privileg

Induction Hob

User Manual



PS F 14Q60 NE
PS F 71Q60 NE

EN - DE

CE

01M-9217163600-3525-03
01M-9217173600-3525-03

CONTENTS

ENGLISH	**3-26**
DEUTSCH	**27-53**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Privileg appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

1 Important safety and environmental instructions

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

1.1 General safety

- **WARNING:** If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical,

sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

1.2 Permitted use

- **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
- No other use is permitted (e.g. heating rooms).
- This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.
- **WARNING:** Induction hob may generate the

acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

1.2 Installation

- The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.
- Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.
- Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.
- If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

1.3 Electrical warnings

- It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.
- Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
- Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

1.4 Cleaning and maintenance

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

1 Important safety and environmental instructions

1.5 Disposal of household appliances

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.



The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

1.6 Disposal of packaging materials



The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol.

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

1.7 Energy saving tips

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

1.8 Declaration of conformity

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

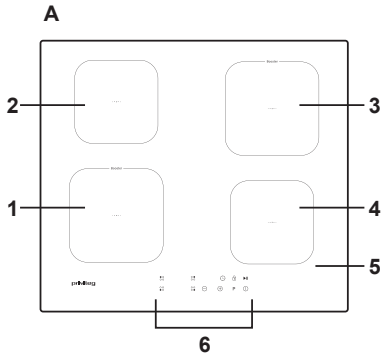
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

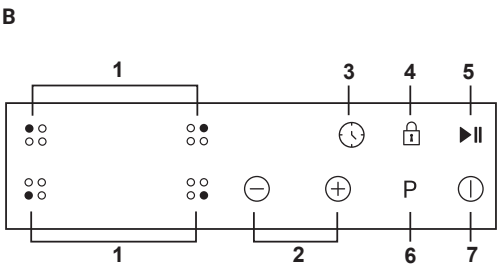
1.9 Note

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

2 General overview

2.1 Overview





Control and parts

A. Overview

1. 1800 Boost 2000W zone
2. 1500W zone
3. 1800 Boost 2000W zone
4. 1500W zone
5. Glass plate
6. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Power regulating control/ Timer regulating control buttons
3. Timer button
4. Key lock button
5. Stop & go button
6. Boost function button
7. ON/OFF button

2.2 Technical data

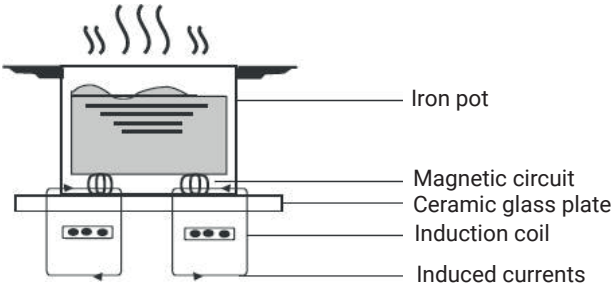
Model	PS F 14Q60 NE PS F 71Q60 NE
Electrical type	CLASS I
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed electric power	2.5 kW: 2250-2750 W, 7.4 kW: 6600-7400 W
Product size (L*W*H)	590*520*60 mm
Building-in Dimensions	560*490*56mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

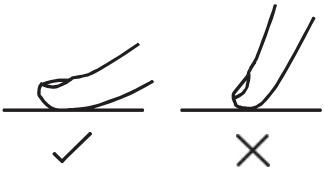
3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



3.2 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



3.3 Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.
2. If "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

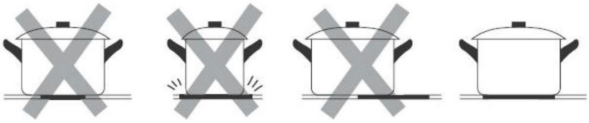
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

3 Before first use

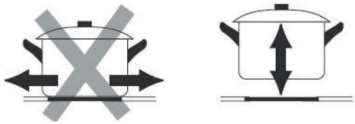
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



3.4 Pan dimensions

- The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.
- The base diameter of induction cookware:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1 & 3 (180mm)	120 mm
Zone 2 & 4 (160mm)	100 mm

The above may vary according to the quality of the pan used.

4 Operation of the appliance

POWER MANAGEMENT

Using power management you can set the total power to 2.5kW/7.4kW

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power.

Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.While power levels exceed the selected total power, the"PN" symbol will appear.

You can only set power management when the cooktop is turn off.

From 7.4kW switchover to 2.5kW :

When you first time to use the cooktop, pls noted the default status is 7.4kW . First touch the button stop +go and hold for 5 seconds. You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "7.4" ,when the power "7.4" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds that will flashing another power "2.5",and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

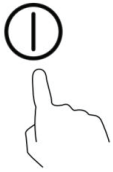
From 2.5kW switchover to 7.4kW.

First touch the button stop +go and hold for 5 seconds.You can hear the buzzer beeps one time and flashing the "2.5", when the power "2.5" in flashing, touch and hold the boost for 5 seconds will flashing to "7.4" and then touch the button stop +go and holds for 5 seconds, the buzzer will beep 10 times,It means you have finished the setting.

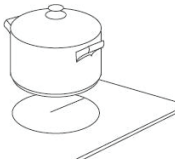
4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".

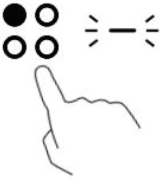


2. Place a suitable pan on the selected cooking zone.

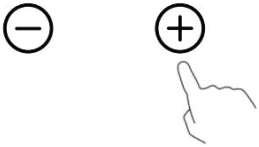


Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the cooking zone selection key and the indicator on the display next to the key will flash.



4. While the number is flashing,set the power level by repeatedly touching + or - control.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

4 Operation of the appliance

If the display flashes "U" alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.



2. Repeatedly touch "-" control to drop to "0".



3. To switch off cooking zones by touching ON/ OFF control.



4. Beware of hot surfaces "H" (Residual Heat Indicator) will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function by using the zone that is still hot to heat other pans.



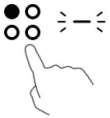
4.3 Using the boost function

The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

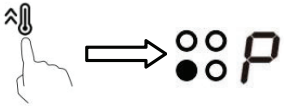
Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

Using boost to apply more power

1. Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash on the display.

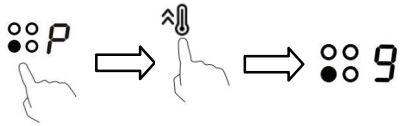


2. Touch the boost function control and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.



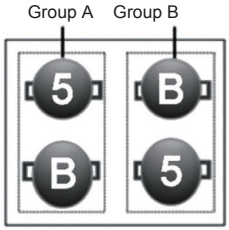
3. Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
4. If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control and the cooking zone will go back to the

power level 9.



Power management

Your hob is divided into two groups. You can only boost 1 zone in each group, and the corresponding zone must be at or below Power Level 5.

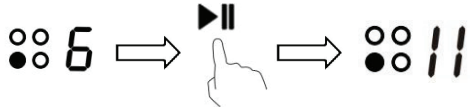


Only the Zone 1 and Zone 3 with boost function.

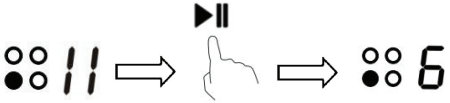
4.4 Using the pause function- STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



4.5 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the key lock control, the timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the key lock control for 3 seconds.



