

Abbildung kann vom Original abweichen



A



Schräghaube S23-60 ABPX

Beschreibung

Besonders Energiesparend dank
Energieeffizienzklasse A

LED-Beleuchtung

Schwarzes Glas

Edelstahl Applikation

3 Leistungsstufen

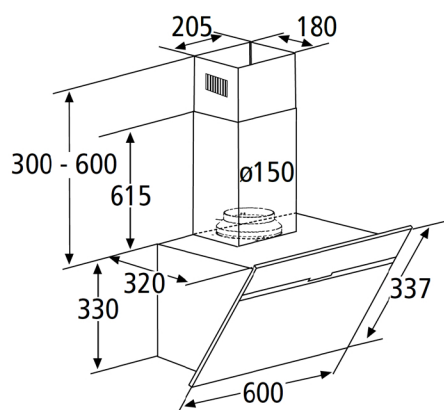
Randabsaugungstechnik

Technische Daten	
Geräteart	Schräghaube
Material	Glas, schwarz
Einbaubreite	60 cm
Wandmontage	Ja
Drucktasten	5 Stück
Leistungsstufen	3 Stufen
Umluftbetrieb	Ja
Abluftbetrieb	Ja
jährlicher Energieverbrauch (AEhood)	18 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	18,6
Fluiddynamische Effizienzklasse	C
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	39 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse	A
Fettabscheidegrad	43,2

Technische Daten	
Klasse für den Fettabscheidegrad	G
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit	199 m³/h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit	297 m³/h
Maximaler Luftstrom Qmax	297 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit	60 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit	68 dB/A
Leistungsaufnahme des Lichtsystems (WL)	2,00 Watt
Anschlusswert	47,0 Watt
Beleuchtungssystem	LED
Leistungsaufnahme je Beleuchtungseinheit	1 x 2,00 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 Hz
Ausstattung	
Fettfilter Menge	1x MFo7
Fettfilter Material	Aluminium
Fettfilter spülmaschinenfest	Ja
Teleskopkamin ausziehbar von / bis	33,00 - 63,00 cm
Gesamthöhe durch Teleskopkamin	93,00 cm
benötigte Menge Kohlefilter mit Modelbezeichnung	1 x CO4
mitgeliefertes Zubehör: Rückschlagklappe	Ja
mitgeliefertes Zubehör: Abluftschlauch	Ja
mitgeliefertes Zubehör: Kohlefilter	optional
mitgeliefertes Zubehör: Befestigungsmaterial	Ja
mitgeliefertes Zubehör: Bedienungsanleitung	Ja
Umluftweiche	AT 150-4 UNI - optional erhältlich
Logistik	
Geräteabmessungen (HxBxT)	63,00- 93,00 x 60,00 x 32,00 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	38,50 x 66,00 x 38,50 cm
Nettogewicht	7,50 kg
Bruttogewicht	9,00 kg
Artikelnummer	50622
EAN Nummer	4030608506228
Containermenge 40HQ	720 Stück

Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft in's Freie (Mauerdurchführung = 150mm Ø / Bohrung ca. 160mm Ø)

Technische Zeichnungen



Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	S23-60 ABPX
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	18 kWh/Jahr
Energieeffizienzklasse ¹	A
Fluidodynamische Effizienz (FDE_{hood})	18,6
Klasse für fluidodynamische Effizienz ²	C
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	39 lux/Watt
Beleuchtungseffizienzklasse ²	A
Fettabscheidegrad	43,2
Klasse für den Fettabscheidegrad ²	G
Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	199 m ³ /h
Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	297 m ³ /h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	297 m ³ /h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	60 dB/A
A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb	68 dB/A
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (P_o)	-
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (P_s)	-

¹ A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)

² A (höchste Effizienz) bis G (niedrigste Effizienz)



BEDIENUNGSANLEITUNG

DUNSTABZUGSHAUBE



INSTRUCTION MANUAL

EXTRACTOR HOOD

S23-60 ABPX



Deutsch

Seite

2

English

Page

36

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 Signalwörter.....	5
1.2 Sicherheitsanweisungen.....	5
2. Installation	9
2.1 Wichtige Installationshinweise bezüglich des Abluftbetriebs	9
2.2 Mindestabstände.....	10
2.3 Gerätekomponenten.....	11
2.4 Installationsschritte	12
2.5 Elektrischer Anschluss	19
3. Abluftbetrieb / Umluftbetrieb.....	19
3.1 Abluftbetrieb.....	19
3.2 Umluftbetrieb.....	20
3.2.1 Kohlefilter.....	20
3.3 Fettfilter.....	22
4. Bedienfeld und Bedienung.....	22
4.1 Bedienfeld.....	22
4.2 Bedienung	23
5. Umweltschutz.....	24
5.1 Umweltschutz: Entsorgung.....	24
5.2 Umweltschutz: Energie sparen	25
6. Reinigung und Pflege.....	25
6.1 Fettfilter.....	26
6.2 Kohlefilter.....	28
6.3 Austausch des Leuchtmittels	28
7. Problembehandlung.....	30

8. Technische Daten	33
9. Entsorgung	34
10. Garantiebedingungen	35
X. Technische Zeichnung.....	68



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

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

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

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 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 Abführen von Küchendämpfen 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.

WICHTIGER HINWEIS!

PACKEN SIE DIE KAMINTEILE ÄUßERST VORSICHTIG AUS; ANSONSTEN BESCHÄDIGEN SIE DIE KAMINTEILE!

1. Beide Teile sind „ineinandergesteckt“.
2. Ziehen Sie den inneren Teil an einer Seite etwas nach innen und heben Sie ihn an.
3. Sie können nun den kleineren Kaminteil durch weiteres Anheben vorsichtig entnehmen.

1.1 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.

1.2 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. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sichtbar beschädigt oder heruntergefallen ist oder das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.
3. Das Netzanschlusskabel darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.
4. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den

Kundendienst oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹ Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.

5. Achten Sie vor dem Einschalten des Gerätes darauf, dass kein offenes Kaminfeuer brennt. Andernfalls können giftige Verbrennungsgase aus dem Kamin oder Abzugsschacht der Feuerstelle in die Wohnräume gezogen werden. Sorgen Sie bei **Abluftbetrieb** der Dunstabzugshaube und dem Betrieb von schornsteinabhängigen Feuerungen (z.B. Kohleofen) für eine ausreichende Frischluftzufuhr im Aufstellraum. Befragen Sie hierzu auf jeden Fall Ihren zuständigen Kaminkehrmeister. Wenn Sie die Dunstabzugshaube im **Umluftbetrieb** benutzen, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.
6. **Falls es in Ihrer Wohnung zum Austritt eines brennbaren Gases kommen sollte:**
 - a) Öffnen Sie alle Fenster zur Belüftung.
 - b) Ziehen Sie **nicht** den Stecker aus der Steckdose und benutzen Sie **nicht** das Bedienfeld bzw. die Schalter.
 - c) Berühren Sie **nicht** das Gerät, bis sämtliches Gas abgezogen ist.
 - d) Bei Missachtung dieser Anweisungen können Funken entstehen, die das Gas entflammen.
7. Benutzen Sie zum Ziehen des Netzsteckers niemals das Netzanschlusskabel. Ziehen Sie immer am Netzstecker selbst, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen. STROMSCHLAGGEFAHR!
8. 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. **Wenn Sie die Abzugshaube zusammen mit anderen nicht durch elektrische Energie versorgten Geräten (Gas- und Ölverbrennungsgeräte) betreiben, darf der Unterdruck in dem entsprechenden Raum einen Wert von 4 Pa (4 * 10⁻⁵ bar) nicht überschreiten.**
2. Betreiben Sie das Gerät nur mit 220 ~ 240 V AC / 50 Hz. Verwenden Sie bei 220 ~ 240 V AC / 50 Hz Netzbetrieb keine Steckdosenleisten, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Alle Netzanschluss-

¹ Abhängig vom Modell: s. Seite « SERVICE INFORMATION » am Ende dieser Bedienungsanleitung.

- leitungen, die Beschädigungen aufweisen, müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgewechselt werden.
3. Das Gerät darf ausschließlich an einer ordnungsgemäß geerdeten Steckdose angeschlossen werden.
 4. Das Gerät muss geerdet sein. Verwenden Sie nur eine entsprechende Sicherheitssteckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu minimieren.
 5. Die technischen Daten Ihrer elektrischen Versorgung müssen den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
 6. Ihr Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
 7. Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein.

MINDESTABSTAND UNTERKANTE HAUBENKÖRPER ZU	
Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeld	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerung	mind. 85 cm

8. **Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die Mindestinstallationshöhe.** Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden. **BRANDGEFAHR!**
9. **Vor** Installation des Gerätes **muss** die Wand/Decke² des Installationsraumes auf Tragfähigkeit und Belastbarkeit geprüft werden! Die Installation des Gerätes darf **nur** an geeigneter Stelle erfolgen.
10. Prüfen Sie den Verlauf von elektrischen und anderen Leitungen im Installationsbereich des Gerätes; Sie vermeiden damit, dass diese Leitungen unbeabsichtigt angebohrt werden. **STROMSCHLAGGEFAHR!**
11. Bereiten Sie niemals flambierte Gerichte unter der Dunstabzugshaube zu. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
12. Benutzen Sie die Brenner von Gasherden nicht ohne ein Kochgeschirr. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
13. Wenn Sie Speisen frittieren, beaufsichtigen Sie durchgehend den Frittiervorgang, da das Öl Feuer fangen kann. Bei mehrfach verwendeten Frittierölen steigt das Risiko einer Selbstentzündung.

² Abhängig vom Modell.

14. Führen Sie auch keine anderen Tätigkeiten mit offenen Flammen durch. Die offenen Flammen können das Gerät zerstören und einen Brand verursachen.
15. Der Abluftschlauch darf nicht aus brennbarem Material bestehen und keine brennbaren Materialien enthalten.
16. Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetzten Fettfiltern betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube und im Abluftsystem ablagert. BRANDGEFAHR! Reinigen oder ersetzen Sie die Filter regelmäßig.
17. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.
18. Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten Brandrisiko aufgrund von Fettablagerungen.
19. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyethylen tüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. ERSTICKUNGS-GEFAHR!
20. Beaufsichtigen Sie Kinder immer, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
22. 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.

VORSICHT!

1. Zugängliche und berührbare Teile der Haube können heiß werden, wenn die Haube zusammen mit einer Kochvorrichtung benutzt wird.
2. Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten des Gerätes nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH kommen!
3. Führen Sie den Einbau des Gerätes mit **mindestens zwei Personen** durch, weil Sie ansonsten das Gerät beschädigen oder der Person, die an dem Gerät arbeitet, Schaden zufügen.

HINWEIS!

1. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
2. Packen Sie die Kaminteile äußerst vorsichtig aus; ansonsten beschädigen Sie die Kaminteile!

3. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät benutzen. Das Gerät ist für den Transport möglicherweise mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Gehen Sie dabei vorsichtig vor. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste von Transportsicherungen zu entfernen.
4. Konstante Pflege und Wartung gewährleisten einen einwandfreien Betrieb und die optimale Leistung Ihres Gerätes.
5. **Entnehmen Sie der Verpackung und den Styropor-Komponenten unbedingt alle Zubehörteile!**
6. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes, ob das Netzkabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
7. 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

2.1 Wichtige Installationshinweise bezüglich des Abluftbetriebs

⚠ WARNUNG! Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.

1. Beachten Sie bei der Ableitung der Abluft immer alle geltenden gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen.
2. Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem Durchmesser des Verbindungsrings übereinstimmen.
3. Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, müssen Sie den Kohlefilter entfernen. **Ein Kohlefilter ist nur für den Umluftbetrieb sinnvoll nutzbar.**
4. Die Abluftleitung sollte möglichst kurz und geradlinig sein. Der Durchmesser der Abluftleitung muss mindestens 120/150 mm (siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN) betragen, da ansonsten mit erhöhten Laufgeräuschen und verminderter Absaugleistung zu rechnen ist.

5. Achten Sie darauf, den Radius zu erhalten, wenn Sie Bögen verwenden oder formen, da ansonsten die Leistung des Gerätes vermindert wird. Die maximal zulässige Biegung nach außen beträgt 120°.
6. Verwenden Sie nur glatte Rohre oder flexible Abluftschläuche aus nicht brennbarem Material.
7. Halten Sie bei waagerechter Verlegung der Abluftleitung ein Mindestgefälle von 1 cm/m oder einen Neigungswinkel von 2° ein. Ansonsten läuft Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube.
8. Wenn die Abluft in einen Abluftschacht geführt wird, muss das Ende des Einführungsstutzens in Strömungsrichtung ausgerichtet werden.
9. Wenn die Abluftleitung durch kühle Räume (z.B. Dachboden) geführt wird, kann innerhalb der einzelnen Leitungsbereiche ein starkes Temperaturgefälle entstehen. In diesem Fall wird in den betroffenen Bereichen Kondenswasser entstehen, was eine Isolierung der betroffenen Bereiche zwingend notwendig macht. Statten Sie eine solche Abluftleitung neben der Isolierung gegebenenfalls auch mit einer Kondenswassersperre aus.
10. **Je nach Modell** kann Ihre Abzugshaube mit einer (oben) oder zwei (oben und hinten) Abzugsöffnungen ausgestattet sein. Die nicht benötigte Öffnung ist mit einem Kunststoffdeckel versehen, der durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entfernt und auf die nicht benötigte Öffnung gesetzt werden kann.

2.2 Mindestabstände

- i** Halten Sie beim Aufbau des Gerätes die Mindestabstände zwischen der Abzugshaube und dem Kochfeld genau ein.
- i** Beachten Sie dabei auch **unbedingt die individuellen Mindestabstände zu Dunstabzugshauben, die in der Bedienungsanleitung Ihres Kochfeldes / Herdes etc. angegeben sind.**

ERFORDERLICHER MINDESTABSTAND: UNTERKANTE HAUBENKÖRPER ZU	
Glaskeramik- und Gusskochplatten	mind. 65 cm
Gaskochfeldern	mind. 75 cm
Kohle- / Öl- / Holzfeuerungen	mind. 85 cm

1. Die Mindestabstände benennen nicht eine zwingend notwendige Gesamtinstallationshöhe, sondern nur einen minimalen Wert, der durch die Addition der Höhe des Kochfelds (Fußboden ↔ Kochfeld) und des benötigten Mindestabstands der entsprechenden Art des Kochfelds zur Dunstabzugshaube (Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube) entsteht, also gilt:

(Fußboden ↔ Kochfeld)

+ (Kochfeld ↔ Dunstabzugshaube)

= **MINDESTINSTALLATIONSHÖHE**

2. Passen Sie die Gesamtinstallationshöhe dem Körperlängenmaß des Benutzers an. Beachten Sie hierbei, dass sich die Absaugeffizienz des Gerätes bei einem sehr großen Abstand zum Kochfeld verringern kann.

⚠ WARNUNG! Unterschreiten Sie bei der Installation niemals die **Mindestinstallationshöhe**. Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände kann sich das in den Filtern angesammelte Fett durch die Wärmeabstrahlung des Kochfelds entzünden. **BRANDGEFAHR!**

⚠ VORSICHT! Jeder Benutzer muss darauf achten, sich an den Ecken und Kanten des Gerätes nicht den Kopf zu stoßen; ansonsten kann es zu **PRELLUNGEN SOWIE ZU VERLETZUNGEN IM AUGENBEREICH** kommen!

2.3 Gerätekomponenten

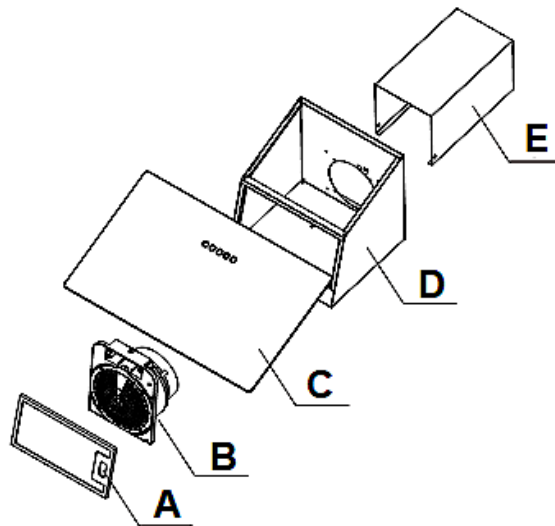


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	ABDECKUNG DES FETTFILTERS / FETTFILTER
B	MOTOR
C	GEHÄUSEABDECKUNG
D	GEHÄUSE
E	ÄUßERER KAMIN

- i** Ebenfalls im Lieferumfang enthalten: Befestigungsklammer Kamin ↔ Wand, Bedienungsanleitung.

2.4 Installationsschritte

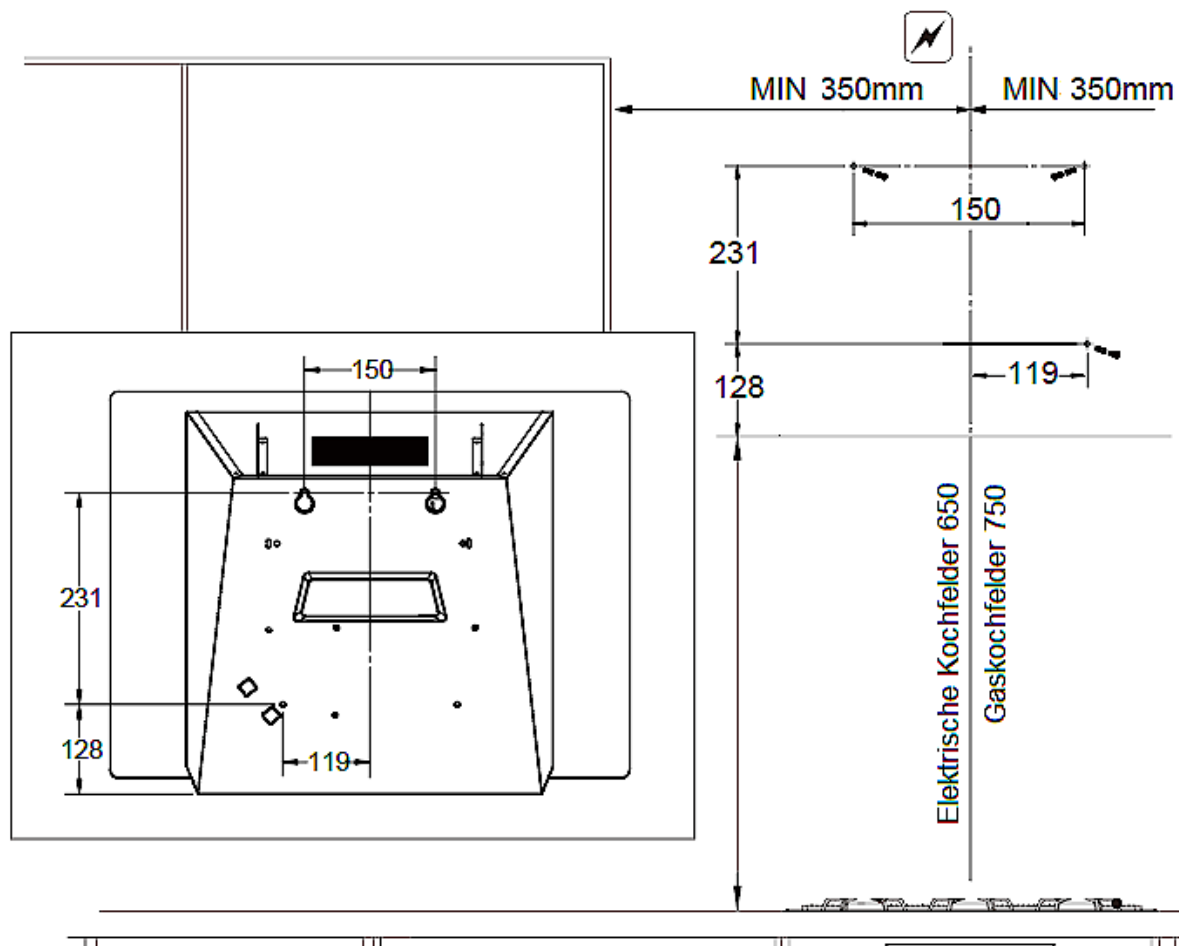
⚠️ WARNUNG! Eine Nichtbeachtung der Installationsanweisungen für die Schrauben oder Befestigungsvorrichtungen kann zu einem Stromschlag führen!

⚠️ WARNUNG! Beschädigen Sie beim Bohren keine elektrischen Leitungen in den Wänden.

HINWEIS! Sie benötigen zwei weitere Personen zur Installation des Gerätes.

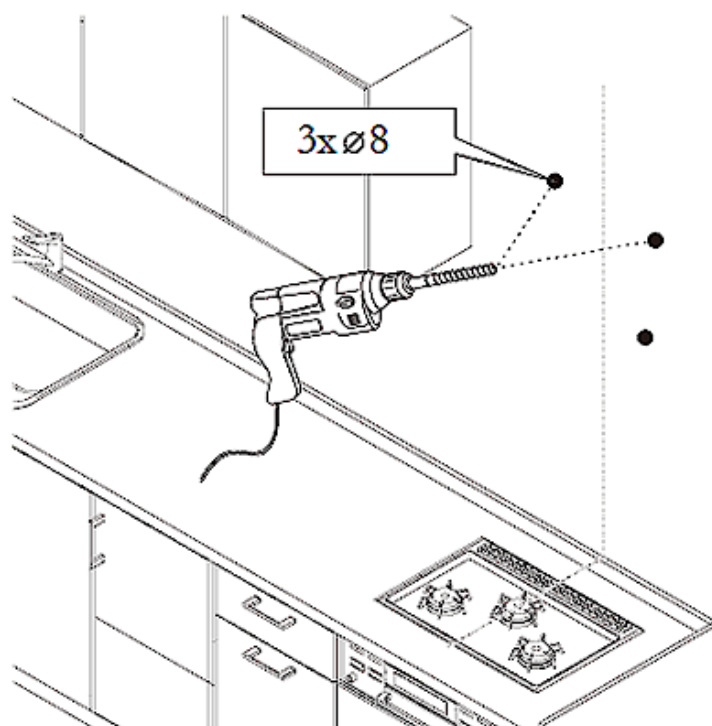
EINBAUZEICHNUNG

- i** Alle Abmessungen sind in Millimetern angegeben.

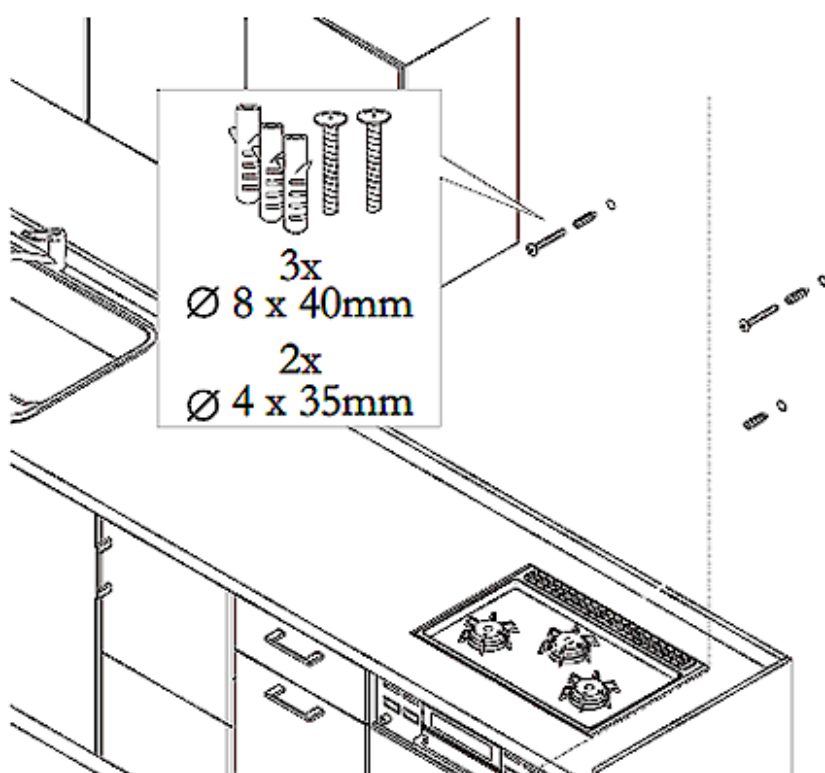


INSTALLATIONSSCHRITTE

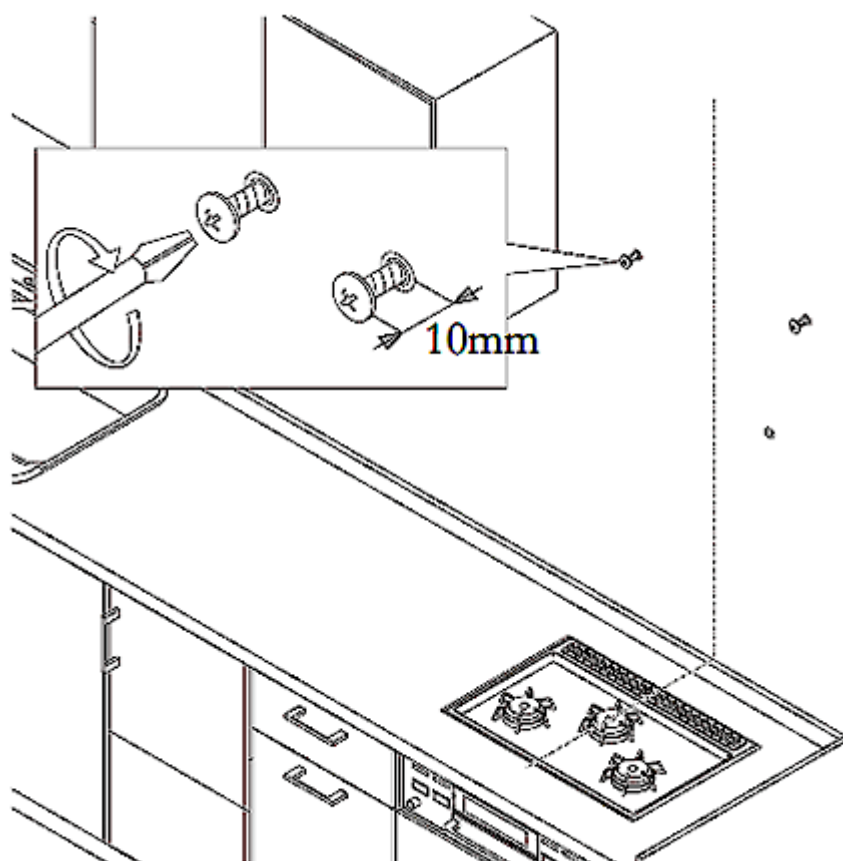
1.



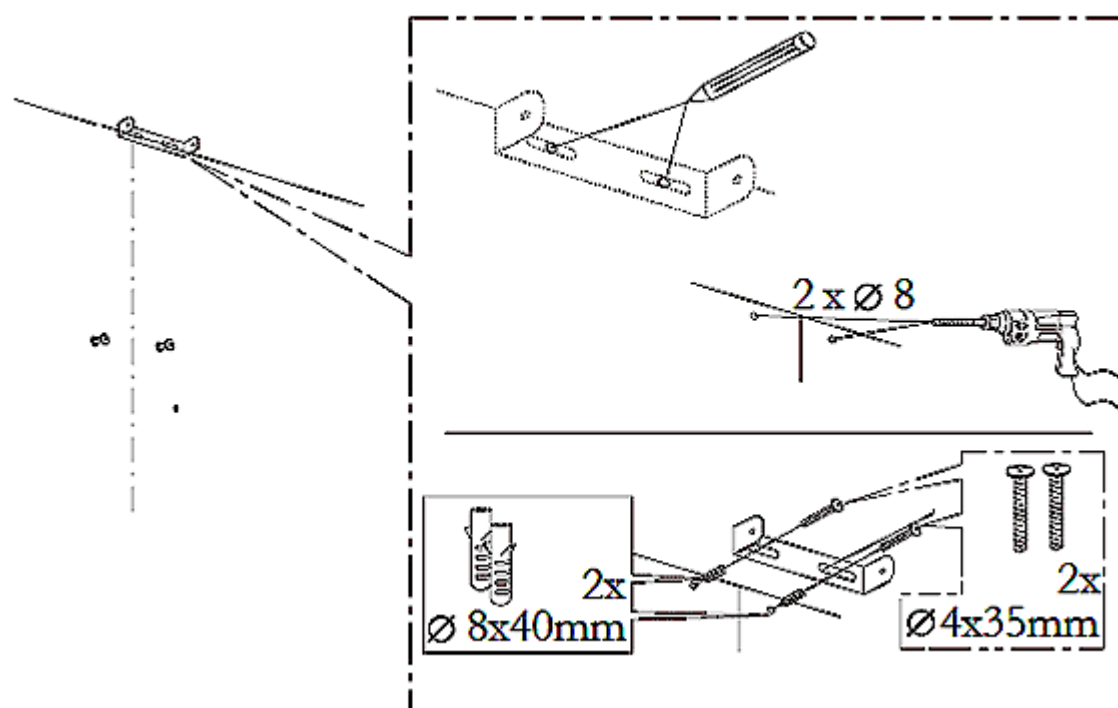
2.



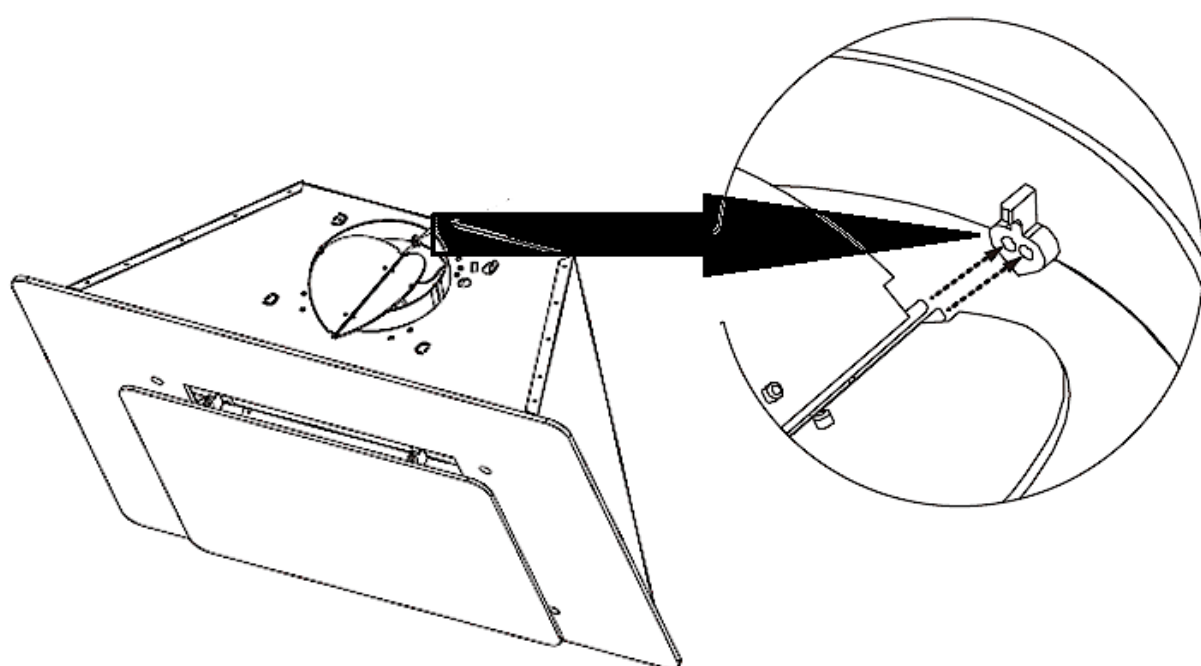
3.



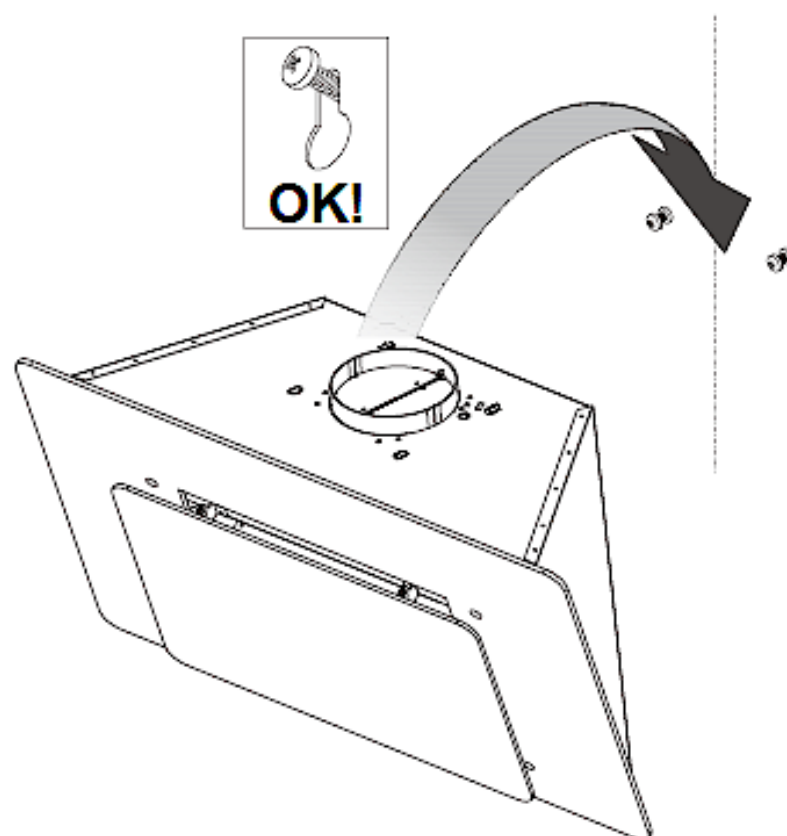
4.



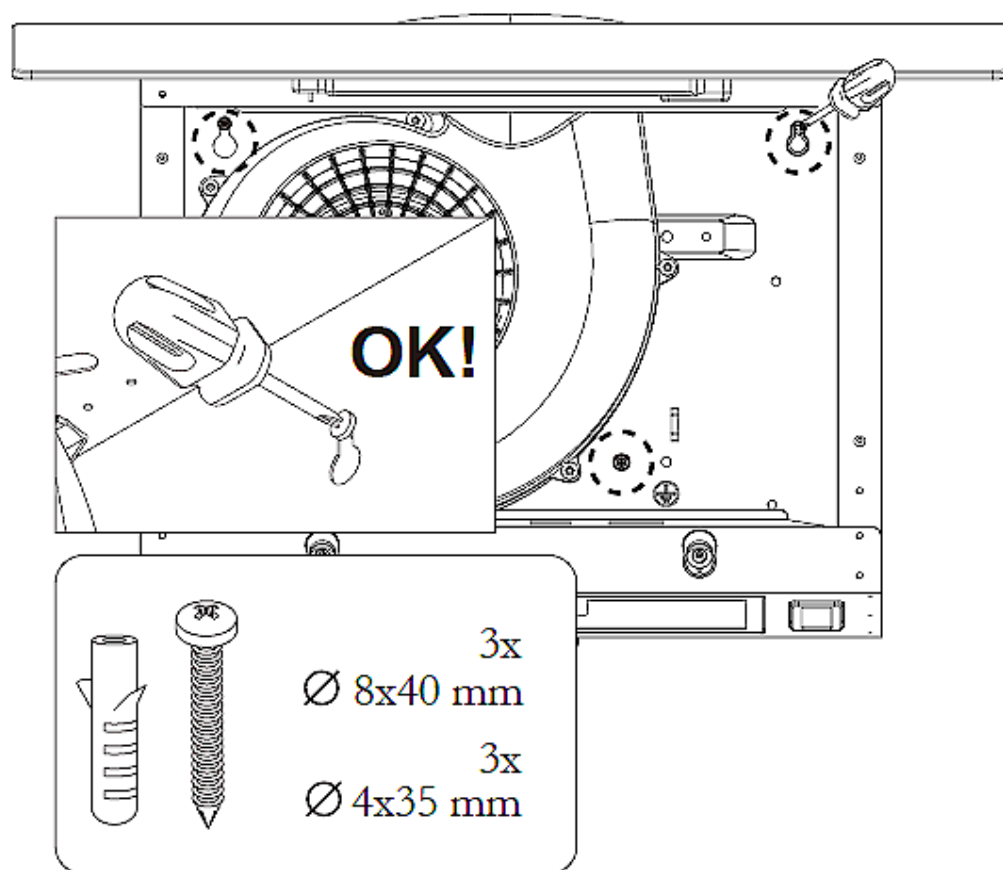
5.



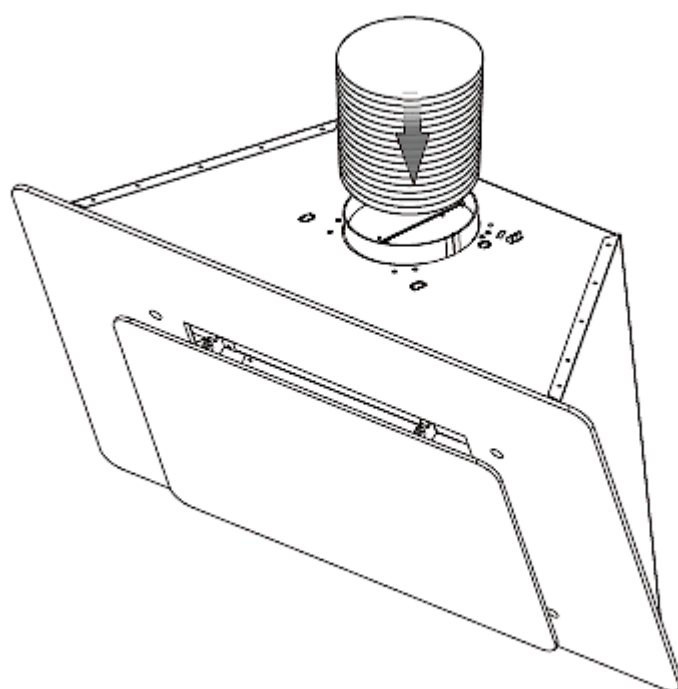
6.



7.

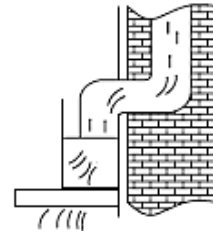


8. ABLUFTBETRIEB:

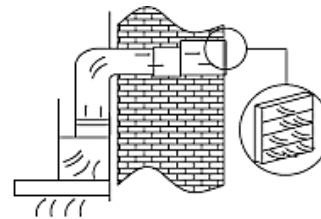


**SIE KÖNNEN DIE ABLUFTFÜHRUNG WIE FOLGT VERLEGEN
(NUR ABLUFTBETRIEB)**

Vertikal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslasskappe* im Dach geführt.



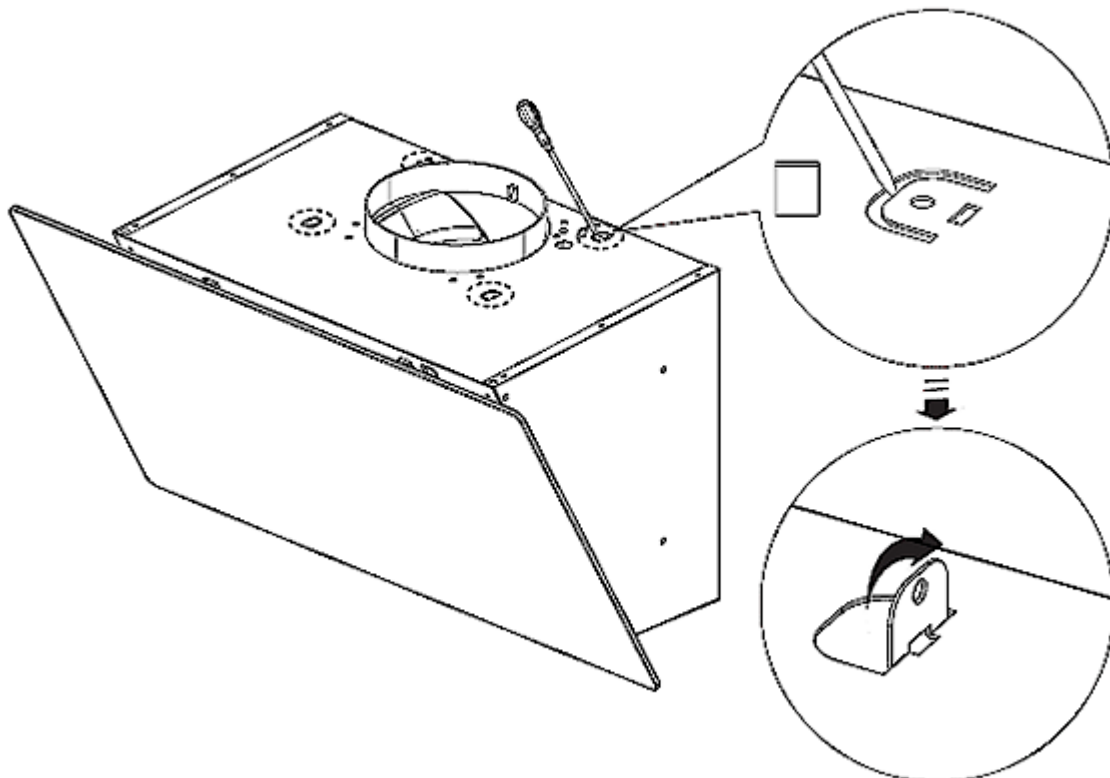
Horizontal: Der Abluftschlauch wird zu einer Auslassöffnung mit Gitter* in der Hauswand geführt.



