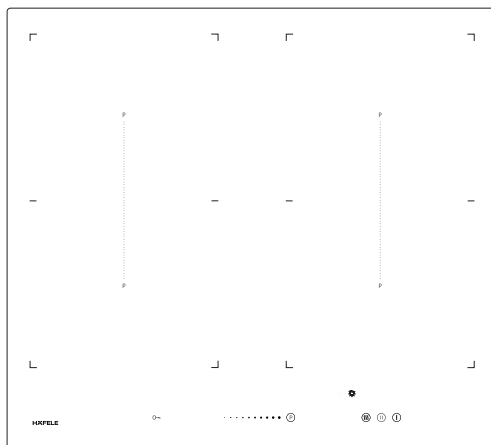


# HÄFELE

535.02.201

PBZ4VI517FTB4SCO



<b>(EN) INSTRUCTION MANUAL.....</b>	<b>2</b>
<b>(DE) BEDIENUNGSANLEITUNG.....</b>	<b>35</b>

*Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.*

*Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.*

*We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.*

*Keep this User Manual and store it near at hand.*

**The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.**

### **Important!**

*The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.*

*The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.*

*The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.*

### **Certificate of compliance CE**

*The Manufacturer hereby declares that this product complies with the general requirements pursuant to the following European Directives:*

- *The Low Voltage Directive 2006/95/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

*and therefore the product has been marked with the **CE** symbol and the **Declaration of Conformity** has been issued to the manufacturer and is available to the competent authorities regulating the market.*

# CONTENTS

---

Basic Information.....	2
Safety instructions.....	4
Description of the appliance.....	9
Installation.....	11
Operation.....	15
Cleaning and maintenance.....	30
Troubleshooting.....	32
Specification.....	34

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

**Warning:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob 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.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H” residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

## HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

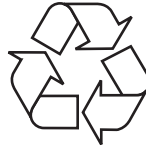
Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Important!** Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

## DISPOSAL

In accordance with European Directive **2012/19/UE** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

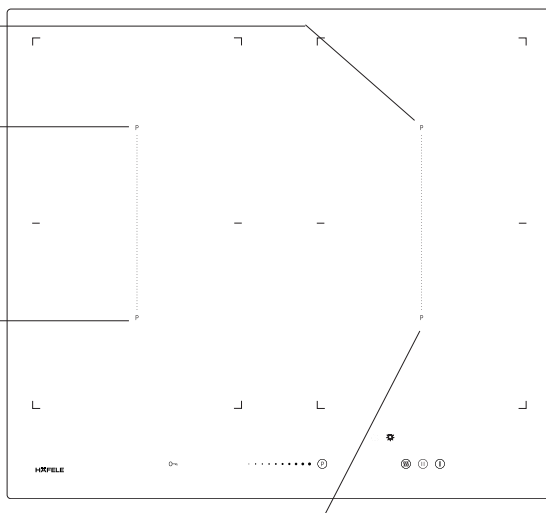
## Description of hob

Induction cooking zone  
**booster** (rear right)

Induction cooking zone  
**booster** (rear left)

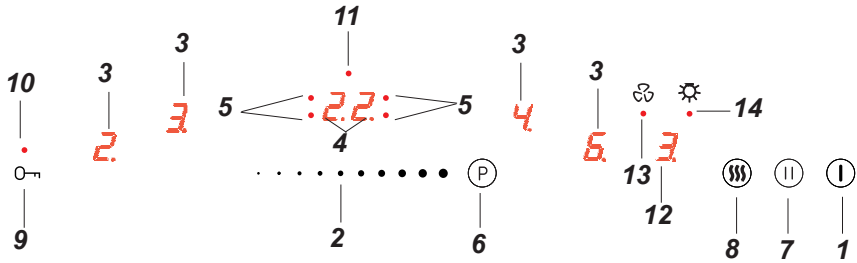
Induction cooking zone  
**booster** (front left)

Induction cooking zone  
**booster** (front right)



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Control Panel



1. On/off sensor field
2. Heat setting selection sensor field
3. Cooking zone indicator
4. Timer display
5. Timer indicator light
6. Booster sensor field
7. Stop'n go function sensor field
8. Keep Warm function sensor field
9. Child lock sensor
10. Child lock indicator light
11. Kitchen timer indicator light
12. Power level indicator
13. Hood fan LED indicator lamp
14. Hood light LED indicator lamp

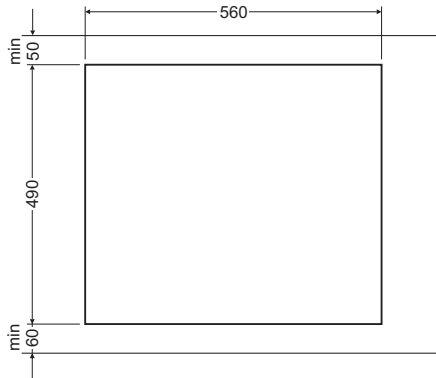
# INSTALLATION

---

## ▶ Making the worktop recess.

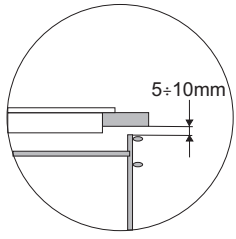
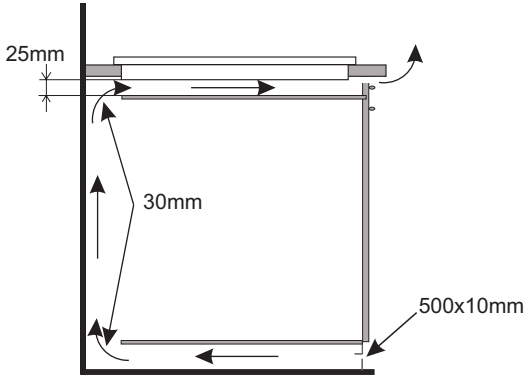
- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.

①

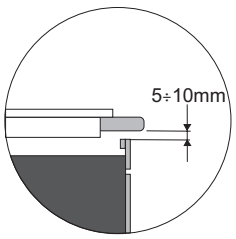
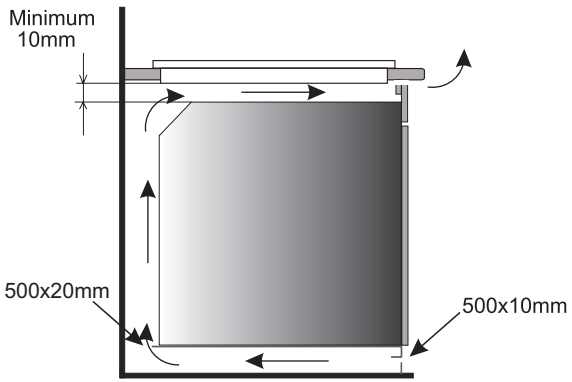


# INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



Do not install the hob above the oven without ventilation.

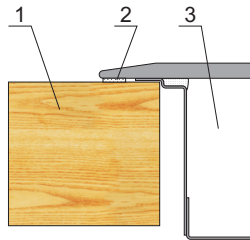
# INSTALLATION

---

## ► Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly (Figure 3).

**Fig. 3**



- 1 - Worktop
- 2 - Hob flange gasket
- 3 - Ceramic hob

# INSTALLATION

## Electrical connection

### Warning!

All electrical work should be carried out by a suitably qualified and authorised electrician. No alterations or wilful changes in the electricity supply should be carried out.

The hob is manufactured to work with a one-phase alternating current (230V 1N~50Hz) and is equipped with a 3 x 4 mm<sup>2</sup> connection lead.

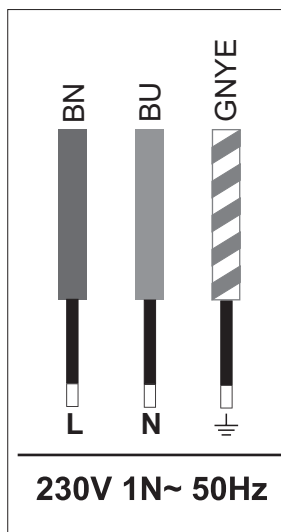
The electricity supply for the hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3 mm.

Before connecting the hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

Caution! The installer is obliged to provide the user with “appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

### Connection diagram

Caution! Voltage of heating elements 230V.  
Caution! In the event of any connection the safety wire must be connected to the (⊕) PE terminal.



Live L: BN - brown  
Neutral N: BU - blue  
Earth PE: GNYE -green/yellow

Power circuit should be protected with a **32A** fuse.

Recommended type of connection lead:  
**H05VV-F, 3 x 4mm<sup>2</sup>.**

### Important!

If the fixed power supply cable is damaged, it should be replaced at the manufacturer or at an authorized servicing outlet, or by a qualified person to avoid danger.

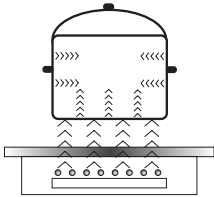
## OPERATION

---

### ▶ Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

### ▶ Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware. These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

## OPERATION

---

### The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

**Fan:** protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.


**Temperature sensor:** Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

**Pan detection:** allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

### Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When a suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



### Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

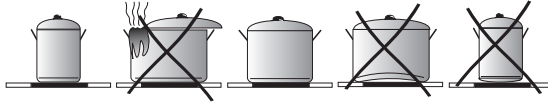
When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.



## OPERATION

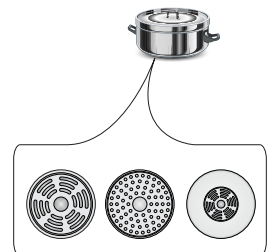
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Select cookware for induction cooking



#### Cookware characteristics.


- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

<b>Marking of kitchen cookware</b>		<b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b>
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.	
<b>Stainless Steel</b>	Cookware is not detected	
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
<b>Aluminium</b>	Cookware is not detected	
<b>Cast iron</b>	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
<b>Enamelled steel</b>	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
<b>Glass</b>	Cookware is not detected	
<b>Porcelain</b>	Cookware is not detected	
<b>Cookware with copper base</b>	Cookware is not detected	

### Cookware size.

- Energy is transferred best when cookware size corresponds to the size of the cooking zone. The smallest and largest possible diameters are indicated in the following table and depend on the quality of the cookware used.
- **When using cookware smaller than the minimum diameter induction hob may not work.**

Induction cooking zone	The base diameter of induction cookware		
	Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
220x190		120	220

# OPERATION

---

## Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



**No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.**

## Switch on the appliance

---

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (1) for at least **1 second**. The appliance is switched on when all heat setting displays (3) show "0" and decimal point is flashing.



**If none of the sensor fields is touched within 10 seconds, the appliance switches itself off.**

## Switch on the cooking zone

---

Once the appliance is switched on using the on/off touch sensor (1), select a cooking zone (3) within the next 10 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (3) is touched, "0" on the corresponding heat setting indicator display will pulsate.
2. To select the desired heat setting, slide your finger across the setting selection sensor field (2).



**If none of the sensor fields is touched within 10 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.**



**A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.**

## Selecting the cooking zone heat setting

---

When the cooking zone display (3) shows pulsating "0" start setting the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2).

# OPERATION

---

## Deactivate cooking zones

---

- A given cooking zone must be active. Heat setting display pulsates.
- To switch off a cooking zone touch the on/off sensor field or touch the sensor (3) for 3 seconds. Slide your finger across the heat selection sensor field (2) to reduce the heat setting to "0"

## Switch off the appliance

---

- The appliance operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If a cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter "H" to indicate residual heat.

## Booster function "P"

---

The Booster Function increases the nominal power of the Ø 220x190 mm cooking zone from 2200W to 3500W, Bridge from 3600W to 5500W.

In order to activate the Booster function, select the cooking zone and then using sensor (6) set the heat setting to "P". The letter "P" will be shown on the display (3).

To switch off the Booster function, touch the heat setting selection sensor field (2) and reduce the heat setting, or lift the pot from the cooking zone.



**For Ø 220x190 cooking zone, operation of the Booster function is limited to 10 minutes. Once the Booster function is automatically deactivated, the cooking zone continues to operate at its nominal power.**

**The Booster function can be reactivated, provided the appliance electronic circuits and induction coils are not overheated.**

**When the pot is lifted from the cooking zone when the Booster function is in operation, it remains active and the countdown continues.**

**When the appliance electronic circuits or induction coils overheat when the Booster function is in operation, it is automatically deactivated. The cooking zone continues to operate at its nominal power.**

# OPERATION

---

## Booster function control

---



You can use booster function on two vertically or horizontally arranged cooking zones at the same time.

## The child lock function

---

The Child Lock function protects the appliance from inadvertent operation by children. The appliance can be operated once the child lock function has been released.

The Child Lock function can be set when the appliance turned on or off.

## Turn Child Lock on/off

---

Touch and hold sensor (9) for 5 seconds to turn Child Lock on/off. Indicator light (10) is on when the Child Lock function is on.



**The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.**

## Residual heat indicator

---

Heat energy that remains accumulated in the cooking zone after cooking is called the residual heat. The appliance displays two different levels of residual heat. When a cooking zone temperature is above 60°C and the cooking zone or the appliance is switched off, the relevant cooking zone display will show the letter "H". Residual heat indication is displayed as long as the cooking zone temperature exceeds 60°C. When a cooking zone temperature is between 45°C and 60°C, the relevant cooking zone display will show the letter "h" indicating low residual heat. When a cooking zone temperature is below 45°C the residual heat indication is turned off.

**The hob also features AMBIENT light that indicates the residual heat. The ambient light turns on when you use one of the cooking zones and turns off when the residual heat indicator ("H") goes off.**



**When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!**




**The "H" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!**

# OPERATION

## Limit the operating time

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

Cooking heat setting	Maximum operating time (hours)
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	0.16

## Automatic warm-up function

- Touch sensor field (3) to activate the selected cooking zone.
- Then sliding your finger across the setting selection sensor field (2) set the desired heat setting in the 1-8 range and then touch sensor field (3) again.
- The display will alternate between the letter A and the heat setting.

**After a certain time of operation at boosted power, the cooking zone switches back to the heat setting set, which will be shown on the display.**

Cooking heat setting	The duration of the automatic warm-up (minutes)
	-
1	0.8
2	1.2
3	2.3
4	3.5
5	4.4
6	7.2
7	2
8	3.2



**If a pot is lifted from the cooking zone and replaced before the warm-up countdown is completed, the warm-up function will resume and countdown will continue until completed.**

# OPERATION

---

## Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

### Set the Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than "0"). The timer function can be set independently for all individual cooking zones. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes.

To set the timer:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (3) and select the desired heat setting from 1 to 9 by sliding your finger across the heat setting selection sensor field (2). The display will show the selected heat settings from 1 to 9.
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (4). "00" will be shown on the Timer display (4) and the appropriate Timer activation indicator light (5) will light up to indicate activation of the Timer function for the relevant cooking zone.
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once the second digit is set, touch the sensor (4) again to set the first digit. If you do not set any value for the first digit within 10 seconds, the value will be set to "0"(eg."06").  
The countdown starts when the Timer activation indicator light (5) starts flashing.



**Timer countdown can be set independently for all cooking zones.**



**If more than one timer is set the shortest duration is displayed. Timer indicator light (5) of a relevant cooking zone will flash.**

### Change Timer Duration

---

Programmed Timer setting can be changed at any time.

To change the programmed **Timer setting**, select a cooking zone by touching the cooking zone selection sensor field (3), and then touch the Timer selection sensor field (4).

### Check Timer Duration

---

To check progress of Timer countdown at any time, touch the timer sensor field (4). Timer indicator light (5) of a relevant cooking zone will flash.

## OPERATION

---

### Stop the Timer

---

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Touch cooking zone selection sensor field (3) to select a cooking zone. The display will become bright.
- Then touch and hold sensor field (4) for 3 seconds or adjust duration using the sensor field (2) sliding your finger down to "00"

### Kitchen Timer

---

When no cooking zones are in use, the Timer function can be used as a regular Kitchen Timer.

### Set Kitchen Timer

---

When the appliance is off:

- Touch the on/off sensor (1) to turn on the appliance. "0" will be shown on cooking zone displays (3).
- then, during the next 10 seconds, touch the Kitchen timer selection sensor field (4). Kitchen timer display (4) will show "00."
- Now, select the desired Timer setting by sliding your finger across the setting selection sensor field (2). The second digit is set first and the first digit is set next. Once you set the second digit, the appliance will automatically allow you to set the first digit. If you do not set any value for the first digit within 10 seconds, the value will be set to "0"(eg."06"). The kitchen timer starts countdown when the indicator lamp (11) starts flashing.

### Stop Kitchen Timer

---

When the set Duration has elapsed an acoustic intermittent signal is sounded (beeping), which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 2 minutes.

To stop the timer countdown before the set Duration has elapsed:

- Then touch and hold sensor field (4) for 3 seconds or adjust duration using the sensor field (2) sliding your finger down to "00"
- Kitchen Timer function does not affect cooking zone operation.



**Kitchen timer is reset when the timer function is activated.**



# OPERATION

---

## Keeping food warm




---

Keep warm function allows you to keeping food warm on a cooking zone. The selected cooking zone operates at a low heat setting. With this feature, ready to serve, warm food retains its taste and does not stick to the pot's bottom. This function can be used to melt butter or chocolate.

For the keep food warm function to operate correctly, use a flat base pot or frying pan, so that base temperature is accurately measured by the temperature sensor fitted in the cooking zone. The Keep Warm function can be activated for any cooking zone.

The different keep warm temperatures can be set for cooking zone, namely 42°C, 70°C or 94°C.

To activate Keep Warm function:

- Touch sensor (3) to select the cooking zone, then touch Keep Warm function sensor field (8) and the display will show the  symbol indicating that temperature of 42°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor field (8) again and the second  symbol will be shown indicating that temperature of 70°C is selected,
- Touch Keep Warm function sensor field (8) again and the third  symbol will be shown indicating that temperature of 94°C is selected,
- To turn off the Keep Warm function at any time touch sensor (3), and then slide across the sensor (2) to reduce heat setting to „0” .

## Stop'n go function "II"

---

Stop'n go function acts like a pause. The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to **activate the Stop'n go function**, at least one cooking zone must be in use.

Next, touch the Stop'n go function sensor field (7). "II" will be shown on all cooking zone displays (3). When a cooking zone is still hot, the "II" symbol will alternate between "H" and "h" indicating residual heat in a given cooking zone.

To deactivate the **Stop'n go function** touch the (7) sensor field again. Cooking zone displays (3) will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

# OPERATION

---

## Bridge function

---

The Bridge function allows pairing of two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient, especially when cooking in large pots such as a baking pan.

The two left or two right cooking zones can be bridged.

In order to activate the **Bridge function** touch sensor of the cooking zone (3) and then simultaneously touch two sensors of the cooking zone (3) on the left or right side. The rear cooking zone display will show "L", while the front cooking zone display will show "0". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the setting selection sensor field (2).



**Now both cooking zones can be controlled at the same time.**

In order to deactivate the Bridge function touch and hold sensor of the cooking zone (3) with symbol „L“ for 3 seconds. The respective cooking zone displays will show "0".



**Now both cooking zones can be controlled independently.**

# OPERATION

---

## Pair the appliances

---



**You can pair your kitchen hood with the induction hob. If you use an oven, an induction hob and a kitchen hood, you can pair your hob and kitchen hood with the oven.**

## The procedure for assigning the hood to the hob

---

Assignment procedure shall be carried out during the first connection of the induction hob and hood to the power outlet.

The assignment procedure is only carried out once at the first use of products.

The procedure for assigning the hood to the hob shall be carried out for proper operation of sensors on the induction hob control panel that control the operation of the hood.

Procedure:

1. Connect the hood and hob to the electrical power outlet
2. Within 30 seconds of connecting the appliances to the power outlet, press the "off" button on the hood and hold for 10 seconds - the hood enters the assignment mode.
3. Within the next 60 seconds start the hob with on/off button (1) on the hob.
4. Press the power level indicator (12) on the hood until the hood fan indicator lamp (13) lights up.
5. Press the heating function button (8) until symbol "C" appears on the hood power level indicator (12) - the assignment procedure has been started.
6. After the completion of the assignment procedure the display of the hood power level indicator (12) will again show "0".



**If an error occurs during pairing, the "E" symbol will be displayed on the hood fan speed indicator (12) — power off the appliances for 60 seconds and repeat the procedure.**

## OPERATION

---

### Pair induction hob with the oven

---

Pair the appliances when you turn on the induction hob for the first time.

Pair your appliances when you turn them on for the first time. The appliances are paired until you pair a different set of appliances.

Procedure:

1. Connect your induction hob to power
2. Within 60 seconds touch on/off (1) to turn on your hob.
3. Touch hood fan speed indicator (12) until the hood indicator (14) lights up.
4. Touch and hold heating function sensor (8) until the "C" symbol appears on the hood fan speed indicator (12) — pairing process is started.
5. Use the search function in the oven to find the appliance.
6. When the appliances are paired, the hood fan speed indicator (12) will again show "0".



**If an error occurs during the pairing procedure, the "E" symbol will appear on the hood fan speed indicator (12) — power off the appliances for 60 seconds and repeat the procedure.**

### Pair kitchen hood with the oven

---

Pair the appliances when you turn on the kitchen hood for the first time.

Pair your appliances when you turn them on for the first time. The appliances are paired until you pair a different set of appliances.

Procedure:

1. Connect your kitchen hood to power
2. Within 30 seconds touch and hold "OFF" on the hood for 10 seconds — the hood enters the pairing mode.
3. Use the search function in the oven to find the appliance.



**If pairing the hood with the oven is unsuccessful — power off the appliances for 60 seconds and repeat the procedure.**

# OPERATION

---

## Controlling the hood from the hob

---


### Manual control of the hood

---

Manual control of the hood with an active hob by means of the hood power level indicator (12), the appliance switches between the fan and the light sensor. The selection is indicated by the hood fan LED indicator lamp (13) and the hood light LED indicator lamp (14).

If the hood fan indicator lamp (13) lights up, change the fan power level from 1 to 9 using the heat setting button (2).


If the hood light indicator lamp (14) lights up, change the light intensity level from 1 to 9 using the heat setting change button (2).

 **When the hob is switched off, the hood will continue to operate until it is switched off by pressing the "OFF" button on the hood.**


### Automatic operation of the hood


---

Automatic operation of the hood may be activated when the hob is active with the hood power level indicator (12), by holding the hood power level indicator (12) for 3 seconds. Automatic operation is indicated by the symbol "A" on the hood power level indicator.

 **It is possible to activate the automatic mode when the hood power level indicator (12) is not flashing.**

In the automatic mode, the hood fan power is automatically adjusted depending on the hob heat setting. The user can adjust the light intensity manually.

 **The hood automatic operation function is active until the user deactivates it. The function is deactivated by holding the hood power level indicator (12) for 3 seconds. The sensor must not flash at the time of deactivation.**

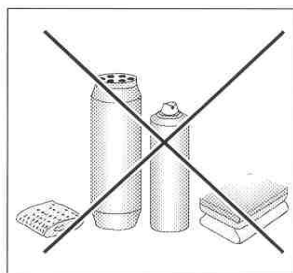
 **If the hob has been used with an active automatic hood operation function, then when the hob is switched off, the hood will continue to work at low power level for 1-2 minutes.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

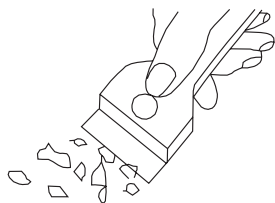


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



### Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



*Scraper to clean the hob*

### Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

**Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!**

### **Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

### **Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

### **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

### **Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

## TROUBLESHOOTING


In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
1.The appliance does not work	- no power	-check the fuse, replace if blown
2.Sensor fields do not respond when touched	- appliance is not turned on	- turn on the appliance
	- sensor field touched too briefly (less than one second)	- touch the sensor field longer
	- multiple sensors touched at the same time	- always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off)
3.The appliance does not respond and emits and extended beep	- improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly)	- reconnect the hob
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
4.The appliance switches itself off	- no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance	- switch on the appliance and set heat setting without delay
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
5.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown.	- limited cook time	- switch on the cooking zone again
	- sensor fields covered or dirty	- uncover or clean the sensor fields
	- electronic components overheated	



## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
6. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot	- a power outage or the appliance has been disconnected	- residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again
7. Hob cooking surface is cracked.	 Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.	
8. When the problem is still not remedied.	Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre. Important! You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty. The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual.	
9. Induction hob makes buzzing sound.	This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.	
10. Induction hob makes hissing and whistling sounds.	This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.	
11. The hob does not work. The cooking zones will not operate.	- faulty electronics	- reset the appliance, unplug it for a 60 seconds (disconnect the fuse).

## SPECIFICATION

---

Rated voltage	230V 1N~50 Hz
Rated power:	7,4 kW
Model:	535.02.201 PBZ4VI517FTB4SCO
- induction cooking zone :	
- Induction cooking zone: Ø 220x190 mm	2200 W
- Booster induction cooking zone: Ø 220x190 mm	2200/3500 W
Dimensions	576 x 518 x 59;
Weight	ca.10,5 kg;

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Das Kochfeld verbindet außergewöhnliche Bedienungsfreundlichkeit mit perfekter Kochwirkung. Wenn Sie sich mit dieser Bedienungsanleitung vertraut gemacht haben, wird die Bedienung des Geräts kein Problem sein.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er eingehend auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit überprüft.

Vor Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Durch Befolgung der darin enthaltenen Hinweise vermeiden Sie Bedienungsfehler.

Diese Bedienungsanleitung ist so aufzubewahren, dass sie im Bedarfsfall jederzeit griffbereit ist. **Befolgen Sie ihre Hinweise sorgfältig, um mögliche Unfälle zu vermeiden.**

### **Achtung!**

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

### **Übereinstimmungserklärung des Herstellers**

Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:

- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG,
- Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG,
- ErP Richtlinie 2009/125/EG,.

Dem Gerät wurde deshalb das **CE** Zeichen zugewiesen und es erhielt **die Konformitätserklärung** vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>Grundinformationen</b> .....	<b>35</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>37</b>
<b>Beschreibung des Gerätes</b> .....	<b>42</b>
<b>Installation</b> .....	<b>44</b>
<b>Bedienung</b> .....	<b>48</b>
<b>Reinigung und Wartung</b> .....	<b>63</b>
<b>Vorgehen in Notsituationen</b> .....	<b>65</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>67</b>

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung.** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung.** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

**Achtung.** Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.



## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

### • Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

### • Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

### • Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

### • Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

## AUSPACKEN



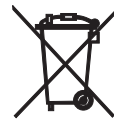
Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

**Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.**

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2012/19/UE** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.



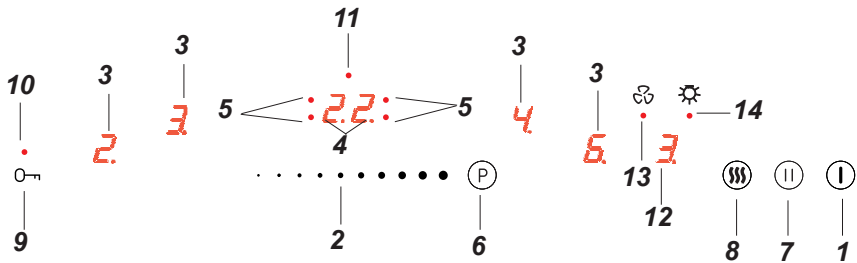
Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben.

Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.



# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

## Bedienfeld



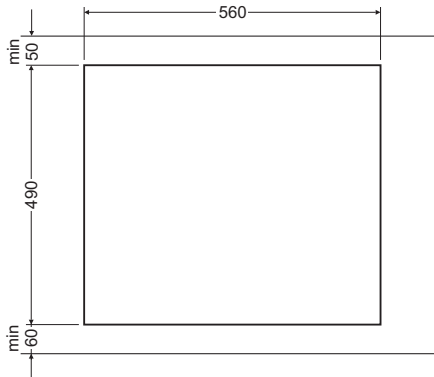
1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2. Sensor der Heizleistungsänderung
3. Kochzonenanzeige
4. Timer
5. Diode der Einschaltung der Uhr
6. Sensor Booster
7. Sensor der Pause
8. Sensor der Aufwärmung
9. Sensor "Schlüssel"
10. Dioden der Einschaltung des Sensos "Schlüssel"
11. Diode der Minutenuhr
12. Leistungsstufe der Dunstabzugshaube
13. Kontrolldiode des Ventilators der Dunstabzugshaube
14. Kontrollleuchte der Beleuchtung der Dunstabzugshaube

# INSTALLATION

## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

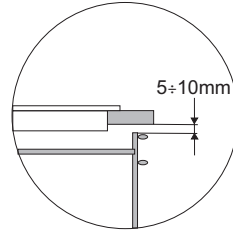
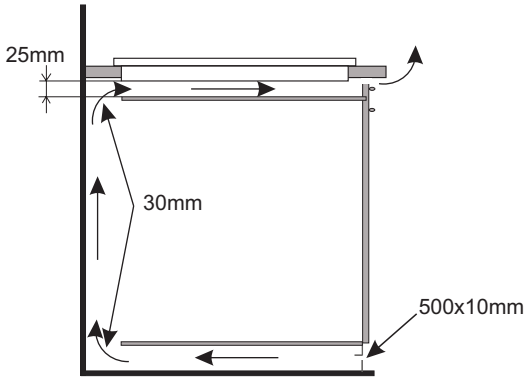
- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich (Abb. 2) vermeiden lässt.

①

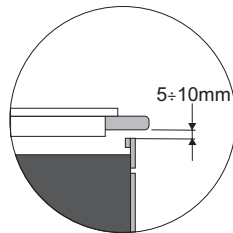
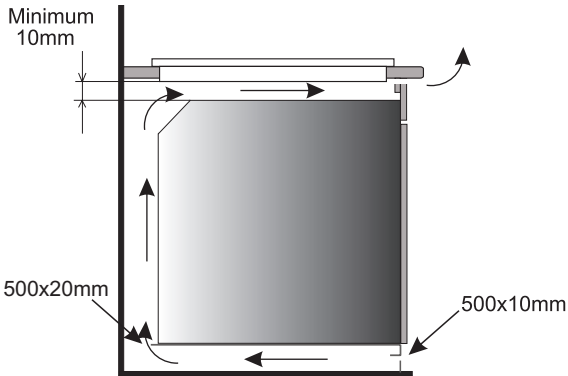


# INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrank.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

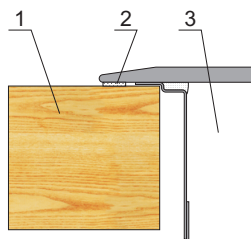
# INSTALLATION

---

## ► Installation des Kochfeldes

- Das Kochfeld mit der elektrischen Anschlussleitung gemäß dem Schaltplan anschließen.
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken (Abb. 3).

**Abb. 3**



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Dichtung des Kochfeldes
- 3 - Keramik-Kochfeld

# INSTALLATION

## Elektrischer Anschluss

### Warnung!

Alle elektrischen Arbeiten sind von einem entsprechend qualifizierten und befugten Elektriker durchzuführen. An der Stromversorgung dürfen nicht eigenwillig Änderungen vorgenommen werden.

Das Kochfeld ist für den Betrieb mit Einphasen-Wechselstrom (230V 1N~50Hz) konzipiert und verfügt über eine Anschlussleitung von 3 x 4 mm<sup>2</sup>.

Die Stromversorgung für das Kochfeld muss mit einem Sicherheitsschalter versehen sein, damit der Strom im Notfall ausgeschaltet werden kann. Der Abstand zwischen den Leistungskontakten des Sicherheitsschalter muss mindestens 3 mm betragen.


Bevor das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen wird, muss die Information auf Datenschild und im Anschlussplan gelesen werden.

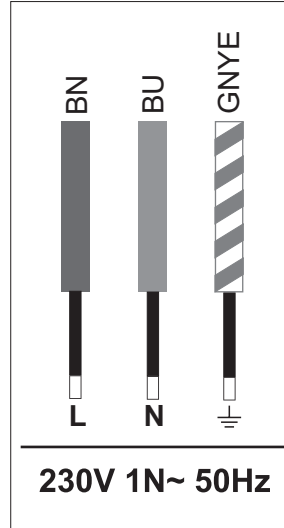
Vorsicht! Der Installateur muss dem Benutzer ein „Bescheinigung des elektrischen Anschlusses des Geräts“ (der Garantiekarte beigegefügt) aushändigen.

### Anschlussplan

Vorsicht! Die Heizelemente haben eine Spannung von 230V.

Vorsicht!

Beim Anschließen muss der Schutzleiter an die PE-Klemme angeschlossen werden. 



Spannungsführender Leiter L: BN - braun  
Neutralleiter N: BU - blau  
Schutzerde PE: GNYE -grün/gelb

Der Stromkreis muss mit einer 32A-Sicherung geschützt werden.

Empfohlene Anschlussleitung:  
**H05VV-F, 3 x 4mm<sup>2</sup>.**

### Wichtig!

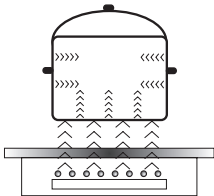
Wenn das feste Netzkabel beschädigt ist, muss es beim Hersteller oder durch einen autorisierten Kundendienst oder eine qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

## Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Gerätes befindliche Spule.

Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.

- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.

Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.



# BEDIENUNG

## Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

**Ventilator:** Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.


**Transistor:** Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

**Topferkennung:** Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

## Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



**Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.**

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

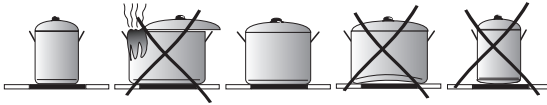
**Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.**

**Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.**

# BEDIENUNG

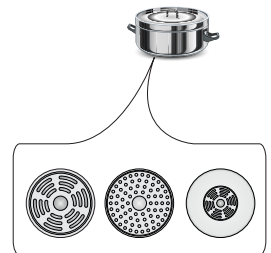
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

## Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



### Charakteristik des Kochgeschirrs.


- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**
- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiemelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektection des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend geringeren Durchmesser ausprobiert wird.



# BEDIENUNG

Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden, das aus folgenden Werkstoffen hergestellt ist:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- spezielles Kochgeschirr aus nichtrostendem Stahl zum Kochen mit Induktion.

<b>Kennzeichnung am Kochgeschirr</b>		<b>Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.</b>
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt	
<b>Nichtrostender Stahl</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
	Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl	
<b>Aluminium</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Gusseisen</b>	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.	
<b>Emaillierter Stahl</b>	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.	
<b>Glas</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Porzellan</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Gefäße mit Kupferboden</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	

## Abmessungen des Kochgeschirrs

- Die Energie wird am besten weitergeleitet, wenn die Topfgröße der Größe der Kochzone entspricht. Die minimalen und maximalen möglichen Durchmesser sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen und hängen von der Qualität des Kochgeschirrs ab.
- **Werden zum Kochen Töpfe eingesetzt, die einen kleineren Durchmesser als jene mit dem Mindestdurchmesser aufweisen, kann das Induktionskochfeld nicht funktionieren.**

Induktionskochzone	Durchmesser des Topfbodens für induktives Kochen	
	Minimal (mm)	Maximal (mm)
220x190	120	220

# BEDIENUNG

---

## Bedienfeld

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



**Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.**

## Das Kochfeld einschalten

---

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens **eine Sekunde** lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen der Leistungsstufe die Ziffer „0“ leuchtet und der Zehntel-Punkt blinkt.



**Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.**

## Die Kochzone einschalten

---

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) muss innerhalb von nächsten 10 Sekunden eine bestimmte Kochzone (3) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (3) zugeordnet ist, leuchtet die hinterleuchtete Ziffer „0“ in der Anzeige der Heizleistung, die dieser Zone entspricht, abwechselnd.
2. Verschiebt man den Finger auf dem Sensor (2), wird die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt.



**Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.**



**Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.**

## Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

---

Leuchtet in der Anzeige der Kochzone (3) die stärker hinterleuchtete Ziffer „0“, kann die gewünschte Heizleistungsstufe durch Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) eingestellt werden.

# BEDIENUNG

---

## Die Kochzonen ausschalten

---

- Die Kochzone muss aktiviert sein. Die Anzeige der Heizleistung leuchtet abwechselnd.
- Das Ausschalten erfolgt durch Berühren der Sensors Ein/Aus am Kochfeld oder durch das Gedrückthalten des Sensors (3) über 3 Sekunden, oder durch Verschieben des Fingers nach links auf dem Sensor (2) wird die Leistungsstufe auf „0“ reduziert.

## Das ganze Kochfeld ausschalten.

---

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.

Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) - das Symbol der Restwärme.

## Booster-Funktion „P“

---

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 220x190 - von 2200W auf 3500W, Bridge von 3600W auf 5500W.

Um die Booster-Funktion einzuschalten, die Kochzone wählen und anschließend mit dem Sensor (6) Booster-Funktion einschalten, was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Anzeige der Kochzone (3) signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt durch Drücken des Sensors (2) und durch Verringerung der Heizleistung bei aktiver Kochzone oder durch Abstellen des Topfes von der Kochzone.



**Für die Kochzone Ø 220x190 ist die Dauer der Booster-Funktion von der Sensorsteuerung auf 10 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung.**

**Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen.**

**Wird ein Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.**

**Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.**

# BEDIENUNG

---

## Steuerung der Booster-Funktion

---



In zwei vertikalen und horizontalen Booster-Zonen kann die Booster-Funktion gleichzeitig eingestellt werden.

## Kindersicherung

---

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

Die Kindersicherung ist möglich, wenn das Kochfeld ein- und ausgeschaltet ist.

## Ein- und Ausschalten der Kindersicherung

---

Das Ein- und Ausschalten der Kindersicherung erfolgt mit dem Sensor (9), indem der Sensor über 5 Sekunden gedrückt gehalten wird. Das Einschalten der Kindersicherung wird signalisiert, indem die Diode (10) aufleuchtet.



**Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn das Bedienfeld ein- und ausgeschaltet wird. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Stromnetz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.**

## Restwärmeanzeige

---

Nach dem Kochen bleibt in der Glaskeramik noch Wärmeenergie, auch Restwärme genannt, enthalten. Die Anzeige der Restwärme erscheint auf zwei Stufen. Nach Ausschalten der Kochzone oder des Gerätes, wenn die Temperatur 60°C überschreitet, erscheint in der entsprechenden Anzeige der Buchstabe „H“. Die Anzeige der Restwärme hält an, solange die Temperatur der Kochzone den Wert von 60°C überschreitet. Im Temperaturbereich von 45°C bis 60°C wird der Buchstabe „h“ angezeigt, mit dem auf einen niedrigen Wert der Restwärme hingedeutet wird. Fällt die Temperatur unter 45°C, erlischt die Restwärmeanzeige.

**Die Kochplatte ist zusätzlich mit einer Lichtleiste (AMBIENT) zur Anzeige der Restwärme ausgestattet. Die Lichtleiste leuchtet auf, wenn eines der Kochfelder eingeschaltet wird, und erlischt, wenn der hinterleuchtete Buchstabe „h“ sich ausschaltet.**



Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



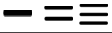
Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!

# BEDIENUNG

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle daneben) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

## Funktion der automatischen Zusatzheizung

- Die ausgewählte Kochzone mit dem Sensor (3) aktivieren.
- Anschließend mit dem Sensor (2) die Heizleistung im Bereich von 1 bis 8 einstellen und erneut den Sensor (3) drücken.
- In der Anzeige leuchten die Ziffer der eingestellten Heizleistung und der Buchstabe A abwechselnd.

**Nach Ablauf der Zeit, in der die Versorgung mit der Zusatzheizung erfolgte, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Heizleistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.**

Heizleistungsstufe	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung (in Minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



**Wird ein Topf von der Kochzone abgestellt und vor Ablauf der Dauer der automatischen Zusatzheizung wieder hingestellt, wird der Prozess der Zusatzheizung mit Zusatzleistung zu Ende fortgesetzt.**

# BEDIENUNG

---

## Funktion der Uhr

---

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

### Einschalten der Uhr

---

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Diese Funktion kann nur beim Kochen betätigt werden (wenn die Heizleistung höher als „0“ ist). Die Funktion der Uhr kann bei allen vier Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet werden. Die Uhr kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten auf eine Minute genau eingestellt werden.

Um die Uhrzeit einzustellen, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (3) auswählen und die Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit dem Sensor (2) einstellen. In der Anzeige blinkt die gewählte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9.
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. In der Anzeige (4) erscheint die Ziffer „00“ mit der Diode (5), mit der signalisiert wird, dass eine bestimmte Kochzone eingeschaltet wurde.
- Nach der Aktivierung der Uhr die Uhrzeit einstellen, indem man den Finger auf dem Sensor (2) verschiebt. Zuerst erfolgt die Einstellung der zweiten Ziffer und nachher der ersten Ziffer. Nach der Einstellung der zweiten Ziffer erneut den Sensor (4) drücken und zur Einstellung der ersten Ziffer übergehen. Wenn kein Wert für die erste Ziffer gewählt wird, übernimmt die Uhr nach 10 Sekunden den Wert „0“ (z.B. „0 6“).

Die Uhr läuft, wenn die Diode (5), mit der die Betätigung einer bestimmten Kochzone signalisiert wird, zu blinken beginnt.



**Alle Kochzonen können gleichzeitig im System der Zeitprogrammierung mit Hilfe der Uhr arbeiten.**



**Wurden in der Anzeige der Uhr mehr als eine Zeitangabe eingestellt, wird die kürzeste eingestellte Zeit angezeigt. Zusätzlich wird dies mit der blinkenden Diode (5) signalisiert.**

## Änderung der programmierten Kochdauer.

---

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

Dazu ist hinsichtlich der Programmierung wie im Kapitel

„Die Uhr ausschalten“ vorzugehen, allerdings mit dem Unterschied, dass nach der Wahl der Kochzone mit dem Sensor (3) die Heizleistung nicht mit dem Sensor (2) eingestellt wird, sondern man geht direkt zur Aktivierung der Uhr mit dem Sensor (4) über.

### Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

---

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Uhr (4) gedrückt wird. Die aktive Zeit der Uhr wird mit der blinkenden Diode (5) für die jeweilige Kochzone signalisiert.



# BEDIENUNG

---

## Ausschalten der Uhr

---

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (3) aktivieren. Die Ziffer der Heizleistung leuchtet stärker.
- Anschließend den Sensor (4) drücken, über 3 Sekunden gedrückt halten oder die Zeit der Minutenuhr mit dem Sensor (2) auf „00“ ändern.

## Uhr als Minutenuhr

---

Die Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient, kann als zusätzlicher Alarm genutzt werden, wenn die die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

## Ausschalten der Minutenuhr

---

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Das Kochfeld durch Berühren des Sensors Ein/Aus (1) einschalten. In den Anzeigen der Kochzonen (3) erscheint die Ziffer „0“.
- Dann den Sensor der Aktivierung der Minutenuhr (4) innerhalb von 10 Sekunden betätigen. **In der Anzeige der Minutenuhr (4) erscheint die Ziffer „00“.**
- Nach der Aktivierung der Minutenuhr die Uhrzeit der Minutenuhr einstellen, indem man den Finger auf dem Sensor (2) verschiebt. Zuerst erfolgt die Einstellung der zweiten Ziffer und nachher der ersten Ziffer. Nach der Einstellung der zweiten Ziffer geht die Minutenuhr zur Einstellung der ersten Ziffer automatisch über. Wenn kein Wert für die erste Ziffer gewählt wird, übernimmt die Uhr nach 10 Sekunden den Wert „0“. (z.B. „06“). Die Minutenuhr wird betätigt, wenn die Diode der Minutenuhr zu blinken beginnt (11).

## Die Minutenuhr ausschalten.

---

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann, oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn der Alarm vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Den Sensor (4) drücken, über 3 Sekunden gedrückt halten oder die Uhrzeit der Minutenuhr mit dem Sensor (2) auf „00“ ändern.
- Sollte die Uhr als Minutenuhr voreingestellt werden, dann funktioniert sie nicht wie eine Uhr, die zur Programmierung der Kochdauer dient.



**Die Funktion der Minutenuhr wird gelöscht, wenn die Funktion der Uhr aktiviert wird.**

# BEDIENUNG

---

## Aufwärmfunktion

---

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Dank dieser Funktion bekommt man ein warmes und zum Verzehr geeignetes Gericht, das seinen Geschmack nicht ändert und am Topfboden nicht haftet. Diese Funktion kann zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden.

Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden.

Für eine Kochzone können 3 Temperaturstufen 42°C, 70°C und 94°C eingestellt werden.

Das Einschalten der Aufwärmfunktion erfolgt wie folgt:

- nach der Wahl der entsprechenden Kochzone mit dem Sensor (3) wird der Sensor der Aufwärmfunktion (8) gedrückt, was mit dem Leuchten des horizontalen Zeichens ( — ) in der Anzeige signalisiert wird - dies bedeutet, dass die Heizstufe von 42°C gewählt wurde,
- es wird der Sensor der Aufwärmfunktion (8) zum zweiten Mal gedrückt, was mit dem Leuchten des doppelten horizontalen Zeichens ( == ) - signalisiert wird - dies bedeutet, dass die Heizstufe von 70°C gewählt wurde,
- es wird der Sensor der Aufwärmfunktion (8) zum dritten Mal gedrückt, was mit dem Leuchten des dreifachen horizontalen Zeichens ( ≡ ) - signalisiert wird - dies bedeutet, dass die Heizstufe von 94°C gewählt wurde,
- Die Aufwärmfunktion kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem die gewählte Kochzone durch Drücken des Sensors (3) aktiviert wird, und anschließend durch Verschieben des Sensors (2) die Stufe der Heizleistung auf „0“ eingestellt wird.

## Funktion Stop'n go „II”

---

Die Funktion Stop'n go funktioniert wie eine Standardpause. Dank dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfeldes jederzeit unterbrochen werden und die früheren Einstellungen werden wieder aufgerufen.

**Um die Funktion stop'n go einzuschalten**, muss bereits mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

Dann wird der Sensor (7) gedrückt. In allen Anzeigen der Kochzonen (3) leuchtet das Symbol „II” auf. Wenn die Kochzone heiß ist, blinkt das Symbol „II” abwechselnd zwischen „H” und „h” und zeigt dadurch die Restwärme der Kochzone an.

Um die **Funktion stop'n go auszuschalten**, den Sensor (7) erneut drücken. In den Anzeigen der Kochzonen (3) leuchten die Einstellungen auf, die vor der Einschaltung der Funktion stop'n go genutzt wurden.

# BEDIENUNG


---

## Bridge-Funktion

---


Mit der Bridge-Funktion können 2 Kochzonen des Kochfeldes als eine Kochzone kontrolliert werden. Die Bridge-Funktion erweist sich als sehr praktisch, insbesondere wenn solches Kochgeschirr wie Bratpfannen genutzt wird.

Das Kochfeld verfügt über die Bridge-Funktion für linke und rechte Kochfelder.

Um die **Bridge-Funktion einzuschalten**, den Sensor der Kochzone (3) drücken und anschließend 2 Sensoren der Wahl der Kochzone (3) links oder rechts drücken. In der oberen Anzeige leuchtet das Symbol „“ auf und in der unteren Anzeige erscheint die Ziffer „0“. Anschließend wird die beliebige Heizleistung durch Verschieben des Fingers auf dem Sensor der Heizleistungsänderung (2) eingestellt.



**Nun können zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert werden.**

Um die Bridge-Funktion auszuschalten, den Sensor der Wahl der Kochzone (3) mit dem eingeschalteten Symbol „“ über 3 Sekunden gedrückt halten. In den Anzeigen leuchtet die Ziffer „0“ auf.



**Ab jetzt arbeiten die jeweiligen Kochzonen getrennt.**

# BEDIENUNG

---

## Zuordnungsverfahren

---



**Wenn man über das Kochfeld und die Dunstabzugshaube verfügt, sollte das Verfahren der Zuordnung der Dunstabzugshaube zum Kochfeld durchgeführt werden und wenn man über den Backofen, das Kochfeld und die Dunstabzugshaube verfügt, sollte das Verfahren der Zuordnung des Kochfeldes zum Backofen und der Dunstabzugshaube zum Backofen durchgeführt werden.**

## Zuordnung der Dunstabzugshaube zum Induktionskochfeld

---

Die Zuordnung sollte bei erstem Anschließen des Induktionskochfeldes und der Dunstabzugshaube ans Stromnetz durchgeführt werden.

Die Zuordnung erfolgt nur einmal beim ersten Anschließen der Geräte.

Die Zuordnung der Dunstabzugshaube zum Kochfeld sollte zur Gewährleistung des ordnungsgemäßen Betriebs der im Bedienfeld des Induktionskochfeldes befindlichen Sensoren für die Steuerung der Dunstabzugshaube durchgeführt werden.

Vorgehensweise:

1. Die Dunstabzugshaube und das Kochfeld ans Stromnetz anschließen
2. Innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschließen ans Stromnetz in der Dunstabzugshaube den Sensor „off“ für 10 Sekunden drücken – die Dunstabzugshaube wechselt in den Modus der Zuordnung.
3. Innerhalb von weiteren 60 Sekunden wird das Kochfeld mit dem Sensor Ein/ Aus des Kochfeldes gestartet (1).
4. Die Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) bis zum Aufleuchten der Kontrolldiode des Ventilators der Dunstabzugshaube (13) gedrückt halten.
5. Den Sensor der Erhitzungsfunktion (8) bis zum Aufleuchten des Symbols „C“ Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) gedrückt halten – die Zuordnung wurde in Betrieb genommen.
6. Nach dem Ende der Zuordnung leuchtet in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) erneut die Ziffer „0“ auf.



**Sollte bei der Zuordnung ein Fehler auftreten, leuchtet in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) das Symbol „E“ auf – die Zuordnung muss erneut durchgeführt werden, indem die Geräte zuvor für 60 Sekunden vom Stromnetz getrennt werden.**

# BEDIENUNG

---

## Verfahren der Zuordnung des Kochfeldes zum Backofen

---

Die Zuordnung sollte bei erstem Anschließen des Induktionskochfeldes ans Stromnetz durchgeführt werden.

Das Zuordnungsverfahren wird nur bei der ersten Inbetriebnahme der Geräte durchgeführt und es gilt bis zur Durchführung der nächsten Zuordnung.

Vorgehensweise:

1. Das Kochfeld ans Stromnetz anschließen.
2. Innerhalb von 60 Sekunden wird das Kochfeld mit dem Sensor Ein/ Aus des Kochfeldes gestartet (1)
3. Die Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) bis zum Aufleuchten der Kontrolldiode der Beleuchtung der Dunstabzugshaube (14) gedrückt halten.
4. Den Sensor der Erhitzungsfunktion (8) bis zum Aufleuchten des Symbols „C“ in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) gedrückt halten – die Zuordnung wurde in Betrieb genommen.
5. Die Suche nach den Geräten mit dem Such-Widget im Backofen starten.
6. Nach dem Ende der Zuordnung leuchtet in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) erneut die Ziffer „0“ auf.



**Sollte bei der Zuordnung ein Fehler auftreten, leuchtet in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) das Symbol „E“ auf – die Zuordnung muss erneut durchgeführt werden, indem das Kochfeld zuvor für 60 Sekunden vom Stromnetz getrennt wird.**

## Verfahren der Zuordnung der Dunstabzugshaube zum Backofen

---

Die Zuordnung sollte bei erstem Anschließen der Dunstabzugshaube ans Stromnetz durchgeführt werden.

Das Zuordnungsverfahren wird nur bei der ersten Inbetriebnahme der Geräte durchgeführt und es gilt bis zur Durchführung der nächsten Zuordnung.

Vorgehensweise:

1. Die Dunstabzugshaube ans Stromnetz anschließen
2. Innerhalb von 30 Sekunden nach dem Anschließen ans Stromnetz in der Dunstabzugshaube den Sensor „OFF“ für 10 Sekunden drücken – die Dunstabzugshaube wechselt in den Modus der Zuordnung.
3. Die Suche nach den Geräten mit dem Such-Widget im Backofen starten.



**Sollte die Dunstabzugshaube dem Backofen nicht zugeordnet werden, sollte das Verfahren erneut durchgeführt werden, indem die Dunstabzugshaube zuvor für 60 Sekunden vom Stromnetz getrennt wird.**

# BEDIENUNG

---

## Steuerung der Dunstabzugshaube mit dem Kochfeld

---

### Manuelle Steuerung der Dunstabzugshaube

---

Manuelle Steuerung der Dunstabzugshaube wird bei aktivem Kochfeld mit der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) gestartet, die Umschaltung erfolgt zwischen dem Sensor des Ventilators und dem Sensor der Beleuchtung. Mit der Kontrollleuchte des Ventilators der Dunstabzugshaube (13) und der Kontrollleuchte der Beleuchtung der Dunstabzugshaube (14) wird die Auswahl signalisiert.

Leuchtet die Kontrollleuchte des Ventilators der Dunstabzugshaube (13), wird mit dem Sensor der Änderung der Heizleistung (2) die Änderung der Leistung des Ventilators im Bereich von 1 bis 9 vorgenommen.

Leuchtet die Kontrollleuchte der Beleuchtung der Dunstabzugshaube (14), wird mit dem Sensor der Änderung der Heizleistung (2) die Änderung der Intensität der Beleuchtung im Bereich von 1 bis 9.



**Wird das Kochfeld abgeschaltet, bleibt die Dunstabzugshaube in Betrieb, bis sie mit der Taste „OFF“ in der Dunstabzugshaube abgeschaltet wird.**

### Automatischer Betrieb der Dunstabzugshaube

---

Der automatische Betrieb der Dunstabzugshaube wird bei aktivem Kochfeld mit der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) gestartet, indem die Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) über 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.

Der automatische Betrieb wird durch das Aufleuchten des Symbols „A“ in der Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube signalisiert.



**Der automatische Betrieb kann eingeschaltet werden, wenn die Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) nicht blinkt.**

Im automatischen Betrieb wird die Betriebsleistung des Ventilators der Dunstabzugshaube automatisch je nach der Kochintensität angepasst. Der Benutzer kann die Lichtintensität manuell einstellen.



**Die Funktion des automatischen Betriebs der Dunstabzugshaube ist eingeschaltet, bis sie vom Benutzer deaktiviert wird. Der automatische Betrieb wird ausgeschaltet, nachdem die Anzeige der Leistungsstufe der Dunstabzugshaube (12) über 3 Sekunden gedrückt gehalten war. Bei der Deaktivierung darf der Sensor nicht blinken.**



**Wenn das Kochfeld mit dem automatischen Betrieb der Dunstabzugshaube eingeschaltet wurde, so arbeitet die Dunstabzugshaube nach dem Ausschalten des Kochfeldes auf niedriger Leistungsstufe über 1-2 Minuten.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

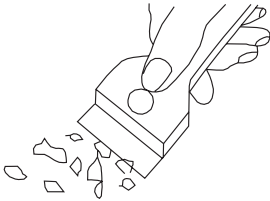
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



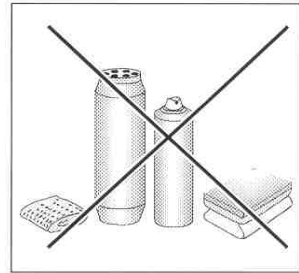
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

### Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit** feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



*Schaber für die Reinigung des Kochfeldes*



### Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

**Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!**

### Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technische Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

### **Achtung!**

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

### **Achtung!**

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

### **Achtung!**

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.




# VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	

## VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	
11. Das Kochfeld funktioniert nicht, die Kochzonen können nicht eingeschaltet oder bedient werden.	- Fehler der Elektronik	- Das Kochfeld neu starten, für für 60 Sekunden vom Stromnetz trennen (Sicherung herausnehmen).

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung	230V 1N~50 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	7,4 kW
Model:	535.02.201 PBZ4VI517FTB4SCO
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone: Ø 220x190 mm	2200 W
- Induktionskochzone Booster: Ø 220x190 mm	2200/3500 W
Abmessungen	576 x 518 x 59;
Gewicht	ca.10,5 kg;

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

---