3. You can now start using your cooktop.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you should unlock the cooktop first before the next use..

4.6 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

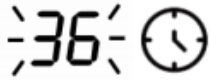
4 Operation of the appliance

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

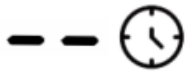
2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".



3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show the remaining time.



4. To cancel the timer, touch the timer control, the setting time will flash, when the time is in flshing, touch the timer control again,"--" will show in the timer display.



5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.

Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

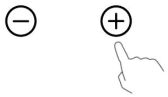
1. Touching the heating zone selection control.



2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".

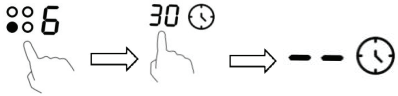


3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

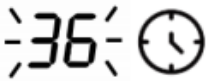


- Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



4 Operation of the appliance

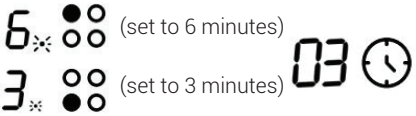
The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If the function is used for more than one cooking zone, the display will show the shortest time (e.g. Zone 1 has a set time of 3 minutes and zone 2 has a set time of 6 minutes so the timer display shows "3".)

A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.

If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.7 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.8 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking.

4.9 Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate for a further 1 minute.

4.10 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.11 Auto shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your induction cooktop. It shuts down automatically if you forget to turn off power to a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including

5 Cooking guidelines

your cookware and the amount you are cooking.

Heat	Suitabilit
1 - 2	• warming small quantities of food • melting chocolate and butter • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. Oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

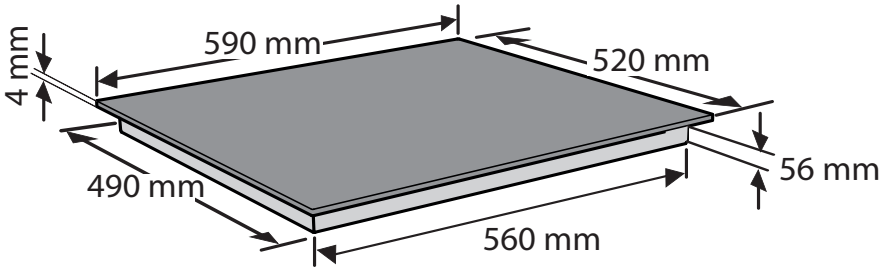
6.2 After installing the hob, make sure that:

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

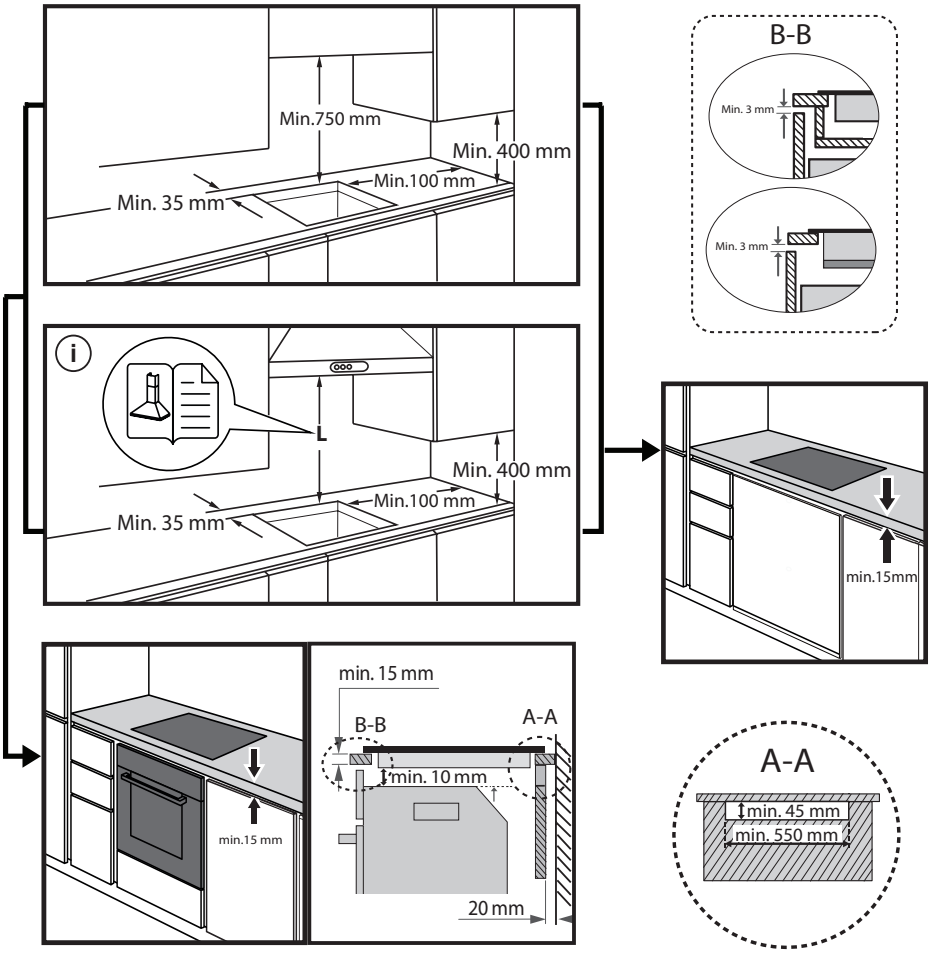
6.3 Installation of appliance

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

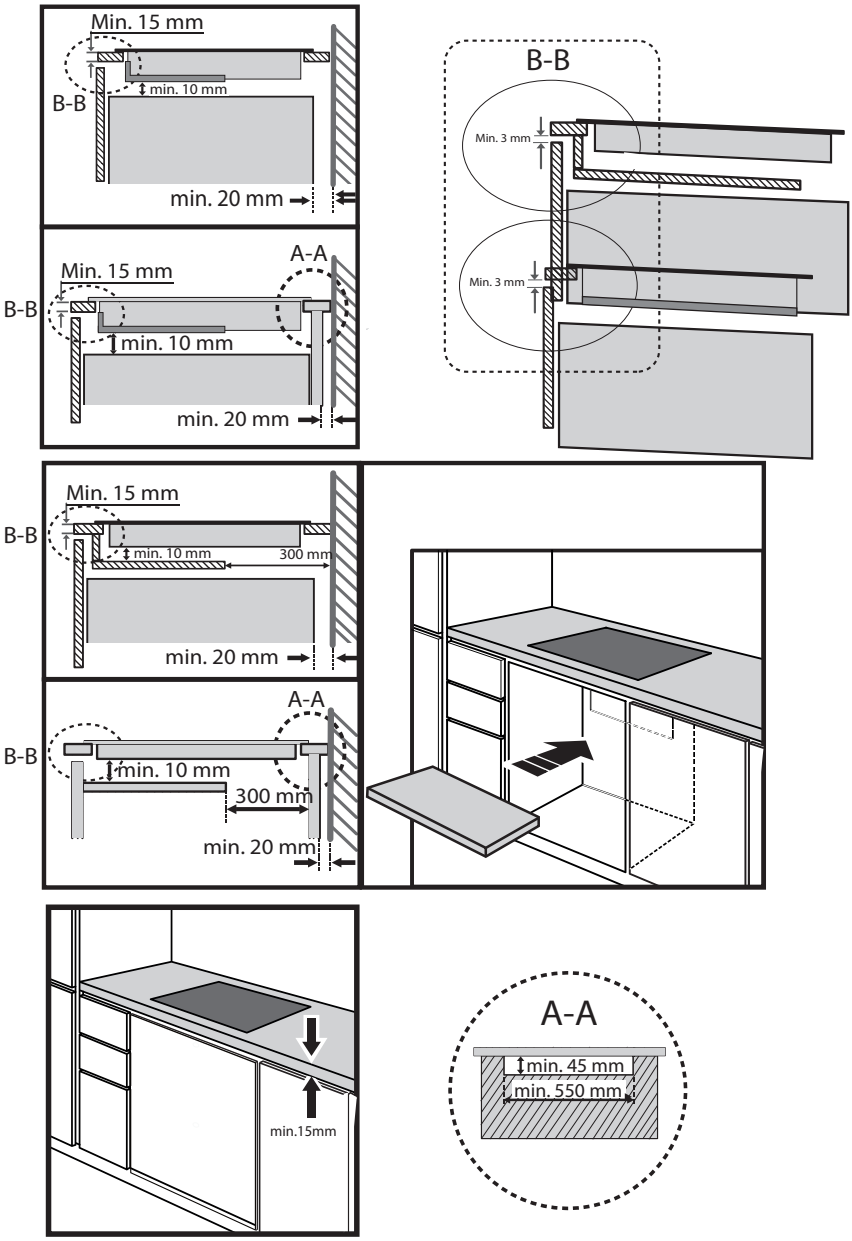
Under any circumstances, make sure the Induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction hob is in good work state. As shown below.