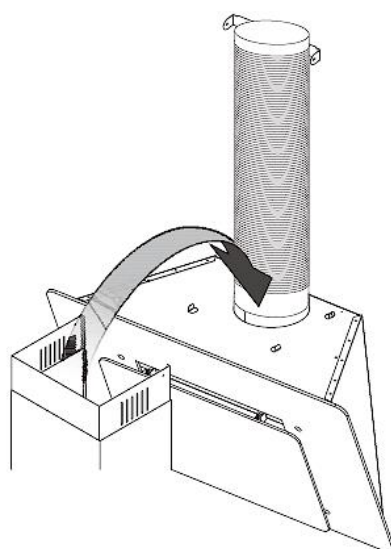
* = **nicht** im Lieferumfang enthalten.

i UMLUFTBETRIEB: Schritt **8.** brauchen Sie **nicht** zu beachten; bitte beachten Sie die Instruktionen in Kapitel 3.2 UMLUFTBETRIEB.

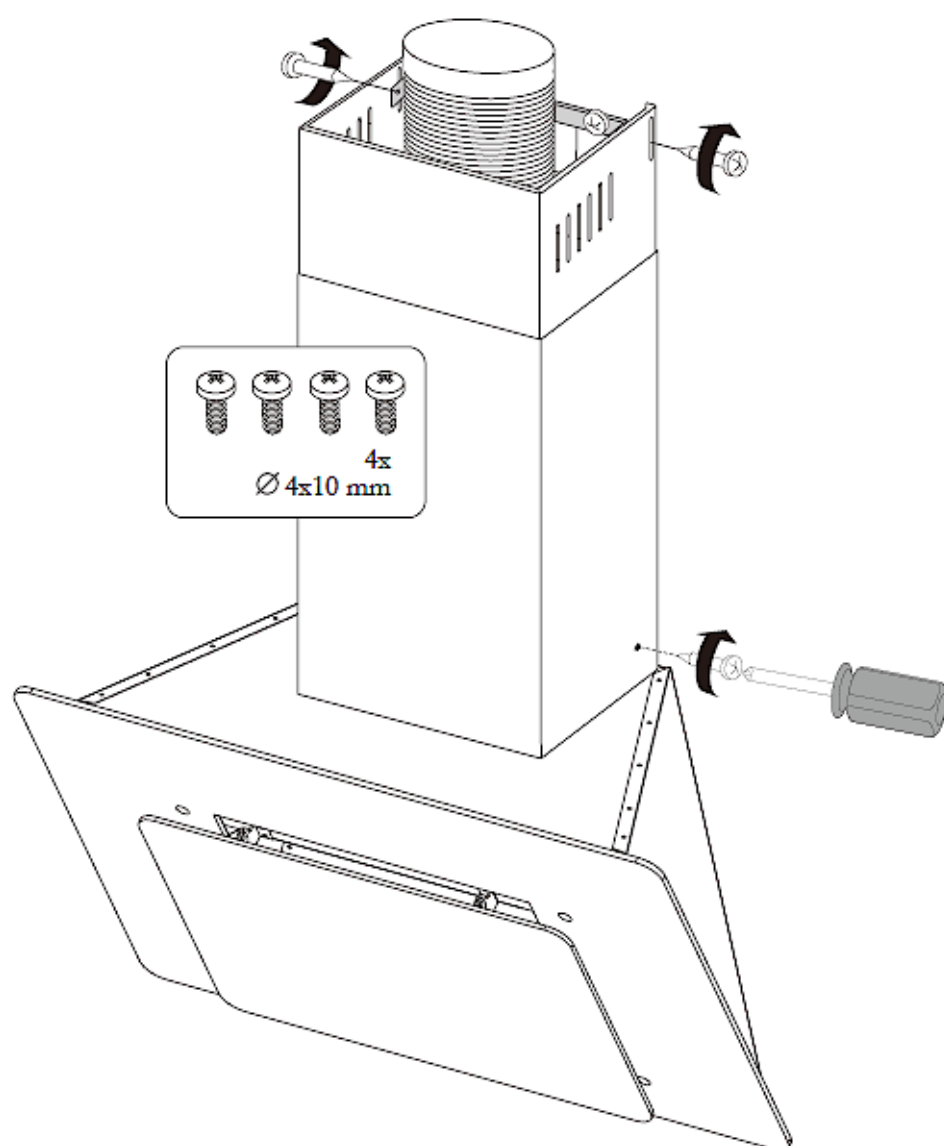
9. (abhängig vom Modell)



10.



11.



- Setzen Sie die Fettfilter ein und schließen Sie das Netzkabel³ am Stromnetz an.
- i** Überprüfen Sie, ob Ihr Gerät aus der Front- und Seitenperspektive gerade und waagrecht an der Wand angebracht ist, da das Gerät ansonsten nicht ordnungsgemäß arbeitet.

2.5 Elektrischer Anschluss

- i** Prüfen Sie vor dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- i** Prüfen Sie vor dem Anschluss der Dunstabzugshaube an das Stromnetz, ob das Gerät ordnungsgemäß installiert ist.

3. Abluftbetrieb / Umluftbetrieb

3.1 Abluftbetrieb

⚠ WARNUNG! Die Abluft darf nicht in einen Schornstein geleitet werden, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, genutzt wird.

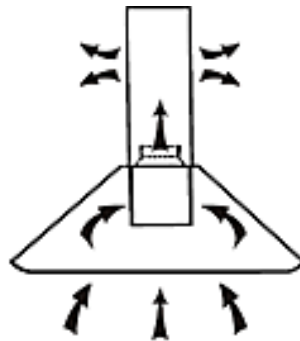
- ❖ Die Dunstabzugshaube ist in der Regel zum Einsatz als Ablufthaube vorgerüstet.⁴
- ❖ Im Abluftbetrieb wird die angesaugte Luft durch einen Abluftschlauch nach außen geführt. Dafür muss in Ihrem / Ihrer Haus / Wohnung ein Abluftschacht bzw. ein nach außen führendes Abluftrohr vorhanden sein.
- i** Sollte Ihr Gerät werksseitig mit einem Kohlefilter ausgerüstet sein, und Sie Ihr Gerät im Abluftbetrieb verwenden wollen, **müssen** Sie den Kohlefilter entfernen.
- i** Beachten Sie bei Abluftbetrieb unbedingt die Instruktionen in Kapitel 2. INSTALLATION ff. und Kapitel 2.4 INSTALLATIONSSCHRITTE, Schritt 8.

³ Sollte sich die Netzanschlussdose innerhalb der Kaminverkleidung befinden, müssen Sie den Netzstecker entsprechen früher einstecken.

⁴ Abhängig vom Modell.

3.2 Umluftbetrieb

- ❖ Sie können das Gerät auch im Umluftbetrieb verwenden.
 - ❖ Wenn Sie für die Installation der Dunstabzugshaube **keine** Abluftleitung nach außen benutzen, sondern die Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb betreiben, wird der **Abluftschlauch nicht benötigt**.
 - ❖ Bei Umluftbetrieb wird die Abluft in den Küchenraum zurückgeführt; s. Abb. unten.
 - ❖ Wenn Sie das Gerät im Umluftbetrieb verwenden möchten, können Sie Kohlefilter installieren; s. Kapitel 3.2.1 KOHLEFILTER.
- i** Die Installationsschritte sind ansonsten **identisch** mit den in **Kapitel 2.4 INSTALLATIONSSCHRITTE** beschriebenen Abläufen; **Schritt 8.** brauchen Sie **nicht** zu beachten.
- i** **Nur** bei **UMLUFTBETRIEB** können Sie zum Eliminieren des Kochdunstes **KOHLEFILTER** verwenden.



3.2.1 Kohlefilter

Produktcode: CO4

⚠ WARNUNG! Kohlefilter dürfen **ausschließlich** im Umluftbetrieb verwendet werden!

HINWEIS! Kohlefilter sind **nicht** Teil des Lieferumfangs.⁵

- i** Ersetzen Sie den KOHLEFILTER **regelmäßig**; siehe auch Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.
- i** KOHLEFILTER für Ihre Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

⁵ Ausstattung abhängig vom Modell.

Bestellen Sie KOHLEFILTER unter

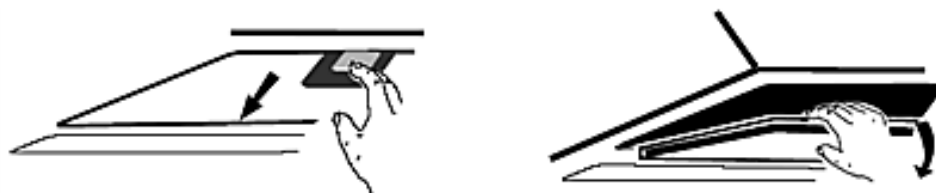
www.pkm-online.de

➤ Typbezeichnung der KOHLEFILTERS: Siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN

⚠ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor der Montage von Kohlefiltern unbedingt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

INSTALLATION DES KOHLEFILTERS

1. Um den KOHLEFILTER zu ersetzen, müssen Sie zuerst den ALUMINIUM - FETTFILTER aus der Haube entnehmen. Drücken Sie hierzu auf den Verschluss und ziehen Sie dann den ALUMINIUM - FETTFILTER nach unten; s. Abb. unten.



2. Der KOHLEFILTER wird auf dem Motor befestigt.
3. Setzen Sie den KOHLEFILTER auf den Motor und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts, bis er ordnungsgemäß und fest auf dem Motor sitzt; s. Abb. unten.

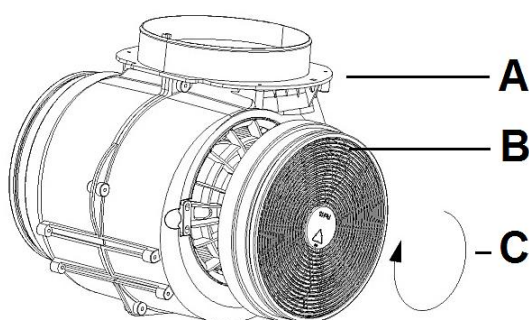


Abb. ähnlich: Modifikationen sind möglich.

A	MOTOR
B	KOHLEFILTER
C	RECHTSDREHUNG = Der KOHLEFILTER wird auf den Motor gesetzt und leicht nach rechts gedreht, bis er fest auf dem Motor sitzt.

4. Befestigen Sie den ALUMINIUM - FETTFILTER wieder.
5. Wenn Sie den KOHLEFILTER deinstallieren möchten, drehen Sie ihn zum Lösen vorsichtig nach links und nehmen Sie ihn ab.

⚠️ WARNUNG! Befestigen Sie den Kohlefilter sicher und ordnungsgemäß. Ansonsten kann sich der Kohlefilter lockern und somit Gefahren verursachen.

HINWEIS! Die Saugleistung wird durch den Kohlefilter vermindert.

HINWEIS! Wechseln Sie den Kohlefilter je nach Benutzung der Haube mindestens alle drei bis sechs Monate. Reinigen Sie für einen einwandfreien Betrieb des Motors den Fettfilter regelmäßig (s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE).

3.3 Fettfilter

i Achten Sie darauf, dass der ALUMINIUM - FETTFILTER **immer ordnungsgemäß eingesetzt** ist.

i Reinigen Sie den ALUMINIUM - FETTFILTER **regelmäßig**; s. Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetztem Fettfilter betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. BRANDGEFAHR!

4. Bedienfeld und Bedienung

4.1 Bedienfeld

⚠️ WARNUNG! Decken Sie das Leuchtmittel **niemals** mit wärmeisolierenden oder anderen Gegenständen ab. BRANDGEFAHR!

⚠️ VORSICHT! Berühren Sie die Beleuchtung für 30 Minuten nach Betrieb des Gerätes nicht. VERBRENNUNGSGEFAHR!

HINWEIS! Benutzen Sie alle Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nicht zur Raumbeleuchtung.

HINWEIS! Drücken Sie niemals zwei Tasten des Bedienfeldes gleichzeitig.

HINWEIS! Um die Leistungsstufe (Motorgeschwindigkeit) zu wechseln, drücken Sie immer zuerst die Taste «  »; dann können Sie mit Hilfe der Tasten «  », «  » oder «  » die gewünschte neue Leistungsstufe einstellen



	TASTE: « AUS »
	NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	MITTLERE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE (Motorgeschwindigkeit)
	BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

4.2 Bedienung

	TASTE: « AUS »
---	-----------------------

- ❖ Schalten Sie die Dunstabzugshaube mit dieser Taste aus.

	LEISTUNGSSTUFE 1 = NIEDRIGSTE LEISTUNGSSTUFE
---	---

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die niedrigste Leistungsstufe (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
- ❖ Diese Leistungsstufe ist für langsames Köcheln und Braten bei geschlossenem Deckel geeignet.

- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe bei einer geringen Dampfentwicklung (niedrige Konzentration von Kochdünsten).



LEISTUNGSSTUFE 2 = MITTLERE LEISTUNGSSTUFE

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die mittlere Leistungsstufe (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
 - ❖ Diese Stufe ist für Standard-Kochvorgänge geeignet.
- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe für die ideale Luftzirkulation in der Küche bei einer durchschnittlichen Dampfentwicklung (mittlere Konzentration von Kochdünsten).



LEISTUNGSSTUFE 3 = HÖCHSTE LEISTUNGSSTUFE

- ❖ Mit dieser Taste stellen Sie die höchste / maximale Leistungsstufe (Motorgeschwindigkeit) der Dunstabzugshaube ein.
- i** Nutzen Sie diese Leistungsstufe, falls Ihr Kochgut viel Dampf generiert (hohe Konzentration von Kochdünsten).



BELEUCHTUNG: « EIN / AUS »

- ❖ Mit der Taste «BELEUCHTUNG  » können Sie die BELEUCHTUNG der Dunstabzugshaube ein- bzw. ausschalten.

5. Umweltschutz

5.1 Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen «  » dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

5.2 Umweltschutz: Energie sparen

- ❖ Bereiten Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr (Töpfe / Pfannen) unter Einsatz von Deckeln zu. Dies gilt auch beim Aufwärmen oder Warmhalten.
- ❖ Passen Sie die Kochtopfgröße an den Durchmesser der verwendeten Kochzone oder die Flamme des Brenners (bei Gasgeräten) an.
- ❖ Schalten Sie die Dunstabzugshaube nach Kochende aus oder nehmen Sie die zeitverzögerte Abschaltfunktion (Ausstattung abhängig vom Modell) in Anspruch.
- ❖ Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten nur, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie die Beleuchtungseinheiten **nicht** zur Raumbelichtung.
- ❖ Schalten Sie die Beleuchtung des Gerätes nach Kochende aus.
- ❖ **Passen Sie die Leistungsstufe immer an die Intensität der generierten Kochdünste an.** Verwenden Sie die höchste Motorgeschwindigkeit des Gerätes (höchste Leistungsstufe) **ausschließlich** bei einer sehr hohen Konzentration von Kochdünsten. Eine niedrigere Leistungsstufe bedeutet immer auch einen geringeren Energieverbrauch.
- ❖ Stellen Sie ausreichend Zuluft sicher, damit die Dunstabzugshaube effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- ❖ Wählen Sie bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Leistungsstufe. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste können einen längeren Betrieb der Dunstabzugshaube erforderlich machen.
- ❖ Da saubere Filter die Effizienz des Gerätes steigern, reinigen Sie regelmäßig den / die Fettfilter.
- ❖ Tauschen Sie die Kohlefilter (Verwendung nur im Umluftbetrieb) regelmäßig aus. Achten Sie hierbei auf die Hinweise des Herstellers der Kohlefilter.

6. Reinigung und Pflege

 **WARNUNG!** Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung. **STROMSCHLAG-GEFAHR**

 **WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Reinigungs- und Pflegeanleitungen führt zu einem erhöhten **BRANDRISIKO** aufgrund von Fettablagerungen.

HINWEIS! Legen Sie vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten alle Ringe an Ihren Fingern sowie allen Armschmuck ab; ansonsten beschädigen Sie die Oberflächen des Gerätes.

1. Behandeln Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem geeigneten Reinigungsmittel.
2. **Reinigen Sie das Bedienfeld / die Bedienelemente niemals mit einem Reinigungsmittel.** Verwenden Sie stattdessen ein leicht feuchtes Tuch, da ansonsten Wasser in das Bedienfeld eindringt und die Elektronik beschädigt.
3. **Verwenden Sie bei mattschwarz lackierten Geräten niemals alkoholhaltige Reinigungsmittel, weil diese Verfärbungen verursachen.**
4. Reinigen Sie gläserne Bestandteile⁶ nur mit einem geeigneten Glasreiniger.
5. Reinigen Sie bei jedem Fettfilter- oder Kohlefilteraustausch bzw. bei einer Reinigung des Filters alle frei einsehbaren unteren Komponenten Ihres Gerätes mit einem milden, nicht ätzenden und fettlösenden Reinigungsmittel.
6. Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter. Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen. Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.
7. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Essigreiniger.
8. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. STROMSCHLAGGEFAHR!

BESONDERE HINWEISE FÜR GERÄTE MIT EDELSTAHLGEHÄUSE⁷

- ❖ Verwenden Sie zur Reinigung von Edelstahloberflächen **ausschließlich** ein geeignetes nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.

HINWEIS! Benutzen Sie Edelstahl-Reinigungsmittel **niemals** für das direkte Umfeld des Bedienfeldes oder das Bedienfeld selbst.

HINWEIS! Aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Scheuermittel, Essigreiniger, Schleifgranulat etc. beschädigen die Oberfläche der Dunstabzugshaube.

6.1 Fettfilter

 **WARNUNG!** Eine Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen führt zu einem erhöhten BRANDRISIKO aufgrund von Fettablagerungen.

HINWEIS! Durch häufiges Reinigen können Farbveränderungen der Metalloberfläche entstehen. Solche Veränderungen haben keinen Einfluss auf die Leistung der Filter und sind kein Reklamationsgrund.

HINWEIS! Beschädigen Sie beim Reinigen von Metallfiltern nicht das Gitter.

⁶ Ausstattung abhängig vom Modell.

⁷ Ausstattung abhängig vom Modell.

i Fettfilter / Aluminium - Fettfilter müssen nicht ersetzt werden.

- ❖ Reinigen Sie die Filter **regelmäßig** von Hand oder in der Spülmaschine (bis 30 °C).
- ❖ Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungsmittel.
- ❖ Benutzen Sie **keine** Scheuermittel!
- ❖ Benutzen Sie **keine** alkalischen Spülmaschinenreiniger (pH größer 7).

REINIGUNGSINTERVALL FÜR ALUMINIUM - FETTFILTER

- Alle **2 - 3 Wochen** entsprechend der **Gebrauchshäufigkeit** der Dunstabzugshaube.

MANUELLE REINIGUNG DER ALUMINIUM - FETTFILTER

1. Weichen Sie die Aluminium - Fettfilter in Spülwasser ein (warm; bis 30 °C).
2. Reinigen Sie die Fettfilter dann mit einer weichen Bürste. Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen nicht das Gitter des Fettfilters beschädigen.
3. Spülen Sie die Fettfilter nach der Reinigung mit heißem Wasser gründlich ab.
4. Bei hartnäckigen Verschmutzungen bzw. Ablagerungen wiederholen Sie den Vorgang.
5. Lassen Sie die Filter gründlich trocknen, bevor Sie ihn / sie wieder vorsichtig einsetzen.

REINIGUNG DER ALUMINIUM - FETTFILTER IN DER SPÜLMASCHINE

- ❖ Die Fettfilter können auch in der Spülmaschine gereinigt werden: Normalprogramm (bis 30 °C).
- i** Stellen Sie die Filter **nicht** zusammen mit verschmutztem Geschirr in die Spülmaschine. Lassen Sie die Filter gründlich trocknen, bevor Sie sie wieder vorsichtig einsetzen.

HINWEIS! Von Essensresten verstopfte Filter fallen nicht unter die Garantie!

6.2 Kohlefilter

⚠️ WARNUNG! Schalten Sie das Gerät vor der Montage von Kohlefiltern unbedingt aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten).

i KOHLEFILTER für Ihre Dunstabzugshaube sind als **optionales** Zubehör erhältlich.

- ❖ **Herkömmliche Kohlefilter** können **nicht** gereinigt werden.
- ❖ Diese Filter haben eine begrenzte Aufnahmefähigkeit und sind in der Regel nach ca. 3 Monaten verbraucht.
- ❖ Ersetzen Sie einen verbrauchten Filter umgehend. Weitere Information finden Sie auf der Filterverpackung.

AUSTAUSCHINTERVALL FÜR KOHLEFILTER

- Mindestens alle **3 - 6 Monate** entsprechend der **Gebrauchshäufigkeit** der Dunstabzugshaube.

Bestellen Sie KOHLEFILTER unter

www.pkm-online.de

- Typbezeichnung der KOHLEFILTERS: Siehe Kapitel TECHNISCHE DATEN

6.3 Austausch des Leuchtmittels

⚠️ WARNUNG! Das LED-Leuchtmittel darf **nur** durch eine fachkundige Person ausgetauscht werden. Führen Sie den Austausch des Leuchtmittels **niemals** eigenständig aus. Falls das LED-Leuchtmittel beschädigt ist, wenden Sie sich an eine **qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** / **(keine Garantieleistung!)**.

⚠️ WARNUNG! Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten). **STROMSCHLAG-GEFAHR!**

HINWEIS! Berühren Sie das neue Leuchtmittel nicht mit bloßen Händen. Der Fingerschweiß reduziert die Haltbarkeit des Leuchtmittels. Verwenden Sie ein dünnes Tuch oder dünne Stoffhandschuhe.

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/-IN)

i Die Leistungsaufnahme eines jeden LED - Leuchtmittels darf **nicht mehr als 2,0 W** betragen.

1. Lassen Sie das LED - Leuchtmittel **abkühlen**, bevor Sie es austauschen.
2. Entnehmen Sie zum Austausch des verbrauchten LED - Leuchtmittels zuerst den Aluminium - Fettfilter. Drücken Sie hierzu auf den Verschluss und ziehen Sie dann den Aluminium - Fettfilter nach unten; s. Abb. unten.



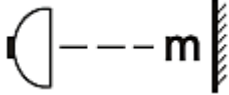
3. Greifen Sie in die Haube und drücken Sie das verbrauchte LED - Leuchtmittel vorsichtig heraus.
4. Ziehen Sie das verbrauchte LED - Leuchtmittel vorsichtig heraus und trennen Sie es vom Versorgungskabel; s. Abb. unten.



5. Verbinden Sie nun das neue LED - Leuchtmittel mit dem Versorgungskabel.
6. Schieben Sie die Verkabelung zurück in die Einbauvertiefung und befestigen Sie das neue LED - Leuchtmittel; s. Abb. unten.



7. **Installieren Sie den Aluminium - Fettfilter wieder ordnungsgemäß!**
8. Schließen Sie die Dunstabzugshaube.

	Erforderlicher Minimalabstand zu Oberflächen wie Topfdeckeln, Topflappen etc. zur Vermeidung heißwerdender Teile und Brandrisiken.
--- m = 0,45 m	
	Zur Vermeidung unangemessen heißwerdender Teile, Brandrisiken und einer Strahlenbelastung durch UV-Strahlung dürfen ausschließlich selbstabschirmende Leuchtmittel verwendet werden.

⚠️ WARNUNG! Das Gerät darf ausschließlich mit eingesetztem Fettfilter betrieben werden, da sich ansonsten durch den Dunst transportiertes Fett in der Haube ablagert. **BRANDGEFAHR!**

⚠️ WARNUNG! Jegliche Schäden am Gerät, die durch einen nicht ordnungsgemäßen Austausch des LED - Leuchtmittels entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

7. Problembehandlung

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
GERÄT ARBEITET NICHT.	
1. Das Gerät ist mit dem Netzstecker nicht an der Steckdose angeschlossen.	1. Schließen Sie das Gerät ordnungsgemäß an die Steckdose an.
2. Der Netzstecker ist locker.	2. Überprüfen Sie den Netzstecker.
3. Die Steckdose wird nicht mit Strom versorgt.	3. Überprüfen Sie die fragliche Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät daran anschließen.
4. Die entsprechende Sicherung ist ausgeschaltet.	4. Überprüfen Sie die Haussicherung.
5. Die Spannung ist zu niedrig	5. Vergleichen Sie die Angaben auf dem Typenschild mit den Angaben Ihres Stromanbieters.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
BELEUCHTUNG LEUCHTET, ABER DER MOTOR LÄUFT NICHT.	
1. Fehlerhafte Energieversorgung.	1. Überprüfen Sie die Energieversorgung.
2. Motorlager defekt.	2. Motor ersetzen.
DER MOTOR RIECHT VERDÄCHTIG.	
1. Motor defekt.	1. Motor ersetzen.
ÖLSPUREN.	
1. Einwegventil undicht.	1. Einwegventil abdichten.
GERÄT VIBRIERT.	
1. Motor nicht ordnungsgemäß montiert.	1. Motor ordnungsgemäß befestigen.
2. Haube nicht ordnungsgemäß befestigt.	2. Haube ordnungsgemäß befestigen.
UNGENÜGENDE ABZUGSLEISTUNG.	
1. Abstand Haube-Kochfeld zu groß.	1. Haube tiefer hängen.
2. Zu viel Zugluft aufgrund geöffneter Türen und/oder Fenster.	2. Türen und/oder Fenster schließen.
GERÄT IST INSTABIL.	
1. Befestigungsbügel / -platte nicht richtig montiert.	1. Befestigungsbügel / -platte richtig montieren
2. Befestigungsschrauben nicht fest angezogen.	2. Befestigungsschrauben fest anziehen.

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

**WENN DIE LEISTUNG DER HAUBE UNZUREICHEND IST UND / ODER
ERHÖHTE BETRIEBSGERÄUSCHE ZU HÖREN SIND, KÖNNEN DAFÜR DIE
FOLGENDEN URSACHEN VORLIEGEN.**

IM ABLUFTBETRIEB

- Unzureichende Größe der Abluftleitung.
- Eine Verstopfung in der Abluftleitung.
- Der Durchmesser der Abluftleitung von der Haube bis zum Mauerkasten inklusive sollte 120/150 mm betragen (siehe TECHNISCHE DATEN), da ansonsten die Leistung des Motors beeinträchtigt werden kann.
- Falls Sie am Mauerkasten ein Fliegengitter angebracht haben, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen das Gitter.
- Falls an der Abdeckplatte des Mauerkasten feste und sehr schräg stehende Lamellen sind, kann dadurch der Luftstrom beeinträchtigt werden. Entfernen Sie zum Überprüfen die Abdeckplatte.
- Bringen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen an, die den Luftstrom am wenigsten hemmen.
- Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- Überprüfen Sie, ob die durch die Haube der Küche entnommene Luft ersetzt wird, damit kein Unterdruck entsteht.

IM UMLUFTBETRIEB

- Überprüfen Sie den Zustand und die Sauberkeit der Filter.
- Falls Sie die Haube im Umluftbetrieb verwenden, überprüfen Sie, ob die Kohlefilter rechtzeitig gewechselt wurden (mindestens alle 3 - 6 Monate).
- i** Sollte das Gerät Störungen abweichend von den oben beschriebenen aufweisen, oder falls Sie alle Punkte der Liste überprüft haben, das Problem aber nicht behoben werden konnte, kontaktieren Sie bitte das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.

8. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN*			
Geräteart	Dunstabzugshaube		
Einbaubreite in cm	60,00		
Drucktasten	5		
Umluftbetrieb / Abluftbetrieb**	ja		ja
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood})	16,1 kW/h		
Energieeffizienzklasse***	A		
Fluidodynamische Effizienz (FDE_{hood})	9,20		
Fluidodynamische Effizienzklasse	E		
Beleuchtungseffizienz (LE_{hood})	33,0 Lux/W		
Beleuchtungseffizienzklasse	A		
Fettabscheidegrad	66,6 %		
Fettabscheidegradklasse	D		
Luftstrom ****	180,2 m ³ /h		258,0 m ³ /h
Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-		
A-bewertete Luftschallemission ****	55 dB		62 dB
A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnellaufstufe	-		
Leistungsaufnahme ausgeschaltet (P_o)	0,00 W		
Leistungsaufnahme Bereitschaft (P_s)	0,00 W		
Leistungsaufnahme Lichtsystem (W_l)	1,50 W		
Anschlusswert	26,50 W		
Beleuchtungssystem	LED		
Leistungsaufnahme je Beleuchtungseinheit	1*1,50 W LED		
Stromspannung / Frequenz	AC 220 – 240 V / 50 Hz		
Fettfilter / Material / spülmaschinenfest	1	Aluminium	ja
Kohlefilter *****	1*CO4		
Abluftschlauch	ja		
Rückschlagklappe	ja		
Befestigungsmaterial	ja		
Bedienungsanleitung	ja		
Teleskopkamin ausziehbar von-bis	33,00 - 63,00 cm		
Abmessungen Gerät H*B*T in cm	61,50 - 91,50*60,00*33,70		
Gewicht netto / brutto in kg	8,10 / 9,90		

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

*	Gemäß Verordnung (EU) Nr. 65/2014
**	Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft ins Freie (Mauerdurchführung = 150 mm Ø / Bohrung ca. 160 mm Ø)
***	Auf einer Skala von A+++ (beste) bis D (schlechteste).
****	Messwerte bei minimaler /maximaler Motorgeschwindigkeit.
*****	Ausstattung abhängig vom Modell.

9. Entsorgung

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



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 instructions	38
1.1 Signal words	39
1.2 Safety instructions	39
2. Installation	42
2.1 Important installation instructions: extraction mode.....	42
2.2 Minimum distances	43
2.3 Components of the appliance	44
2.4 Installation steps.....	45
2.5 Electrical connection	52
3. Extraction mode / Recirculation mode	52
3.1 Extraction mode.....	52
3.2 Recirculation mode	53
3.2.1 Carbon filters	53
3.3 Grease filter.....	55
4. Control panel and operation	55
4.1 Control panel	55
4.2 Operation.....	56
5. Environmental protection	57
5.1 Environmental protection: disposal.....	57
5.2 Environmental protection: energy saving.....	57
6. Cleaning and maintenance	58
6.1 Grease filters	59
6.2 Carbon filters	60
6.3 Replacing of the illuminant.....	61
7. Troubleshooting.....	63
8. Technical data.....	65

9. Waste management.....	66
10. Guarantee conditions	67
X. Technical drawing.....	68



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

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

EU - DECLARATION OF CONFORMITY

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

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

IMPORTANT NOTICE!
UNPACK THE PARTS OF THE CHIMNEY VERY CAREFULLY. OTHERWISE, YOU WILL DAMAGE THE CHIMNEY!
1. Both parts are fitted into each other. 2. Pull the inner part carefully inwards and lift it carefully. 3. Keep lifting it carefully to take out the "small" chimney.

1. Safety instructions

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

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

- i** Store this manual in a safe place so you can use it whenever it is needed. Strictly observe the instructions to avoid damage to persons and property.
- i** Check the technical periphery of the appliance! Do all wires and connections to the appliance work properly? Or are they time-worn and do not match the technical requirements of the appliance? A check-up of existing and newly made connections must be done by an authorised professional. All connections and energy-leading components (incl. wires inside a wall) must be checked by a qualified professional. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
- i** The appliance is intended for private use only.
- i** The appliance is intended for extracting/recirculating cooking vapours 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.

1.1 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.

1.2 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. Do not operate the appliance when it does not work properly, is visibly damaged, has dropped down or the power cord/plug are damaged.
3. The power cord must be replaced by a qualified professional only.
4. Never try to repair the appliance yourself. If the appliance does not operate properly, please contact the aftersales service or the shop you purchased the appliance at.⁸ Original spare parts should be used only.
5. Do not operate any room-air dependent fireplaces while operating the appliance; otherwise, harmful gases will get from the fireplace into your home. **Whenever the hood is operated together with chimney-vented fireplaces** (e.g., coal furnace), ensure there is sufficient air supply in the room where the appliance is installed in. Always consult your local chimney-sweep master. When you operate the appliance in recirculating mode, you can simultaneously run room-air dependent fireplaces.
6. **If gas is set free in your home:**
 - a) open all windows.
 - b) **do not** unplug the appliance and **do not** use the control panel.
 - c) **do not** touch the appliance until the gas has gone.
 - d) otherwise, sparks can be generated which will ignite the gas.

⁸ Depending on model: s. page « SERVICE INFORMATION » at the end of this instruction manual.

7. **Never** pull the power supply cable to unplug the appliance. Always use the power plug itself to unplug the appliance. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
8. **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. **Whenever you use extractor hoods in combination with non-electrically operated appliances (gas and oil-fired appliances), the negative pressure of the corresponding room must not be more than 4 Pa (4 * 10⁻⁵ bar).**
2. An electrical supply of 220-240V AC / 50 Hz is required. Do not use a socket board or a multi socket or an extension cord when operating the appliance with 220–240 V/50 Hz (AC). All electrical connections which may be damaged must be repaired by a qualified professional.
3. Only connect the appliance to a properly grounded and dedicated socket.
4. The appliance must be grounded. Only use a proper safety socket to minimise risk of electric shock.
5. The technical data of your energy supply must meet the data on the rating plate.
6. Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
7. Strictly observe the minimum distance between hood and hob. It is also absolutely necessary to observe the **individual minimum distances** to extractor hoods which are specified in the instruction manual of your hob / oven / etc.

MINIMUM DISTANCE HOOD TO	
ceramic-glass rings / hotplates	min. 65 cm
gas cookers	min. 75 cm
coal / oil / stove wood firing	min. 85 cm

8. **Never install the appliance below the required minimum distance.** If you ignore the required minimum distance, the accumulated fat in the filters can catch fire due to the heat emission of the hob. RISK OF FIRE!

9. The load-bearing capacity of the wall/ceiling⁹ of the installation room **must** be checked **before** you install the appliance. The appliance must be installed at a suitable position **only**.
10. Before you install the appliance, check that there are not any electrical or other cables in the installation area; this prevents these cables from being drilled unintentionally. RISK OF ELECTRIC SHOCK!
11. Do not cook a la flambé dishes below the extractor hood. The flames may damage your appliance and / or cause fire.
12. Do not operate the gas jets of a gas hob without cookware. The flames may damage your appliance and / or cause fire.
13. If you fry, permanently keep an eye on the oil as it can catch fire. The risk of auto-ignition rises when using the oil many times.
14. Do not carry out any procedures on the hob using naked light or fire. The flames may damage your appliance and / or cause fire.
15. The exhaust hose must not be made of flammable materials or contain any flammable materials.
16. Operate the appliance with inserted grease filters only. Otherwise, recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE! Clean or replace the filters regularly.
17. Disconnect the appliance from the mains before cleaning and maintenance.
18. Failure to follow the cleaning instructions will increase the RISK OF FIRE due to fat deposits.
19. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. CHOKING HAZARD!
20. Always supervise children when they are near the appliance.
21. Children must not play with the appliance.
22. 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.

CAUTION!

1. Accessible parts of the hood may become hot while cooking.
2. Any potential user must be careful not to hit their head on the corners and edges of the appliance. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!
3. Carry out the installation of the appliance with **at least two persons**. Risk of damage. RISK OF INJURY!

⁹ Depending on model.

NOTICE!

1. The appliance must be transported and installed by at least two persons.
2. Unpack the parts of the chimney very carefully; otherwise, you will damage the chimney.
3. Remove the complete packaging materials before initial operation. The appliance may be equipped with a transportation lock. Remove the transportation lock completely. When removing be very careful. Do not use any aggressive detergents to remove residues of the transportation lock.
4. Clean and maintain the appliance regularly to enable its proper operation and optimal performance.
5. **Take the enclosed parts from the packaging and its polystyrene-components.**
6. Check that the power cord and the appliance are not damaged before electrical connection.
7. 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

2.1 Important installation instructions: extraction mode

 **WARNING!** Do not lead the exhaust air into a chimney which is used for extracting exhaust air of appliances operated by gas or other combustibles.

1. For extracting the exhaust air always observe the current legal regulations.
2. The diameter of the exhaust hose must meet the diameter of the connecting ring.
3. If your appliance is equipped with a carbon filter, remove the carbon filter before you operate the appliance in the extraction mode. **The carbon filter should be used in the recirculating mode only.**
4. The exhaust duct should be as short and straight as possible. The diameter of the exhaust hose should be at least 120/150 mm (look at chapter TECHNICAL DATA).

Otherwise, you have to expect increased noise and decreased performance of your appliance.

5. The proper maximum bending angle outwards is 120°.
6. Use smooth tubes or flexible, non-inflammable exhaust hoses only.
7. When the exhaust duct is connected horizontally, a minimum falling gradient of 1 cm/m or an inclination of 2° is required. Otherwise, condensate will get into the motor of the hood.
8. When an exhaust duct is used, the ending of the exhaust hose must be adjusted into the direction of flow.
9. If the exhaust duct passes through cool areas (e.g., an attic), a temperature gradient may occur in the different parts of the exhaust duct so condensate will be generated. Proper insulation of the corresponding parts of the exhaust duct will then be needed. Equip such an exhaust duct with a condensate trap if need be.
10. **Depending on the model** the hood is equipped with one (top) or two (top, back) outlets. The idle outlet¹⁰ is covered by a plastic cap. You can remove this cap by turning it anticlockwise. Use the cap to cover the idle outlet.

2.2 Minimum distances

- i** Strictly observe the minimum distance between hood and hob.
- i** It is also absolutely necessary to observe the individual minimum distances to extractor hoods which are specified in the instruction manual of your hob / oven / etc.

REQUIRED MINIMUM DISTANCE HOOD TO	
ceramic-glass rings / hotplates	min. 65 cm
gas cookers	min. 75 cm
coal / oil / stove wood firing	min. 85 cm

1. The minimum distances do not represent the required total height, but a minimum value generated by adding the height of the hob (floor ↔ hob) and the required minimum distance of the hob to the extractor hood (hob ↔ extractor hood).

$$\begin{array}{rcl}
 & & (\text{floor} \leftrightarrow \text{hob}) \\
 & + & (\text{hob} \leftrightarrow \text{extractor hood}) \\
 \hline
 = & \text{MINIMUM INSTALLATION HEIGHT} &
 \end{array}$$

¹⁰ Depending on model.

- Adapt the total installation height to the height of the user. Please note that the extraction capacity of the appliance can decrease if installed at a large distance to the hob.

⚠ WARNING! Never install the appliance below the required minimum distance. If you ignore the required minimum distance, the accumulated fat in the filters can catch fire due to the heat emission of the hob. RISK OF FIRE!

⚠ CAUTION! Any potential user must be careful not to hit their head on the corners and edges of the appliance. RISK OF BRUISES! RISK OF INJURIES IN THE OCULAR AREA!

2.3 Main components of the appliance

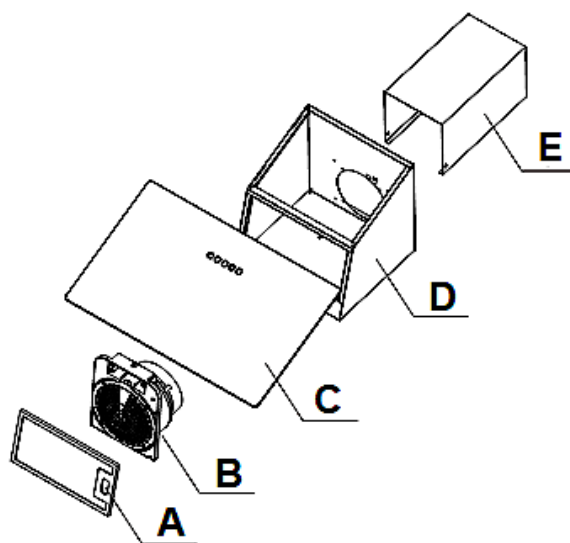


Fig. similar: modifications are possible.

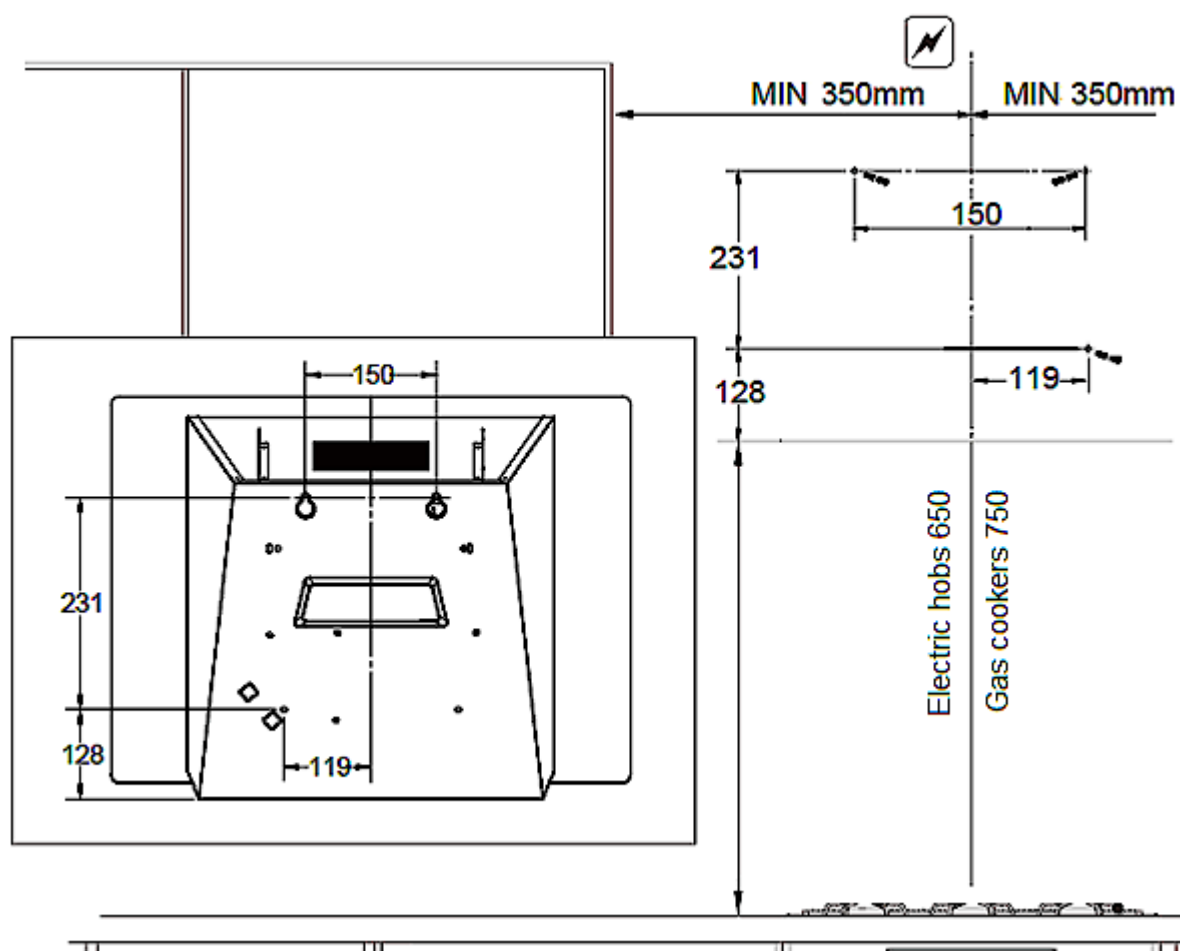
A	COVER OF THE GREASE FILTER / GREASE FILTER
B	MOTOR
C	COVER PANEL (HOUSING)
D	HOUSING
E	OUTER CHIMNEY

i Also included in delivery: chimney fixing clamp, instruction manual.

⚠ WARNING! Failure to install the screws or fixing the appliance in accordance with these instructions may result in electrical hazards.

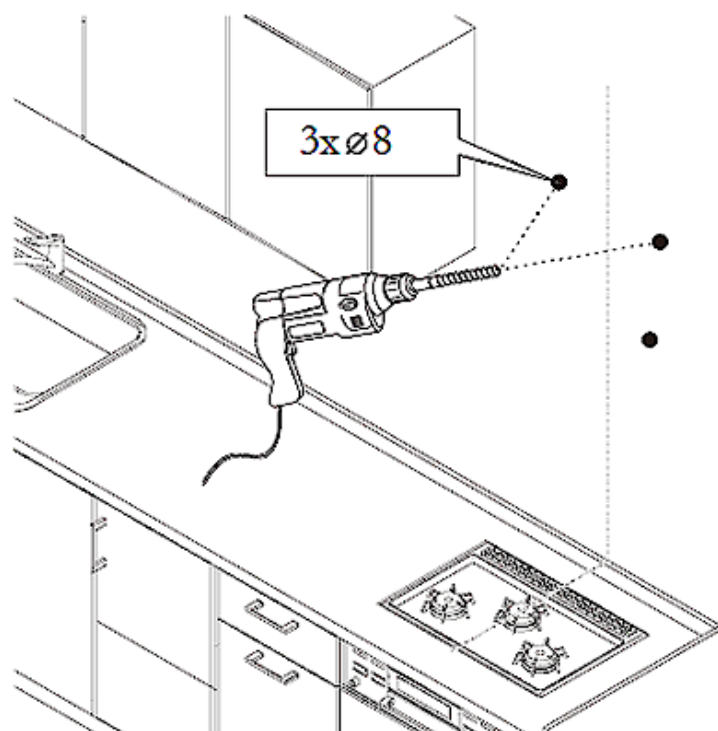
NOTICE! Two assistants are required for installation.

i All dimensions are given in millimetres.

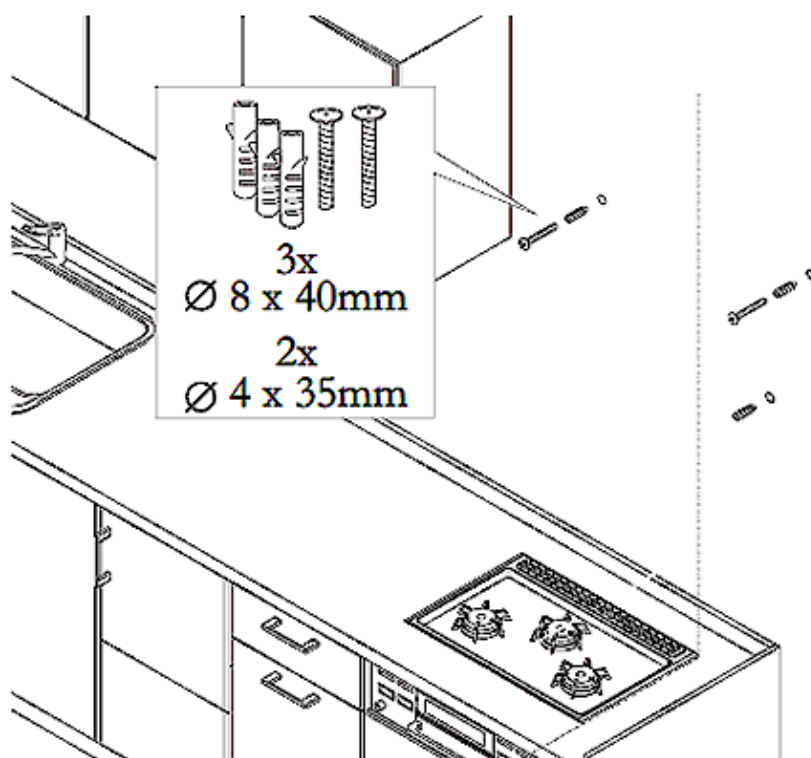


INSTALLATION STEPS

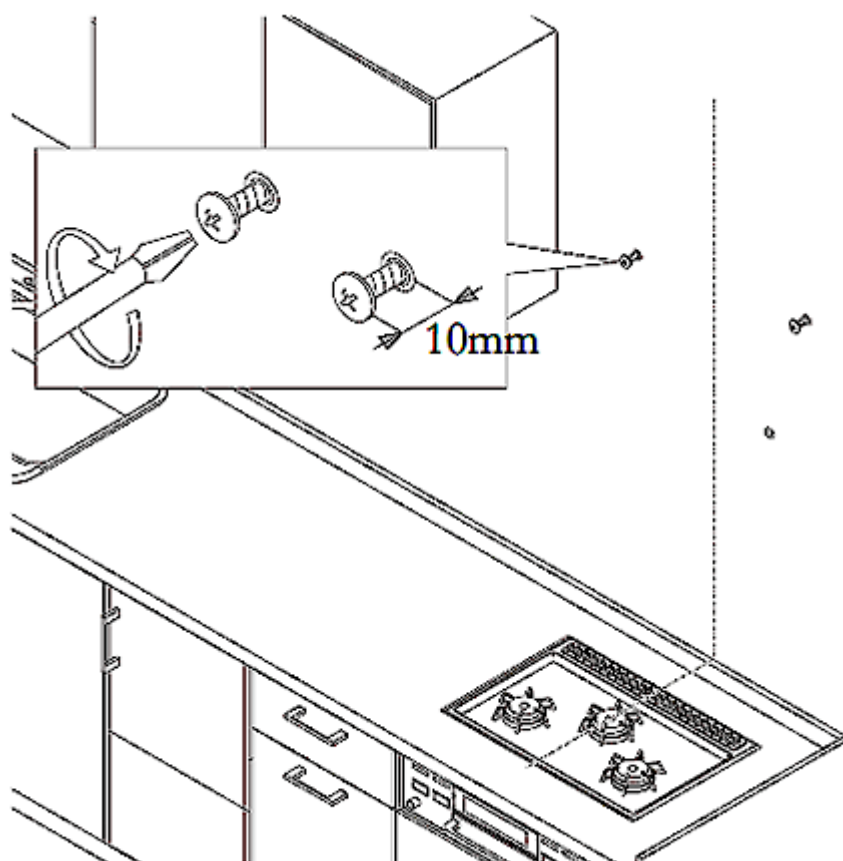
1.



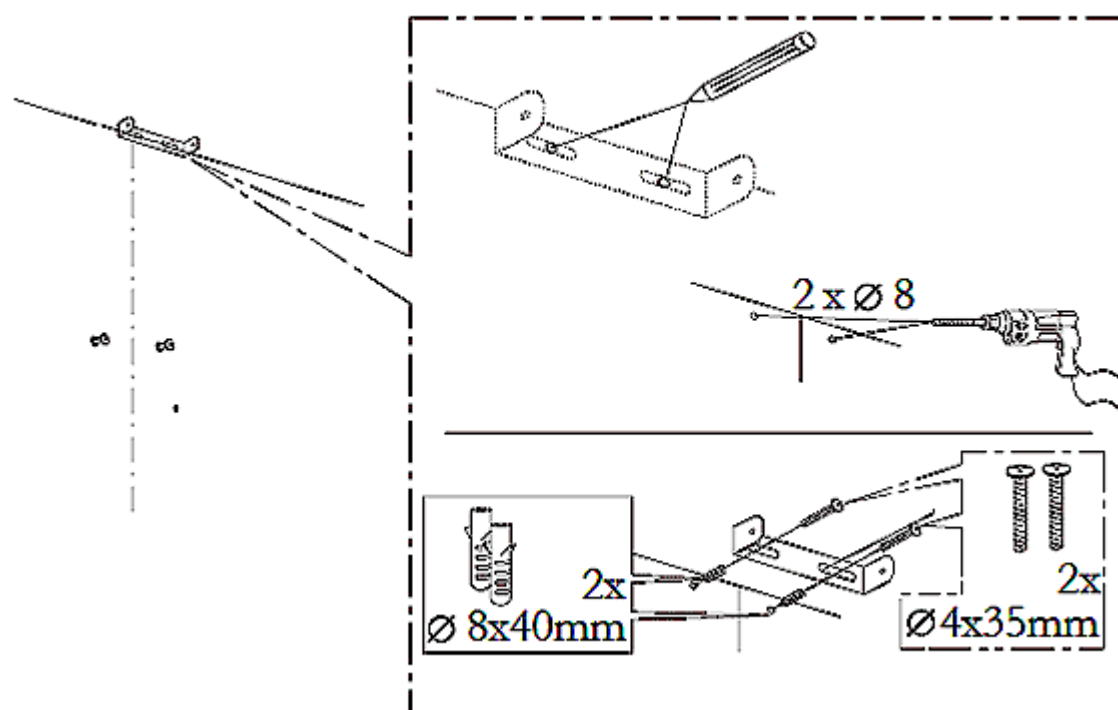
2.



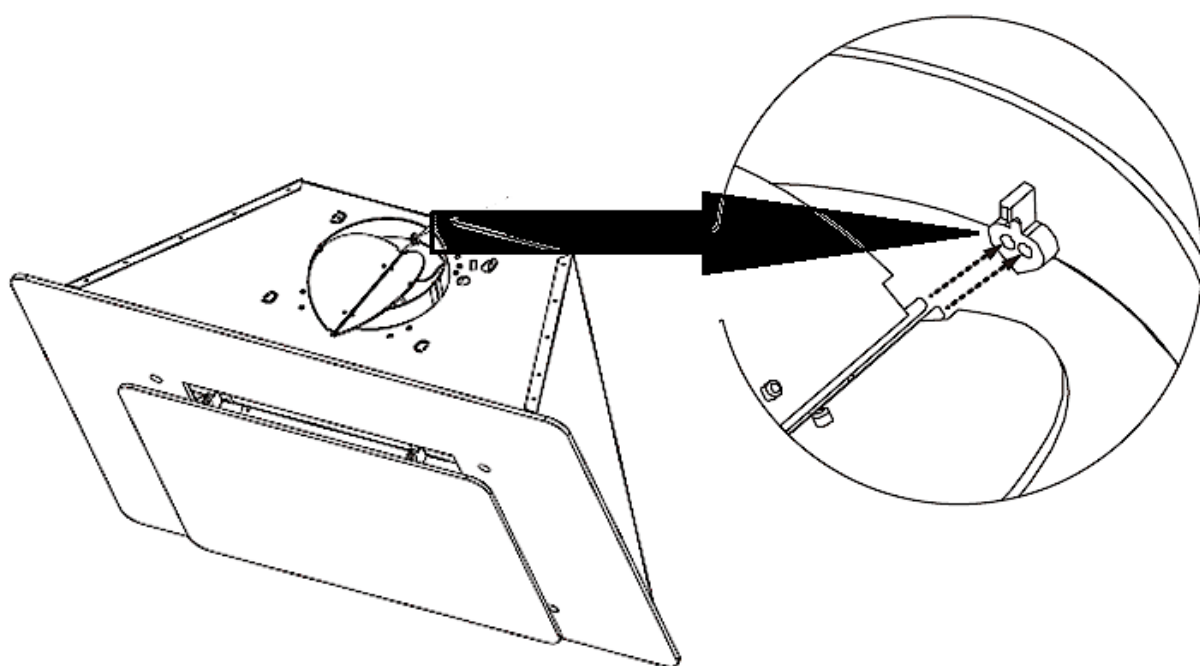
3.



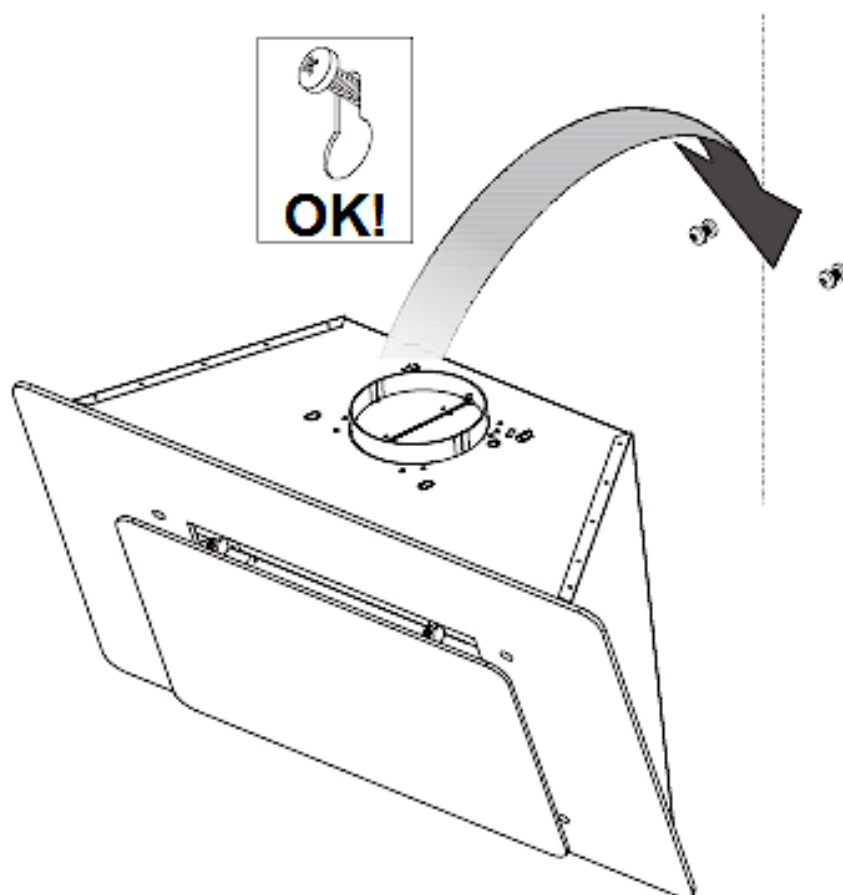
4.



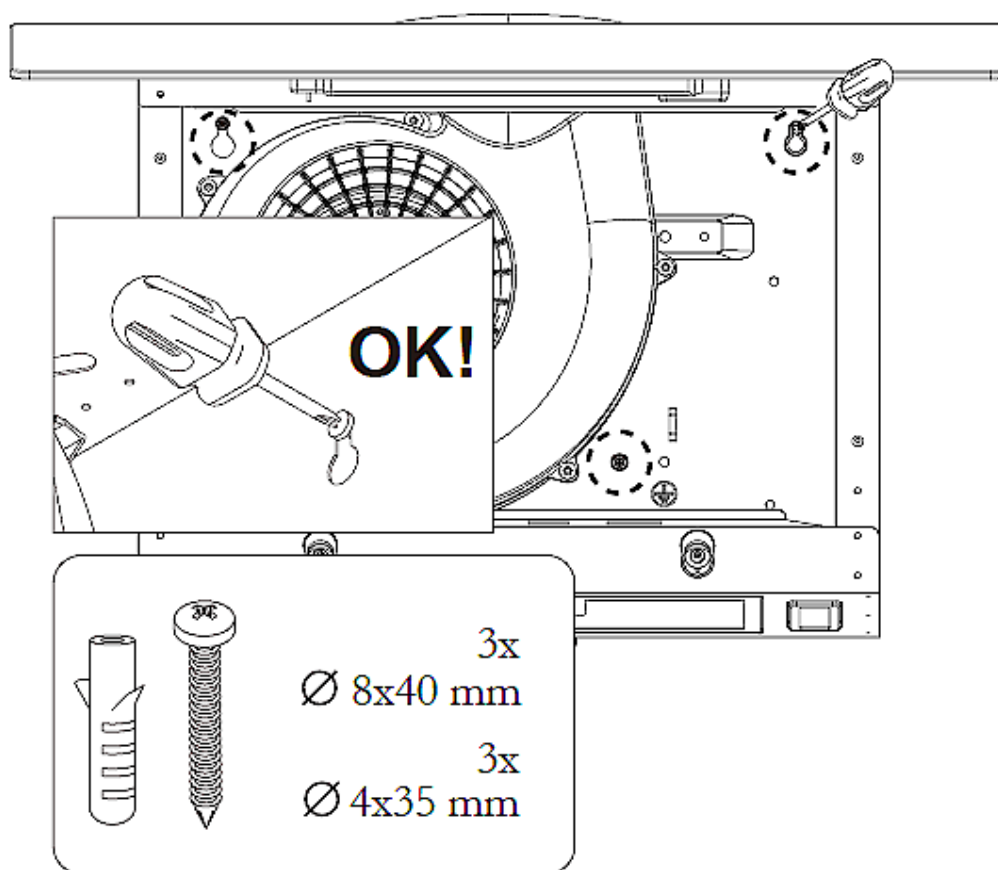
5.



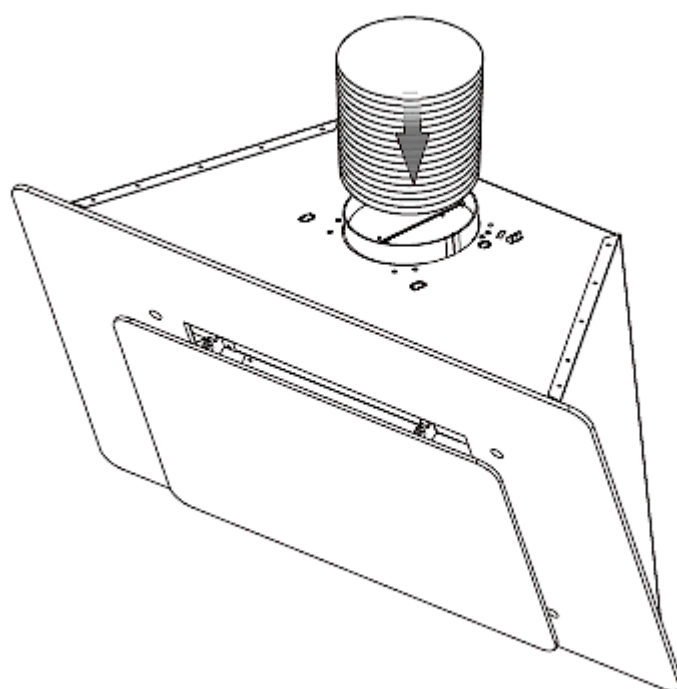
6.



7.



8. EXTRACTION MODE:

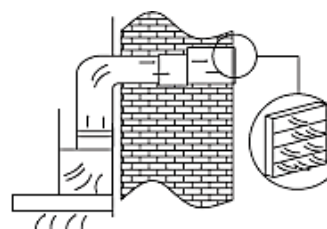


**YOU CAN LAY THE EXHAUST HOSE AS FOLLOWS
(EXTRACTION MODE ONLY)**

VERTICALLY: lay the exhaust hose to a roof cap*.



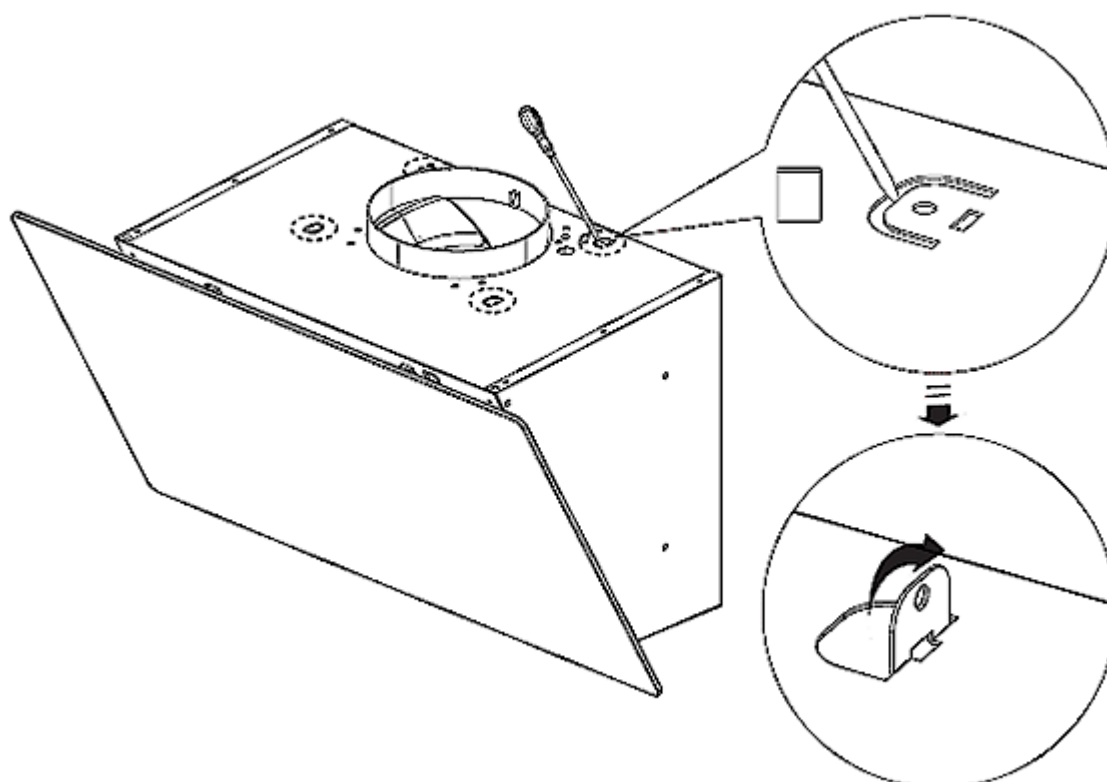
HORIZONTALLY: lay the exhaust hose to an exhaust outlet equipped with an air grille*.



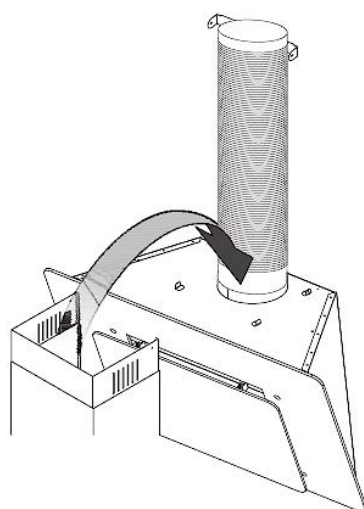
* = **not** included in delivery.

i **RECIRCULATION MODE:** please **ignore** step 8.; observe the instructions given in chapter 3.2 RECIRCULATION MODE.

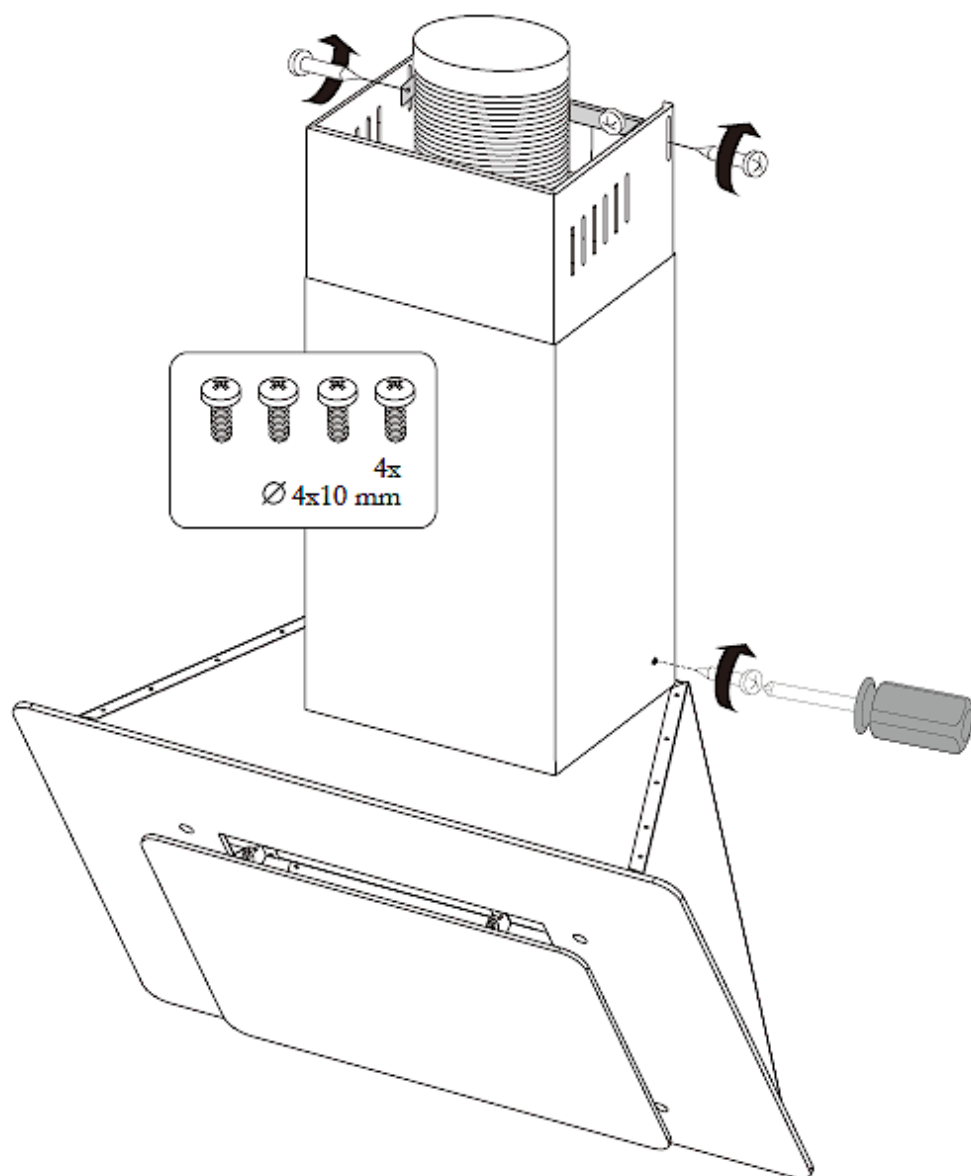
9. (depending on model)



10.



11.



➤ Insert the grease filters and connect the appliance to the mains¹¹.

i Check the correct position of the hood from front and side perspective. Otherwise, the appliance will not work properly.

2.5 Electrical connection

i Check that the voltage indicated on the rating plate matches the mains voltage of your home before connecting the extractor hood to the mains.

i Check that the extractor hood is installed properly before you connect the appliance to the mains.

3. Extraction mode / Recirculation mode

3.1 Extraction mode

⚠ WARNING! Do not lead the exhaust air into a chimney which is used for extracting exhaust air of appliances operated by gas or other combustibles.

❖ The extractor hood is usually ready for the use in extraction mode.¹²

❖ In extraction mode, the intake air is led through an exhaust hose to the outside. For this purpose, an exhaust shaft or an outwardly leading exhaust pipe must be available in your house / flat.

i If your appliance is equipped with a carbon filter, you **must** remove the carbon filter **before** you operate the appliance in extraction mode!

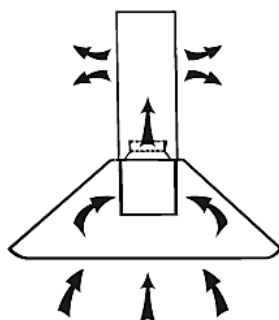
i If you want to use the extractor hood in extraction mode, please always observe the instructions given in chapter 2. INSTALLATION et seq. and in chapter 2.4 INSTALLATION STEPS, step 8.

¹¹ If the socket is covered by the chimney, you must plug in the appliance at an earlier point in time.

¹² Depending on model.

3.2 Recirculation mode

- ❖ You can also use the appliance in recirculation mode.
 - ❖ If you do not use an exhaust air pipe to the outside for the installation of the extractor hood, **the exhaust hose is not required**.
 - ❖ In recirculation mode, the exhaust air is led back into the kitchen (s. fig. below).
 - ❖ If you want to use the extractor hood in recirculation mode, you can install carbon filters; s. chapter 3.2.1 CARBON FILTERS.
- i** The installation of the extractor hood **is the same** as described in **chapter 2.4 INSTALLATION STEPS** (please **ignore** step 8.).
- i** You can use **CARBON FILTERS** to eliminate cooking vapours and odours in **RECIRCULATION MODE** only.



3.2.1 Carbon filters

Product code: CO4

⚠ WARNING! Carbon filters must be used in recirculation mode **only**!

NOTICE! Carbon filters are **not** included in the scope of delivery¹³.

- i** Replace the CARBON FILTER **regularly** (see also chapter CLEANING AND MAINTENANCE).
- i** CARBON FILTERS for your extractor hood are **optional** available.

You can order the CARBON FILTERS at

www.pkm-online.de

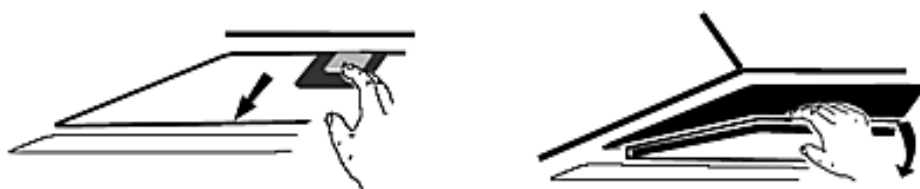
➤ Type name of the CARBON FILTERS: See chapter TECHNICAL DATA

¹³ Depending on model.

⚠ WARNING! Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you install any carbon filters (use the relevant fuse in your household fuse box).

HOW TO INSTALL THE CARBON FILTER

1. If you want to replace the CARBON FILTER, you must remove the ALUMINIUM GREASE FILTER first. Press the lock and pull the ALUMINIUM GREASE FILTER downwards (s. fig. below).



2. The CARBON FILTER is installed on the motor.
3. Place the CARBON FILTER on the motor and turn it clockwise until it is firmly tightened (s. fig. below).

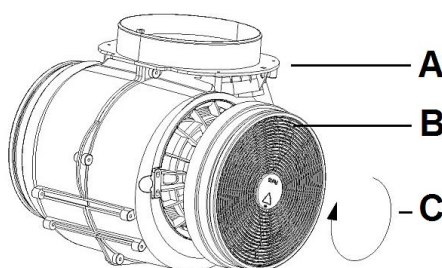


Fig. similar: modifications are possible.

A	MOTOR
B	CARBON FILTER
C	CLOCKWISE ROTATION = Place the CARBON FILTER on the motor and turn the filter clockwise until it is installed properly.

4. Reinstall the ALUMINIUM GREASE FILTER.
5. If you want to uninstall the CARBON FILTER, turn the filter anti-clockwise and remove it.

⚠ WARNING! Install the carbon filter safely and properly; otherwise, the carbon filter can loosen and cause hazardous situations.

NOTICE! The suction capacity is decreased by installed carbon filter.

NOTICE! Depending on frequency of use, replace the carbon filter every three to six months. Clean the grease filter regularly for proper operation of the motor (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

3.3 Grease filter

i Always ensure that the ALUMINIUM GREASE FILTER is **inserted properly**.

i Clean the ALUMINIUM GREASE FILTER **regularly** (s. chapter CLEANING AND MAINTENANCE).

⚠ WARNING! Operate the appliance with inserted aluminium grease filter **only**. Otherwise, recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. RISK OF FIRE!

4. Control panel and operation

4.1 Control panel

⚠ WARNING! The illuminant **must not** be covered by thermal insulation or other materials. RISK OF FIRE!

⚠ CAUTION! **Do not** touch the illuminant within 30 minutes after using the appliance. RISK OF BURNS!

NOTICE! Only switch on the illuminant while the appliance is operating. Do not switch on the illuminant to illuminate the room.

NOTICE! Never press two buttons simultaneously.

NOTICE! To change the power level (motor speed), always press the button «  » first; then you can set the desired new power level (motor speed) using the buttons «  », «  » or «  ».



	BUTTON: « OFF »
	LOW POWER LEVEL (motor speed)
	MEDIUM POWER LEVEL (motor speed)
	HIGH POWER LEVEL (motor speed)
	ILLUMINANT ON / OFF

4.2 Operation

	BUTTON: « OFF »
---	------------------------

- ❖ Use this button to switch off the extractor hood.

	POWER LEVEL 1 = LOW POWER LEVEL
---	--

- ❖ Press this button to set the lowest power level (motor speed) of the extractor hood.
- ❖ This power level is suitable for slow cooking / simmering and roasting with the lid of the cookware closed.
- i** Use this power level when low steam generation occurs (low concentration of cooking fumes).

	POWER LEVEL 2 = MEDIUM POWER LEVEL
---	---

- ❖ Press this button to set the medium power level (motor speed) of the extractor hood.
- ❖ This power level is suitable for standard cooking.
- i** Use this power level for an ideal air circulation in the kitchen when medium steam generation occurs (medium concentration of cooking fumes).



POWER LEVEL 3 = HIGH POWER LEVEL

- ❖ Press this button to set the highest / maximum power level (motor speed) of the extractor hood.
- i** Use this power level when lots of steam occurs (strong concentration of cooking fumes).



ILLUMINANT: « ON / OFF »

- ❖ You can use the button « ILLUMINANT  » to switch on or off the ILLUMINANT of the appliance.

5. Environmental protection

5.1 Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol «  » must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

5.2 Environmental protection: energy saving

- ❖ Cover your cookware (cooking pot / pan) with lids during cooking.
- ❖ The diameter of the cooking pot / pan should meet the diameter of the cooking zone or the size of the flame of the burner (gas appliances).
- ❖ Switch off the extractor hood after cooking or use the delayed switch-off function (equipment depends on model).
- ❖ Only switch on the illuminant while the appliance is in operation. **Do not** switch on the illuminant to illuminate the room.
- ❖ Switch off the illuminant(s) of the appliance after cooking.
- ❖ **The power level should always meet the intensity of the generated cooking fumes.** Use the highest motor speed of the appliance (highest power level) to extract strong concentration of cooking fumes **only**. A lower power level always means a lower energy consumption.

- ❖ Make sure there is sufficient supply air to allow the extractor hood to operate efficiently and with low operating noise.
- ❖ In the case of a strong concentration of cooking fumes select a higher power level early. Cooking fumes which are already distributed in the kitchen may require a longer operation of the extractor hood.
- ❖ Clean the grease filter(s) regularly as clean filters will increase the efficiency of the appliance.
- ❖ Replace the carbon filters (for recirculation mode only) regularly. Observe the information given on the packaging of the carbon filters.

6. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING! Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.

⚠ WARNING! Ignoring the cleaning and maintenance instructions will cause an increased **RISK OF FIRE**.

NOTICE! Take off all rings and bracelets before cleaning or maintaining the appliance; otherwise, you will damage the surface of the appliance.

1. Clean the housing of the appliance with a suitable detergent. Use such a product carefully and economically.
2. **Do not clean the control panel with a detergent.** Use a damp cloth. Otherwise, you may damage the electronic components of the controls.
3. **Never use any alcohol-containing detergents to clean matt black painted appliances as these detergents cause colour-changes.**
4. Clean the glass panels¹⁴ with a suitable detergent only.
5. When you clean or replace the grease filters or the carbon filters, also clean all visible components on the bottom of the appliance with a mild, non- acrid and fat-dissolving detergent.
6. Do not damage the grid of metal-made grease filters. The colour of the metal surface may change due to frequent cleaning as well as the use of aggressive detergents. Such changes do not influence the capacity of the appliance and are no reason for complaint.
7. Do not use any abrasive detergents or vinegar cleaners.
8. Do not use a steam cleaner. **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

¹⁴ Depending on model.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR APPLIANCES WITH A STAINLESS-STEEL CASING¹⁵

- ❖ To clean stainless-steel surfaces, use a non-abrasive stainless-steel cleaning agent only.

NOTICE! Never use stainless steel cleaner for the direct environment of the control panel or the control panel itself.

NOTICE! Aggressive detergents such as abrasive detergents, vinegar cleaners, etc. damage the surface of the extractor hood.

6.1 Grease filters

⚠ WARNING! Failure to follow the cleaning instructions will increase the RISK OF FIRE due to fat deposits.

NOTICE! The colour of the metal surface may change due to frequent cleaning as well as the use of aggressive detergents. Such changes do not influence the capacity of the appliance and are no reason for complaint.

NOTICE! Do not damage the grid of metal-made (aluminium) grease filters.

i You do not need to replace grease filters / aluminium grease filters.

- ❖ Clean the filters by hand or in a dishwasher regularly (up to 30 °C).
- ❖ **Do not** use any acid or corrosive detergents.
- ❖ **Do not** use any abrasive detergents!
- ❖ **Do not** use any alkaline dishwasher-detergents! (pH more than 7).

CLEANING INTERVAL FOR ALUMINIUM GREASE FILTERS

- Every **2 - 3 weeks** according to the frequency of use of the extractor hood.

MANUAL CLEANING OF THE ALUMINIUM GREASE FILTERS

1. Soak the aluminium grease filters in warm rinse water (up to 30 °C)
2. Then clean the grease filters with a soft brush. Be careful not to damage the grid of the grease filters.

¹⁵ Depending on model.

3. After cleaning: Rinse the grease filters thoroughly using hot water.
4. Repeat this process in case of stubborn soiling or deposits.
5. Dry the filters properly before you reinstall them.

CLEANING OF THE ALUMINIUM GREASE FILTERS IN THE DISHWASHER

- ❖ The grease filters can also be cleaned in the dishwasher: Normal programme (up to 30 °C)
- i** **Do not** put the filters in the dishwasher together with tableware. Dry the filters properly before you reinstall them.

NOTICE! Filters which are blocked with food leftovers are not covered by the guarantee.

6.2 Carbon filters

⚠ WARNING! Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you install any carbon filters (use the relevant fuse in your household fuse box).

- i** CARBON FILTERS for your extractor hood are **optional** available.
- ❖ **Conventional carbon filters cannot** be cleaned.
- ❖ The capacity of these filters is limited. You can use such filters for about 3 - 6 months approx.
- ❖ Replace used filters immediately. Find further information on the filter packaging.

REPLACEMENT INTERVAL FOR CARBON FILTERS

- At least every **3 - 6 months** according to the frequency of use of the extractor hood.

You can order the CARBON FILTERS at

www.pkm-online.de

- Type name of the CARBON FILTERS: See chapter TECHNICAL DATA

6.3 Replacing of the illuminant

⚠ WARNING! The LED-illuminant must be replaced by a competent person **only**. Do not carry out the replacement of the illuminant yourself. If the LED-illuminant is damaged, please contact a **qualified professional** (electrical engineer): **not covered by the guarantee**.

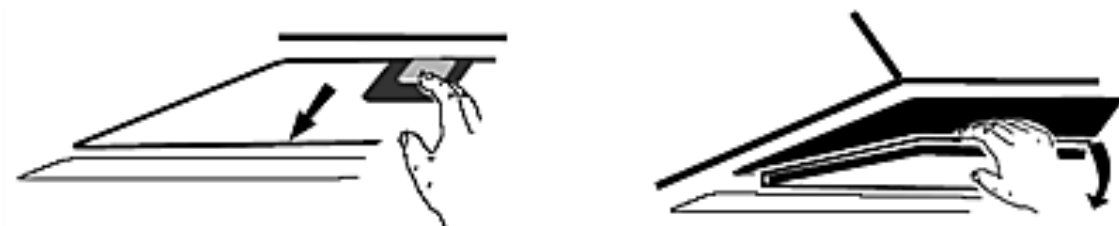
⚠ WARNING! Switch off the appliance and disconnect it from the mains before you replace the illuminant (use the relevant fuse in your household fuse box).

NOTICE! Do not touch the illuminant with your hands. The sweat on your fingers will reduce the operating time of your new illuminant. Use a thin cloth or a thin glove.

INSTRUCTIONS FOR THE QUALIFIED PROFESSIONAL (ELECTRICAL ENGINEER)

i The power consumption of each LED - illuminant **must not exceed 2.0 W**.

1. The LED - illuminant should have **cooled down** before you remove it.
2. If you want to replace the LED - illuminant, you must remove the aluminium grease filter first. Press the lock and pull the aluminium grease filter downwards (s. fig. below).



3. Push out the used LED - illuminant carefully.
4. Pull the used LED - illuminant carefully out of the LED installation opening and disconnect the energy supply wire (s. fig. below).



5. Now connect the new LED - illuminant to the energy supply wire.
6. Push the wire back into the LED installation opening and fix the new LED - illuminant (s. fig. below).



7. **Reinstall the aluminium grease filter properly!**
8. Close the extractor hood.

	Required minimum distance to surfaces such as pot lids, oven cloths etc. to avoid any hot parts and risk of fire.
--- m = 0.45 m	
	Only use self-shielded illuminants to avoid hot parts, risk of fire and exposure to UV-radiation.

⚠ WARNING! Operate the appliance with inserted aluminium grease filter **only**. Otherwise, recirculating-transported fat will deposit in the appliance and the exhaust system. **RISK OF FIRE!**

⚠ WARNING! Any damage to the appliance caused by improper replacement of the illuminant is **not** subject to the guarantee!

7. Troubleshooting

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSE	MEASURE
THE APPLIANCE DOES NOT WORK AT ALL.	
1. The plug of the appliance is not connected to the socket. 2. The plug has become loose. 3. The socket is not supplied with energy. 4. The fuse is switched off. 5. The voltage is too low.	1. Connect the appliance to the mains properly. 2. Check the plug. 3. Check the corresponding socket by connecting it with another appliance. 4. Check the fuse box. 5. Compare the data on the model plate with the data of your energy supplier.
LIGHT IS ON BUT MOTOR DOES NOT WORK.	
1. Ventilation damper blocked. 2. Motor mounting defective.	1. Remove blockage. 2. Replace motor.
ABNORMAL MOTOR-SMELLS.	
1. Motor defective.	1. Replace motor.
SMEAR OF OIL.	
1. One-way valve is leaky.	1. Seal the valve.
APPLIANCE VIBRATES.	
1. Motor not properly fixed. 2. Hood not properly fixed.	1. Fix motor properly. 2. Fix hood properly.
INSUFFICIENT EXTRACTING CAPACITY.	
1. Too much distance hood-hob. 2. Too much draught because of open doors and/or windows.	1. Lower position of hood. 2. Close the doors/windows.
APPLIANCE IS UNSTABLE.	
1. Screws are not firmly tightened. 2. The mounting bracket / mounting plate is not fixed firmly.	1. Tighten the screws. 2. Fix the mounting bracket / mounting plate properly.

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

IF THE HOOD DOES NOT WORK PROPERLY AND / OR YOU CAN HEAR INCREASED OPERATING NOISE, CHECK THE SCHEDULE BELOW.

IN EXTRACTION MODE

- Incorrect dimension of the air duct.
- Obstruction in the air duct.
- The diameter of the air duct from hood to wall-box inclusive should be 120 mm; otherwise, the capacity of the motor may be decreased.
- If you have installed a fly screen on the wall-box, the air vent may be obstructed. Check by removing the fly screen.
- If the cover panel of the wall box is equipped with firm and slanted slats, the air vent may be obstructed. Check by removing the cover panel.
- Install a cover panel with moveable slats, which do not obstruct the air vent.
- Check condition and cleanliness of the filters.
- Check if the air which is extracted by the hood is replaced to avoid negative pressure.

IN RECIRCULATION MODE

- Check condition and cleanliness of the filters.
 - When you run your appliance in recirculation mode, check if the carbon filter has been replaced on time (min. every 3-6 months).
- i** If the appliance has a malfunction not noted on the schedule or if you have checked all items on the schedule but the problem still exists, please contact the shop you purchased the appliance at.

8. Technical data

TECHNICAL DATA*			
Type	Extractor hood		
Installation-width in cm	60.00		
Push buttons	5		
Recirculation / extraction mode**	yes		yes
Annual energy consumption (AEC _{hood})	16.1 kW/h		
Energy efficiency category***	A		
Fluid dynamical efficiency (FDE _{hood})	9.20		
Fluid dynamical efficiency category	E		
Lighting efficiency (LE _{hood})	33.0 lux/W		
Lighting efficiency category	A		
Grease separation	66.6 %		
Grease separation category	D		
Air flow ****	180.2 m ³ /h		258,0 m ³ /h
Air flow during operation at intensive	-		
A-rated noise emission ****	55 dB		62 dB
A-rated noise emission during operation at intensive or rapid operation setting	-		
Power consumption off (P _o)	0.00 W		
Power consumption standby (P _s)	0.00 W		
Power consumption lighting system (W _l)	1.50 W		
Connected load	26.50 W		
Lighting system	LED		
Power consumption per illuminant	1*1.50 W LED		
Voltage / frequency	AC 220 – 240 V / 50 Hz		
Grease filter / material / dishwasher-proof	1	aluminium	yes
Carbon filter *****	1*CO4		
Exhaust hose	yes		
One way valve	yes		
Installation material	yes		
Instruction manual	yes		
Telescopic chimney extractable from-to	33.00 - 63.00 cm		
Dimensions: appliance H*W*D in cm	61.50 - 91.50*60.00*33.70		
Weight net / gross in kg	8.10 / 9.90		

❖ Technical modifications reserved.

*	According to Regulation (EU) No. 65/2014
**	Extraction mode: installation with ventilation stack or air duct outwards only, wall penetration = Ø 150 mm, drilling about Ø ca. 160 mm.
***	On a scale from A+++ (highest) to D (lowest).
****	Measured values at minimum / maximum motor speed.
*****	Optional equipment.

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 authorised condition if they do not influence the utility value of the product;
3. damage caused by handling errors or false operation;
4. damage caused by aggressive environmental conditions, chemicals, detergents;
5. damage caused by non-professional installation and haulage;
6. damage caused by non common household use;
7. damages which have been caused outside the appliance by a PKM-product unless a liability is forced by legal regulations.

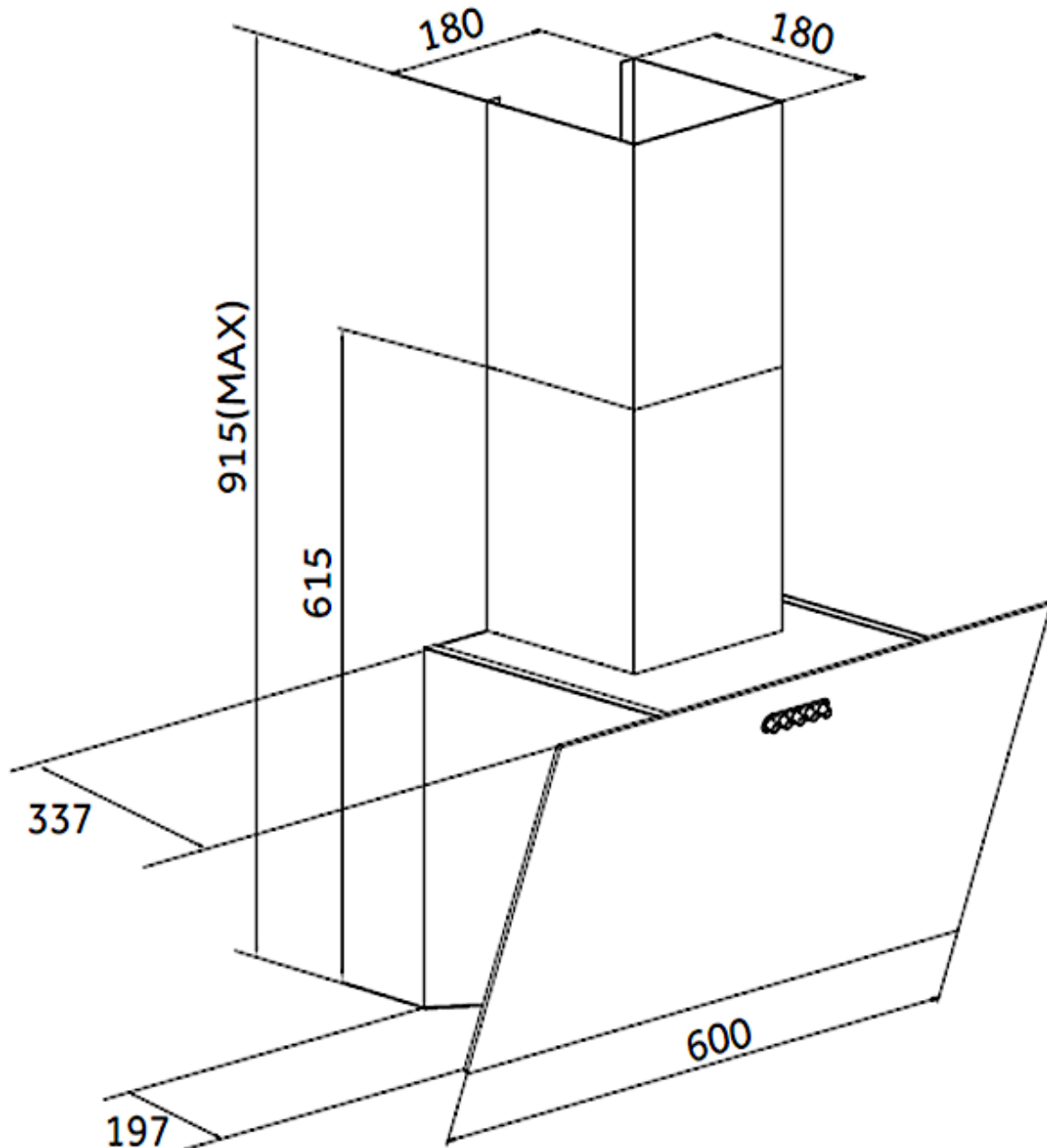
The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

X. Technische Zeichnung / technical drawing

- i** Alle Abmessungen sind in Millimetern angegeben.
- i** All dimensions are given in millimetres.



SERVICE INFORMATION

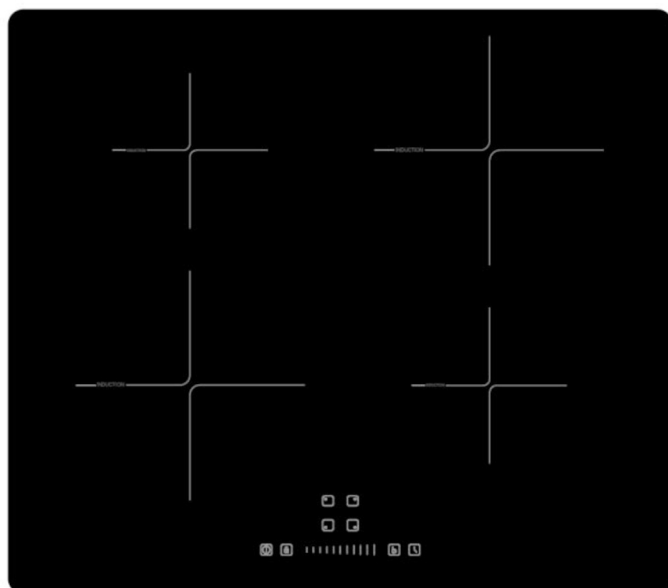


**Wenden Sie sich bitte an das Geschäft,
in dem Sie das Gerät erworben haben.**

Please contact the shop you purchased the appliance at.

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
18.09.2021	09/18/2021

Abbildung kann vom Original abweichen



Induktionskochfeld IN4-SH

Beschreibung

Sie brauchen kurzzeitig mehr Power zum anbraten? Kein Problem dank der Booster Funktion

Induktionskochfeld
Slider Touch Control
Booster Funktion
Timer
Kindersicherung



Technische Daten	
Geräteart	Induktionskochfeld
Bedienpanel	Slider
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochfelder	4
Durchmesser Kochfeld vorne links	18,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten links	16,00 cm
Durchmesser Kochfeld hinten rechts	18,00 cm
Durchmesser Kochfeld vorne rechts	16,00 cm
Leistung Kochfeld vorne links	2.100 Watt
Leistung Kochfeld hinten links	1.500 Watt
Leistung Kochfeld hinten rechts	2.100 Watt
Leistung Kochfeld vorne rechts	1.500 Watt
Maximale Leistung	7.200 Watt
Spannung	220 - 240 Volt
Frequenz	50 / 60 Hz
Ausstattung	
Timer	Ja

Ausstattung	
Restwärmeanzeige	Ja
Heizstufen	9 je Kochzone
Booster Funktion	Ja
maximale Leistung Booster	7.200 Watt
Abschaltautomatik	Ja
Kindersicherung	Ja
Kabellänge	120 cm
automatische Topferkennung	Ja
Abmessungen Aussägung Kochfeld Breite	56,00 cm
Abmessungen Aussägung Kochfeld Tiefe	49,00 cm
Einbautiefe Kochfeld	5,50 cm
Logistik	
Gerätemaß Kochfeld (HxBxT)	5,90 x 59,00 x 52,00 cm
Verpackungsabmessungen Kochfeld (HxBxT)	11,00 x 63,50 x 58,00 cm
Nettogewicht Kochfeld	8,20 Kg
Bruttogewicht Kochfeld	9,90 Kg
Containermenge 40HQ	1.656 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23396
EAN Nummer	4030608233964

Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	IN4-SH
Anzahl der Kochfelder	4
Heiztechnik	Induktion
Ø Kochzone - hinten links	16,00 cm
Ø Kochzone - vorne links	18,00 cm
Ø Kochzone - hinten rechts	18,00 cm
Ø Kochzone - vorne rechts	16,00 cm
Ø Kochzone - mitte	-
Ovale Kochzone 1 (L x B)	-
Ovale Kochzone 2 (L x B)	-
Energieverbrauch Kochzone 1 je kg	183,2 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 2 je kg	193,9 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 3 je kg	193,9 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 4 je kg	183,2 Wh/kg
Energieverbrauch Kochzone 5 je kg	-
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	188,6 Wh/kg



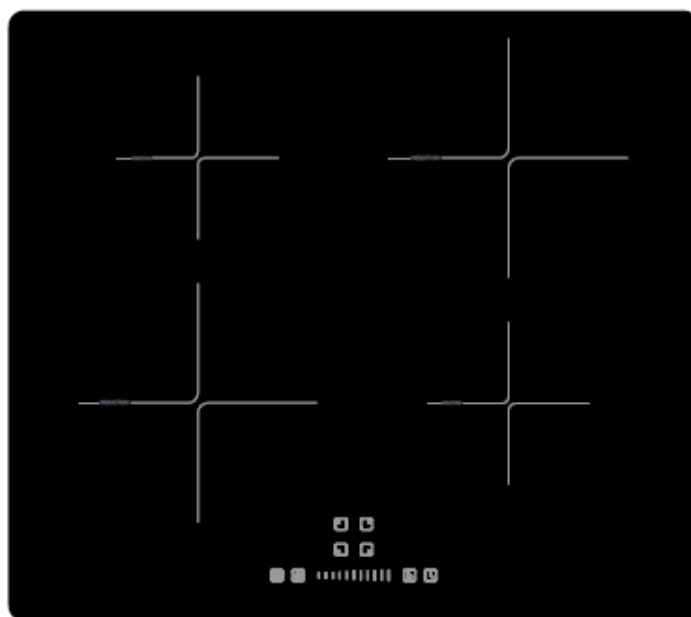
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

IN4-SH



Deutsch

Seite

2

English

Page

59

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	4
Abkürzungen.....	5
Signalwörter.....	6
Sicherheitsanweisungen	6
2. Installation des Induktionskochfelds	12
Entpacken und Wahl des Standorts.....	13
Anforderungen vor der Installation.....	13
Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	14
Belüftung und Installation	15
Belüftung.....	15
Installation	16
Elektrischer Anschluss	19
Anschlussdiagramme.....	21
3. Gerätebeschreibung.....	22
Ansicht	22
4. Bedienung.....	24
Bedienung der Sensortasten	25
Vor der ersten Benutzung.....	25
Geeignetes Kochgeschirr.....	25
Einen Kochvorgang beginnen	26
« Booster » - Funktion.....	29
Sperren der Sensortasten	31
Benutzung des Timers.....	32
Übertemperaturschutz	36
Erkennen kleiner Gegenstände.....	36

Automatische Abschaltung	36
5. Umweltschutz.....	37
Umweltschutz: Entsorgung.....	37
Energie sparen.....	37
6. Hinweise für das Kochen	38
Leistungsstufen	39
7. Reinigung und Pflege	40
8. Problembehandlung	43
Fehlermeldungen	46
9. Technische Daten	47
10. Entsorgung.....	48
11. Garantiebedingungen.....	49



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

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

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

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

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

GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

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

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

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

Abkürzungen

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

Signalwörter

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

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

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

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

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

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

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

WARNUNG!

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

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

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

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

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

Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

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

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

2. Installation des Induktionskochfelds

i Die Installationsanweisungen (Kap. 2 ff.) gelten für Modelle IN4-S.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Entpacken und Wahl des Standorts

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

Anforderungen vor der Installation

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

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

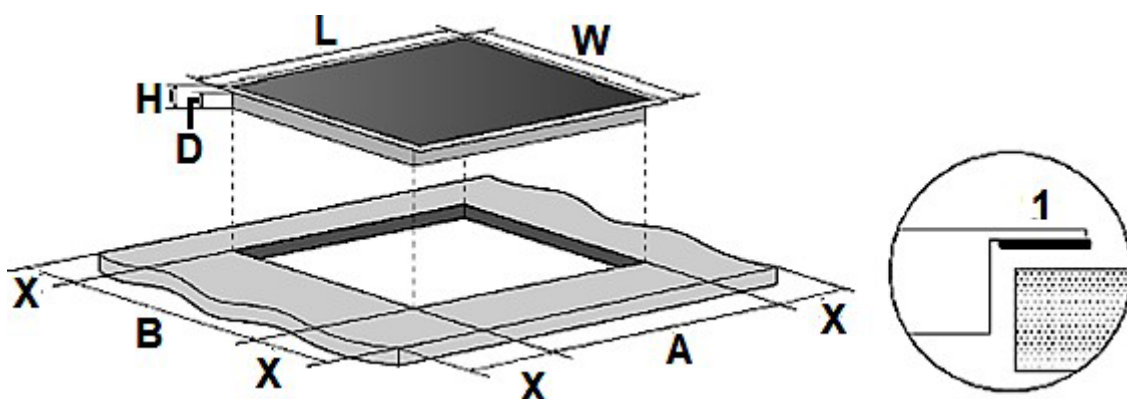
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie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

Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

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

MAßE DES INDUKTIONSKOCHFELDS UND DER EINBAUÖFFNUNG

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



1 = DICHTUNG

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

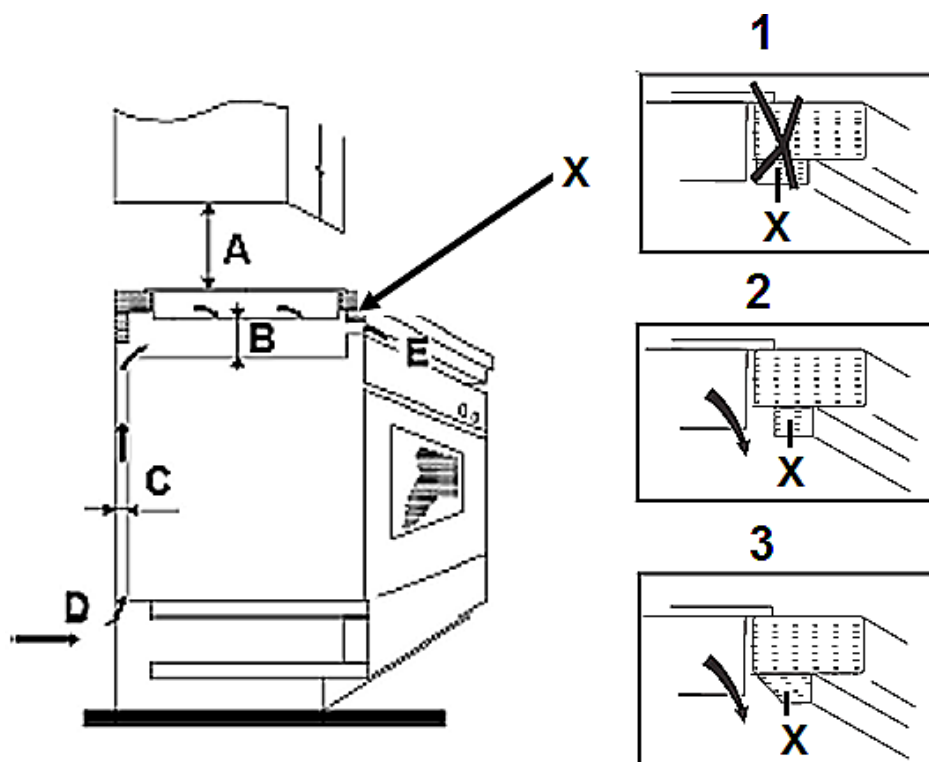
Belüftung und Installation

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

Belüftung

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

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



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ

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

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

Installation

SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DER INSTALLATION

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

INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

³ Ausstattung abhängig vom Modell.

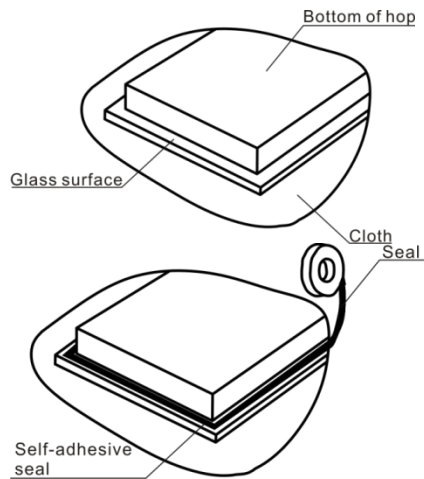
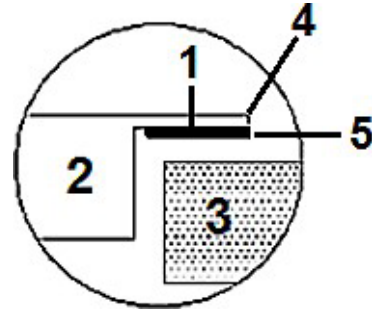


Abb. ähnlich.

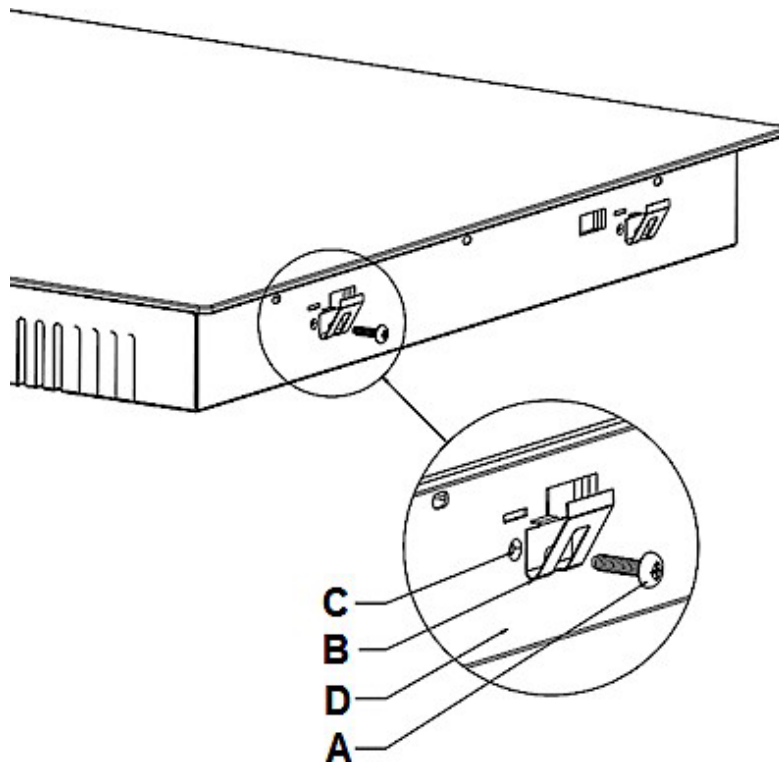


1	DICHTUNG
2	INDUKTIONSKOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES INDUKTIONSKOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

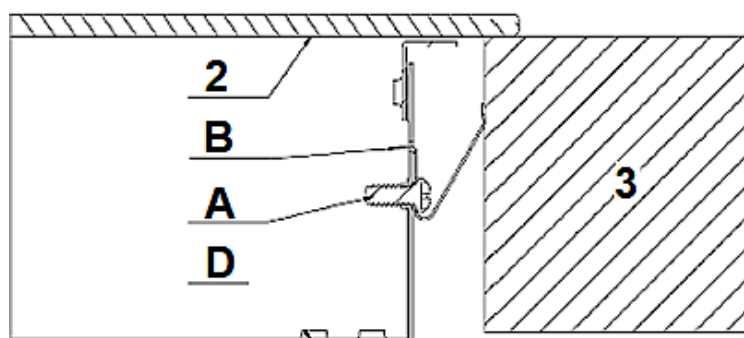
- Legen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
- Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Induktionskochfelds**, indem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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	GEHÄUSE

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

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



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

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

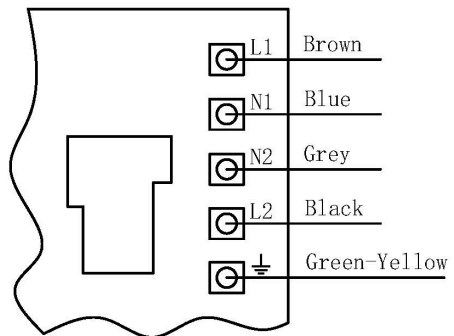
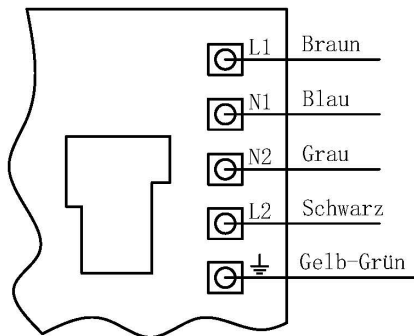
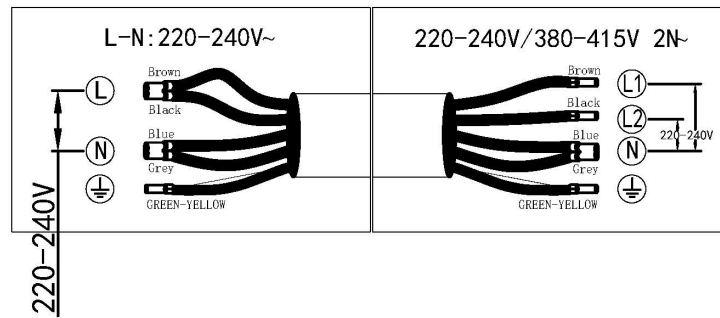
GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/IN):

- ❖ Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nicht übersteigt.
- Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
- Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

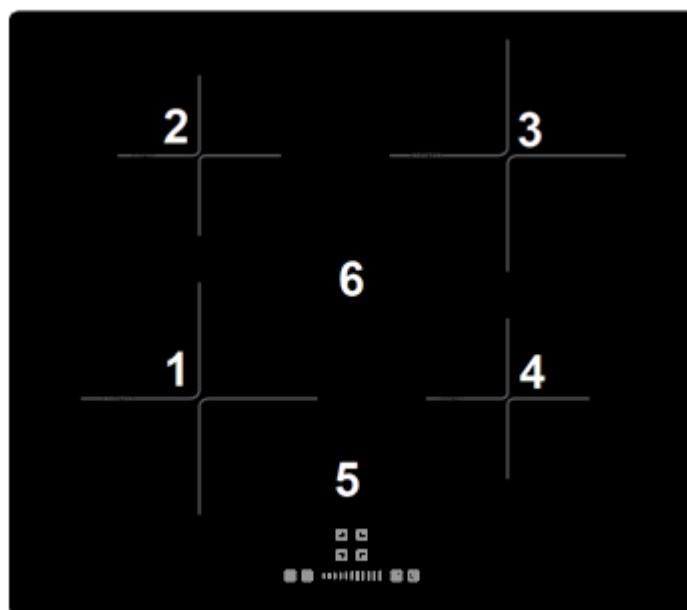
WARNUNG! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

Anschlussdiagramme



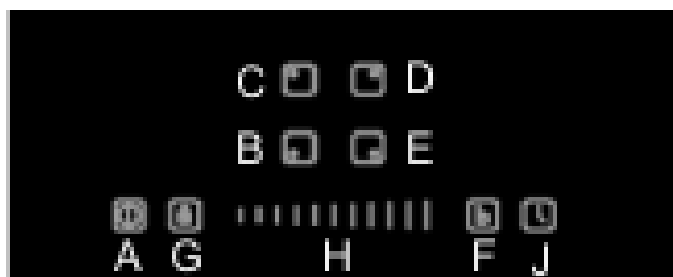
3. Gerätebeschreibung

INDUKTIONSKOCHFELD: MODELL IN4-SH



1	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 180*180 mm
2	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 160*160 mm
3	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 180*180 mm
4	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 160*160 mm
5	BEDIENFELD: Beschreibung s. unten.
6	GLASKERAMIKPLATTE

BEDIENFELD



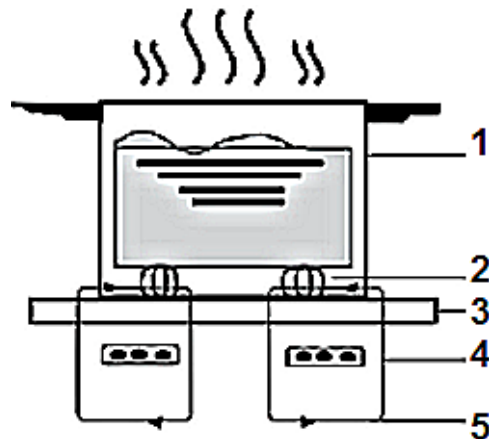
A		« EIN / AUS » - TASTE ➤ Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds.
B		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
C		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
D		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
E		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
F		« BOOSTER » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen). ➤ S. Kapitel 4.6 « BOOSTER » - FUNKTION.
G		« SPERR » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der TASTENSPERRE. ➤ S. Kapitel 4.7 SPERREN DER SENSORTASTEN.
H		<u>GLEITSENSOR</u> ➤ Gleitsensor zur Einstellung der LEISTUNGSSTUFE. ➤ Gleitsensor zur Einstellung des TIMERS.
J		« TIMER » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung des TIMERS. ➤ S. Kapitel 4.8 BENUTZUNG DES TIMERS.

4. Bedienung

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

INFORMATIONEN: KOCHEN MIT INDUKTION

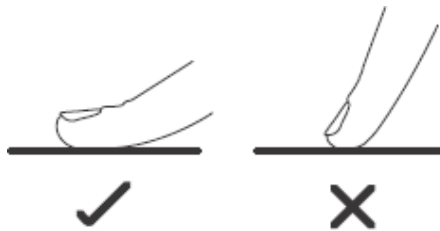
- ❖ Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
- ❖ Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.
- ❖ Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1	KOCHGESCHIRR
2	MAGNETISCHER ENERGIEKREISLAUF
3	GLASKERAMIKPLATTE
4	INDUKTIONSSPULE
5	INDUKTIONSTROM

Bedienung der Sensortasten

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



Vor der ersten Benutzung

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

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

U

 - Wenn **— nicht** auf dem Display blinkt und das Wasser aufgeheizt wird, so ist das Kochgeschirr geeignet.

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

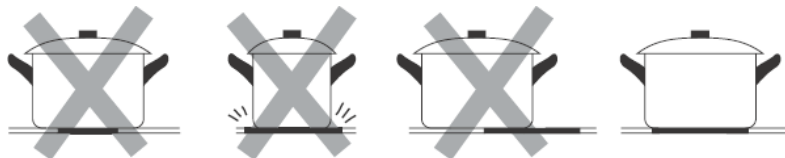
- reiner Edelstahl.
- Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
- Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.
- Note:

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

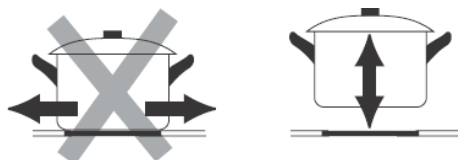
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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



Einen Kochvorgang beginnen

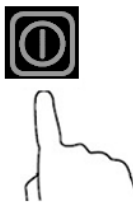
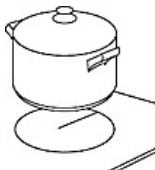
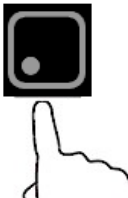
VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer

Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

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

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

EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN

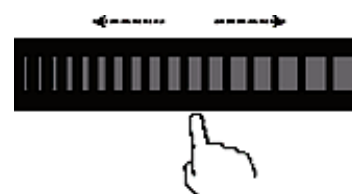
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf «  ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN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

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

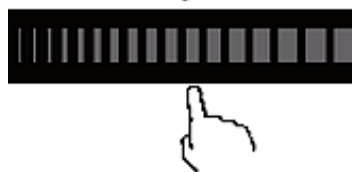


⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

- a) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR **selbst** ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den GLEITSENSOR streichen.



- b) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone ein, indem Sie den GLEITSENSOR **an einem beliebigen Punkt berühren**.



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



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

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

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

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

ODER

- b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

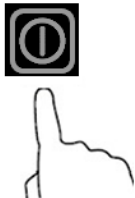
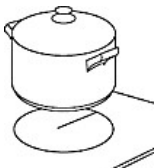
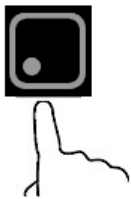
ODER

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

- i** **Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine**

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

AKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

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

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



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

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



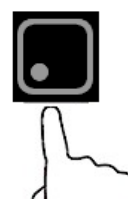
b. Wenn Sie vor der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION eine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone eingestellt haben, wird die Kochzone automatisch auf die **vorherige** Einstellung zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der vorherigen Leistungsstufenanzeige: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



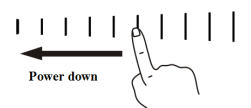
VORZEITIGE DEAKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

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

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



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



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



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



Sperren der Sensortasten

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

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

SPERREN DER SENSORTASTEN

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

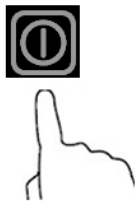


2. Die Anzeige des Timers zeigt die Betriebsanzeige der aktivierten Tastensperre an: « **LO** ».



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

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN

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

Benutzung des Timers

SIE KÖNNEN DEN TIMER AUF 2 VERSCHIEDENEN ARTEN BENUTZEN

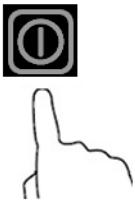
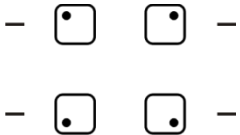
1. **ALS ZEITWÄCHTER (COUNTDOWN - ZEIT)**. In diesem Fall schaltet der Timer **keine** Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.
 2. **ALS AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit (entspricht der Kochzeit) die entsprechende Kochzone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

⁶ Abhängig vom Modell.

MODUS 1 - ZEITWÄCHTER

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

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

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

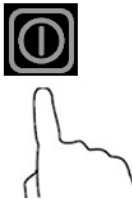
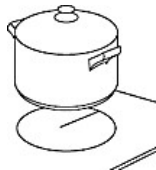
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „Schieberegler“ berühren. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an..	
4. Nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Timers zeigt « ».	

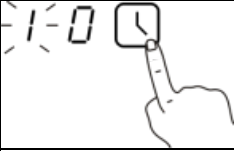
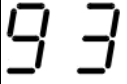
i **TIMER DEAKTIVIEREN:** Verwenden Sie den GLEITSENSOR, um die Anzeige des Timers auf «   » einzustellen; s. Abb. unten. Der Timer ist nun deaktiviert.

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

MODUS 2

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER / MEHRERER KOCHZONE(N)

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

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

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

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

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

B: AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG VON MEHR ALS EINER KOCHZONE

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

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

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

Übertemperaturschutz

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

Erkennen kleiner Gegenstände

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

Automatische Abschaltung

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

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

5. Umweltschutz

Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen  dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

Energie sparen

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

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

⁷ Abhängig vom Modell

6. Hinweise für das Kochen

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

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

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

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

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REISKOCHEN

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

Leistungsstufe, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

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

ANSCHWENKEN

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

6.1 Leistungsstufen

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

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

7. Reinigung und Pflege

i Die Reinigungs- und Pflegeanweisungen gelten für **beide Modelle** (IN4-SH und IN4-2FZSH).

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

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

REINIGUNGSMITTEL

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

⁸ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	i Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! i Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. i Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
--	--

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	i Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. i Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

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. | <ul style="list-style-type: none">i Das Gerät kann piepen und sich abschalten.i Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet.i Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. |
|--|---|

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

⁹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

8. Problembehandlung

GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹⁰

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

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

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

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

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten.	➤ 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.

SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.	
➤ Wird durch das Induktionskochen verursacht.	➤ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.	
➤ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist.	➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechenden Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone.
FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EINE FEHLERMELDUNG ANGEZEIGT ¹¹ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie die Fehlermeldung auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

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

8.1 Fehlermeldungen

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

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *	
Gerätetyp	Induktionskochfeld
Bedienfeld	Touch Control / Gleitsensor
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser der Kochzonen	2*180 mm / 2*160 mm
Leistung: Kochzone vorne rechts	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten rechts	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone vorne links	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten links	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Maximale Leistung: Kochfeld	7.200 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 / 60 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Timer	✓ / 1 - 99 Minuten
Leistungsstufen	9 pro Kochzone
Kindersicherung / Tastensperre	✓
« Booster » - Funktion	✓
« Booster » - Funktion: max. Leistung	7.200 W
Automatische Topferkennung	✓
Kabellänge in cm	100,00
Abmessungen Aussäugung B*T in cm	56,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,60
Produktmaße H*B*T in cm	6,00*59,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	ca. 7,50 / ca. 9,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

11. Garantiebedingungen

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances.

Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	52
Abbreviations	53
Signal words	53
Safety instructions.....	54
2. Installation of the induction hob.....	58
Unpacking and positioning.....	59
Pre-installation requirements.....	59
Selection of installation equipment / Dimensions	60
Ventilation and installation	61
Ventilation.....	61
Installation	62
Electrical connection.....	65
Connection diagrams.....	67
3. Description of the induction hob	68
4. Operation.....	70
Use of the touch control	70
Before initial use	71
Suitable cookware	71
How to start cooking	72
« Boost »-function (accelerated heating)	74
Key lock.....	76
How to use the timer	78

Overtemperature protection	82
Detection of small objects	82
Automatic switch-off	82
5. Environmental protection	82
Environmental protection: disposal	82
Energy saving	83
6. Cooking guidelines	83
Power levels	85
7. Cleaning and maintenance	86
8. Troubleshooting	88
Error codes	90
9. Technical data	92
10. Waste management	93
11. Guarantee conditions	94



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

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

EU -DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. Safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abbreviations

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

Signal words

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

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

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

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

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

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

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

WARNING!

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

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

RISK OF FIRE!

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

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

CAUTION!

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

NOTICE

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation of the induction hob

i The installation instructions (chap. 2 et seq.) apply to models IN4-SH.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Unpacking and positioning

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

Pre-installation requirements

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

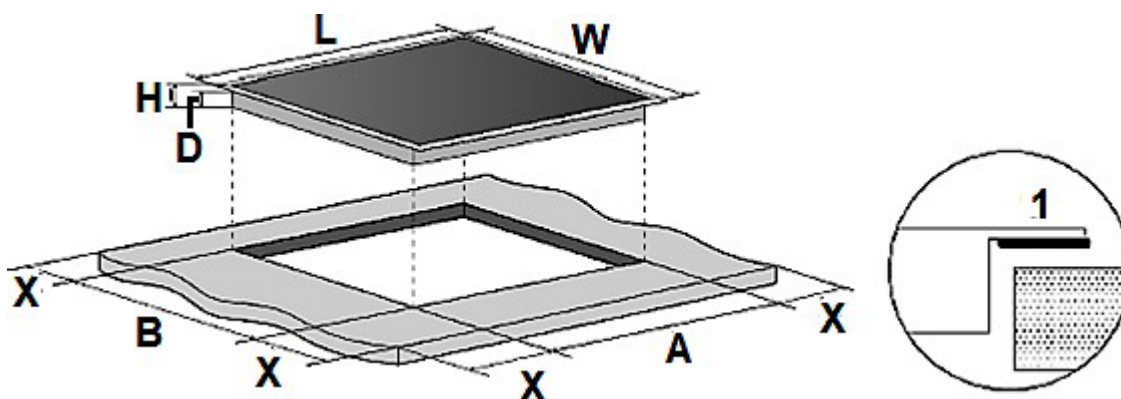
- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the induction hob must be **at least 30 mm**.
- The wall at the induction hob should be covered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

Selection of installation equipment / Dimensions

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

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

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



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

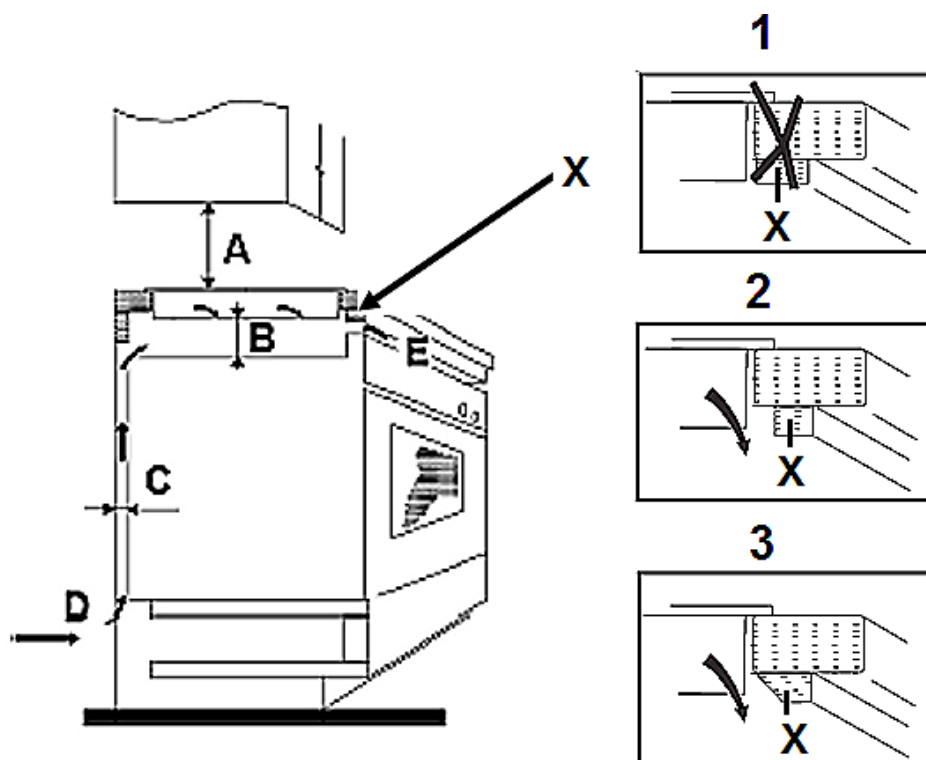
Ventilation and installation

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

Ventilation

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

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



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

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

Installation

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

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

INSTALLATION OF THE INDUCTION HOB

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

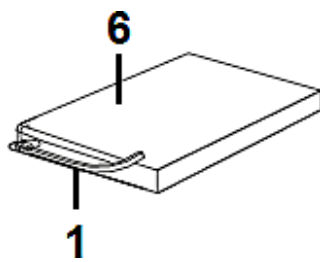
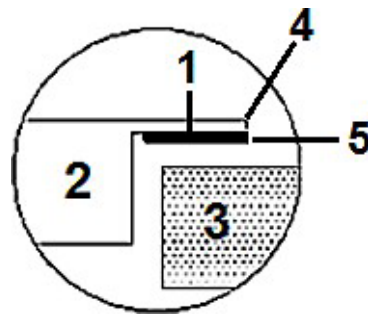


Fig. similar.



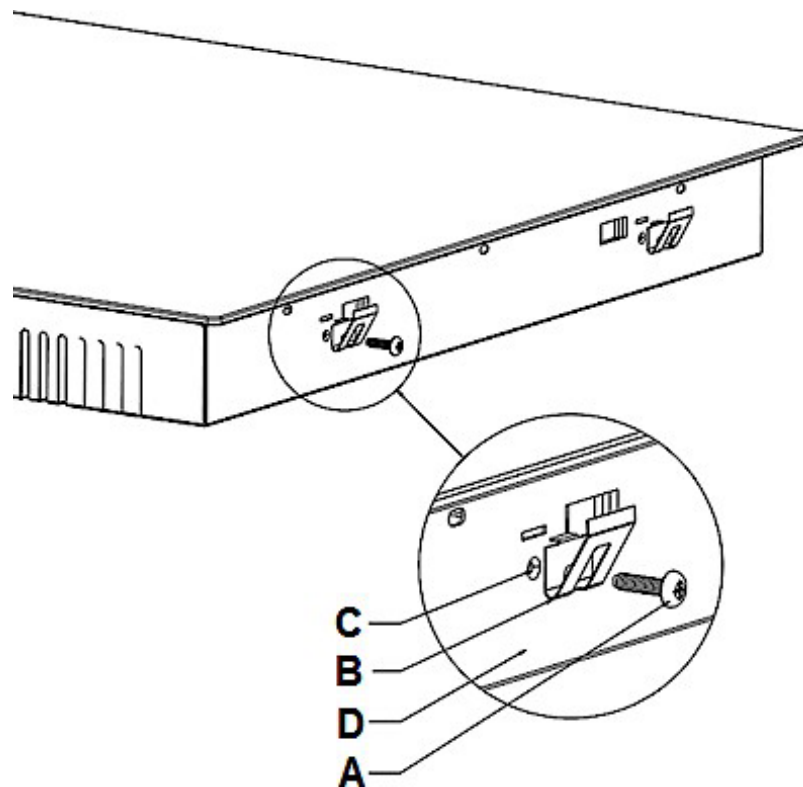
1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE INDUCTION HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE INDUCTION HOB

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

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

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

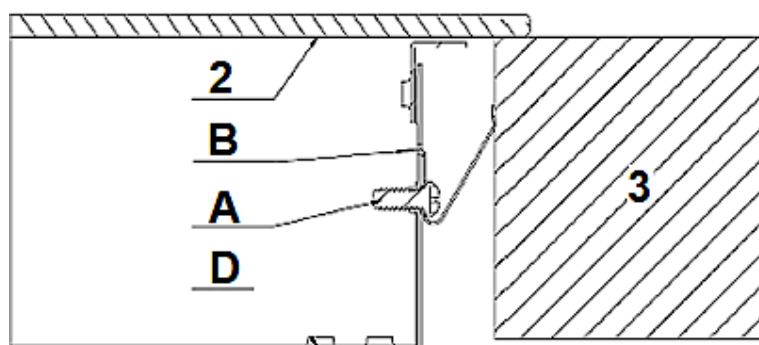
¹⁴ Depending on model.



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

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

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



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

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

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

Electrical connection

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

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

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

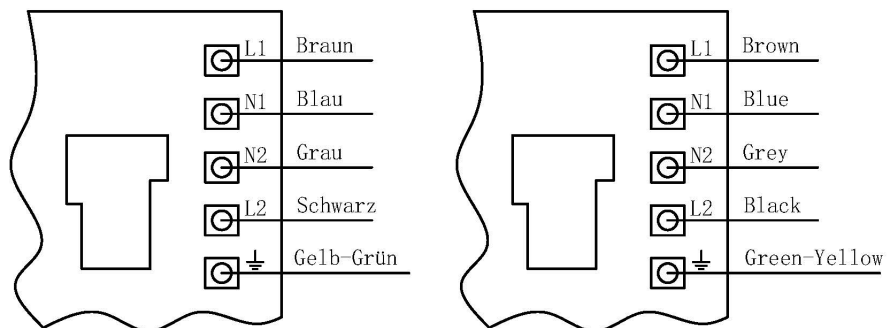
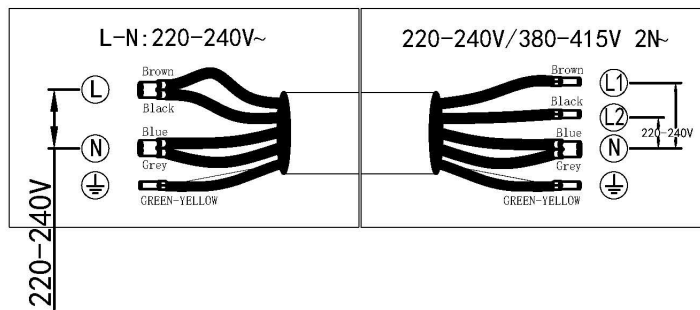
DANGER! Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- ❖ Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 230 V. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
 - Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
 - The appliance must be grounded.
 - Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
 - The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
 - Do not bend or compress the power cord.
 - Check the power cord regularly. The power cord must be replaced by a qualified professional only!

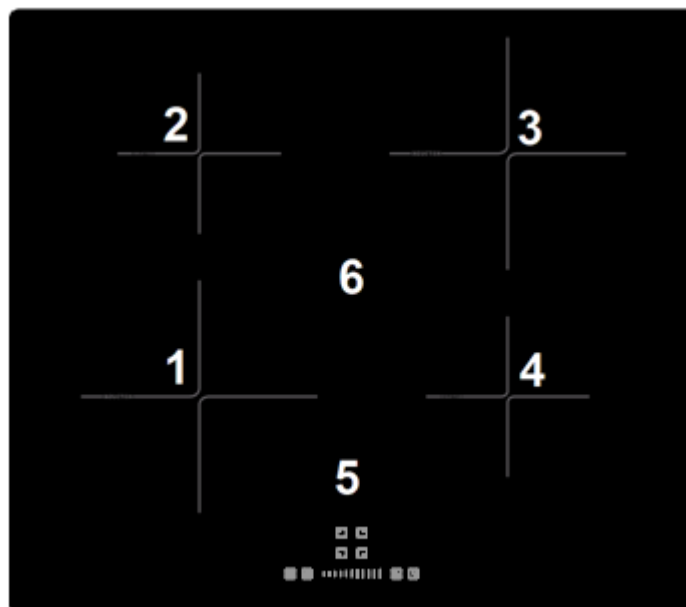
WARNING! Any damage caused by an appliance that is not connected to the mains properly is **not** subject to the guarantee!

Connection diagrams



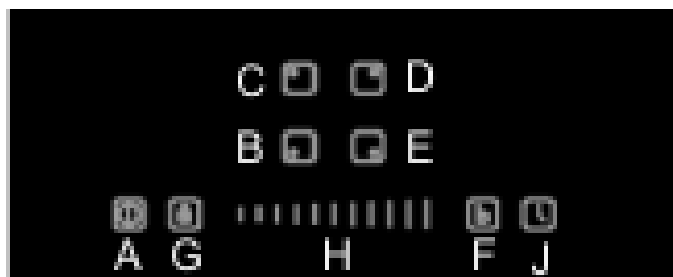
3. Description of the induction hob

INDUCTION HOB: MODEL IN4-SH



1	COOKING ZONE: 1800W/MAX. 2,100 W // Ø 180*180 mm
2	COOKING ZONE: 1200W/ MAX. 1,500 W // Ø 160*160 mm
3	COOKING ZONE: 1800W/MAX. 2,100 W // Ø 180*180 mm
4	COOKING ZONE: 1200W/MAX. 1,500 W // Ø 160*160 mm
5	CONTROL PANEL: description s. below.
6	GLASS CERAMIC PLATE

CONTROL PANEL



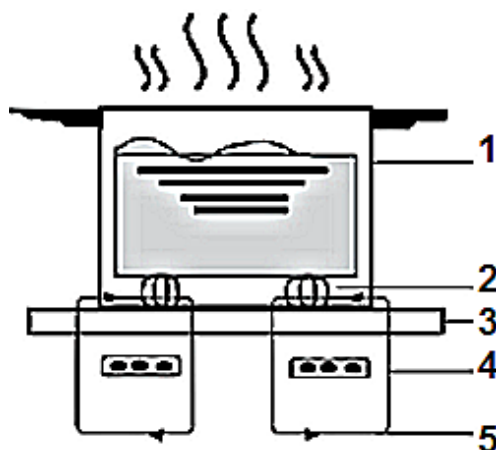
A		« ON / OFF » - SENSOR ➤ Sensor to switch the induction hob on / off.
B		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
C		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE REAR LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
D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

4. Operation

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

INFORMATION: COOKING WITH INDUCTION

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

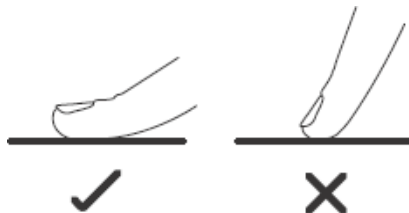


1	COOKWARE
2	MAGNETIC CIRCUIT
3	GLASS CERAMIC PANEL
4	INDUCTION COIL
5	INDUCTION CURRENT

Use of the touch control

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

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



Before initial use

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

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

Suitable cookware

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

COOKWARE MADE OF THE FOLLOWING MATERIALS IS NOT SUITABLE:

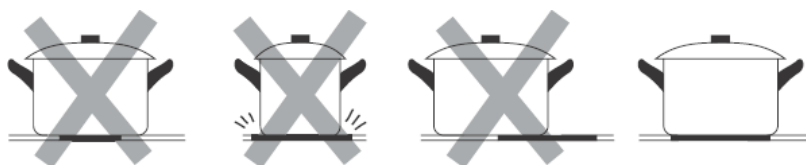
- pure stainless steel.
- aluminium and copper without a magnetic base.
- glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.
- and earthenware.

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

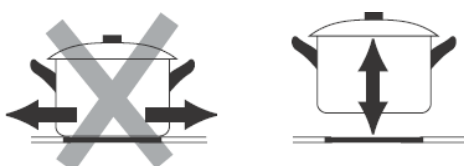
- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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



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



How to start cooking

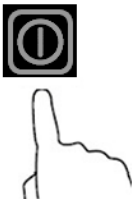
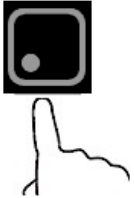
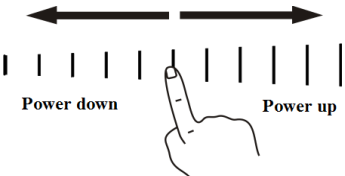
Caution! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

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

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

¹⁵ Depending on model.

HOW TO START A COOKING PROCESS

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

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

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

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

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

OR

b) you use unsuitable cookware

OR

c) you use unsuitable cookware

OR

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

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

« Boost »-function (accelerated heating)

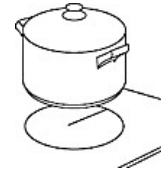
- ❖ Your induction hob is equipped with a « BOOST » - FUNCTION (accelerated heating).
- ❖ The « BOOST » - FUNCTION enables one cooking zone to operate with higher power (**9+**) for **5 minutes**. This allows a faster and more powerful cooking.

HOW TO ACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION

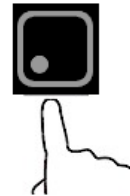
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.



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



3. Select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to activate (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.

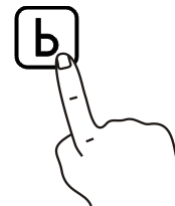


¹⁶ Depending on model.

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



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



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

- a. If you have **not** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION (as in this example; see step 4 above), the cooking zone is reset to power level « **9** »

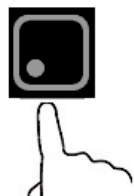
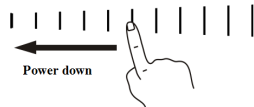


automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to « **9** ».

- b. If you **have** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION, the cooking zone is reset to the previous setting automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to the previous setting:

HOW TO DEACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION PREMATURELY

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

1. If you want to cancel the « BOOST » - FUNCTION within these 5 minutes, select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to deactivate using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.	
2. Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.	
3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Key lock

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

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

HOW TO LOCK THE SENSORS

1. Touch the « **LOCK** » - SENSOR.



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

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

HOW TO UNLOCK THE SENSORS

1. The induction hob must be switched on. If the induction hob is switched off, switch it on using the « ON / OFF » - SENSOR.



2. **Touch and hold** the « **LOCK** » - SENSOR for a few seconds.



3. The operational status indicator of the key lock « **LO** » goes **off**.

4. The key lock is **deactivated**. The sensors are unlocked, and you can proceed operation as normal.

How to use the timer

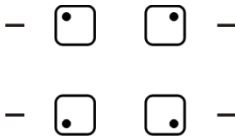
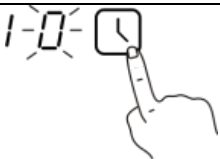
YOU CAN USE THE TIMER IN 2 DIFFERENT MODES

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

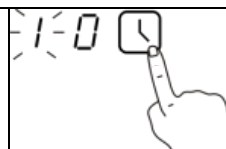
MODE 1 - MINUTE MINDER

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

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

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

4. Touch timer control again, then '1' will flash.



¹⁷Depending on model.

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

93

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

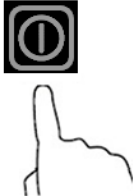
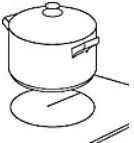
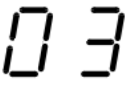
--

i DEACTIVATION OF THE TIMER:

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

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

A: AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE

1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select the cooking zone you want to control via the timer (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.	
4. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	
6. Touch timer control again, the '1' will flash.	
7. Set the time by touching the 'slider' control.	

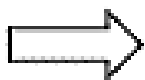
8. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	
9. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

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

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

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

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

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

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

Overtemperature protection

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

Detection of small objects

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

Automatic switch-off

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

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

5. Environmental protection

Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol  must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

Energy saving

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

6. Cooking guidelines

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

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

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

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

¹⁸ Depending on model.

SIMMERING / COOKING OF RICE

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

STEAKS

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

ASIAN-STYLE COOKING

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

6.1 Power levels

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

i The following table does not claim to be complete.

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

7. Cleaning and maintenance

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

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

DETERGENTS

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

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

HOW TO CLEAN THE INDUCTION HOB

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

¹⁹ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	i While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. i Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. i Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	i Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. i Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

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

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

8. Troubleshooting

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

EMERGENCY MEASURES

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

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

²⁰ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

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

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

ERROR	
CAUSES	MEASURES
COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.	
➤ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone.	➤ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED (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 aftersales service.

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

8.1 Error codes

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

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

9. Technical data

Appliance type	Induction hob
Control panel	Touch Control / Sliding sensor
Material	Glass ceramic
Number of cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*180 mm / 2*160 mm
Power of cooking zone / front right	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear right	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / front left	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear left	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION
Maximum power: induction hob	7,200 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 / 60 Hz
Residual heat indicator	✓
Timer	✓ / 1 - 99 minutes
Power levels	9 per cooking zone
Child protection / key lock	✓
« Boost » - function	✓
« Boost » - function: max. power	7,200 W
Auto-detection of cookware	✓
Power cord	100.00 cm
Dim. installation opening B*T in cm	56.00*49.00
Installation depth in cm	5.60
Dim. installation H*B*T in cm	6.00*59.00*52.00
Weight net/gross in kg	approx. 7.50 / approx. 9.00

❖ Technical modifications reserved.

10. Waste management

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



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

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

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

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

SERVICE INFORMATION



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

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
11.04.2023	04/11/2023



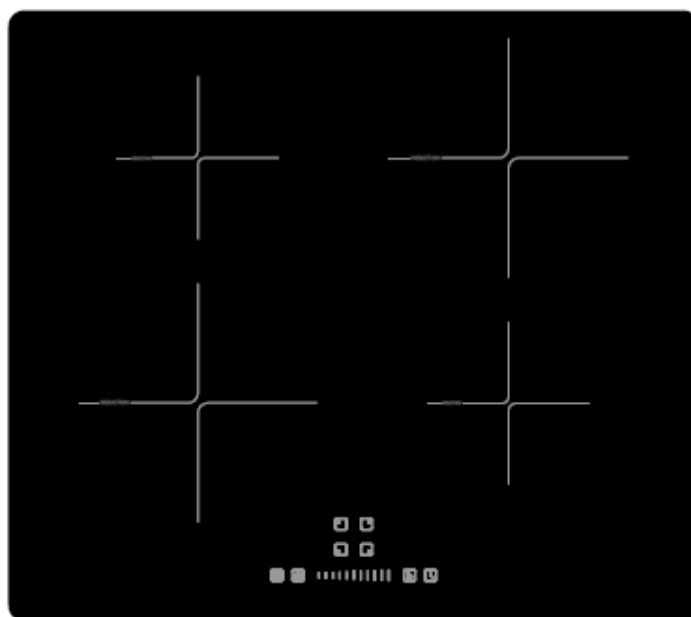
 **Bedienungsanleitung**

 **Instruction Manual**

INDUKTIONSKOCHFELD

INDUCTION HOB

IN4-SH



Deutsch

Seite

2

English

Page

59

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

Inhalt

1. Sicherheitshinweise.....	4
Abkürzungen.....	5
Signalwörter.....	6
Sicherheitsanweisungen	6
2. Installation des Induktionskochfelds	12
Entpacken und Wahl des Standorts.....	13
Anforderungen vor der Installation.....	13
Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben.....	14
Belüftung und Installation	15
Belüftung.....	15
Installation	16
Elektrischer Anschluss	19
Anschlussdiagramme.....	21
3. Gerätebeschreibung.....	22
Ansicht	22
4. Bedienung.....	24
Bedienung der Sensortasten	25
Vor der ersten Benutzung.....	25
Geeignetes Kochgeschirr.....	25
Einen Kochvorgang beginnen	26
« Booster » - Funktion.....	29
Sperren der Sensortasten	31
Benutzung des Timers.....	32
Übertemperaturschutz	36
Erkennen kleiner Gegenstände.....	36

Automatische Abschaltung	36
5. Umweltschutz.....	37
Umweltschutz: Entsorgung.....	37
Energie sparen.....	37
6. Hinweise für das Kochen	38
Leistungsstufen	39
7. Reinigung und Pflege	40
8. Problembehandlung	43
Fehlermeldungen	46
9. Technische Daten	47
10. Entsorgung.....	48
11. Garantiebedingungen.....	49



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

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

EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. Sicherheitshinweise

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

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

- i** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Gerätes! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- i** Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- i** Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- i** Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.
- i** Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.

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

FÜR TRÄGER VON HERZSCHRITTMACHERN ODER ANDERER AKTIVER IMPLANTATE:

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

GEFAHR! DIESES GERÄT GENERIERT MAGNETFELDER IN SEINER UNMITTELBAREN UMGEBUNG.

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

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

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

Abkürzungen

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

Signalwörter

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

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

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

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

Sicherheitsanweisungen

GEFAHR!

Zur Verringerung der Stromschlaggefahr:

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

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

WARNUNG!

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

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

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

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

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

Stromversorgung. STROMSCHLAGGEFAHR!

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

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

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

VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

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

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

2. Installation des Induktionskochfelds

i Die Installationsanweisungen (Kap. 2 ff.) gelten für Modelle IN4-S.

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

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. STROMSCHLAGEFAHR!

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

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

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

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

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

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

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

Entpacken und Wahl des Standorts

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

Anforderungen vor der Installation

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

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

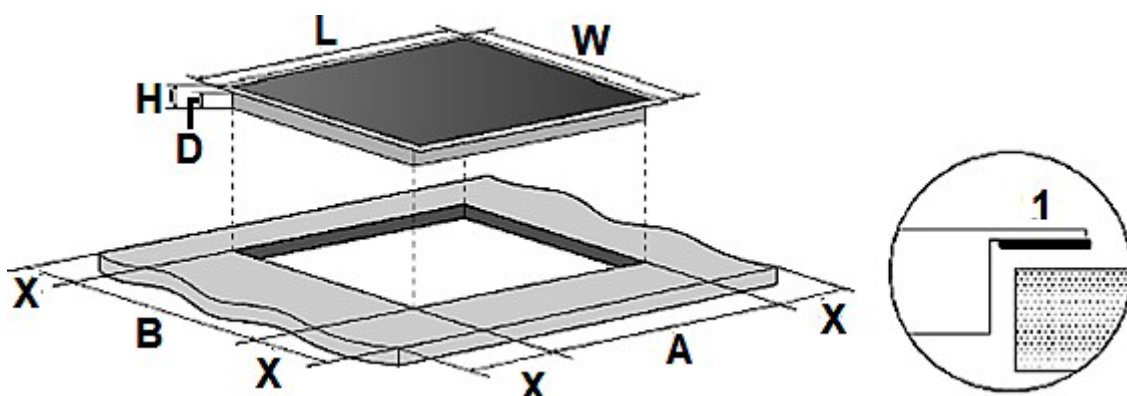
- Schranktüren und Schubladen dürfen nicht mit dem Netzanschlusskabel in Kontakt kommen.
- Das Gerät benötigt eine angemessene Frischluftzufuhr von außen zu seiner Unterseite.
- Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen über eine Gehäusekühlung verfügen.
- Installieren Sie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

Auswahl der Installationsumgebung / Maßangaben

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

MAßE DES INDUKTIONSKOCHFELDS UND DER EINBAUÖFFNUNG

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



1 = DICHTUNG

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

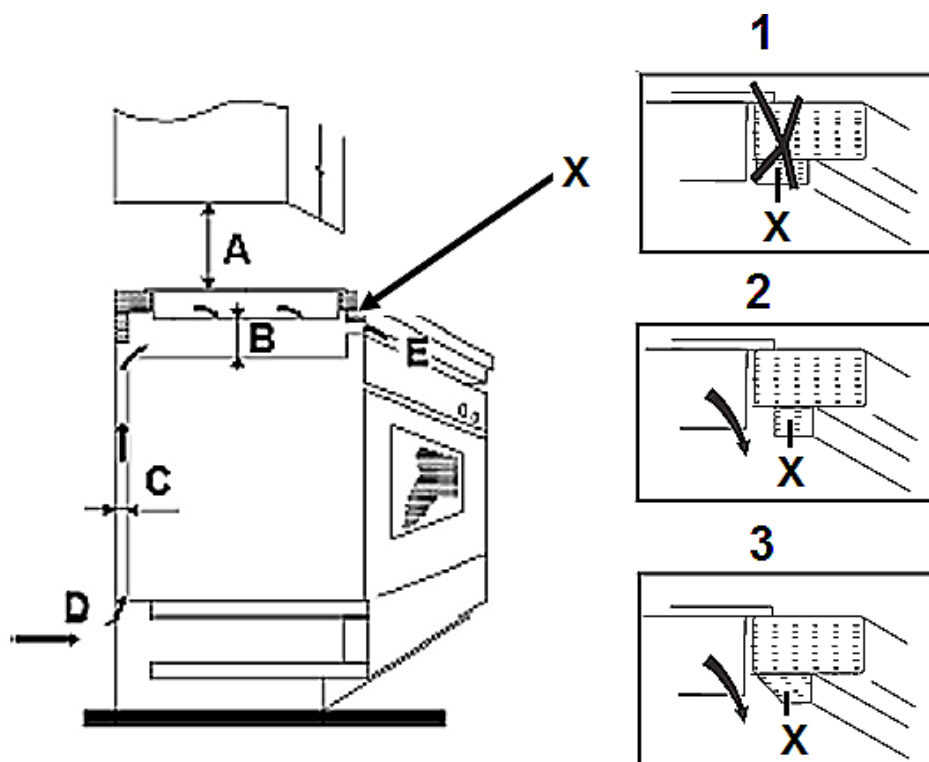
Belüftung und Installation

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

Belüftung

MINDESTABSTÄNDE FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄßE BELÜFTUNG

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



C = BELÜFTUNGSSCHLITZ

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

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

Installation

SICHERHEITSHINWEISE BEZÜGLICH DER INSTALLATION

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

INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

³ Ausstattung abhängig vom Modell.

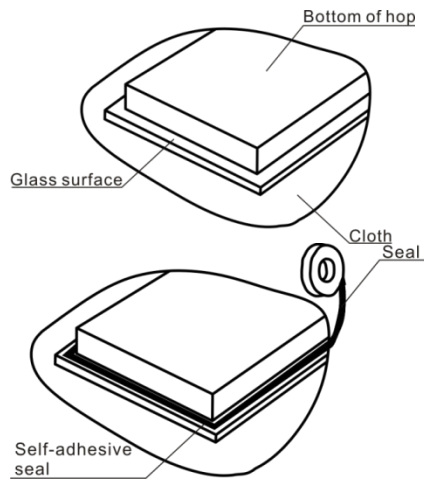
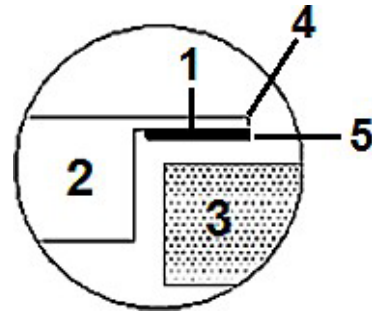


Abb. ähnlich.

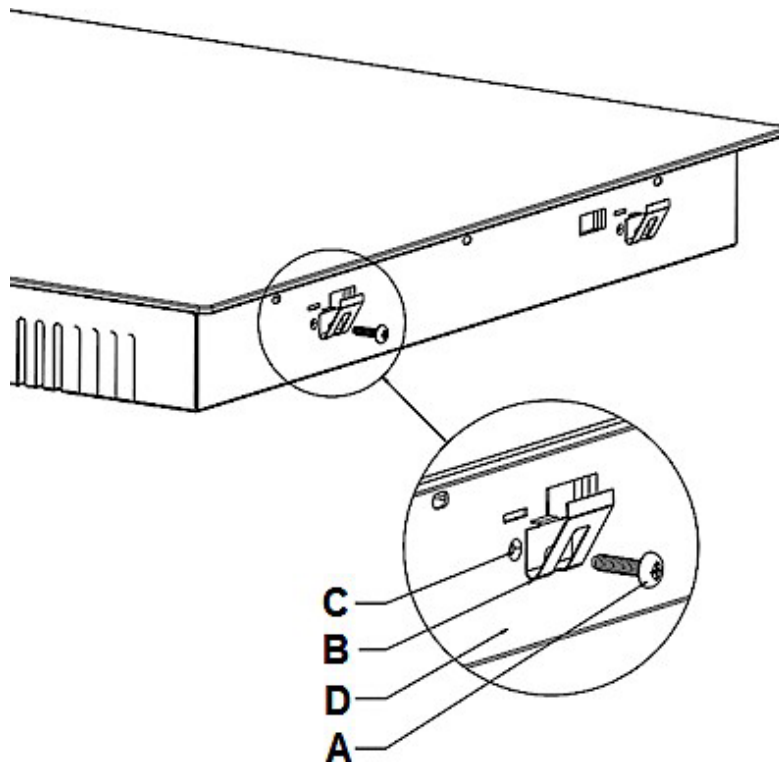


1	DICHTUNG
2	INDUKTIONSKOCHFELD
3	ARBEITSPLATTE
4	ÄUßERE KANTE DES INDUKTIONSKOCHFELDS
5	ÄUßERE SEITE DER DICHTUNG
6	UNTERSEITE DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

BEFESTIGUNG DER HALTEKLAMMERN

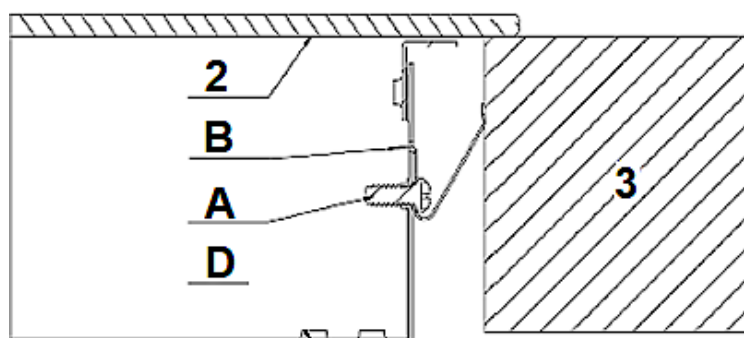
- Legen Sie das Induktionskochfeld auf eine stabile und weiche Unterlage (verwenden Sie die Verpackung).
- Üben Sie **keine** physikalische Kraft auf die Kontrollelemente des Gerätes aus.
- Befestigen Sie die Halteklammern mit den dazugehörigen Schrauben an den **Seiten des Induktionskochfelds**, indem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



A	SCHRAUBE
B	HALTEKLAMMER
C	SCHRAUBENLOCH
D	GEHÄUSE

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

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



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

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

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

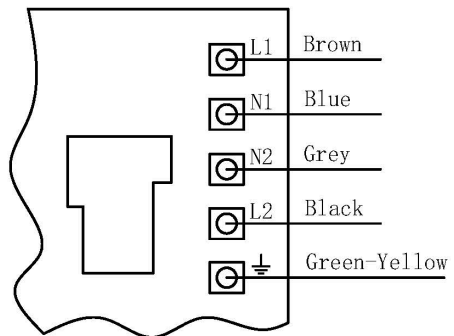
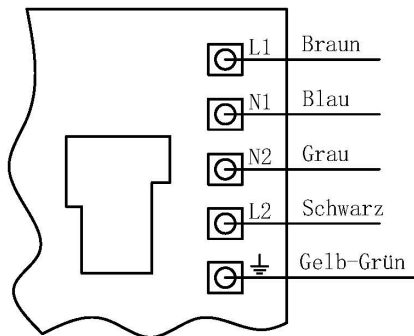
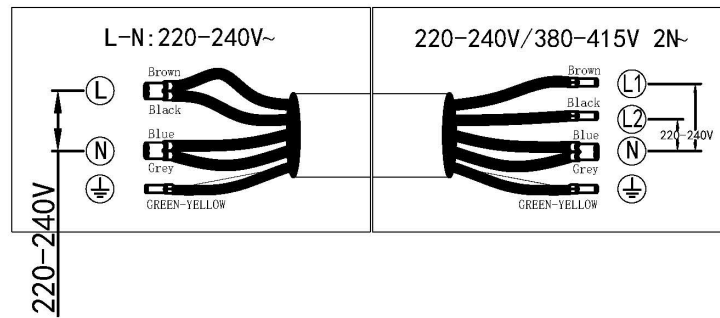
GEFAHR! Führen Sie die Installation **niemals** eigenständig aus. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

HINWEISE FÜR DIE QUALIFIZIERTE FACHKRAFT (ELEKTROTECHNIKER/IN):

- ❖ Geräte mit dreipoligem Kabel sind für den Betrieb mit Wechselstrom, bei der auf dem Typenschild angegebener Spannung und Frequenz, ausgelegt. Die Stromspannung der Heizelemente beträgt 230 V. Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Gerätes gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Gerätes muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. **Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.**
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Gerätes erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).
- ❖ Kontaktschutz muss bei Installation des Gerätes gewährleistet sein.
- Der Hausstrom muss mit einem Sicherungsautomaten zur Notabschaltung des Gerätes ausgestattet sein.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Die technischen Daten der elektrischen Versorgung **müssen** den auf dem Typenschild angegebenen Werten entsprechen.
- Das Netzanschlusskabel darf keine heißen Bereiche berühren und muss dergestalt verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nicht übersteigt.
- Das Netzanschlusskabel darf nicht geknickt oder gepresst werden.
- Überprüfen Sie das Netzanschlusskabel regelmäßig. Das Netzanschlusskabel **darf nur** von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

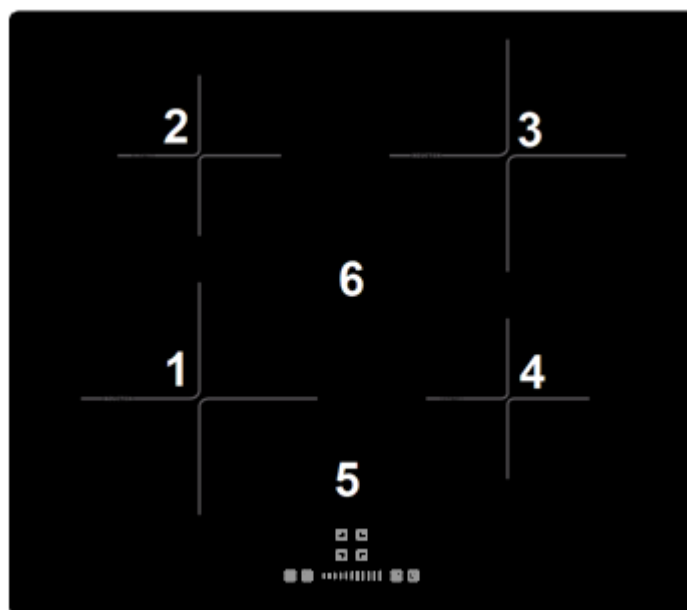
WARNUNG! Jegliche Schäden, die durch ein nicht ordnungsgemäß an die Stromversorgung angeschlossenes Gerät entstehen, unterliegen **nicht** der Garantie.

Anschlussdiagramme



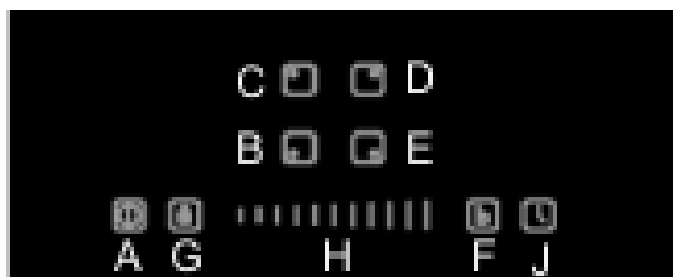
3. Gerätebeschreibung

INDUKTIONSKOCHFELD: MODELL IN4-SH



1	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 180*180 mm
2	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 160*160 mm
3	KOCHZONE: 1.800 W / MAX. 2.100 W // Ø 180*180 mm
4	KOCHZONE: 1.200 W / MAX. 1.500 W // Ø 160*160 mm
5	BEDIENFELD: Beschreibung s. unten.
6	GLASKERAMIKPLATTE

BEDIENFELD



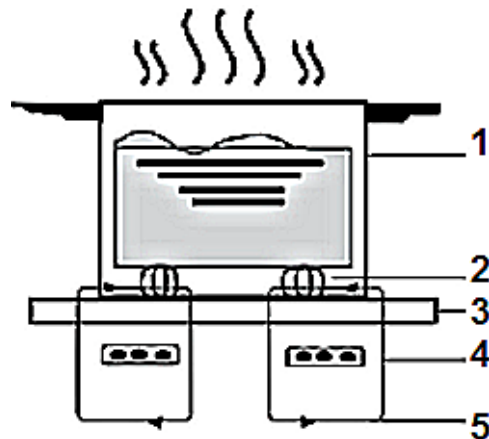
A		« EIN / AUS » - TASTE ➤ Taste zum Ein- und Ausschalten des Induktionskochfelds.
B		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
C		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN LINKS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
D		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE HINTEN RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
E		<u>TASTE ZUR AKTIVIERUNG DER KOCHZONE VORNE RECHTS</u> ➤ Neun Leistungsstufen sind mit dem Gleitsensor einstellbar.
F		« BOOSTER » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION (beschleunigtes Aufheizen). ➤ S. Kapitel 4.6 « BOOSTER » - FUNKTION.
G		« SPERR » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung / Deaktivierung der TASTENSPERRE. ➤ S. Kapitel 4.7 SPERREN DER SENSORTASTEN.
H		<u>GLEITSENSOR</u> ➤ Gleitsensor zur Einstellung der LEISTUNGSSTUFE. ➤ Gleitsensor zur Einstellung des TIMERS.
J		« TIMER » - TASTE ➤ Taste zur Aktivierung des TIMERS. ➤ S. Kapitel 4.8 BENUTZUNG DES TIMERS.

4. Bedienung

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

INFORMATIONEN: KOCHEN MIT INDUKTION

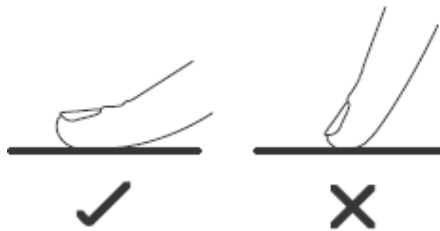
- ❖ Kochen mit Induktion ist sicher, fortschrittlich effizient und ökonomisch.
- ❖ Elektromagnetische Schwingungen generieren die Hitze direkt im Kochgeschirr.
- ❖ Die Glasplatte kann nur dann heiß werden, wenn sie durch heißes Kochgeschirr aufgeheizt wird.



1	KOCHGESCHIRR
2	MAGNETISCHER ENERGIEKREISLAUF
3	GLASKERAMIKPLATTE
4	INDUKTIONSSPULE
5	INDUKTIONSTROM

Bedienung der Sensortasten

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



Vor der ersten Benutzung

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

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

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

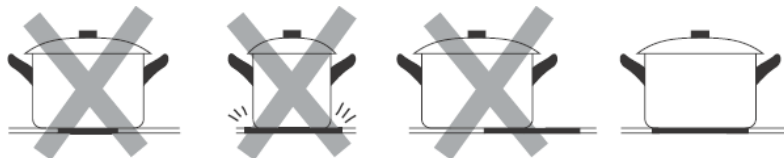
- reiner Edelstahl.
- Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden.
- Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut/Ton.
- Note:

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

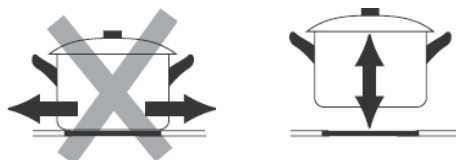
- ❖ Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit zackigen oder scharfen Kanten und rauen oder gekrümmten Böden.



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



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



Einen Kochvorgang beginnen

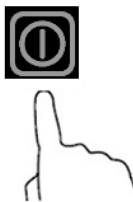
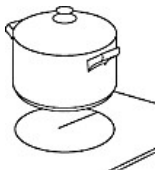
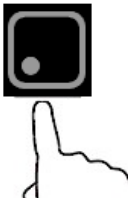
VORSICHT! Kochutensilien können aufgrund der durch die Lebensmittel weitergeleitete Hitze heiß werden. Verwenden Sie immer

Topflappen oder Backofenhandschuhe zum Umgang mit Ihrem Essgeschirr / Kochgeschirr.

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

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

EINEN KOCHVORGANG BEGINNEN

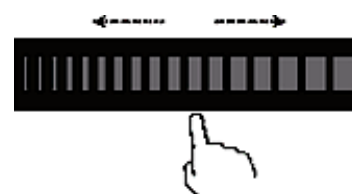
1. Berühren Sie die « EIN / AUS » - TASTE. Alle Anzeigen stehen nun auf «  ».	
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Die Unterseite des Kochgeschirrs sowie die Kochzone sollten dabei stets sauber und trocken sein.	
3. Wählen Sie mit den TASTEN ZUR AUSWAHL DER KOCHZONEN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

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

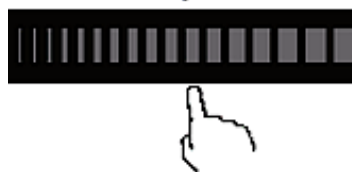


⁴ Ausstattung abhängig vom Modell.

- a) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone mit dem GLEITSENSOR **selbst** ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den GLEITSENSOR streichen.



- b) Stellen Sie die Leistungsstufe der ausgewählten Kochzone ein, indem Sie den GLEITSENSOR **an einem beliebigen Punkt berühren**.



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



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

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

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

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

ODER

- b) Sie verwenden für Induktionskochen ungeeignetes Kochgeschirr

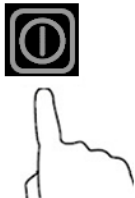
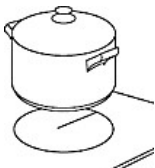
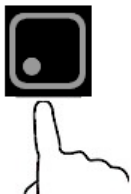
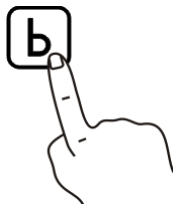
ODER

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

i Solange Sie kein geeignetes Kochgeschirr verwenden, findet keine

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

AKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

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

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



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

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



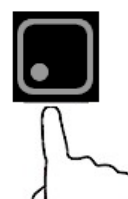
b. Wenn Sie vor der Aktivierung der « BOOSTER » - FUNKTION eine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone eingestellt haben, wird die Kochzone automatisch auf die **vorherige** Einstellung zurückgestellt. Auf der Leistungsstufenanzeige wechselt die Anzeige von « **B** » zu der vorherigen Leistungsstufenanzeige: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



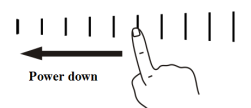
VORZEITIGE DEAKTIVIERUNG DER « BOOSTER » - FUNKTION

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

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



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



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



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



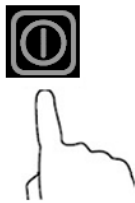
Sperren der Sensortasten

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

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

SPERREN DER SENSORTASTEN	
1. Berühren Sie die « SPERR » - TASTE.	
2. Die Anzeige des Timers zeigt die Betriebsanzeige der aktivierten Tastensperre an: « LO ».	
3. Die Tastensperre ist aktiviert . Die Sensortasten sind gesperrt (außer der « EIN / AUS » - TASTE).	

ENTSPERREN DER SENSORTASTEN

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

Benutzung des Timers

SIE KÖNNEN DEN TIMER AUF 2 VERSCHIEDENEN ARTEN BENUTZEN

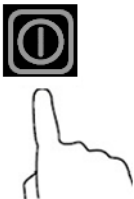
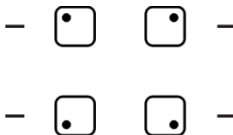
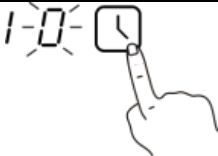
1. **ALS ZEITWÄCHTER (COUNTDOWN - ZEIT)**. In diesem Fall schaltet der Timer **keine** Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ab.
 2. **ALS AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG**. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit (entspricht der Kochzeit) die entsprechende Kochzone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

⁶ Abhängig vom Modell.

MODUS 1 - ZEITWÄCHTER

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

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

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

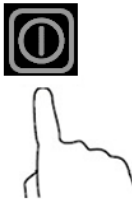
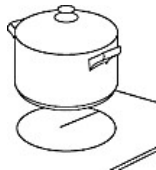
Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den „Schieberegler“ berühren. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er sofort mit dem Countdown. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an..	
4. Nach Ablauf der eingestellten Countdown - Zeit ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige des Timers zeigt « ».	

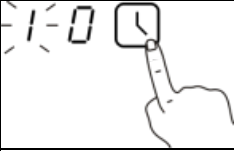
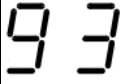
i **TIMER DEAKTIVIEREN:** Verwenden Sie den GLEITSENSOR, um die Anzeige des Timers auf «   » einzustellen; s. Abb. unten. Der Timer ist nun deaktiviert.

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

MODUS 2

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG EINER / MEHRERER KOCHZONE(N)

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

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

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

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

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

B: AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG VON MEHR ALS EINER KOCHZONE

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

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

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

Übertemperaturschutz

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

Erkennen kleiner Gegenstände

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

Automatische Abschaltung

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

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

5. Umweltschutz

Umweltschutz: Entsorgung

- ❖ Geräte mit diesem Zeichen  dürfen innerhalb der gesamten EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Führen Sie das Gerät verantwortungsbewusst einer Wiederverwertungsstelle zu, um mögliche Schäden an der Umwelt oder menschlichen Gesundheit, bedingt durch unkontrollierte Abfallentsorgung, zu verhindern und die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

Energie sparen

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

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

⁷ Abhängig vom Modell

6. Hinweise für das Kochen

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

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

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

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

AUF KLEINER FLAMME KOCHEN / REISKOCHEN

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

Leistungsstufe, damit das Kochgut ordnungsgemäß innerhalb der empfohlenen Zubereitungszeit gegart wird.

STEAKS ANBRATEN

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

ANSCHWENKEN

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

6.1 Leistungsstufen

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

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

7. Reinigung und Pflege

i Die Reinigungs- und Pflegeanweisungen gelten für **beide Modelle** (IN4-SH und IN4-2FZSH).

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

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

REINIGUNGSMITTEL

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

⁸ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

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

REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS

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

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ALLTÄGLICHE VERUNREINIGUNGEN DER GLASKERAMIK (FINGERABDRÜCKE, FLECKEN DURCH LEBENSMITTEL ODER NICHT ZUCKERHALTIGE SPRITZER).	

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Verwenden Sie einen geeigneten Glaskeramik-Reiniger, während die Glaskeramik noch warm - aber nicht heiß! - ist. 3. Mit einem weichen Tuch / Küchenpapier und klarem Wasser abwaschen und dann trockenwischen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Gerätes wieder ein.	i Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, leuchtet die Restwärmanzeige nicht. Die Kochzonen können somit trotzdem heiß sein. Seien Sie äußerst vorsichtig! i Topfreiniger, Nylonreiniger und Scheuermittel können die Glaskeramik verkratzen. Lesen Sie immer die Produktinformationen Ihrer Reinigungsmittel hinsichtlich deren Eignung für Glaskeramik. i Belassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Glas, da dieses dadurch nachhaltig fleckig werden kann.
--	--

ART DER VERUNREINIGUNG	
VORGEHENSWEISE	SICHERHEITSHINWEISE
ÜBERGEKOCHTES, GESCHMOLZENES UND FLECKEN DURCH ERHITZTE ZUCKERHALTIGE RÜCKSTÄNDE AUF DER GLASKERAMIK.	
❖ Entfernen Sie solche Verunreinigungen umgehend mit einem geeigneten Glaskeramik-Schaber. Achten Sie auf noch heiße Kochzonen! 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Haussicherung). 2. Halten Sie den Schaber in einem 30°-Winkel und kratzen Sie die Verunreinigungen von der Glaskeramik zu einem nicht warmen Bereich. 3. Reinigen Sie die Verunreinigungen mit einem Geschirrtuch / Küchenpapier. 4. Folgen Sie den Schritten 2 - 4 des ersten Abschnitts dieser Tabelle.	i Entfernen Sie solche Verunreinigungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glaskeramik abkühlen, können Sie nachher nur noch schwer zu entfernen sein und auch die Glaskeramik-Oberfläche dauerhaft beschädigen. i Verwenden Sie den Glaskeramik-Schaber äußerst vorsichtig, damit Sie sich nicht an der Klinge schneiden, besonders dann, wenn Sie die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben haben.

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. | <ul style="list-style-type: none">i Das Gerät kann piepen und sich abschalten.i Die Sensortasten können nicht ordnungsgemäß arbeiten, wenn sich Flüssigkeit auf ihnen befindet.i Wischen Sie das Bedienfeld gut trocken, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. |
|--|---|

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

⁹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

8. Problembehandlung

GEFAHR! Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Reparaturen, die von dazu nicht qualifizierten Personen durchgeführt werden, können zu ernsthaften Verletzungen und Schäden führen. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst **oder** das Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben.¹⁰

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

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

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

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

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DIE SENSORTASTEN LASSEN SICH NUR SCHWER BEDIENEN.	
➤ Ein Flüssigkeitsfilm befindet sich auf den Sensortasten.	➤ 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.

SUMMENDES GERÄUSCH BEI HOHER LEISTUNGSEINSTELLUNG.	
➤ Wird durch das Induktionskochen verursacht.	➤ Normaler Betriebszustand, aber das Summen sollte leiser werden oder aufhören, wenn Sie die Leistungsstufe verringern.
VENTILATIONSGERÄUSCHE DRINGEN AUS DEM GERÄT.	
➤ Der eingebaute Ventilator schützt die Elektronik vor Überhitzung und kann auch nach dem Abschalten des Gerätes noch eine Zeit lang weiterlaufen.	➤ Normaler Betriebszustand. Trennen Sie bei laufendem Ventilator das Gerät nicht von der Stromversorgung.
KOCHGESCHIRR WIRD NICHT AUFGEHEIZT / DIE ANZEIGE AUF DEM DISPLAY LEUCHTET.	
➤ Kochgeschirr wird nicht erkannt, wenn es ungeeignet oder zu klein oder falsch positioniert ist.	➤ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit einem der Kochzone entsprechenden Durchmesser. Stellen Sie es zentral auf die Kochzone.
FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MAßNAHMEN
DAS GERÄT ODER EINE KOCHZONE SCHALTET SICH UNERWARTET AB, EIN AKUSTISCHES SIGNAL ERTÖNT UND ES WIRD EINE FEHLERMELDUNG ANGEZEIGT ¹¹ (MEIST ALTERNIEREND MIT EIN ODER ZWEI ZAHLEN AUF DEM TIMER-DISPLAY).	
➤ Technische Fehlfunktion.	➤ Schreiben Sie die Fehlermeldung auf, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Kundendienst.

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

8.1 Fehlermeldungen

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

9. Technische Daten

TECHNISCHE DATEN *	
Gerätetyp	Induktionskochfeld
Bedienfeld	Touch Control / Gleitsensor
Material Kochfeld	Glaskeramik
Anzahl Kochzonen	4
Durchmesser der Kochzonen	2*180 mm / 2*160 mm
Leistung: Kochzone vorne rechts	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten rechts	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone vorne links	1.800 / 2.100 W « BOOSTER »
Leistung: Kochzone hinten links	1.200 / 1.500 W « BOOSTER »
Maximale Leistung: Kochfeld	7.200 W
Eingangsspannung	220 - 240 V AC
Frequenz	50 / 60 Hz
Restwärmeanzeige	✓
Timer	✓ / 1 - 99 Minuten
Leistungsstufen	9 pro Kochzone
Kindersicherung / Tastensperre	✓
« Booster » - Funktion	✓
« Booster » - Funktion: max. Leistung	7.200 W
Automatische Topferkennung	✓
Kabellänge in cm	100,00
Abmessungen Aussäugung B*T in cm	56,00*49,00
Einbautiefe in cm	5,60
Produktmaße H*B*T in cm	6,00*59,00*52,00
Gewicht netto / brutto in kg	ca. 7,50 / ca. 9,00

❖ Technische Änderungen vorbehalten.

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



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



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

11. Garantiebedingungen

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

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

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

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

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

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

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

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

Dear customer! We would like to thank you for purchasing a product from our wide range of domestic appliances.

Read the complete instruction manual before you operate the appliance for the first time. Retain this instruction manual in a safe place for future reference. If you transfer the appliance to a third party, also hand over this instruction manual.

Index

1. Safety information	52
Abbreviations	53
Signal words	53
Safety instructions.....	54
2. Installation of the induction hob.....	58
Unpacking and positioning.....	59
Pre-installation requirements.....	59
Selection of installation equipment / Dimensions	60
Ventilation and installation	61
Ventilation.....	61
Installation	62
Electrical connection.....	65
Connection diagrams.....	67
3. Description of the induction hob	68
4. Operation.....	70
Use of the touch control	70
Before initial use	71
Suitable cookware	71
How to start cooking	72
« Boost »-function (accelerated heating)	74
Key lock.....	76
How to use the timer	78

Overtemperature protection	82
Detection of small objects	82
Automatic switch-off	82
5. Environmental protection	82
Environmental protection: disposal	82
Energy saving	83
6. Cooking guidelines	83
Power levels	85
7. Cleaning and maintenance	86
8. Troubleshooting	88
Error codes	90
9. Technical data	92
10. Waste management	93
11. Guarantee conditions	94



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

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

EU -DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. Safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Abbreviations

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

Signal words

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

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

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

NOTICE! indicates possible damage to the appliance.

Safety instructions

DANGER!

To reduce the risk of electrocution.

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

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

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

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

WARNING!

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

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

RISK OF FIRE!

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

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

CAUTION!

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

NOTICE

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

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

2. Installation of the induction hob

i The installation instructions (chap. 2 et seq.) apply to models IN4-SH.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Unpacking and positioning

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

Pre-installation requirements

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

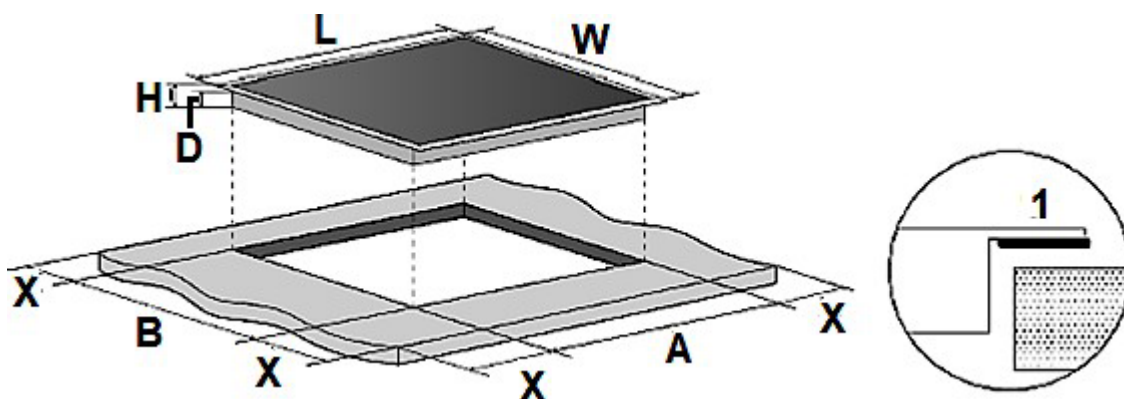
- The worktop must be rectangular and plane and made of heat-resisting material. Structural elements should not interfere with the installation area.
- The thickness of the worktop for the installation of the induction hob must be **at least 30 mm**.
- The wall sat the induction hob should be covered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

Selection of installation equipment / Dimensions

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

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

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



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

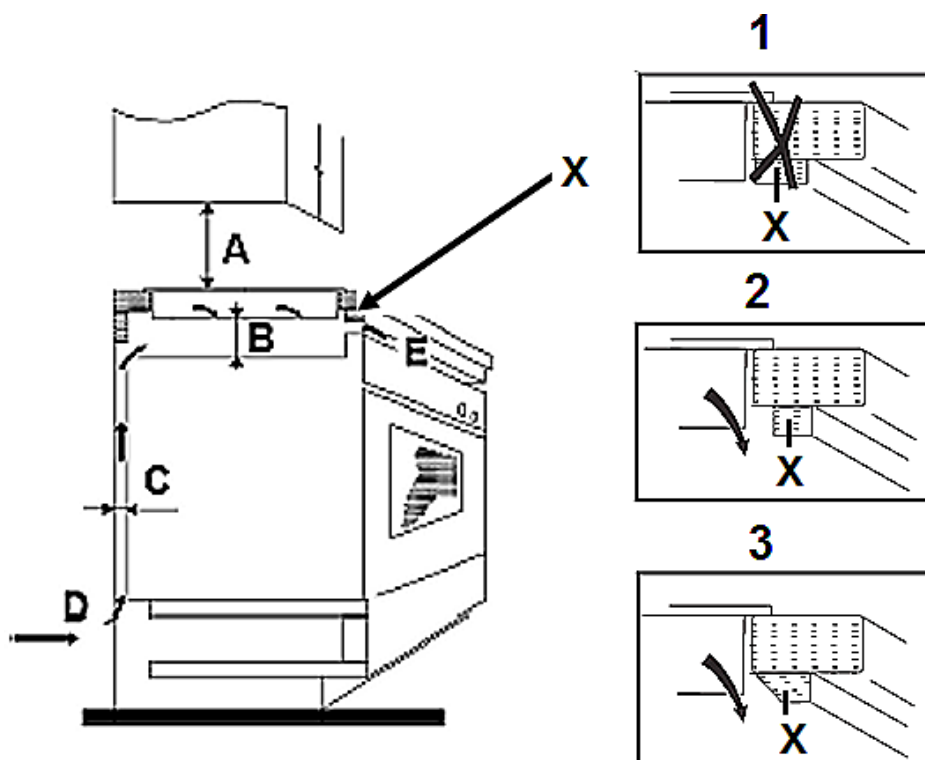
Ventilation and installation

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

Ventilation

MINIMUM DISTANCES REQUIRED FOR PROPER VENTILATION

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



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

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

Installation

SAFETY INSTRUCTIONS REGARDING THE INSTALLATION

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

INSTALLATION OF THE INDUCTION HOB

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

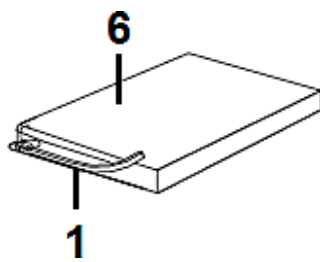
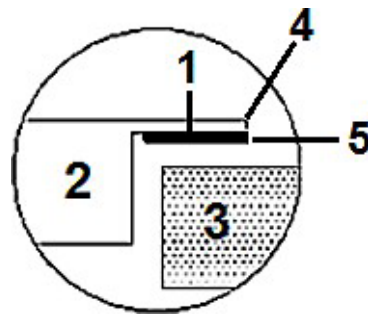


Fig. similar.



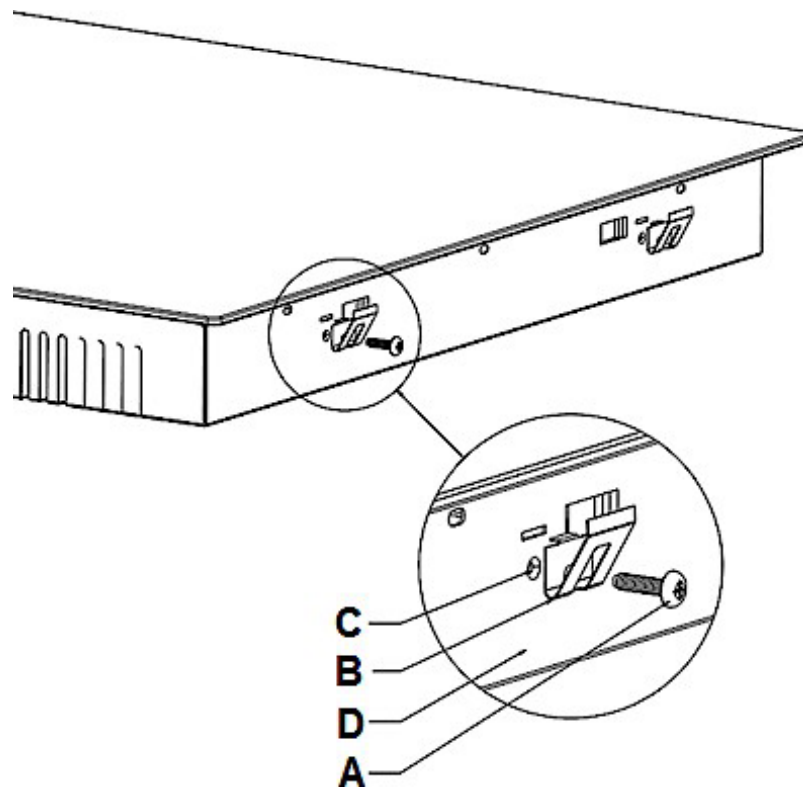
1	SEAL
2	HOB
3	WORKTOP
4	OUTER EDGE OF THE INDUCTION HOB
5	OUTER SIDE OF THE SEAL
6	BOTTOM OF THE INDUCTION HOB

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

HOW TO INSTALL THE FIXING BRACKETS

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

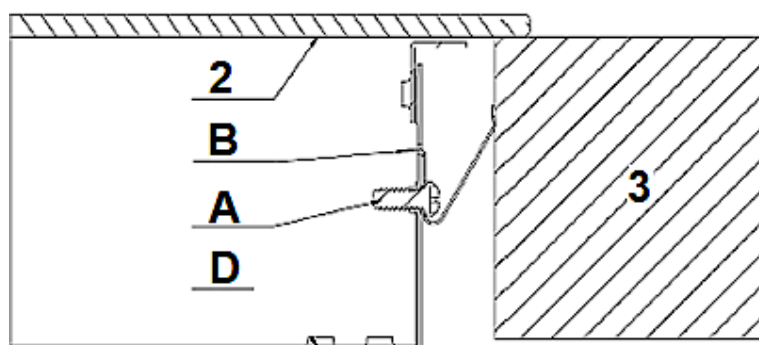
¹⁴ Depending on model.



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

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

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



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

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

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

Electrical connection

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

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

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

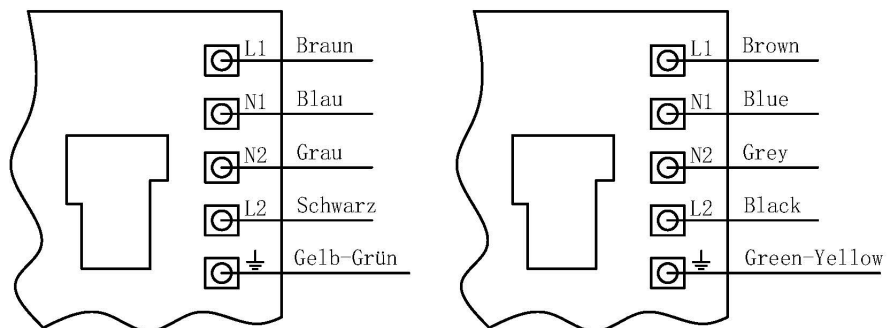
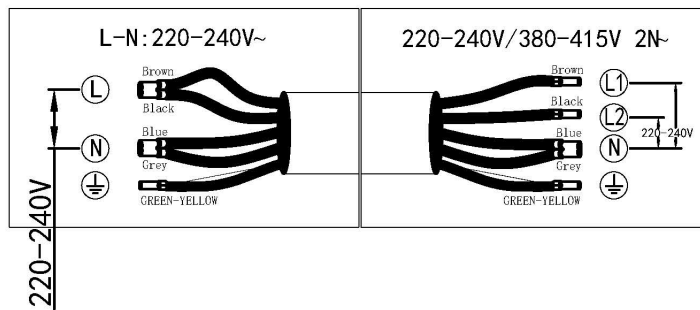
DANGER! Do not carry out the installation yourself. RISK OF ELECTRIC SHOCK!

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER (QUALIFIED PROFESSIONAL)

- ❖ Appliances with three-pole cable are set up for operation with alternating current at the voltage and frequency indicated on the rating plate. The voltage of the heating elements is 230 V. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the cooker. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp. The ground wire must be connected to the marked clamp of the terminal. The electric supply of the appliance must be equipped with an emergency switch with a distance between the contacts of at least 3 mm which disconnects the entire appliance from the mains in a case of emergency. **Read the information on the rating plate and the connection diagram before connecting the appliance to the mains.**
- ❖ When the socket is not accessible for the user **or a fixed electrical connection of the appliance is required**, an all-pole disconnecting device must be incorporated during installation. Disconnecting devices are switches with a contact opening distance of at least 3 mm. These include LS-switches, fuses and protectors (EN 30335).
- ❖ When installing the appliance, contact protection must be ensured.
 - Your domestic circuit must be equipped with an automatic circuit breaker.
 - The appliance must be grounded.
 - Check that the technical data of your energy supply meet the values on the nameplate.
 - The power cord must not touch hot areas and its temperature must not exceed 75 °C.
 - Do not bend or compress the power cord.
 - Check the power cord regularly. The power cord must be replaced by a qualified professional only!

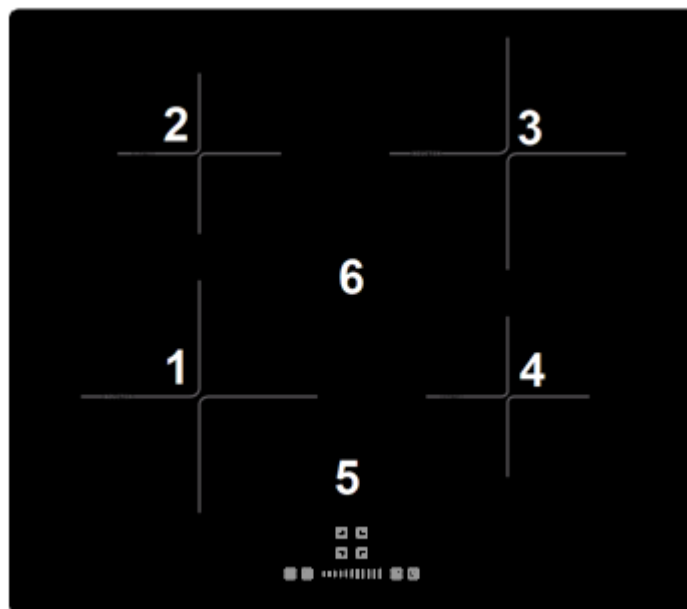
WARNING! Any damage caused by an appliance that is not connected to the mains properly is **not** subject to the guarantee!

Connection diagrams



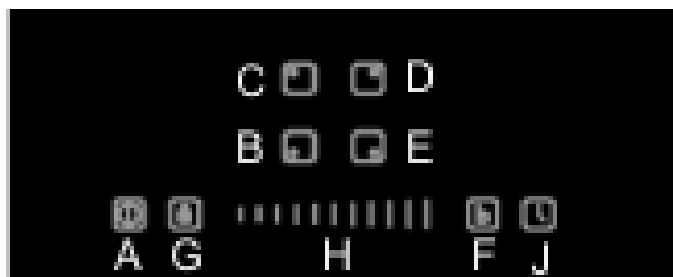
3. Description of the induction hob

INDUCTION HOB: MODEL IN4-SH



1	COOKING ZONE: 1800W/MAX. 2,100 W // Ø 180*180 mm
2	COOKING ZONE: 1200W/ MAX. 1,500 W // Ø 160*160 mm
3	COOKING ZONE: 1800W/MAX. 2,100 W // Ø 180*180 mm
4	COOKING ZONE: 1200W/MAX. 1,500 W // Ø 160*160 mm
5	CONTROL PANEL: description s. below.
6	GLASS CERAMIC PLATE

CONTROL PANEL



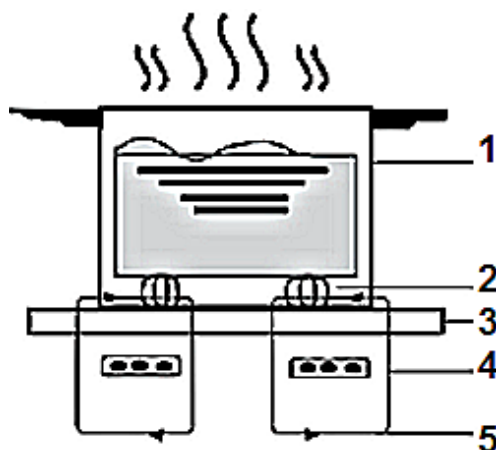
A		« ON / OFF » - SENSOR ➤ Sensor to switch the induction hob on / off.
B		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE FRONT LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
C		<u>SENSOR TO ACTIVATE THE REAR LEFT COOKING ZONE</u> ➤ Nine power levels can be set using the sliding sensor.
D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

4. Operation

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

INFORMATION: COOKING WITH INDUCTION

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

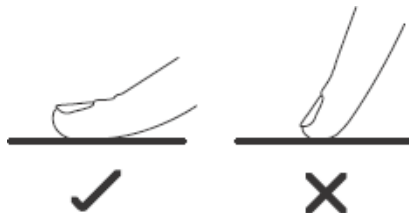


1	COOKWARE
2	MAGNETIC CIRCUIT
3	GLASS CERAMIC PANEL
4	INDUCTION COIL
5	INDUCTION CURRENT

Use of the touch control

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

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



Before initial use

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

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

Suitable cookware

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

COOKWARE MADE OF THE FOLLOWING MATERIALS IS NOT SUITABLE:

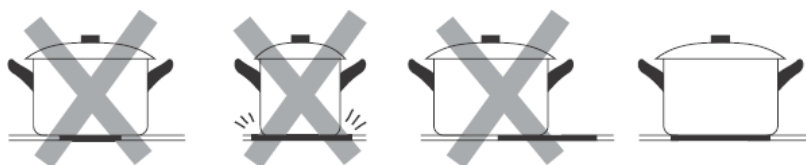
- pure stainless steel.
- aluminium and copper without a magnetic base.
- glass, wood, china, ceramic und earthenware/pottery.
- and earthenware.

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

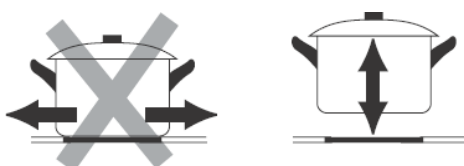
- ❖ Do not use cookware with sharp or serrated edges or a coarse and uneven base.



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



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



How to start cooking

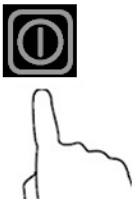
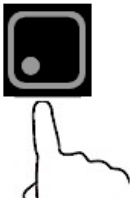
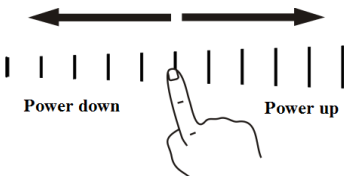
Caution! Cooking utensils may become hot because of the heat transferred by the heated food. Potholders or oven gloves may be needed to handle such utensils.

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

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

¹⁵ Depending on model.

HOW TO START A COOKING PROCESS

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

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

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

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

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

OR

b) you use unsuitable cookware

OR

c) you use unsuitable cookware

OR

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

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

« Boost »-function (accelerated heating)

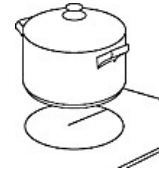
- ❖ Your induction hob is equipped with a « BOOST » - FUNCTION (accelerated heating).
- ❖ The « BOOST » - FUNCTION enables one cooking zone to operate with higher power (**9+**) for **5 minutes**. This allows a faster and more powerful cooking.

HOW TO ACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION

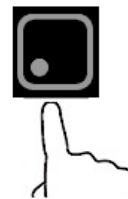
1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.



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



3. Select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to activate (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.



¹⁶ Depending on model.

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



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



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

- a. If you have **not** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION (as in this example; see step 4 above), the cooking zone is reset to power level « **9** »

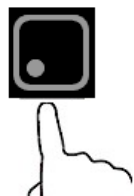
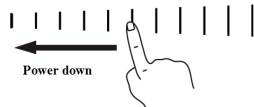


automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to « **9** ».

- b. If you **have** set a power level for the relevant cooking zone **before** activating the « BOOST » - FUNCTION, the cooking zone is reset to the previous setting automatically. The display of the power level indicator changes from « **B** » to the previous setting:

HOW TO DEACTIVATE THE « BOOST » - FUNCTION PREMATURELY

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

1. If you want to cancel the « BOOST » - FUNCTION within these 5 minutes, select the cooking zone the « BOOST » - FUNCTION of which you want to deactivate using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES: e.g., cooking zone 1.	
2. Touching the 'slider' control to cancel the Boost function, and select the level you want to set.	
3. Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Key lock

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

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

HOW TO LOCK THE SENSORS

1. Touch the « **LOCK** » - SENSOR.



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

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

HOW TO UNLOCK THE SENSORS

1. The induction hob must be switched on. If the induction hob is switched off, switch it on using the « ON / OFF » - SENSOR.



2. **Touch and hold** the « **LOCK** » - SENSOR for a few seconds.



3. The operational status indicator of the key lock « **LO** » goes **off**.

4. The key lock is **deactivated**. The sensors are unlocked, and you can proceed operation as normal.

How to use the timer

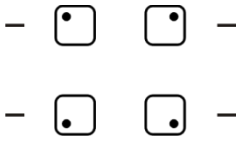
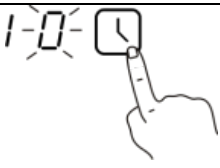
YOU CAN USE THE TIMER IN 2 DIFFERENT MODES

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

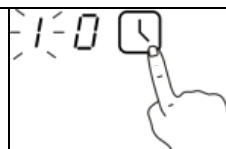
MODE 1 - MINUTE MINDER

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

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

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

4. Touch timer control again, then '1' will flash.



¹⁷Depending on model.

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

93

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

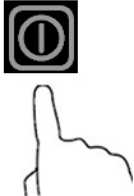
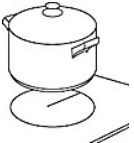
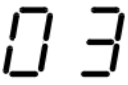
--

i DEACTIVATION OF THE TIMER:

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

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

A: AUTOMATIC SWITCH-OFF FUNCTION OF ONE COOKING ZONE

1. Touch the « ON / OFF » - SENSOR.	
2. Place a cookware on the desired cooking zone. Always keep the bottom of the cookware as well as the cooking zone clean and dry.	
3. Select the cooking zone you want to control via the timer (e.g., cooking zone 1) using the sensors for the SELECTION OF THE COOKING ZONES.	
4. Touch timer control, the '10' will show in the timer display, and the '0' flashes.	
5. Set the time by touching the 'slider' control.	
6. Touch timer control again, the '1' will flash.	
7. Set the time by touching the 'slider' control.	

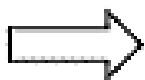
8. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.	
9. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

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

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

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

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

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

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

Overtemperature protection

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

Detection of small objects

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

Automatic switch-off

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

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

5. Environmental protection

Environmental protection: disposal

- ❖ Appliances bearing this symbol  must not be disposed of together with household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and to promote the sustainable reuse of material resources, responsibly supply the appliance to a recycling centre.

Energy saving

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

6. Cooking guidelines

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

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

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

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

¹⁸ Depending on model.

SIMMERING / COOKING OF RICE

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

STEAKS

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

ASIAN-STYLE COOKING

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

6.1 Power levels

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

i The following table does not claim to be complete.

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

7. Cleaning and maintenance

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

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

DETERGENTS

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

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

HOW TO CLEAN THE INDUCTION HOB

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

¹⁹ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
DAILY CONTAMINATION OF THE GLASS CERAMIC (FINGERPRINTS, STAINS CAUSED BY FOOD, NON-SUGARY SPILLAGES).	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Use a suitable detergent for glass ceramic while the glass ceramic is still warm - but not hot! 3. Clean with a soft cloth / kitchen paper and water, then dry carefully. 4. Connect the appliance to the mains again.	i While the appliance is disconnected from the mains the residual heat indicator does not work, so the cooking zones may be still hot. Be very careful. i Scourers, nylon-scourers and abrasive detergents can scratch the glass ceramic. Read the product information of these detergents, so you know if they are suitable to clean glass ceramic. i Do not leave any residuals of a detergent on the glass ceramic as it can turn stained permanently.
OVERCOOKED OR MELTED FOOD AND STAINS CAUSED BY HEATED SUGAR-CONTAINING FOOD ON THE GLASS CERAMIC.	
❖ Remove such a contamination immediately with a suitable glass ceramic scraper. Beware of cooking zones which are still hot! 1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Hold the scraper in a 30°-angle and scrape off the contamination to a cold area. 3. Clean the contaminated area with a dish towel / kitchen paper. 4. Proceed as described in steps 2 - 4 in the previous section.	i Remove such contaminations as soon as possible. When they cool down on the glass ceramic, they are difficult to remove and may damage the glass ceramic permanently. i Be very careful when using the scraper so that you do not cut yourself (especially, when you have removed the safety cover).

KIND OF CONTAMINATION	
STRATEGY	SAFETY GUIDELINES
CONTAMINATION OF THE CONTROL PANEL.	
1. Disconnect the appliance from the mains (fuse-box). 2. Take away the contamination. 3. Wipe the sensors with a damp sponge or cloth. 4. Dry the sensors with kitchen paper. 5. Connect the appliance to the mains again.	 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.

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

8. Troubleshooting

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

EMERGENCY MEASURES

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

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

²⁰ Detergents such as vinegar, citric acid etc.

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

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

ERROR	
CAUSES	MEASURES
COOKWARE DOES NOT BECOME HOT AND THE RELEVANT SYMBOL IS DISPLAYED.	
➤ Cookware cannot be detected, because it is unsuitable, too small or improperly positioned on the cooking zone.	➤ Use suitable cookware which meets the diameter of the cooking zone. Place cookware on the centre of the cooking zone.
THE APPLIANCE OR A COOKING ZONE HAS BEEN SWITCHED OFF AUTOMATICALLY AND UNEXPECTEDLY, AN ACOUSTIC SIGNAL SOUNDS AND AN ERROR CODE IS DISPLAYED (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 aftersales service.

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

8.1 Error codes

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

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

9. Technical data

Appliance type	Induction hob
Control panel	Touch Control / Sliding sensor
Material	Glass ceramic
Number of cooking zones	4
Diameters of the cooking zones	2*180 mm / 2*160 mm
Power of cooking zone / front right	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear right	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / front left	1,800 / 2,100 W / « BOOST » - FUNCTION
Power of cooking zone / rear left	1,200 / 1,500 W / « BOOST » - FUNCTION
Maximum power: induction hob	7,200 W
Voltage	220 - 240 V AC
Frequency	50 / 60 Hz
Residual heat indicator	✓
Timer	✓ / 1 - 99 minutes
Power levels	9 per cooking zone
Child protection / key lock	✓
« Boost » - function	✓
« Boost » - function: max. power	7,200 W
Auto-detection of cookware	✓
Power cord	100.00 cm
Dim. installation opening B*T in cm	56.00*49.00
Installation depth in cm	5.60
Dim. installation H*B*T in cm	6.00*59.00*52.00
Weight net/gross in kg	approx. 7.50 / approx. 9.00

❖ Technical modifications reserved.

10. Waste management

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



Materials marked with this symbol are recyclable.



Please contact your local authorities to receive further information.

11. Guarantee conditions

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

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

The guarantee claim does not cover:

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

The validity of the guarantee will be terminated if:

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

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

SERVICE INFORMATION



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

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Änderungen vorbehalten	Subject to alterations
STAND	UPDATED
11.04.2023	04/11/2023

Abbildung kann vom Original abweichen



Geschirrspüler, vollintegriert GSP12-4E FI

Beschreibung

Bei einer Menge von bis zu 6 Gedecken passt die Funktion "Halbe Beladung" den Wasser- Stromverbrauch automatisch an

Energieeffizienzklasse E
4 Programme
Startzeitvorwahl
Platz für 12 Gedecke
inkl. Aqua Stop Schlauch

Technische Daten	
Geräteart	Geschirrspüler, vollintegriert
Steuerung	Elektroniktasten
Fassungsvermögen	12 Gedecke
Energieeffizienzklasse A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz) nach neuer EU Norm	E
jährlicher Energieverbrauch	92,00 kWh/Jahr
Energieverbrauch Standardprogramm	0,92 kW/h
Trocknungseffizienzklasse A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz)	A
jährlicher Wasserverbrauch	1100 Liter/Jahr
Wasserverbrauch Standardprogramm	11 Liter
Programmdauer Standardreinigungszyklus	230 Minuten
Geräuschemission	52 dB(A) re 1 pW
Luftschallemissionsklasse	D
Leistung	2100 Watt
Reinigungstemperaturen	45 / 50 / 60 / 65 °C
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,45 Watt

Technische Daten	
Leistungsaufnahme im unausgeschalteten Zustand	0,49 Watt
Angabe zum Gerät	Einbau
Energiesparfunktion	Ja
Ausstattung	
Bedienung	Elektroniktasten
Innenraum	Edelstahl + Kunststoff
Heizelement	Verdeckt
Sprühebenen	2
Körbe	2
Tassenhalter	1
Besteckkorb	1
Programme	4 Stück: Intensiv, ECO, 90 Minuten, Schnell
Startzeitvorwahl	Ja - 3 / 6 / 9 / 12 Stunden
Kindersicherung	Ja
höhenverstellbare Füße	2x vorne / 1x hinten
Überlaufschutz	Ja
Wasserenthärtungsfunktion	Ja
Klarspülangelanzeige	Ja
Logistik	
Geräteabmessungen (HxBxT)	81,50 - 86,50 x 59,80 x 55,00 cm
Verpackungsabmessungen (HxBxT)	89,00 x 64,50 x 64,50 cm
Nettogewicht	33,00 kg
Bruttogewicht	40,00 kg
Containermenge 40HQ	162 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	40110
EAN Nummer	4030608401103
EPREL-Registrierungsnummer	1390108

Das Standardprogramm ist für die Reinigung von normal verschmutzten Geschirrs geeignet und ist in Bezug auf den kombinierten Energie - und Wasserverbrauch am effizientesten

Der angegebene jährliche Energieverbrauch basiert auf der Grundlage von 100 Standardreinigungszyklen. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Art der Nutzung des Geräts ab.

Der angegebene jährliche Wasserverbrauch basiert auf der Grundlage von 100 Standardreinigungszyklen. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der Art der Nutzung des Geräts ab.

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2017 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Haushaltsgeschirrspülern

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: PKM

Anschrift des Lieferanten: -

Modellkennung: GSP12-4E FI

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität ^(a) (ps)	12	Abmessungen in cm	Höhe	86
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI ^(a)	55,9	Energieeffizienzklasse ^(a)	E	
Reinigungsleistungsindex ^(a)	1,125	Trocknungsleistungsindex ^(a)	1,065	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0,923	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	11,0	
Programmdauer ^(a) (h:min)	3:50	Art	Einbaugerät	
Luftschallemissionen ^(a) (dB (A) re 1 pW)	52	Luftschallemissionsklasse ^(a)	D	
Aus-Zustand (W) (falls zutreffend)	0,49	Bereitschaftszustand (W) (falls zutreffend)	-	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	1,00	Vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie: 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission zu finden sind: <https://pkm-online.net>

^(a) für das eco-Programm.

Abbildung kann vom Original abweichen



A



Einbaubackofen F7-2S

Beschreibung

Autarker Backofen mit 8 Funktionen

Energieeffizienzklasse A

8 Funktionen

Grillfunktion

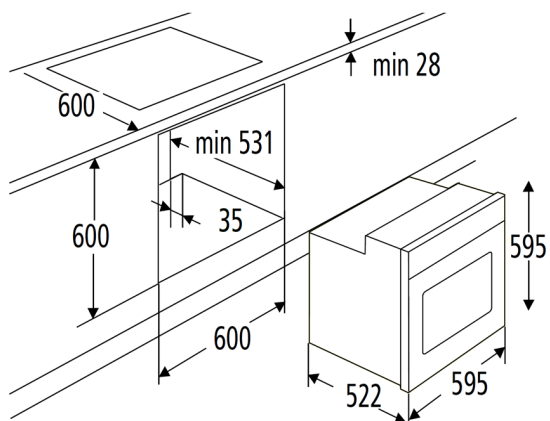
Edelstahlblende

54 Liter Garraum

Technische Daten	
Geräteart	Einbaubackofen
Bedienpanel	Edelstahl
Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz)	A
Energieeffizienzindex	95,2
Energieverbrauch (konventionell)	0,74 kW/h
Energieverbrauch (Um-/ Heissluft)	0,78 kW/h
Nutzbare Volumen des Garraums	54 Liter
Anzahl Wärmequellen pro Garraum	1 - Elektro
Größe des Gerätes	<65 l
Zahl der Garräume	1
Beschichtung	emalliert
Restwärmeanzeige	ja
Funktionen Backofen	Auftauen, Ober- und Unterhitze, Grill, Oberhitze mit Grill, Oberhitze mit Grill und Umluft, Unterhitze mit Umluft, Ober- und Unterhitze mit Umluft, ECO
Geräuschemission	< 52 dB(A) re 1 pW

Technische Daten	
Maximale Leistung	2300 Watt
Spannung	220-240 Volt
Frequenz	50 Hz
Ausstattung	
Grill	ja
Umluft	ja
Vollglasinnentüre	ja
Backofentür	Schwarzes Glas
Backofentür Glasschichten	3
Gehäusekühlung	ja
Griff und Knöpfe	Aluminium
Fettpfanne	1
Grillrost	1
Kabellänge	150 cm
Schukostecker	ja
Logistik	
Einbaumaße (HxBxT)	59,50 x 59,50 x 50,00 cm
Verpackungsabmessungen Ofen (HxBxT)	65,00 x 66,00 x 57,70 cm
Nettogewicht Ofen	29,00 Kg
Bruttogewicht Ofen	31,00 Kg
Containermenge 40HQ	284 Stück
Garantie	2 Jahre
Artikelnummer	23346
EAN Nummer	4030608233469
UVP	369,00 €

Technische Zeichnungen



Produktdatenblatt nach Verordnung (EU) VO 65/2014

Marke / Warenzeichen	PKM
Modellkennung/Name	F7-2S
Energieeffizienzindex	95,2
Energieeffizienzklasse ¹	A
Energieverbrauch pro Zyklus im konventionellen Modus	0,74 kW/h
Energieverbrauch pro Zyklus im Umluft-Modus	0,78 kW/h
Zahl der Garräume	1
Wärmequellen pro Garraum	1 - Elektro
Volumen des Garraumes	54 Liter

¹ A+++ (höchste Effizienz) bis D (niedrigste Effizienz)



Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode d'emploi

Einbau-Backofen

Built-In Oven

Four encastré

F7-2S



Deutsch
English
Français

Seite 2
Page 19
Page 35

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	3
2. Installation	7
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	7
2.2 Einbau des Backofens	8
2.3 Elektrischer Anschluss	9
3. Bedienung.....	10
3.1 Bedienfeld	10
3.2 Ofenfunktionen	11
3.3 Tipps zum Backen und Braten.....	12
3.4 Energie sparen.....	12
4. Reinigung und Pflege	13
4.1 Austausch des Leuchtmittels	13
4.2 Entnahme der Seitenführungen.....	14
4.3 Entnahme der Ofentür	14
4.4 Problembehandlung	15
5. Technische Daten	16
6. Entsorgung	17
7. Garantiebedingungen	18

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

1. Sicherheitshinweise

- i** Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

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

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

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

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

- 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 Geräts zu vermeiden.
- i** Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! 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 Geräts 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.

⚠ GEFAHR!

1. 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.
2. 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.
3. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.

4. 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.
5. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
4. 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.
5. Verwenden Sie zum Anschluss des Geräts keine Adapter, Steckdosenleisten oder Verlängerungskabel- **BRANDGEFAHR!**
6. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
7. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
8. Die Furnierungen von Schränken müssen mit einem hitzeresistenten Leim befestigt sein, der Temperaturen von 120 °C widersteht.
9. 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 Geräts widerstehen können.
10. Entfernen Sie die Rückwand des Umbaumöbels, um eine adäquate Belüftung um das Gerät herum zu gewährleisten. Das Gerät muss an seiner Rückseite über einen Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.
11. 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.
12. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.

14. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. BRANDGEFAHR.
15. Lagern Sie keine Gegenstände im Ofen. BRANDGEFAHR!
16. Haushaltsausstattungen sowie elektrische Leitungen aller Art dürfen niemals das Gerät berühren, da deren Isolierungsmaterial durch hohe Temperaturen beschädigt oder zerstört wird.
17. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann die Elektrik des Geräts nachhaltig beschädigen. STROMSCHLAGGEFAHR.
18. Die zugänglichen Bereiche und Teile des Ofens werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
20. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
7. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
8. 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 Geräts 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. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.
4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, 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. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür.. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

2. Installation

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung des Geräts 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 Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden nehmen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial innerhalb und Außerhalb des Ofens.
7. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Einbau des Backofens

⚠ GEFAHR!

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

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.

1. Die Öffnung des Umbauschranks muss über die auf Abbildung 1 genannten Abmessungen verfügen. Passen Sie das Gerät in die Öffnung ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür und entfernen sie die Gummikappen der zwei Schrauben an der Seite des Ofenrahmens.
3. Befestigen Sie den Ofen mit den zwei Schrauben, die in die Löcher am Ofenrahmen passen, am Umbauschrank.
4. Bringen Sie nach dem Einpassen des Ofens die Gummikappen wieder an.

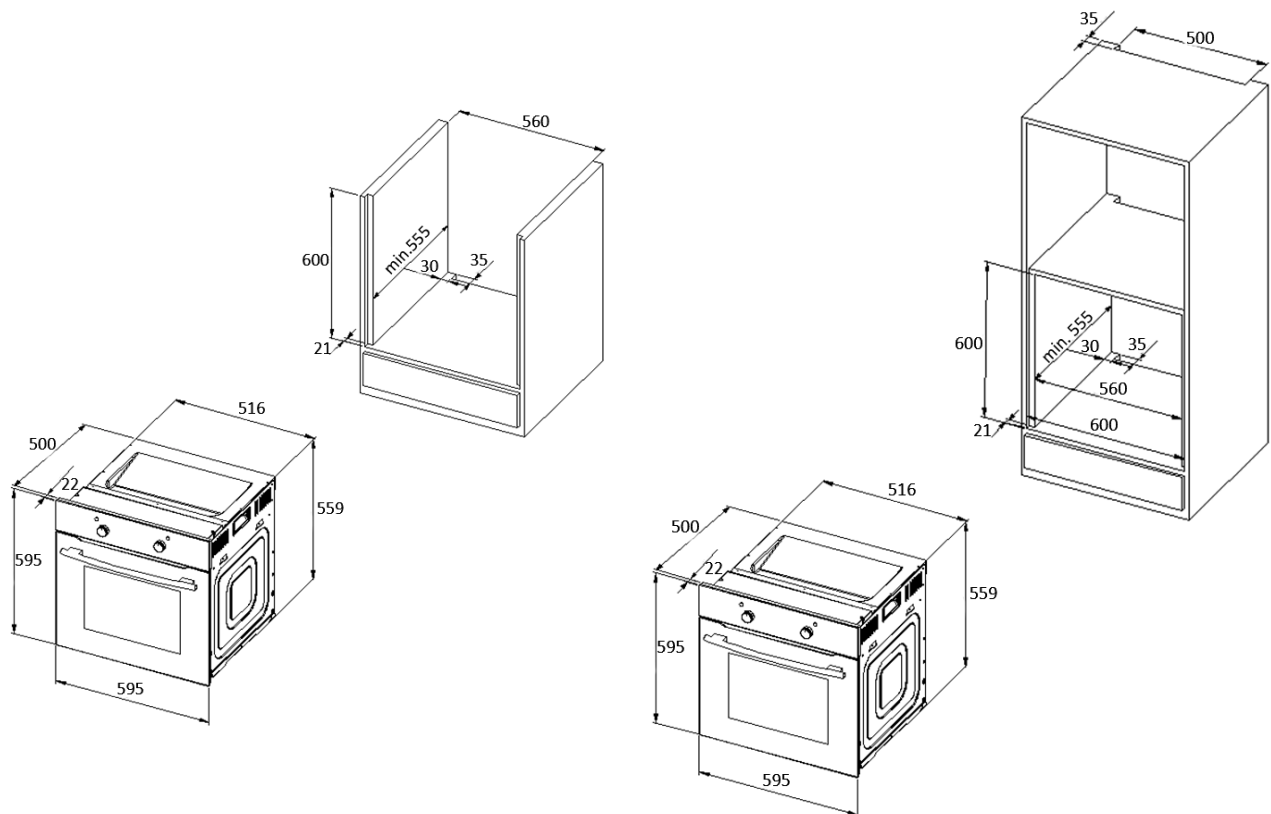
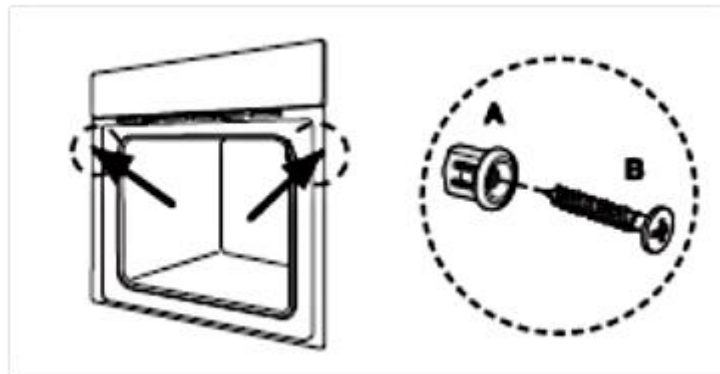
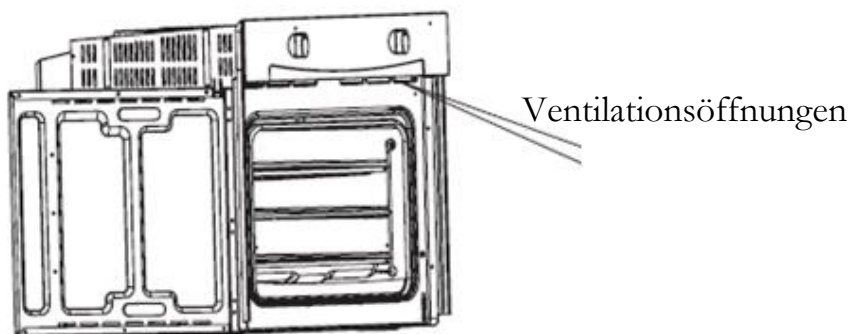


Abb. 1



Ventilationsöffnungen

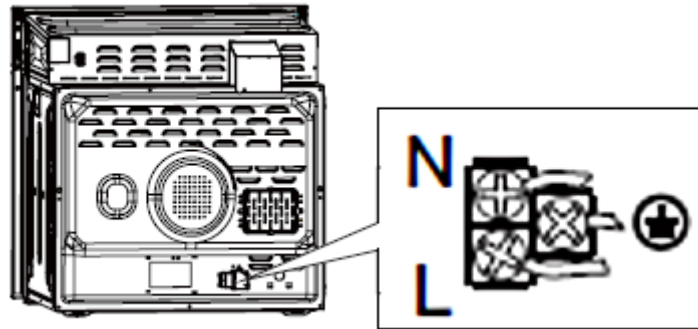
Nach Beendigung des Kochens/Backens weist die Backröhre eine Temperatur von über 70° C auf. Die Ventilationsöffnungen arbeiten noch für 15 Minuten nach dem Abschalten des Geräts.



2.3 Elektrischer Anschluss

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

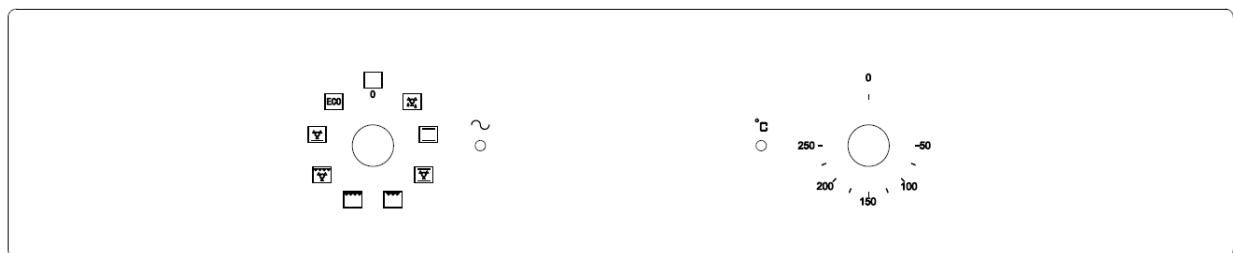
Das Gerät wurde zum Anschluss an eine 230V-50Hz Stromversorgung entwickelt. Die Gesamtleistungsaufnahme beträgt 2300W. Das Netzanschlusskabel muss über einen Querschnitt von mindestens 1,5 mm² verfügen. Die direkte Verbindung zur Energieversorgung muss über einen zweipoligen Schalter mit einer Belastbarkeit von 250V, 20A verfügen. Der Schalter darf an keiner Stelle das gelb-grüne Erdkabel trennen.



- i** Nach der Installation und dem Anschluss muss das Netzanschlusskabel so verlegt sein, dass es an keiner Stelle einen Hochtemperaturbereich berühren kann.

3. Bedienung

3.1 Bedienfeld

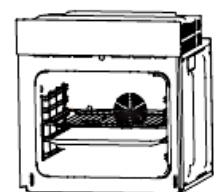


EINSTELLUNG FUNKTIONEN

EINSTELLUNG TEMPERATUR

1. Drehen Sie zum Einstellen einer Funktion den Schalter zum gewünschten Symbol.
2. Drehen Sie zum Einstellen einer Temperatur den Schalter zum gewünschten Wert.
3. Sobald Sie Funktion und Temperatur eingestellt haben, nimmt das Gerät seinen Betrieb auf.
4. Stellen Sie den Temperaturschalter **immer auf 0**, wenn Sie das Gerät nicht in Betrieb ist.

Für einen sicheren Betrieb des Geräts ist die ordnungsgemäße Positionierung der Einschubelemente erforderlich, damit bei deren Entnahme kein heißes Koch/Backgut oder Kochgeschirr herausfallen kann.



3.2 Ofenfunktionen

Symbol	Funktion
	Auftauen. Die Zirkulation von Luft bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen Ihres Gefrierlags ohne Hitzezufuhr.
	Unterhitze mit Umluft gibt die Backhitze an die Unterseite des Lebensmittels ab, ohne es zu bräunen. Ideal für Speisen, die langsam zubereitet werden wie Kasserollen, Eintöpfe, Backwaren und Pizza, wenn ein knuspriger Pizzaboden gewünscht wird. Die Temperatur kann zwischen 60 ⁰ und 120 ⁰ C eingestellt werden.
	Unter- und Oberhitze. Diese Einstellung ermöglicht konventionelles Kochen/Backen. Die Temperatur kann zwischen 50 ⁰ und 250 ⁰ C eingestellt werden.
	Unter- und Oberhitze mit Umluft ermöglicht eine gleichmäßigere Verteilung der Hitze und kann 30-40 % Energie sparen. Speisen werden außen leicht gebräunt und bleiben innen saftig. Diese Funktion ist geeignet, größere Fleischstücke bei einer hohen Temperatur zuzubereiten. Die Temperatur kann zwischen 50 ⁰ und 250 ⁰ C eingestellt werden.
	Halber Grill. Das innere Grillelement schaltet sich an und aus, um die Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Temperatur kann zwischen 180 ⁰ und 240 ⁰ C eingestellt werden.
	Kompletter Grill. Alle Grillelemente sind in Betrieb. Die Temperatur kann zwischen 180 ⁰ und 240 ⁰ C eingestellt werden.
	Kompletter Grill mit Umluft. Alle Grillelemente sind gemeinsam mit der Umluft in Betrieb. Die Temperatur kann zwischen 180 ⁰ und 240 ⁰ C eingestellt werden.
	ECO Modus Ober-Unterhitze mit begrenzter Maximalleistung

 **VORSICHT!** Beachten Sie unbedingt die folgenden Warnhinweise.

1. Halten Sie die Ofentür geschlossen, wenn Sie eine der Ofenfunktionen benutzen.
2. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Ofens, sondern benutzen Sie die Schiebebleche.
3. Die inneren Bestandteile des Ofens werden extrem heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, den Ofen innen zu berühren, während Sie mit Ihrem Gargut umgehen.
4. Seien Sie beim Öffnen der Tür besonders vorsichtig, um nicht mit den heißen Teilen und dem entweichenden Dampf in Kontakt zu geraten.
5. Tragen Sie bei der Entnahme einer Abtropfschale¹ **immer** hitzeresistente Ofenhandschuhe.

¹ Ausstattung abhängig vom Modell.

3.3 Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

3.4 Energie sparen

- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Falls die Garzeit mehr als 40 Minuten beträgt, schalten Sie den Ofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ab.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.
- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

4. 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.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.

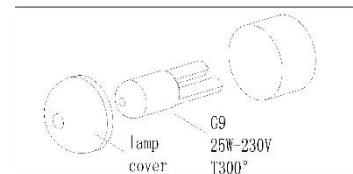
⚠️ **Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger.**

Ofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können.. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

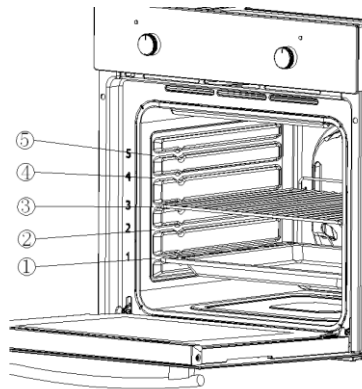
4.1 Austausch des Leuchtmittels

1. **Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.**
2. Drehen Sie die Leuchtmittelabdeckung ab und reinigen Sie diese und trocknen Sie diese ab.
3. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung:**
 - Hitzebeständiges Backofenleuchtmittel (300° C), 200-240V/25W/ G9 Sockel /50Hz. **Nutzen Sie keinesfalls ein anderes Leuchtmittel.**
4. Setzen Sie das Leuchtmittel ein und vergewissern Sie sich das dieses richtig im Keramik Sockel eingesetzt ist.
5. Schrauben Sie die Leuchtmittelabdeckung wieder auf.



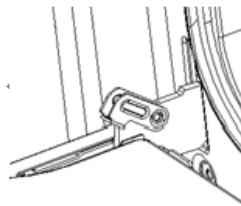
4.2 Entnahme der Seitenführungen

1. Lösen Sie die Schrauben der Seitenführungen.
2. Drehen Sie die Seitenführung vertikal, um sie von der Seitenwand des Ofens zu lösen.
3. Nehmen Sie die Seitenführung aus dem Loch der Seitenwand bei einem Winkel von ca. 45° zwischen der Seitenführung und der Seitenwand.



4.3 Entnahme der Ofentür

1. Öffnen Sie die Ofentür. Öffnen Sie die Scharnierabdeckung der Ofentür bis zur maximalen Position (siehe Abbildung A).
2. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, greifen Sie rechts und links an der Tür und ziehen Sie die Tür nach oben ab.



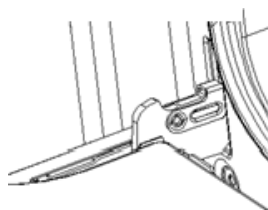
A



Ofentür wieder installieren

Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage.

1. Achten Sie beim Einbau der Backofentür darauf, dass beide Scharniere direkt in die Öffnung passen.
2. Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen an der Scharnierbefestigungsöffnung der Tür befestigt werden.
3. Wenn Sie die Tür öffnen, klappen Sie die Verriegelungsstange herunter (siehe Abbildung B).



B

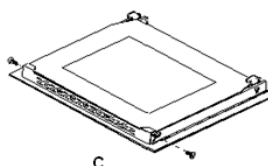


Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, drücken Sie Ihre Hand nicht in die Scharniere. Rufen Sie Ihren Kundendienst an.



Entfernen der inneren Glasscheibe

1. Lösen Sie die Schrauben der Halterungsleiste die sich oben an der Tür befindet.
2. Entfernen Sie anschließend die innere Glasscheibe.
3. Nach dem reinigen der Glasscheibe, setzen Sie die Glasscheibe wieder ein, setzen Sie die Halterungsleiste wieder ein und Schrauben Sie diese wieder fest. (siehe Abbildung C).



C

4.4 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 Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

5. Technische Daten

Lieferant	PKM		
Modell	F7-2S		
Energieeffizienzindex (IEE Backröhre)	95,2		
Anzahl Backröhren	1		
Wärmequelle je Backröhre	Elektrischer Strom		
Geräteart	Einbaubackofen		
Bedienpanel	Edelstahlblende		
Energieeffizienzklasse	A		
Energieverbrauch (konventionell)	0,74 KW/h		
Energieverbrauch (Umluft)	0,78 KW/h		
Nutzbare Volumen Backröhre	54,00 l		
Größe des Geräts	mittel: $35 \text{ l} \leq \text{Volumen} < 65 \text{ l}$		
Funktionen Backofen	Auftauen, Ober und Unterhitze, Ober und Unterhitze mit Umluft, Unterhitze mit Umluft, Grill mit Umluft, Grill, Oberhitze mit Grill, ECO		
Grill/Umluft/Heißluft	✓	✓	-
Vollglasinnentüre	✓		
Ofentür/Glasschichten	schwarzes Glas		3
Gehäusekühlung	✓		
Griff und Knöpfe	Aluminium		
Geräuschemission	< 52 db/A		
Maximale. Leistung	2,30 KW		
Stromspannung/Frequenz	220-240V		50 Hz
Tropfschale/Grillrost	1		1
Kabellänge	150 cm		
Gerätemaße in cm	59,50	59,50	50,00
Verpackungsmaße in cm	65,00	66,00	57,70
Gewicht netto/brutto	29,00		31,00

6. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern 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! **Demontieren Sie immer die komplette Tür,** damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
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.

7. 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 Geräts 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 instructions.....	20
2. Installation	23
2.1 Unpacking and positioning.....	23
2.2 Installation of the oven.....	24
2.3 Electrical connection.....	25
3. Operation.....	26
3.1 Control panel.....	26
3.2 Functions of the oven.....	27
3.3 Helpful hints.....	27
3.4 Energy saving.....	28
4. Cleaning and maintenance	28
4.1 Replacing of the illuminant.....	29
4.2 Removing of the guides.....	29
4.3 Removing of the oven door.....	30
4.4 Trouble shooting.....	31
5. Technical data.....	32
6. Waste management.....	33
7. Guarantee conditions	34

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.
- 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. Delivery without content.
- i** Any modifications, which do not influence the functions of the appliance, shall remain reserved by the manufacturer. 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.

1. Safety instructions

- i** Read the **safety instructions** carefully before you operate the appliance for the first time. All information included in those pages serve for the protection of the operator. If you ignore the safety instructions, you will endanger your health and life.

⚠ 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.

- 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.

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

DANGER!

1. 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.
2. 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
3. **Do not connect** the appliance to the mains if the appliance itself or the power cord or the plug are visibly damaged.
4. 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.
5. When the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorized aftersales service or a qualified professional only.

WARNING!

1. Disconnect the appliance from the mains before you clean or maintain it.
2. 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.
3. All modifications to the electrical mains to enable the installation of the appliance must be performed by a qualified professional.
4. 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.

5. Do not use adapters, multiple sockets and extension cords for connecting the appliance to the mains.
6. Do not carry out any modifications to your appliance.
7. 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.
8. The veneering of cabinets has to be fixed with a heat-resistant glue, that is able to withstand a temperature of 120°C.
9. 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.
10. Remove the back of the kitchen unit to ensure adequate ventilation around the appliance. The appliance must have at least 45 mm of free space at its back.
11. 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.
12. Cooker-hoods should be installed according to their manufacturers' instructions.
13. Do not heat your rooms or dry your washing by use of the appliance.
14. Do not install the appliance near to curtains or upholstered furniture. **RISK OF FIRE!**
15. Do not store any objects in the oven. **RISK OF FIRE!**
16. Household equipment and connection leads must not touch the hot oven or the hob as the insulation material is usually not heat-resistant.
17. 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!**
18. The accessible parts of the oven become hot during operation, so keep children away from the operating appliance. Touching the appliance while it is operating can cause serious burns.
19. Children must not play with the appliance.
20. Always supervise children if they are near the appliance.

CAUTION!

1. The appliance becomes hot while operating. Do not touch the hot components inside the oven.
2. Do not use any aggressive, abrasive and acrid detergents or sharp-edged items to clean the door of the oven. Otherwise you may scratch the surface and damage the glass.
3. Do not put any cookware or baking trays directly on the base inside the oven. Do not cover the base inside the oven with aluminium foil.
4. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
5. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
6. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
7. **Always** use oven-gloves.

8. 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. Never use the door for moving the appliance as you will damage the hinges.
3. The appliance must be transported and installed by at least **two persons**.
4. When you unpack the appliance, you should take note of the position of every part of the interior accessories 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 stand or lean on the base, the drawers, the doors etc of the appliance.
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. Do not put any heavy items onto the open door of the oven. Do not lean against the open door of the oven as you will damage the hinges.

2. Installation

2.1 Unpacking and positioning

1. Unpack the appliance carefully. Dispose of the packaging as described in chapter waste management.
2. Completely remove the transport-protection. Be very careful and do not use any aggressive or abrasive detergents to remove residuals of the transport-protection.
3. Check that the appliance and the power cord are not visible damaged.
4. Do not install the appliance in a place where it may come in contact with water or rain; otherwise, the insulation of the electrical system will be damaged.
5. Install the appliance on a **level, dry and solid floor**. Check the correct installation with a bubble level.
6. Remove the complete packaging material (inside and outside the appliance) before initial operation.
7. The nameplate is situated inside the appliance or at the back.

2.2 Installation of the oven

⚠ DANGER!

The appliance must be connected to the mains by a qualified professional, who is familiar with and adheres to the local requirements and supplementary regulations of your electricity supplier.

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

1. Provide an opening meeting the dimensions on figure 1. Fit the appliance into the opening.
2. Open the door and remove the rubber caps of the two screws on the sides of the oven-frame.
3. Fix the oven on the kitchen cabinet with the two screws which fit the holes provided in the oven-frame.
4. Fix the rubber caps after fitting the oven into the cabinet.

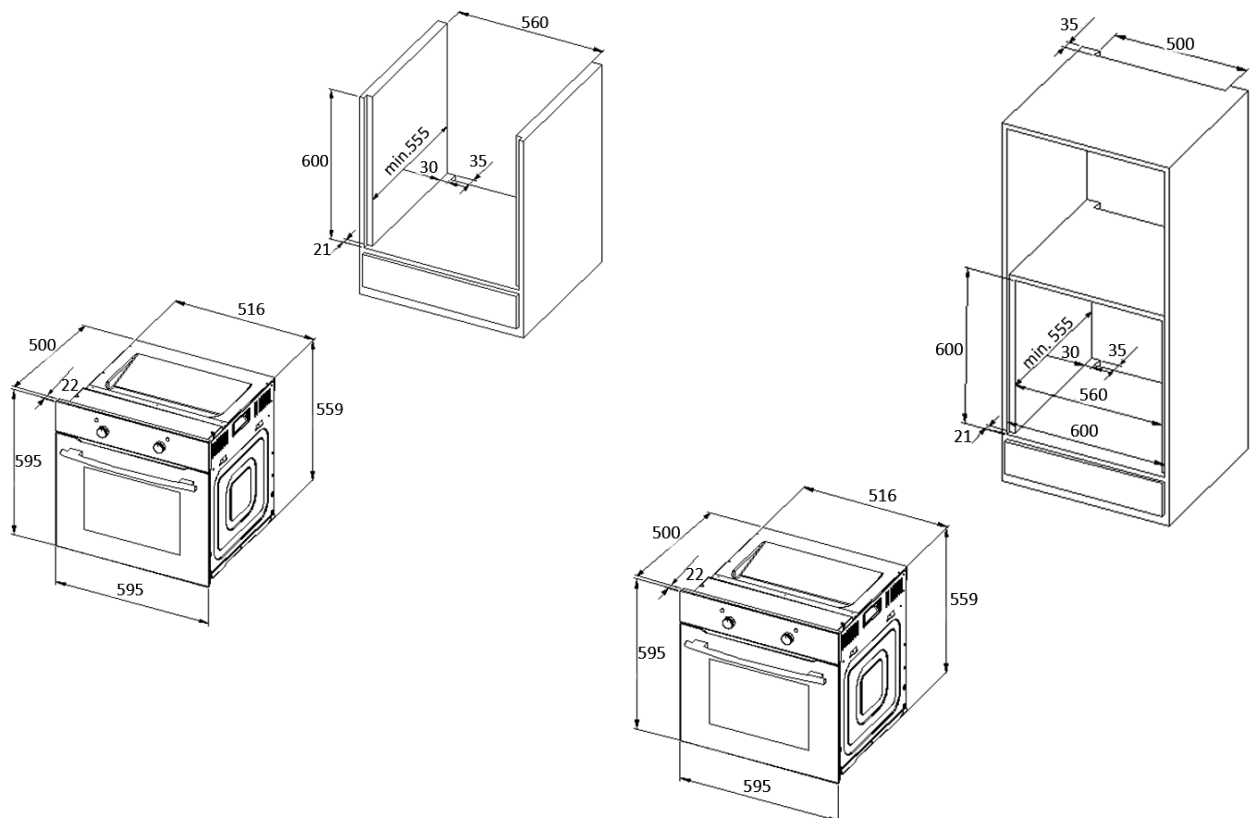
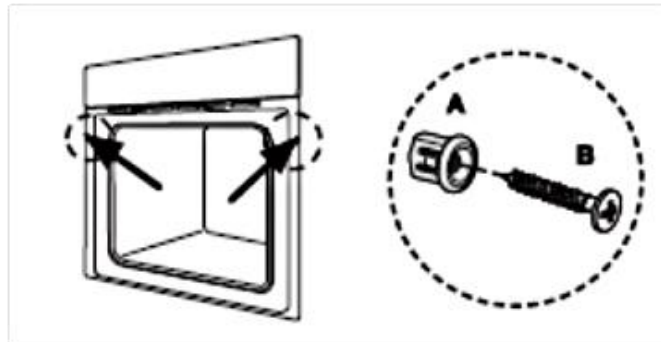
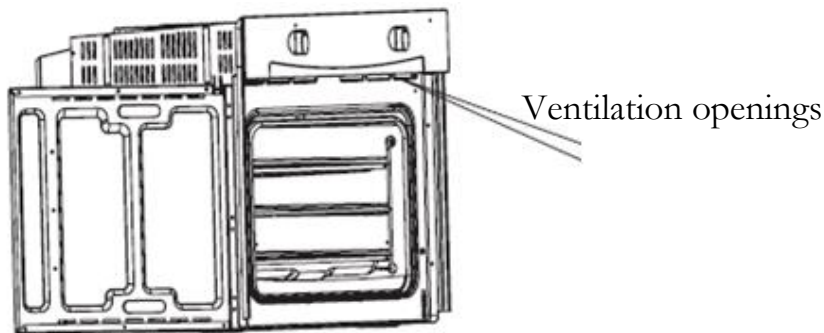


Fig. 1



➔ Ventilation openings

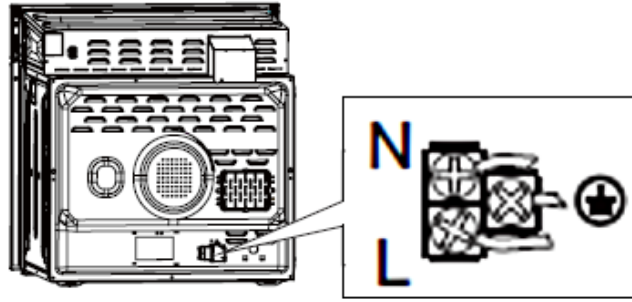
The temperature of the oven is higher than 70° C after cooking. The ventilation opening will keep working for 15 minutes when you have stopped cooking.



2.3 Electrical connection

Instructions for the installer (qualified professional)

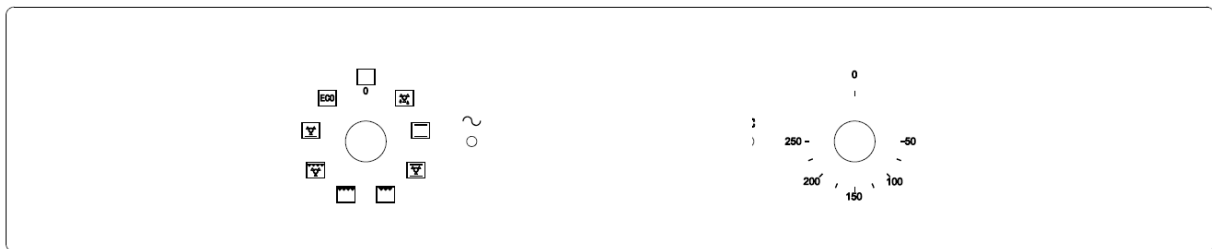
The appliance is designed to be connected to a 230V-50Hz electricity supply. Total power absorbed is 2300W. The cable used for connection must have a cross section of 1.5 mm². The direct connection to the mains supply must have a double pole switch with a minimum rating of 250V, 20A. The switch must not brake the yellow-green earth cable at any point.



- i** The cable must be placed in such a way that it cannot touch a high temperature area at any point after installation and connection.

3. Operation

3.1 Control panel

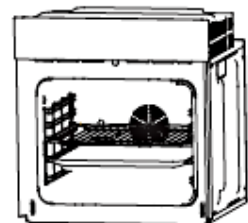


SETTING OF FUNCTIONS

SETTING OF TEMPERATURE

1. Turn the knob to the desired symbol to select the function.
2. Turn the knob to the desired value to select the temperature.
3. The appliance starts operating as soon as you have set the function and the temperature.
4. **Always turn the temperature-knob to 0** when you do not operate the appliance.

Proper positioning of the trays is mandatory for safe operation of the appliance. Otherwise hot food or cookware can slide off the trays when removing them.



3.2 Functions of the oven

Symbol	Function
	Defrost. The circulation of air at room temperature allows frozen food to defrost without adding any heat.
	Bottom heat heats the base of your dish without browning it. Suitable for long-cooking dishes as casserole-dishes, stews, pastries and pizza with a crispy base. You can set the temperature from 60 ⁰ to 120 ⁰ C.
	Bottom and top heat operating simultaneously provide conventional cooking/baking. You can set the temperature from 50 ⁰ to 250 ⁰ C.
	Bottom and top heat and fan operating simultaneously provide equal sharing of the heat and can save 30 - 40 % of energy. Your dishes are browned slightly from the outside and stay juicy inside. This function is suitable to cook large pieces of meat at a high temperature. You can set the temperature from 50 ⁰ to 250 ⁰ C.
	Half grill. The half grill-element is switched on and off to maintain the cooking temperature. You can set the temperature from 180 ⁰ to 240 ⁰ C.
	Full Grill. The entire grill is operating. You can set the temperature from 180 ⁰ to 240 ⁰ C.
	Grill and fan. The entire grill and the fan are operating simultaneously. You can set the temperature from 180 ⁰ to 240 ⁰ C.
	ECO Mode. Top/Bottom Heat with Energy saving.

 **CAUTION!** Strictly observe the following safety instructions.

1. Keep the door of the oven always closed if you use one of the oven-functions.
2. Do not put any cookware directly on the base inside the oven. Use the trays.
3. The interior parts of the oven become extremely hot. Do not touch any parts inside the oven if you handle your cookware.
4. Be careful if you open the door. Do not get in contact with the hot parts of the oven or the steam, which will escape the oven.
5. **Always** use oven-gloves.

3.3 Helpful hints

- ❖ We recommend to use the supplied baking tray provided with your appliance.
- ❖ It is also possible to bake in cake tins and trays bought somewhere else. **For baking it is better to use black trays which conduct heat better and shorten the baking time.**
- ❖ Shapes and trays with bright or shiny surfaces are not recommended when using the conventional heating method (top and bottom heaters). The use of such tins can result in under-cooking the base of cakes.

- ❖ Before you take a cake out of the oven, check that it is ready using a wooden stick (when the cake is ready the stick should come out dry and clean after having been inserted in the cake).
- ❖ When switching off the oven leave the cake inside for about 5 minutes.
- ❖ Cook meat with a weight of more than 1 kg in the oven. Cook smaller pieces of food on the hob.
- ❖ Use oven-proof cookware only. Check that their handles also are oven-proof.
- ❖ When you cook meat on a grillage, insert a drip tray with a small amount of water in the oven (minimum rack height).
- ❖ Turn over meat at least once.
- ❖ Never pour cold water on the meat.

3.4 Energy saving

- ❖ Do not open the oven door unnecessarily often.
- ❖ Switch off the oven in good time and make use of the residual heat.
- ❖ Only use the oven when cooking larger dishes.
- ❖ Meat of up to 1kg can be cooked more economically in a pan on the hob.
- ❖ If the cooking time takes longer than 40 minutes switch off the oven 10 minutes before.
- ❖ Make sure the oven door is closed properly.
- ❖ Heat can escape through spillages on the door seals. Clean up any spillages immediately.
- ❖ Do not install the cooker near of refrigerators/freezers. Otherwise the energy consumption increases unnecessarily.

4. Cleaning and maintenance

⚠ WARNING!

Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
Disconnect the appliance from the mains before maintenance.

Oven

- Clean the oven after use.
- Switch on the internal light while cleaning.
- Clean the interior with warm water and a little bit of washing-liquid. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.
- Dry after cleaning.
- Clean the outside of the oven with warm soapy water. Use a sponge or a soft cloth. Never use abrasive or aggressive detergents.

- If you use a special oven-detergent, check that the detergent is suitable for your appliance (instructions on the packaging of the detergent).
- 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.



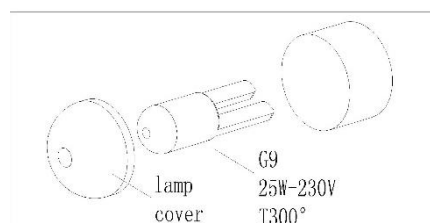
Never use a steam cleaner.

Oven-door

- Clean the door very carefully. Do not use any abrasive detergents; otherwise you may damage or brake the glass. Use wash-up liquid and warm water.

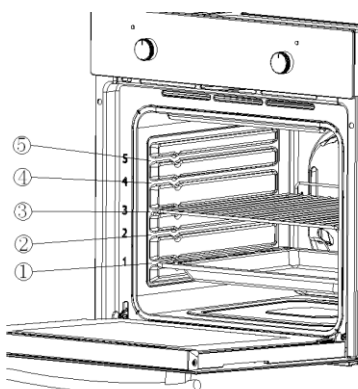
4.1 Replacing of the illuminant

1. **Switch off the appliance and disconnect it from the mains.**
2. Unscrew and wash the lamp cover and wipe it dry.
3. Remove the illuminant and replace it by a new one of the same kind and power:
 - Heat-proof illuminant for ovens (300° C), 200-240V/25W/G9 thread /50 Hz.
4. **Do not use any other type of bulb**
5. Screw the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
6. Screw in the lamp cover.



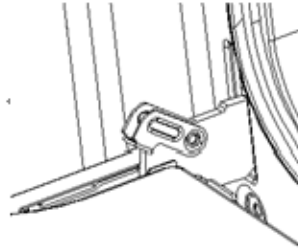
4.2 Removing of the guides

1. Unscrew the screws of the guides.
2. Rotate the guide vertically to make it leave the side panel.
3. Take the guide out of the side panel hole, using an approx. 45° angle between the guide and side panel.



4.3 Removing of the oven door

1. Fully open the door.
2. Fold up the right and left side of locking rod (Picture **A**).
3. Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



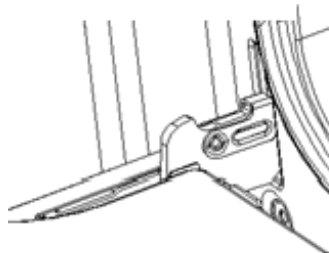
A



Reinstalling of the oven door

Follow to the opposite order of door disassembly

1. When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
2. Both sides of hinge rabbet must be fixed onto the hinge mounting hole on the door.
3. When open the door, spread down locking rod (Picture **B**).



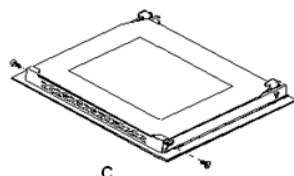
B



If the door drops accidentally or hinges shut up suddenly, do not push your hand in hinges. Please call the after-sales.

➔ Reinstalling of the oven door

1. Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door.
2. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove.
3. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism (picture **C**).



4.4 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 your aftersales service.

Check the schedule below before you contact your aftersales service.

MALFUNCTION	
POSSIBLE CAUSES	MEASURES
Appliance does not work at all.	
➤ The appliance is not supplied with energy.	➤ Check the relevant fuse in the fuse box of your household power supply.
Internal light does not work.	
➤ The illuminant is loose or damaged.	➤ Tighten or replace the illuminant.

5. Technical data

Supplier's name	PKM		
Model	F7-2S		
Energy efficiency index(IEE cavity)	95.2		
Number of cavities	1		
Heat source per cavity	Electricity		
Type	Built-In Oven		
Control panel	Stainless steel cover		
Energy efficiency class	A		
Energy consumption (conventional)	0.74 KW/h		
Energy consumption (with fan)	0.78 KW/h		
Usable volume	54.00 l		
Size of the appliance	medium: 35 l ≤ volume < 65 l		
Functions	Top and bottom heat, top and bottom heat with fan, defrost, half grill, full grill, grill with fan, bottom heat with fan, ECO		
Grill/fan/hot air fan	✓	✓	-
All-glass inner door		✓	
Door/glass layers	Black glass		3
Enclosure cooling		✓	
Handle and knobs	Aluminium		
Noise emission	< 52 db/A		
Maximum power	2.30 KW		
Voltage/frequency	220-240V		50 Hz
Drip tray/grillage	1		1
Cable length	150 cm		
Installation dimensions in cm	59.50	59.50	50,00
Dimensions packaging in cm	65,00	66,00	57,70
Weight net/gross	29,00		31,00

6. Waste management

1. While unpacking, the packaging materials (polythene bags, polystyrene pieces, etc.) should be kept away from children. **CHOKING HAZARD!**
2. Old and unused appliances must be send 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. **Remove the door completely** so children are not able to get into the appliance as this endangers their lives!
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.

7. 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.



August 2014

Cher client ! Nous tenons à vous remercier pour l'achat d'un produit de notre vaste gamme d'appareils électroménagers. Veuillez lire le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez le présent mode d'emploi dans un lieu sûr pour référence ultérieure. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

Repertoire

1. Consignes de sécurité	36
2. Installation	40
2.1 Déballage et installation	40
2.2 Installation du four	40
2.3 Connexion électrique.....	42
3. Fonctionnement.....	43
3.1 Panneau de commande	43
3.2 Fonctions du four	43
3.3 Conseils pratiques	44
3.4 Les économies d'énergie	45
4. Nettoyage et entretien	45
4.1 Changement de l'ampoule	46
4.2 Démontage des guides	47
4.3 Démontage de la porte du four	47
4.4 Instructions de dépannage.....	48
5. Données techniques	49
6. Gestion de déchets	50

UE – Déclaration de Conformité

- ★ Les Déclarations de Conformité de l'UE des produits décrits dans le présent mode d'emploi sont disponibles.
- ★ Les documents pertinents peuvent être demandés auprès du détaillant par les autorités compétentes.
-  Les chiffres figurant dans le présent mode d'emploi peuvent différer dans certains détails de la conception actuelle de votre appareil. Néanmoins, dans un tel cas, veuillez suivre les instructions. Contenu non compris.
-  Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification qui n'a pas d'influence sur les fonctions de l'appareil. Veuillez éliminer l'emballage conformément aux réglementations locales et municipales en vigueur.
-  L'appareil que vous avez acheté peut être une version améliorée de l'unité pour lequel le présent mode d'emploi a été imprimé. Néanmoins, les fonctions et les conditions d'utilisation sont identiques. Ce mode d'emploi est donc toujours valable.
-  Les modifications techniques ainsi que les fautes d'impression demeurent sous réserve.

1. Consignes de sécurité

 Lisez **les consignes de sécurité** avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Toute information apparaissant sur ces pages sert à protéger l'utilisateur. Si vous ignorez les consignes de sécurité, vous mettez votre santé et votre vie en danger.

 **DANGER!** signale une situation à risque qui, si elle est ignorée, entraînera la mort ou des blessures graves.

 **MISE EN GARDE!** signale une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères.

 **ATTENTION!** signale une situation à risque qui, si elle est ignorée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

AVIS ! signale des dommages possibles sur l'appareil.

- i** Conservez le présent mode d'emploi dans un lieu sûr afin que vous puissiez le consulter à chaque fois que cela est nécessaire. Suivez attentivement les consignes afin d'éviter toute blessure ou tout endommagement de l'appareil.
- i** Veuillez vérifier la périphérie technique de l'appareil ! Est-ce que tous les fils et les connexions avec l'appareil fonctionnent bien ? Ou sont-ils usés par le temps et ne correspondent pas aux exigences techniques de l'appareil ? Un contrôle des connexions existantes et récemment créé doit être effectué par un professionnel agréé. Toutes les connexions et les composants électriques (y compris les fils dans un mur) doivent être vérifiés par un professionnel qualifié. Toutes les modifications apportées au réseau électrique permettant l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié.
- i** L'appareil est destiné uniquement à usage privé.
- i** L'appareil est destiné à cuisson uniquement dans une habitation privée.
- i** L'appareil est conçu uniquement pour un usage à l'intérieur.
- i** L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé à des fins commerciales, pendant le camping et dans les transports en commun.
- i** Veuillez utiliser l'appareil conformément uniquement à son usage prévu.
- i** Ne laissez pas quelqu'un qui ne connaît pas bien le présent mode d'emploi utiliser l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou le manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques encourus. **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et **l'entretien quotidien** ne doivent pas être effectués par **les enfants**, à moins qu'ils soient surveillés.

DANGER !

1. L'appareil doit être branché au secteur par un professionnel qualifié, qui est formé et qui se tient aux exigences locales et règlements supplémentaires de votre fournisseur d'énergie.
2. Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation en énergie. La connexion doit être effectuée conformément aux réglementations locales et juridiques actuelles.
3. **Ne branchez pas** l'appareil au secteur si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation ou la fiche sont visiblement endommagés.
4. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes non-autorisées peuvent causer de graves dégâts. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous prions de vouloir bien contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil. Utilisez uniquement les pièces détachées originales.

5. Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant ou un service après-vente autorisé ou un professionnel qualifié.

ATTENTION !

1. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant le nettoyage et l'entretien.
2. L'appareil doit toujours être mis à la terre et protégé conformément aux exigences de votre fournisseur d'énergie local. Le circuit de courant principal doit être équipé d'un dispositif de mise en arrêt de sécurité.
3. Toutes les modifications au réseau électrique pour permettre l'installation de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié.
4. Dans le cas d'un événement provoqué par un dysfonctionnement technique, débranchez l'appareil du secteur. Signalez le dysfonctionnement à votre centre de service de sorte à ce qu'il puisse être réparé.
5. N'utilisez pas d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges pour brancher l'appareil au secteur.
6. N'effectuez pas de modifications à votre appareil.
7. La pièce où l'appareil est installé doit être sèche et bien ventilée. Lorsque l'appareil est installé, il est nécessaire d'assurer un accès facile à l'ensemble des éléments de commande.
8. Le placage des armoires doit être fixé avec une colle résistante à la chaleur, qui est capable de supporter une température de 120°C.
9. Les meubles adjacents ou le logement et tous les matériaux utilisés pour l'installation doivent être en mesure de résister à une température minimale de 85°C au-dessus de la température ambiante de la pièce où l'appareil est installé et où il fonctionne.
10. Retirez le dos du bloc-cuisine afin d'assurer une ventilation adéquate autour de l'appareil. L'appareil doit avoir au moins 45 mm d'espace libre sur sa face arrière.
11. N'installez pas l'appareil dans les pièces ou dans les zones qui contiennent des substances inflammables comme de l'essence, du gaz ou de la peinture. Cette attention se réfère également à la vapeur que ces substances libèrent.
12. Les hottes de cuisson doivent être installées selon les instructions de leurs fabricants.
13. Ne chauffez pas les pièces dans votre domicile ni ne séchez votre linge en utilisant l'appareil.
14. N'installez pas l'appareil à la proximité des rideaux ou des meubles rembourrés.
RISQUES D'INCENDIE !
15. Ne stockez pas des objets dans le four. **RISQUES D'INCENDIE !**
16. L'équipement ménager et les fils de raccordement ne doivent pas toucher le four chaud ou la table de cuisson vu que le matériau d'isolation n'est généralement pas résistant à la chaleur.

17. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur causera de graves dégâts aux composants électriques de l'appareil. **Risque de choc électrique !**
18. Les parties accessibles du four deviennent chaudes pendant le fonctionnement, donc ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Toucher l'appareil pendant son fonctionnement peut causer des brûlures graves.
19. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
20. Surveillez toujours les enfants s'ils sont près de l'appareil.

MISE EN GARDE !

1. L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez pas les composants chauds à l'intérieur du four.
2. N'utilisez pas de détergents agressifs, abrasifs et âcres ou des objets acérés pour nettoyer la porte du four. Sinon, vous risquez de rayer la surface et d'endommager le verre.
3. Ne mettez pas d'ustensiles ou de plateaux de cuisson directement sur la base à l'intérieur du four. Ne couvrez pas la base à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium.
4. Gardez la porte du four toujours fermée si vous utilisez l'une des fonctions du four.
5. Ne mettez pas d'ustensiles directement sur la base à l'intérieur du four. Utilisez les plateaux.
6. Soyez prudent si vous ouvrez la porte. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes du four ou avec la vapeur qui s'échappera du four.
7. **Toujours** utilisez des gants de four.
8. Le présent appareil est conforme à la législation de sécurité européenne actuelle. Nous tenons à souligner que cette conformité ne nie pas le fait que les surfaces de **l'appareil deviennent chaudes** pendant l'utilisation et **continueront à garder et à émettre de la chaleur, même si l'appareil cesse de fonctionner.**

AVIS

1. Lorsque vous déplacez l'appareil, maintenez-le à sa base et soulevez-le soigneusement. Gardez l'appareil en position verticale.
2. N'utilisez jamais la porte pour déplacer l'appareil, car vous endommagerez les charnières.
3. L'appareil doit être transporté et installé par au moins **deux personnes**.
4. Lorsque vous déballez l'appareil, vous devriez prendre note de la position de chaque partie des accessoires à l'intérieur au cas où vous avez à le remballer et à le transporter ultérieurement.
5. N'utilisez pas l'appareil à moins que tous les composants soient installés correctement.

6. Ne vous mettez pas sur la base, les tiroirs, les portes, etc. de l'appareil ni ne vous penchez dessus.
7. Les sorties d'air de l'appareil ou de sa structure encastrée (si l'appareil est apte à être encastré) doivent être complètement ouvertes, débloquées et libres de tout type de saleté.
8. Ne mettez pas d'objets lourds sur la porte ouverte du four. Ne vous appuyez pas sur la porte ouverte du four sous peine d'endommager les charnières.

2. Installation

2.1 Déballage et installation

1. Déballez l'appareil avec soin. Débarrassez-vous de l'emballage comme décrit dans le chapitre de gestion des déchets.
2. Enlevez complètement la protection pour le transport. Soyez très prudent et n'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs pour enlever les résidus de la protection pour le transport.
3. Vérifiez à ce que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas visiblement endommagés.
4. N'installez pas l'appareil dans un endroit où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou de la pluie ; sinon l'isolation de l'installation électrique sera endommagée.
5. Installez l'appareil sur **un plancher plat, sec et solide**. Vérifiez la bonne installation avec un niveau à bulle.
6. Retirez le matériau d'emballage complet (intérieur et extérieur de l'appareil) avant l'opération initiale.
7. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil.

2.2 Installation du four

DANGER !

L'appareil doit être branché au secteur par un professionnel qualifié, qui est formé et qui se tient aux exigences locales et règlements supplémentaires de votre fournisseur d'énergie.

Tous les travaux électriques doivent être effectués par un professionnel qualifié. Ne modifiez pas l'alimentation en énergie. La connexion doit être effectuée conformément aux réglementations locales et juridiques actuelles.

1. Prévoyez une ouverture répondant aux dimensions sur le dessin 1. Installez l'appareil dans l'ouverture.

2. Ouvrez la porte et retirez les capuchons en caoutchouc des deux vis sur les côtés du cadre du four.
3. Fixez le four sur l'armoire de cuisine avec les deux vis qui correspondent aux trous prévus dans le cadre du four.
4. Fixez les capuchons en caoutchouc après avoir installé le four dans l'armoire.

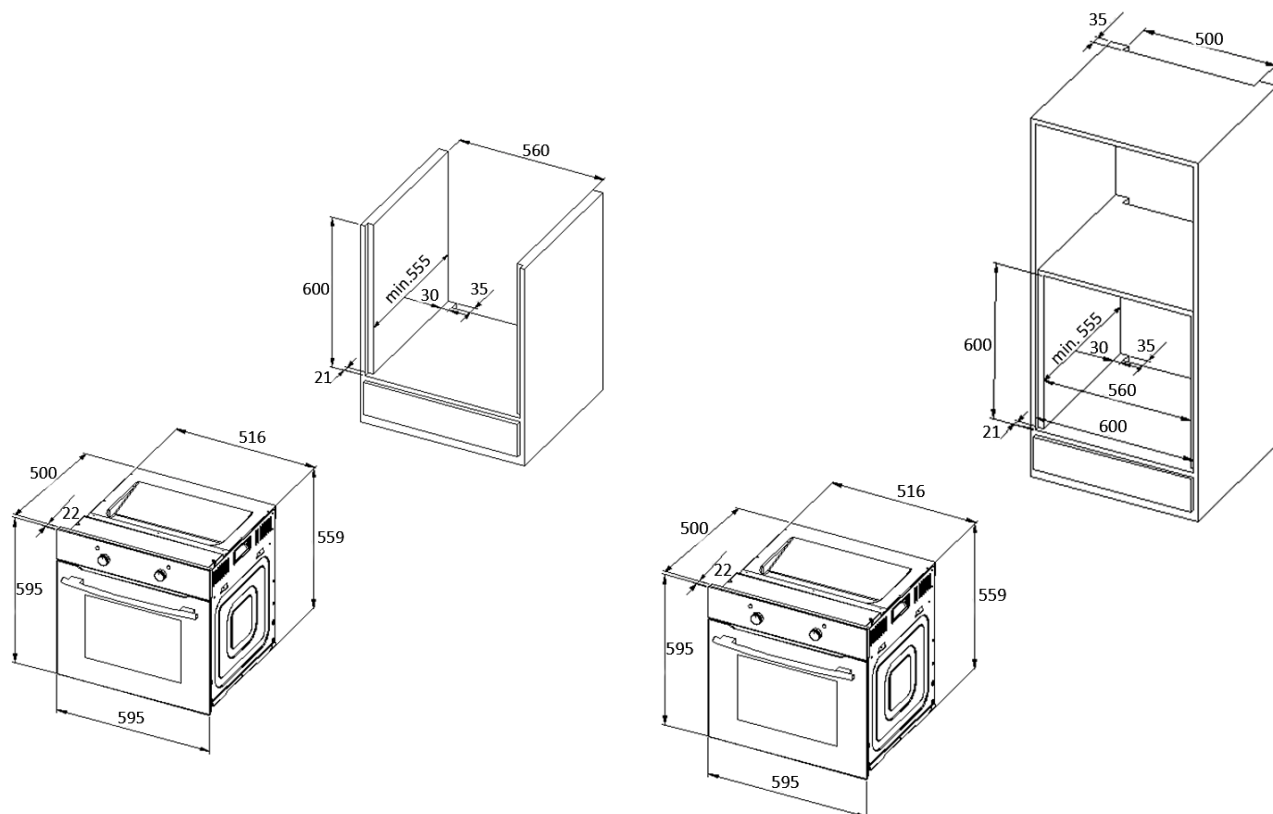
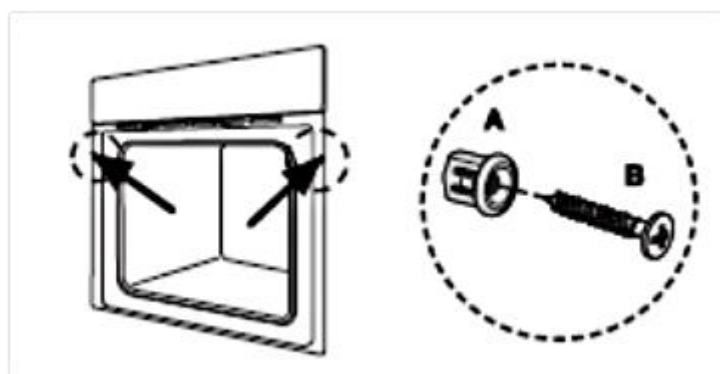
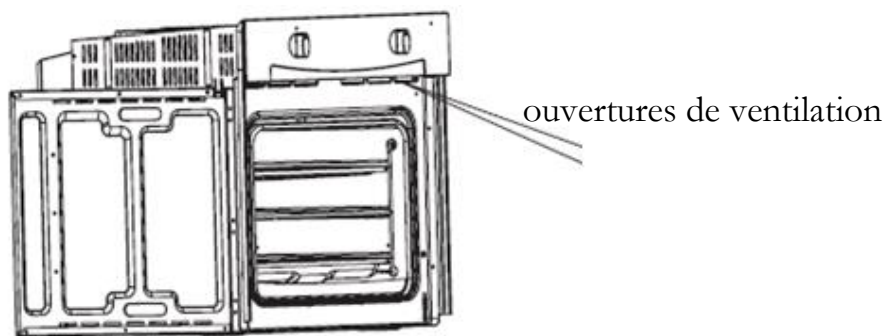


Fig. 1



➔ Les ouvertures de ventilation

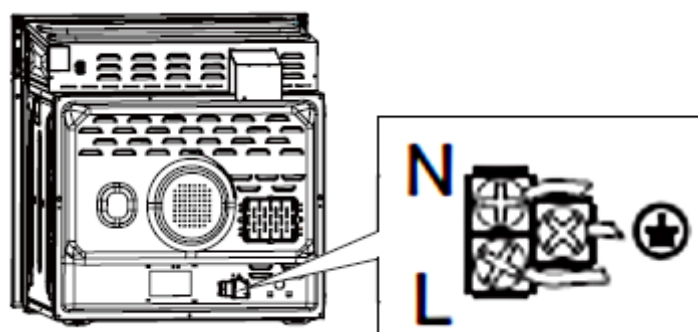
La température du four est supérieure à 70° C après la cuisson. L'ouverture de ventilation continuera à fonctionner pendant 15 minutes lorsque vous avez cessé de cuisson.



2.3 Connexion électrique

Les instructions pour l'installateur (professionnel qualifié)

L'appareil est conçu pour être connecté à une alimentation en électricité de 230V-50Hz. La puissance totale absorbée est de 2300W. Le câble utilisé pour la connexion doit avoir une coupe transversale de 1,5 mm². Le raccordement direct au réseau électrique doit avoir un interrupteur bipolaire avec une puissance minimale de 250V, 20A. À aucun moment, l'interrupteur ne doit freiner le câble de terre jaune-vert.



- i** Le câble doit être placé de telle manière qu'il ne peut toucher une zone à haute température à aucun moment après l'installation et la connexion.

3. Fonctionnement

3.1 Panneau de commande

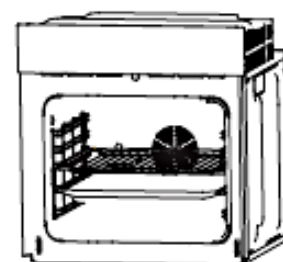


Réglage des fonctions

Réglage de la température

1. Tournez le bouton vers le symbole souhaité pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton à la valeur souhaitée pour sélectionner la température.
3. L'appareil se met en marche dès que vous avez défini la fonction et la température.
4. **Toujours tourner le bouton de température à la position 0** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Le positionnement correct des plateaux est obligatoire pour la sécurité du fonctionnement de l'appareil. Sinon, les aliments chauds ou les ustensiles de cuisine peuvent glisser des plateaux lorsque vous les enlevez.



3.2 Fonctions du four

Symbole	Fonction
	Lampe du four. Vous pouvez contrôler la cuisson sans ouvrir la porte du four.
	Décongélation. La circulation d'air à la température ambiante permet de décongeler les aliments congelés sans ajouter de la chaleur.
	La chaleur par le fond chauffe la base de votre plat sans le colorer. Convient aux mets de longue cuisson comme les plats à four, les ragoûts, des pâtisseries et des pizzas avec un fond croustillant. Vous pouvez régler la température de 60 ⁰ à 120 ⁰ C.
	La fonction de chaleur par le bas et par le haut permet simultanément une cuisson conventionnelle et une cuisson au four. Vous pouvez régler la température de 50 ⁰ à 250 ⁰ C.



La fonction de chaleur par le bas et par le haut et le ventilateur permet simultanément un partage égal de la chaleur et peut économiser de 30 à 40 % d'énergie. Vos mets sont dorés légèrement de l'extérieur et restent juteux à l'intérieur. Cette fonction convient à la cuisson de gros morceaux de viande à une température élevée. Vous pouvez régler la température de 50° à 250° C.



Chaleur par le haut et gril intérieur. L'élément du gril intérieur est déclenché ou arrêté pour maintenir la température de cuisson. Vous pouvez régler la température de 180° à 240° C.



Gril. Toutes les fonctions du gril se mettent en marche. Vous pouvez régler la température de 180° à 240° C.



Gril et le ventilateur. Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément. Vous pouvez régler la température de 180° à 240° C.



Eco Mode

⚠ MISE EN GARDE ! Suivez strictement les consignes de sécurité suivantes

1. Gardez la porte du four toujours fermée si vous utilisez l'une des fonctions du four.
2. Ne mettez pas d'ustensiles directement sur la base à l'intérieur du four. Utilisez les plateaux.
3. Les parties intérieures du four peuvent devenir extrêmement chaudes. Ne touchez pas les composants chauds à l'intérieur du four si vous manipulez avec les ustensiles.
4. Soyez prudent si vous ouvrez la porte. N'entrez pas en contact avec les parties chaudes du four ou avec la vapeur qui s'échappera du four.
5. **Toujours** utiliser des gants de four.

3.3 Conseils pratiques

- ❖ Nous recommandons d'utiliser la plaque de cuisson fournie avec votre appareil.
- ❖ Il est également possible de faire cuire dans des moules à gâteaux et plateaux achetés ailleurs. **Pour la cuisson, il est préférable d'utiliser des plateaux noirs qui conduisent mieux la chaleur et raccourcissent le temps de cuisson.**
- ❖ Les formes et les plateaux avec des surfaces éclatantes ou brillantes ne sont pas recommandés pour l'utilisation de la méthode conventionnelle de chauffage (le chauffage par le haut et par le bas). L'utilisation de telles moules peut entraîner une sous-cuisson de la base de gâteaux.

- ❖ Avant de prendre un gâteau du four, vérifiez à ce qu'il soit prêt à l'aide d'un bâton de bois (lorsque le gâteau est prêt, le bâton doit sortir sec et propre après avoir été inséré dans le gâteau).
- ❖ Lorsque vous arrêtez le four, laissez le gâteau à l'intérieur pendant environ 5 minutes.
- ❖ Faites cuire la viande avec un poids de plus de 1 kg dans le four. Faites cuire les petits morceaux de nourriture sur la table de cuisson.
- ❖ Utilisez uniquement des ustensiles résistants au four. Vérifiez à ce que leurs poignées soient aussi résistantes au four.
- ❖ Lorsque vous faites cuire la viande sur un grillage, insérez un plateau d'égouttement avec une petite quantité d'eau dans le four (hauteur minimale du support).
- ❖ Retournez la viande au moins une fois.
- ❖ Ne versez jamais d'eau froide sur la viande.

3.4 Les économies d'énergie

- ❖ N'ouvrez pas la porte du four souvent inutilement.
- ❖ Éteignez le four en temps utile et utilisez la chaleur résiduelle.
- ❖ N'utilisez que le four lors de la cuisson de grands plats.
- ❖ La viande jusqu'à 1 kg peut être cuite de façon plus économe dans une casserole sur la table de cuisson.
- ❖ Si le temps de cuisson est plus long que 40 minutes éteignez le four 10 minutes avant.
- ❖ Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.
- ❖ La chaleur peut s'échapper à travers les joints de la porte. Nettoyez immédiatement les liquides renversés.
- ❖ N'installez pas la cuisinière près du réfrigérateur / congélateur. Sinon, la consommation d'énergie augmente inutilement.

4. Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION !

Arrêtez l'appareil et laissez-le se refroidir avant de le nettoyer.
Débranchez l'appareil du réseau électrique avant l'entretien.

Le four

- Nettoyez le four après l'avoir utilisé.
- Éteignez la lumière intérieure avant le nettoyage.

- Nettoyez à l'intérieur avec de l'eau chaude et un peu de produit de lavage liquide. Utilisez une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.
- Séchez après le nettoyage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse. Utilisez une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.
- Si vous utilisez le détergent spécial pour le four, vérifiez à ce que le détergent est conçu pour votre appareil (les instructions sur l'emballage du détergent).
- Tout dégât causé à l'appareil par un produit de nettoyage ne sera pas réparé gratuitement, même si la période de garantie de l'appareil est toujours valide.



N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur.

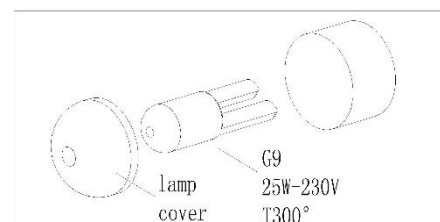
La porte du four

- Nettoyez la porte très soigneusement. N'utilisez pas de détergents abrasifs ; sinon, vous pouvez endommager ou casser le verre. Utilisez le produit de nettoyage et de l'eau chaude.

4.1 Changement de l'ampoule

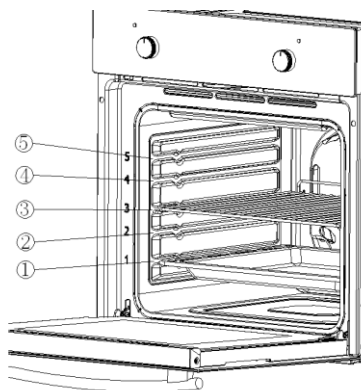
Afin d'éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

1. **Mettez toutes les commandes sur la position „0“ et débranchez la fiche d'alimentation secteur, dévissez et lavez le couvercle de la lampe, puis essuyez-le.**
2. Dévissez l'ampoule de la douille, remplacez l'ampoule par une nouvelle - une ampoule haute température (300°C) avec les paramètres suivants :
 - a. tension 230V
 - b. puissance 25W
 - c. filetage G9.
3. N'utilisez pas d'autre type d'ampoule.
4. Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien insérée dans la douille en céramique.
5. Vissez le couvercle de la lampe.



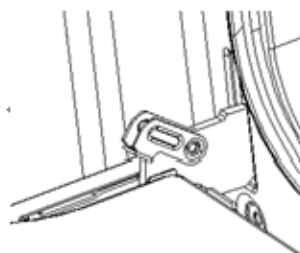
4.2 Démontage des guides

1. Dévissez les vis des guides.
2. Tournez le guide verticalement pour faire sortir le panneau latéral.
3. Prenez le guide hors du trou du panneau latéral, en utilisant un angle d'environ 45° entre le guide et le panneau latéral.



4.3 Démontage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Relevez les côtés droit et gauche de la tige de verrouillage. (Photo A)
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la marche d'arrêt, tenez les côtés gauche et droit de la porte, puis refermez la porte, vers le haut et vers le bas et tirez la porte.

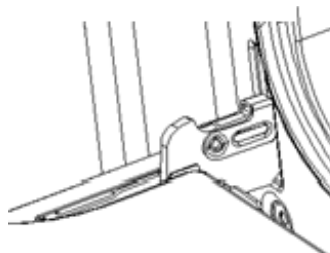


A

➔ Réinstallation de la porte du four

Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte.

1. Lorsque vous installez la porte du four, assurez-vous que les deux charnières s'insèrent directement dans l'ouverture.
2. Les deux côtés de la feuillure de la charnière doivent être fixés sur le trou de montage de la charnière sur la porte.
3. Lorsque vous ouvrez la porte, abaissez la tige de verrouillage (photo B).



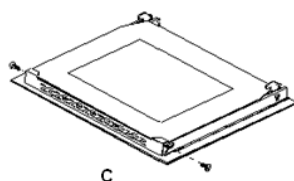
B



Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se referment brusquement, n'enfoncez pas votre main dans les charnières. Appelez votre service après-vente.

➔ Retrait du panneau vitré interne

Dévissez et détachez le verrou du support qui se trouve dans le coin en haut de la porte. Retirez ensuite la vitre du second mécanisme de blocage et retirez-la. Après le nettoyage, insérez et bloquez le panneau de verre, puis vissez le mécanisme de blocage. Comme indiqué sur la photo C.



C

4.4 Instructions de dépannage

Mesures d'urgence :

1. Débranchez l'appareil.
2. Débranchez l'appareil du secteur (la boîte à fusibles de votre réseau électrique domestique).
3. Contactez votre service après-vente.

Vérifiez la liste ci-dessous avant de contacter votre service après-vente.

ERREUR	
CAUSES POSSIBLES	MESURES POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	
➤ L'appareil n'est pas alimenté de l'énergie.	➤ Vérifiez le fusible approprié dans la boîte à fusibles de l'installation électrique de votre domicile.
La lumière intérieure ne fonctionne pas.	
➤ L'ampoule est desserrée ou endommagée.	➤ Serrez ou remplacez l'ampoule.

5. Données techniques

Modèle	F7-2S		
Indice d'efficacité énergétique (cavité IEE)	95.2		
Nombre des cavités	1		
Source de chaleur par cavité	Électricité		
Type	Four encastré		
Panneau de commande	Panneau en acier inoxydable		
Catégorie d'efficacité énergétique	A		
Consommation d'énergie (conventionnelle)	0.74 KW/h		
Consommation d'énergie (avec ventilateur)	0.78 KW/h		
Volume utilisé	54.00 l		
Taille de l'appareil	Moyenne : 35 l ≤ volume < 65 l		
Fonctions	Chauffage par le haut et par le bas, chauffage par le haut et par le bas avec ventilateur, décongélation, chauffage par le haut avec gril, chauffage par le haut avec gril et ventilateur, gril, chauffage par le bas		
Gril/ventilateur/ventilateur à air chaud	✓	✓	-
Porte intérieure en verre	✓		
Porte du four / Panneaux de verre	Verre noir		3
Système de refroidissement	✓		
Poignées / boutons	Aluminium		
Émission du bruit	< 52 db/A		
Puissance maximale	2.30 KW		
Voltage/fréquence	220-240V		50 Hz
Plateau d'égouttement / grillage	1		1
Longueur du câble	150 cm		
Dimensions de l'installation en cm	59.50	59.50	50,00
Dimensions de l'emballage en cm	65,00	66,00	57,70
Poids net / brut en kg	29,00		31,00

6. Gestion de déchets

1. Lors du déballage, les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, des morceaux de polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de la portée des enfants. **RISQUE D'ÉTOUFFEMENT !**
2. Les anciens appareils et les appareils non-utilisés doivent être envoyés pour être éliminés dans un centre responsable de recyclage. Ne jamais exposer aux flammes nues.
3. Avant de jeter un ancien appareil, **rendez-le inutilisable**. Débranchez l'appareil et coupez complètement le cordon d'alimentation. Jetez immédiatement le cordon et la fiche d'alimentation. **Retirez complètement la porte** afin que les enfants n'entrent pas dans l'appareil, car cela met leur vie en danger !
4. Éliminez le papier et le carton dans les conteneurs réservés.
5. Débarrassez-vous des matières plastiques dans les conteneurs réservés.
6. Si des conteneurs appropriés ne sont pas disponibles dans votre zone d'habitation, jetez ces matériaux dans un centre de collecte de votre commune chargé du recyclage des déchets.
7. Veuillez obtenir des informations plus détaillées auprès de votre revendeur ou des institutions de votre municipalité.



Les matériaux marqués par le présent symbole sont recyclables.



Pour obtenir plus d'informations, veuillez contacter les autorités locales.



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

**Aftersales service information
on the leaflet inside this instruction manual.**

Veillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil

Änderungen vorbehalten Subject to alterations Sous réserve de modification

Stand
02.12.2021

Updated
12/02/2021

Mis à jour
02/12/2021

© PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers