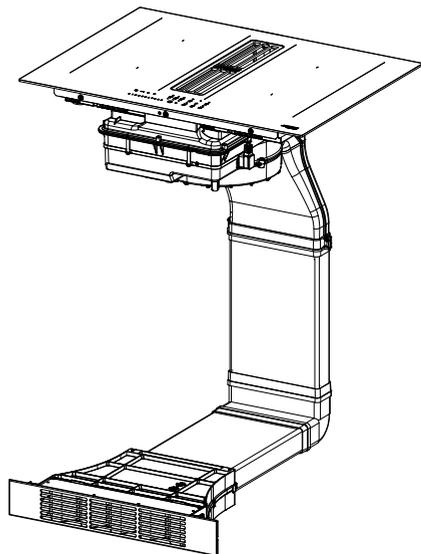




- IT LIBRETTO DI USO
- EN USER MANUAL
- FR MANUEL D'UTILISATION
- DE GEBRAUCHSANLEITUNG
- NL GEBRUIKSAANWIJZING
- ES MANUAL DE USO
- PT LIVRO DE INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO
- RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



IT	3
EN	20
FR	36
DE	53
NL	71
ES	88
PT	105
RU	122

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

 Für die eigene Sicherheit und die korrekte Funktion des Geräts diese Betriebsanleitung bitte sorgfältig durchlesen, bevor es installiert und in Betrieb genommen wird. Die Bedienungsanleitung stets zusammen mit dem Gerät verwahren, auch wenn es an Dritte weitergeben oder übertragen wird. Es ist wichtig, dass die Benutzer mit allen Funktions- und Sicherheitsmerkmalen des Gerätes vertraut sind. Die Induktionssysteme dieser Kochfelder entsprechen den Bestimmungen der EMV- und EMF-Richtlinien und dürfen keine anderen elektronischen Geräte stören. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektronischen Implantaten sollten ihren Arzt oder den Hersteller des implantierten Geräts konsultieren, um ihre Störanfälligkeit zu beurteilen.

 Elektrische Anschlüsse sind von einem Fachmann auszuführen. Bevor mit dem elektrischen Anschluss fortgefahren wird, den Abschnitt ELEKTRISCHER ANSCHLUSS lesen.

Bei Geräten mit Stromkabel sind die Klemmen bzw. der Drahtquerschnitt zwischen dem Kabelverankerungspunkt und den Klemmen so anzuordnen, dass der spannungsführende Leiter vor dem Erdkabel beim Austreten aus seiner Verankerung herausgezogen werden kann.

- Der Hersteller haftet nicht für etwaige Schäden, die durch die fehlerhafte Installation oder falschen Gebrauch entstehen könnten.
- Sicherstellen, dass die Netzspannung der auf dem Typenschild im Innern des Produkts angegebenen Spannung entspricht.
- Trennvorrichtungen müssen in Übereinstimmung mit den Verkabelungsvorschriften in die fixe Anlage eingebaut werden.
- Für Geräte der Klasse I muss sichergestellt werden, dass die häusliche Stromversorgung über eine angemessene Erdung verfügt.
- Verbinden Sie die Abzugshaube unter Verwendung einer passenden Rohrleitung mit dem Rauchabzugskamin. Beachten Sie das im Installationshandbuch angegebene, käuflich erwerbbares Zubehör (für Rundrohre: Mindestdurchmesser 120 mm). Die Länge der Ablassrohrleitung sollte so kurz wie möglich sein.

- Schließen Sie das Produkt mit einem allpoligen Schalter an das Stromnetz an.
 - Die Vorschriften zum Auslassen von Luft sind zu beachten.
 - Schließen Sie die Abzugshaube nicht an Auslassleitungen an, die Verbrennungsgase (Kessel, Schornsteine usw.) transportieren.
 - Falls die Abzugshaube gleichzeitig mit nichtelektrischen Geräten (z.B. Gasgeräten) verwendet wird, muss der Raum über eine ausreichende Lüftung verfügen, damit der Rückfluss der Abgase verhindert wird. Falls das Kochgerät zusammen mit Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischen Energiequellen betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa nicht überschreiten, um zu verhindern, dass Dämpfe vom Kochgerät zurück in den Raum gesaugt werden.
 - Die Luft darf nicht in eine Rohrleitung ausgestoßen werden, die als Abzug für gasbetriebene oder andere Brennstoffe verwendet wird.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ein autorisiertes Servicezentrum oder einen kompetenten Techniker ersetzt werden, um jedes Risiko oder jede Gefahrensituation zu vermeiden.
 - Den Stecker des Geräts in eine den einschlägigen Vorschriften entsprechende zügängliche Steckdose stecken.
 - In Bezug auf die technischen und sicherheitstechnischen Maßnahmen zur Ableitung der Dämpfe ist es wichtig, die von den örtlichen Behörden festgelegten Regeln genau einzuhalten.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Bevor das Gerät installiert wird, die Schutzfolien abziehen.
- Nur die mit dem Gerät gelieferten Schrauben und sonstigen Artikel verwenden.
- ⚠ WARNHINWEIS:** Die mangelnde Verwendung von Schrauben und Befestigungselementen gemäß der vorliegenden Anleitung kann zu Stromschlaggefahr führen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn unter Aufsicht eines Erwachsenen.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt wird, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden aufmerksam überwacht und hinsichtlich der sicheren Verwendung des Geräts durch

eine verantwortliche Person eingewiesen.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten geistigen, physischen oder sensorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden aufmerksam beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts und die damit verbundenen Gefahren eingewiesen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.



WARNHINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs sehr heiß.

Auf keinen Fall die Heizwiderstände berühren.

Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten, es sei denn, sie werden stetig beaufsichtigt.

- Die Filter sind nach den angegebenen Intervallen zu reinigen und/oder zu ersetzen (Brandgefahr). Siehe Absatz Wartung und Reinigung.
- Es ist unbedingt für eine ausreichende Belüftung des Raums zu sorgen, wenn das Gerät zusammen mit durch Gas oder anderen Brennstoffen betriebenen Geräten verwendet wird (gilt nicht für Geräte, die nur die Luft im Raum umwälzen).

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Beschädigungen aufweist, das Gerät ausschalten,

um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Oberfläche Risse aufweist oder eine Beschädigung in der Materialstärke sichtbar ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Körperteilen berühren.
- Zur Reinigung des Produkts keine Dampfgeräte verwenden.
- Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Kochfeldoberfläche legen, da diese überhitzen können.
- Mittels des entsprechenden Befehls das Kochfeld nach Gebrauch ausschalten; nicht auf die Sensoren der Töpfe verlassen.

WARNHINWEIS: Es ist gefährlich, das Kochfeld unbeaufsichtigt zu lassen, wenn Öl oder Fett verwendet wird, da eine gefährliche Situation entstehen und ein Feuer ausbrechen könnte. NIEMALS versuchen, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke ersticken.

WARNHINWEIS: Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garprozess muss ständig überwacht werden.

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb durch einen externen Timer oder ein separates Fern-

steuerungssystem vorgesehen.

WARNHINWEIS: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf die Kochfelder legen.

- Das Gerät muss so installiert werden, dass die Trennung von der Stromversorgung durch eine Öffnung zwischen den Kontakten (3 mm) erlaubt, die eine vollständige Trennung unter Überlastbedingungen der Kategorie III gewährleistet.
- Das Gerät darf keinen Witte-rungseinflüssen (Regen, Sonne) ausgesetzt werden.
- Die Belüftung des Geräts hat nach den Anweisungen des Herstellers zu erfolgen.
- Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren aufbewahren.
- Die Dunstabzugshauben und andere Wrasenabzüge können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (darin eingeschlossen sind die in anderen Räumen), auf Grund des Rückstromes der Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können eine Kohlenstoffmonoxidvergiftung provozieren. Vergewissern Sie sich nach dem Einbau einer Dunstabzugshau-be oder eines anderen Wra-senabzuges, dass die Gas-geräte von kompetenten Per-sonen getestet werden, um zu garantieren, dass es zu keinem Rückstrom der Ver-brennungsgase kommt.

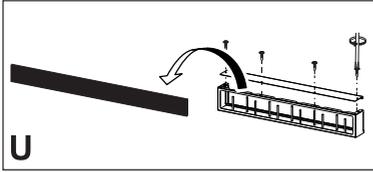
2. VERWENDUNG

- Die Abzugshaube ist ausschließlich zur Beseitigung von Kochgerüchen im Haushalt bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals für andere als die vorgesehenen Zwe-cke.
- Fritteusen sind während des Betriebs ständig zu überwachen, da überhitz-tes Öl kann Feuer fangen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit ei-nem externen Timer oder einem se-paraten Fernbedienungssystem.
- Das Gerät darf nicht hinter einer de-korativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie sich nicht auf das Gerät, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Garbehälter auf den Rahmen, um eine Beschädi-gung der Silikonfugen zu vermeiden.
- Schneiden oder bereiten Sie keine Lebensmittel auf der Oberfläche zu und lassen Sie keine harten Gegen-stände darauf fallen. Keine Töpfe oder Geschirr über die Oberfläche ziehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

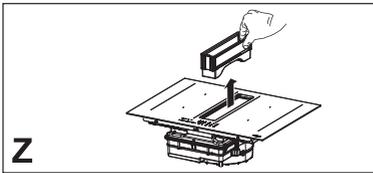
- Schalten Sie das Gerät ab oder neh-men Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Falls der Aktivkohle-Geruchsfilter nicht mitgeliefert wird, befolgen Sie die mit dem Bausatz gelieferte Anlei-tung sowohl für das Regenerieren als auch für den Austauschzeitpunkt.
- Falls der Kohle-Geruchsfilter mitge-liefert wird und vom Typ (U) ist (siehe Montageanleitung), kann dieser rege-neriert werden. Der Aktivkohle-Ge-ruchsfilter kann alle 3-4 Monate (oder häufiger bei intensivem Gebrauch der Abzugshaube) gewaschen und bis zu maximal 8 mal regeneriert werden (bei besonders intensivem Gebrauch empfehlen wir, den Filter nicht mehr als 5 mal zu regenerieren). Wenden

Sie sich an den Kundendienst für die Bestellung eines neuen Filters (U).



Regenerierungsverfahren:

- In der Spülmaschine bei MAX. 70° oder von Hand mit warmem Wasser waschen, ohne scheuernde Schwämme zu benutzen (keine Waschmittel verwenden!).
- 2 Stunden im Ofen bei einer Temperatur von MAX. 70° trocknen (lesen Sie bitte aufmerksam die Gebrauchs- und Montageanleitung Ihres Ofens).
- Die Fettauffangfilter sind alle 2 Monate zu reinigen, bei besonders intensiver Benutzung häufiger, und können in die Spülmaschine gewaschen werden. Waschen Sie die Gitter nicht in einem Geschirrspüler (Z).



Wichtige allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie niemals Scheuerschwämme, Stahlwolle, Salzsäure oder andere Produkte, die Kratzer oder Flecken auf der Oberfläche hinterlassen könnten.
- Lebensmittel, die versehentlich auf die Oberfläche fallen oder sich auf den funktionalen oder ästhetischen Elementen des Kochfelds befinden, dürfen nicht verzehrt werden.

Reinigung des Geräts

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, damit keine Speiserückstände einbrennen. Das Entfernen von verkrusteten und verkohlten Verschmutzungen erfordert mehr Aufwand.

- Verwenden Sie zum Reinigen des täglichen Schmutzes ein weiches Tuch oder einen Schwamm und ein geeignetes Reinigungsmittel. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich der zu verwendenden Reinigungsmittel. Wir empfehlen die Verwendung von schützenden Reinigungsmitteln.
- Verkrusteten Schmutz, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Milch, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers hinsichtlich des zu verwendenden Schabers.
- Zuckerhaltige Lebensmittel, zum Beispiel während des Kochens übergelaufene Marmelade, mit einem heißem Glaskeramikschaber bei noch heißem Kochfeld entfernen. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie geschmolzenen Kunststoff mit einem Glaskeramikschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist. Andernfalls könnten Rückstände die Glaskeramikoberfläche beschädigen.
- Entfernen Sie die Kalkflecken mit einer kleinen Menge Entkalkerlösung, zum Beispiel mit Essig oder Zitronensaft, sobald das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen.

4. ANFORDERUNGEN AN DIE MÖBEL

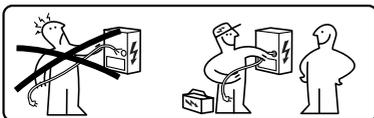
Bei der Installation sind die im Verwendungsland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Vorschriften für die Sicherheit elektrischer Anlagen, ordnungsgemäße Wiederverwertung von Bauteilen usw.) einzuhalten!

- Zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte keine Silikondichtungsmasse verwenden. Das Kochfeld ist für die Montage in der Küchenarbeitsplatte oberhalb eines Küchenschrankes mit

einer Breite von 600 mm oder mehr vorgesehen.

- Wenn das Gerät auf brennbaren Materialien montiert wird, sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und den Brandschutz unbedingt einzuhalten.
- Bei Einbaugeräten sind die Komponenten (Kunststoffe und furniertes Holz) mit hitzebeständigen Klebstoffen (min. 100 °C) zu montieren. Die Verwendung ungeeigneter Materialien und Klebstoffe kann zu Verformungen und Ablösen führen.
- Der Küchenschrank muss ausreichend Platz für die elektrischen Anschlüsse des Geräts haben. Die Hängeschrankelemente über dem Gerät sind in einem Abstand zu installieren, der ausreichend Platz für bequemes Arbeiten lässt.
- Die Verwendung von dekorativen Hartholzumrandungen um die Arbeitsplatte hinter dem Gerät ist zulässig, solange der Mindestabstand immer so bleibt, wie es in den Einbauzeichnungen angegeben ist.
- Der Mindestabstand zwischen montiertem Gerät und Rückwand ist in der Einbauzeichnung des Einbaugerätes angegeben (mindestens 150 mm für die Seitenwand, 40 mm für die Rückwand und 500 mm für darüberliegende Möbel).
- Um das Eindringen von Flüssigkeiten zwischen der Kochfeldkante und der Arbeitsplatte zu verhindern, bringen Sie vor dem Einbau die mitgelieferte Klebedichtung an der gesamten Außenkante des Kochfelds an.

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



⚠ WARNHINWEIS: Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem autorisierten Installateur ausgeführt werden.

- Halten Sie sich an den Schaltplan (an der unteren Seite des Produkts).
- Dieses Gerät hat einen „Y“-Anschluss, wir empfehlen ein Netzkabel H05V2V2-F von 5 x 2,5 mm², EINPHASEN- und ZWEIPHASEN-Anschluss: Mindestquerschnitt der Leiter: 2,5 mm². Außendurchmesser des Versorgungskabels: Min. 8 mm - max. 12 mm.
- Die Anschlussklemmen sind durch Entfernen des Anschlusskastendeckels zugänglich.
- Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften der Hauselektrik (Spannung, maximale Leistung und Stromstärke) mit denen des Geräts übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät, wie in der Montageanleitung gezeigt (gemäß den im Land geltenden Bezugsvorschriften für die Netzspannung).

⚠ Achtung! Keine Schweißarbeiten an Kabeln ausführen!

6. UMWELTASPEKTE

Entsorgung von Elektrogeräten

Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf. Das ausrangierte Produkt muss vielmehr bei einer speziellen Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden. Mit der vorschriftsmäßigen Entsorgung des Produkts trägt der Benutzer dazu bei, schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit aufgrund der nicht angemessenen Entsorgung zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produktes an die Gemeinde, den örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, wenden.

Das Gerät entspricht der Richtlinie 2012/19/EU zur Reduzierung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Abfallentsorgung.

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

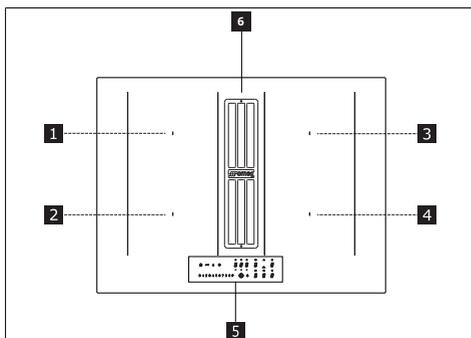
Verpackungsmaterial mit dem Symbol  ist wieder verwendbar. Das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Containern für Recyclingmaterial entsorgen.

Energieeinsparung

Die nachstehenden Empfehlungen tragen dazu bei, beim täglichen Kochen Energie einzusparen.

- Nur die erforderliche Menge an Wasser erwärmen.
- Wenn möglich, die Töpfe immer mit dem Deckel abdecken.
- Den Topf auf die Kochzone stellen, bevor diese aktiviert wird.
- Die kleineren Töpfe auf die kleineren Kochzonen stellen.
- Die Töpfe direkt in der Mitte der Kochzone platzieren.
- Die Restwärme nutzen, um Lebensmittel warm zu halten oder zu schmelzen.

7. PRODUKTBESCHREIBUNG



1	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
2	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion

3	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
4	Einzelne Kochzone (220x197 mm) 2100 W, mit 3000 W Boosterfunktion
5	Bedienfeld
6	Ansauggitter
1+2	Kombikochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.
3+4	Kombikochzone (220 x 395 mm) 3000 W, mit Booster-Funktion 3700 W.

ANZEIGEN

Erfassung des Vorhandenseins eines Topfes

Jede Kochzone ist mit einem System ausgestattet, welches das Vorhandensein eines Topfes auf dem Kochfeld erkennt.

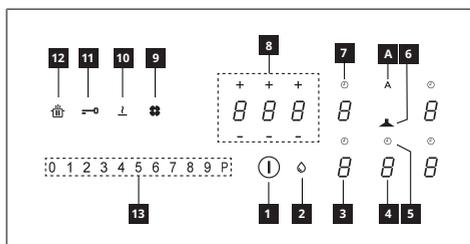
Das Topf-Erkennungssystem erkennt Töpfe mit einem magnetisierbaren Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist.

Wenn der Topf während des Betriebs entfernt oder ein ungeeigneter Topf verwendet wird, erscheint das Symbol  auf dem Display.

Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige ist eine Sicherheitsfunktion und signalisiert, dass die Oberfläche der Kochzone noch eine Temperatur von 50 °C oder mehr hat und daher bei Berührung mit bloßen Händen Verbrennungen verursachen könnte. Die Digit-Taste der entsprechenden Kochzone gibt  an.

8. BEDIENFELD



1	Ein/Aus
2	Sättigungsanzeige Fettfilter
3	Leistungsstufenanzeige Kochzonen

4	Leistungsanzeige des Abzugs
5	Timer-Steuerung des Abzugs
6	Symbol für den Steuerbereich des Abzugs
7	Timer-Steuerung des Kochbereichs
8	Steuerungsbereich des Timers
9	Sättigungsanzeige Aktivkohlefilter
10	Schmelzfunktionstaste
11	Sperrfunktionstaste
12	Pausenfunktionstaste
13	Scrolltastenfeld
A	Auto-Funktionstaste

Drücken Sie die On-/Off -Taste für 2 Sekunden, um die Kochfeldfunktionen einzuschalten und zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt ist das Kochfeld eingeschaltet, aber alle Kochbereiche und die Dunstabzugshaube sind stromlos. Das Kochfeld schaltet sich nach 20 Sekunden Nichtbenutzung automatisch aus.

Achtung: Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Kochfeld mit der On/Off-Taste immer ausschalten.

Achtung: Im Bedienfeld sind immer alle wählbaren Funktionen erleuchtet / sichtbar und immer die einzigen, die aktiviert werden können.

Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden .

Die Bestätigung wird durch das stärkere Leuchten der Digit-Taste gegeben.

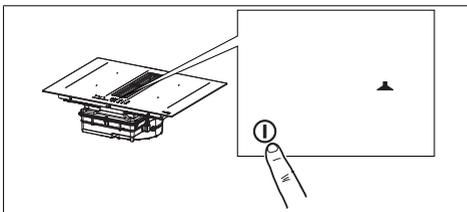
Die Kochzonen können durch Drücken des jeweiligen Digits aktiviert werden . Ein intensiveres Leuchten des Digits bestätigt den Vorgang.

Wenn man einen Kochtopf auf eine der 4 Kochzonen stellt, erkennt das Kochfeld automatisch seine Präsenz und das entsprechende Digit leuchtet, damit man es drückt.

Wenn keine Kochtöpfe oder andere Utensilien auf der Kochzone vorhanden sind, sind die Digits nicht zu sehen.

Auf dem Bedienfeld leuchten die wählbaren Funktion, allerdings bei niedriger Intensität. Wählen Sie die durch Berühren des entsprechenden Symbols die Funktionen aus.

Einschalten des Geräts:



9. LEISTUNGSBEGRENZUNG

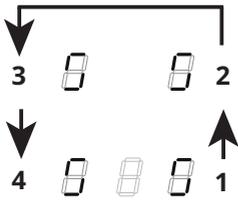
Wenn das Gerät zum ersten Mal an die häusliche Stromversorgung angeschlossen wird, muss der Installateur die Leistung der Kochzonen entsprechend der tatsächlichen Kapazitäten der häuslichen elektrischen Anlage einstellen.

Wenn dies nicht erforderlich ist, kann das Kochfeld direkt mit  eingeschaltet oder alternativ das unten beschriebene Verfahren befolgt werden, um auf das Menü zuzugreifen.

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

Das Kochfeld an die häusliche Stromversorgung anschließen.

1. Alle Digits leuchten für ein paar Sekunden auf, dann gehen sie wieder aus und nur  blinkt weiter.
2. Drücken Sie  und halten das Symbol gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen .
3. Halten Sie  gedrückt und drücken Sie die Digits der Zonen gegen den Uhrzeigersinn.



Das hintere linke Digit zeigt eine Nummer für den Menütyp. Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

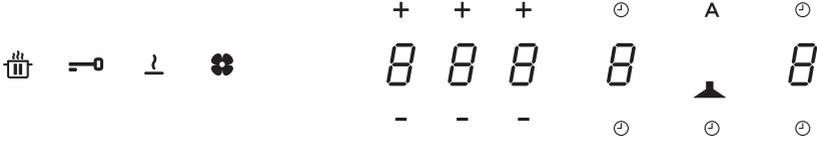
Wählen Sie das Digit mit und drücken Sie "8" auf der Leistungsleiste.

Wählen Sie das vordere linke Digit und wählen Sie die korrekte Einstellung aus. Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Wert auf der Leistungsleiste	kW	Hinweise
0	7,4	Anfangs-StandardEinstellung
1	4,5	
2	3,5	
3	2,8	

Sobald Sie den korrekten Wert eingegeben haben, berühren Sie mit langem Druck , um den Eingabe zu bestätigen.

10. FUNKTIONEN DES KOCHFELDES

	
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P     	
Kindersicherung	<p>Diese Funktion verhindert die versehentliche Bedienung des Geräts</p> <p>Um sie zu aktivieren: Wenn ein Kochtopf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang das entsprechende Digit drücken. Wenn kein Topf auf dem Kochfeld steht, 3 Sekunden lang eines der 5 Digits (nicht sichtbar) neben dem Punkt  links drücken. Lassen Sie das Digit los und laufen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 auf der Leistungsleiste entlang, welche die Betriebssequenz anzeigt. Alle Digits zeigen .</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Eine der 5 Digit der Kochzonen für 3 Sekunden drücken. Das Digit loslassen und mit dem Finger auf der Leistungsleiste, welche die Betriebssequenz anzeigt, von 9 bis 0 laufen.</p> <p>Die beschriebenen Vorgänge müssen innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.</p>
Sperren	<p>Man kann die Funktionen des Kochfelds während des Gebrauchs sperren, um zum Beispiel das Kochfeld zu putzen. Die Funktion bleibt, auch wenn das Kochfeld abgeschaltet und wieder eingeschaltet wird, aktiviert.</p> <p>Bei Stromausfall deaktiviert sich die Funktion.</p> <p>Um sie zu aktivieren:  1 Sekunde lang drücken.</p> <p>Um sie zu deaktivieren:  drücken.</p>
Boost-Funktion	<p>Jede Kochzone kann für maximal 5 Minuten auf eine zusätzliche Leistungsstufe eingestellt werden.</p> <p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und dann den Wert „P“ auf der Leistungsleiste auswählen. Das entsprechende Digit zeigt .</p> <p>Um sie zu deaktivieren: Einen der anderen Werte auf der Leistungsleiste auswählen.</p>