6 Installation of appliance

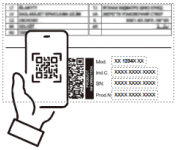


6 Installation of appliance

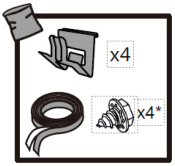


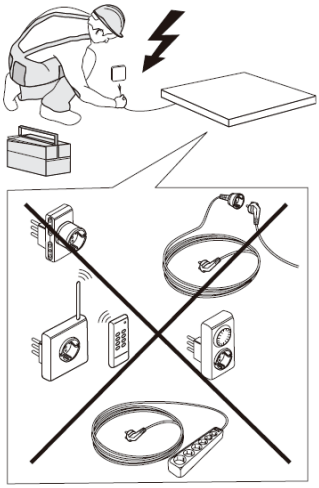
6 Installation of appliance

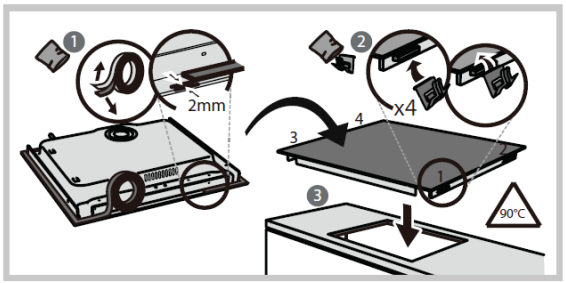


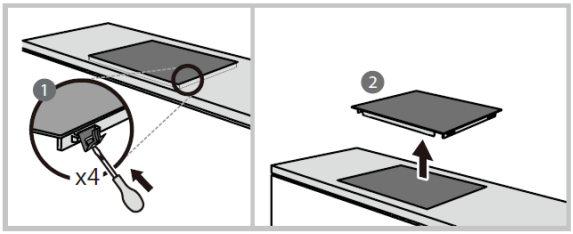












6 Installation of appliance

6.4 Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

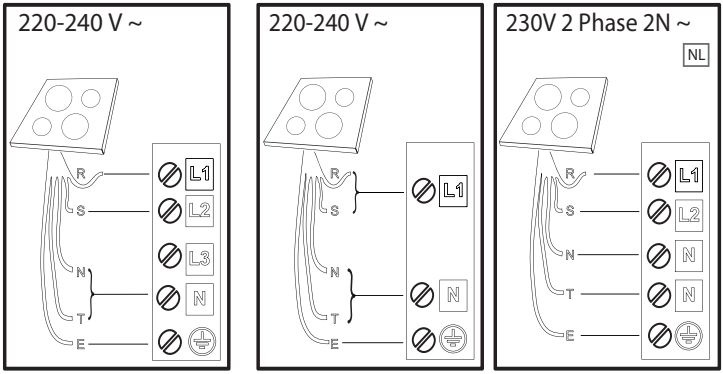
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

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

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S:brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚ **E:** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
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 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling 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 induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

8 Troubleshooting

Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection for induction cooking zone

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

Trouble-shooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.

9 Technical data sheet

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Symbol value unit	Symbol value Unit
Model identification		PS F 14Q60 NE PS F 71Q60 NE	
Type of hob		Built-in hob	
Number of cooking zones and / or areas		4 zones	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Radiant cooking zones	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1: 18.0 Zone 2: 16.0 Zone 3: 18.0 Zone 4: 16.0	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	186.25	Wh/kg

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät der Marke Privileg entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass Sie mit diesem Gerät, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und modernster Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen werden. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Gerät an jemanden weitergeben, händigen Sie ihm bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie die Anweisungen, indem Sie alle Informationen und Warnhinweise in der Bedienungsanleitung beachten.

Bitte denken Sie daran, dass diese Bedienungsanleitung eventuell für mehrere Modelle geschrieben wurde. Unterschiede zwischen den Modellen werden in der Anleitung klar und deutlich beschrieben.

Bedeutung der Symbole

Folgende Symbole werden in den verschiedenen Abschnitten dieser Anleitung verwendet:

	Wichtige Informationen und nützliche Hinweise zur Verwendung.
	**WARNUNG:** Warnhinweise zu gefährlichen Situationen im Hinblick auf die Sicherheit von Leib, Leben und Eigentum.
	Warnung vor Brandgefahr.
	Warnung vor Stromschlägen.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen in Ihrer Nähe auf. Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die jederzeit beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes oder falscher Einstellung der Bedienelemente.

1.1 Allgemeine Sicherheit

- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche des Kochfelds Risse aufweist, verwenden Sie das Gerät nicht – es besteht Stromschlaggefahr.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein – Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen: Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke ab.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Ablage. Halten Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des

Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.

- Sehr kleine Kinder (0–3 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden. Kleine Kinder (3–8 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter ständiger Aufsicht nähern.
- Die Speisen dürfen vor oder nach dem Garen nicht länger als eine Stunde im oder auf dem Produkt verbleiben.

1.2 Zulässige nutzung

- **ACHTUNG:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Schaltgerät, wie z. B. einer Zeitschaltuhr, oder einem separaten ferngesteuerten System vorgesehen.

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, z. B.: - in Personalküchen in Geschäften, Büroräumen und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; von Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfast und anderen Wohnumgebungen.
- Eine andere Verwendung ist nicht zulässig (z. B. zum Beheizen von Räumen).
- Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **WARNUNG:** Das Induktionskochfeld kann ein akustisches Geräusch erzeugen, wenn etwas auf dem Bedienfeld liegen bleibt. Schalten Sie das Kochfeld über die EIN/AUS-Taste aus.

1.2 Installation

- Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und installiert werden – es besteht Verletzungsgefahr. Verwenden Sie beim Auspacken und Installieren Schutzhandschuhe – es besteht Schnittgefahr.
- Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden), der elektrischen Anschlüsse und Reparaturen, muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben. Halten Sie Kinder vom Aufstellungsort fern. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken des Geräts, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde.

Bei Problemen wenden Sie sich an den Händler oder den nächstgelegenen Kundendienst. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden – Erstickungsgefahr. Das Gerät muss vor jeglichen Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden – Stromschlaggefahr. Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Gerät das Stromkabel nicht beschädigt – Brand- oder Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Installation abgeschlossen ist.

- Führen Sie alle Schneidearbeiten am Schrank vor dem Einbau des Geräts durch und entfernen Sie alle Holzspäne und Sägemehl.
- Wenn das Gerät nicht über einem Ofen installiert wird, muss eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) in dem Fach unter dem Gerät installiert werden.

1.3 Elektrische warnhinweise

- Das Gerät muss durch Ziehen des Netzsteckers (falls zugänglich) oder durch einen mehrpoligen Schalter, der vor der Steckdose gemäß den Verdrahtungsvorschriften installiert wird, vom Stromnetz getrennt werden können. Das Gerät muss gemäß den nationalen Normen für elektrische Sicherheit geerdet werden.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Die elektrischen Komponenten dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht zu-

gänglich sein. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass sind oder barfuß. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt wurde oder heruntergefallen ist.

- Die Installation mit einem Netzkabelstecker ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller bereitgestellten ausgestattet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein identisches Kabel ersetzt werden, um Gefahren – wie die eines Stromschlags – zu vermeiden.

1.4 Reinigung und wartung

- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Verwenden Sie niemals Dampfreinigungsgeräte – es besteht Stromschlaggefahr.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, chlorhaltigen Reiniger oder Topfreiniger.

1.5 Entsorgung von haushaltsgeräten

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften. Weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, dem Abholdienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte von 2013 (in der geänderten Fassung) gekennzeichnet.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise



Das Symbol auf dem Produkt oder in der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.

1.6 Entsorgung von verpackungsmaterial



Das Verpackungsmaterial ist zu recycelbar und mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsvoll und unter vollständiger Einhaltung der örtlichen behördlichen Vorschriften für die Abfallentsorgung entsorgt werden.

1.7 Energiespar-tipps

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatte optimal, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten.

Der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne sollte die Kochplatte vollständig bedecken; ein Behälter, der kleiner als die Kochplatte ist, führt zu Energieverschwendung.

Decken Sie Ihre Töpfe und Pfannen während des Kochens mit dicht schließenden Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Das Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

1.8 Konformitätserklärung

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der europäischen Verordnung 66/2014 und der Ökodesign-Verordnung für energieverbrauchsrelevante Produkte und Energieinformationen (Änderung) (EU-Ausstieg) von 2019 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN 60350-2.

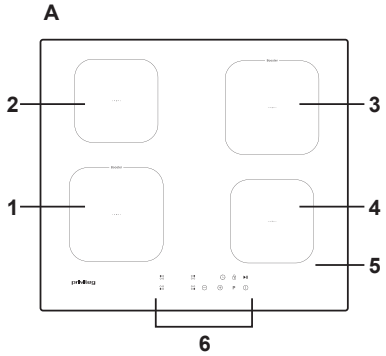
Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß der Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter folgendem Link: https://docs.eme-aappliance-docs.eu.

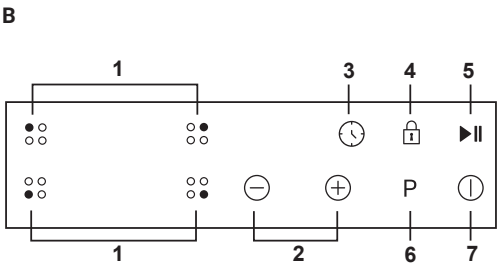
1.9 Hinweis

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie sich in der Nähe dieses Induktionskochfelds aufhalten, während es eingeschaltet ist. Das elektromagnetische Feld kann den Herzschrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinflussen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen über die Auswirkungen elektromagnetischer Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

2 Allgemeine Übersicht

2.1 Übersicht





Bedienelement und Teile

A. Übersicht

1. 1800 Boost 2000W Zone
2. 1500W-Zone
3. 1800 Boost 2000W Zone
4. 1500W-Zone
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

B. Bedienfeld

1. Heizzonen-Auswahlknopf
2. Tasten für Leistungsregelung/Zeitregelung
3. Timer-Taste
4. Tastensperre
5. Stop & GO-Taste
6. Boost-Funktionstaste
7. AN/AUS-Taste

2.2 Technische Daten

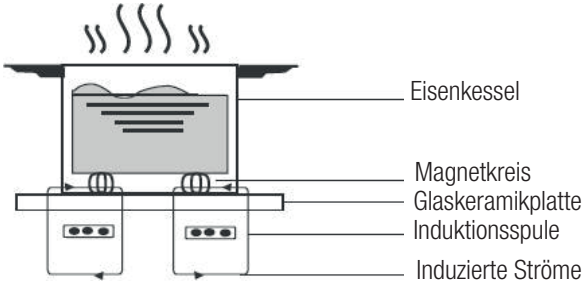
Modell	PS F 14Q60 NE PS F 71Q60 NE
Elektrotyp	KLASSE I
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	2.5kW:2250-2750W, 7.4kW:6600-7400W
Produktgröße (L*B*H)	590*520*60 mm
Einbaumaße	560*490*56mm

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

3 Vor dem ersten Gebrauch

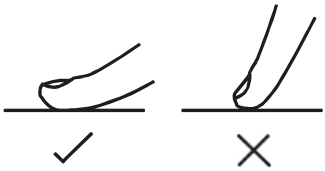
3.1 Einführung in das Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil die Pfanne es schließlich erwärmt.



3.2 Verwendung der Touch-Steuerelemente

- Die Steuerelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie den Ballen Ihres Fingers, nicht die Fingerspitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Achten Sie darauf, dass die Steuerelemente immer sauber und trocken sind und dass sie nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Steuerelemente erschweren.



3.3 Auswahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest herausfinden. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Pfannenbodens. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:

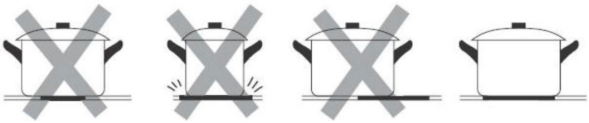
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.

3 Vor dem ersten Gebrauch

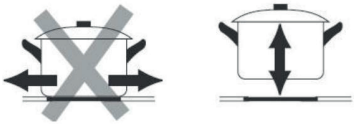
2. Wenn „ “ nicht auf dem Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetische Basis, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen, deren Durchmesser so groß ist wie die Grafik der ausgewählten Zone. Bei Verwendung eines Topfes wird eine etwas breitere Energie mit maximaler Effizienz genutzt. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, könnte die Effizienz geringer sein als erwartet. Stellen Sie Ihre Pfanne immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie die Pfannen immer vom Induktionskochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



3.4 Pfannenmaße

- Die Kochzonen sind bis zu einem Grenzwert automatisch an den Durchmesser der Pfanne angepasst. Der Boden dieser Pfanne muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Effizienz Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie die Pfanne bitte in die Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr:

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Topfdurchmesser (mm)
Zone 1 und 3 (180 mm)	120 mm
Zone 2 und 4 (160 mm)	100 mm

Die oben genannten Angaben können je nach Qualität der verwendeten Pfanne variieren.

