

200100001321



DE Bedienungsanleitung

EN Instruction Manual

Inhaltsübersicht

 Montageanleitung	1	 Kindersicherung	10
 Sicherheitsvorkehrungen	3	 Zeitschaltuhr	10
 Induktionskochen	5	 Reinigung und Pflege	11
 Hinweise und Tipps	6	 Fehlersuche	12
 Kennenlernen des Geräts	7	 Fehler-Codes	13
 Einstellung des Kochfeldes	8	 Technische Daten	14
 Flex-Zone	9	 Konformitätserklärung	15
 Boost-Modus	9	 Entsorgungshinweise	15
 Pause	9		

Montageanleitung

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es keine sichtbaren Schäden aufweist. Sollte das Gerät während des Transports beschädigt worden sein, verwenden Sie es NICHT und wenden Sie sich sofort an die Verkaufsstelle.

Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise bei der Installation des Geräts.

Der sichere Betrieb dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn es fachgerecht und gemäß dieser Montageanleitung installiert worden ist. Für Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen, haftet der Installateur.

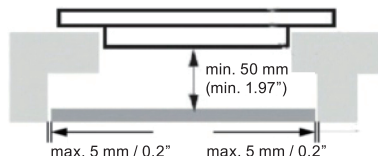
Untergebaut

- Wenn das Kochfeld über Kühlschränken, Geschirrspülern, nicht belüfteten Backöfen oder Waschmaschinen eingebaut wird, ist ein
- st ein Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll erforderlich. Achten Sie darauf, dass hervorstehende Teile wie das Netzgehäuse oder das Netzkabel nicht kollidieren, z.B. mit einer Schublade.

Zwischenboden

Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach oder ähnlichem eingebaut wird oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

Bringen Sie einen Zwischenboden aus hitzebeständigem Material (z. B. aus Lochblech, um die Belüftung zu gewährleisten) in einem Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll unterhalb des Kochfeldes an. Bei der Verwendung von Klebstoff ist darauf zu achten, dass die Temperaturbeständigkeit 100°C / 212°F beträgt.



Vorbereiten der Elemente

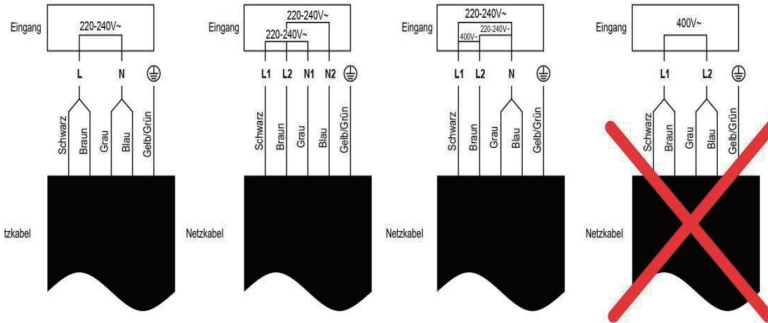
- Die Arbeitsfläche muss eben, waagrecht und stabil sein.
- Die Dicke der Arbeitsfläche muss mindestens 30 mm / 1.18 Zoll betragen.
- Die eingebauten Elemente, einschließlich der Wandabschlussleisten, müssen mindestens 100°C / 212°F hitzebeständig sein.
- Zwischenverkleidungen innerhalb von 50 mm / 1.97 Zoll von der Rückwand dürfen nicht brennbar sein (z. B. Fliesen, Stein).
- Versiegeln Sie die Schnittflächen, um sie hitzebeständig zu machen. Dies verhindert ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit.

Elektrischer Anschluss

Der elektrische Anschluss darf nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Ein unsachgemäßer Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

Vergewissern Sie sich, dass die Angaben auf dem Typenschild (V) mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.



Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies von einem qualifizierten Elektriker mit den richtigen Werkzeugen vorgenommen werden.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C / 167°F überschreitet.

Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Alle Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Einbau des Kochfeldes

Der elektrische Anschluss darf nur von zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.

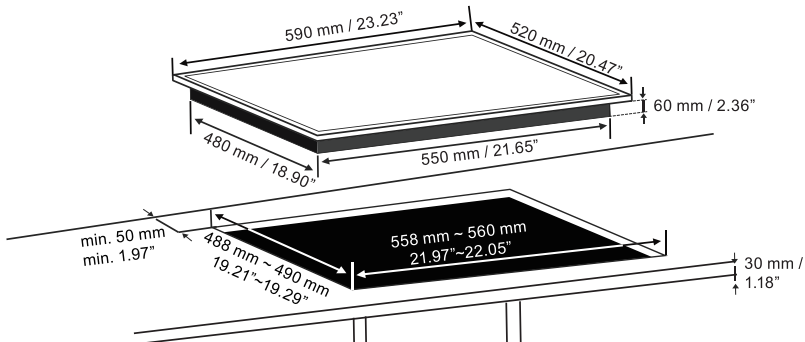
Zuschnitt der Arbeitsplatte

Reinigen Sie die Arbeitsplatte und schneiden Sie einen entsprechenden Ausschnitt (D*B) aus: (558~560)*(488~490) mm / (21.97~22.05)*(19.21~19.29) Zoll.

Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm / 1.18 Zoll beträgt.

Um den Ausschnitt herum muss ein Mindestabstand von 50 mm / 1.97 Zoll eingehalten werden.

Wenn es sich um einen Unterbaubackofen handelt, verlegen Sie das Kabel an den hinteren Ecken des Ofens entlang zur Hauptsteckdose Steckdose.

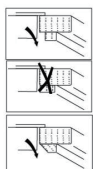
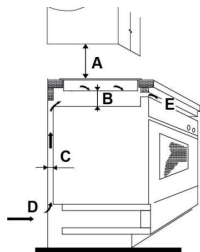


Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Ausschneiden, dass die angegebenen Maße mit den Abmessungen des Produkts übereinstimmen.



Belüftung

Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist:



Artikel	Daten (")	Daten(mm)
A	29.92"	60 mm
B	in. 1.97"	in. 50 mm
C	in. 0.79"	in. 20 mm
D	Lufteintritt	
E	min. 0.39" (Abluft)	min. 10 mm

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld sollte mindestens 760 mm / 29.92 Zoll betragen.



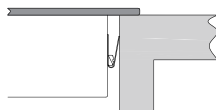
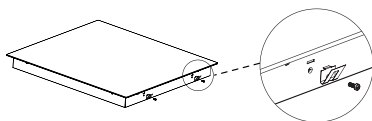
Einsetzen des Kochfelds

Hinweis: Außerhalb des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass sie nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.



Schrauben Sie die Montagehalterungen an die Unterseite des Kochfelds.

Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt ein. Mit den Montagewinkeln an den Seiten können Sie Ihr Kochfeld stabil befestigen.



Herausnehmen des Kochfeldes

1. trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
2. Schieben Sie das Kochfeld von unten heraus.

! Sicherheitsvorkehrungen

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte bewahren Sie die Bedienungs- und Montageanleitung sowie das Gerätezertifikat zur späteren Verwendung oder für nachfolgende Besitzer auf.

■ Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch und die häusliche Umgebung bestimmt. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ohne Unterbrechung beaufsichtigt werden.

■ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und bis zu einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

■ Verwenden Sie keine Abdeckungen. Diese können Unfälle verursachen, z. B. durch Überhitzung, Brand oder Zersplittern von Materialien. Verwenden Sie keine ungeeigneten Kindersicherungen oder Herdschutzvorrichtungen. Diese können Unfälle verursachen.

■ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.

■ Die in diesem Handbuch enthaltenen Warnhinweise und wichtigen Anweisungen sind nicht dazu gedacht, alle möglichen Bedingungen und Situationen abzudecken, die auftreten können. Bei der Installation, der Wartung und dem Betrieb Ihres Geräts müssen Sie mit gesundem Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt vorgehen.

Hinweis: Wenn Sie einen Herzschrittmacher oder ein ähnliches medizinisches Gerät tragen, sollten Sie vorsichtig sein, wenn Sie ein Induktionskochfeld benutzen oder sich in dessen Nähe aufhalten, während es in Betrieb ist. Konsultieren Sie Ihren Arzt oder den Hersteller des Geräts bezüglich der Konformität oder möglicher Unverträglichkeiten.



Es besteht Brandgefahr!

- heißes Öl und Fett können sich sehr schnell entzünden. Lassen Sie heißes Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Verwenden Sie niemals Wasser, um brennendes Öl oder Fett zu löschen. Schalten Sie die Kochplatte aus. Löschen Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder Ähnlichem.
- Die Kochplatten werden sehr heiß. Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Das Gerät wird heiß. Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Sprühdosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Die Kochplatten und die Umgebung (insbesondere die Kochfeldeinfassung, falls vorhanden) werden sehr heiß. Berühren Sie niemals heiße Oberflächen. Halten Sie Kinder in einem sicheren Abstand.
- Die Kochplatte heizt auf, aber das Display funktioniert nicht. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst. Contact the after-sales service.
- Metallgegenstände auf dem Kochfeld werden schnell sehr heiß. Legen Sie niemals Metallgegenstände (wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel) auf das Kochfeld.
- Niemals Metallgegenstände mit einem Durchmesser oder einer Länge von weniger als 80 mm auf das Kochfeld legen.

Gefahr eines Stromschlags!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von geschulten Technikern durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger, die zu einem Stromschlag führen können.
- In defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Risse oder Sprünge in der Glaskeramik können zu Stromschlägen führen. Schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Es besteht Verletzungsgefahr!

- Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochplatte plötzlich springen. Schalten Sie immer den Sicherungskasten ein. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Ursachen für Schäden

- Rauh auf Topf- und Pfannenböden zerkratzen die Keramik.
- Vermeiden Sie es, Töpfe trocken zu kochen. Dies kann zu Schäden führen.
- Stellen Sie niemals heiße Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld, die Anzeigefläche oder die Einfassung. Dies kann zu Schäden führen.
- Es können Schäden entstehen, wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Isolfolie und Kunststoffbehälter schmelzen auf heißen Herdplatten. Backofenschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

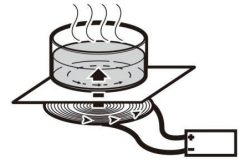
Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die häufigsten Arten von Schäden:

Beschädigungen	Ursachen	Maßnahme
Flecken	Verschüttete Lebensmittel	Verschüttetes sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Keramik geeignet sind.
	Salz, Zucker und Sand	Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Ablagefläche.
Kratzer	Raue Topf- und Pfannenböden zerkratzen die Keramik	Überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Keramik geeignet sind.
	Pfannenabrieb (z. B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen an, wenn Sie sie bewegen.
Blasen	Zucker, Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt	Entfernen Sie Verschüttetes sofort mit einem Glasschaber.

Induktionskochen

Induktionskochen unterscheidet sich stark von herkömmlichen Kochmethoden, da sich die Hitze durch elektromagnetische Schwingungen direkt im Kochgeschirr entwickelt.

- elektromagnetische Felder können elektronische Schaltkreise beeinflussen und tragbare Radios und Telefone stören.
- legen Sie keine magnetisch aktiven Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Computerdisketten, Kassetten) auf oder in die Nähe der Glaskeramikoberfläche, während eine oder mehrere Induktionskochzonen in Betrieb sind.



Kochgeschirr

Material für Kochgeschirr

Verwenden Sie keine Töpfe aus dünnem Stahl, Glas, Steingut, Kupfer oder Aluminium.

Verwenden Sie nur ferromagnetisches Kochgeschirr für das Induktionskochen, wie z. B.:

- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- spezielles induktionsgeeignetes Kochgeschirr aus rostfreiem Stahl.

Kochgeschirr, das als induktionsgeeignet verkauft wird, hat oft ein vom Hersteller auf der Unterseite aufgedrucktes Symbol .



Aluminium



Keramik



Kupfer



Glas

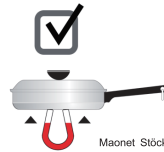


Konkaver Boden

Der Magnet-Test

Um festzustellen, ob ein Kochgeschirr auf Ihrem Induktionskochfeld funktioniert, versuchen Sie, einen Magneten daran zu befestigen.

Wenn der Magnet fest auf dem Boden des Kochgeschirrs haftet, funktioniert es auf Ihrem Induktionskochfeld. Wenn der Magnet schwach oder gar nicht haftet, wird das Kochgeschirr auf Ihrem



Magnet Stöcke



Magnet-Stürze

Fehlen eines Topfes oder ungeeignete Größe

Wenn keine Pfanne auf der gewählten Kochplatte steht oder wenn sie aus einem ungeeigneten Material besteht oder nicht die richtige Größe hat, wird das Symbol  auf der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte, damit das Blinken aufhört. Wenn dies länger als 1 Minute dauert, schaltet sich die Kochplatte automatisch aus.

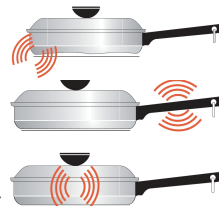
Hinweis: Richtiges Kochgeschirr auf einer in Betrieb befindlichen Induktionskochzone erhitzt sich sehr schnell. Wenn Sie ein leeres Kochgeschirr auf einer in Betrieb befindlichen Induktionskochzone stehen lassen, kann sich das Kochgeschirr durch den schnellen Temperaturwechsel verziehen oder beschädigt werden.



Geräusche

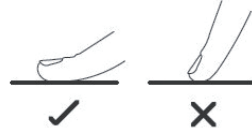
Das Magnetfeld über der Induktionskochzone kann das Kochgeschirr in Schwingung versetzen, wodurch ein Summen oder Brummen entsteht. Möglicherweise hören Sie auch einen Lüfter, der die Elektronik im Inneren des Kochfeldes kühlt. Die folgenden Geräusche sind nicht ungewöhnlich, besonders bei hohen Einstellungen:

- Kochgeschirr, das am Boden nicht ganz eben ist, kann leicht gegen das Kochfeld vibrieren.
- in loser Griff kann in seiner Fassung vibrieren.
- Kochgeschirr aus mehreren Materialien kann kleine Vibrationen in seiner Struktur zulassen. (Bei schwerem, hochwertigem Kochgeschirr ist die Wahrscheinlichkeit geringer, dass Geräusche auftreten).



💡 Hinweise und Tipps

- Legen Sie immer geeignete Deckel auf Töpfe. Beim Kochen ohne Deckel wird wesentlich mehr Energie benötigt.
- Verwenden Sie einen hitzebeständigen Glasdeckel, damit Sie das Innere des Topfes gut sehen können, ohne ihn anheben zu müssen.
- Berühren Sie das Bedienfeld mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze.
- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Ein ungleichmäßiger Boden erhöht den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte die gleiche Größe haben wie die Kochplatte. Insbesondere kleine Töpfe auf der Herdplatte verursachen Energieverluste.