<p>Timer der Kochzonen</p>	<p>Der Timer ermöglicht das Abschalten einer bestimmten Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit. Die Kochzonen können einzeln programmiert werden, da jede ihren eigenen Timer hat.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen. Die 3 Digits zeigen „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;">  Stunden - 10 Minuten - Minuten </p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert ist, zeigen die 3 Digits immer den Timer an, der als nächstes abläuft.</p> <p>Zum Deaktivieren der Funktion: Drücken Sie bei Kochzone in Betrieb, um auf die Timer-Steuerbefehle für diese Zone zuzugreifen. Stellen Sie die drei Digits mittels „+“ oder „-“ auf „0 0 0“ oder drücken Sie die On-/Off-Taste.</p>																						
<p>Timer (allgemein)</p>	<p>Alarm-Timer für den allgemeinen Gebrauch.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Die 3 Digits für die Timereinstellung zeigen „- - -“. Drücken Sie das Digit, um in das Timermenü zu kommen und gehen Sie auf die Anzeige „0 0 0“. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeitkontrolle des Timers einzustellen.</p> <p style="text-align: center;">  Stunden - 10 Minuten - Minuten </p> <p>Für 10 Sekunden nichts berühren, damit die eingestellte Zeit bestätigt wird. Sobald die Zeitkontrolle abgelaufen ist, stellen sich die Digits auf Null und es erklingt ein akustisches Signal. Die Funktion kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgebrochen werden. Um den Wert der Zeitkontrolle zu ändern, muss man die beschriebenen Vorgänge wiederholen.</p> <p>Um die Funktion zu aktivieren: Das Kochfeld einschalten, vorher kontrollieren, dass keine Kochtöpfe darauf stehen oder Kochzonen benutzt werden. Drücken Sie das Digit zum Zugriff auf das Timer-Menü und verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“ zum Einstellen des Displays auf „0 0 0“ „-“ oder Drücken Sie die Taste On/Off.</p>																						
<p>Schmelzfunktion</p>	<p>Um sie zu aktivieren: Eine der 4 Kochzonen auswählen und  drücken.</p> <p>Das Digit der ausgewählten Zone zeigt .</p> <p>Zum Deaktivieren  oder  drücken.</p>																						
<p>Aufwärmfunktion</p>	<p>Diese Funktion dient zum Aufwärmen eines Kochtopfes auf der höchsten Stufe, bevor man mit dem Kochen auf einer ausgewählten Stufe fortfährt. Die Dauer, für welche die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe gehalten wird, hängt von der eingestellten Endgarstufe ab. Siehe die Tabelle:</p> <table border="1" data-bbox="263 1023 1042 1318"> <thead> <tr> <th>Leistungsstufe</th> <th>Timer (Sekunden)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>48</td></tr> <tr><td>2</td><td>144</td></tr> <tr><td>3</td><td>230</td></tr> <tr><td>4</td><td>312</td></tr> <tr><td>5</td><td>408</td></tr> <tr><td>6</td><td>120</td></tr> <tr><td>7</td><td>168</td></tr> <tr><td>8</td><td>216</td></tr> <tr><td>9</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> <tr><td>P</td><td>Nicht verfügbar</td></tr> </tbody> </table> <p>Zum Aktivieren mit einem Topf auf dem Kochfeld und der ausgewählten Kochzone, 3 Sekunden lang auf den auf der Leistungsstufe gewählten Wert (von 1 bis 8) drücken. Das Display der Kochzone zeigt „A“ an. Man kann die Garstufe erhöhen, aber nicht vermindern, dann schaltet sich die Funktion ab. Man kann diese Funktion durch Drücken für 3 Sekunden der Taste der Kochzone deaktivieren.</p>	Leistungsstufe	Timer (Sekunden)	1	48	2	144	3	230	4	312	5	408	6	120	7	168	8	216	9	Nicht verfügbar	P	Nicht verfügbar
Leistungsstufe	Timer (Sekunden)																						
1	48																						
2	144																						
3	230																						
4	312																						
5	408																						
6	120																						
7	168																						
8	216																						
9	Nicht verfügbar																						
P	Nicht verfügbar																						