4 Bedienung des Gerätes

LEISTUNGSVERWALTUNG

Mit der Leistungsverwaltung können Sie die Gesamtleistung auf 2,5 kW/7,4 kW einstellen. Beim Kauf ist das Kochfeld auf die maximal mögliche Leistung eingestellt.

Passen Sie die Einstellung entsprechend den Grenzen Ihres häuslichen Stromsystems an, wie im folgenden Absatz beschrieben.

Hinweis: Abhängig von der für das Kochfeld gewählten Leistung können einige Leistungsstufen der Kochzonen und Funktionen (z. B. Kochen oder Schnellaufheizen) automatisch begrenzt werden, um ein Überschreiten des gewählten Limits zu verhindern. Wenn die Leistungsstufen die gewählte Gesamtleistung überschreiten, erscheint das Symbol „PN".

Die Energieverwaltung kann nur bei ausgeschaltetem Kochfeld eingestellt werden.

Von 7,4 kW auf 2,5 kW umschalten:

Wenn Sie das Kochfeld zum ersten Mal verwenden, beachten Sie bitte, dass der Standardstatus 7,4 kW beträgt. Berühren Sie zuerst die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören den Summer einmal piepen und die „7.4" blinken. Wenn die Leistung „7.4" blinkt, berühren und halten Sie die Boost-Taste 5 Sekunden lang, wodurch eine weitere Leistung „2.5" blinkt. Berühren Sie dann die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer piept 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

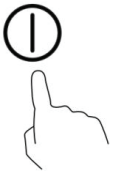
Von 2,5 kW auf 7,4 kW umschalten.

Drücken Sie zuerst die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Sie hören einen Signalton und die Anzeige „2.5" blinkt. Wenn die Anzeige „2.5" blinkt, halten Sie die Taste „Boost" 5 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige „7.4" blinkt. Drücken Sie dann die Taste „Stop + Go" und halten Sie sie 5 Sekunden lang gedrückt. Der Summer ertönt 10 Mal. Dies bedeutet, dass Sie die Einstellung abgeschlossen haben.

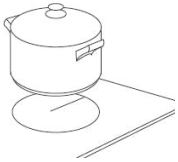
4.1 So starten Sie den Kochvorgang

- Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass der Herd in den Standby-Modus übergegangen ist.

1. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste, alle Anzeigen zeigen „-" oder „--" an.

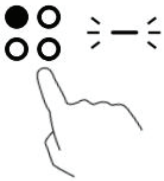


2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die ausgewählte Kochzone.



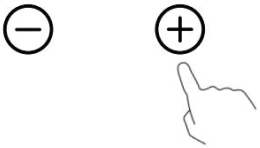
Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Berühren Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone und die Anzeige auf dem Display neben der Taste blinkt.



4. Während die Zahl blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe durch wiederholtes Berühren der Taste + oder - ein.

4 Bedienung des Gerätes



- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

Wenn auf dem Display abwechselnd „ ⫺ U ⫺“ und die Heizstufe blinken, bedeutet dies, dass entweder:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder,
- die verwendete Pfanne nicht für das Kochen auf Induktion geeignet ist oder,
- die Pfanne zu klein ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.

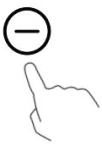
Es findet keine Erhitzung statt, wenn sich keine geeignete Pfanne auf der Kochzone befindet. Die Anzeige schaltet sich automatisch nach 1 Minute aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf platziert wird.

4.2 Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Drücken Sie wiederholt die Taste „-“, um auf „0“ zu gelangen.



3. Zum Ausschalten der Kochzonen die EIN/AUS-Taste berühren.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen. „H“ (Restwärmeanzeige) zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Die Anzeige verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärmeanzeige kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden, indem die noch heiße Zone zum



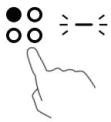
4.3 Verwendung der Boost-Funktion

Die Boost-Funktion ist eine Funktion, die die Leistung einer ausgewählten Kochzone maximiert. Wenn sie aktiviert ist, dauert die Funktion 5 Minuten und sorgt für ein leistungsstärkeres, schnelleres Kochen, z. B. zum Erhitzen von Wasser in einem großen Topf zum Kochen von Reis oder Nudeln.

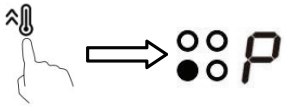
	Erhitzen anderer Pfannen verwendet wird. Nur Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

Verwendung der Boost-Funktion zur Erhöhung der Leistung

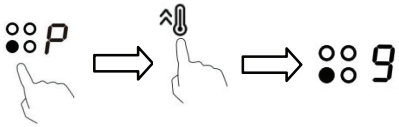
1. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Auswahl der Heizzone, die Sie verstärken möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt auf dem Display.



2. Berühren Sie die Steuerungsoption für die Boost-Funktion und die Kochzone beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Auf der Leistungsanzeige erscheint „P“, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.

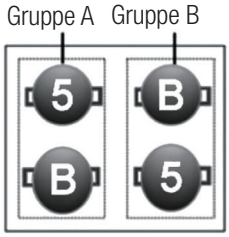


3. Die Boost-Leistung hält 5 Minuten lang an, danach kehrt die Zone wieder auf Leistungsstufe 9 zurückgesetzt.
4. Wenn Sie die Boost-Funktion während der 5-minütigen Betriebszeit abbrechen möchten, berühren Sie die Bedienfläche der Kochzone, woraufhin eine Anzeige neben der Taste blinkt. Berühren Sie dann die Boost-Funktionstaste und die Kochzone wechselt wieder auf die Leistungsstufe 9.



Leistungsverwaltung

Ihr Kochfeld ist in zwei Gruppen unterteilt. Sie können nur eine Zone in jeder Gruppe boosten, und die entsprechende Zone muss auf oder unter Leistungsstufe 5 sein.



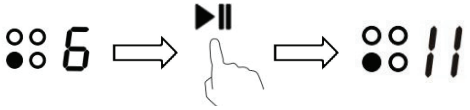
Erhitzen anderer Pfannen verwendet wird.

Nur Zone 1 und Zone 3 mit Boost-Funktion.

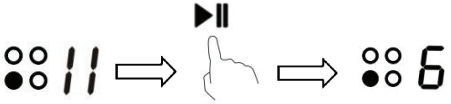
4.4 Verwendung der Pausenfunktion – STOP+GO

Die Pausenfunktion kann jederzeit während des Kochvorgangs verwendet werden. Sie ermöglicht es, das Induktionskochfeld anzuhalten und wieder zu aktivieren.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone funktioniert.
2. Berühren Sie die Taste STOP+GO, die Kochzonenanzeige zeigt „II“ an. Daraufhin wird der Betrieb des Induktionskochfelds für alle Kochzonen deaktiviert, mit Ausnahme der Tasten STOP+GO, Ein/Aus und Sperren.



3. Um den Pausenstatus aufzuheben, berühren Sie die Taste STOP+GO. Daraufhin kehrt die Kochzone zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück.



4.5 Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Steuerung der Tastensperre, die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Vergewissern Sie sich, dass der Herd eingeschaltet ist.
2. Halten Sie die Steuerung der Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Sie können nun Ihr Kochfeld verwenden.

Wenn sich der Herd im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Schalter deaktiviert. Sie können den Herd im Notfall jederzeit mit dem EIN/AUS-Schalter ausschalten, sollten das Kochfeld jedoch vor der nächsten Verwendung entsperren.

4.6 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutenzähler verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochstellen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können die Zeitschaltuhr auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

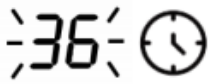
1. Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche des Kochfelds eingeschaltet ist.

Sie können den Minutenzähler auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzonen auswählen.

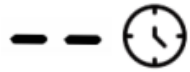
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Auf der Anzeigetafel wird „ die verbleibende Zeit angezeigt.



4. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie die Timer-Steuerung. Die eingestellte Zeit blinkt. Wenn die Zeit blinkt, berühren Sie die Timer-Steuerung erneut. In der Timer-Anzeige wird „--“ angezeigt.



5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30-seitiger Signalton und auf der Timeranzeige erscheint „--“.

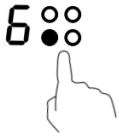
Berühren Sie den „-“ oder „+“ Regler des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.

Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 00 Minuten zurück.

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Berühren Sie die Steuerungsauswahl für die Heizzone.

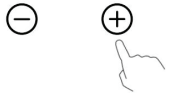


2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timer-Anzeige zeigt „30“ an.



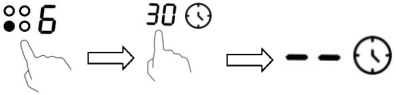
3. Stellen Sie den Timer ein, indem Sie den Regler - oder + berühren. Die eingestellten Minuten

werden bestätigt, nachdem sie etwa 5 Sekunden lang blinken.

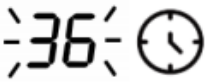


- Durch einmaliges Berühren der „-"- oder „+"-Taste wird die Zeit um 1 Minute verkürzt oder verlängert.
- Halten Sie die „-" oder „+" Taste gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt die Zeitschaltuhr automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Wenn Sie die Taste zur Auswahl der Heizzone und dann den Timer berühren, wird der Timer abgebrochen, in der Minutenanzeige erscheint „00" und dann „--".



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen, auf dem Display wird für die verbleibende Zeit angezeigt.



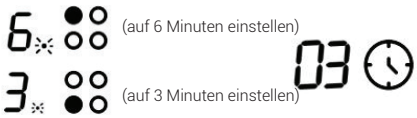
Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Zone ausgewählt ist.



Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

1. Wenn die Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet wird, zeigt das Display die kürzeste Zeit an (z. B. hat Zone 1 eine eingestellte Zeit von 3 Minuten und Zone 2 eine eingestellte Zeit von 6 Minuten, sodass das Timer-Display „3" anzeigt).

Ein blinkender roter Punkt neben einer Leistungsstufenanzeige bedeutet, dass die Timer-Anzeige die verbleibende eingestellte Zeit für diese Kochzone anzeigt. Wenn Sie die verbleibende eingestellte Zeit der anderen Kochzone überprüfen möchten, berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste für diese Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und im Display wird „H" angezeigt, bis die Zone auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

4.7 Übertemperaturschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

4.8 Schutz vor verschütteten Flüssigkeiten

Das Kochfeld gibt einen Signalton ab und schaltet sich aus, wenn eine bestimmte Menge Flüssigkeit auf die Bedienelemente gelangt. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus, befolgen Sie die üblichen Vorsichtsmaßnahmen zum Entfernen heißer Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Kochfeld trocken ist, bevor Sie mit dem Kochen fortfahren.

4.9 Erkennung kleiner Gegenstände

4 Bedienung des Gerätes

Wenn eine ungeeignete oder nicht magnetische Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Induktionskochfeld liegen gelassen wurde, wechselt das Induktionskochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Kühlventilator läuft noch 1 Minute lang.

4.10 Restwärme-Warnung

Wenn der Herd längere Zeit in Betrieb war ist noch Restwärme vorhanden. Der Buchstabe „H" (Restwärmeanzeige) erscheint auf dem Display als Warnung vor möglichen Verletzungen durch heiße Oberflächen. Er verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

4.11 Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Stromzufuhr zu einer Kochzone abzuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	**Standard-Arbeitszeitgeber (Stunde)**
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.12 Hitzeeinstellungen

Die nachstehenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, u. a. von Ihrem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen.

Aufwärmen	**Eignung**
1 - 2	• Aufwärmen kleiner Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade und Butter • sanftes Köcheln • langsames Erwärmen
3 - 4	• Wiedererwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Braten • Nudeln kochen
9	• Rührbraten • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

5 Kochhinweise



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion des Induktionskochfelds verwenden. Öl und Fett spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

5.1 Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeiten und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verringern Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen durchgeheizt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85 °C, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen verkocht. Sie sollten auch eibasierte und mehlverdickte Soßen unterhalb des Siedepunkts kochen.
- Einige Aufgaben, darunter das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

So gelingen saftige, schmackhafte Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch auf die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgegart Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu prüfen, wie durch es ist – je fester es sich anfühlt, desto „gut gemacht" ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren ein paar Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

Für Rührbraten

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und das Zubehör bereit. Das Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Portionen kochen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Kochen Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

6 Installation des Gerätes

6.1 Bevor Sie den Herd installieren, stellen Sie sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material besteht.
- Wenn der Herd über einem Ofen installiert wird, verfügt der Ofen über einen eingebauten Kühlventilator.
- Die Installation entspricht allen Anforderungen an die Abstände und den geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung von der Netzstromversorgung ermöglicht, ist in die permanente Verkabelung integriert und so montiert und positioniert, dass er den örtlichen Verkabelungsvorschriften und -bestimmungen entspricht. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und eine Kontakttrennung von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verkabelungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bieten.
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich, wenn das Kochfeld installiert ist.
- Bei Zweifeln bezüglich der Installation wenden Sie sich an die örtlichen Baubehörden und die örtlichen Vorschriften.
- Sie verwenden hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Kochfeld.

6.2 Vergewissern Sie sich nach der Installation des Kochfeldes, dass:

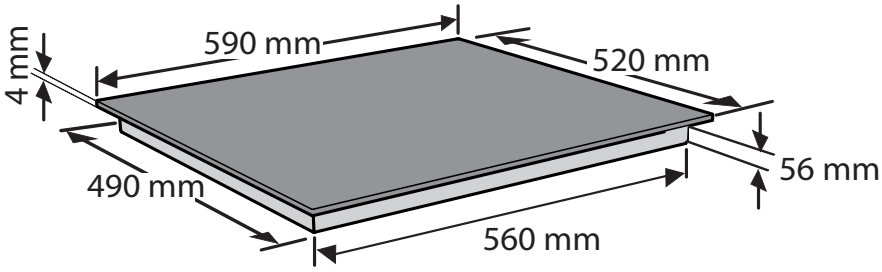
- das Stromkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- Die Frischluft strömt in ausreichendem Maße von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, muss unterhalb des Kochfeldbodens eine Wärmeschutzbarriere angebracht werden.
- Der Trennschalter muss für den Kunden leicht zugänglich sein.

