochstufe aus, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe $\oplus/\ominus$ drücken. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend auf die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenauswahltaste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste $\ominus$ auf „0“. (Wenn Sie die Tasten $\oplus$ und $\ominus$ gleichzeitig drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochzonen

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste ①.

Im Standby-Modus wird für alle Kochzonen, die noch heiß sind, ein „H“ angezeigt.

Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Smart-Pause

Wenn die Smart-Pause aktiviert ist, wird die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen herabgesetzt.

Wenn Sie die Smart-Pause dann wieder deaktivieren, kehren die Kochzonen wieder zu ihrer ursprünglich eingestellten Leistung zurück.

Wenn die Smart-Pause nicht wieder deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie die Taste $\oplus$, um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die

Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird das Symbol „II“ angezeigt.

Drücken Sie die Taste  erneut, um die Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „II“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

Sicherheitsabschaltung

Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / und anschließend erneut auf die Taste zum Erhöhen der Kochstufe  drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).

Das Kochfeld bleibt solange gesperrt, bis es wieder entsperrt wurde, auch wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie dann gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / und anschließend erneut auf die Taste zum Verringern der Kochstufe . Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.

Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ist in den folgenden zwei Varianten verfügbar:

Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)

Der Kurzzeitwecker kann bei ausgeschalteten Kochzonen verwendet werden. Auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ mit einem blinkenden Punkt angezeigt.

Drücken Sie auf die Taste , um die Zeit zu erhöhen oder auf die Taste  um die Zeit zu verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein Signal und die Timer-Anzeige blinkt. Der Signalton verstummt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste  und/oder die Taste zum Verringern des Timers  drücken. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste  ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste  drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone

ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.

Schnellaufheizfunktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

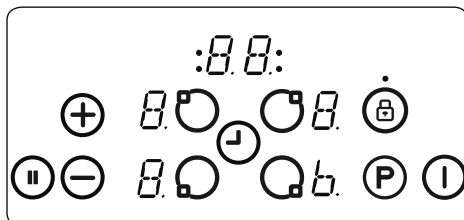
Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.

Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Spezial-Kochfunktionen

Siedefunktion

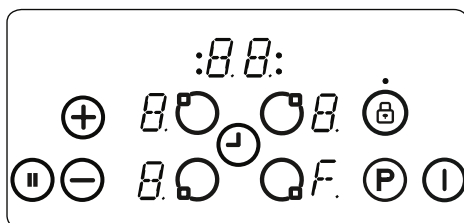
Diese Funktion dient zum Kochen von Wasser, wobei die Temperatur nah am Siedepunkt gehalten wird. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste zwei Mal, um die Siedefunktion zu aktivieren. Wenn die Siedefunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „b“ angezeigt. Das Kochfeld piept entsprechend, wenn das Wasser den Siedepunkt erreicht hat. Danach köchelt das Wasser.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Siedefunktion angezeigt.

Frittierfunktion

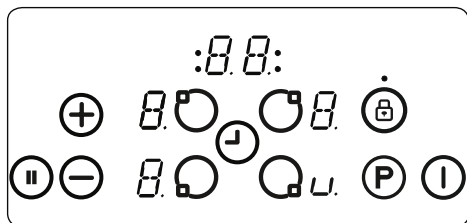
Bei dieser Funktion wird Öl auf ca. 160°C erhitzt. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste drei Mal, um die Frittierfunktion zu aktivieren. Wenn die Frittierfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „F“ angezeigt. Das Kochfeld piept, wenn das Öl bereit zum Frittieren ist.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Frittierfunktion angezeigt.

Warmhaltefunktion

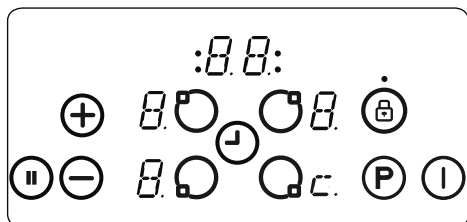
Bei dieser Funktion wird die Temperatur von Speisen auf ca. 50°C gehalten. Drücken Sie die Kochzonenauswahlstaste vier Mal, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „u“ angezeigt.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Warmhaltefunktion angezeigt.

Schokoladen-Schmelzfunktion

Bei dieser Funktion wird Schokolade oder ähnliche Speisen bei ca. 40°C geschmolzen. Drücken Sie die Kochzonenauswahltaste fünf Mal, um die Schokoladen-Schmelzfunktion zu aktivieren. Wenn die Schokoladen-Schmelzfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „c“ angezeigt.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Schokoladen-Schmelzfunktion angezeigt.



Die Leistungsfähigkeit und Zeiten sind von der Menge des Garguts im Kochgeschirr und von der Qualität des Kochgeschirrs abhängig. Mit 1.5 Litern Wasser oder 0,5 Litern Öl sind diese Funktionen am leistungsfähigsten.

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E0	Die Ampere-Begrenzungsfunktion muss ausgewählt sein sobald das Produkt unter Strom steht. Andernfalls ist die Fehlermeldung E0 zu sehen. Diese Funktion sollte zur gleichen Zeit auf dem Display und dem Motherboard ausgewählt werden. Sollte ein Fehler in der Software jeglicher Karten auftreten, zeigt das Produkt eine Fehlermeldung an. Der Kunde kann nicht in diesen Fehler eingreifen. Ein autorisierter Kundendienst sollte kontaktiert werden.
E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E2	Diese Fehlermeldung ist sichtbar, wenn die Heizung zu heiß wird. Bei Anzeige dieser Fehlermeldung muss die Heizung gekühlt werden. Sie sollte nach dem Kühlvorgang erneut in Betrieb genommen werden.
E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühler temperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Warnung. Nach dieser Warnung muss das Produkt vom Netz genommen und dann wieder unter Strom gesetzt werden. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG



WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
-  Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.



WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen

Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.

2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.

3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		
Modell		
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS

- 1.SAFETY INSTRUCTIONS..... 4
 - 1.1 General Safety Warnings 4
 - 1.2 Installation Warnings 6
 - 1.3 During Use..... 7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance 8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE..... 10
 - 2.1 Instructions for the Installer 10
 - 2.2 Installation of the Hob..... 10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 12
- 3.PRODUCT FEATURES..... 13
- 4.USE OF PRODUCT 14
 - 4.1 Hob CONTROLS 14
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 19
 - 5.1 Cleaning 19
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 20
 - 6.1 Troubleshooting 20
 - 6.2 Transport 20

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **! WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device. Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

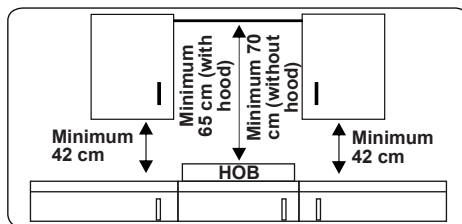
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



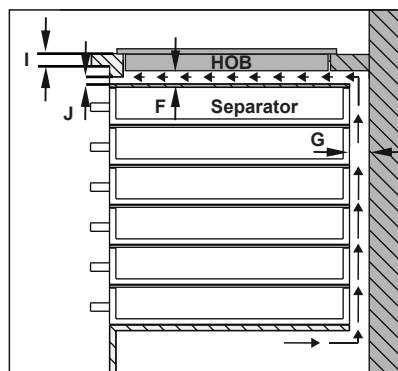
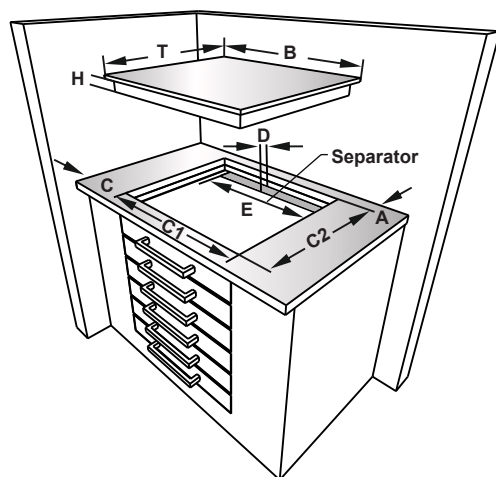
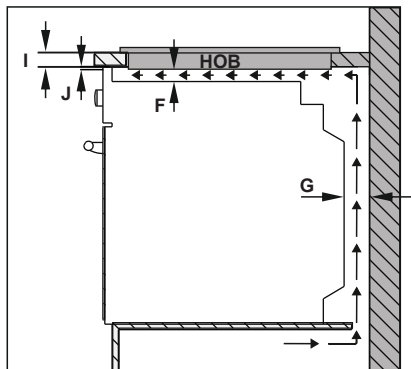
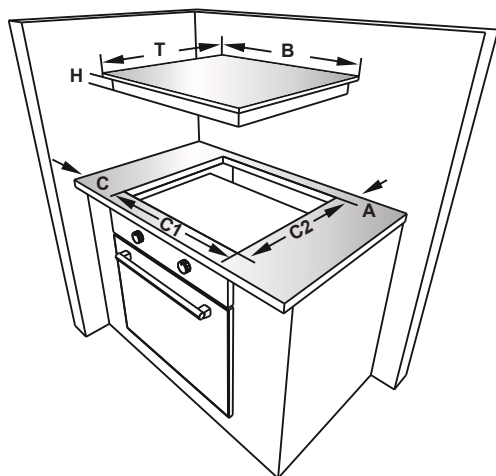
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

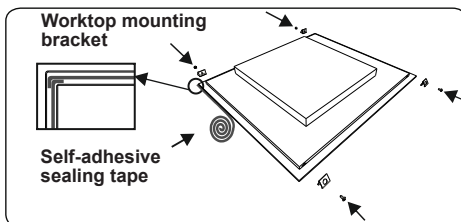
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

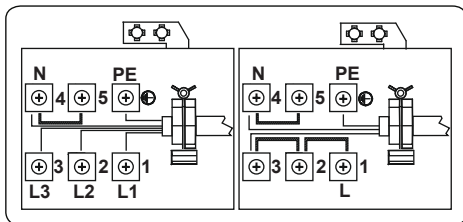
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

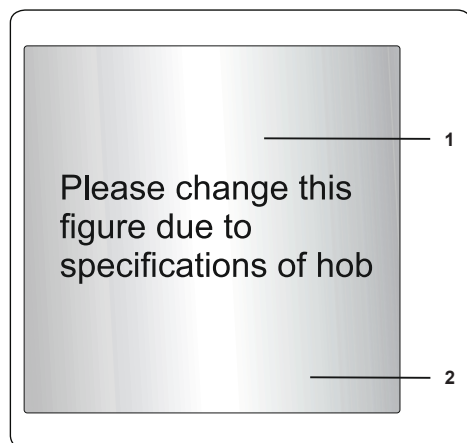


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

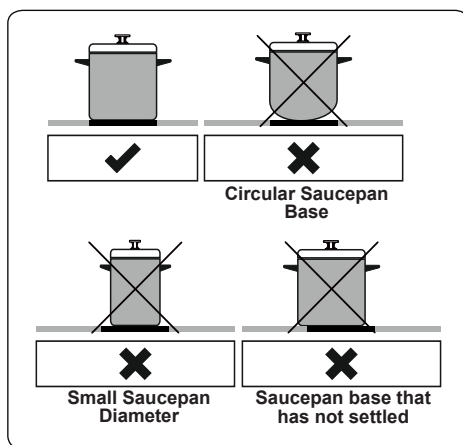
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

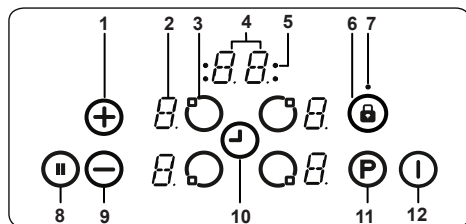
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Timer selection
- 11- Boost
- 12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button (I). All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing (I).

The ON/OFF button (I) always has priority over the switch-off function.

Switching the cooking-zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button (+) or decrease

heat setting button (-). The element will now be ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level and then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the cooking-zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the (-) button, turn the temperature down to "0". (Pressing the (+) and (-) buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all cooking-zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the (I) button.

In the stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press (II) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.

Press (II) again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button $\oplus$ and decrease heat setting button $\ominus$ and then press the increase heat setting key $\oplus$ again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button $\oplus$ and decrease heat setting button $\ominus$ and then press the decrease heat setting button $\ominus$ again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.

The lock function is active if the key lock button Ⓚ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function

The timer function is available in two versions, as follows.

Minute minder timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.

Press $\oplus$ to increase the time or press $\ominus$ to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds,

the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it will begin to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button Ⓢ and/or the decrease timer button $\ominus$. Switching off the hob by pressing Ⓢ at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting button Ⓢ , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

When the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a

“P” is shown on the corresponding display.

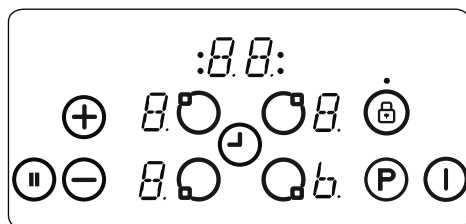
Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Special Cooking Modes

Boiling Function

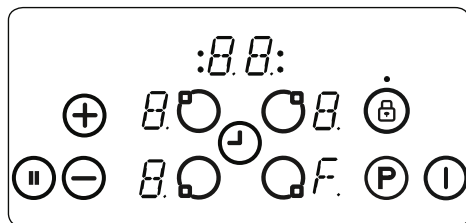
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show ‘b’. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The image above shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

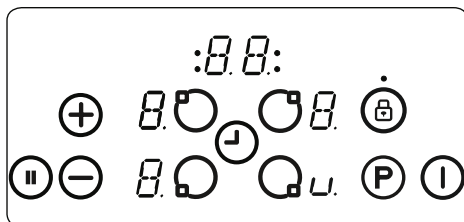
This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show ‘F’. The hob will beep when the oil is ready for frying.



In the above image, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

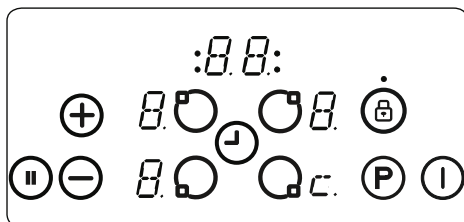
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show ‘u’.



The image above shows the front right heater display indicating the keep-warm function.

Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show ‘c’.



The above image shows the front right heater display indicating the chocolate-melting function.

 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ①, wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ① and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ① and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.



Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.

- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
 - Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.



52202020