Hinweis: Die Hersteller von Kochgeschirr geben oft den oberen Durchmesser des Topfes an, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.



- Verwenden Sie einen kleinen Topf für kleine Mengen. Ein größerer, weniger gefüllter Topf verbraucht viel Energie.
- Kochen Sie mit nur wenig Wasser. Das spart Energie. Die Vitamine und Mineralstoffe im Gemüse bleiben erhalten.
- Decken Sie immer eine möglichst große Fläche der Kochplatte mit Ihrem Topf ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Heizstufe.
- Wählen Sie eine geeignete Dauerkochstufe. Sie verschwenden Energie, wenn Sie eine zu hohe Dauerkochstufe wählen.
- Nutzen Sie die Restwärme des Kochfeldes. Bei längeren Kochzeiten können Sie die Kochplatte 5-10 Minuten vor Ende der Kochzeit ausschalten.

Korrekt



Das Kochgeschirr ist korrekt auf der Oberfläche der Kochzone zentriert.



Flacher Pfannenboden und gerade Seiten.



Die Pfannengröße entspricht der empfohlenen Mindestgröße für die Kochzone oder überschreitet sie.



Die Pfanne liegt vollständig auf der Kochfläche auf.

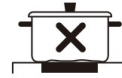


Die Pfanne ist richtig ausgewuchtet.

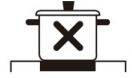
Falsch



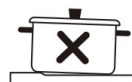
Das Kochgeschirr liegt nicht mittig auf der Oberfläche der Kochzone.



Gewölbte oder verzogene Pfannenböden oder Seiten.



Die Pfanne entspricht nicht der für die verwendete Kochzone erforderlichen Mindestgröße.

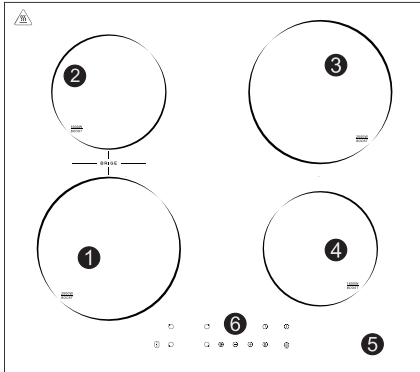


Pfannenboden liegt auf der Kochfeldverkleidung auf oder liegt nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.



Schwerer Griff kippt die Pfanne.

🔍 Kennenlernen des Geräts Übersicht



- ❶ Max. 2000W Erhöhung auf 2500W
- ❷ Max. 1600W Erhöhung auf 2000W
- ❸ Max. 2000W Erhöhung auf 2500W
- ❹ Max. 1600W Erhöhung auf 2000W
- ❺ Glasplatte
- ❻ Bedienfeld



- ⦿⦿⦿⦿ Auswahl der Kochplatte
- 🕒 Zeitschaltuhr
- Ⓑ Boost
- ⊖ ⊕ Leistungs-/Timer-Einstellung
- 🔒 Kindersicherung
- ⓘ ON/OFF-Steuerung
- ⏸ PAUSE
- 🔥 Flex-Zone

Hinweise:

- Wenn Sie eine Taste berühren, ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Funktion wird aktiviert.
- Halten Sie die Bedienelemente stets trocken. Feuchtigkeit mindert ihre Wirksamkeit.
- Ziehen Sie keine Pfannen in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik könnte sich überhitzen.



Die Kochplatten

Berühren Sie die Taste , um die Kochplatte auszuwählen.

Wenn die Kochplatte angeschlossen ist, leuchtet je entsprechende Anzeige auf und zeigt .

Restwärmeanzeige

Sobald die Oberflächentemperatur 60°C / 140°F überschreitet, wird die Restwärmeanzeige aktiviert (durch die Anzeige "H") und signalisiert, dass das Kochfeld noch zu heiß zum Anfassen ist. Sie kann z. B. zum Warmhalten einer kleinen Mahlzeit oder zum Schmelzen von Kochschokolade verwendet werden. Die Anzeige leuchtet so lange, bis die Kochplatte ausreichend abgekühlt ist.



Schutz vor Überhitzung

Das Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Innentemperaturen überwacht und schaltet sich automatisch ab, wenn die Temperatur einen sicheren Wert überschreitet.

Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn eine Pfanne ungeeigneter Größe oder eine nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld abgestellt wird, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Stand-by-Modus. Das Gebläse kühlt das Kochfeld dann noch 1 Minute lang weiter ab.

Automatischer Abschaltschutz

Die automatische Abschaltfunktion ist eine Sicherheitsmaßnahme für Ihr Kochfeld, die dafür sorgt, dass es sich automatisch ausschaltet, wenn es unbeaufsichtigt bleibt. Die Standardbetriebszeit beträgt 2 Stunden.

Überlaufschutz

Wenn das Bedienfeld mehr als 8 Sekunden lang berührt oder nass wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Wischen Sie es mit einem Lappen oder Papiertuch trocken, und das Kochfeld funktioniert wieder einwandfrei.

Einstellung des Kochfeldes

In diesem Teil wird beschrieben, wie Sie die Kochplatten einstellen.

Ein- und Ausschalten des Kochfeldes

Der Hauptschalter dient zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.

Zum Einschalten: Berühren Sie die Taste EIN/AUS. Es ertönt ein akustisches Signal. Die Kontrollleuchte über dem Hauptschalter leuchtet auf. Das Kochfeld ist einsatzbereit.

Zum Ausschalten: Berühren Sie die Taste EIN/AUS und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochplatten werden ausgeschaltet.

Die Restwärmeanzeige  bleibt eingeschaltet, bis die Kochplatten ausreichend abgekühlt sind..

Mit dem Kochen beginnen

1. Nach dem Einschalten des Kochfeldes die Taste  berühren, um die Kochplatte zu aktivieren. Die entsprechende Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
2. Erwenden Sie die Tasten **+** und **-**, um die gewünschte Heizstufe einzustellen.
Heizstufe 1 = niedrigste Einstellung
Heizstufe 9 = höchste Einstellung
3. Um Ändern der Heizstufe: Berühren Sie die Taste **+** oder **-**, bis die gewünschte Heizstufe erscheint. Nach ca. 5 Sekunden wird die Heizeinstellung übernommen.



Hinweis: Wenn Sie nicht innerhalb von 30 Sekunden eine Heizstufe wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



Wenn das Symbol in der Kochzonenanzeige erscheint

Das Kochfeld verfügt über ein automatisches Erkennungssystem für geeignetes Kochgeschirr. Wenn auf einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt wird, wird dies durch das Symbol auf  der entsprechenden Kochzonenanzeige angezeigt.

- als verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- als Kochgeschirr wurde nicht auf der gewählten Kochzone platziert.
- als Kochgeschirr wurde nicht in der Mitte der Kochzone platziert.
- als Kochgeschirr ist zu klein.

Zur Auswahl von für das Induktionskochen geeignetem Kochgeschirr siehe Abschnitt Induktionskochen.

Einstellung der Hitze

Einstellung der Hitze Eignung

1-2	Zartes Erwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln
	Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell kochenden Lebensmitteln
	Sanftes Köcheln
	Langsames Erwärmen

Einstellung der Hitze	Eignung
3-4	Wiederaufwärmen Schnelles Köcheln
5-6	Reis kochen
7-8	Pfannkuchen Sautieren
9	Nudeln kochen Anbraten unter Rühren Anbraten

Nicht mehr kochen

Verwenden  Sie die Taste, um die Kochplatte auszuwählen. Tippen Sie auf die Taste , bis  erscheint. Um eine bestimmte Kochplatte auszuschalten, können Sie auch die Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten.

Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste ON/OFF.

Die Restwärmeanzeige  erscheint, wenn die Oberfläche zu heiß ist.

Flex-Zone

Sie können die Flexzone je nach Bedarf als eine einzige Kochplatte oder als zwei unabhängige Kochplatten verwenden. Jede Flexzone besteht aus zwei Induktoren, die unabhängig voneinander arbeiten.

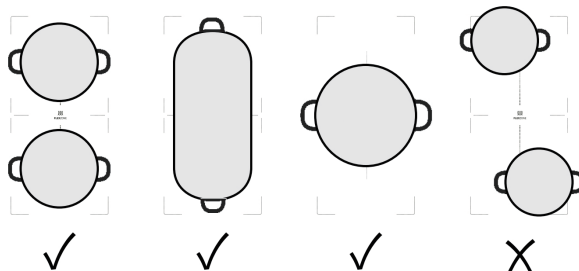
Wenn Sie die Flexzone als einzelne Kochplatte verwenden, wird nur der Bereich aktiviert, der vom Kochgeschirr bedeckt ist.

Als Einzelkochfeld

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie die entsprechende Taste  und dann die Taste . Wenn sie aktiviert ist, leuchtet die Anzeige über der Taste Flexzone auf.

Wenn das Gerät als Einzelzone arbeitet, behalten die beiden Induktoren stets die gleiche Heizstufe bei. Sie können die Wärmeeinstellung anpassen, indem Sie eine der beiden Kochplatten innerhalb derselben Zone auswählen.

Hinweis: Das Kochgeschirr muss in der Mitte der Zone platziert werden, so dass beide Kochzonen gleichmäßig bedeckt sind.



Als zwei unabhängige Kochstellen

Um die einzelne Zone zu deaktivieren, berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang. Die Anzeige über der Taste Flex Zone erlischt.

Boost-Modus

Mit der Boost-Funktion können Sie große Wassermengen schneller aufheizen als mit der Heizstufe 9.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie die gewünschte Taste  und dann die  Boost-Taste. Wenn die Funktion aktiviert ist, wird auf dem Display der Kochplatte  angezeigt.

Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die entsprechende Taste  und dann die  Taste. Die Kochplatte wird auf die Heizstufe 9 eingestellt, und die Boost-Funktion wird deaktiviert.

Hinweis:

- Wenn sich zwei Kochplatten in derselben Gruppe im Boost-Modus befinden, darf die Gesamtleistung in dieser Gruppe 3600 W nicht überschreiten. Die Boost-Funktion dauert 10 Minuten; danach schaltet die Zone auf die vorherige Heizstufe zurück.
- Unter bestimmten Umständen kann sich die Boost-Funktion automatisch abschalten, um die elektronischen Elemente im Inneren des Kochfeldes zu schützen.
- Die Boost-Funktion kann auch im flexiblen Bereich aktiviert werden, wenn die Kochzone als einzelne Kochplatte verwendet wird.



Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

Sperren und Entsperren des Bedienfelds

So sperren Sie die Bedienelemente: Berühren Sie die Kindersicherungstaste  und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Der Signalton ertönt einmal. Wenn die Anzeige der Kindersicherung aufleuchtet, ist die Funktion aktiviert.

So entsperren Sie die Bedienelemente: Halten Sie die Taste für die Kindersicherung  3 Sekunden lang gedrückt. Der Signalton ertönt einmal und die Anzeige erlischt, die Funktion ist deaktiviert.

Hinweis:

- Auch wenn das Bedienfeld verriegelt ist, bleibt die Taste EIN/AUS aktiv. So können Sie das Kochfeld im Notfall jederzeit ausschalten.
- Wenn Sie das Kochfeld verriegeln und ausschalten, denken Sie daran, es vor der Benutzung zu entriegeln.

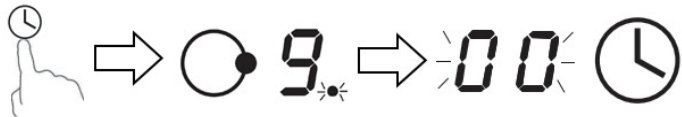


Zeitschaltuhr

Mit dem Timer können Sie die Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen einstellen.

Einstellen des Timers

1. erühren Sie zunächst die Taste , bis der rote Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt. Die Zone ist ausgewählt.



2. Um die gewünschte Kochzeit einzustellen, verwenden Sie die Tasten **+** und **-**. Mit jedem Druck auf eine der Tasten wird die Zeit um 1 Minute verlängert oder verkürzt. Wenn Sie die Tasten **+** und **-** gedrückt halten, wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten erhöht oder verringert.

3. Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit übernommen. Wenn der Countdown beginnt, zeigt die Timeranzeige die verbleibende Zeit an.

4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal und die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.



Hinweis: Wenn Sie die eingestellte Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, beginnen Sie wieder mit dem ersten Schritt.

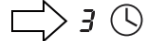


Einstellen des Timers für mehrere Kochzonen

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die kürzeste Zeit an. Wenn die kürzeste Zeit zu Ende gezählt ist, wird die zweitkürzeste Zeit angezeigt. (z.B. bei einer Einstellzeit für Zone 2 von 3 Minuten und einer Einstellzeit für Zone 1 von 6 Minuten zeigt die Timeranzeige "3" an).

 **6.** (set to 6 minutes)

 **3.** (set to 3 minutes)



Wenn Sie die Timer-Taste  berühren, zeigt die Timer-Anzeige nacheinander die eingestellte Zeit an.

2. Nach Ablauf des Kochtimers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt  an, wenn die Oberfläche zu heiß ist.



Hinweis:

- Der blinkende rote Punkt zeigt die Kochzone an, für die die Zeitanzeige gilt.
- Die Zeitdauer kann für jede Kochzone individuell eingestellt werden.
- Zeitspanne: 1-99 Minuten.



Abbrechen des Timers

Berühren Sie die Timer-Taste , bis der rote Punkt für die entsprechende Kochzone blinkt.

Drücken Sie dann die Taste **+** oder **-**, um die angezeigte Zeit auf "00" einzustellen.

Der Timer für die entsprechende Kochzone wird abgebrochen, nachdem die Anzeige 5 Sekunden lang blinkt.



Hinweis: Andere Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.



Um den Timer für alle Kochzonen zu deaktivieren, halten Sie die Timer-Taste  3 Sekunden lang gedrückt.

Reinigung und Pflege

In diesem Abschnitt finden Sie Informationen zur optimalen Pflege Ihres Kochfelds.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass die Bedienelemente ausgeschaltet sind und das Kochfeld abgekühlt ist.



Täglicher Gebrauch

Zum Entfernen von Fingerabdrücken und Lebensmittelflecken verwenden Sie einen Glaskeramikreiniger, spülen Sie ihn gründlich ab und wischen Sie ihn trocken.

Bei Verschüttungen auf der Glasoberfläche verwenden Sie ein geeignetes Utensil, um die Verschüttung zu entfernen, aber achten Sie auf die heiße Kochzone. Wischen Sie sie mit einem Tuch oder Papiertuch ab.

Wenn Verschmutzungen zurückbleiben, schaben Sie sie vorsichtig mit einem Metallschaber mit Rasierklinge ab, wobei Sie den Schaber in einem Winkel von 30 Grad zur Oberfläche halten. Entfernen Sie gelöste Verschmutzungen mit Kochfeldreinigungsscreme und polieren Sie die Oberfläche sauber.



Hinweis: Verwenden Sie keine anderen Scheuermittel und/oder Drahtwolle usw., da diese die Glaskeramikoberfläche Ihres Kochfeldes zerkratzen können.



Beschädigung durch verschütteten Zucker und geschmolzenes Plastik

Beim Entfernen von heißen Substanzen ist besondere Vorsicht geboten, um dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche zu vermeiden.

Verschüttete Zuckerarten (z. B. Gelee, Karamell, Bonbons und Sirup) oder geschmolzener Kunststoff können zu Lochfraß auf der Oberfläche des Kochfeldes führen (nicht durch die Garantie abgedeckt), es sei denn, die Verschüttung wird entfernt, solange sie noch heiß ist. Beim Entfernen von heißen Substanzen ist besondere Vorsicht geboten.

? Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist und prüfen Sie, ob in Ihrer Wohnung oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind blockiert.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt Kindersicherung für Anweisungen.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente.	Vergewissern Sie sich, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist, und verwenden Sie beim Berühren der Bedienelemente das Fingerpad.
Das Glas ist zerkratzt.	Es wurde Kochgeschirr mit rauen Kanten, ungeeigneten Scheuermitteln oder Reinigungsmitteln verwendet.	Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden. Heben Sie Kochgeschirr immer vom Kochfeld ab, anstatt es zu schieben. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt Reinigung & Pflege.

Das Glaskeramik-Kochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.

Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.

Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder verschwinden, wenn Sie die Temperatureinstellung verringern.

Lüftergeräusch vom Kochfeld.

Ein in Ihrem Cerankochfeld eingebautes Kühlgebläse hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Cerankochfeld ausgeschaltet haben.

Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld nicht aus, solange das Gebläse läuft.

Das Kochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.

Technische Störung (typischerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).

Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehler-Codes

Wenn eine Anomalie auftritt, geht das Kochfeld automatisch in den Schutzzustand über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Code	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
H	Die Oberfläche der Kochplatte ist zu heiß	Warten Sie, bis es abgekühlt ist.
	Das Material, die Größe oder die Position des Topfes entspricht nicht den Heizanforderungen	Setzen Sie die richtige Pfanne ein. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt Induktionskochen.
F	Interne Kommunikation	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E0	IGBT-Temperatur ist zu hoch	Warten Sie eine Weile, bis das Gerät abgekühlt ist.
E2/E3	E2: Spannung ist zu niedrig E3: Spannung ist zu hoch	Prüfen Sie die Stromzufuhr. Schalten Sie das Gerät ein, wenn die Stromzufuhr normal ist.
E4	Oberfläche NTC2 ist defekt	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E7/E8	E7: NTC1 offener Stromkreis E8: NTC1 kurzgeschlossen	Wenden Sie sich an den Lieferanten.
E9/EE	E9: NTC2 offener Stromkreis EE: NTC2 kurzgeschlossen	Wenden Sie sich an den Lieferanten.

Die obigen Angaben dienen der Beurteilung und Überprüfung von häufigen Fehlern. Bitte versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um mögliche Gefahren oder Schäden am Kochfeld zu vermeiden Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.

Technische Daten

Modell	200100001321
Kochzonen	4 zones (1 flex zones)
Versorgungsspannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200W
Produktgröße L×B×H	590mm×520mm×60mm /23.23"×20.47"×2.36"
Einbaumaße D×B	(558~560)*(488~490) mm /(21.97~22.05)*(19.21~19.29) inch

	Symbol	Wert	Einheit
Modellkennung	200100001321		
Art der Kochmulde	Heizgeräte, Heizgeräte		
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen		4 kochzonen und 1 kochzone	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)	Induktionskochzonen		
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau.	Ø	Links Vorne Ø16 Links Hinten Ø20 Rechts Hinten Ø20 Rechts Vorne Ø 16	cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche, auf 5 mm genau.	L B	Links Flex zone 40*20	cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg	EC Elektrisches Kochfeld	Links Vorne 196,4 Links Hinten 194,4 Rechts Hinten 180,8 Rechts Vorne 194,8 Flexzone 204,0	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	EC Elektrisches Kochfeld	194,10	Wh/kg

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der auf der Garantiekarte angegebenen Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Entsorgung der Verpackung



Entsorgen Sie die Verpackung nach Typ. Geben Sie Karton und Pappe zusammen mit Altpapier und Folien in die entsprechende Sammelstelle für Recyclingmaterialien.

Entsorgung alter Geräte

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separaten Sammelsystemen für Recyclingmaterialien.)



Alte Geräte gehören nicht in den Hausmüll!

Wenn die Dunstabzugshaube nicht mehr verwendet werden kann, ist der Verbraucher gesetzlich verpflichtet, alte Geräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde oder seines Bezirks.

Dies stellt sicher, dass alte Geräte ordnungsgemäß recycelt werden und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Aus diesem Grund sind Elektrogeräte mit dem hier gezeigten Symbol gekennzeichnet.

Table of contents

🔑 Installation Instruction	16	🔒 Child Lock	25
⚠️ Safety Precautions	18	⌚ Timer	25
📺 Induction Cooking	20	🧽 Cleaning & Care	26
💡 Hints & Tips	21	❓ Troubleshooting	27
🔍 Getting to Know Your Appliance	22	⚙️ Error Codes Technical	28
👉 Setting the Hob	23	📄 Specification	29
📏 Flex Zone	24	☑️ Declaration of Conformity	30
🔥 Boost mode	24	♻️ Disposal Considerations	30
⏸️ Pause	25		

🔑 Installation Instruction

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, DO NOT USE, contact where you buy immediately.

Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.

Built-under

- If the hob is installed above refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens, or washing machines, a minimum distance of 50 mm / 1.97 inch is needed.
- Make sure that projecting parts such as the mains housing or the mains cable do not collide, e.g., with a drawer.

Intermediate floor

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below: Install an intermediate floor of heat-resistant material (e.g., made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm / 1.97 inch below the hob.

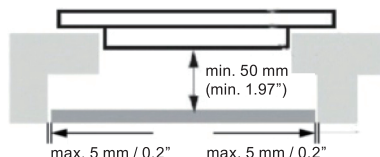
When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 100°C / 212°F.

Preparing the units

- The worktop must be level, horizontal and stable.
- Ensure the thickness of the work surface is at least 30 mm / 1.18 inch.
- If fitted units, including wall finishing strips, must be heat-resistant to at least 100°C / 212°F.
- The cladding within 50 mm / 1.97 inch of the back wall must not be combustible (for example, tiles, stone).
- Seal the cut surfaces to make them heat-resistant. This prevents the worktop from swelling as a result of moisture.

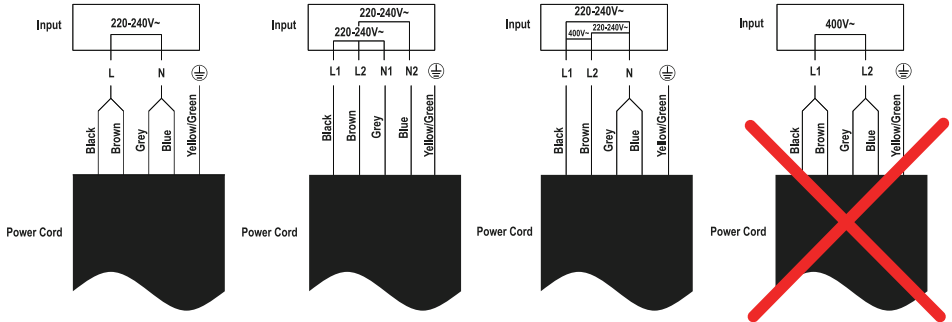
Electrical connection

Electrical connection must only be carried out by licensed specialist staff. An incorrect connection will invalidate the warranty.



Connecting the hob to the mains

Make sure that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.



To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices as they can cause overheating and fire.

If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C / 167°F at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

Installing the hob

Electrical connection must only be carried out by licensed specialist staff. An incorrect connection will invalidate the warranty.

Cutting the worktop

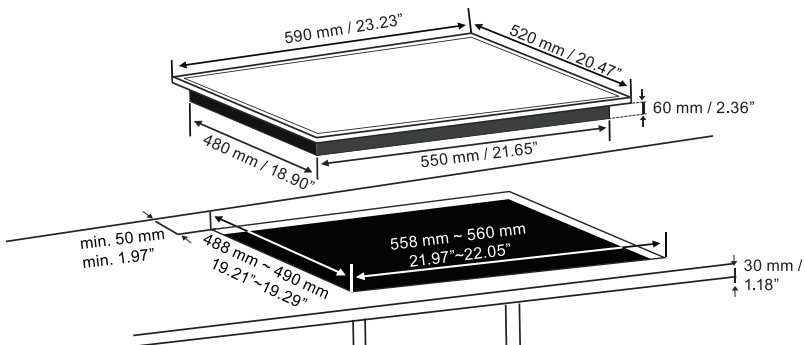
Clean the worktop surface and make a proper cut-out (L*W):

(558~560)*(488~490) mm / (21.97~22.05)*(19.21~19.29) inch.

Be sure the thickness of the worktop surface is at least 30 mm / 1.18 inch.

A minimum of 50 mm / 1.97 inch space shall be preserved around the cut-out.

If the oven is a built-under type, route the cable along the rear corners of the oven to the main socket.

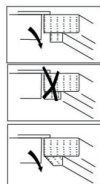
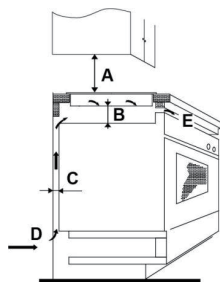


Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.



Ventilation

Make sure the hob is well-ventilated and the air inlet and outlet are not blocked:



Item	Data (")	ata (mm)
A	29.92"	60 mm
B	in. 1.97"	in. 50 mm
C	in. 0.79"	in. 20 mm
D	Air intake	
E	min. 0.39"	min. 10 mm
	(Air exhaust)	

Note: The safety distance between the hob and the cupboard above the hob should be at least 760 mm / 29.92 inch.



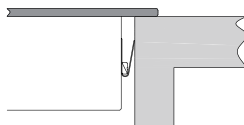
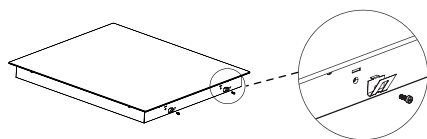
Inserting the hob

Note: Outside the hob, there are ventilation openings. When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop.



Screw mounting brackets to the bottom base of the hob.

Insert the hob into the cut-out. The mounting brackets on the sides can secure your hob sturdily.



Removing the hob

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Push out the hob from below.

⚠ Safety Precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

- This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
- Do not use covers. These can cause accidents, due to overheating, catching fire or materials shattering, for example. Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
- Warnings and important instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating your appliance.

Note: We advise that you exercise caution using or standing near an induction hob while it is in operation, if you wear **a pacemaker or a similar medical device**. Consult your doctor or the device manufacturer concerning its conformity or any possible incompatibilities.



Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Risk of burns!

- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Metal objects on the hob quickly become very hot. Never place metal objects (such as knives, forks, spoons and lids) on the hob.
- Never placing metal objects with a diameter or length of less than 80 mm on the hob.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by trained engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of injury!

- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Causes of damage

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Void boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

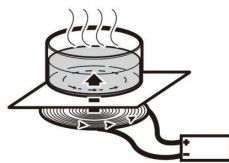
The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food Spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic	Check your cookware.
Discoloration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents that are suitable for ceramic.
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Induction Cooking

Induction cooking is very different from traditional cooking methods, as heat builds up directly in the item of cookware by electromagnetic vibrations.

- Electromagnetic fields can affect electronic circuits and interfere with portable radios and phones.
- Do not put magnetically active objects (e.g. credit cards, computer diskettes, cassettes) on or near the ceramic glass surface while one or more induction cooking zones are in use.



Cookware

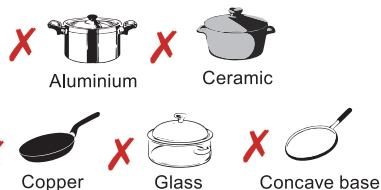
Cookware material

Never use pans made from common thin steel, glass, earthenware, copper and aluminium.

Only use ferromagnetic cookware for induction cooking, such as:

- Cookware made from enamelled steel
- Cookware made from cast iron
- Special induction-compatible cookware made from stainless steel

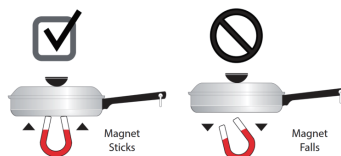
Cookware sold as induction-ready will often have a symbol  printed on the bottom by the manufacturer.



The magnet test

To see if a piece of cookware will work on your induction hob, try to stick a magnet to it.

If the magnet clings firmly to the bottom of the cookware, it will work on your induction hob. If the magnet clings weakly or not at all, the cookware will not heat up on your induction hob.



Absence of pan or unsuitable size

If no pan is placed on the selected hotplate, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the  icon will show on the corresponding cooking zone display. Place a suitable pan on the hotplate to stop the flashing. If this takes more than 1 minute, the hotplate will switch off automatically.

Note: Proper cookware on an operating induction cooking zone will heat up very quickly. If an empty piece of cookware is left on an operating induction cooking zone, the rapid change in temperature may warp or damage the cookware.



Sounds

The magnetic field over the induction cooking zone may cause cookware to vibrate, creating a buzzing or humming noise.

You may also hear a fan that cools the electronics inside the hob.

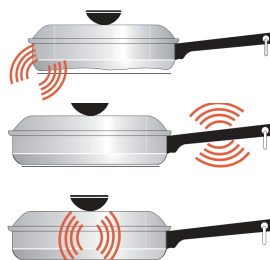
Below sounds are not unusual, especially at high settings:

- Cookware that is not perfectly flat on the bottom may vibrate slightly against the hob.

- A loose handle may vibrate in its socket.

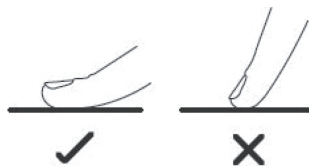
- Multi-material cookware may allow small vibrations in its structure.

(Sounds are less likely to occur with heavier, higher quality cookware.)



💡 Hints & Tips

- When touching the control panel, use the ball of your finger, not the tip.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. Use a heat-resistant glass lid to easily view the inside without lifting it.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses.



Note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.



- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Correct



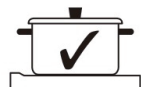
Cookware centered correctly on Cooking Zone surface.



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone.



Pan rests completely on the cooktop surface.



Pan is properly balanced.

Incorrect



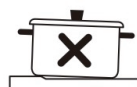
Cookware not centered on Cooking Zone surface.



Curved or warped pan bottoms or sides



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used.

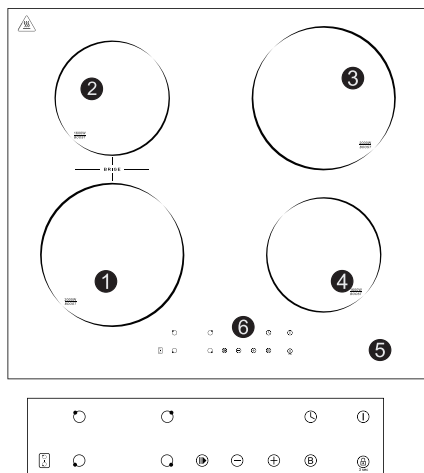


Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

🔍 Getting to Know Your Appliance



- ❶ Max. 2000W boost to 2500W
- ❷ Max. 1600W boost to 2000W
- ❸ Max. 2000W boost to 2500W
- ❹ Max. 1600W boost to 2000W
- ❺ Glass plate
- ❻ Control panel

- 🔍 Hotplate selection
- 🕒 Timer
- ⓑ Boost
- ➖ ➕ Power / timer adjustment
- 🔒 Child lock
- ⓘ ON/OFF control
- ⏸ PAUSE
- 🔧 Flex-Zone

Notes:

When you touch a button, an audible signal sounds and the respective function is activated.

Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

Do not pull pans close to the displays and sensors. The electronics could overheat.



The hotplates

Touch the 🔍 button to select the hotplate.

When the hotplate is connected, the corresponding indicator lights up and shows 🔌.

Residual heat indicator

Once the surface temperature exceeds 60°C / 140°F, the residual heat indicator will activate (by displaying "H"), signaling that the hob is still too hot to touch.

It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt cooking chocolate. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.



Over-temperature protection

Equipped with a temperature sensor, the hob can monitor internal temperatures and will automatically cease operation if they exceed safe levels.

Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob will automatically switch to stand-by mode in 1 minute. And the fan will keep cooling down the hob for another 1 minute.

Auto shutdown protection

The auto shutdown feature is a safety measure for your hob, ensuring it switches off automatically if left unattended. The default working hours is 2 hours.

Over-flow protection

If the control panel is touched or getting wet for over 8 seconds, the hob will switch off automatically. Wipe dry with a cloth or paper towel, and the hob will work fine.

Setting the Hob

This part provides instructions on how to set the hotplates.

Switching the hob on and off

The main switch is used to switch the hob on and off.

To switch on: Touch the ON/OFF button. An audible signal sounds.

The indicator above the main switch lights up. The hob is ready for use.

To switch off: Touch the ON/OFF button and the displays go out. All hotplates are switched off.

The residual heat indicator  remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Starting to cook

1. After switching on the hob, touch the  button to select the hotplate. The corresponding power indicator will start flashing.

2. Use the **+** and **—** buttons to set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

3. To change the heat setting: touch the **+** or **—** button until the desired heat setting appears. After approx. 5 seconds the heat setting is accepted.



Note: If you don't choose a heat setting within 30 seconds, the hob will automatically switch off.



If the icon appears on the cooking zone display

The hob has an automatic recognition system for suitable cookware. If no cookware suitable for induction is detected on a cooking zone, this is indicated by the  icon on the corresponding cooking zone display.

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware was not placed on the selected cooking zone.
- The cookware was not placed in the middle of the cooking zone.
- The cookware is too small.

To select cookware that is suitable for induction cooking, see section Induction Cooking.

Heat setting

Heat setting	Suitability
1-2	Delicate warming for small amounts of food Melting chocolate, butter and foods that boil quickly Gentle simmering Slow warming
3-4	Reheating Rapid simmering Cooking rice
5-6	Pancakes
7-8	Saut�eing Cooking pasta
9	Stir-frying Searing Bringing soup to the boil, boil water

Stop cooking

Use the  button to select the hotplate. Touch the  button until  appears.

To turned off a specific hotplate, you can also press and hold the  button for 3 seconds.

To switch off the hob, press the ON/OFF button.

The residual heat indicator  appears if the surface is too hot.

Flex Zone

You can use the flex zone as a single hotplate or as two independent hotplates, as required. Each flex zone consists of two inductors that work independently of each other.

If using the flex zone as a single hotplate, only the area that is covered by cookware is activated.

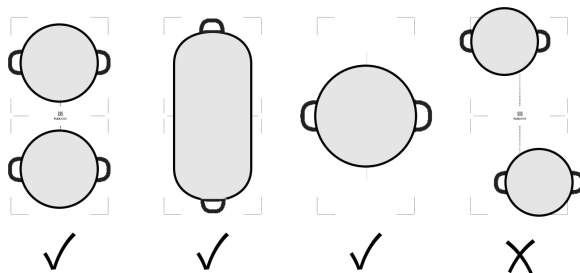
As a single hotplate

To activate the function, touch the related  and then the  button. When activated, the indicator above the Flex Zone button lights up.

When working as a single zone, the two inductors will keep the same heat setting at all time.

You can adjust the heat setting by selecting either one of the hotplates within the same zone.

Note: the cookware must be placed in the middle of the zone, so that the both cooking zones are evenly covered.



As two independent hotplates

To cancel the single zone, touch the  button for 3 seconds. The indicator above the Flex Zone button turned off.

Boost mode

The Boost function enables you to heat up large quantities of water faster than when using heat setting 9.

To activate the function, touch the desired  button, and then touch the  boost button.

When activated, the hotplate display will show .

To cancel the function, touch the related  button, and then touch the  button. The hotplate will set to heat setting 9 and the boost function is canceled.

Note:

- When two hotplates in the same group are both in boost mode, the total power in that group will not exceed 3600W.
- Boost function will last for 10 minutes; After that the zone will go back to the previous heat setting.
- In certain circumstances, the boost function can switch itself off automatically in order to protect the electronic elements inside the hob.
- The boost function can also be activated in the flexible area when the cooking zone is being used as a single hotplate.



▶▶ Pause

Kindly note: This function is only available on Model 200100001321.

Pause Function can be used at any time during cooking. It allows to pause the induction hob and come back at it.

To activate or cancel the function, touch the .

When activated, the hotplate displays will show "||".

Child Lock

You can lock the control panel to prevent unintended use (e.g., by children accidentally switching on the cooking zones).

Lock and unlock the control panel

To lock the controls: Touch and hold the child lock button  for 3 seconds. The buzz beeps once. The child lock indicator will show a red dot and the function is activated. To unlock the controls: Touch and hold the child lock button  for 3 seconds. The buzz beeps once and the red dot will disappear, the function is deactivated.

Note:

- Even if the control panel is locked, the ON/OFF button remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.
- If you lock the hob and turn it off, remember to unlock it first before using.

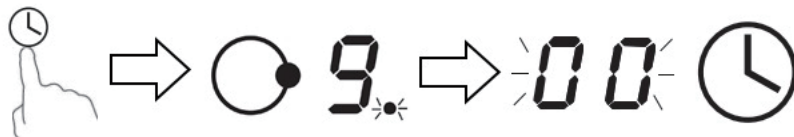


Timer

Use the timer to set the cooking time of one or more cooking zone(s).

Setting the timer

1. First, touch the  timer button until the red dot of related cooking zone flashes. The zone is selected.



2. To set the desired cooking time, use the **+** and **-** buttons. Time will increase or decrease by 1 minute each time one of the buttons is pressed. Press and hold the **+** and **-** buttons will increase or decrease the timer by 10-minute increments.
3. After 5 seconds without further input, the set time is accepted. As the countdown initiates, the timer display shows the remaining time.
4. An audible signal sounds and the corresponding cooking zone will be switched off when the specified time has elapsed.



Note: If you want to change the set time after setting the timer, start again with the first step.

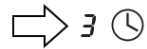


Setting the timer for multiple cooking zones

If you use this function for more than one cooking zone, the timer display will show the shortest time. When the shortest timer finishes counting, the second shortest time will be displayed. (e.g., with a zone #2 setting time of 3 minutes and a zone #1 setting time of 6 minutes, the timer display shows "3".)

6. (set to 6 minutes)

3. (set to 3 minutes)



By touching the timer button, the timer display will show the set time in turn.

When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone will automatically switch off, and show **H** if the surface is too hot.



Note:

- The flashing red dot indicates the cooking zone that the time indicator is showing.
- Timing duration can be set individually for each cooking zone.
- Timing range: 1-99 minutes.



Canceling the timer

Touch the timer button until the red dot for the related cooking zone flashes.

Then press the **+** or **-** button to adjust the display time to "00".

The timer for the related cooking zone will be canceled after the indicator blinks for 5 seconds.



Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.



To cancel the timer on all cooking zones, press and hold the timer button for 3 seconds.

Cleaning & Care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Note: Before cleaning, be sure the controls are turned OFF and the hob is cool.



Daily use

- o remove fingerprints and food stains, apply a vitro-ceramic glass cleaner, ensuring thoroughly rinse and wipe dry.
- or spills on the glass surface, use a suitable utensil to remove the spill, but beware of the hot cooking zone. Wipe clean with a cloth or paper towel.
- f soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30-degree angle to the surface. Remove loosened soils with hob cleaning cream and buff the surface clean.



Note: Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool etc., as they may scratch the ceramic glass surface of your hob.



Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

- pecial care should be taken when removing hot substances to avoid permanent damage to the glass surface.
- ugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, and syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your hob (not covered by the warranty) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

? Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section Child Lock for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the finger pad when touching the controls.
The glass is being scratched.	Cookware with rough-edge, unsuitable abrasive scourer or cleaning products is used.	Use pots and pans with even bases. Always lift cookware off the hob instead of sliding it. Use cookware with flat and smooth bases. See section Cleaning & Care.
Some pans make cracking or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

The hob makes a low humming noise when used in a high heat setting.

This is caused by the technology of induction cooking.

This is normal, but the noise should quieten down or disappear when you decrease the heat setting.

Fan noise coming from the hob.

A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.

This is normal and needs no action. Do not switch the power to the hob off while the fan is running.

The hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed.

Technical fault, (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).

Please note down the error letters and numbers, switch off the hob, and contact a qualified technician.

Error Codes

If an abnormality comes up, the hob will enter the protective state automatically and display the corresponding protective codes:

Code	Possible causes	Measures
H	Hotplate surface is too hot	Wait until it cools down.
	The material, size or position of the pot does not meet the heating requirements	Place the correct pan. Check section Induction Cooking for details.
F	Internal communication	Contact the supplier.
E0	IGBT temperature is too high	Wait for a while until the appliance cools down.
E2/E3	E2: voltage is too low E3: voltage is too high	Check the power supply. Power on when the power supply is normal.
E4	Surface NTC2 is fault	Contact the supplier.
E7/E8	E7: NTC1 open-circuited E8: NTC1 short-circuited	Contact the supplier.
E9/EE	E9: NTC2 open-circuited EE: NTC2 short-circuited	Contact the supplier.

The above is the judgment and inspection of common failures.

Please do not attempt to disassemble the unit yourself to prevent any potential dangers or damage to the hob.

Technical Specification

Model	200100001321
Cooking Zones	4 zones (1 flex zones)
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size L×W×H	590mm×520mm×60mm /23.23"×20.47"×2.36"
Building-in Dimensions L×W	(558~560)*(488~490) mm /(21.97~22.05)*(19.21~19.29) inch

	Symbol	Value	Unit
Model identifier	200100001321		
Type of hob	Domestic electric hobs		
Number of cooking zones and/or cooking surfaces		4 cooking zones and 1 cooking area	
Heating technology (Induction cooking zones and cooking surfaces, radiant cooking zones, hotplates)	Induction cooking zones		
For circular cooking zones or surfaces: Diameter of the usable surface for each electrically heated cooking zone, to the nearest 5 mm.	Ø	Left Front Ø16 Left Rear Ø20 Right Front Ø20 Right Front Ø16	cm
For non-circular cooking zones or surfaces: Length and width of usable surface for each electrically heated cooking zone and each electrically heated cooking surface, accurate to 5 mm.	L W	Left flexi zone 40*20	cm
Energy consumption per cooking zone or surface per kg	EC Electrical Hob	Left front: 196,4 Left rear: 194,4 Right rear: 180,8 Right front: 194,8 Left Flexi zone: 204,0	Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg	EC Electrical hob	194,10	Wh/kg

Declaration of Conformity



The EU Declaration of Conformity can be requested at the address specified on the warranty card.

Disposal of packaging



Dispose of the packaging according to type. Put cardboard and carton with the waste paper and foils in the recyclables collection.

Disposal of old devices

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems for recyclable materials).



Old devices do not belong in the household waste!

If the hood machine can no longer be used, it is required by law that the consumer disposes of old equipment separately from the household waste,

e.g. at a collection point of his municipality/district. This ensures

that old equipment is recycled properly and that negative effects on the environment are avoided. For this reason, electrical appliances are marked with the symbol displayed here.

DE

Garantieschein

Sollte ein Garantiefall eintreten,
kontaktieren Sie bitte zuerst unsere Service-Hotline oder schreiben Sie uns eine eMail.

Hersteller & Service

My Kitchen GmbH, Gewerbestr. 11, 44866 Bochum
Kostenlose Servicrufnummer: 0049 4821-77967-114
Email: service@mykitchen-company.com

GB

Warranty Card

If you wish to make a claim under the guarantee,
please contact our service hotline or send us an email first.

Manufacturer & Service

My Kitchen GmbH, Gewerbestr. 11, 44866 Bochum
Toll free customer service number: 00800 880 880 08 (international freecall)
Email: service@mykitchen-company.com

F

Bon de garantie

En cas de dommage relevant de la garantie,
veuillez contacter tout d'abord notre assistance en ligne ou nous écrire un e-mail.

Fabricant & SAV

My Kitchen GmbH, Gewerbestr. 11, 44866 Bochum
Numéro de libre appel SAV: 00800 880 880 08 (international freecall)
Email: service@mykitchen-company.com

IT

Certificato di garanzia

In caso di una richiesta di garanzia, contattare il nostro numero verde o inviare una email.

Fabbricante & Servizio

My Kitchen GmbH, Gewerbestr. 11, 44866 Bochum
Numero verde Servizio Clienti: 00800 880 880 08 (international freecall)
Email: service@mykitchen-company.com

ES

Certificado de garantía

Si desea realizar una reclamación cubierta por la garantía, póngase en contacto con nuestro servicio
de atención telefónica o envíenos un correo electrónico antes de enviarnos el dispositivo.

Fabricante & Servicio

My Kitchen GmbH, Gewerbestr. 11, 44866 Bochum
Número de servicio al cliente gratuito: 00800 880 880 08 (international freecall)
Email: service@mykitchen-company.com

2

2 Jahre Garantie
2 years warranty
Garantie de 2 ans
Garanzia die 2 anni
Garantía de 2 años