6.3 Auswahl der Installationsausrüstung

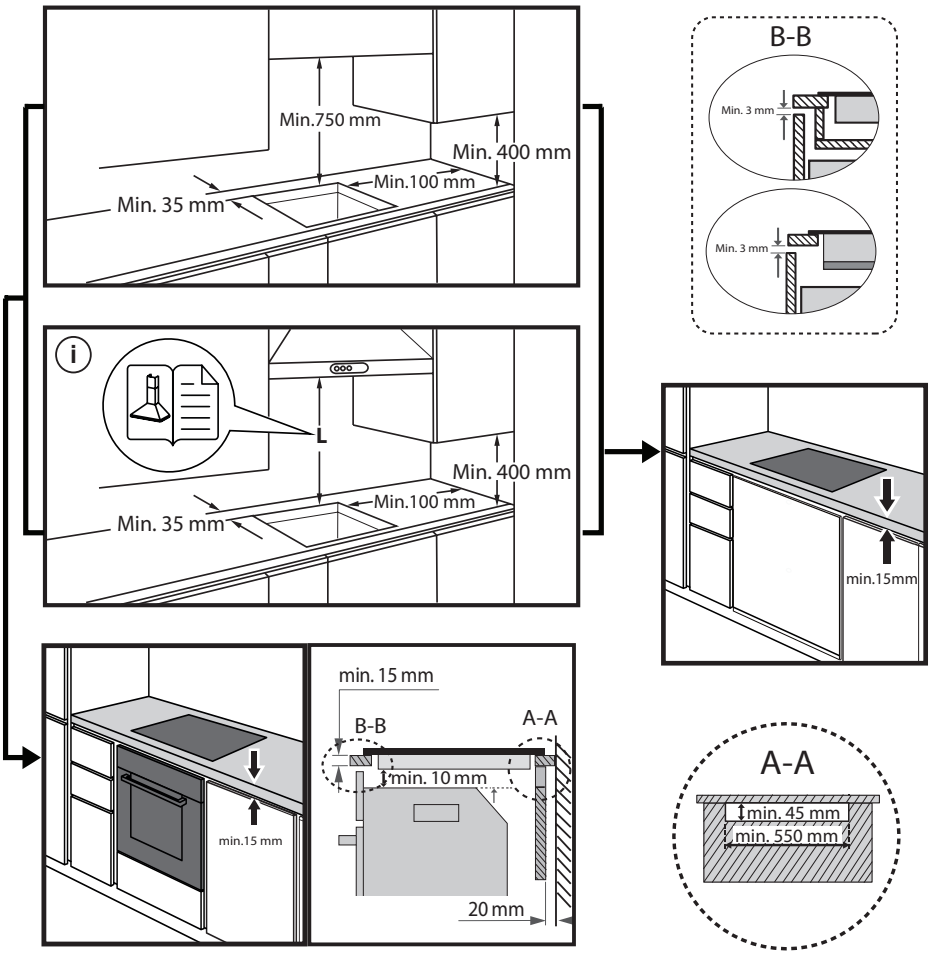
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den im Zeichnung dargestellten Maßen aus.

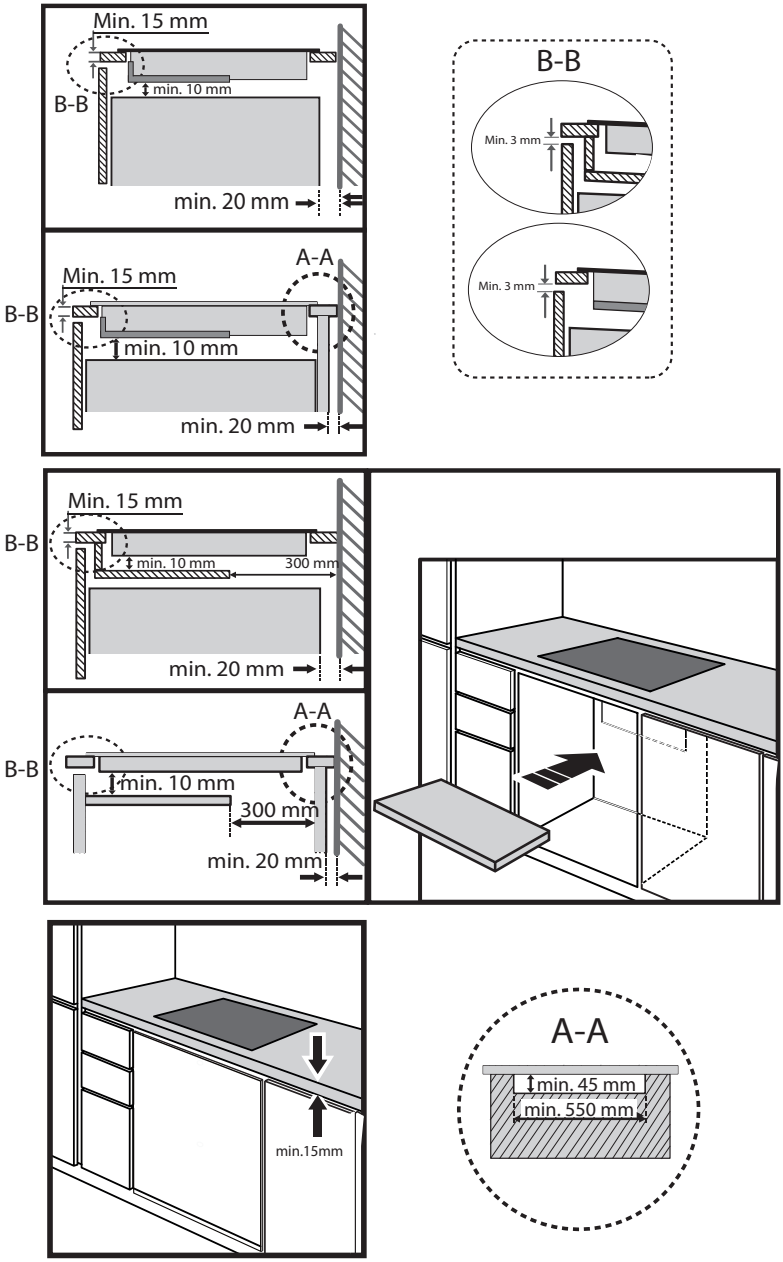
Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftzufuhr sowie der Luftauslass nicht blockiert sind. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. Stellen Sie sicher, dass sich das Induktionskochfeld in einwandfreiem Betriebszustand befindet. As shown below. Wie unten gezeigt.