Pausenfunktion	Diese Funktion erlaubt jede auf dem Kochfeld aktivierte Funktion in Pause zusetzen /neu zu starten, indem die für das Kochfeld zur Verfügung stehende Leistung reduziert wird und alle Funktionen auf Null gestellt werden. Wenn die Pausenfunktion nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
	Um die Funktion zu aktivieren: Mit einem Kochtopf auf dem Kochfeld in der ausgewählten Kochzone für mindestens 1 Sekunde auf die Pausenfunktionstaste  drücken. Alle Displays zeigen  .
	Zum Deaktivieren der Funktion:  1 Sekunde lang gedrückt halten, bis es blinkt. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden eine beliebige Taste. Die Funktion wird deaktiviert und das Kochfeld läuft weiter mit den vorherigen Einstellungen.
Abruffunktion	Diese Funktion wird verwendet, um die Betriebseinstellungen des Kochfelds bei einem unbeabsichtigten Halt oder einem plötzlichen Stromausfall abzurufen.
	Wenn das Kochfeld sich abschaltet, blinkt die Taste  für 6 Sekunden, wenn man es innerhalb von 6 Sekunden durch Drücken der Taste  wieder einschaltet. Drücken sie die Taste  , um die vorherigen Einstellungen wiederherzustellen. Ein Piepton bestätigt den Vorgang.
Kombifunktion („Brückenfunktion“)	Diese Funktion erlaubt, 2 Kochzonen zu koppeln, um sie wie eine einzige, größere Kochzone zu verwenden und zu kontrollieren. Das bietet die Möglichkeit, Töpfe mit breiteren Boden zu benutzen. Es können für die Funktion ausschließlich die linken oder rechten Kochzonen ausgewählt werden.
	Zum Aktivieren/Deaktivieren der Funktion: Gleichzeitig auf die Digits der linken oder rechten Kochzonen drücken, um die 2 Kochzonen, die man verbinden möchte, auszuwählen, bis das Digit  erscheint, das anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist. Das andere Digit wird zum Einstellen der Leistungsstufe verwendet.
AUTO-Funktion „A“	Falls das Kochfeld/der Abzug eingeschaltet worden ist, wird die Dunstabzugshaube standardmäßig im Automatikbetrieb aktiviert und die LED „A“ leuchtet stark auf. Die Abzugshaube beginnt zu arbeiten, sobald die Leistung der Kochbereiche größer als „1“ ist. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“ und bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke von intensiv auf gedämpft. Die Deaktivierung erfolgt durch Drücken eines Wertes größer als „1“ auf der Leistungsleiste, bestätigt durch die Änderung der Leuchtstärke der LED „A“ von intensiv auf gedämpft. Die erneute Aktivierung erfolgt durch Drücken der LED „A“, die wieder intensiv leuchtet.

11. GARTABELLE

Leistungsstufe	Garmethode	Zu verwenden zum
1	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2	Schmelzen, leichtes Erhitzen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
3	Auf Temperatur bringen	Reis
4	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5	Lange Garzeiten, reduzieren, dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
6	Lange Garzeiten, Schmoren	Nudeln, Suppe, Schmorfleisch
7	Leichtes Frittieren	Rösti (Kartoffelpuffer), Omeletts, panierte und gebratene Gerichte, Bratwurst
8	Ausbacken, Frittieren	Fleisch, Pommes Frites
9	Schnelles Braten bei hohen Temperaturen	Steaks
P	Schnelles Erhitzen	Wasser kochen

12. FUNKTIONEN DES ABZUGS



Die Bedienungselemente der Kochbereiche, der Abzugshaube und des Timers können durch Drücken der Referenz-Digit-Taste aktiviert werden.

“9” Drücken Sie „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 1. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 10 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

“P” Drücken Sie zweimal „9“ auf der Leistungsleiste zur Einstellung der Geschwindigkeit INTENSIV 2. Diese Geschwindigkeit ist für eine Aktivierung von 5 Minuten getaktet. Nach Ablauf dieser Zeit kehrt das System automatisch zur zuvor eingestellten Geschwindigkeit zurück. Die Deaktivierung erfolgt durch Wahl einer anderen Geschwindigkeit.

Funktion Verzögerung Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn der Automatikmodus deaktiviert ist. Die Deaktivierung des Automatikbetriebs erfolgt durch Drücken von „A“. Drücken Sie die Digit-Taste des Abzugs und stellen Sie eine Geschwindigkeit in der Leistungsskala ein.
Drücken Sie die Digit-Taste für die Verwaltung des Timers, auf dem „CL“ angezeigt wird. Die Zeituhr ist jedoch bereits auf 15 Minuten eingestellt.

⌚ Timer-Symbol
Drücken Sie nach Wahl der Abzug-Digit-Taste die Digit-Tasten der Timer-Verwaltung zur Einstellung der Zeituhr.

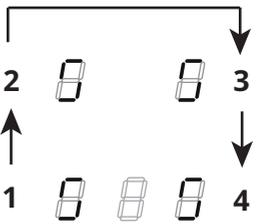
💧 Symbol der Fettfilterwartung
Die mit der LED erscheinende Meldung bezüglich der Reinigung des Fettfilters ist stets aktiviert.

☘ Kohlefilter-Wartungssymbol
Standardmäßig befindet sich die Abzugshaube im Saugmodus. Wenn die Last ausgeschaltet ist, drücken Sie die Digit-Taste der Abzugshauben-Bedienungselemente, um den Abzug zu aktivieren. Drücken Sie die Digit-Taste erneut 5 Sekunden lang zur:
Aktivierung des Kohlefilters:
Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) leuchtet 1 Sekunde lang auf.
Deaktivierung des Kohlefilters:
Das Kohlefiltersymbol (Geruchsschutz) blinkt zweimal.
Nach der Aktivierung zeigt das Aufleuchten des Symbols an, dass die Wartung des Kohlefilters (Geruchsschutz) erforderlich ist.
Reset und Wiederaktivierung des Kohlefilters
Nach der Filterwartung:
drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Fettfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.
drücken Sie 5 Sekunden lang die Taste. - Die Geruchsfilter-LED erlischt und die Zeituhr wird erneut gestartet.

13. PERSONALISIERUNG DES BENUTZERMENÜS

Vor der Durchführung des Vorgangs wird empfohlen, den gesamten Absatz zu lesen.

- Drücken Sie **1**.
- Drücken sie erneut **1** und halten Sie die Taste für 3 Sekunden gedrückt.
- Jetzt beginnt die Taste **☘** zu blinken.
- Drücken Sie und halten Sie **☘** gedrückt: Die Digits der Kochzonen zeigen **☘**.
- Halten Sie **☘** weiter gedrückt und beginnen Sie, beginnend mit dem linken vorderen und weiter im Uhrzeigersinn nacheinander alle Digits der Kochzonen zu drücken.



Das hintere linke Digit zeigt als Alternative **☘** sowie eine Nummer von 2 bis 7 für den Menü-Code.

Das vordere linke Digit zeigt eine Nummer, die von den in der Auswahl angegebenen Parametern abhängt.

- Drücken Sie das hintere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um den Menü-Code aufzurufen.
- Drücken Sie das vordere linke Digit.
- Wählen Sie eine Zahl in der Leistungsleiste, um einen Wert auszuwählen.

Schauen Sie in die folgende Tabelle für die Angaben:

Menü-Code	Beschreibung	Wert
U2	Menü zum Einstellen des Audiovolumens der Tasten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U3	Menü zum Einstellen des Volumens des Summers für die Minuten.	0 - Ton abgeschaltet 1 - Min. 3 - Max.
U4	Menü zum Einstellen der Display-Helligkeit.	0 - Max. 9 - Min.
U5	Menü zum Einstellen der Animation der Zeitkontrolle.	0 - Animation deaktiviert 1 - Animation aktiviert
U6	Menü für die Topferkennungsfunktion.	0 - Aktiviert 1 - Nicht aktiviert
U7	Menü zum Einstellen des Countdowns.	0 - Dauerblinken und Abschaltung 1 - Zehn Mal Blinken und Abschaltung 2 - Ein Mal Blinken und Abschaltung

- Nach Eingabe des korrekten Werts  für 2 Sekunden drücken.
- Um das Menü zu verlassen,  drücken.

Wenn kein Vorgang ausgeführt wird, schließt sich das Benutzermenü nach 1 Minute.

14. LEISTUNGSMANAGEMENT-FUNKTION

Dieses Produkt ist mit einer elektronisch gesteuerten Leistungsmanagement-Funktion ausgestattet.

Diese Funktion steuert die Abgabe der maximalen Leistung von 3700 W zwischen den kombinierten Kochzonen (linke und rechte Seite), wobei die Leistungsverteilung optimiert wird und die Systemüberlastung vermieden wird.

Zu diesem Zweck wird die Gesamtleistung kontinuierlich überwacht und gegebenenfalls reduziert. Steht die benötigte Gesamtleistung nicht zur Verfügung, reduziert ein Steuerelement standardmäßig die Leistung eines anderen Kochelements auf das Niveau unmittelbar unter der jeweiligen Leistungskurve, um die Stromaufnahme von 16 A nicht zu überschreiten.

In diesem Fall erkennt der Generator den letzten von der Benutzeroberfläche übermittelten Befehl mit der höchsten Priorität und reduziert gegebenenfalls die zuvor für ein anderes Kochelement aktivierten Einstellungen.

Die Leistungsmanagement-Funktion wird zunächst auch beim Erkennen eines Topfes auf der Kochstelle aktiviert.

Beispiel:

Wenn die zusätzliche Leistungsstufe (Boost) (P) für Kochzone 1 gewählt wird, kann Kochzone 2 die Leistungsstufe 9 nicht gleichzeitig überschreiten und wird automatisch begrenzt.“

15. LEITFADEN ZUR VERWENDUNG DER TÖPFE

Welche Töpfe zu verwenden sind

Nur Töpfe mit ferromagnetischem Boden verwenden, die für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet sind:

- Gusseisen
- Emaillierter Stahl
- Karbonstahl
- Rostfreier Stahl (auch nicht vollständig)
- Aluminium mit ferromagnetischer Beschichtung oder Boden mit ferromagnetischer Platte

Um die Eignung eines Topfes zu bestimmen, überprüfen, ob das Symbol  (normalerweise auf dem Boden gestempelt) vorhanden ist. Es kann auch ein Magnet in die Nähe des Topfes gebracht werden. Bleibt er anhaftend, bedeutet dies, dass der Topf auf einem Induktionskochfeld verwendet werden kann.

Immer Töpfe mit einem flachen Boden verwenden, welche die Wärme gleichmäßig verteilen, um die Effizienz zu gewährleisten. Wenn der Boden nicht vollkommen eben ist, kann dies die Strom- und Wärmeleitung beeinträchtigen.

Wie Töpfe zu benutzen sind

Mindest-Topf-/Pfannendurchmesser für die verschiedenen Kochzonen.

Um die einwandfreie Funktion des Kochfeldes zu gewährleisten, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Oberfläche des Kochfeldes angegebenen Referenzpunkte abdecken und einen geeigneten Mindestdurchmesser aufweisen.

Immer jene Kochzone verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Topfbodens eignet.

Kochzone	Durchmesser des Topfbodens	
	min. Ø (empfohlen)	max. Ø (empfohlen)
Kombinierte Kochzone links/rechts	190 mm	230 mm
Einzelkochzone links/rechts	110 mm	190 mm

Leere oder dünnbödige Töpfe und Pfannen

Keine leeren Töpfe/ Pfannen oder solche mit dünnem Boden auf dem Kochfeld verwenden, da so die Temperaturkontrolle oder die automatische Abschaltung der Kochzone bei zu hoher Temperatur unmöglich wäre, mit dem Risiko, den Topf oder die Oberfläche des Kochfeldes zu beschädigen.

Sollte dies eintreten, nichts berühren und abwarten, bis alle Komponenten abgekühlt sind.

Sollte eine Fehlermeldung auftreten siehe Abschnitt „Problemlösung“.

Normale Betriebsgeräusche des Kochfeldes

Die Induktionstechnik basiert auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder. Diese elektromagnetischen Felder erzeugen Wärme direkt am Boden des Topfes. Töpfe und Pfannen können je nach Bauart eine Vielzahl von Geräuschen oder Vibrationen erzeugen.

Diese Arten von Geräuschen werden wie folgt beschrieben:

Leichtes Brummen (wie das Geräusch eines Transformators)

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einem hohen Wärmepegel und wird durch die Energiemenge bestimmt, die vom Kochfeld in die Töpfe übertragen wird. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird.

Leichtes Zischen

Dieses Geräusch entsteht, wenn der Kochbehälter leer ist, und verstummt, sobald der Behälter mit Wasser oder Lebensmitteln gefüllt ist.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus zahlreichen Materialien auf, die übereinander geschichtet sind, und wird durch die Vibrationen der Oberflächen verursacht, an denen die verschiedenen Materialien aufeinanderstoßen. Das Geräusch kommt von den Töpfen und kann je nach Menge und Art der Zubereitung variieren.

Starkes Zischen

Dieses Geräusch tritt bei Töpfen aus verschiedenen, übereinander geschichtet Materialien auf, sowie dann, wenn sie mit maximaler Geschwindigkeit oder auch an zwei Kochbereichen verwendet werden. Das Geräusch hört auf oder nimmt ab, wenn der Wärmepegel reduziert wird

Ventilatorgeräusche

Für ein korrektes Funktionieren des elektronischen Systems muss die Temperatur des Kochfelds angepasst werden. Zu diesem Zweck ist das Kochfeld mit einem Kühlventilator ausgestattet, der aktiviert wird, um die Temperatur der Elektronik zu reduzieren und zu regeln. Es kann vorkommen, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Geräts weiterläuft, wenn die Kochfeldtemperatur als noch zu hoch erkannt wird.

Rhythmische Klänge ähnlich dem Ticken einer Uhr

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn mindestens drei Kochzonen in Betrieb sind, und verschwindet oder sinkt, wenn einige ausgeschaltet werden.

Die beschriebenen Geräusche sind ein normales Merkmal der Induktionstechnik und können daher nicht als Fehler betrachtet werden.

16. PROBLEMLÖSUNG

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Fehlerursache	Abhilfe
"Akustische Warnung beim Start. Es wird kein Fehlercode angezeigt"	Die Bedienung der Abzugshaube funktioniert nicht	Beschädigung oder fehlerhafte Verbindung des Kabels LIN auf der Elektronikarte der Abzugshaube	Überprüfung des Anschlusses/Auswechslung des Kabels LIN
ER03	Das Kochfeld schaltet sich nach 10 Sekunden ab.	Es wurde ein stetige Aktivierung der Tasten festgestellt. Es befindet sich Wasser oder ein Topf auf dem Bedienfeld.	Das Wasser bzw. den Topf von der Glaskeramikoberfläche und dem Bedienfeld entfernen.
ER21	Das Kochfeld schaltet sich aus.	Die Innentemperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Überprüfen, ob das Kochfeld über eine ausreichende Belüftung verfügt. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E2	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Der Kochtopf ist leer oder nicht geeignet. Die Temperatur des Kochtopfes oder der Glaskeramikoberfläche ist zu hoch. Die Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Das Kochfeld abkühlen lassen. Einen geeigneten Topf verwenden. Keine leeren Töpfe erwärmen.
E3	Die entsprechende Kochzone wird abgeschaltet.	Topf nicht geeignet. Der Kochtopf verliert seine magnetischen Eigenschaften und kann das Induktionskochfeld beschädigen.	Einen geeigneten Topf verwenden. Der Fehler wird nach 8 s automatisch behoben und die Kochzone kann erneut verwendet werden. Sollte es zu weiteren Störungen kommen, muss der Kochtopf ausgetauscht werden. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E6	Die Kochzone lässt sich nicht einschalten.	Versorgungsspannung und/oder -Frequenz außerhalb des zulässigen Bereichs.	Die Netzspannung und/oder -Frequenz kontrollieren. Im Bedarfsfall den Kundendienst kontaktieren.
E8	Die Kochzonen schalten sich ab.	Lüfterstörung. Lüfter durch Staub oder Fäden verstopft.	Lüfter reinigen und eventuelle Fremdkörper entfernen. Sollte der Fehler weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren.
E4 E5 E7 E9 ER20 ER22 ER31 ER36 ER42 ER47 EA EH	Das Kochfeld von der Stromversorgung trennen. Einige Sekunden abwarten und dann das Kochfeld wieder an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, den Kundendienst kontaktieren und den am Display angezeigten Fehlercode angeben.		

17. TECHNISCHE DATEN

Produktkennzeichnung
 Typ: **4300**
 Modell: HOBD472D

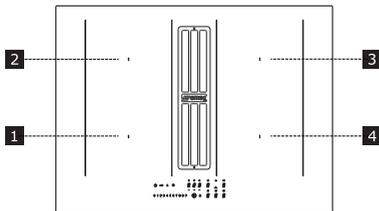
Entnehmen Sie die Informationen dem Typenschild auf der Unterseite des Produkts.

Der Hersteller verbessert die Produkte kontinuierlich. Aus diesem Grund können sich die Texte und Abbildungen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung ändern.

Weitere Informationen zu den technischen Daten finden Sie unter: www.smeg.com

1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion		
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion		
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Kochbereich 1,2,3,4	2100 W; Power Boost: 3000 W	210 x 190
Flexibler Kochbereich 1+2, 3+4	3000 W; Power Boost: 3700 W	210 x 390
Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Gewicht des Gerätes	21	kg
Anzahl Kochbereiche	4	
Wärmequelle	Induktion	

MODELL	HOBD472D
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	7,62 kW (Grundeinstellung)
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	4,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,72 kW
Maximale Gesamtleistung (Kochfeld + Abzug)	3,02 kW



1,2 Flexible Kochzone 1 + 2 In Brückenfunktion
3,4 Flexible Kochzone 3 + 4 In Brückenfunktion

Parameter	Wert	Abmessungen (mm)
Nutzabmessungen	-	700 x 520 (L x P)
Versorgungsspannung/-frequenz	220-240 V, 50 Hz; 220 V, 60 Hz 2N~ 380-415 V, 50 Hz; 2N~ 380 V, 60 Hz	

Elektrische Daten und Heizelement-Daten

18. WARTUNG - REPARATUR UND KONFORMITÄT

- Stellen Sie sicher, dass die Wartung der elektrischen Komponenten nur vom Hersteller oder vom Kundendienst durchgeführt wird.
- Stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel nur vom Hersteller oder der Serviceabteilung ausgetauscht werden.

Wenn Sie sich an den Kundendienst wenden, geben Sie bitte die folgenden Informationen an:

- Störungstyp
- Gerätemodell (Art./Cod.)
- Seriennummer (S.N.)

Diese Informationen sind auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich unten am Gerät.

Produktinformation gemäß Verordnung Nr. 66/2014

Bezugsnormen:

EN/IEC 60350-2

EN/IEC 50564



Dieses Gerät wurde gemäß den EWG-Richtlinien entworfen, hergestellt und vermarktet.