
TECHNOLOGIE FÜR DEN HAUSHALT



TECHNOLOGY FOR DOMESTIC USE

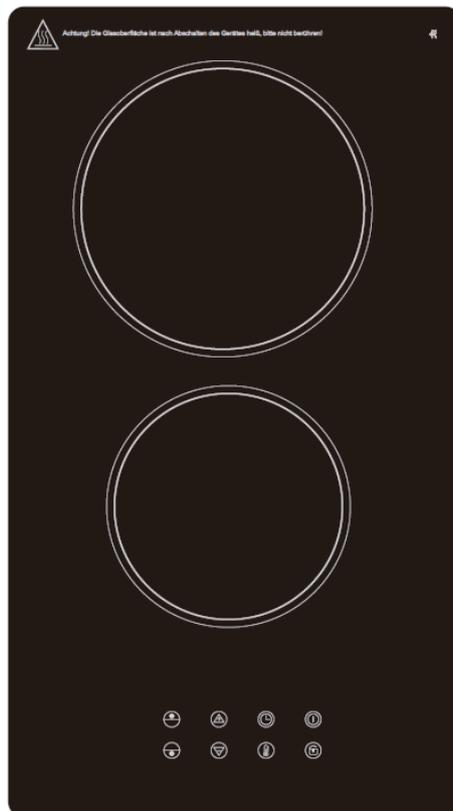
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

GLASKERAMIKKOCHFELD

GLASS CERAMIC HOB

EB-DCF2X



Deutsch

Seite

2

English

Page

42

www.pkm-online.de

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Abkürzungen.....	5
1.2 Signalwörter.....	5
1.3 Sicherheitsanweisungen.....	5
2. Installation	10
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts	11
2.2 Anforderungen vor der Installation.....	12
2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	12
2.4 Einbau des Kochfeldes	14
2.5 Elektrischer Anschluss	17
3. Bedienung	18
3.1 Kochfeld, Kochzonen und Bedienfeld.....	18
3.1.1 Kochfeld und Kochzonen.....	18
3.1.2 Bedienfeld.....	19
3.2 Bedienung der Sensoren	19
3.3 Vor der ersten Benutzung.....	20
3.4 Geeignetes Kochgeschirr.....	20
3.5 Einen Kochvorgang beginnen	21
3.5.1 Leistungsstufenmodus (P 1 - P 9).....	21
3.5.2 Temperaturmodus (0 °C - 600 °C)	23
3.5.3 Überprüfung der aktuellen Temperaturen der Kochzonen	24
3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs	25
3.7 Tastensperre	26
3.8 Benutzung des Timers.....	27
3.8.1 Max. wählbare Zeitspannen des Timers im Leistungsstufenmodus	29

3.8.2 Max. wählbare Zeitspannen des Timers im Temperaturmodus.....	29
3.9 Warnung vor Restwärme.....	29
3.10 Automatische Abschaltung	30
4. Umweltschutz.....	31
5. Hinweise für das Kochen und Braten	32
5.1 Tipps für das Kochen und Braten.....	32
5.2 Leistungsstärken und Temperaturen	34
6. Reinigung und Pflege.....	35
7. Problembehandlung.....	37
8. Technische Daten	39
9. Entsorgung	40
10. Garantiebedingungen	41
11. Technische Zeichnung / Technical drawing	78



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht zusammen mit ihrem Hausmüll. Das Gerät darf nur über eine Sammelstelle für wiederverwendbare elektrische und elektronische Geräte entsorgt werden. Entfernen Sie nicht die Symbole / Aufkleber am Gerät.

- i** Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Gerätes abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten.
- i** Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Gerätes haben.
- i** Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- i** Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- i** Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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

1.1 Abkürzungen

SENSORTASTE(N)

➤ TASTE(N) und / oder SENSOR(EN)

1.2 Signalwörter

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

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

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

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

1.3 Sicherheitsanweisungen

⚠ GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

1. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gefährdet das Leben und die Gesundheit des Gerätebetreibers und / oder kann das Gerät beschädigen.
2. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
3. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in

- Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
4. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
 5. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
 6. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
 7. Berühren Sie den Netzanschlusstecker, den Netzschalter oder andere elektrische Komponenten **niemals** mit nassen oder feuchten Händen. STROMSCHLAGGEFAHR!

 **WARNUNG!**

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

1. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
3. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
4. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
5. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen **nur** von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
6. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Stromversorgung (entsprechende Haussicherung abschalten).

- Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst, damit diese umgehend behoben werden kann.
7. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Nehmen Sie stattdessen immer Verbindung zu Ihrem Kundendienst auf. Lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.
 8. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel. **BRANDGEFAHR!**
 9. Falls die Oberfläche des Gerätes Risse aufweisen sollte, schalten Sie es umgehend aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. **STROMSCHLAGEFAHR!**
 10. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
 11. Dieses Gerät darf nicht unter Zuhilfenahme eines externen Timers oder einer vom Gerät unabhängigen Fernbedienung betrieben werden.
 12. Schalten Sie das Gerät nach Benutzung immer wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ab.
 13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
 14. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 100 °C widersteht.
 15. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 85 °C über der Raumtemperatur des Raums, in dem das Gerät installiert ist, während des Betriebs des Gerätes widerstehen können.
 16. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
 17. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
 18. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden Schrank muss mindestens 450 mm betragen.
 19. Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
 20. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld. **BRANDGEFAHR!**

21. Lassen Sie kein Kochgeschirr, das zubereitetes Gargut mit Anteilen von Fett oder Öl enthält, unbeaufsichtigt auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Heiße Fette oder Öle können sich spontan entzünden.
22. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
23. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
24. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
25. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Gerätes. Der Dampf kann die Elektrik des Gerätes nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
26. Berühren Sie **niemals** die Kochzonen / Kochplatten solange die Restwärmeanzeige nicht erloschen ist. VERBRENNUNGSGEFAHR!
27. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Kochfeldes werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Gerätes von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
28. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
29. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Gerätes aufhalten.
30. Erlauben Sie Kindern nur dann, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen, wenn sie vorher in einer solchen Art und Weise im Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden, dass sie das Gerät sicher bedienen können und sich der Gefahren, die durch eine unsachgemäße Bedienung entstehen, unbedingt bewusst sind.
31. Achten Sie beim Auspacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung **nicht** in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. VERLETZUNGSGEFAHR! ERSTICKUNGSGEFAHR!
32. Verwenden Sie nur Herdwächter, die vom Hersteller des Kochfeldes entwickelt wurden oder in der Bedienungsanweisung als geeignet angegeben sind oder im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Herdwächter kann zu Unfällen führen!

⚠ VORSICHT!

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

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.

3. Benutzen Sie ausschließlich für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr, da Sie ansonsten das Gerät beschädigen.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Gerätes, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Stellen Sie kein überschweres Kochgeschirr auf das Kochfeld.
7. Die Belüftungsöffnungen des Gerätes oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Das Typenschild darf **niemals** unleserlich gemacht oder gar entfernt werden! **Falls das Typenschild unleserlich gemacht oder entfernt wurde, entfällt jeglicher Garantieanspruch!**

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

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

2. Installation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

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

2.2 Anforderungen vor der Installation

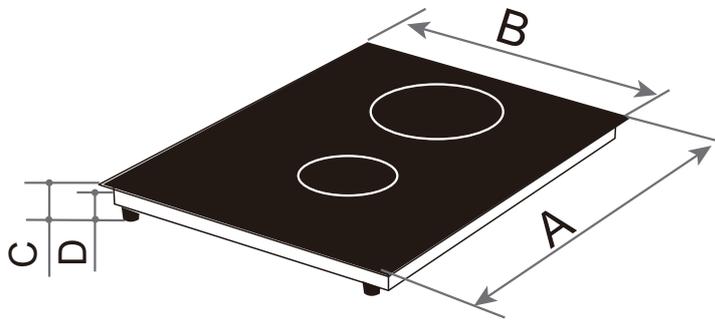
- Die Arbeitsplatte muss rechteckig und eben sein und aus hitzeresistentem Material bestehen. Es dürfen keine Bauteile die Installationsfläche beeinträchtigen.
- Die Dicke der Arbeitsplatte zur Installation des Kochfeldes **muss zwischen 40 und 50 mm** betragen.
- Die Installation muss allen Sicherheitsanforderungen und relevanten Normen und gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Verwenden Sie hitzeresistente und leicht zu reinigende Wandabschlüsse wie Keramikfliesen für die das Kochfeld umgebende Wandoberfläche.
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.
- Der Trennschutzschalter muss leicht zugänglich sein.

2.3 Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

HINWEIS! Das Kochfeld darf auf keinen Fall mit Fugendichtungsmittel (z.B. Silikon) abgedichtet werden. Kochfeld und Arbeitsplatte können beschädigt werden, wenn das Kochfeld ausgebaut werden muss.

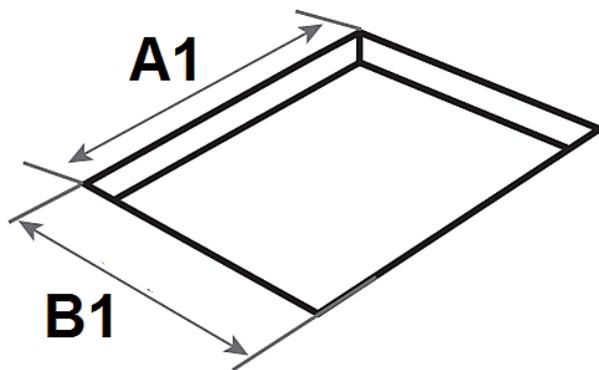
1. Bereiten Sie die Einbauöffnung entsprechend der Angaben auf den folgenden Abbildungen vor. Stellen Sie für die Installation und Benutzung einen Mindestfreiraum von **50 mm** und **200 mm** um die Öffnung herum bereit (s. Abb. unten; ERFORDERLICHER MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM).
2. Die Dicke der Arbeitsplatte **muss zwischen 40 und 50 mm** betragen. Verwenden Sie für die Arbeitsplatte ausschließlich hitzeresistentes Material, um Deformationen aufgrund der Wärmeabstrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

MAßE DES KOCHFELDES:



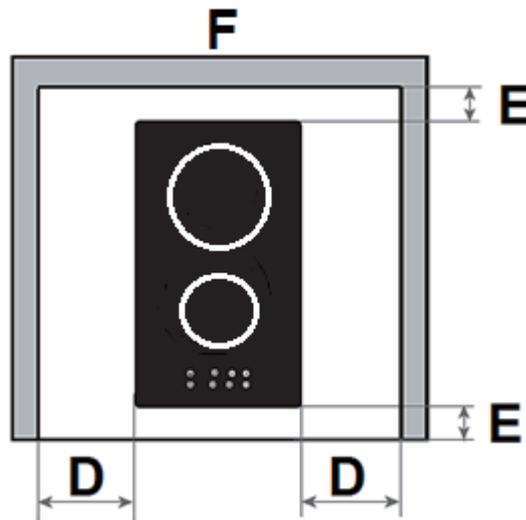
A (TIEFE)	B (BREITE)	C / D (HÖHE / EINBAUTIEFE)
520 mm	288 mm	64 mm / 58 mm

MAßE DER EINBAUÖFFNUNG:



A 1 (TIEFE)	B 1 (BREITE)
500 mm	268 mm

ERFORDERLICHER MINDESTFREIRAUM UM DIE EINBAUÖFFNUNG HERUM:



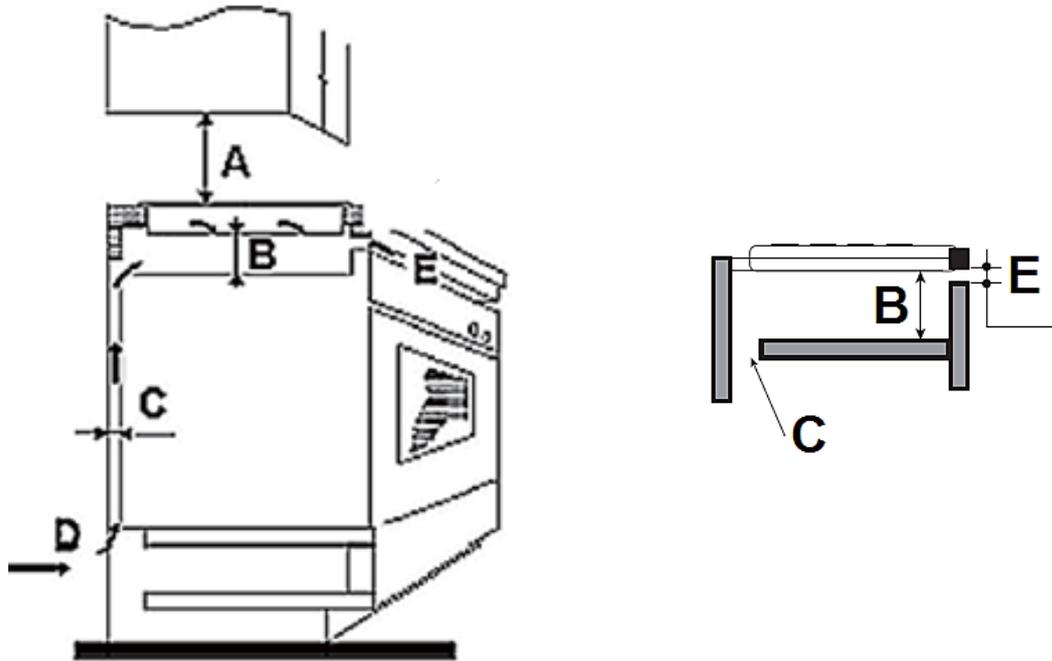
D	E	F
mind. 200 mm	mind. 50 mm	Wand

2.4 Einbau des Kochfeldes

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

- i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einem sich darüber befindenden **Schrank** muss **mindestens 450 mm** betragen.
 - i** Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochoberfläche und einer sich darüber befindenden **Dunstabzugshaube** muss **mindestens 760 mm** betragen.
 - i** Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülmaschinen und Wäschetrocknern installiert werden.
 - i** Lassen Sie das Gerät so installieren, dass eine optimale Wärmeabstrahlung zur Aufrechterhaltung der Betriebssicherheit ermöglicht wird.
 - i** Die Wand und die Einflussbereiche der Wärmeabstrahlung oberhalb der Arbeitsplatte müssen hitzeresistent sein.
 - i** Zur Vermeidung von Schäden müssen die Verbundschichten und Kleber hitzeresistent sein.
- ❖ Das Kochfeld muss unbedingt ordnungsgemäß belüftet werden. Der Lufteinlass (**D**) und Luftauslass (**E**) dürfen in keiner Weise blockiert sein (s. Abb. unten). Das Gerät muss sich immer im ordnungsgemäßen Zustand befinden.

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG:



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ / E = LUFTAUSLASS

A	B	C	D	E
Schrank ➤ mind. 450 mm Dunstabzugshaube ➤ mind. 760 mm	mind. 50 mm	mind. 30 mm	Lufteinlass	mind. 15 mm

EINBAU DES KOCHFELDES:

i Installieren Sie eine Thermalschutzsperre unterhalb der Unterseite des Gerätes, wenn Sie es über einer Schublade oder einem Schrank einbauen.

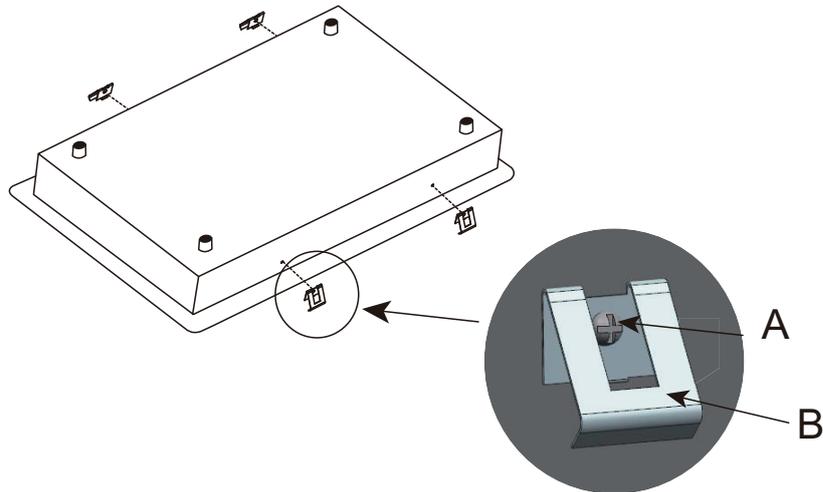
1. **Bevor** Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte einbauen, müssen Sie eventuell die selbstklebende Dichtung ordnungsgemäß an der **unteren** Kante des Kochfeldes befestigen¹.

i Die Dichtung muss ordnungsgemäß befestigt werden. Die Dichtung muss fest an der Unterkante des Kochfeldes anliegen (keine Überlappungen, keine Lücken etc.), um zu verhindern, dass später Flüssigkeit etc. in die Einbauöffnung eindringen kann.

¹ Abhängig vom Modell

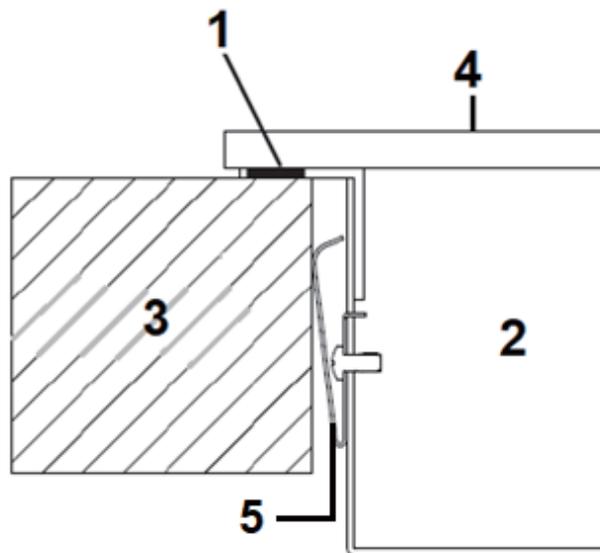
BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN:

2. Befestigen Sie die Halteklammern an den **Seiten des Kochfeldes**, indem Sie das **eine Ende** der Halteklammern in die vorgebohrten Löcher einschrauben (s. Abb. unten).



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER

3. Setzen Sie das Kochfeld in die Einbauöffnung ein und drücken Sie es vorsichtig nach unten, bis das Kochfeld und die Dichtung fest auf der Arbeitsplatte aufliegen (s. Abb. unten).



1	DICHTUNG
2	KOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	OBERSEITE DES KOCHFELDES
5	HALTEKLAMMER

2.5 Elektrischer Anschluss

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

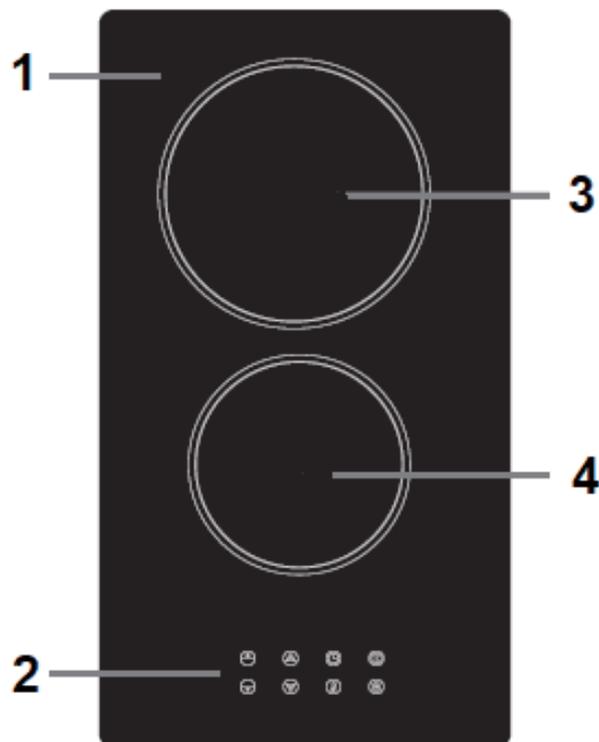
1. Verwenden Sie zum Anschluss des Gerätes **ausschließlich** einen Schuko-Stecker und eine ordnungsgemäß geerdete Sicherheits-Netzanschlussdose.
2. Ihr Hausstromnetz muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes geeignet sein.
3. Die Stromspannung muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
4. Das Netzanschlusskabel muss den auf dem Typenschild angegebenen Werten widerstehen können.
5. Verwenden Sie zum Anschluss keine Adapter, Spannungsminderer oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu einer Überhitzung führen können. BRANDGEFAHR!
6. Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 70 °C nicht übersteigt.
7. Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335). Die Stromversorgung des Gerätes muss über einen 16 A Sicherungsautomaten erfolgen. Fragen Sie im Zweifelsfall die örtlichen Baubehörde um Rat und informieren Sie sich über die entsprechenden Rechtsvorschriften.
8. Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
9. Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

3. Bedienung

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

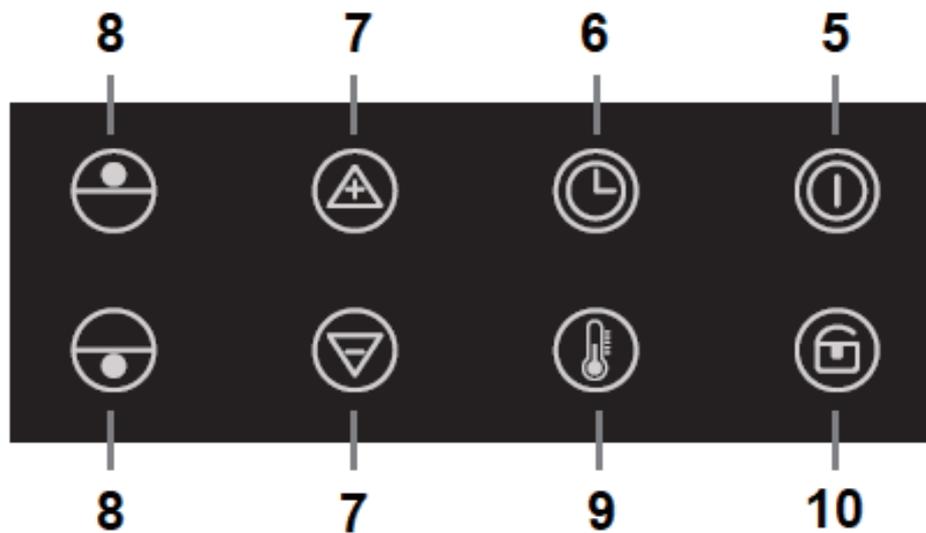
3.1 Kochfeld, Kochzonen und Bedienfeld

3.1.1 Kochfeld und Kochzonen



1	GLASKERAMIKPLATTE
2	BEDIENFELD (s. unten)
3	KOCHZONE / Ø 180 mm / max. 1800 W
4	KOCHZONE / Ø 145 mm / max. 1200 W

3.1.2 Bedienfeld



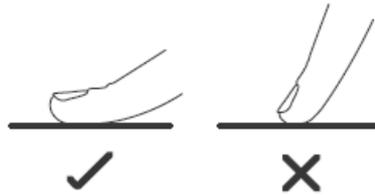
5	Sensortaste « EIN / AUS ».
6	TIMER
7	<u>Sensortasten « + / - »:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ zur Auswahl der LEISTUNGSSTUFEN der Kochzonen (P 1 - P 9). ➤ zur Auswahl der TEMPERATUREN der Kochzonen (0 °C - 600 °C). ➤ zur Einstellung des TIMERS.
8	Sensortasten zur AUSWAHL DER KOCHZONEN.
9	Sensortaste « TEMPERATURMODUS »: ➤ zur Aktivierung des Temperaturmodus des Kochfeldes.
10	TASTENSPERRE

3.2 Bedienung der Sensoren

- Die Sensortasten reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen Druck ausüben brauchen.
- Berühren Sie die Sensoren mit der Unterseite des oberen Fingerglieds, nicht aber mit der Fingerspitze (siehe Abbildung unten).
- Sie hören nach jeder erfolgreichen Eingabe ein akustisches Signal² (Piepen).

² Ausstattung abhängig vom Modell

- Halten Sie den Kontrollbereich immer sauber und trocken. Lassen Sie keine Gegenstände wie Kochutensilien oder Lappen den Kontrollbereich abdecken. Schon ein dünner Film aus Wasser kann die Benutzung der Sensortasten schwierig machen.



3.3 Vor der ersten Benutzung

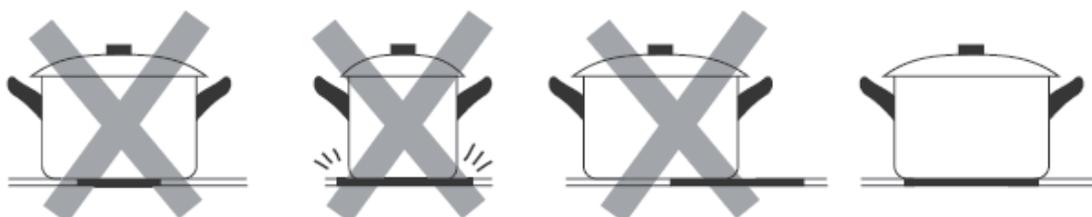
- Reinigen Sie die Oberfläche des Gerätes (siehe Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

3.4 Geeignetes Kochgeschirr

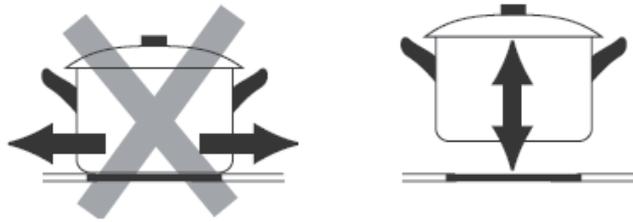
- i** Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das einen für Glaskeramik geeigneten Boden aufweist.
- i** Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen Mindestdurchmesser entsprechend der verwendeten Kochzone aufweisen.
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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



3.5 Einen Kochvorgang beginnen

- ❖ Ihr Kochfeld verfügt über **zwei** Heizmodi: einen LEISTUNGSSTUFENMODUS und einen TEMPERATURMODUS.
- ❖ Sie können die Leistungsstufe **oder** die Temperatur der Kochzonen individuell einstellen.
- i** Sie können wählen, ob Sie den LEISTUNGSSTUFENMODUS **ODER** den TEMPERATURMODUS des Kochfeldes zum Kochen verwenden.
- i** Stellen Sie das **Gerät immer** entsprechend Ihrer jeweiligen Kochanforderungen ein.

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

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

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

3.5.1 Leistungsstufenmodus (P 1 - P 9)

- ❖ Ist der LEISTUNGSSTUFENMODUS des Kochfeldes aktiviert, können Sie für die gewünschte Kochzone eine **Leistungsstufe** einstellen. Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen (**P 1 - P 9**) ausgestattet.

- i** Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen « **P 0** ». Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.
- i** Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

VERWENDUNG DES LEISTUNGSSTUFENMODUS:

1. Berühren Sie den « EIN / AUS » Sensor, um das Kochfeld einzuschalten.	
2. Das Display zeigt « P 0 ».	P 0
3. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die GEWÜNSCHTE KOCHZONE. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
4. Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die AUSWAHL DER KOCHZONE.	
<p>5. Stellen Sie die Leistungsstärke mit den + und - Sensoren ein.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Jede Kochzone ist mit 9 Leistungsstufen ausgestattet (P 1 - P 9). ➤ Berühren Sie + oder - <u>einmal</u>, wird die Leistungsstufe um 1 erhöht / vermindert. ➤ Berühren und <u>halten</u> Sie + oder -, wird die Leistungsstufe im <u>Schnelllauf</u> um 1 erhöht / vermindert. 	 P 1 - P 9
6. Wenn Sie innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie beginnen nun wieder mit Schritt 1.	
7. Sie können die Einstellung der Leistungsstufe während des Kochens jederzeit ändern.	

- i** Wenn « **P 0** » auf dem Display angezeigt wird, können Sie den « **-** » Sensor einmal berühren, um direkt zu der Leistungsstufeneinstellung « **P 9** » zu gelangen.

3.5.2 Temperaturmodus (0 °C - 600 °C)

- ❖ Ist der TEMPERATURMODUS aktiviert, können Sie für die Kochzonen des Kochfeldes eine **Temperatur** einstellen. Für jede Kochzone ist eine Temperatur von **0 °C - 600 °C** einstellbar.
- i** Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, ertönt das akustische Signal einmal; alle Anzeigen zeigen « **P 0** ». Daran erkennen Sie, dass sich das Gerät nun im Stand-by-Modus befindet.
- i** Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

VERWENDUNG DES TEMPERATURMODUS:	
1. Berühren Sie den « EIN / AUS » Sensor, um das Kochfeld einzuschalten.	
2. Das Display zeigt « P 0 ».	P 0
3. Berühren und halten Sie die Sensortaste « TEMPERATURMODUS » für ca. 2 Sekunden , um den Temperaturmodus des Kochfeldes zu aktivieren.	
4. Die Temperatur der aktuell gewählten Kochzone wird mit 0 °C angezeigt.	0 °C
5. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die GEWÜNSCHTE KOCHZONE. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
6. Wählen Sie eine Kochzone mit der entsprechenden Sensortaste für die AUSWAHL DER KOCHZONE.	
7. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den + und - Sensoren ein. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Der einstellbare Temperaturbereich beträgt 0 °C bis 600 °C. ➤ Berühren Sie + oder - <u>einmal</u>, wird die Temperatur um 10 °C erhöht / vermindert. ➤ Berühren und <u>halten</u> Sie + oder -, wird die Temperatur im <u>Schnelllauf</u> um 10 °C erhöht / vermindert. 	 0 °C - 600 °C

8. Wenn Sie innerhalb **1 Minute** keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie beginnen nun wieder mit Schritt 1.

9. Sie können die Einstellung der Temperatur während des Kochens **jederzeit** ändern.

i Wenn « **0 °C** » auf dem Display angezeigt wird, können Sie den « - » Sensor einmal berühren, um direkt zu der Temperatureinstellung « **600 °C** » zu gelangen.

TEMPERATURMODUS DEAKTIVIEREN:

1. Der TEMPERATURMODUS muss aktiviert sein.	0 °C - 600 °C
2. Berühren und halten Sie die Sensortaste « TEMPERATURMODUS » für ca. 2 Sekunden , um den Temperaturmodus zu deaktivieren .	
3. Alle Kochzonen schalten sich ab und auf dem Display wird « P 0 » angezeigt.	P 0

4. Das Kochfeld befindet sich wieder im LEISTUNGSSTUFENMODUS.

3.5.3 Überprüfung der aktuellen Temperaturen der Kochzonen

❖ Berühren Sie kurz die Sensortaste « TEMPERATURMODUS »: Die **aktuellen** Temperaturen beider Kochzonen werden für ca. 5 Sekunden auf dem Display angezeigt. Nachdem die 5 Sekunden abgelaufen sind, zeigt das Display wieder die **eingestellten** Leistungsstufen oder Temperaturen der Kochzonen an.

3.6 Nach Beendigung eines Kochvorgangs

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

ABSCHALTEN EINER KOCHZONE (NUR EINE KOCHZONE IST IN BETRIEB)

1. Berühren Sie den « EIN / AUS » Sensor. Damit schalten Sie die Kochzone und das gesamte Gerät gleichzeitig aus.	
2. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « H » oder « hot » ³ zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Das « H » bzw. « hot » erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.	<p><i>hot</i> </p> <p><i>hot</i> </p>
3. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

ABSCHALTEN EINER KOCHZONE (BEIDE KOCHZONEN SIND IN BETRIEB)

1. Berühren Sie in der AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, die Sie abschalten wollen.	
2. Schalten Sie nun die <u>ENTSPRECHENDE</u> KOCHZONE aus, indem Sie sie mit dem « - » Sensor auf « P 0 » oder « 0 °C » stellen; abhängig davon, ob der LEISTUNGSTUFENMODUS oder der TEMPERATURMODUS des Kochfeldes aktiviert ist.	
3. Überprüfen Sie, ob die Anzeige « P 0 » bzw. « 0 °C » und dann « H » oder « hot » ⁴ anzeigt.	<p>P 0 bzw. 0 °C</p> <p><i>hot</i></p>
4. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « H » oder « hot » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Das « H » bzw. « hot » erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.	<p><i>hot</i> </p> <p><i>hot</i> </p>

³ Abhängig vom Modell

⁴ Abhängig vom Modell

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

GLEICHZEITIGES ABSCHALTEN <u>BEIDER</u> KOCHZONEN (<u>BEIDE</u> KOCHZONEN SIND IN BETRIEB)	
1. Berühren Sie den « EIN / AUS » Sensor. Damit schalten Sie beide Kochzonen und das gesamte Gerät gleichzeitig aus.	
ODER	
1. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie beide Kochzonen mit dem « - » Sensor auf « P 0 » oder « 0 °C » stellen; abhängig davon, ob der LEISTUNGSSTUFENMODUS oder der TEMPERATURMODUS aktiviert ist.	
2. Wenn Sie dann innerhalb 1 Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Gerät automatisch ab.	
3. Eventuell müssen Sie das Gerät zusätzlich mit dem « EIN / AUS » Sensor abschalten ⁵ .	
4. Hüten Sie sich vor der heißen Oberfläche der Kochzone! Ein « H » oder « hot » zeigt an, welche Kochzonen noch heiß sind. Das « H » bzw. « hot » erlischt, sobald die entsprechende Kochzone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.	<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; margin-bottom: 10px;"> hot  </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> hot  </div> </div>
5. Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.	

3.7 Tastensperre

- ❖ Das Kochfeld ist mit einer TASTENSPERRE ausgestattet.
- ❖ Sie können die Sensortasten sperren, um diese gegen unbeabsichtigte Benutzung als auch gegen die Benutzung durch Kinder zu sichern.
- ❖ **KINDERSICHERUNG:** Wenn Sie die Tasten vor dem Abschalten des Gerätes sperren, sind die Tasten auch nach einem erneuten Anschalten gesperrt.⁶

⁵ Abhängig vom Modell

⁶ Abhängig vom Modell

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

SPERREN DER SENSORTASTEN:	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren Sie den Sensor der TASTENSPERRE.	
3. Auf dem Display wird « Loc » angezeigt.	Loc

4. **Alle** Tasten außer dem « EIN / AUS » Sensor sind gesperrt.

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN:	
1. Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist.	
2. Berühren Sie wieder den Sensor der TASTENSPERRE.	
3. Die Anzeige « Loc » auf dem Display erlischt.	

4. Alle Tasten sind wieder freigegeben.

5. Sie können das Gerät nun wie gewohnt benutzen.

3.8 Benutzung des Timers

- ❖ Ihr Kochfeld ist mit einem TIMER ausgestattet.
- ❖ Der TIMER schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeit die entsprechende Kochzone automatisch ab.
- Die **maximal wählbare Zeitspanne** ist abhängig von der eingestellten Leistungsstufe bzw. der eingestellten Temperatur (s. Kapitel 3.8.1 MAX. WÄHLBARE ZEITSPANNE DES TIMERS IM LEISTUNGSSTUFENMODUS und Kapitel 3.8.2 MAX. WÄHLBARE ZEITSPANNE DES TIMERS IM TEMPERATURMODUS).

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER / BEIDER KOCHZONE(N):

1. Berühren Sie den « EIN / AUS » Sensor, um das Kochfeld einzuschalten.	
2. Berühren Sie mittels AUSWAHL DER KOCHZONEN den Sensor der Kochzone, für die Sie den TIMER einstellen möchten.	 oder 
3. Stellen Sie die Leistungsstärke oder die Temperatur der Kochzone mit den + und - Sensoren ein; abhängig davon, ob der LEISTUNGSSTUFENMODUS oder der TEMPERATURMODUS aktiviert ist (siehe auch Kapitel 3.5.1 LEISTUNGSSTUFENMODUS (P 1 - P 9) und Kapitel 3.5.2 TEMPERATURMODUS (0 °C - 600 °C).	 P 1 - P 9 ODER 0 °C - 600 °C
4. Berühren Sie den Sensor des TIMERS.	
5. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und - Sensoren ein. ➤ Berühren Sie + oder - <u>einmal</u> , wird der Wert um 1 Minute erhöht / vermindert. ➤ Berühren und <u>halten</u> Sie + oder -, wird der Wert im <u>Schnelllauf</u> um 1 Minute erhöht / vermindert ⁷ .	
6. Nach dem Einstellen der Zeit beginnt der Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an ⁸ .	
7. Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone schaltet sich automatisch ab.	
8. Wiederholen Sie die Schritte 2 - 5, um den TIMER für die andere Kochzone einzustellen.	

⚠ WARNUNG! Falls der Timer **nur für eine Kochzone** eingestellt wird, bleibt die andere Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit in Betrieb.

⁷ Abhängig vom Modell

⁸ Abhängig vom Modell

DEAKTIVIEREN DES TIMERS⁹:

1. Berühren Sie den « - » SENSOR, um die noch verbleibende Zeit auf « 0 » zurückzustellen.



2. Wenn das Display « 00 » anzeigt, ist der TIMER deaktiviert.

3.8.1 Max. wählbare Zeitspannen des Timers im Leistungsstufenmodus

EINGESTELLTE LEISTUNGSSTUFE	MAX. WÄHLBARE ZEITSPANNE DES TIMERS IN STUNDEN
1	6 h
2	6 h
3	5 h
4	5 h
5	4 h
6	1,5 h
7	1,5 h
8	1,5 h
9	1,5 h

3.8.2 Max. wählbare Zeitspannen des Timers im Temperaturmodus

EINGESTELLTE TEMPERATUR IN °C	MAX. WÄHLBARE ZEITSPANNE DES TIMERS IN STUNDEN
50 - 100 °C	6 h
110 - 200 °C	5 h
210 - 300 °C	4 h
310 - 600 °C	1,5 h

3.9 Warnung vor Restwärme

- ❖ Wenn das Gerät einige Zeit in Betrieb war, strahlen die verwendeten Kochzonen auch nach dem Abschalten Restwärme aus. Zur Warnung erscheint « hot » oder der Buchstabe « H »¹⁰.

⁹ Abhängig vom Modell

¹⁰ Abhängig vom Modell

3.10 Automatische Abschaltung

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

Die voreingestellten **automatischen Abschaltzeiten** finden Sie in den folgenden Tabellen:

EINGESTELLTE LEISTUNGSSTÄRKE	AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG IN STUNDEN
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

EINGESTELLTE TEMPERATUR IN °C	AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG IN STUNDEN
50 - 100 °C	6
110 - 200 °C	5
210 - 300 °C	4
310 - 600 °C	1,5

4. Umweltschutz

ENERGIE SPAREN:

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Kochgeschirr mit einem dicken und geraden Boden kann bis zu einem Drittel an Energie sparen. Decken Sie ihr Kochgeschirr ab, wenn möglich; andernfalls verbrauchen Sie das 4-fache an Energie.
- ❖ Der Durchmesser des Kochgeschirrs sollte nicht kleiner als der Durchmesser des verwendeten Kochrings sein.
- ❖ Sorgen Sie dafür, dass die Kochzone und der Boden des Kochgeschirrs sauber sind.

- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Decken Sie ihr Kochgeschirr nicht zu oft auf (ein "beobachteter" Topfinhalt wird niemals zu kochen beginnen).
- ❖ Stellen Sie die Leistungsstärke niedriger, wenn ein Topf seine Kochtemperatur erreicht hat.
- ❖ Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Kochhitze zurückgehalten wird.
- ❖ Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeiten oder Fett, um die Kochzeit zu verringern.
- ❖ Beginnen Sie den Kochvorgang auf einer hohen Leistungsstärke. Reduzieren Sie dann die Leistungsstärke, wenn das zu kochende Lebensmittel erhitzt ist.
- ❖ Schalten Sie die Kochzonen bei langen Garzeiten 5 – 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab. Damit sparen Sie bis zu 20% an Energie.
- ❖ Sie können die Restwärme der Kochzonen als Energiesparfunktion nutzen, indem Sie weitere Kochvorgänge auf Kochzonen beginnen, die noch heiß / warm sind.
- ❖ Installieren Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

5. Hinweise für das Kochen und Braten

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

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

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

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

5.1 Tipps für das Kochen und Braten

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REIS KOCHEN:

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

STEAKS ANBRATEN

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

ANSCHWENKEN:

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

5.2 Leistungsstärken und Temperaturen

- i** Die in der folgenden Tabelle angegebenen Werte (Temperatur / Leistung / etc.) sind ausschließlich Richtlinien. Sie sind abhängig von dem verwendeten Kochgeschirr sowie der Qualität, Temperatur und Konsistenz der Lebensmittel und können entsprechend variieren.
- i** Die folgende Tabelle erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
- i** Der Hersteller übernimmt keine Garantie bzw. Haftung für die Richtigkeit und Vollständigkeit der folgenden Tabelle.

LEISTUNGS- STÄRKEN	TEMPERATUREN	EIGNUNG (BEISPIELE):
Leistungsstärken 1 - 2	ca. 50 - 100 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sanftes Aufwärmen kleiner Mengen an Lebensmitteln. ➤ Schmelzen von Schokolade, Butter etc. ➤ Lebensmittel, die schnell anbrennen. ➤ Schonendes Köcheln. ➤ Langsames Aufwärmen.
Leistungsstärken 3 - 4	ca. 110 - 200 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nachwärmen. ➤ Schnelles Köcheln. ➤ Reis kochen.
Leistungsstärke 5	ca. 210 - 300 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pfannkuchen etc.
Leistungsstärken 6 - 9	ca. 310 - 600 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sautieren. ➤ Nudeln kochen. ➤ Anschwenken. ➤ Anbraten. ➤ Suppe zum Kochen bringen. ➤ Wasser kochen.

6. Reinigung und Pflege

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

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

REINIGUNGSMITTEL:

- Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- Benutzen Sie **keine** organischen Reinigungsmittel! ¹¹
- Benutzen Sie **keine** ätherischen Öle!
- Benutzen Sie **niemals** Lösungsmittel!

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

REINIGUNG DES KOCHFELDES:

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie Verunreinigungen wie Kochgutrückstände von der Glasoberfläche. Benutzen Sie dazu ein weiches Tuch.
- Scheuern Sie die Glaskeramik nicht.
- Benutzen Sie zur Reinigung heißes Wasser und einen Spezielschwamm für die Reinigung von Glaskeramik. Verwenden Sie an den verunreinigten Stellen ein spezielles Produkt zur Reinigung von Glaskeramik (erhältlich im Supermarkt) und wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch trocken.
- Benutzen Sie einen Schaber, der für die Verwendung auf Glaskeramik geeignet ist, zur Entfernung möglicher Rückstände. Ein entsprechendes Produkt aus Silikon ist zum Schutz der Glaskeramik am geeignetsten.

¹¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

ART DER VERUNREINIGUNG

VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! ➤ Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. ➤ Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
<p>❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen!</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30⁰-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. ➤ Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

VERUNREINIGUNGEN AUF DEN SENSORTASTEN.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Nehmen Sie die Verunreinigung auf. 3. Wischen Sie die Sensortasten mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den gesamten Bereich mit Küchenpapier trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein. 	<p>Das Gerät kann piepen und sich abschalten. Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet. Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.</p>
--	---

7. Problembehandlung

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

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
 2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
 3. Kontaktieren Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.
- Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, kontaktieren.

FEHLER

MÖGLICHE URSACHE

MAßNAHMEN

DAS GERÄT KANN NICHT EINGESCHALTET WERDEN.

<p>➤ Eine Unterbrechung der Stromzufuhr.</p>	<p>➤ Kontrollieren Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Kontrollieren Sie Ihren Haushalts-Sicherungskasten. Liegt ein Stromausfall in Ihrem Wohngebiet vor?</p>
--	--

DIE SENSORTASTEN REAGIEREN NICHT.	
➤ Die Sensortasten sind gesperrt.	➤ Entsperren Sie die Sensortasten.
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten.	➤ Trocknen Sie die Sensortasten.
➤ Sie haben zum Benutzen die Fingerspitze benutzt.	➤ Benutzen Sie die Fingerkuppe.
DIE GLASKERAMIK IST VERKRATZT.	
➤ Sie haben ungeeignetes Kochgeschirr mit rauen und scharfen Kanten verwendet.	➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignetes Kochgeschirr.
➤ Sie haben ungeeignete Reinigungsmittel wie z.B. Scheuermittel verwendet.	➤ Verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Reinigungsmittel.
EINIGE PFANNEN / TÖPFE ERZEUGEN KRACKENDE ODER KLICKENDE GERÄUSCHE.	
➤ Diese können durch die Herstellungsart Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen).	➤ Das ist bei solchem Kochgeschirr normal und weist nicht auf einen Fehler hin.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator ¹² schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EIN FEHLERCODE ANGEZEIGT¹³ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie den Fehlercode auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie das Geschäft, indem Sie das Gerät erworben haben.

¹² Ausstattung abhängig vom Modell

¹³ Ausstattung abhängig vom Modell

- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, setzen Sie sich mit dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben, in Verbindung.

8. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*	
Gerätetyp	Glaskeramik - Doppelkochfeld
Bedienfeld	Sensor Touch Control
Material	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	2
Durchmesser Kochzonen	1*145 mm / 1*180 mm
Leistung Kochzonen 145 mm / 180 mm	1*1200 W / 1*1800 W
Maximale Leistung	3000 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Timer / einstellbare Zeit	✓ / abhängig von den gewählten Einstellungen
Kabellänge	150 cm
Heizstufen	9 pro Kochzone
Schukostecker	✓
Abmessungen Aussägung B*T in cm	26,80*50,00
Einbautiefe in cm	5,80
Maße Kochfeld H*B*T in cm	6,40*28,80*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	4,50 / 5,30

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

* | Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014

9. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen­tüten, Polystyren­stücke) nicht in die Reichweite von Kindern und Tieren gelangen. ERSTICKUNGSGEFAHR!
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungs­stelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen.
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt, bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.
7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

10. Garantiebedingungen

für Elektro-Großgeräte der PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der PKM-Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;
7. Schäden, die außerhalb des Gerätes durch ein PKM-Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf.

Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in Deutschland, Österreich, Belgien, Luxemburg und in den Niederlanden gekaufte und verwendete Geräte.

PKM

August 2014

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances. Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information.....	44
1.1 Abbreviations.....	45
1.2 Signal words.....	45
1.3 Safety instructions.....	45
2. Installation.....	49
2.1 Unpacking and positioning.....	50
2.2 Pre-installation requirements.....	50
2.3 Selection of installation equipment / Dimensions.....	51
2.4 Installation of the hob.....	52
2.5 Electrical connection.....	55
3. Operation.....	56
3.1 Hob, cooking zones and operating panel.....	56
3.1.1 Hob and cooking zones.....	56
3.1.2 Operating panel.....	57
3.2 Use of the touch control.....	57
3.3 Before initial use.....	58
3.4 Suitable cookware.....	58
3.5 How to start cooking.....	59
3.5.1 Power level mode (P 1 - P 9).....	59
3.5.2 Temperature mode (0 °C - 600 °C).....	60
3.5.3 How to check the current temperatures of the cooking zones.....	62
3.6 How to stop cooking.....	62
3.7 How to use the key lock.....	64
3.8 How to use the timer.....	65
3.8.1 Timer: max. settable period of time in the power level mode.....	67

3.8.2 Timer: max. settable period of time in the temperature mode.....	67
3.9 Residual heat warning.....	67
3.10 Automatic switch-off.....	67
4. Environmental protection	68
5. Cooking guidelines	69
5.1 Tips for cooking and frying.....	69
5.2 Power levels and temperatures.....	70
6. Cleaning and maintenance	71
7. Trouble shooting	73
8. Technical data.....	75
9. Waste management.....	76
10. Guarantee conditions	77
11. Technische Zeichnung / Technical drawing	78



Do not dispose of this appliance together with your domestic waste. The appliance must be disposed of at a collecting centre for recyclable electric and electronic appliances. Do not remove the symbol from the appliance.

- i** The figures in this instruction manual may differ in some details from the current design of your appliance. Nevertheless, follow the instructions in such a case.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer.
- i** Please dispose of the packing with respect to your current local and municipal regulations.
- i** The appliance you have purchased may be an enhanced version of the unit this manual was printed for. Nevertheless, the functions and operating conditions are identical. This manual is therefore still valid. Technical modifications as well as misprints shall remain reserved.

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

- ★ The products, which are described in this instruction manual, comply with the harmonized regulations.
- ★ The relevant documents can be requested from the final retailer by the competent authorities.

1. Safety information

READ THE SAFETY INFORMATION AND SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE YOU OPERATE THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety information and safety instructions, you will endanger your health and life.

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly-made connections must be done by an authorized professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for cooking in a private household only.
- i** The appliance is intended for indoor-use only.
- i** The appliance is not intended to be operated for commercial purposes, during camping and in public transport.
- i** Operate the appliance in accordance with its intended use only.
- i** Do not allow anybody who is not familiar with this instruction manual to operate the appliance.
- i** This appliance may be operated by **children** aged from 8 years and above as well as by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning the safe use of the appliance and do comprehend the hazards involved. **Children** must not play with the appliance. Cleaning and **user-maintenance** must not be carried out by **children** unless they are supervised.

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

1.1 Abbreviations

SENSOR BUTTON(S)

➤ SENSOR(S)

1.2 Signal words

⚠ DANGER! indicates a hazardous situation which, if ignored, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING! indicates a hazardous situation which, if ignored, could result in death or serious injury.

⚠ CAUTION! indicates a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

1.3 Safety instructions

⚠ DANGER!

To reduce the risk of electrocution:

1. Non-compliance of the orders of this instruction manual will endanger the life and health of the operator and / or can result in damages to the appliance.
2. The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your energy supplier.
3. All electrical work must be carried out by a qualified professional. Do not modify the energy supply. The connection must be carried out in accordance with the current local and legal regulations
4. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
5. Never try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. If the appliance does not operate properly, please contact the shop you purchased the appliance at. Original spare parts should be used only.
6. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.
7. **Never** touch the power plug, the power switch or other electrical components with wet or damp hands. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

 **WARNING!**

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

1. Operate the appliance with 220 -240 V AC / 50 Hz only.
2. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
3. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating label. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
4. The appliance must always be grounded and protected corresponding to the requirements of your local energy supplier. The main current circuit must be equipped with a safety shut-down device.
5. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
6. In case of an event caused by a technical malfunction, disconnect the appliance from the mains. Report the malfunction to your service centre so it can be repaired.
7. Do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by unauthorized persons can cause serious damage. Always contact the nearest service centre. Only original spare-parts should be used for repairs.
8. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
9. If any cracks occur on the glass-ceramic, switch off the appliance and disconnect it from the mains. **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**
10. Do not carry out any modifications to your appliance.
11. The appliance is not allowed to be operated with an external timer or a separate remote-control-system.
12. After use, always switch off the appliance as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
13. The room the appliance is installed in must be dry and well-ventilated. When the appliance is installed, an easy access to all control elements is required.
14. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 100 °C.
15. Adjacent furniture or housing and all materials used for installation must be able to resist a temperature of min. 85 °C above the ambient temperature of the room the appliance is installed in during operation.
16. Do not install the appliance in rooms or at areas which contain flammable substances as petrol, gas or paint. This warning also refers to the vapour these substances release.

17. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
18. The safety distance between the hob and a wall **cupboard** above should be **at least 450 mm**.
19. The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be **at least 760 mm**.
20. Do not store any objects on the hob. RISK OF FIRE!
21. Do not leave cookware with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
22. Unattended cooking with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
23. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. RISK OF FIRE!
24. Household equipment and connection leads must not touch the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
25. Never use a steam cleaner to clean the appliance. The steam will cause serious damage to the electric components of the appliance. RISK OF ELECTRICAL SHOCK!
26. **Never** touch the cooking zones while the residual heat indicator is still on. RISK OF BURNS!
27. The accessible parts of the appliance become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
28. Children must not play with the appliance.
29. Always supervise children when they are near the appliance.
30. Only allow children to use the appliance without supervision, when adequate instructions have been given before so that the child is able to use the appliance in a safe way and understands the risks of improper use.
31. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. RISK OF INJURY! CHOKING HAZARD!
32. Only use hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

CAUTION!

1. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the appliance. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
2. Do not switch on the hob before you have put a cookware on it.
3. After use, always switch off the cooking zones.
4. The hob should be clean at every time. Soiled cooking zones do not transfer the heat correctly.
5. Protect the hob against corrosion.
6. Switch off soiled cooking zones.
7. Switch off the complete hob if any damage or malfunction occurs.
8. Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on an operating cooking zone; hot fat can spontaneously catch fire.
9. Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.
10. The blades of scrapers for cleaning an induction hob are very sharp. Do not cut yourself, especially when you have removed the safety cover of the scraper.
11. Metal-made items such as knives, forks, spoons and pan lids **should not be put on the appliance**, because they may become hot.
12. This appliance complies with the current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not negate the fact that the surfaces of **the appliance will become hot** while operating and **will retain and emit heat even if it has stopped operating**.

NOTICE!

1. When you move the appliance, hold it at its base and lift it carefully. Keep the appliance in an upright position.
2. Do not put any heavy items on the hob.
3. Only use cookware which is suitable to be used on ceramic glass; otherwise you will damage the appliance.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of its components in case you have to repack and transport it at a later point of time.
5. Do not operate the appliance unless all components are installed properly.
6. Do not put heavy cookware on the hob.

7. The air vents of the appliance or its built-in structure (if the appliance is suitable for being built-in) must be completely open, unblocked and free of any kind of dirt.
8. The rating plate **must not** be removed or made illegible, **otherwise all terms of the warranty become invalid!**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation

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

⚠ DANGER! The hob must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself.

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Unpacking and positioning

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

2.2 Pre-installation requirements

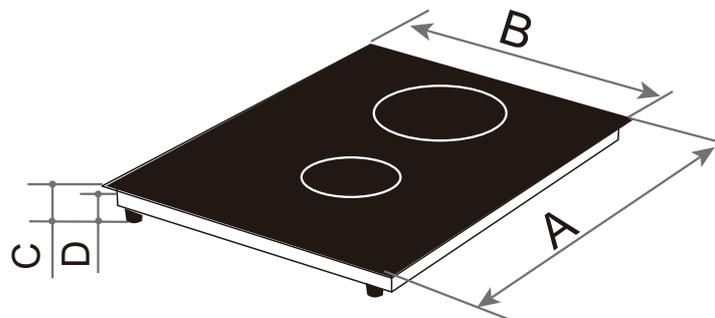
- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- To install the hob, the thickness of the worktop **must be between 40 and 50 mm**.
- The installation must meet the safety requirements as well as the legal rules and regulations.
- The wall sat the hob should be covered with heat-resistant material, e.g. ceramic tiles.
- The power cable must not come into contact with cabinet doors or drawers.
- The appliance must be supplied with an adequate flow of fresh air from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must be equipped with a cooling system.
- Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.
- The circuit breaker must be easily accessible.

2.3 Selection of installation equipment / Dimensions

NOTICE! Never seal the hob using a sealant (e.g. silicon). Appliance and worktop can be damaged when dismantling the appliance.

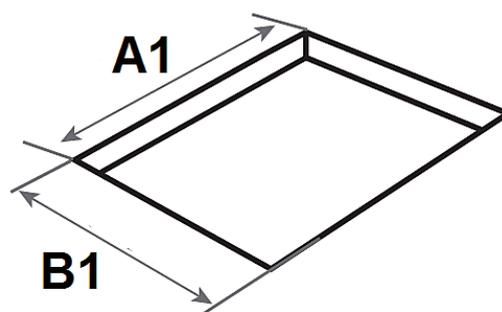
1. Provide an installation opening relevant to the dimensions on the following drawings. For installation and use, a minimum of **50 mm and 200 mm** space shall be preserved around the installation opening. (s. fig. below; MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING).
2. The thickness of the worktop **must be between 40 mm and 50 mm**. Choose heat-resistant materials for the work top only to avoid any deformation caused by the heat-radiation of the appliance.

DIMENSIONS OF THE HOB:



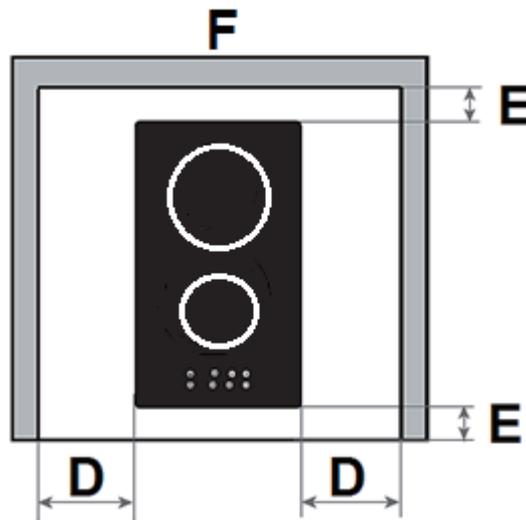
A (DEPTH)	B (WIDTH)	C / D (HEIGHT / INSTALLATION DEPTH)
520 mm	288 mm	64 mm / 58 mm

DIMENSIONS OF THE INSTALLATION OPENING:



A 1 (DEPTH)	B 1 (WIDTH)
500 mm	268 mm

MINIMUM CLEAR SPACE REQUIRED AROUND THE INSTALLATION OPENING:



D	E	F
min. 200 mm	min. 50 mm	Wall

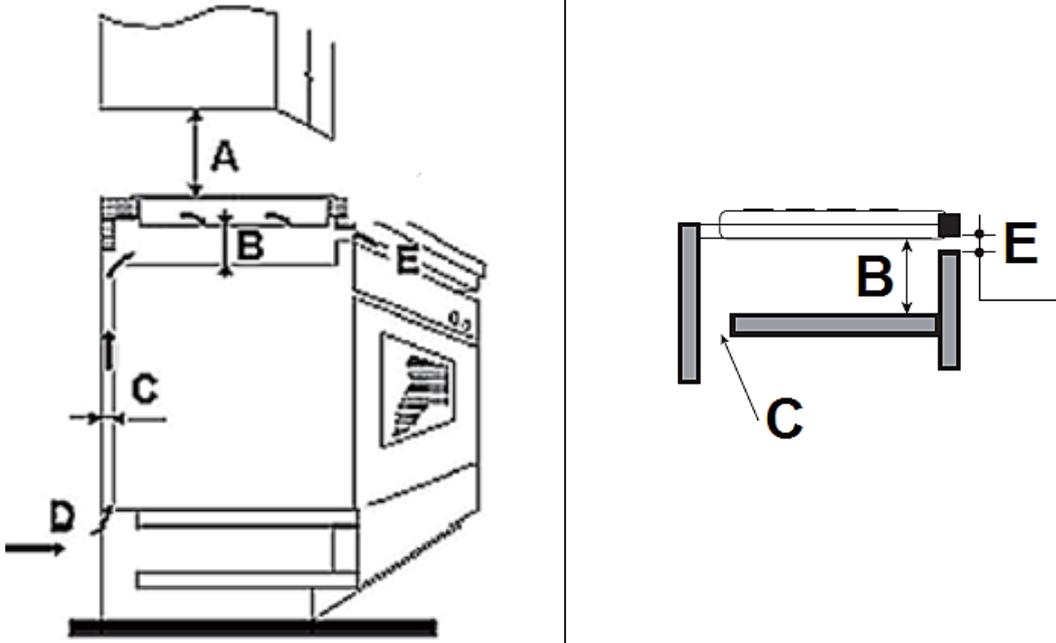
2.4 Installation of the hob

⚠ DANGER! The hob must be installed by a qualified professional only. Do not carry out the installation yourself.

- i** The safety distance between the hob and a **wall cupboard** above should be at least **450 mm**.
- i** The safety distance between the hob and an **extractor hood** above should be at least **760 mm**.
- i** Do not install the appliance above cooling equipment, dish washers or laundry dryers.
- i** When installing the appliance ensure optimal heat radiation to maintain the operating safety.
- i** The wall and the reach of the heat radiation above the worktop must be made of heat-resistant materials.

- i** To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must resist heat.
- ❖ The hob must be ventilated properly. The air inlet (**D**) and outlet (**E**) must never be blocked or covered (s. fig. below). Always keep the appliance in proper condition.

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION:



C = VENTILATION SLOT / E = AIR OUTLET

A	B	C	D	E
WALL CUPBOARD				
➤ min. 450 mm	min. 50 mm	min. 30 mm	Air inlet	min. 15 mm
Extractor hood				
➤ min. 760 mm				

INSTALLATION OF THE HOB:

- i** Install a thermal protection below the bottom of the appliance when installing it above a drawer or a cupboard.

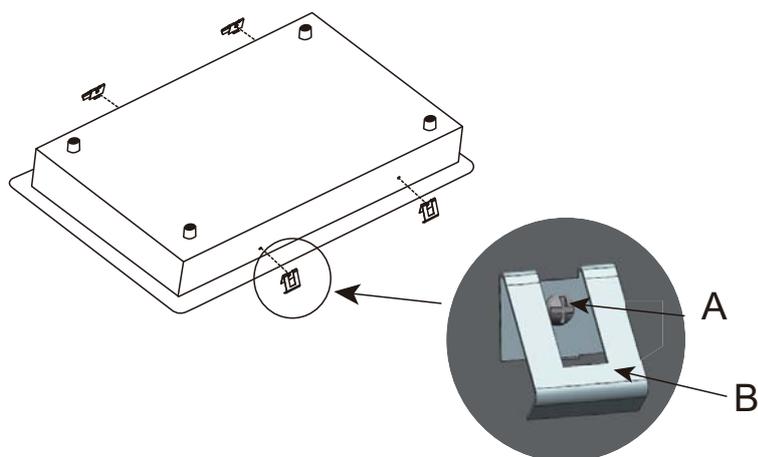
1. Before installing the hob, you may need to fix the adhesive seal on the **bottom** edge of the hob properly¹⁴.

¹⁴ Depending on model

- i** The seal **must be** fitted tightly on the bottom edge of the hob (no overlaps, no gaps etc.) to prevent liquids etc. from entering the installation opening subsequently.

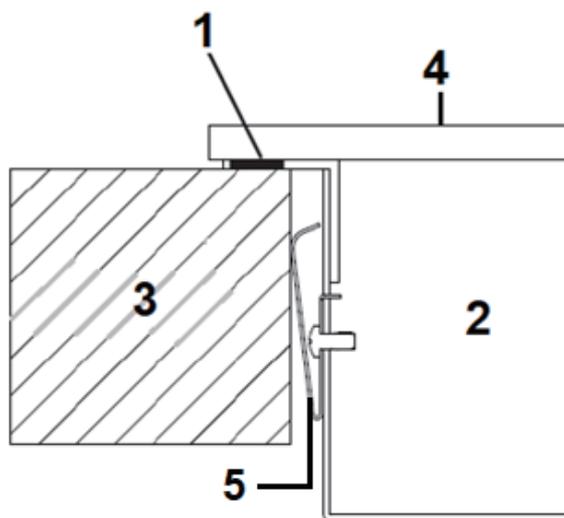
MOUNTING OF THE FIXING BRACKETS:

2. Install the fixing brackets **on the sides of the hob** using the appropriate screws: screw **one end of the fixing brackets** into the predrilled holes **on the sides of the hob** (s. fig. below).



A	SCREW
B	FIXING BRACKET

3. Insert the hob into the installation opening and push it downward carefully until the hob and the seal are in firm contact to the worktop (s. fig. below).



1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	TOP OF THE HOB
5	FIXING BRACKET

2.5 Electrical connection

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

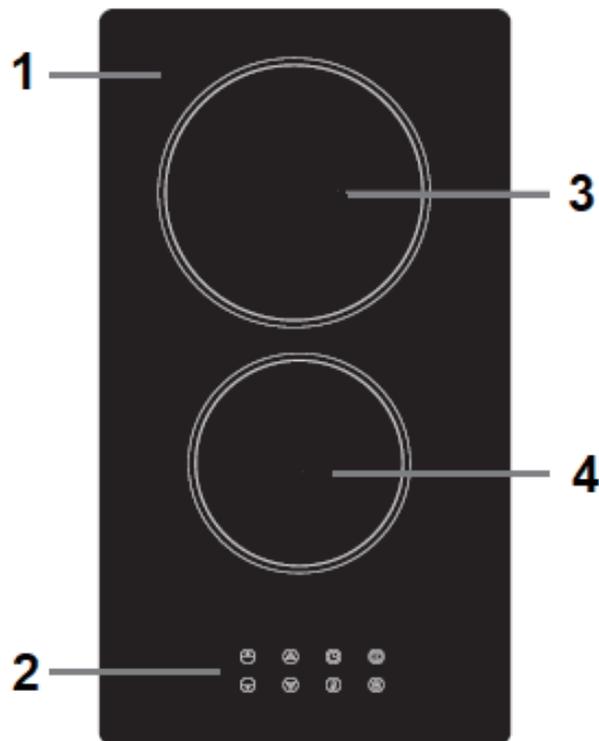
1. The appliance is equipped with a Schuko safety plug. Use a Schuko safety plug and a properly-grounded safety socket for connecting the appliance to the mains **only**.
2. Your household power supply must meet the power consumption of the appliance.
3. The voltage must meet the values on the nameplate.
4. The power cord must withstand the values on the nameplate.
5. When connecting do not use adapters, reducers and branching devices as they cause overheating. **RISK OF FIRE!**
6. The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 70 °C.
7. When the socket is not accessible for the user, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335). Read the information on the nameplate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains. The electricity supply must be performed via a 16A automatic cut-out. If in doubt, always contact the local building authorities and consult the relevant legal provisions.
8. Do not bend or compress the power cord.
9. Check the power cord regularly. The power cord **must be** replaced by a qualified professional **only!**

3. Operation

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

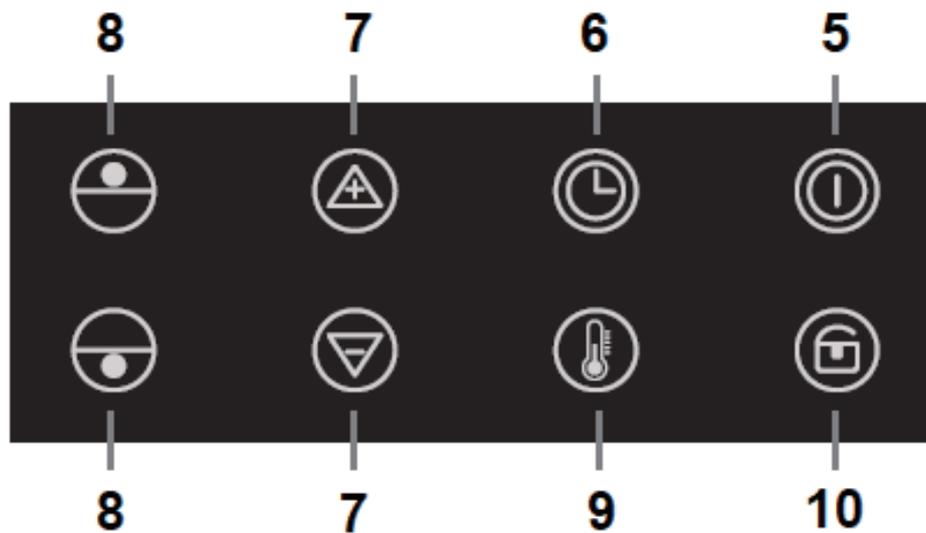
3.1 Hob, cooking zones and operating panel

3.1.1 Hob and cooking zones



1	GLASS CERAMIC PLATE
2	OPERATING PANEL (s. below)
3	COOKING ZONE / Ø 180 mm / max. 1800 W
4	COOKING ZONE / Ø 145 mm / max. 1200 W

3.1.2 Operating panel



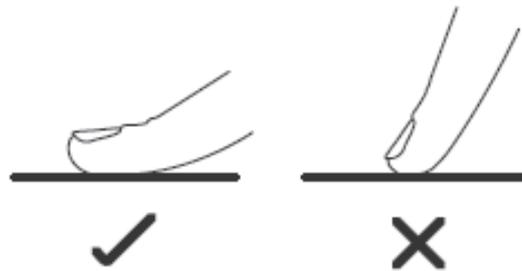
5	Sensor button « ON / OFF »
6	TIMER
7	<u>Sensor buttons « + / - »:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ for the selection of the POWER LEVELS of the cooking zones (P 1 - P 9). ➤ for the selection of the TEMPERATURES of the cooking zones (0 °C - 600 °C). ➤ for the setting of the TIMER.
8	Sensor buttons for the SELECTION OF THE COOKING ZONES
9	<u>Sensor button « TEMPERATURE MODE »:</u> <ul style="list-style-type: none"> ➤ for the activation of the TEMPERATURE MODE of the hob.
10	KEY LOCK

3.2 Use of the touch control

- The sensor keys respond to touches so you do not need to press them.
- Touch the sensors with the bottom side of your top phalanx but not with your fingertip (see figure below).
- You will hear a beep¹⁵ after each effective input.

¹⁵ Depending on model

- Always keep the touch control clean and dry. Cooking utensils and cloths should not cover the touch control. A thin water film may already complicate operating the sensors.

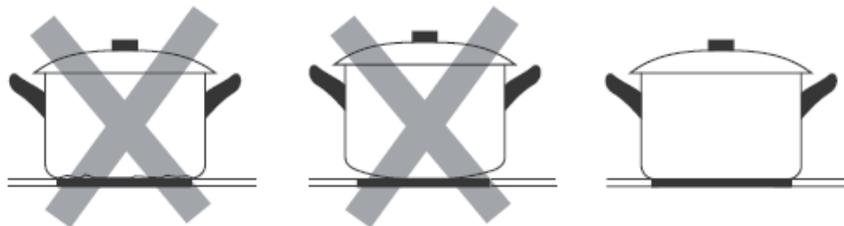


3.3 Before initial use

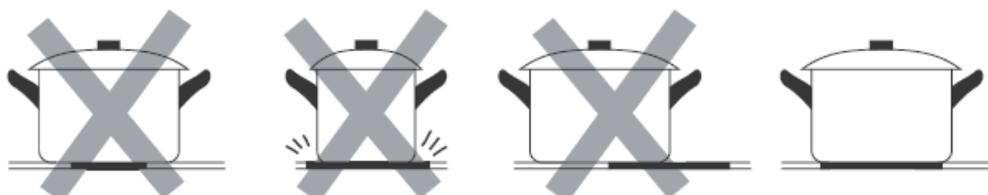
- Clean the glass-ceramic (look at chap. CLEANING AND MAINTENANCE).

3.4 Suitable cookware

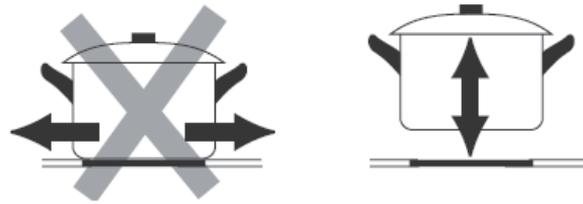
- i** Use glass-ceramic suitable cookware only.
- i** The base of cookware must have a minimum diameter relevant to the diameter of the cooking zone you use the cookware on.
- ❖ Do not use cookware with rough edges or a curved base.



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



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



3.5 How to start cooking

- ❖ Your hob is equipped with two heating modes: a POWER LEVEL MODE and a TEMPERATURE MODE.
- ❖ You can set the power level **or** the temperature of the cooking zones individually.
- i** You can use the POWER LEVEL MODE **OR** the TEMPERATURE MODE of the hob for cooking.
- i** **Always** set the appliance according to your respective cooking requirements.

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

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

NOTICE! Only use cookware which is suitable to be used on **ceramic glass**; otherwise you will damage the appliance.

3.5.1 Power level mode (P 1 - P 9)

- ❖ If the POWER LEVEL MODE of the hob is activated, you can set a **power level** for the desired cooking zone. Each cooking zone is equipped with 9 power levels (**P 1 - P 9**).
- i** When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators show « **P 0** ». Now the appliance has entered the stand-by mode.

- i** When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically.

HOW TO USE THE POWER LEVEL MODE::	
1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch on the hob.	
2. The display indicates « P 0 ».	P 0
3. Place a proper cookware on the DESIRED COOKING ZONE. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
4. Select the desired cooking zone by touching the SELECTION OF COOKING ZONE sensor.	
5. Set the power level using the + and - sensors. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Each cooking zone is equipped with 9 power levels (P 1 - P 9). ➤ Touch + or - <u>once</u> to increase / decrease the power level by 1. ➤ Touch and <u>hold</u> + or - to increase / decrease the power level by 1 in <u>fast mode</u>. 	 P 1 - P 9
6. When you do not set a power level within 1 minute , the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	
7. While cooking, the power level can be changed at any time .	

- i** When « P 0 » is indicated on the display, you can touch the « - » sensor once to set the power level setting « P 9 » directly.

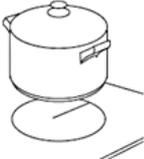
3.5.2 Temperature mode (0 °C - 600 °C)

- ❖ If the TEMPERATURE MODE of the hob is activated, you can set a **temperature** for the desired cooking zone. The settable temperature range of each cooking zone is from **0 °C** to **600 °C**.

- i** When the power is on, an acoustic signal sounds once; all indicators show « P 0 ». Now the appliance has entered the stand-by mode.

- i** When you do not set a power level within **1 minute**, the appliance will switch off automatically.

HOW TO USE THE TEMPERATURE MODE::

1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch on the hob.	
2. The display indicates « P 0 ».	P 0
3. Touch and hold the sensor button « TEMPERATURE MODE » for approx. 2 seconds to activate the TEMPERATURE MODE of the hob.	
4. The temperature of the currently selected cooking zone is displayed as « 0 °C ».	0 °C
5. Place a proper cookware on the DESIRED COOKING ZONE. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
6. Select the desired cooking zone by touching the SELECTION OF COOKING ZONE sensor.	
7. Set the desired temperature using the + and - sensors. ➤ The settable temperature range of each cooking zone is from 0 °C to 600 °C . ➤ Touch + or - <u>once</u> to increase / decrease the temperature by 10 °C . ➤ Touch and <u>hold</u> + or - to increase / decrease the temperature by 10 °C in <u>fast mode</u> .	 0 °C - 600 °C
8. When you do not set a temperature within 1 minute , the appliance will switch off automatically. You have to start at step 1 again.	

9. While cooking, the temperature can be changed **at any time**.

- i** When « **0 °C** » is indicated on the display, you can touch the « - » sensor once to set the temperature setting « **600 °C** » directly.

HOW TO DEACTIVATE THE TEMPERATURE MODE:

1. The TEMPERATURE MODE must be activated.	0 °C - 600 °C
2. Touch and hold the sensor button « TEMPERATURE MODE » for approx. 2 seconds to deactivate the TEMPERATURE MODE of the hob.	
3. All cooking zones switch off and « P 0 » is indicated on the display.	P 0
4. The hob is in POWER LEVEL MODE again.	

3.5.3 How to check the current temperatures of the cooking zones.

- ❖ Touch the sensor button « TEMPERATURE MODE » briefly: the current temperatures of both cooking zones are indicated on the display for approx. 5 seconds. After the 5 seconds have elapsed, the display indicates the set power levels or temperatures of the cooking zones again.

3.6 How to stop cooking

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

HOW TO SWITCH OFF ONE COOKING ZONE (ONLY ONE COOKING ZONE IS IN OPERATION)

1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch off the cooking zone and the entire appliance at the same time.	
2. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « H » or « hot » ¹⁶ indicates which cooking zones are still hot. The « H » or « hot » disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down.	<p><i>hot</i> </p> <p><i>hot</i> </p>
3. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

¹⁶ Depending on model

**HOW TO SWITCH OFF ONE COOKING ZONE
(BOTH COOKING ZONES ARE IN OPERATION)**

1. Select the desired cooking zone by touching the SELECTION OF COOKING ZONE sensor.	
2. Switch off the RELEVANT COOKING ZONE by setting the « - » sensor to « P 0 » or « 0 °C »; depending on whether the POWER LEVEL MODE or the TEMPERATURE MODE is activated.	
3. Check that the indicator displays « P 0 » or « 0 °C » and then « H » or « hot » ¹⁷ .	P 0 or 0 °C <i>hot</i>
4. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « H » or « hot » indicates which cooking zones are still hot. The « H » or « hot » disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down.	<i>hot</i>  <i>hot</i> 
5. You can use the residual heat for saving energy when starting a new cooking procedure on a cooking zone which is still warm / hot.	

**HOW TO SWITCH OFF BOTH COOKING ZONES AT THE SAME TIME
(BOTH COOKING ZONES ARE IN OPERATION)**

1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch off both cooking zones and the entire appliance at the same time.	
OR	
1. Switch off the hob by setting both cooking zones to « P 0 » or « 0 °C » using the « - » sensor; depending on whether the POWER LEVEL MODE or the TEMPERATURE MODE is activated.	
2. When you do not set a power level within 1 minute , the appliance will switch off automatically.	
3. You may also have to switch off the appliance using the « ON / OFF » sensor ¹⁸ .	

¹⁷ Depending on model

¹⁸ Depending on model

4. Beware of the hot surfaces of the cooking zones! An « **H** » or « **hot** » indicates which cooking zones are still hot. The « **H** » or « **hot** » disappears as soon as the relevant cooking zone has cooled down.



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

3.7 How to use the key lock

- ❖ Your induction hob is equipped with a KEY LOCK.
- ❖ You can lock the sensors to protect the hob from unintentional operation or operation by children.
- ❖ **CHILD PROTECTION:** When you lock the sensors before switching off the appliance, they are still locked when switching on the appliance again.¹⁹

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

HOW TO LOCK THE SENSOR BUTTONS:	
1. Check that the appliance is switched on.	
2. Touch the sensor of the KEY LOCK.	
3. The display indicates « Loc ».	Loc
4. All sensors except « ON / OFF » are deactivated.	

¹⁹ Depending on model

HOW TO UNLOCK THE SENSOR BUTTONS:

1. Check that the appliance is switched on.	
2. Touch the sensor of the KEY LOCK again.	
3. The indicator « Loc » on the display goes off.	
4. All sensor buttons are released again.	
5. Now you can proceed operation as normal.	

3.8 How to use the timer

- ❖ Your hob is equipped with a TIMER.
- ❖ The TIMER switches off the relevant cooking zones as soon as the set time has elapsed.

i The **max. selectable period of time** depends on the set power level or the set temperature (s. chapter 3.8.1 TIMER: MAX. SETTABLE PERIOD OF TIME OF THE TIMER IN POWER LEVEL MODE and chapter 3.8.2 TIMER: MAX. SETTABLE PERIOD OF TIME OF THE TIMER IN TEMPERATURE MODE).

HOW TO SWITCH OFF ONE OR BOTH COOKING ZONE(S) AUTOMATICALLY:

1. Touch the « ON / OFF » sensor to switch on the hob.	
2. Touch the SELECTION OF COOKING ZONE-sensor you want to control via the timer.	 or 
3. Set the power level or the temperature of the cooking zone using the + and - sensors; depending on whether the POWER LEVEL MODE or the TEMPERATURE MODE is activated (see also chapter 3.5.1 POWER LEVEL MODE (P 1 - P 9) and chapter 3.5.2 TEMPERATURE MODE (0 °C - 600 °C).	 P 1 - P 9 OR 0 °C - 600 °C

4. Touch the sensor of the TIMER.



5. Set the desired time using the + and - sensors.

- Touch + or - once to increase / decrease the value by **1 minute**.
- Touch and hold + or - to increase / decrease the value by **1 minutes** in fast mode.²⁰.



6. When you have finished the setting, the count-down of the set time starts. The display indicates the remaining time. ²¹.

7. **When the set time has elapsed, the relevant cooking zone is switched off automatically.**

8. Repeat steps 2 - 5 to set the TIMER for the other cooking zone.

⚠ WARNING! If the TIMER is set for one cooking zone only, the other cooking zone remains in operation after the set time has elapsed.

HOW TO DEACTIVATE THE TIMER²²:

1. Touch the « - » SENSOR to set the remaining time back to « 0 ».



2. The TIMER is deactivated when the display indicates « 00 ».

²⁰ Depending on model

²¹ Depending on model

²² Depending on model

3.8.1 Timer: max. settable period of time in the power level mode

POWER LEVEL	MAX. SETTABLE PERIOD OF TIME IN HOURS
1	6 h
2	6 h
3	5 h
4	5 h
5	4 h
6	1.5 h
7	1.5 h
8	1.5 h
9	1.5 h

3.8.2 Timer: max. settable period of time in the temperature mode

TEMPERATURES IN °C	MAX. SETTABLE PERIOD OF TIME IN HOURS
50 - 100 °C	6 h
110 - 200 °C	5 h
210 - 300 °C	4 h
310 - 600 °C	1.5 h

3.9 Residual heat warning

- ❖ If the appliance has been operated for a while, the cooking zones will emit residual heat even after operation. In such a case « **hot** » or the letter « **H** » is indicated²³.

3.10 Automatic switch-off

- ❖ The automatic switch-off represents a safety component of your appliance. The automatic switch-off is activated, when you forgot to switch off a cooking zone after operation. The default times are described on the schedule below.

²³ Depending on model

The **default times** are described on the schedules below:

POWER LEVEL	AUTO SWITCH-OFF (HOURS)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

TEMPERATURES IN °C	AUTO SWITCH-OFF (HOURS)
50 - 100 °C	6
110 - 200 °C	5
210 - 300 °C	4
310 - 600 °C	1.5

4. Environmental protection

SAVING OF ENERGY:

- ❖ Use proper cookware for cooking.
- ❖ Cookware with thick, flat bases can save up to 1/3 of electric energy. Remember to cover your cookware if possible; otherwise you will use four times as much energy!
- ❖ Match the size of the cookware to the surface of the heating plate. A cookware should never be smaller than a heating plate.
- ❖ Ensure that the heating plates and the cookware are clean.
- ❖ Soils prevent heat-transfer. Repeatedly burnt-on spillages can often be removed by products, which will damage the environment, only.
- ❖ Do not uncover the cookware too often (a watched pot-content will never boil!).

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

5. Cooking guidelines

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

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

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

NOTICE! Only use cookware which is suitable to be used on glass ceramic; otherwise you will damage the appliance.

5.1 Tips for cooking and frying

SIMMERING / COOKING OF RICE:

- ❖ Simmering is cooking with a temperature of approx. 85 °C. At this temperature small bubbles ascend to the surface of the cooking liquid. Simmering is a perfect way to cook delicious soups and stews as the flavours of the food unfold completely without being over-heated. You should also cook egg-based sauces and sauces thickened with flour in this way.

- ❖ Some cooking procedures, including the cooking of rice with the absorption-method (= the water is consumed completely), require a setting above the lowest power level, so the food is cooked within the recommended cooking time.

STEAKS:

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

ASIAN-STYLE COOKING:

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

5.2 Power levels and temperatures

- i** The values (temperature / power level / etc.) given in the following table are guidelines only. They depend on the cookware used as well as on the quality, temperature and consistency of the foods and may vary accordingly.
- i** The following table does not claim to be complete.
- i** The manufacturer does not give any guarantee and accepts no liability for the accuracy or completeness of the following table.

POWER LEVELS	TEMPERATURES	SUITABILITY (EXAMPLES):
Power levels 1 - 2	approx. 50 - 100 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Delicate warming of small amounts of food. ➤ Melting of chocolate, butter etc. ➤ Food which burns quickly. ➤ Gentle simmering. ➤ Slow warming.
Power levels 3 - 4	approx. 110 - 200 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reheating. ➤ Fast simmering. ➤ Rice.
Power level 5	approx. 210 - 300 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pancakes.
Power levels 6 - 9	approx. 310 - 600 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sautéing. ➤ Pasta. ➤ Asian-style. ➤ Frying. ➤ Reaching of the boiling point of soup / water.

6. Cleaning and maintenance

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

⚠ WARNING! **Never** use a steam cleaner. The steam can damage the electric components of the appliance. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

DETERGENTS

- **Do not use** any abrasive detergents!
- **Do not use** any organic detergents!²⁴

²⁴ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

- **Do not use** essential oils!
- **Never** use solvents.

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

HOW TO CLEAN THE HOB:

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

KIND OF CONTAMINATION

STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. ➤ Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. ➤ Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.

OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30⁰-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. ➤ Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).
--	--

CONTAMINATION OF THE OPERATING PANEL / SENSOR BUTTONS.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Take away the contamination. 3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth. 4. Dry the sensors with kitchen paper. 5. Connect the appliance to the mains again. 	<p>The appliance may beep and automatically turn off. The sensors may not work properly when they are wet. Dry the control panel carefully before you put it into operation again.</p>
---	--

7. Trouble shooting

EMERGENCY MEASURES:

1. Switch off the entire appliance.
 2. Disconnect the appliance from the mains (fuse box of your household power supply).
 3. Contact the shop you purchased the appliance at.
- Check the schedule below before you contact the shop you purchased the appliance at.

ERROR	
CAUSES	MEASURES
THE APPLIANCE CANNOT BE SWITCHED ON.	
➤ Break in the power supply.	➤ Check that the appliance is connected to the mains. Check the household fuse box. Is there a power failure at your place of residence?
THE SENSORS DO NOT RESPOND.	
➤ The sensors are locked.	➤ Unlock the sensors.
THE SENSORS ARE DIFFICULT TO OPERATE.	
➤ Liquid on the sensors. ➤ You used your fingertip.	➤ Dry the sensors. ➤ Use the bottom of your top phalanx.
THE GLASS CERAMIC IS SCRATCHED.	
➤ You used unsuitable cookware with sharp edges. ➤ You used an unsuitable detergent, e.g. an abrasive.	➤ Use suitable cookware. ➤ Use suitable detergents.
SOME COOKWARE MAKE CRACKING OR CLICKING NOISE.	
➤ Your cookware is produced with layers made of different kinds of metal.	➤ This is normal for such a cookware and does not indicate a malfunction.
NOISE CAUSED BY THE FAN INSIDE THE APPLIANCE.	
➤ The cooling-fan ²⁵ the appliance is equipped with protects the electronics from being overheated. It may continue to run even after you have switched the appliance off.	➤ Normal operating condition. Do not disconnect the appliance from the mains while the fan is running.

²⁵ Depending on model

THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED²⁶ (TYPICALLY ALTERNATING WITH ONE OR TWO DIGITS ON THE TIMER-DISPLAY).

➤ Technical malfunction.

➤ Note the complete error-code, disconnect the appliance from the mains and contact the shop you purchased the appliance at

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

8. Technical data

TECHNICAL DATE*	
Model	Glass ceramic Hob
Control panel	Sensor Touch Control
Material	Glass ceramic
Cooking zones	2
Diameter of cooking zones	1*145 mm / 1*180 mm
Power of cooking zones 145 mm / 180 mm	1*1200 W / 1*1800 W
Maximum power	3000 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 Hz
Residual heat indicator	✓
Power levels	9 per cooking zone
Schuko safety plug	✓
Power cable	150 cm
Timer / adjustable time	✓ / depending on the selected settings
Dim. installation opening B*T in cm	26.80*50.00
Installation depth in cm	5.80
Dimensions hob H*B*T in cm	6.40*28.80*52.00
Weight net / gross in kg	4.50 / 5.30

❖ Technical modifications reserved.

²⁶ Depending on model

9. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children and pets. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be sent for disposal to the responsible recycling centre. Never expose to open flames.
3. Before you dispose of an old appliance, **render it inoperative**. Unplug the appliance and cut off the entire power cord. Dispose of the power cord and the plug immediately.
4. Dispose of any paper and cardboard into the corresponding containers.
5. Dispose of any plastics into the corresponding containers.
6. If suitable containers are not available at your residential area, dispose of these materials at a suitable municipal collection point for waste-recycling.
7. Receive more detailed information from your retailer or your municipal facilities.



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

10. Guarantee conditions

for large electric appliances, PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers.

This appliance includes a 24-month guarantee **for the consumer** given by the manufacturer, dated from the day of purchase, referring to its flawless material-components and its faultless fabrication. The consumer is accredited with both the dues of the guarantee given by the manufacturer and the vendor's guarantees. These are not restricted to the manufacturer's guarantee. Any guarantee claim has to be made **immediately after the detection and within 24 months** after the delivery to the first ultimate vendee. The guarantee claim has to be verified by the vendee by submitting a proof of purchase including the date of purchase and/or the date of delivery. The guarantee does not establish any entitlement to withdraw from the purchase contract or for a price reduction. Replaced components or exchanged appliances demise to us as our property.

The guarantee claim does not cover:

1. fragile components as plastic, glass or bulbs;
2. minor modifications of the PKM-products concerning their authorized condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

The validity of the guarantee will be terminated if:

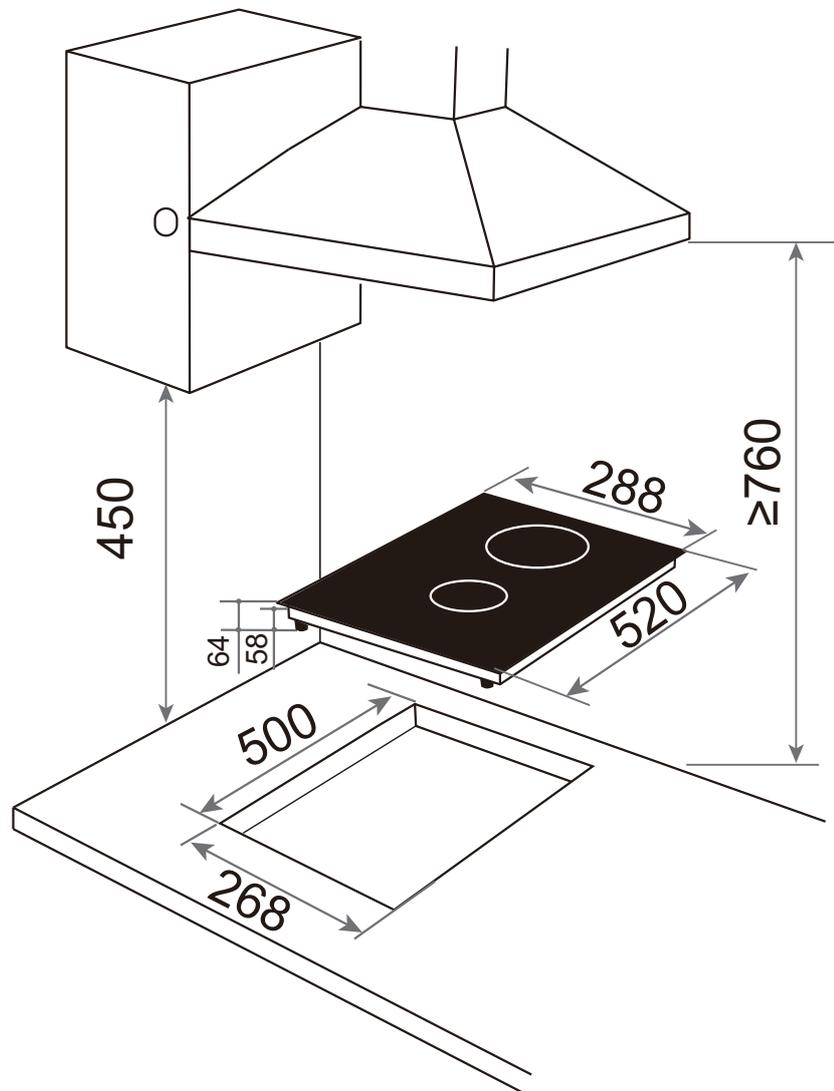
1. the prescriptions of the installation and operation of the appliance are not observed.
2. the appliance is repaired by a non-professional.
3. the appliance is damaged by the vendor, the installer or a third party.
4. the installation or the start-up is performed inappropriately.
5. the maintenance is inadequately or incorrectly performed.
6. the appliance is not used for its intended purpose.
7. the appliance is damaged by force majeure or natural disasters, including, but with not being limited to fires or explosions.

The guarantee claims neither extend the guarantee period nor initiate a new guarantee period. The geographical scope of the guarantee is limited with respect to appliances, which are purchased and used in Germany, Austria, Belgium, Luxembourg and the Netherlands.

PKM

August 2014

11. Technische Zeichnung / Technical drawing



i Alle Maße sind in mm angegeben.

i All dimensions are given in mm.

SERVICE INFORMATION



Wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
15.05.2019	05/15/2019