6 Installation des Gerätes

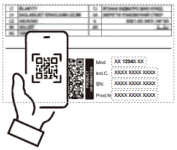


6 Installation des Gerätes

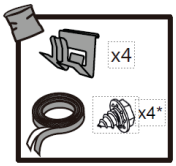


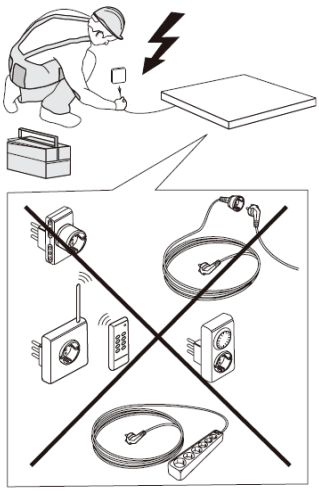
6 Installation des Gerätes

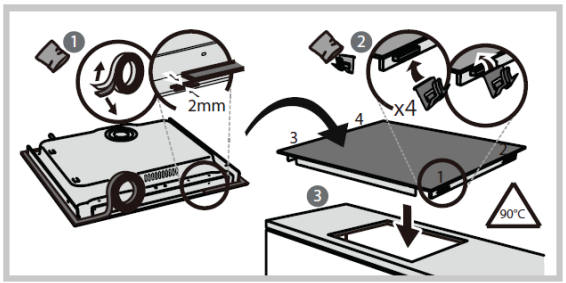


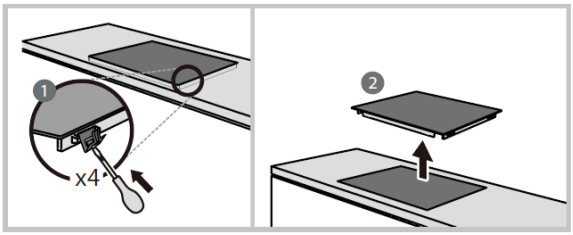












6 Installation des Gerätes

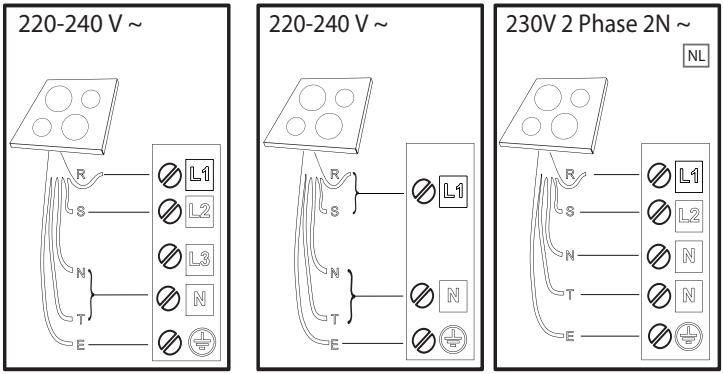
6.7 Anschluss des Herdes an das Stromnetz

Der Anschluss dieses Kochfeldes an das Stromnetz darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person vorgenommen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfelds geeignet.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht

	Die Abschnitte des Stromversorgungskabels können der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten. Verwenden Sie zum Anschluss des Herdes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brand führen können. Das Stromkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt. Lassen Sie von einem Elektriker prüfen, ob das Hausstromsystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

Die Stromversorgung gemäß der entsprechenden Norm oder einem einpoligen Schutzschalter angeschlossen werden sollte. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S:brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T: blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-

kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

⏚ **E:** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

7 Reinigung und Pflege

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von Lebensmitteln oder nicht zuckerhaltigen Überläufen auf dem Glas)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie es ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Wenn die Stromversorgung des Kochfelds ausgeschaltet ist, wird keine „Heiße Oberfläche"-Anzeige angezeigt, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Schwere Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und scharfe/scheuernde Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerschwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann fleckig werden.
Überkochendes, Schmelzendes und zuckerhaltige heiße Flüssigkeiten, die auf das Glas verschüttet werden	Entfernen Sie diese sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, z. B. einem Fischmesser, einem Spachtel oder einer Rasierklinge. Achten Sie jedoch auf heiße Kochzonenoberflächen: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schaben Sie den Schmutz oder die Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Entfernen Sie den Schmutz oder die Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 für „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas" oben.	• Entfernen Sie Flecken, die durch Schmelzen und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überlaufen entstehen, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge in einem Schaber rasiermesserscharf. Seien Sie bei der Verwendung äußerst vorsichtig und bewahren Sie den Kochfeldschaber immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übertragungen auf die Touch-Steuerung	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Verschüttetes Material aufsaugen 3. Wischen Sie den Touchscreen-Bereich mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Touch-Steuerung funktioniert möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Achten Sie darauf, den Touch-Control-Bereich trocken zu wischen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8 Problembehandlung

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Region ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass der Touch-Steuerungsbereich trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit dem Handballen.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Es werden ungeeignete Scheuermittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Pfannen machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und kein Anzeichen für einen Defekt.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummen, wenn es auf hoher Hitze verwendet wird.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung verringern.
Lüftergeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds nicht an der Wand aus, solange der Lüfter läuft.

8 Problembehandlung

Die Pfannen werden nicht heiß und es erscheint in der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, da sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Kochen auf Induktionsherden geeignet ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.
	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Kochzeitgebers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfelds an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion der Induktionskochzone

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt der Induktionsherd automatisch in den Schutzzustand und zeigt entsprechende Schutzcodes an:

Fehlerbehebung	Ursache	Hilfe
F3/F4	Temperatursensor der Induktionsspule ausgefallen.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
F9/FA	Temperatursensor des IGBT-Fehlers.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung.	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur des Temperatursensors der Induktionsspule.	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionsherd zu vermeiden.

9 Technisches Datenblatt

Informationen für elektrische Haushaltskochfelder

	Symbolwert Einheit	**Symbolwert Einheit**	**Symbolwert Einheit**
Modell-Identifizierung		PS F 14Q60 NE PS F 71Q60 NE	
Typ des Kochfeldes		Eingebautes	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		4 Zonen	
Heiztechnologie (Induktionskochzonen und -kochfelder, Strahlungskochzonen, feste Platten)		Strahlungs-Koch-felder	
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf 5 mm aufgerundet	Ø	Zone 1: 18,0 Zone 2: 16,0 Zone 3: 18,0 Zone 4: 16,0	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L W	K/A	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche berechnet pro kg	EC-Elektro-kochen	Zone 1:184.30 Zone 2:186.75 Zone 3:185.41 Zone 4:188.53	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld, berechnet pro kg	EC-Elektro-kochfeld	186.25	Wh/kg

Zusätzliche Informationen zur Entsorgung und Rücknahme von Elektro - und Elektronik-Altgeräten in Deutschland

Für Deutschland regelt das Elektrogesetz die Rückgabe von Elektroaltgeräten.

Sie sind verpflichtet Elektro- und Elektronik-Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Hausabfall ist, sondern in einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Altgeräte können kostenfrei im lokalen Wertstoff- oder Recyclinghof abgeben werden.

Das Gesetz sieht weitere kostenfreie Rückgabemöglichkeiten für Elektro- und Elektronik- Altgeräte im Handel vor:

- Für Produkte, die sie direkt bezogen haben, bieten wir die optionale Rücknahme ihres Altgerätes bei Anlieferung des neuen Gerätes durch den Spediteur.
- Rückgabe in Elektrofachmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400m² .
- Rückgabe in Lebensmittelmärkten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800m², wenn diese regelmäßig Elektrogeräte zum Kauf anbieten.
- Rücknahmen über den Versandhandel

Für Haushaltsgroßgeräte mit einer Kantenlänge über 25cm gilt eine 1:1 Rücknahme – sie können bei Neukauf ein Altgerät der gleichen Art zurückgeben. Für Kleingeräte mit einer Kantenlänge bis 25cm besteht auch eine 0:1 Rücknahmepflicht – die Rückgabe von Geräten ist nicht an einen Neukauf gebunden.

Bitte löschen sie personenbezogene Daten auf geräte-internen Datenträgern, bevor sie das Gerät entsorgen. Sie sind verpflichtet Leuchtmittel; Batterien und Akkumulatoren getrennt zu entsorgen, sofern diese zerstörungsfrei aus dem Gerät entnehmbar sind.

Weitere Informationen über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik- Altgeräten entnehmen sie bitte der Bedienungsanweisung.

Beko Europe Management Srl
Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy