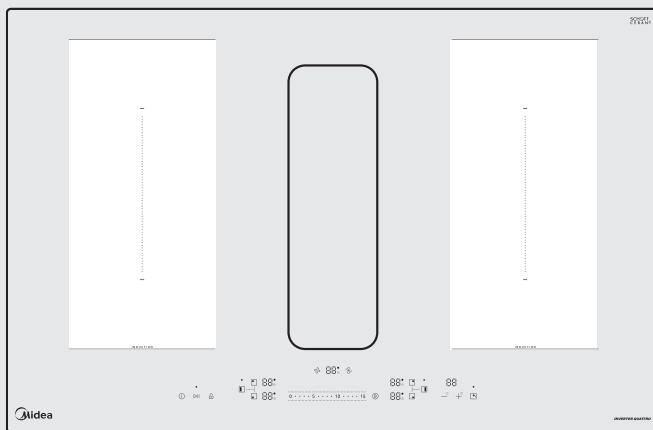


重点
校对项

1. 物料编码
2. 版面尺寸
3. 材质标注
4. 颜色标注
5. 客户型号
6. 产品名称
7. 产品参数
8. 电压功率
9. 单位符号
10. 认证标志
11. 回型标志
12. ROHS标志
13. 警语警语及字高
14. 控制面板及功能
15. 目录及页码
16. 商标LOGO

标准元素核对表（此表仅用于印刷品制作过程核对标准内容，非印刷内容）					
认证图标					
单位表述	直流电:V- 交流电:V~ 频率:Hz 功率:W 容量:mL/L 电流:A 压强:Pa/kPa/MPa 长度:mm/cm/m 时间:s/min/h 重量:kg				
产地表述	MADE IN CHINA Made in China Made in P.R.C				
变更要求	图纸变更需要核实变更内容点以及涉及的物料和M0单，尤其关注92的在途M0单				

1、印刷颜色：胶装，单色印刷； 2、幅面大小为：210*145mm； 3、1:1图纸在第二页；					PN:16166000A36435	
*更新商标-彭娟-20251024					烟灶一体机	
					MIDEA-MC-8F7488G429Y2 MIH7480Y225GKH1	
					使用说明	
标记	处数	更改文件号	签 字	日 期	材料:100双胶纸	
制 图	彭娟	审 核	卢灿飞	图 样 标 记	重 量	比 例
设 计	-----	标准化	古广君	K		1:1
校 对	-----	审 定	古广君	共 1 页 第 1 页		广东美的生活电器制造有限公司
会 签	-----	日 期	20251016			



INDUCTION HOB

USER MANUAL

MIH7480Y225GKH1

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

LANGUAGES

EN English

DE German

TABLE OF CONTENTS

1	Safety Instructions.....	6		
1.1	Intended use	6		
1.1.1	Explanation of Symbols	6		
2	Specifications	16		
3	Cookware	20		
3.1	Choosing the cookware.....	20		
3.2	Positioning the cookware.....	20		
3.3	Moving the cookware.....	21		
3.4	Cookware detection	21		
4	Product overview.....	22		
4.1	Control panel.....	23		
4.1.1	Using the touch controls.....	23		
4.2	Induction cooking.....	24		
4.3	Cooking zones	24		
4.4	Residual heat display.....	25		
4.5	Operating modes.....	25		
5	Before first use	26		
5.1	Cleaning the appliance for the first time	26		
6	How to use.....	26		
6.1	Switch the appliance on.....	26		
6.2	Switch the appliance off	26		
6.3	Setting the power level.....	26		
6.4	Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning	27		
6.5	Start cooking	28		
6.6	Finish cooking	28		
6.7	Cooking tips.....	29		
7	Childproof lock.....	29		
7.1	Activating the childproof lock	29		
7.2	Deactivating the childproof lock	29		
8	Swipe protection.....	30		
8.1	Activating the swipe protection	30		
8.2	Deactivating the childproof lock	30		
9	Pause mode.....	30		
9.1	Entering pause mode	30		
9.2	Exiting pause mode	30		
10	Timer control.....	31		
10.1	Switch off timer	31		
10.1.1	Using the switch off timer	31		
10.1.2	Cancelling the switch off timer	31		
11	Boost function	32		
11.1	Activating the boost function.....	32		
11.2	Cancelling the boost function.....	32		
12	Bridge area	33		
12.1	Activating the bridge area	33		
12.1.1	Using bridge area as single big area.....	33		
12.1.2	Using bridge area as 2 independent areas	33		
13	Ventilation control.....	34		
13.1	Using the hood automatic.....	34		
13.2	Cancelling the hood automatic	34		
14	Cookware test.....	34		
14.1	Testing the cookware with a magnet.....	34		
15	Settings	35		
15.1	Adjusting the settings.....	35		
15.1.1	Reset to factory settings	35		
15.1.2	Adjusting the power management	36		
15.1.3	Switch the buzzer on.....	36		
15.1.4	Switch the buzzer off.....	36		
15.1.5	Adjusting the brightness.....	37		
15.1.6	Adjusting the hood circulation system mode setting	37		
15.1.7	Adjusting the hood delay closing time	37		
15.1.8	Reset the working time of the filter screen setting	38		
15.2	Overview of the default working times	38		
16	Cleaning and maintenance	39		
16.1	Cleaning agents.....	39		
16.2	Cleaning the appliance.....	40		
16.2.1	Cleaning everyday soiling.....	40		
16.2.2	Cleaning boilovers.....	40		
16.2.3	Cleaning the control panel.....	40		
16.3	Cleaning the grease filter and the grille.....	41		

16.3.1	Cleaning the grease filter and the grille manually	42
16.3.2	Cleaning the grease filter in the dishwasher.....	42
16.4	Replacing the odour filter	42
16.4.1	Reset odour filter reminder time ..	43
16.5	Cleaning or replacing the carbon cube filter.....	44
16.5.1	Removing the carbon cube filter .	44
16.5.2	Cleaning the carbon cube filter.....	44
16.5.3	Drying the carbon cube filter.....	45
16.5.4	Replacing the carbon cube filter ..	45
16.5.5	Resetting life reminder time	45
16.6	Cleaning the cavity and sewage...	45
16.7	Cleaning reminder	45
17	Troubleshooting	47
17.1	Failure display and inspection	49
17.2	Specific failure and solution	52
18	Test dishes	54
18.1	Melting chocolate, couverture	54
18.2	Béchamel sauce.....	54
18.3	Warm and keep warm of lentil stew	54
18.4	Rice porridge.....	55
18.5	Cooking rice.....	55
18.6	Frying pancakes, crêpes	56
18.7	Frying pork loin	56
18.8	Deep frying french fries.....	56
19	Trademarks, copyrights and legal statement.....	57
20	Disposal and recycling.....	58
20.1	Important instructions for environment.....	58
20.2	Compliance with RoHS Directive...	58
20.3	Package information.....	58
21	Data protection notice	59

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 Intended use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

1.1.1 Explanation of Symbols

Symbol	Meaning
	WARNING The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.
	CAUTION The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
	ATTENTION The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.
	This symbol indicates a single, unnumbered instruction step.
	This symbol indicates the result of one or more previous instruction steps.
	This symbol indicates a hint or a tip.

Read these operating instructions carefully and attentively before using or commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your appliance. Please strictly observe the instructions in this manual. No liability will be assumed for any problems, damage or fires caused by failure to comply with the instructions in this manual. The device is intended for domestic use only, to cook food and extract the fumes generated by cooking. No other use is allowed (e.g. heating rooms). The manufacturer declines any liability for inappropriate use or incorrect setting of the controls. The product may have different aesthetic features with respect to the illustrations in this user manual, however the operating, maintenance and installation instructions remain the same. This user manual must be stored for future consultation at any time. If sold, transferred or moved, it must remain with the product.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.
- Installation or maintenance must be performed by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and with local safety regulations. Do not repair or replace any part of the device unless specifically stated in the user manual.
- Earthing the device is compulsory.
- The power cable must be long enough, to allow the appliance, built-in to the cabinet, to be connected to the electrical network.
- In order to ensure the installation complies with current safety standards, a regular omnipolar switch is required

EN

that assures the complete disconnection of the mains under category III over-voltage conditions, in accordance with the installation rules.

- Do not use multiple sockets or extension cords.
- Once installation is complete, the bottom surface and the power cord of hob must no longer be accessible by the user.
- Before connecting the device to the electrical network: check the rating plate (on the bottom of the device) to ensure that the voltage and power correspond to the network values and that the connection socket is suitable. If in doubt, consult a qualified electrician.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

EN Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for appliance surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the appliance surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean your appliance.
- After use, switch off the appliance element by its control and do not rely on the par detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off

the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- After use, switch off the hob from its control device and do not rely on the pot detector.
- Avoid spills; when boiling or heating liquids, lower the heat supply.
- Do not leave the heating elements on with pots and pans empty or without containers.
- Once cooking is complete, turn off the relative zone.
- Never use aluminium foil to cook with, and never directly place products packaged with aluminium on top of the cooking surface. The aluminium would melt and irreparably damage your device.
- Never heat a tin or a tin can containing foods without first opening it. It might explode.

Operation and maintenance

EN

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked appliance. If the appliance surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the appliance off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using

this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

EN

- The razor-sharp blade of a glass scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the appliance as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your appliance.
- Do not stand on your appliance.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your appliance, as these can scratch the Induction glass.
- 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 and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- **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 room must be properly ventilated when the cooker hood is used at the same time as other combustion devices, gas or otherwise.
- The hood must be regularly cleaned both internally and externally (AT LEAST ONCE PER MONTH), in strict accordance with the maintenance instructions.
- Failure to follow the rules for hood cleaning and filter replacement and cleaning shall result in a fire hazard.
- It is strictly prohibited to flame food. The use of an open flame may damage the filters and cause a fire hazard; it must therefore be avoided under all circumstances. Extra care must be taken when frying to prevent the oil from overheating and catching fire.
- **CAUTION:** When the hob is on, the accessible parts of the hood may become hot.
- In regards to the technical and safety measures that must be adopted for fume extraction, regulations issued by local authorities must be strictly followed.
- The extracted air must not be conveyed through the same ducts used to extract the fumes generated by gas combustion or other types of combustion devices. Never use the hood unless the grill has been correctly assembled!

- Use only the fastening screws supplied with the product for its installation, or if not supplied, purchase the correct type of screws. Use screws with the right length, as indicated in the installation guide.
- When the cooker hood is used together with other devices powered with non-electrical energy, the negative pressure of the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar). This can be achieved whenever the air needed for combustion is able to enter through openings that cannot be sealed, for example in doors, windows, incoming/exhaust air wall boxes or by other technical means. An incoming/exhaust air wall box alone does not ensure compliance with the limit.
- Recommendations for correct use in order to reduce the impact on the environment: When starting to cook, turn on the hood at minimum speed and leave it on for a few minutes even after cooking is complete. Increase the speed only if there is a large amount of fumes and steam, using the Booster function only in extreme cases. To keep the odour reduction system running efficiently, replace the carbon filter/s when necessary.
- To ensure the high performance of the grease filter, clean it when necessary. To improve efficiency and minimise noise, use the maximum ducting diameter indicated in this manual.
- Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.
- Never leave hot oil or fat unattended.
- Never operate the appliance without grease filter.
- Never work with naked flames close to the appliance (e.g. flambéing) around the grease filters.
- Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance (e.g. wood- or coal-burning) unless the heating

appliance has a sealed, non-removable cover. There must be no flying sparks.

- Allow the appliance to cool down before cleaning.
- If hot liquids penetrate the appliance, only remove the grease filter or the overflow container once the appliance has cooled down.
- There is a slight odour when unpacking, and it will soon disappear.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions [RYI] for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Range hoods and other cooking fume extractors may adversely affect the safe operation of appliances burning gas or other fuels (including those in other rooms) due to back flow of combustion gases. These gases can potentially result in carbon monoxide poisoning. After installation of a range hood or other cooking fume extractor, the operation of flue gas appliances should be tested by a competent person to ensure that backflow of combustion gases does not occur.
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.
- **CAUTION:** Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- **CAUTION:** This appliance is not intended to be used with gas hobs.

2 SPECIFICATIONS

Appliance	MIH7480Y225GKH1
Cooking zones	4 Zones
Supply voltage	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz or 60 Hz
Installed electric power	7400 W
Product size W × D × H	800 X 520 X 237 mm
Building-in dimensions W × D	750 X 490 mm
Motor	BLDC

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

EN

	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	MIH7480Y225GKH1	-
Type of appliance	-	Electric hob	-
Number of cooking areas	-	2 areas	-
Heating technology	-	Induction cooking	-
Diameter of useful surface for cooking zone	Ø	-	mm
Diameter of useful surface cooking area L × W	L × W	Left area: 380 × 180 Right area: 380 × 180	mm
Energy consumption per cooking zone or area	EC ¹⁾	Left area: 191.1 Right area: 188.9	Wh/kg

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Energy consumption for the hob	EC ²⁾	190	Wh/kg
¹⁾ electric cooking ²⁾ electric hob			

Energy consumption

Annual energy consumption	AEC hood	11.9	kWh/a
Energy efficiency class	-	A++	-
Energy efficiency index	EEI hood	33.7	-
Fluid dynamic efficiency	FDE hood	30.1	-
Fluid dynamic efficiency class	-	A	-

Lighting

Lighting efficiency	LEhood	N/A	lux/W
Lighting efficiency class	-	N/A	-

Grease filtering

Grease filtering efficiency	GFE hood	77.1	%
Grease filtering efficiency class	-	C	-

Air flow volume (Air extraction)

Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	246.5	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	554.1	m ³ /h

EN

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Maximum air flow at boost setting	-	707.7	m ³ /h
Noise (Air extraction)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	47	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	68	dB
Power consumption			
Power consumption in off mode	PO	0.35	W
Power consumption in standby mode	PS	N/A	W
Air flow volume (Air recirculated)			
Maximum air flow at lowest setting in normal use	-	184.6	m ³ /h
Maximum air flow at highest setting in normal use	-	478.9	m ³ /h
Maximum air flow at boost setting	-	521.2	m ³ /h
Noise (Air recirculated)			
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at lowest setting	-	44	dB

Specifications

	Symbol	Value	Unit
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at highest setting	-	62	dB
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at boost setting	-	64	dB

If there is no any operation after switch on the appliance, the appliance will reach automatically the off mode after 1 minute and the power is 0.35 W in off mode.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

EN

3 COOKWARE

The quality of the cookware has a significant impact on the efficiency and quality of the cooking process.

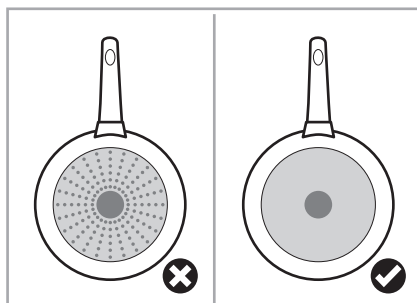
3.1 Choosing the cookware

● ATTENTION

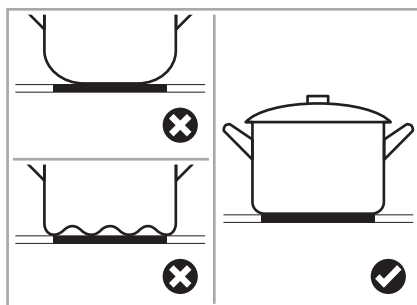
Improper cookware can damage the appliance or lead to malfunctions.

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the cookware, only the ferromagnetic area will heat up. The rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminium, this may affect the heating up and the cookware detection.
- Scratched cookware bottom and sharp edges of the cookware can scratch your glass surface.
- Keep your appliance clean to avoid scratches.

- Cookware with an inhomogeneous base may not be detected.



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

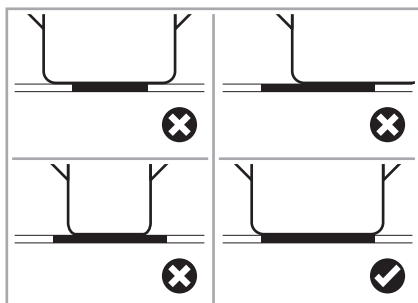


3.2 Positioning the cookware

- Always centre your cookware on the cooking zone.
 - Using slightly wider cookware can help maximize energy efficiency. If you use a smaller cookware efficiency could be less than expected.
1. Make sure that the base of your cookware is smooth, sits flat against the glass, and is the recommended size for the cooking zone. *See chapter „Cooking zones“ on page 24*
 2. Use cookware whose diameter is in the recommended range

of the cooking zone selected.
See chapter „Cooking zones“
on page 24

keep cooking down the appli-
ance for a further 1 minute.

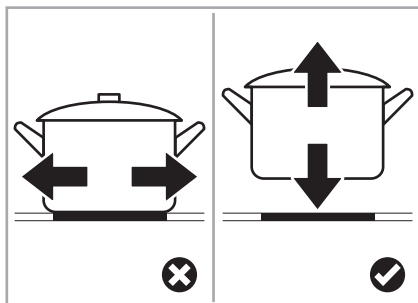


3.3 Moving the cookware

⚠ ATTENTION

Improper usage can damage the
appliance or lead to malfunctions.

- ➊ Always lift the cookware off
the glass. Do not slide, or it
may scratch the glass.

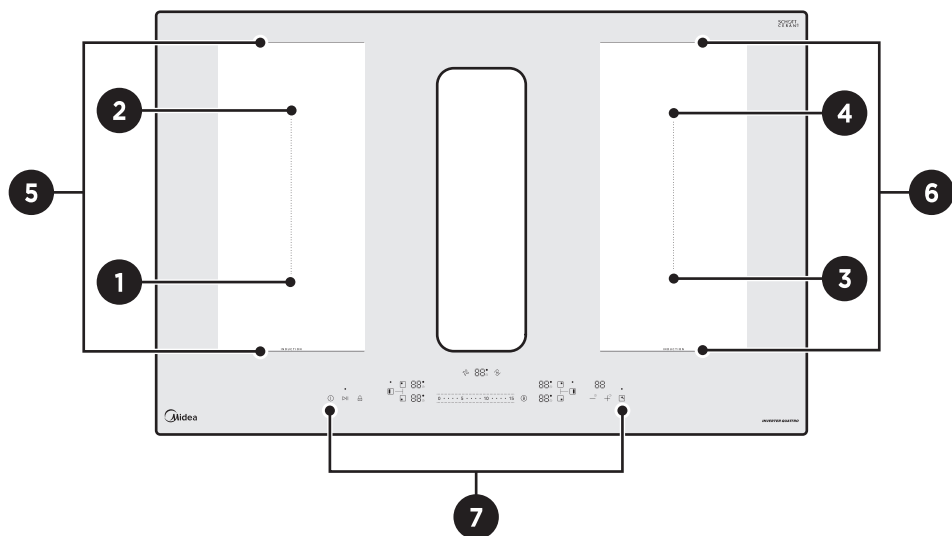


3.4 Cookware detection

- ➋ When an unsuitable size or
non-magnetic cookware (e. g.
aluminium), or some other
small item (e. g. knife, fork or
key) has been left on the appli-
ance, the appliance automat-
ically goes to standby mode
within 1 minute. The fan will

4 PRODUCT OVERVIEW

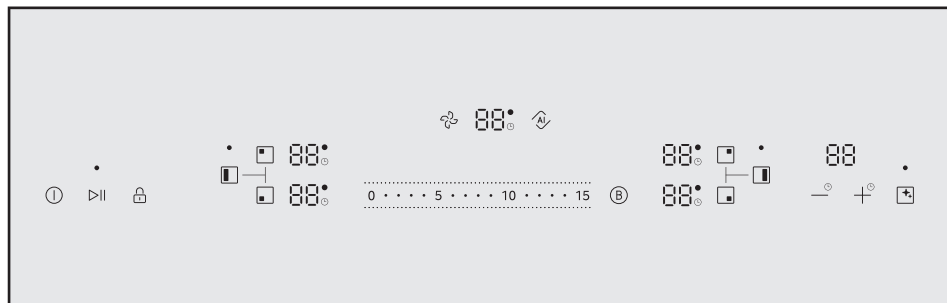
Overview of the appliance and its components:



EN

Pos.	Meaning	Max. power in W	Ø in mm
1	Left front cooking zone	1800/2000	180
2	Left rear cooking zone	1800/2000	180
3	Right front cooking zone	1800/2000	180
4	Right rear cooking zone	1800/2000	180
5	Left Bridge area	3300/3700	180x380
6	Right Bridge area	3300/3700	180x380
7	Control panel	-	-

4.1 Control panel



Symbol	Meaning
	Power control
	Pause control
	Childproof lock
	Select left rear cooking zone
	Select left front cooking zone
	Select left bridge area
	Select right rear cooking zone
	Select right front cooking zone
	Select right bridge area
	Range hood select control
	Range hood auto-automatic control
0-15	Power regulating slide control

Symbol	Meaning
	Boost control
	Timer regulating controls
	Cleaning reminder

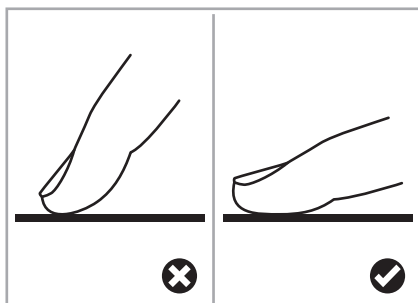
i All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

4.1.1 Using the touch controls

- i** The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- i** Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e. g. an utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

EN

- Use the ball of your finger, not its tip.

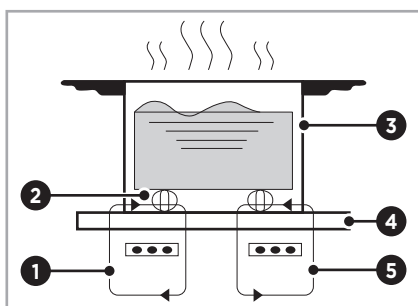


- ✓ The appliance beeps each time a touch is registered.

4.2 Induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the cookware, rather than indirectly through heating the glass surface.

- ❗ The glass becomes hot only because the cookware eventually warms it up.

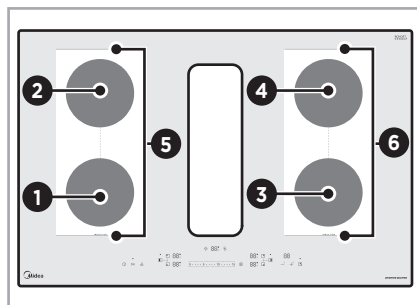


Pos.	Meaning
1	Induced currents

Pos.	Meaning
2	Magnetic circuit
3	Iron pot
4	Ceramic glass plate
5	Induction coil

4.3 Cooking zones

- ❗ The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the cookware.
- ❗ To obtain the best efficiency of your appliance, the bottom of the cookware must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.



Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
1	180	140-200
2	180	140-200
3	180	140-200

Pos.	Zone Ø mm	Base Ø mm
4	180	140-200
5	Bridge area 180x380	190x390
6	Bridge area 180x380	190x390

4.4 Residual heat display

Each cooking zone has a residual heat display.

- i** The indicator turns off once the surface cools to a touch-safe temperature.
- i** Don't touch the cooking zone before the residual heat display turned off.

Symbol	Meaning
H	The cooking zone is very hot.
h	The cooking zone is hot.

- i** You can also use the residual heat as an energy saving function.
- i** If you wish to use the residual heat, place additional cookware on the still-hot cooking zone.

4.5 Operating modes

You can use your appliance in air extraction mode or circulating-air mode.

Symbol	Meaning
--------	---------

Air extraction mode



The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and conveyed to the exterior by a pipe system.
Default setting: air extraction mode

Air recirculation mode



The air which is drawn in is cleaned by the grease filters and an odour filter, and conveyed back into the room.

- i** You can switch modes in the settings. *See chapter „Adjusting the hood circulation system mode setting“ on page 37*

5 BEFORE FIRST USE

Before using your appliance for the first time, read the user manual and in particular the safety instructions.

5.1 Cleaning the appliance for the first time

1. Remove any protective films and stickers.
 2. Remove any packaging residue from the appliance surface.
 3. Wipe the surface with a damp cloth.
- i** Further information on cleaning and maintenance: *See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 39*

6 HOW TO USE

6.1 Switch the appliance on

- ▶** To switch the appliance on, press [] for at least 1 seconds.
- ✓** The buzzer beeps once, all displays show [-] or [--].
- ✓** The appliance is in power on mode.
- i** You can switch off the buzzer in the settings. *See chapter „Settings“ on page 35*
- i** In power on mode, the appliance automatically enters standby mode after 20 seconds of no user interaction.

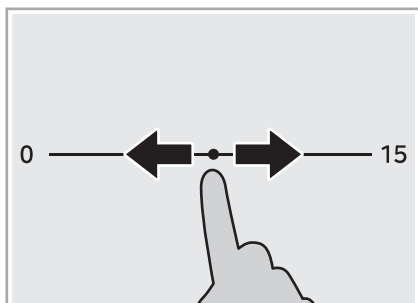
6.2 Switch the appliance off

- ▶** To switch the appliance off, press [].

6.3 Setting the power level

- i** You can modify the power level setting at any time during cooking.
1. Press the cooking zone selection control, e. g. []

- To select a power level setting, slide the power regulation slide control.



6.4 Cooking table, cooking hints, power levels and their meaning

- The table shows which power level is suitable for which food. Cooking times may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.
- Experiment with the appliance to find the settings that best suit you.

Level	Purpose & Dish	Time (in min)	Hints
1	Melting: Chocolate, butter, honey	15 - 30	Stir from time to time.
1 - 2	Keeping warm: Sauce hollandaise	15 - 45	Add 1-2 tbsp. of water. Use a lid.
2 - 3	Frying delicate foods: Omelette, eggs, sauces Heating up: Sauces	5 - 15 -	Low levels on induction allows you a fine tuning of the ideal low temperature. Use a lid.
3 - 5	Frying delicate foods: Fried eggs Simmering: Rice, pasta, potatoes	5 - 15 10 - 30	First bring the water to boil with higher level, then adjust to this levels for simmering.
4 - 5	Steaming: Potatoes, vegetables Stewing: Stew dishes, soups	20 - 60 60 - 120	Add a few tbsp. of water for steaming. Use a lid. Use a maximum of 3 l of liquid. For more select a higher level.

EN

Level	Purpose & Dish	Time (in min)	Hints
5 - 7	Stewing: Amounts larger than 3 l Gentle pan frying: Sausages, schnitzel, cor-don blue, meatballs	60 - 120 5 - 45	Flip or stir regularly.
6 - 11	Pan frying: Pancakes	5 - 45	Flip around after 1 minute.
12 - 14	Pan frying: Meat, steaks, hash browns, pork loin	5 - 10	Flip regularly to get an even cooking result.
15	Boiling: Water, pasta Stir frying: Meat Deep frying: French fries, fried fruits	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Let the cookware heat up dry, add oil only a few seconds before pan frying.
Ⓑ	Fast heating: Larger quantities of water	5	Not suggested to use with empty cookware.

EN

6.5 Start cooking

1. To switch the appliance on, press [], for at least 1 seconds.
 2. Make sure the bottom of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.
 3. Place a suitable cookware on the cooking zone that you wish to use. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 20*
 4. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you are using, e. g. [].
- ✔ The control panel shows [].
5. Set a power level. *See chapter „Setting the power level“ on page 26*

- ✔ After the hob is running, the hood automatically enters the automatic mode and the hood digital display shows [].
6. To set the timer, press [-] or [+].

6.6 Finish cooking

Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- ❶ Wait until the cooking zones have cooled down.
 - ❷ Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.
1. Press the cooking zone selection control for the cooking zone you wish to switch off, e. g. [].

2. Slide the power regulation slide control to [0].
- ✔ The control panel shows [🔒].
3. To switch the appliance off, press [⏻].

6.7 Cooking tips

Warning - Risk of fire

At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously.

- ▶ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the boost function.
- ❗ When food comes to the boil, reduce the heat setting.
- ❗ Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- ❗ Minimize 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.

7 CHILDPROOF LOCK

You can lock the controls to prevent unintentional use, e.g. children accidentally switching on the cooking zones.

- ❗ When the controls are locked in power state, all the controls except [🔑] and [🔒] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [⏻] in an emergency, but you shall unlock the appliance first in the next operation.
- ❗ If the appliance switches to standby mode while the childproof lock is active, you must first deactivate the childproof lock in order to continue.

7.1 Activating the childproof lock

- ▶ To activate childproof lock, press [🔒] for at least 3 seconds.
- ✔ All the appliance indicators will show [🔒].

7.2 Deactivating the childproof lock

- ▶ To deactivate childproof lock, press and hold [🔒] for at least 3 seconds.

8 SWIPE PROTECTION

If you want to clean the control panel while cooking, you can activate the swipe protection.

8.1 Activating the swipe protection

- ▶ While cooking, press [].
- ✔ All the appliance indicators will show [].
- ✔ A 30-seconds countdown begins in the time display.
- ❗ After 30 seconds the swipe protections ends.

8.2 Deactivating the child-proof lock

- ▶ To deactivate the swipe protection, press [].

9 PAUSE MODE

You can enter pause mode only when the hob is running. After entering pause mode, hob and hood enter the lowest gear for operation.

- ❗ When entering the pause mode, all the controls except [], [] and [] are disabled.
- ❗ You can always turn the appliance off with [] in an emergency.
- ❗ The appliance will shut down after 10 minutes if you don't exit the pause mode.

9.1 Entering pause mode

- ▶ To enter the pause mode, press [].
- ✔ All the appliance indicators will show ["] or [" " "].

9.2 Exiting pause mode

- ▶ To exit the pause mode, press [].

10 TIMER CONTROL

Your appliance has a timer control, which you can use as a switch off timer.

10.1 Switch off timer

You can set the timer control to switch 1 or more cooking zones off after the set time is up.

- ❗ The timer has a maximum of 99 min.
- ❗ The switch off timer can be set only after the appliance is running.

10.1.1 Using the switch off timer

1. To activate a cooking zone, press the cooking zone selection control, e. g. [].
2. Press [-] or [+].
- ✓ The control panel shows [].
3. To set the time, press [-] or [+].
- ❗ Press [-] or [+] once to decrease or increase the time by 1 minute.
- ❗ Pressing and holding [-] or [+] will decrease or increase the time by 10 minutes.
- ✓ When the time is set, time will begin to count down immediately.
- ✓ The control panel shows the remaining time.
- ✓ When the set time has elapsed the corresponding cooking zone switches off automatically.

- ❗ Other cooking zones will keep operating if they were switched on previously.
- ❗ To set the switch off timer for more cooking zones, repeat the process by activating different cooking zones.

10.1.2 Cancelling the switch off timer

- ❗ To cancel the switch off timer, press [-] and [+] simultaneously for at least 1 second.

11 BOOST FUNCTION

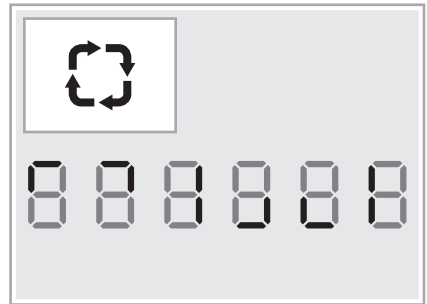
The boost function heats up cookware faster than maximum power level.

- ❗ The function can work in any cooking zone.
- ❗ The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- ❗ The bridge area and the hood returns to its original setting after 5 minutes.
- ❗ If the original heat setting equals 0, it will return to 15 after the boost function ends.
- ❗ To ensure the safety of household circuits, this appliance is equipped with a power management feature. This feature limits the total power of the heating zones on the same side to within 3.7 kW.
- ❗ If one heating zone on the same side is operating in boost function and another heating zone starts working, and the total power of the two heating zones on the same side exceeds 3.7 kW, the heating zone with the boost function will automatically return to the maximum power setting.

11.1 Activating the boost function

1. Press the cooking zone selection control, e. g. [].
 2. Press the boost control [].
- ✔ The hood indicator shows [] and the power level reaches maximum.

- ✔ The cooking zone indicator shows the boost animation.



11.2 Cancelling the boost function

1. Press the cooking zone selection control you wish to cancel the boost function, e. g. [].
 2. Set the power regulation controls [**0-15**] to the required level.
- ✔ The appliance cancels the boost function and reverts to the power level selected.

12 BRIDGE AREA

The bridge area can be used as a combined area or as two independent areas, accordingly to the cooking needs anytime.

- The bridge area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

12.1 Activating the bridge area

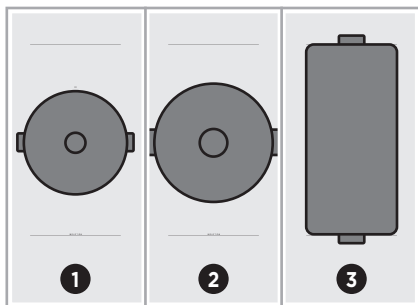
- To activate the bridge area as a single big area, press [].

- The control panel shows [], [] and [•] stays on.

12.1.1 Using bridge area as single big area

Use one of the following three options to make the best possible use of the heating.

- Place the cookware on the bridge area.



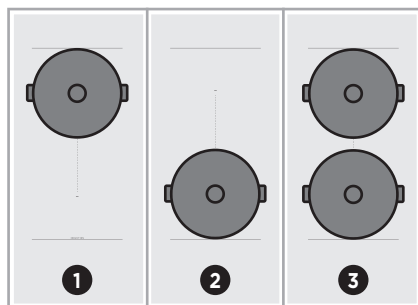
Pos.	Base Ø in mm
1	250
2	280

Pos. Base Ø in mm

3 190x390

12.1.2 Using bridge area as 2 independent areas

- Make sure the cookware diameter is bigger than 140 mm.
- Place the cookware on the bridge area.



- To activate the bridge area as 2 independent areas, press [].

- The control panel shows and [], [] and [•] stays on.
- When you put only 1 cookware on the bridge area during cooking, the appliance cancels the bridge area and turns into independent areas.
- When you activate the bridge area before putting cookware on it, both cookwares receive the same power level.
- When you activate the bridge area after the appliance turned into independent areas, the power level adapts to the highest level chosen during cooking on independent areas.

13 VENTILATION CONTROL

The appliance has an integrated ventilation system, that automatically runs the hood based on the status of induction.

13.1 Using the hood automatic

- ❗ The appliance must be switched on.
- 1. Press the cooking zone selection control, e. g. [].
- ✔ The control panel shows [].
- 2. Set a power level. *See chapter „Setting the power level“ on page 26*
- ✔ The appliance is in hood automatic mode.
- ✔ The control panel shows [].
- EN ❗ In hood automatic mode, after all cooking zones are switched off, the hood will be switched off 2 minutes later.
- ❗ You can adjust the hood delay closing time in the settings. *See chapter „Adjusting the hood delay closing time“ on page 37*

13.2 Cancelling the hood automatic

- ▶ When the appliance is in hood automatic mode, press [].
- ✔ The appliance sets the power level to [0] and switches the hood off.

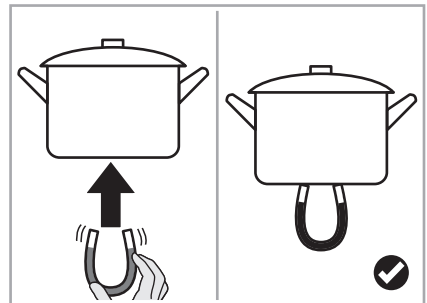
14 COOKWARE TEST

Before testing, make sure that the size of the of the cookware base matches the size of the cooking zone used. *See chapter „Choosing the cookware“ on page 20*

14.1 Testing the cookware with a magnet

You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.

- ▶ Move a magnet towards the base of the cookware.



- ✔ If the cookware is attracted, the cookware is suitable for induction

15 SETTINGS

You can adjust various settings according to your requirements.

15.1 Adjusting the settings

- i** The appliance must be switched off.
 - i** Start your adjustments within 15 seconds, after you switched the appliance on. When the 15 seconds are up without user interaction, switch the appliance off and repeat the process.
 - i** After 30 seconds without user interaction, the appliances exits the settings without saving.
 - i** To adjust any setting, the appliance has to be in settings mode.
1. To enter the settings mode, press [①] once and then press [⏏] for at least 3 seconds.
 - ✓ All the indicators show [L0].
 2. Press [Ⓑ] for at least 3 seconds.
 - ✓ The control panel shows [c] in the lower left indicator and [L0] disappears.
 3. Press [Ⓑ].
 - ✓ The control panel shows the current number, e. g. [c3].
 - ✓ The appliance is in settings mode.
 4. Press [⏏] repeatedly until the control panel shows the required setting.

i Available settings:

Symbol	Meaning
c0	Reset to factory settings
c3	Power management settings
c5	Buzzer settings
c7	Digital tube brightness setting
h1	Hood circulation system mode setting
h2	Hood delay closing time setting
h3	Reset the working time of the filter screen setting

5. Press [Ⓑ] repeatedly until the control panel shows the required setting.
6. To save the setting, press [⏏] for at least 3 seconds.
- i** If you press [①] after selecting the required setting, the appliance turns off without saving.

15.1.1 Reset to factory settings

- i** The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*
1. Press [⏏] repeatedly until [c0] flashes in the control panel.
 2. To reset the settings to factory settings, press [Ⓑ] repeated-

EN

ly, until the control panel shows [1].

- ❗ If you don't want to reset the settings, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].

3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

- ✔ All the indicators show [-].

15.1.2 Adjusting the power management

It is possible to set a maximum power absorption level for the appliance, choosing up to different power ranges.

- ❗ This appliance is able to limit itself automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.

EN

- ❗ It is not necessary to put any cookware on the cooking zones.

- ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

1. Press [⏻] repeatedly, until [⚡] flashes in the control panel.

- ✔ The control panel shows the current power level, e. g. [74].

2. To adjust the power level, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows the required power level.

3. To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

- ✔ All the indicators show [-].

- ❗ Available settings:

Symbol	Max. power in kW
74	7.4 Default setting: [74]
58	5.8
45	4.5
35	3.5
28	2.8

15.1.3 Switch the buzzer on

- ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

- Press [⏻] repeatedly until [⚡] flashes in the control panel.
- To switch the buzzer on, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [1].
- To save the setting, press [⏻] for at least 3 seconds.

- ✔ All the indicators show [-].

15.1.4 Switch the buzzer off

- ❗ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

- Press [⏻] repeatedly until [⚡] flashes in the control panel.
- To switch the buzzer off, press [Ⓑ] repeatedly, until the control panel shows [0].

- To save the setting, press [] for at least 3 seconds.

✓ All the indicators show [-].

15.1.5 Adjusting the brightness

❶ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

- Press [] repeatedly until [] flashes in the control panel.
- To adjust the brightness, press [] repeatedly, until the control panel shows the required setting.
- To save the setting, press [] for at least 3 seconds.

✓ All the indicators show [-].

❶ Available settings:

Symbol	Meaning
	Brightness level Default setting: []

15.1.6 Adjusting the hood circulation system mode setting

❶ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

- Press [] repeatedly, until [] flashes in the control panel.
- To adjust the hood circulation system mode setting, press [] repeatedly, until the control panel shows the required setting.

❶ Available settings:

Symbol	Meaning
	Reserved - not in use
	Internal circulation mode and use carbon cube filter
	External circulation Default setting: []
	Internal circulation mode and use odour filter.

15.1.7 Adjusting the hood delay closing time

You can set and enable the hood delay closing function through the menu.

❶ The appliance is in settings mode. *See chapter „Adjusting the settings“ on page 35*

- Press [] repeatedly, until [] flashes in the control panel.
- To adjust the hood delay closing time setting, press [] repeatedly, until the control panel shows the required setting.

❶ Available settings:

Symbol	Time in min
	off Default setting: []
	1
	2

Symbol	Time in min
5	5
10	10
20	20

15.1.8 Reset the working time of the filter screen setting

i The appliance is in settings mode. See chapter „Adjusting the settings“ on page 35

1. Press [] repeatedly, until [h3] flashes in the control panel.
2. To adjust the setting for the working time for the filter screen, press [] repeatedly, until the control panel shows the required setting.

i Available settings:

Symbol	Meaning
	not recover Default setting: []
	recover

15.2 Overview of the default working times

Auto shut down is a safety protection function for your appliance. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working

times for various power levels are shown in the below table:

Power level	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	2
13 - 15	1.5

Hood level	Time in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	3
13 - 15	2

Boost	Time in min
Hood	5
Single cooking zone	5
Bridge area	5

i When the boost ends, it will exit to the gear before entering

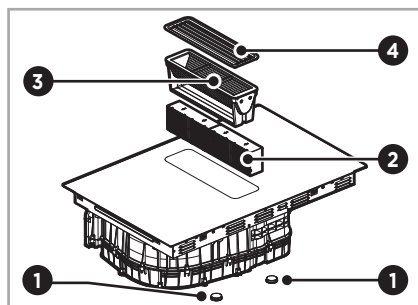
the boost, and when entering the front gear is O, it will exit to the 15th gear after the boost ends.

- i** When the cookware is removed, the appliance can stop heating immediately and the appliance automatically switches off after 1 minute.

16 CLEANING AND MAINTENANCE

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

- i** Component cleaning overview:



Pos.	Meaning
1	Rubber plug
2	Odour filter or carbon cube filter
3	Grease filter
4	Grille

EN

16.1 Cleaning agents

⚠ ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surface of the appliance.

- ⚠** Do not use abrasive sponges.
- ⚠** Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- ⚠** Do not use cleaning agents containing alcohol.

- ▶ Always read the label to check whether your cleaner or scouring pad is suitable.

16.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance after each use to prevent cooking residues do not burn on.

Warning - Risk of burns

Residual heat can lead to burns.

- ▶ Wait before cleaning, until the cooking zones have cooled down.
- ▶ Do not touch any parts of the appliance before allowing them to cool down.

Warning - Risk of cutting

The blade in the glass scraper is razor-sharp.

- ▶ Never remove the safety cover of the glass scraper.
- ▶ Use the glass scraper with extreme care.
- ▶ Always store safely and out of reach of children.

ATTENTION

Improper cleaning may damage the surface of the appliance.

- ▶ Never leave cleaning residue on the appliance, as the glass may become stained.
- ▶ Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately.

16.2.1 Cleaning everyday soiling

How to clean everyday soiling on glass, e. g. fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass.

1. To switch the appliance off, press [].
2. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
4. To switch the appliance on, press [].

16.2.2 Cleaning boilovers

- ❗ Remove boilovers, melts and hot sugary spills on the glass immediately with a fish slice, palette knife or glass scraper suitable for ceramic glass appliances.
1. To switch the appliance off, press [].
 2. Hold the blade or utensil at a 30 ° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the appliance.
 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.
 4. Apply a cleaning agent while the glass is still warm but not hot.
 5. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.
 6. To switch the appliance on, press [].

16.2.3 Cleaning the control panel

How to clean spillovers on the control panel.

- ❗ The appliance may beep and turn itself off and the touch controls may not function

while there is liquid on them. Make sure you wipe the control panel dry before turning the appliance back on.

1. To switch the appliance off, press [①].
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. To switch the appliance on, press [①].

16.3 Cleaning the grease filter and the grille

The grease filter the grease from the cooking vapour. To keep it in good working order, you must clean the grease filter every 7 days.

⚠ Warning - Risk of fire

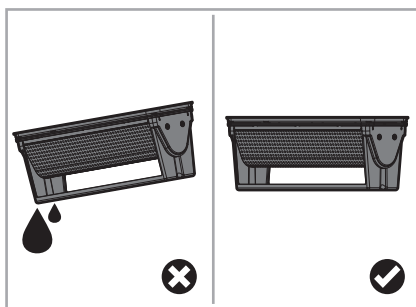
Fatty deposits in the grease filters may catch fire.

- ▶ Never operate the appliance without a grease filter.
- ▶ Clean the grease filters regularly.
- ▶ Never work with naked flames close to the appliance, e. g. flambéing.
- ▶ Do not install the appliance near a solid fuel heating appliance, e.g. wood- or coal-burning, unless the heating appliance has a sealed, non-removable cover.
- ▶ There must be no flying sparks.

💡 ATTENTION

Falling grease filters and grille may damage the hob below.

- ▶ Remove the grille and the grease filter and dispose of them properly.
- ▶ Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold the grease filter level to prevent grease from dripping out.



1. Clean the grease filter and the grille. *See chapter „Cleaning the grease filter and the grille manually“ on page 42; See chapter „Cleaning the grease filter in the dishwasher“ on page 42*
2. If required, remove the odour filters or acoustics filters and clean the appliance from the inside. *See chapter „Replacing the odour filter“ on page 42*
3. If any objects get into the appliance, remove these objects and ensure, that the supply to the over-flow container is not blocked.
4. Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

EN

5. After cleaning, reinsert the dried metal grease filter.

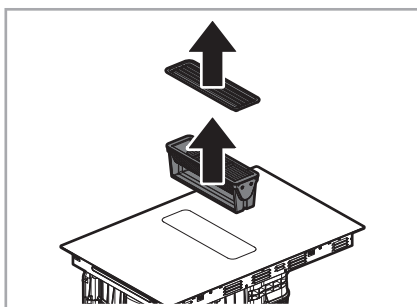
16.3.1 Cleaning the grease filter and the grille manually

● ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the component.

- Do not use aggressive, acidic or alkaline cleaning products.
- Use special grease solvent for stubborn dirt.
- Do not clean heavily soiled grease filters with utensils.

1. Remove the grille and the grease filter.



2. Dispose the grease properly.
3. Soak the grille and the grease filter in hot soapy water.
4. Use a brush to clean the grille and the grease filter.
5. Rinse the grease filter thoroughly.
6. Allow the grease filter to drain.

16.3.2 Cleaning the grease filter in the dishwasher

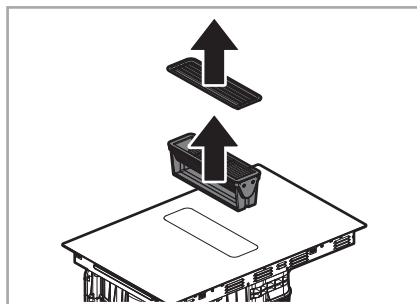
● ATTENTION

Improper cleaning in the dishwasher can damage the compo-

nent.

- Follow the user manual for the dishwasher.
- Only use cleaning programmes below 70 °C/158 °F.

1. Remove the grille and the grease filter.



2. Dispose the grease properly.
3. Place the grease filter loosely in the dishwasher and do not jam it in.
- For optimum cleaning results, lay the grease filter on the filter side in the dishwasher.
4. Select a cleaning programme with a max. temperature of no more than 70 °C.
5. Start the dishwasher.
6. Allow the grease filter to drain.

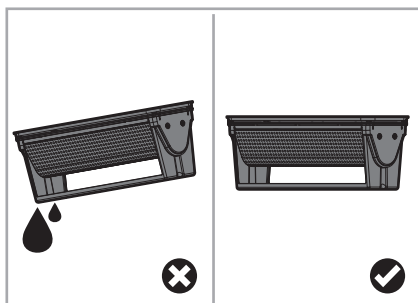
16.4 Replacing the odour filter

● ATTENTION

Falling grease filters and grille may damage the hob below.

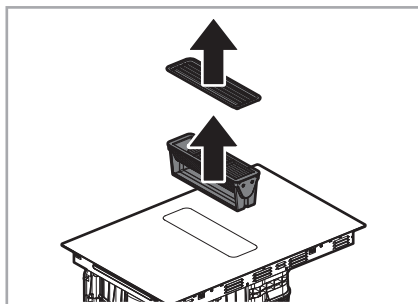
- Remove the grille and the grease filter and dispose of them properly.
- Grease may accumulate in the bottom of the container. Hold

the grease filter level to prevent grease from dripping out.

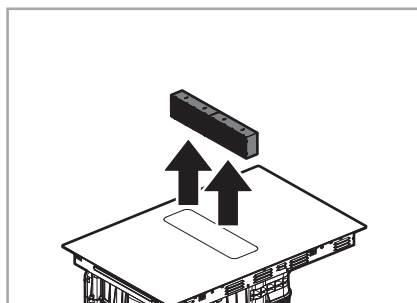


- i** You can obtain odour filters from specialist retailers or customer service.
- i** To keep them in good working order, only use genuine replacement filters.

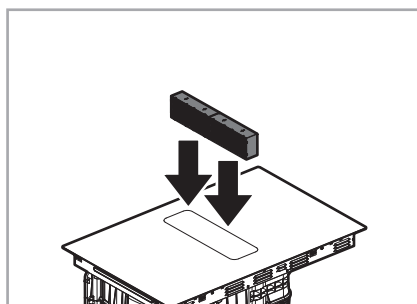
1. Remove the grille and the grease filter.



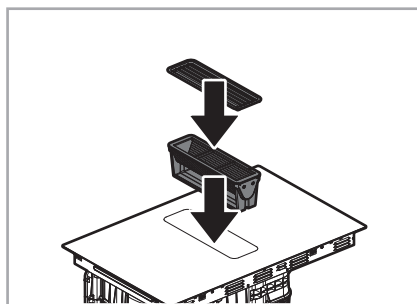
2. Remove the two odour filters and dispose of them properly.



3. Insert two odour filters into the left of the appliance.



4. Insert the grease filter and cover the grille.



16.4.1 Reset odour filter reminder time

- i** Refer the user setting mode section to reset life remainder

time. See chapter „Settings“ on page 35

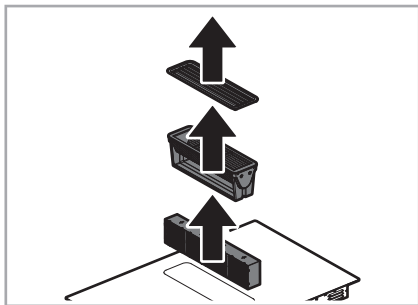
16.5 Cleaning or replacing the carbon cube filter

When the control panels shows [F₁], the carbon cube filter needs to be replaced.

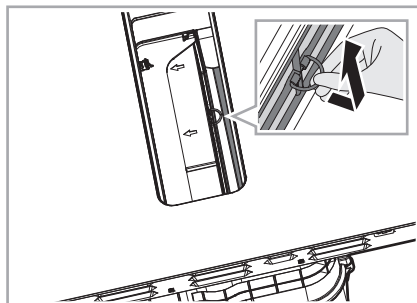
- ❗ You can get the carbon cube filter from a professional retailer or customer service.
- ❗ To keep the carbon cube filter in good working condition, clean it regularly.
- ❗ After reaching the 5-year service life, replace it in time.

16.5.1 Removing the carbon cube filter

- ▶ Remove the grille, grease filter and carbon cube filter from top to bottom.



- ❗ To remove the carbon cube filter, pull the metal ring of the filter to the right, then lift it up.



16.5.2 Cleaning the carbon cube filter

To keep your appliance working efficiently, it is important to clean carbon cube filters about 2 months.

⚠ ATTENTION

Improper cleaning can damage the component.

- ▶ Do not use strong alkaline or heavy oil-based cleaners (dish washing tablets or powder from Finish, Somat or Ecover recommended).
 - ▶ The hot water temperature should not exceed 80 °C.
1. Put the carbon cube filter in the dishwasher, add detergent, and use the standard mode (1.5 h-3 h) to clean it.
 2. Soak the carbon cube filter in hot water (60-80 °C) for 1-2 hours and add detergent to the hot water.
 3. Rinse with clean water.

16.5.3 Drying the carbon cube filter

⚠ ATTENTION

Improper drying can damage the components.

- The baking temperature should not exceed 200 °C as this may damage the carbon cube filter.
 - Do not use external force to scrub the carbon cube filter as this may cause damage.
1. Put the cleaned carbon cube filter block into the oven and bake it for 3 hours (150 °C).
 2. Use a warm air dryer to dry it for 0.5 hours.

16.5.4 Replacing the carbon cube filter

- Insert a new carbon cube filter, and then install the grease filter and grille in turn.

16.5.5 Resetting life reminder time

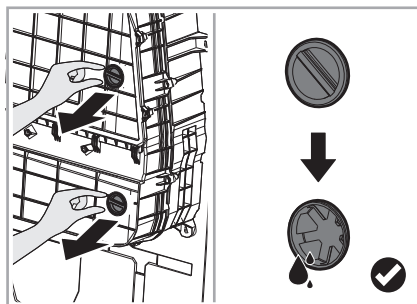
- Refer the user setting mode section to reset life remainder time. See *chapter „Settings“ on page 35*

16.6 Cleaning the cavity and sewage

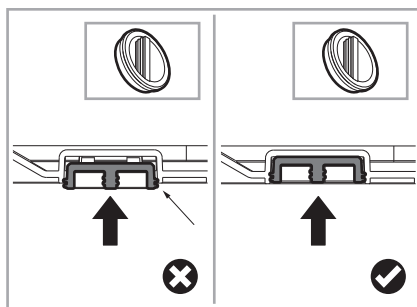
From the rubber plug, drain liquids or objects that come into the appliance from above.

- ❗ The appliance has cooled and the residual heat indicator has gone out.
1. Pull out the rubber plug with one hand and Hold the bin with the other hand and drain

liquids or objects from the rubber plug.



2. Ensure that the supply to the rubber plug is not blocked.
3. Press the rubber plugs firmly back into place.



4. Remove any objects that have entered the appliance once it has cooled down. To do this, remove the grease filter.

16.7 Cleaning reminder

After 80 hours of operation of the hood and the induction hob, [+] lights up. Cleaning is recommended.

- ❗ Excessive grease can affect the integrated extractor's suction performance, and water stored in the water collection box for too long may develop odours.

1. When the filter screen is dirty, clean the filter. *See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 39*
2. Clean the cavity and sewage. *See chapter „Cleaning the cavity and sewage“ on page 45*
 - ✓ [] turns off.
 - i To reset the cleaning reminder manually, press [] for at least 3 seconds.
 - ✓ [] turns off and the cleaning timer restarts.

17 TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	Solution
The appliance cannot be switched on.	The power supply is interrupted.	1. Make sure that the appliance is connected to the power supply and switched on. 2. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. 3. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The childproof lock is activated.	▶ Deactivate the childproof lock. <i>See chapter „Deactivating the childproof lock“ on page 29</i>
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.	1. Make sure the touch control area is dry. 2. Use the tip of your finger when pressing the controls. <i>See chapter „Using the touch controls“ on page 23</i>
The glass is being scratched.	The cookware is rough-edged.	▶ Use cookware with flat and smooth bases. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 20</i>
	Unsuitable, abrasive scouring agents or cleaning products are used.	▶ Use suitable cleaning agents only. <i>See chapter „Cleaning and maintenance“ on page 39</i>

EN

Problem	Possible causes	Solution
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 appliance 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 appliance.	A cooling fan built into your appliance has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the appliance off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the appliance off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and [E] appears in the control panel.	The appliance cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	▶ Use cookware suitable for induction cooking. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 20</i>
	The appliance cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	▶ Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. <i>See chapter „Positioning the cookware“ on page 20</i>

Problem	Possible causes	Solution
The appliance 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).	This is a technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the appliance off at the wall, and contact a qualified technician.

17.1 Failure display and inspection

The appliance is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismounting the appliance from the working surface.

Failure code	Problem	Solution
Auto recovery		
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	1. Inspect whether the power supply is normal. 2. When the power supply is normal, press [①] to restart unit.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	

EN

Failure code	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [①] to restart unit.
C2	High temperature of IGBT	1. Wait for the temperature of IGBT return to normal. 2. Press [①] to restart unit. 3. Check whether the fan runs smoothly. 4. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
b2	High temperature of IPM	1. Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. 2. Press [①] to restart unit.
b3	The current of the hood driver board is abnormal.	▶ Press [①] to restart unit.
EF	Overflow error	1. Inspect whether water exists on the operation area. 2. When water exists on the operation area clean and dry it.
FC	Filter replacement hint	▶ Replace the odour filter. <i>See chapter „Replacing the odour filter“ on page 42</i>

Failure code	Problem	Solution
No auto recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure-open circuit	▶ Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure-short circuit	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	
E3	Temperature sensor of the IGBT failure-open circuit	▶ Replace the power board.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure-short circuit	
b5 b7	Ventilation system error or ventilation system air duct is fully blocked.	1. Press [①] to restart the appliance. 2. Check whether there are foreign objects inside the smoker. 3. Check whether the connecting cable is damaged. 4. Replace the hood driver board or motor.
bd	The communication between the display board and the hood driver board fails.	1. Replace the hood driver, power board, or display board. 2. Check whether the connecting cable is damaged.

Failure code	Problem	Solution
EU	Communication error	1. Reinsert the connection between the display board and the power board. 2. Replace the power board or the display board. 3. Check whether the connecting cable is damaged.
FS	Fan abnormality	▶ Replace the cooling fan.

17.2 Specific failure and solution

Failure	Problem	Solution
The LED does not come on when the appliance is plugged in.	No power is supplied.	▶ Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.
	The accessory power board and the display board connected failure.	▶ Check the connection.
	The accessory power board is damaged.	▶ Replace the accessory power board.
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	▶ Replace the display board.
	The display board is damaged.	▶ Replace the display board.

Failure	Problem	Solution
The cooking mode indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the appliance	Ambient temperature may be too high. Air intake or air vent may be blocked.
	There is something wrong with the fan.	1. Inspect whether the fan runs smoothly. 2. When the fan does not run smoothly, replace the fan.
	The power board is damaged.	▶ Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and [𐄂] flashes in the control panel.	Pan type is wrong.	▶ Choose the proper cookware. <i>See chapter „Choosing the cookware“ on page 20</i>
	Pot diameter is too small.	
	Cooker has over-heated and unit is overheated.	1. Wait for temperature to return to normal. 2. When the temperature is normal, press [①] to restart the appliance.
	Pan detection circuit is damaged.	▶ Replace the power board.
Cooking zones of the same side (such as the first and the second zone) would display [𐄂].	The power board and the display board connected failure.	▶ Check the connection.
	The display board of communicate part is damaged.	▶ Replace the display board.
	The main board is damaged.	▶ Replace the power board.
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	▶ Replace the fan.

EN

- ❗ The above are the judgment and inspection of common failures. Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the appliance.

18 TEST DISHES

These setting recommendations are intended for testing institutes to facilitate the testing of our appliances.

18.1 Melting chocolate, couverture

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 150 g dark chocolate (55 % cacao)	• Cooking: Power level 1

18.2 Béchamel sauce

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	• 40 g butter • 40 g flour • 500 ml milk with 3.5 % fat content • pinch of salt	1. Melt the butter, stir in the flour and salt, and heat up the mixture. • Heat up duration: approx. 6 min. at power level 2 2. Add the milk to the roux and bring to boil, stirring continuously. • Heat up duration: approx. 6.5 min. at power level 7 3. Once the béchamel sauce comes to boil, leave it on the cooking zone for a further 2 minutes. • Simmering: Power level 2

18.3 Warm and keep warm of lentil stew

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Heating up without stirring

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	• Quantity: 450 g	• Heat up duration: approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 1

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	Quantity: 800 g	- Heat up duration: approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 1

18.4 Rice porridge

Milk temperature: 7 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm without lid	190 g short-grain rice 40 g sugar 750 ml milk with 3.5 % fat content 1 g salt	- Add the ingredients to the milk and heat the mixture up while stirring continuously. - Heat up duration: Approx. 8 min. at power level 8 - Once the milk has reached approx. 95 °C, select the recommended power level and leave it to simmer on a low heat for approx. 50 min. - Simmering: Power level 2
Pot Ø 20 cm without lid	250 g short-grain rice 120 g sugar 1000 ml milk with 3.5 % fat content 1.5 g salt	- Heat up duration: Approx. 8 min. at power level 8 - Simmering: Power level 2

EN

18.5 Cooking rice

Recipe according to DIN 44550

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 16 cm with lid	125 g long grain rice 300 g water 1 pinch of salt	- Heat up duration: Approx. 2.5 min. at power level 9 - Simmering: Power level 2

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm with lid	• 250 g long grain rice • 600 g water • 1 pinch of salt	• Heat up duration: Approx. 2.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 2

18.6 Frying pancakes, crêpes

Recipe according to DIN EN 60350-2

Water temperature: 20 °C

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 24 cm without lid	• 55 g batter per crêpe	• Heat up duration: Approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

18.7 Frying pork loin

Initial temperature of the loin: 7 °C

EN

Cookware	Ingredients	Preparation
Pan Ø 24 cm without lid	• 3 pork loins, total weight approx. 300 g, 1 cm thick • 15 g sunflower oil	• Heat up duration: Approx. 1.5 min. at power level 9 • Simmering: Power level 7

18.8 Deep frying french fries

Cookware	Ingredients	Preparation
Pot Ø 20 cm without lid	• 200 g frozen french fries, 1 cm thick • 2 l sunflower oil	• Heat up duration: Power level 9 until the oil temperature reaches 180 °C • Simmering: Power level 9

19 TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND LEGAL STATEMENT

Midea logo, word marks, trade name, trade dress and all versions thereof are valuable assets of Midea Group and/or its affiliates ("Midea"), to which Midea owns trademarks, copyrights and other intellectual property rights, and all goodwill derived from using any part of an Midea trademark. Use of Midea trademark for commercial purposes without the prior written consent of Midea may constitute trademark infringement or unfair competition in violation of relevant laws.

This manual is created by Midea and Midea reserves all copyrights thereof. No entity or individual may use, duplicate, modify, distribute in whole or in part this manual, or bundle or sell with other products without the prior written consent of Midea.

All the described functions and instructions were up to date at the time of printing this manual.

However, the actual product may vary due to improved functions and designs.

20 DISPOSAL AND RECYCLING

20.1 Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used appliance must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic appliances. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.



EN 20.2 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

20.3 Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



21 DATA PROTECTION NOTICE

For the provision of the services agreed with the customer, we agree to comply without restriction with all stipulations of applicable data protection law, in line with agreed countries within which services to the customer will be delivered, as well as, where applicable, the EU General Data Protection Regulation (GDPR).

Generally, our data processing is to fulfil our obligation under contract with you and for product safety reasons, to safeguard your rights in connection with warranty and product registration questions.

In some cases, but only if appropriate data protection is ensured, personal data might be transferred to recipients located outside of the European Economic Area.

Further information are provided on request. You can contact our Data Protection Officer via MideaDPO@midea.com. To exercise your rights such as right to object your personal data being processed for direct marketing purposes, please contact us via MideaDPO@midea.com. To find further information, please follow the QR Code.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Sicherheitshinweise	6		
1.1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	6		
1.1.1	Erklärungen der Symbole	6		
2	Technische Daten	18		
3	Kochgeschirr	22		
3.1	Kochgeschirr auswählen	22		
3.2	Kochgeschirr positionieren	22		
3.3	Kochgeschirr bewegen	23		
3.4	Kochgeschirrerkennung	23		
4	Produktübersicht	24		
4.1	Bedienfeld	25		
4.1.1	Bedienelemente verwenden	25		
4.2	Induktionskochen	26		
4.3	Kochfelder	26		
4.4	Restwärmeanzeige	27		
4.5	Betriebsarten	27		
5	Vor dem ersten Gebrauch	28		
5.1	Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen	28		
6	Gebrauch	29		
6.1	Gerät einschalten	29		
6.2	Gerät ausschalten	29		
6.3	Leistungsstufe einstellen	29		
6.4	Kochtabelle, Kochtipps, Leis- tungsstufen und ihre Bedeutung ..	30		
6.5	Kochen beginnen	31		
6.6	Kochen beenden	31		
6.7	Kochempfehlungen	32		
7	Kindersicherung	32		
7.1	Kindersicherung aktivieren	32		
7.2	Kindersicherung deaktivieren	32		
8	Wischschutz	33		
8.1	Wischschutz aktivieren	33		
8.2	Wischschutz deaktivieren	33		
9	Pausenmodus	33		
9.1	Pausenmodus aktivieren	33		
9.2	Pausenmodus deaktivieren	33		
10	Timer-Steuerung	34		
10.1	Ausschalt-Timer	34		
10.1.1	Ausschalt-Timer verwenden	34		
10.1.2	Ausschalt-Timer abbrechen	34		
11	Boost-Funktion	35		
11.1	Boost-Funktion verwenden	35		
11.2	Boost-Funktion abbrechen	35		
12	Brückenbereich	36		
12.1	Brückenbereich aktivieren	36		
12.1.1	Brückenbereich als ganzen Be- reich verwenden	36		
12.1.2	Brückenbereich als 2 unabhängi- ge Bereiche verwenden	36		
13	Belüftungssteuerung	37		
13.1	Haubenautomatik verwenden	37		
13.2	Haubenautomatik abbrechen	37		
14	Kochgeschirrtest	38		
14.1	Kochgeschirr mit einem Magne- ten testen	38		
15	Einstellungen	38		
15.1	Einstellungen anpassen	38		
15.1.1	Auf Werkseinstellungen zurück- setzen	39		
15.1.2	Energieverwaltung einstellen	39		
15.1.3	Tonsignal einschalten	40		
15.1.4	Tonsignal ausschalten	40		
15.1.5	Helligkeit einstellen	40		
15.1.6	Haubenbetriebsart einstellen	40		
15.1.7	Haubennachlaufdauer einstellen	41		
15.1.8	Sättigungsanzeige des Filters zurücksetzen	41		
15.2	Übersicht über die Standardar- beitszeiten	41		
16	Reinigung und Wartung	43		
16.1	Reinigungsmittel	43		
16.2	Gerät reinigen	43		
16.2.1	Tägliche Reinigung	44		
16.2.2	Übergekochtes reinigen	44		
16.2.3	Bedienfeld reinigen	44		
16.3	Fettfilter und Lüftungsgitter reinigen	44		
16.3.1	Fettfilter und Lüftungsgitter von Hand reinigen	45		

16.3.2	Fettfilter im Geschirrspüler reinigen.....	46
16.4	Geruchsfilter ersetzen.....	46
16.4.1	Sättigungsanzeige zurücksetzen...	47
16.5	Kohlefilter reinigen oder ersetzen	48
16.5.1	Kohlefilter entnehmen	48
16.5.2	Kohlefilter reinigen.....	48
16.5.3	Kohlefilter trocknen	49
16.5.4	Kohlefilter ersetzen.....	49
16.5.5	Sättigungsanzeige zurücksetzen..	49
16.6	Hohlräume und Restwasserkanäle reinigen	49
16.7	Reinigungserinnerung.....	49
17	Fehlerbehebung	51
17.1	Fehleranzeige und Inspektion.....	53
17.2	Spezifische Fehler und Lösungen .	56
18	Prüfgeräte.....	59
18.1	Schokolade, Kuvertüre schmelzen	59
18.2	Béchamelsauce.....	59
18.3	Linseneintopf erwärmen und warmhalten.....	60
18.4	Milchreis.....	60
18.5	Reis kochen	61
18.6	Pfannkuchen, Crêpes zubereiten	61
18.7	Schweinelende braten.....	62
18.8	Pommes frites frittieren.....	62
19	Marken, Urheberrechte und rechtlicher Hinweis	63
20	Entsorgung und Recycling	64
20.1	Wichtige Umwelthinweise.....	64
20.2	Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie.....	64
20.3	Informationen zur Verpackung.....	64
21	Hinweise zum Datenschutz.....	65

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die nachfolgenden Sicherheitsinformationen dienen dazu, unvorhersehbare Risiken oder Schäden aufgrund einer unsicheren oder inkorrekten Anwendung des Geräts zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie nach dem Erhalt die Verpackung und das Gerät, um sich davon zu überzeugen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und so ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Falls Schäden vorhanden sind, wenden Sie sich an Ihren Händler. Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Gründen Ihrer Sicherheit nicht modifiziert oder verändert werden darf. Bei Zweckentfremdung können Gefahren verursacht werden und Sie verlieren Ihren Garantieanspruch.

1.1.1 Erklärungen der Symbole

Symbol	Bedeutung
	Warnung Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mittlerer Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, schwere oder tödliche Verletzungen zur Folge haben kann.
	Vorsicht Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr niedriger Risikostufe hin, die, sofern sie nicht abgewendet wird, leichte oder moderate Verletzungen verursachen kann.
	Achtung Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen (z.B. Sachschäden) jedoch nicht auf eine Gefahr hin.
	Dieses Symbol zeigt einen einzelnen, unnummerierten Anweisungsschritt an.
	Dieses Symbol zeigt das Ergebnis eines oder mehrerer vorheriger Anweisungsschritte an.
	Dieses Symbol weist auf einen Hinweis oder einen Tipp hin.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch/der Inbetriebnahme sorgfältig und gründlich durch. Bewahren Sie die Anleitung für ein späteres Nachschlagen in der Nähe des installierten Geräts auf!

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Gerät verwenden. Bitte beachten Sie die Anweisungen in dieser Anleitung genau. Es wird keine Haftung für Probleme, Schäden oder Brände übernommen, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung entstehen. Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch zum Kochen von Speisen und zum Absaugen der beim Kochen entstehenden Dämpfe bestimmt. Eine andere Verwendung (z. B. zum Heizen von Räumen) ist nicht zulässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Einstellung der Bedienelemente ab. Das Produkt kann hinsichtlich der Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung unterschiedliche ästhetische Merkmale aufweisen, die Betriebs-, Wartungs- und Installationsanweisungen bleiben jedoch unverändert. Diese Bedienungsanleitung muss zur späteren Einsichtnahme jederzeit aufbewahrt werden. Bei Verkauf, Weitergabe oder Umzug muss sie beim Produkt verbleiben.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran vornehmen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.
- Die Installation oder Wartung muss von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und den örtlichen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Das Gerät muss geerdet werden.

DE

- Das Netzkabel muss lang genug sein, damit das in den Schrank eingebaute Gerät an das Stromnetz angeschlossen werden kann.
- Um sicherzustellen, dass die Installation den geltenden Sicherheitsnormen entspricht, ist ein normaler allpoliger Schalter erforderlich, der gemäß den Installationsvorschriften die vollständige Trennung vom Stromnetz unter Überspannungsbedingungen der Kategorie III gewährleistet.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Nach Abschluss der Installation dürfen die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen: Überprüfen Sie das Typenschild (auf der Unterseite des Geräts), um sicherzustellen, dass die Spannung und Leistung den Netzwerten entsprechen und dass die Anschlusssteckdose geeignet ist. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Elektriker.

DE

Schnittgefahr

- Vorsicht – die Kanten der Blende sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittwunden kommen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf dieses Gerät gestellt werden.
- Geben Sie diese Informationen an die für die Installation des Geräts verantwortliche Person weiter, da dies Ihre Installationskosten senken kann.

- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen der Garantie oder zum Verlust von Haftungsansprüchen führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden. Dies gilt für Geräteoberflächen aus Glas-keramik oder ähnlichen Materialien, die stromführende Teile schützen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Geräteoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Gerät zu reinigen.
- Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfelder.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss kontinuierlich beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.
- Vermeiden Sie Verschüttungen; reduzieren Sie die Hitzezufuhr beim Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht eingeschaltet, wenn Töpfe und Pfannen leer sind oder keine Behälter enthalten.
- Schalten Sie die entsprechende Zone aus, sobald Sie mit dem Kochen fertig sind.
- Verwenden Sie niemals Aluminiumfolie zum Kochen und legen Sie niemals mit Aluminium verpackte Produkte

direkt auf die Kochfläche. Das Aluminium würde schmelzen und Ihr Gerät irreparabel beschädigen.

- Erhitzen Sie niemals eine Dose oder einen Blechbehälter mit Lebensmitteln, ohne diese zuvor zu öffnen: Sie könnten explodieren.

Bedienung und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem defekten oder beschädigten Gerät. Sollte die Oberfläche des Geräts beschädigt oder rissig sein, schalten Sie das Gerät sofort am Netzschalter (Wandschalter) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung am Netzschalter aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

DE

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungen verursacht werden können.

- Berühren Sie das Induktionsglas nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen außer geeignetem Kochgeschirr, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Die Griffe von Töpfen können heiß sein. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittgefahr

DE

- Die messerscharfe Klinge eines Glasschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie das Werkzeug mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochen verursacht Rauchentwicklung und fettige Verschmutzungen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Legen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in die Nähe des Geräts, da diese durch dessen elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochfelder und das Gerät wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d. h. über die Touch-Bedienelemente). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochfelder auszuschalten, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Gerät klettern, könnten sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, sollten von einer verantwortungsbewussten und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Der Ausbilder sollte sich vergewissern, dass sie das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Gerät und lassen Sie keine auf das Gerät fallen.
- Stellen Sie sich nicht auf Ihr Gerät.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie Pfannen nicht über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.

- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Geräts keine Scheuerschwämme oder andere aggressive Reinigungsmittel, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-Umgebungen.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **DE** Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit anderen Verbrennungsgeräten, egal ob mit Gas oder anderen Brennstoffen, verwendet wird.
- Die Haube muss regelmäßig innen und außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL PRO MONAT), unter strikter Einhaltung der Wartungsanweisungen.
- Die Nichtbeachtung der Vorschriften für die Reinigung der Haube und den Austausch und die Reinigung der Filter führt zu einer Brandgefahr.
- Das Flambieren von Speisen ist strengstens untersagt. Die Verwendung offener Flammen kann die Filter beschädigen und eine Brandgefahr darstellen; sie muss daher unter allen Umständen vermieden werden. Beim Braten ist besondere Vorsicht geboten, um zu verhindern, dass das Öl überhitzt und Feuer fängt.

- VORSICHT: Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, können die zugänglichen Teile der Dunstabzugshaube heiß werden.
- Hinsichtlich der technischen und sicherheitsrelevanten Maßnahmen, die für die Absaugung von Dämpfen getroffen werden müssen, sind die Vorschriften der örtlichen Behörden strikt zu befolgen.
- Die abgesaugte Luft darf nicht durch dieselben Kanäle geleitet werden, die zur Absaugung der bei der Verbrennung von Gas oder anderen Verbrennungsgeräten entstehenden Dämpfe verwendet werden. Verwenden Sie die Haube niemals, wenn der Grill nicht ordnungsgemäß montiert wurde!
- Verwenden Sie für die Installation nur die mit dem Produkt mitgelieferten Befestigungsschrauben oder, falls diese nicht mitgeliefert wurden, kaufen Sie die richtigen Schrauben. Verwenden Sie Schrauben mit der richtigen Länge, wie in der Montageanleitung angegeben.
- Wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Geräten verwendet wird, die mit nichtelektrischer Energie betrieben werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten. Dies kann erreicht werden, wenn die für die Verbrennung benötigte Luft durch nicht abdichtbare Öffnungen, z. B. in Türen, Fenstern, Zu-/Abluft-Wanddurchführungen oder durch andere technische Mittel, eindringen kann. Eine Wandbox für Zu- und Abluft allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwerts.
- Empfehlungen für die richtige Verwendung, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern: Schalten Sie die Dunstabzugshaube zu Beginn des Kochvorgangs auf die niedrigste Stufe ein und lassen Sie sie auch nach Beendigung des Kochvorgangs noch einige Minuten lang eingeschaltet. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei starker

Rauch- und Dampfentwicklung und verwenden Sie die Booster-Funktion nur in Extremfällen. Um die effiziente Funktion des Geruchsreduktionssystems zu gewährleisten, ersetzen Sie den/die Aktivkohlefilter bei Bedarf.

- Um die hohe Leistung des Fettfilters zu gewährleisten, reinigen Sie ihn bei Bedarf. Um die Effizienz zu verbessern und Geräusche zu minimieren, verwenden Sie den in dieser Anleitung angegebenen maximalen Rohrdurchmesser.
- Das Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld kann gefährlich sein und zu Bränden führen.
- Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts (z. B. Flambieren) im Bereich der Fettfilter.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe (z. B. Holz- oder Kohleofen), es sei denn, das Heizgerät verfügt über eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung. Es dürfen keine Funken sprühen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, entfernen Sie den Fettfilter oder den Überlaufbehälter erst, wenn das Gerät abgekühlt ist.
- Beim Auspacken entsteht ein leichter Geruch, der jedoch schnell verfliegt.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung [RYI] als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldabdeckungen, die in das Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Abdeckungen kann zu Unfällen führen.

- Dunstabzugshauben und andere Kochdunstabzugsvorrichtungen können aufgrund des Rückflusses von Verbrennungsgasen den sicheren Betrieb von Geräten beeinträchtigen, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden (einschließlich solcher in anderen Räumen). Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder einer anderen Kochdunstabzugsvorrichtung sollte der Betrieb von Gasgeräten mit Abzug von einer sachkundigen Person überprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückfluss von Verbrennungsgasen auftritt.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.
- **VORSICHT:** Zugängliche Teile können bei Verwendung mit Kochgeräten heiß werden.
- Vorschriften bezüglich der Luftabfuhr müssen eingehalten werden.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Gasherden vorgesehen.

2 TECHNISCHE DATEN

Gerät	MIH7480Y225GKH1
Kochfelder	4 Zonen
Netzspannung	220-240 V~ 380-415 V 3N~ 50 Hz oder 60 Hz
Anschlussleistung	7400 W
Abmessungen B x T x H	800 X 520 X 237 mm
Einbaumaße B x T	750 X 490 mm
Motor	BLDC

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

DE

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation	-	MIH7480Y225GKH1	-
Art des Geräts	-	Induktionskochfeld	-
Anzahl der Kochfelder/ Kochzonen	-	2	-
Heiztechnik	-	Induktionskochen	-
Durchmesser der nutzba- ren Fläche des Kochfelds	Ø	-	mm
Durchmesser der nutz- baren Fläche der Brückenbereiche	L x B	Linker Bereich: 380 x 180 Rechter Bereich: 380 x 180	mm

	Symbol	Wert	Einheit
Energieverbrauch pro Kochfeld oder Bereich	EC ¹⁾	Linker Bereich: 191.1 Rechter Bereich: 188.9	Wh/kg
Energieverbrauch für das Kochfeld	EC ²⁾	190	Wh/kg
¹⁾ elektrisches Kochen			
²⁾ elektrisches Kochfeld			

Energieverbrauch

Jährlicher Energieverbrauch	AEC Haube	11.9	kWh/a
Energieeffizienzklasse	-	A++	-
Energieeffizienzindex	EEI Haube	33.7	-
Fluiddynamische Effizienz	FDE Haube	30.1	-
Fluiddynamische Effizienzklasse	-	A	-

DE

Beleuchtung

Beleuchtungseffizienz	LE Haube	N/A	lux/W
Beleuchtungseffizienzklasse	-	N/A	-

Fettfilterung

Fettfilterleistung	GFE Haube	77.1	%
Fettfilterleistungsstufe	-	C	-

	Symbol	Wert	Einheit
Luftdurchsatz (Abluftkanal)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung im Normalbetrieb	-	246.5	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung im Normalbetrieb	-	554.1	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	707.7	m ³ /h
Geräuschentwicklung (Abluftkanal)			
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei niedrigster Einstellung	-	47	dB
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei höchster Einstellung	-	62	dB
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei Boost-Einstellung	-	68	dB
Stromverbrauch			
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	PO	0.35	W
Stromverbrauch im Standby-Modus	PS	N/A	W
Luftdurchsatz (Umluftabsaugung)			
Maximaler Luftstrom bei niedrigster Einstellung	-	184.6	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei höchster Einstellung	-	478.9	m ³ /h
Maximaler Luftstrom bei Boost-Einstellung	-	521.2	m ³ /h

	Symbol	Wert	Einheit
Geräuschentwicklung (Umluftabsaugung)			
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei niedrigster Einstellung	-	44	dB
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei höchster Einstellung	-	62	dB
Luftschall-A-gewichteter Schallleistungspegel bei Boost-Einstellung	-	64	dB

Wenn nach dem Einschalten des Geräts keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät nach 1 Minute automatisch aus. Im ausgeschalteten Zustand beträgt die Leistungsaufnahme 0,35 W.

Daten gemäß Norm EN 60350-2 und Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission ermittelt.

3 KOCHGESCHIRR

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen erheblichen Einfluss auf die Effizienz und Qualität des Kochvorgangs.

3.1 Kochgeschirr auswählen

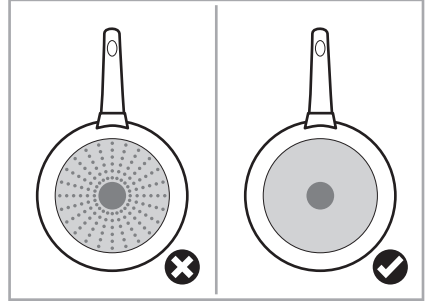
⚠ ACHTUNG

Ungeeignetes Kochgeschirr kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

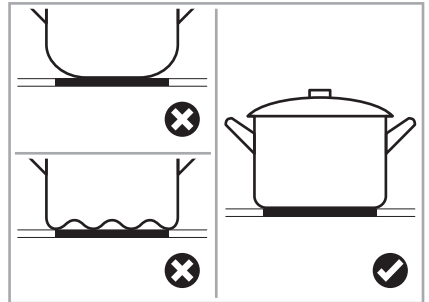
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionsherde geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Wenn der ferromagnetische Teil nur einen Teil des Bodens des Kochgeschirrs bedeckt, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt. Der Rest des Bodens wird möglicherweise nicht ausreichend für das Kochen erhitzt.
- Wenn der ferromagnetische Bereich nicht homogen ist, sondern andere Materialien wie Aluminium enthält, kann dies die Erhitzung und die Erkennung des Kochgeschirrs beeinträchtigen.
- Zerkratzte Kochgeschirr-Böden und scharfe Kanten des

Kochgeschirrs können Ihre Glasoberfläche zerkratzen.

- Halten Sie Ihr Gerät sauber, um Kratzer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit einem inhomogenen Boden wird möglicherweise nicht erkannt.



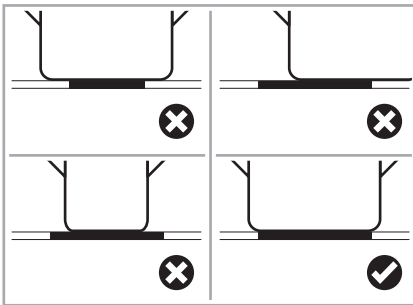
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden oder gezackten Kanten.



3.2 Kochgeschirr positionieren

- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr immer mittig auf die Kochzone.
- Die Verwendung von etwas breiterem Kochgeschirr kann dazu beitragen, die Energieeffizienz zu maximieren. Wenn Sie kleineres Kochgeschirr verwenden, kann die Effizienz geringer ausfallen als erwartet.

1. Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die empfohlene Größe für das Kochfeld hat. *Siehe Kapitel „Kochfelder“ auf Seite 26*
2. Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser im empfohlenen Bereich des ausgewählten Kochfelds liegt. *Siehe Kapitel „Kochfelder“ auf Seite 26*



3.4 Kochgeschirrerkennung

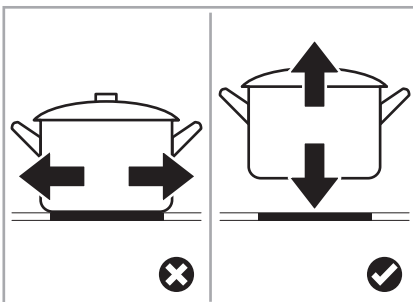
- ❗ Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist, indem Sie es testen. *Siehe Kapitel „Kochgeschirrtest“ auf Seite 38*
- ❗ Wenn ein Kochgeschirr mit ungeeigneter Größe oder nicht-magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Gerät zurückgelassen wurde, schaltet das Gerät innerhalb von 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Ventilator kühlt das Gerät noch 1 Minute lang weiter ab.

3.3 Kochgeschirr bewegen

⚠ ACHTUNG

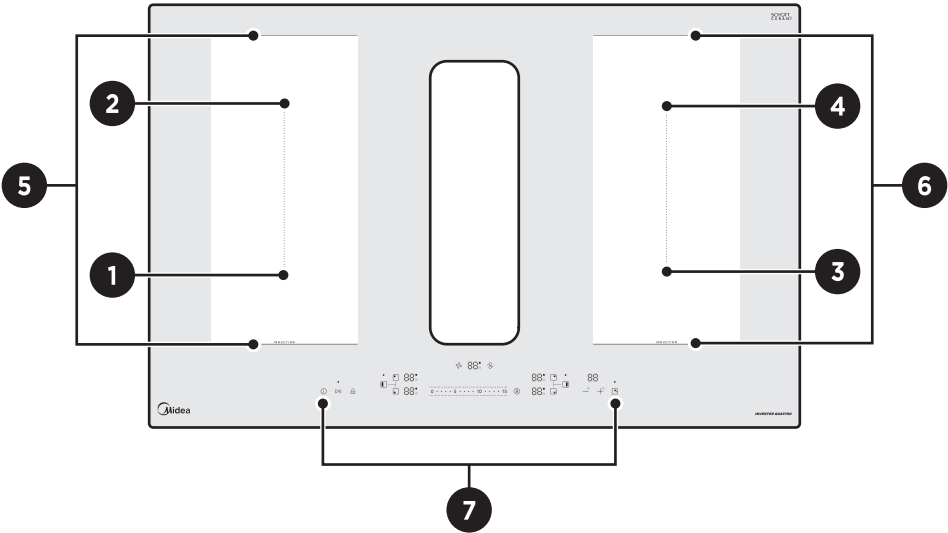
Unsachgemäßer Gebrauch kann das Gerät beschädigen oder zu Fehlfunktionen führen.

- ➡ Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Glas ab. Nicht darüber schieben, da dies das Glas zerkratzen könnte.



4 PRODUKTÜBERSICHT

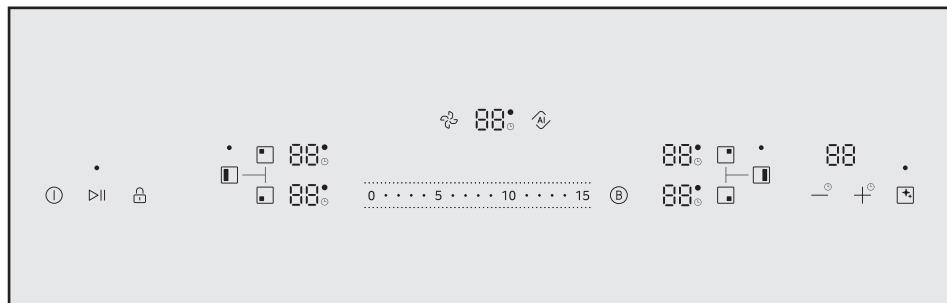
Übersicht des Geräts und dessen Komponenten:



DE

Pos.	Bedeutung	Max. Leistung in W	Ø mm
1	Linkes vorderes Kochfeld	1800/2000	180
2	Linkes hinteres Kochfeld	1800/2000	180
3	Rechtes vorderes Kochfeld	1800/2000	180
4	Rechtes hinteres Kochfeld	1800/2000	180
5	Linker Brückenbereich	3300/3700	180x380
6	Rechter Brückenbereich	3300/3700	180x380
7	Bedienfeld	-	-

4.1 Bedienfeld



Symbol	Bedeutung
	On/Off-Steuerung
	Pause-Steuerung
	Kindersicherung
	Linkes hinteres Kochfeld wählen
	Linkes vorderes Kochfeld wählen
	Linken Brückenbereich wählen
	Rechtes hinteres Kochfeld wählen
	Rechtes vorderes Kochfeld wählen
	Rechten Brückenbereich wählen
	Haubenauswahlsteuerung
	Haubenautomatik
0-15	Leistungssteuerung

Symbol	Bedeutung
	Boost-Steuerung
 	Timer-Steuerung
	Reinigungserinnerung

i Alle Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen ausschließlich der Veranschaulichung. Etwaige Abweichungen zwischen dem tatsächlichen Objekt und der Darstellung in der Zeichnung unterliegen dem tatsächlichen Objekt.

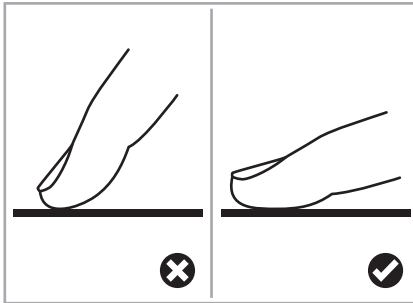
4.1.1 Bedienelemente verwenden

- i** Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- i** Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Tücher) darauf liegen. Selbst eine dünne Was-

DE

erschicht kann die Bedienung der Elemente erschweren.

- ▶ Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

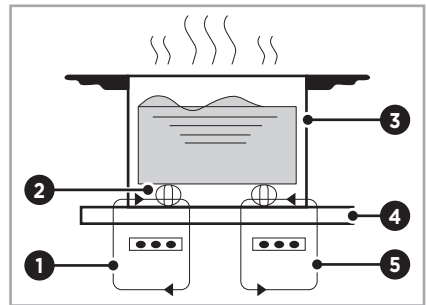


- ✓ Das Gerät gibt jedes Mal einen Signalton ab, wenn eine Berührung registriert wird.

4.2 Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Dabei wird durch elektromagnetische Schwingungen direkt im Kochgeschirr Wärme erzeugt, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.

Das Glas wird nur deshalb heiß, weil es durch das Kochgeschirr erwärmt wird.

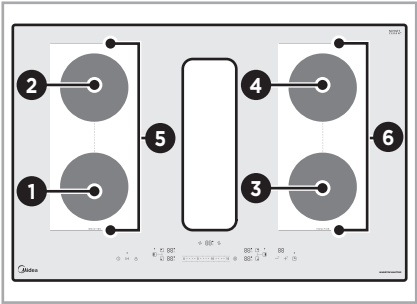


Pos.	Bedeutung
1	Induktionsströme
2	Magnetischer Kreislauf
3	Eisentopf
4	Keramikglasplatte
5	Induktionsspule

4.3 Kochfelder

- i Die Kochfelder werden bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs angepasst.
- i Um die beste Effizienz Ihres Geräts zu erzielen, muss der Boden des Kochgeschirrs einen Mindestdurchmesser ha-

ben, der dem entsprechenden Kochfeld entspricht.



Pos.	Zone Ø mm	Boden Ø mm
1	180	140-200
2	180	140-200
3	180	140-200
4	180	140-200
5	Brückenbereich 380x210	190x390
6	Brückenbereich 380x210	190x390

4.4 Restwärmeanzeige

Jedes Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige

- Die Restwärmeanzeige erlischt, sobald die Oberfläche auf eine berührungssichere Temperatur abgekühlt ist.

- Berühren Sie das Kochfeld nicht, bevor die Restwärmeanzeige erloschen ist.

Symbol	Bedeutung
H	Das Kochfeld ist sehr heiß.
h	Das Kochfeld ist heiß.

- Sie können die Restwärme auch als Energiesparfunktion nutzen.
- Wenn Sie die Restwärme nutzen möchten, stellen Sie zusätzliches Kochgeschirr auf das noch heiße Kochfeld.

4.5 Betriebsarten

Sie können Ihr Gerät im Abluftbetrieb oder im Umluftbetrieb verwenden.

DE

Symbol	Bedeutung
Abluftbetrieb	
	Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und über ein Rohrsystem nach außen abgeleitet. Voreinstellung: Abluftbetrieb

Umluftbetrieb	
---------------	--

Symbol

Bedeutung



Die angesaugte Luft wird durch Fettfilter und einen Geruchsfilter gereinigt und wieder in den Raum zurückgeführt.

- i** Sie können den Modus in den Einstellungen umschalten. *Siehe Kapitel „Haubenbetriebsart einstellen“ auf Seite 40*

5 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch Ihres Geräts die Bedienungsanleitung und insbesondere die Sicherheitshinweise.

5.1 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Alle Schutzfolien und Aufkleber entfernen.
 2. Alle Verpackungsreste von der Oberfläche des Geräts entfernen.
 3. Die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- i** Weitere Informationen zur Reinigung und Wartung: *Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 43*

6 GEBRAUCH

6.1 Gerät einschalten

- ▶ Um das Gerät einzuschalten, mindestens 1 Sekunde lang auf [①] drücken.
- ✓ Der Signalton ertönt einmal, alle Anzeigen zeigen [-] oder [--].
- ✓ Das Gerät befindet sich im eingeschalteten Zustand.
- i Sie können den Signalton in den Einstellungen abschalten.
Siehe Kapitel „Einstellungen“ auf Seite 38
- i Im eingeschalteten Zustand wechselt das Gerät automatisch in den Standby-Modus, wenn 20 Sekunden lang keine Bedienung stattfindet.

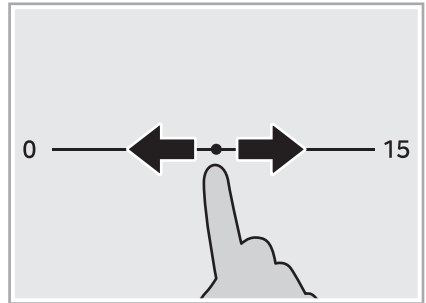
6.2 Gerät ausschalten

- ▶ Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.

6.3 Leistungsstufe einstellen

- i Sie können die Leistungsstufe jederzeit während des Kochens ändern.
1. Auf das Symbol des verwendeten Kochfelds drücken, z. B. [■].

2. Um eine Leistungsstufe zu wählen, die Leistungssteuerung drücken.



6.4 Kochtabelle, Kochtipps, Leistungsstufen und ihre Bedeutung

- i** Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeiten können je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität des Lebensmittels variieren.
- i** Probieren Sie das Gerät aus, um die für Sie geeignetste Einstellung zu finden.

Stufe	Zweck & Gericht	Dauer (in min)	Hinweise
1	Schmelzen: Schokolade, Butter, Honig	15 - 30	Gelegentlich umrühren.
1 - 2	Warmhalten: Sauce Hollandaise	15 - 45	1-2 EL Wasser hinzufügen. Deckel verwenden.
2 - 3	Frittieren empfindlicher Lebensmittel: Omelette, Eier, Soßen Aufwärmen: Soßen	5 - 15 -	Bei Induktionsherden können Sie die ideale niedrige Temperatur feineinstellen. Deckel verwenden.
3 - 5	Frittieren empfindlicher Lebensmittel: Spiegeleier Köcheln: Reis, Nudeln, Kartoffeln	5 - 15 10 - 30	Das Wasser zunächst auf höherer Stufe zum Kochen bringen, dann auf diese Stufe zum Köcheln einstellen.
4 - 5	Dämpfen: Kartoffeln, Gemüse Schmoren: Eintöpfe, Suppen	20 - 60 60 - 120	Einige EL Wasser zum Dämpfen hinzufügen. Deckel verwenden. Maximal 3 l Flüssigkeit verwenden. Für mehr Flüssigkeit eine höhere Stufe wählen.
5 - 7	Schmoren: Mengen größer als 3 l Schonendes Braten in der Pfanne: Würstchen, Schnitzel, Cordon bleu, Fleischbällchen	60 - 120 5 - 45	Regelmäßig wenden oder umrühren.
6 - 11	Pfannenbraten: Pfannkuchen	5 - 45	Nach 1 Minute wenden.

Stufe	Zweck & Gericht	Dauer (in min)	Hinweise
12 - 14	Pfannenbraten: Fleisch, Steaks, Rösti, Schweinelende	5 - 10	Regelmäßig wenden, um ein gleichmäßiges Garer- gebnis zu erzielen.
15	Kochen: Wasser, Nu- deln Pfannenrühren: Fleisch Frittieren: Pommes fri- tes, frittierte Früchte	5 - 20 5 - 10 15 - 60	Das Kochgeschirr tro- cken erhitzen, Öl erst wenige Sekunden vor dem Braten hinzufügen.
Ⓑ	Schnelles Auf- heizen: Größere Wassermengen	5	Nicht für die Verwen- dung mit leerem Koch- geschirr empfohlen.

6.5 Kochen beginnen

1. Um das Gerät einzuschalten, mindestens 1 Sekunde lang auf [Ⓐ] drücken.
2. Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche des Kochfelds sauber und trocken sind.
3. Ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, die verwendet wird. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 22*
4. Auf das Symbol des verwendeten Kochfelds drücken, z. B. [■].
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [■].
5. Eine Leistungsstufe einstellen. *Siehe Kapitel „Leistungsstufe einstellen“ auf Seite 29*
- ✓ Nachdem das Kochfeld in Betrieb genommen wurde, schaltet die Dunstabzugshaube automatisch in den Automa-

tikmodus und das Display der Dunstabzugshaube zeigt: [Ⓐ].

6. Um den Timer einzustellen, [–] oder [+] drücken.

6.6 Kochen beenden

⚠ **Warnung - Verbrennungsgefahr**

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- ➊ Warten, bis die Kochfelder abgekühlt sind.

- ➋ Keine Teile des Geräts berühren, bevor diese abgekühlt sind.

1. Auf das Symbol des Kochfelds drücken, das Sie ausschalten möchten, z. B. [■].
2. Die Leistungsstufe auf [0] reduzieren.

- ✓ Das Bedienfeld zeigt [■].

3. Um das Gerät auszuschalten, [Ⓐ] drücken.

6.7 Kochempfehlungen

⚠️ Warnung - Brandgefahr

Bei extrem hohen Temperaturen entzündeten sich Öl und Fett spontan.

- ❗ Beim Braten vorsichtig sein, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden.
- ❗ Wenn die Speisen kochen, die Leistungseinstellung reduzieren.
- ❗ Wenn Sie einen Deckel verwenden, verkürzt sich die Garzeit und Sie sparen Energie, da die Hitze besser gespeichert wird.
- ❗ Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- ❗ Beginnen Sie mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, sobald die Speisen durchgegart sind.

DE

7 KINDERSICHERUNG

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern, z. B. dass Kinder versehentlich die Kochfelder einschalten.

- ❗ Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer [①] und [🔒] deaktiviert.
- ❗ Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [①] ausschalten, müssen es jedoch vor dem nächsten Gebrauch zunächst entsperren.
- ❗ Wenn das Gerät in den Standby-Modus wechselt, während die Kindersicherung aktiv ist, müssen Sie zunächst die Kindersicherung deaktivieren, um fortfahren zu können.

7.1 Kindersicherung aktivieren

- ➡ Um die Kindersicherung zu aktivieren, mindestens 3 Sekunden lang auf [🔒] drücken.
- ✓ Alle Geräteanzeigen zeigen [L0].

7.2 Kindersicherung deaktivieren

- ➡ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, mindestens 3 Sekunden lang auf [🔒] drücken.

8 WISCHSCHUTZ

Wenn Sie das Bedienfeld während des Kochvorgangs reinigen möchten, können Sie den Wischschutz aktivieren.

8.1 Wischschutz aktivieren

- ▶ Während des Kochens [] drücken.
- ✓ Alle Geräteanzeigen zeigen [].
- ✓ Ein 30-Sekunden-Countdown beginnt in der Zeitanzeige.
- i Nach 30 Sekunden endet der Wischschutz.

8.2 Wischschutz deaktivieren

- ▶ Um den Wischschutz zu deaktivieren, [] drücken.

9 PAUSENMODUS

Der Pausenmodus kann nur aktiviert werden, wenn das Kochfeld in Betrieb ist. Nach dem Aktivieren des Pausenmodus schalten Kochfeld und Dunstabzugshaube auf die niedrigste Stufe.

- i Wenn der Pausenmodus aktiv ist, sind alle Bedienelemente außer [], [] und [] deaktiviert.
- i Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit [] ausschalten.
- i Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten aus, wenn Sie den Pausenmodus nicht beenden.

9.1 Pausenmodus aktivieren

- ▶ Um den Pausenmodus zu aktivieren, [] drücken.
- ✓ Alle Geräteanzeigen zeigen ["] oder [" " "].

9.2 Pausenmodus deaktivieren

- ▶ Um den Pausenmodus zu deaktivieren, [] drücken.

10 TIMER-STEUERUNG

Ihr Gerät verfügt über eine Timer-Steuerung, die Sie als Ausschalt-Timer verwenden können.

10.1 Ausschalt-Timer

Sie können die Timer-Steuerung so einstellen, dass ein oder mehrere Kochfelder nach Ablauf der eingestellten Dauer ausgeschaltet werden.

- i** Der Ausschalt-Timer hat eine maximale Dauer von 99 Minuten.
- i** Der Ausschalttimer kann erst eingestellt werden, nachdem das Gerät in Betrieb ist.

10.1.1 Ausschalt-Timer verwenden

- DE**
1. Um ein Kochfeld zu aktivieren, die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [].
 2. [–] oder [+] drücken.
 - ✓ Das Bedienfeld zeigt [].
 3. Um eine Dauer einzustellen [–] oder [+] drücken.
 - i** Um die Dauer um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern, einmal auf [–] oder [+] drücken.
 - i** Durch Gedrückthalten von [–] oder [+] wird die Dauer um 10 Minuten verringert oder erhöht.
 - ✓ Wenn die Dauer eingestellt ist, beginnt der Ausschalt-Timer sofort.
 - ✓ Das Bedienfeld zeigt die verbleibende Dauer.

- ✓ Nach Ablauf der eingestellten Dauer schaltet sich das entsprechende Kochfeld automatisch aus.

- ✓ Andere Kochfelder bleiben in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

- i** Um den Ausschalt-Timer für weitere Kochfelder einzustellen, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie verschiedene Kochfelder aktivieren.

10.1.2 Ausschalt-Timer abbrechen

- i** Um den Ausschalt-Timer abbrechen [–] und [+] gleichzeitig für mindestens 1 Sekunde lang drücken.

11 BOOST-FUNKTION

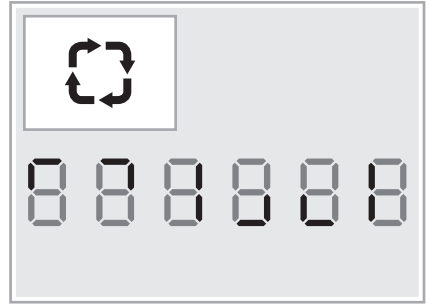
Die Boost-Funktion erhitzt Kochgeschirr schneller als die höchste Leistungsstufe.

- ❗ Die Funktion kann mit jedem Kochfeld verwendet werden.
- ❗ Das Kochfeld wechselt nach 5 Minuten zu seiner ursprünglichen Einstellung zurück.
- ❗ Der Brückenbereich und die Haube kehren nach 5 Minuten zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- ❗ Wenn die ursprüngliche Leistungsstufe 0 beträgt, kehrt das Gerät nach Beendigung der Boost-Funktion zu 15 zurück.
- ❗ Um die Sicherheit der Haushaltsstromkreise zu gewährleisten, ist dieses Gerät mit einer Leistungssteuerungsfunktion ausgestattet. Diese Funktion begrenzt die Gesamtleistung der Heizzonen der selben Seite auf maximal 3,7 kW.
- ❗ Wenn eine Heizzone auf derselben Seite im Boost-Modus arbeitet und eine weitere Heizzone ihre Arbeit aufnimmt und die Gesamtleistung der beiden Heizzonen auf derselben Seite 3,7 kW überschreitet, kehrt die Heizzone mit Boost-Funktion automatisch zur maximalen Leistungseinstellung zurück.

11.1 Boost-Funktion verwenden

1. Die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [].
2. Die Boost-Steuerung [] drücken.

- ✔ Die Haubenanzeige zeigt [] und die Leistungsstufe erreicht ihr Maximum.
- ✔ Die Kochfeldanzeige zeigt die Boost-Animation an.



11.2 Boost-Funktion abbrechen

1. Die Kochfeldsteuerung drücken, bei der die Boost-Funktion abgebrochen werden soll, z. B. [].
 2. Die Leistungssteuerung [**0-15**] auf den benötigten Wert stellen.
- ✔ Das Gerät bricht die Boost-Funktion ab und kehrt zur eingestellten Leistungsstufe zurück.

DE

12 BRÜCKENBEREICH

Der Brückenbereich kann je nach Kochbedarf jederzeit als kombinierter Bereich oder als zwei separate Bereiche genutzt werden.

- ❗ Der Brückenbereich besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

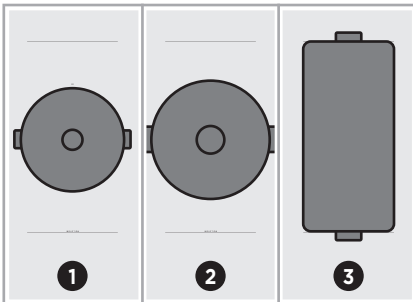
12.1 Brückenbereich aktivieren

- ➡ Um den Brückenbereich als einen einzelnen großen Bereich zu aktivieren, [] drücken.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [], [] und [•] bleibt an.

12.1.1 Brückenbereich als ganzen Bereich verwenden

Nutzen Sie eine der folgenden 3 Optionen, um die Heizung optimal zu nutzen.

- ➡ Das Kochgeschirr auf den Brückenbereich platzieren.



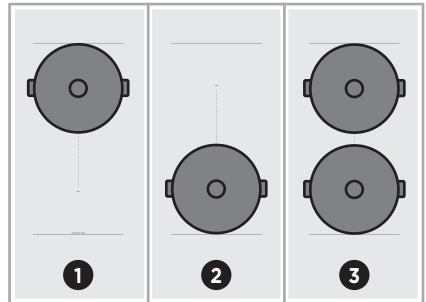
Pos.	Boden Ø in mm
1	250
2	280

Pos. Boden Ø in mm

3 390x190

12.1.2 Brückenbereich als 2 unabhängige Bereiche verwenden

1. Sicherstellen, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs größer als 140 mm ist.
2. Das Kochgeschirr auf den Brückenbereich stellen.



3. Um den Brückenbereich als 2 unabhängige Bereiche zu aktivieren, [] drücken.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [], [] und [•] bleibt an.
 - ❗ Wenn Sie während des Kochvorgangs nur ein Kochgeschirr auf den Brückenbereich stellen, deaktiviert das Gerät den Brückenbereich und wandelt ihn in unabhängige Bereiche um.
 - ❗ Wenn Sie den Brückenbereich aktivieren, bevor Sie Kochgeschirr darauf stellen, erhalten beide Kochgeschirre die gleiche Leistungsstufe.
 - ❗ Wenn Sie den Brückenbereich aktivieren, nachdem das

Gerät in unabhängige Bereiche umgewandelt wurde, passt sich die Leistungsstufe an die höchste Stufe an, die während des Kochvorgangs auf unabhängigen Bereichen gewählt wurde.

13 BELÜFTUNGSSTEUERUNG

Das Gerät verfügt über ein integriertes Belüftungssystem, das die Dunstabzugshaube automatisch entsprechend dem Induktionsstatus schaltet.

13.1 Haubenautomatik verwenden

- i** Das Gerät muss eingeschaltet sein.
- 1. Die Kochfeldsteuerung drücken, z. B. [].
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [].
- 2. Eine Leistungsstufe einstellen. *Siehe Kapitel „Leistungsstufe einstellen“ auf Seite 29*
- ✓ Das Gerät aktiviert die Haubenautomatik.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt [].
- i** Die Haubenautomatik schaltet die Dunstabzugshaube 2 Minuten nach dem Ausschalten aller Kochfelder aus.
- i** Sie können die Dauer für das Abschalten der Haube in den Einstellungen anpassen. *Siehe Kapitel „Haubennachlaufdauer einstellen“ auf Seite 41*

DE

13.2 Haubenautomatik abbrechen

- ▶** Wenn die Haubenautomatik aktiv ist, [] drücken.
- ✓ Das Gerät stellt die Leistungsstufe auf [0] und schaltet die Dunstabzugshaube aus.

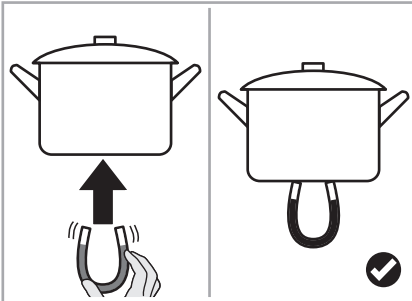
14 KOCHGESCHIRRTTEST

Stellen Sie vor dem Testen sicher, dass die Größe des Kochgeschirrbodens mit der Größe des verwendeten Kochfelds übereinstimmt. *Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 22*

14.1 Kochgeschirr mit einem Magneten testen

Sie können prüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen.

- Einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs bewegen.



- ✓ Wenn das Kochgeschirr angezogen wird, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet.

15 EINSTELLUNGEN

Sie können verschiedene Einstellungen entsprechend Ihren Bedürfnissen anpassen.

15.1 Einstellungen anpassen

- ❶ Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
- ❶ Beginnen Sie mit den Einstellungen innerhalb von 15 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts. Wenn die 15 Sekunden ohne Benutzerinteraktion abgelaufen sind, schalten Sie das Gerät aus und wiederholen Sie den Vorgang.
- ❶ Nach 30 Sekunden ohne Benutzerinteraktion verlässt das Gerät die Einstellungen, ohne zu speichern.
- ❶ Um Einstellungen vorzunehmen, muss sich das Gerät im Einstellungsmodus befinden.
 1. Um in den Einstellungsmodus zu gelangen, einmal [①] drücken und dann für mindestens 3 Sekunden [⏻] drücken.
 - ✓ Alle Anzeigen zeigen [L0].
 2. [Ⓑ] für mindestens 3 Sekunden drücken.
 - ✓ Das Bedienfeld zeigt in der linken vorderen Anzeige [c] und [L0] erlischt.
 3. [Ⓑ] drücken.
 - ✓ Das Bedienfeld zeigt den aktuellen Wert an, z. B. [c3].
 - ✓ Das Gerät ist im Einstellungsmodus.

4. Wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung zeigt.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen
	Energieverwaltungseinstellungen
	Signaltoneinstellungen
	Einstellung der Helligkeit der Digitalanzeige
	Einstellung des Haubenmodus
	Haubennachlaufdauer einstellen
	Sättigungsanzeige des Filters zurücksetzen

5. Wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung zeigt.
 6. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.
- i** Wenn Sie nach Auswahl der gewünschten Einstellung [] drücken, schaltet sich das Gerät aus, ohne die Einstellung zu speichern.

15.1.1 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

- i** Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [] im Bedienfeld blinkt.
2. Um auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.

i Wenn Sie nicht auf Werkseinstellungen zurücksetzen möchten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.

3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

15.1.2 Energieverwaltung einstellen

Es ist möglich, einen maximalen Stromverbrauch für das Gerät festzulegen, wobei zwischen verschiedenen Leistungsbereichen gewählt werden kann.

i Dieses Gerät kann sich automatisch begrenzen, um mit geringerer Leistung zu arbeiten und so das Risiko einer Überlastung zu vermeiden.

i Es ist nicht erforderlich, Kochgeschirr auf die Kochfelder zu stellen.

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [] im Bedienfeld blinkt.
- ✓ Das Bedienfeld zeigt die aktuelle Leistung, z. B. [74].
2. Um die Leistung anzupassen, wiederholt [] drücken, bis

das Bedienfeld die benötigte Leistung anzeigt.

3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

❶ Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Max. Leistung in kW
74	7.4 Voreinstellung: [74]
58	5.8
45	4.5
35	3.5
28	2.8

DE

15.1.3 Tonsignal einschalten

❶ Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [5] im Bedienfeld blinkt.
2. Um das Tonsignal einzuschalten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [] zeigt.
3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

15.1.4 Tonsignal ausschalten

❶ Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [5] im Bedienfeld blinkt.
2. Um das Tonsignal auszuschalten, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld [!] zeigt.
3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

15.1.5 Helligkeit einstellen

❶ Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [7] im Bedienfeld blinkt.
2. Um die Helligkeit einzustellen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung anzeigt.
3. Um die Einstellungen zu speichern, [] für mindestens 3 Sekunden drücken.

✓ Alle Anzeigen zeigen [-].

❶ Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
0-5	Helligkeit Voreinstellung: [3]

15.1.6 Haubenbetriebsart einstellen

❶ Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [h !] im Bedienfeld blinkt.
2. Um die Haubenbetriebsart einzustellen, wiederholt []

drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung anzeigt.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
0	Reserviert – nicht in Gebrauch
1	Umluftbetrieb bei Verwendung eines Kohlefilters
2	Abluftbetrieb Voreinstellung: [2]
3	Umluftbetrieb bei Verwendung eines Geruchsfilters

15.1.7 Haubennachlaufdauer einstellen

Sie können die Haubennachlaufdauer über das Menü einstellen und aktivieren.

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [h2] im Bedienfeld blinkt.
2. Um die Haubennachlaufdauer einzustellen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung anzeigt.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Dauer in min
0	Aus Voreinstellung: [0]
1	1

Symbol	Dauer in min
2	2
5	5
10	10
20	20

15.1.8 Sättigungsanzeige des Filters zurücksetzen

i Das Gerät ist im Einstellungsmodus. *Siehe Kapitel „Einstellungen anpassen“ auf Seite 38*

1. Wiederholt [] drücken, bis [h3] im Bedienfeld blinkt.
2. Um die Sättigungsanzeige des Filters zurückzusetzen, wiederholt [] drücken, bis das Bedienfeld die benötigte Einstellung anzeigt.

i Verfügbare Einstellungen:

Symbol	Bedeutung
0	Nicht wiederherstellen Voreinstellung: [0]
1	Wiederherstellen

15.2 Übersicht über die Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Gerät. Sie schaltet sich automatisch ab, falls Sie einmal vergessen sollten, das Gerät auszuschalten. Die Standard-Betriebszeiten für

verschiedene Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	Dauer in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	2
13 - 15	1.5

Haubenstufe	Dauer in h
1 - 3	8
4 - 6	6
7 - 9	4
10 - 12	3
13 - 15	2

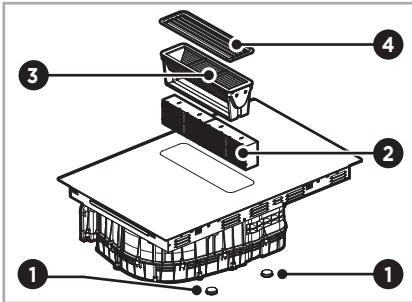
Boost	Dauer in min
Haube	5
Einzelnes Kochfeld	5
Brückenbereich	5

- ❗ Wenn der Boost endet, schaltet sich das Gerät in die Leistungsstufe zurück, die vor dem Boost eingestellt war. Wenn beim Einschalten die Leistungsstufe 0 angezeigt wird, schaltet das Gerät nach Beendigung der Boost-Funktion in die Leistungsstufe 15.
- ❗ Wenn das Kochgeschirr entfernt wird, hört das Gerät sofort mit dem Erhitzen auf und schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus.

16 REINIGUNG UND WARTUNG

Damit Ihr Gerät lange Zeit effizient funktioniert, ist es wichtig, es sorgfältig zu reinigen und zu warten.

- i** Reinigungsübersicht der Komponenten:



Pos.	Bedeutung
1	Gummistopfen
2	Geruchsfilter oder Kohlefilter
3	Fettfilter
4	Lüftungsgitter

16.1 Reinigungsmittel

⚠ ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberfläche des Geräts beschädigen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

- Verwenden Sie keine alkoholhaltigen Reinigungsmittel.
- Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist.

16.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass Kochrückstände anbrennen.

⚠ Warnung - Verbrennungsgefahr

Restwärme kann zu Verbrennungen führen.

- Warten, bis die Kochfelder abgekühlt sind.
- Keine Teile des Geräts berühren, bevor diese abgekühlt sind.

⚠ Warnung - Schnittgefahr

Die Klinge im Glasschaber ist messerscharf.

- Entfernen Sie niemals die Sicherheitsabdeckung des Glasschabers.
- Verwenden Sie den Glasschaber mit äußerster Vorsicht.
- Bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

⚠ ACHTUNG

Eine unsachgemäße Reinigung kann die Oberfläche des Geräts beschädigen.

- Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Gerät zurück, da das Glas sonst Flecken bekommen kann.
- Entfernen Sie sofort übergekochte Flüssigkeiten, ge-

schmolzene Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschüttungen vom Glas.

16.2.1 Tägliche Reinigung

So entfernen Sie alltägliche Verschmutzungen auf Glas, z. B. Fingerabdrücke, Flecken, Rückstände von Lebensmitteln oder von nicht zuckerhaltigen Verschüttungen auf dem Glas.

1. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.
2. Ein Reinigungsmittel auftragen, solange das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocknen.
4. Um das Gerät einzuschalten, auf [①] drücken.

DE

16.2.2 Übergekochtes reinigen

❗ Entfernen Sie Übergekochtes, Schmelzrückstände und heiße Zuckerspritzer auf dem Glas sofort mit einem Fischmesser, einem Spachtel oder einem Glasschaber, der für Keramikglasgeräte geeignet ist.

1. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.
2. Die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 ° halten und die Verschmutzung oder Verschüttung an einer kühlen Stelle des Geräts abkratzen.
3. Die Verschmutzung oder Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch abwischen.

4. Ein Reinigungsmittel auftragen, solange das Glas noch warm, aber nicht heiß ist.
5. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocknen.
6. Um das Gerät einzuschalten, auf [①] drücken.

16.2.3 Bedienfeld reinigen

So reinigen Sie Verschmutzungen auf dem Bedienfeld.

❗ Das Gerät kann einen Signalton abgeben und sich selbst ausschalten, und die Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Wischen Sie das Bedienfeld trocken, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

1. Um das Gerät auszuschalten, [①] drücken.
2. Die verschüttete Flüssigkeit aufwischen.
3. Das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch abwischen.
4. Den Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocknen.
5. Um das Gerät einzuschalten, auf [①] drücken.

16.3 Fettfilter und Lüftungsgitter reinigen

Der Fettfilter filtert das Fett aus den Kochdämpfen. Um seine Funktionsfähigkeit zu gewährleisten, müssen Sie den Fettfilter alle 7 Tage reinigen.

Warnung - Brandgefahr

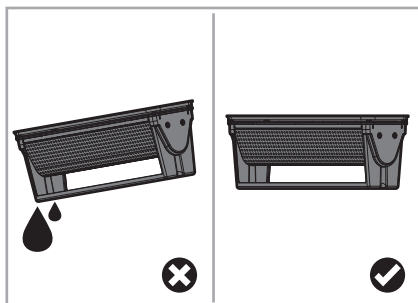
Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- ▶ Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Fettfilter.
- ▶ Reinigen Sie die Fettfilter regelmäßig.
- ▶ Arbeiten Sie niemals mit offenen Flammen in der Nähe des Geräts, z. B. beim Flambieren.
- ▶ Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Heizgeräts für feste Brennstoffe, z. B. Holz- oder Kohleöfen, es sei denn, das Heizgerät verfügt über eine versiegelte, nicht abnehmbare Abdeckung.
- ▶ Es dürfen keine Funken sprühen.

ACHTUNG

Herabfallende Fettfilter und Lüftungsgitter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen.

- ▶ Das Gitter und den Fettfilter entfernen und ordnungsgemäß entsorgen.
- ▶ Am Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten Sie den Fettfilter waagrecht, damit kein Fett herausläuft.



1. Den Fettfilter und das Lüftungsgitter reinigen. *Siehe Kapitel „Fettfilter und Lüftungsgitter von Hand reinigen“ auf Seite 45; Siehe Kapitel „Fettfilter im Geschirrspüler reinigen“ auf Seite 46*
2. Bei Bedarf die Geruchsfilter oder Geräuschfilter entfernen und das Gerät von innen reinigen. *Siehe Kapitel „Geruchsfilter ersetzen“ auf Seite 46*
3. Wenn Gegenstände in das Gerät gelangen, diesen entfernen und sicherstellen, dass der Zufluss zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist.
4. Das Geräteinnere mit Seifenwasser und einem Geschirrtuch auswischen.
5. Nach der Reinigung den getrockneten Fettfilter wieder einsetzen.

DE

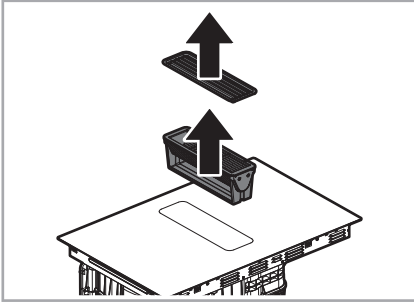
16.3.1 Fettfilter und Lüftungsgitter von Hand reinigen

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Komponente beschädigen.

- ❗ Verwenden Sie keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel.
- ❗ Verwenden Sie für hartnäckige Verschmutzungen ein spezielles Fettlösungsmittel.
- ❗ Reinigen Sie stark verschmutzte Fettfilter nicht mit Werkzeugen.

1. Das Lüftungsgitter und den Fettfilter entnehmen.



2. Das Fett ordnungsgemäß entsorgen.
3. Das Lüftungsgitter und den Fettfilter in heißem Seifenwasser einweichen.
4. Das Lüftungsgitter und den Fettfilter mit einer Bürste reinigen.
5. Den Fettfilter gründlich ausspülen.
6. Den Fettfilter abtropfen lassen.

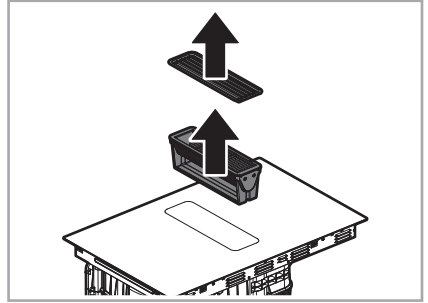
16.3.2 Fettfilter im Geschirrspüler reinigen

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung im Geschirrspüler kann die Komponente beschädigen.

- ➊ Befolgen Sie die Gebrauchsanweisung für den Geschirrspüler.
- ➋ Verwenden Sie nur Reinigungsprogramme unter 70 °C/158 °F.

1. Das Lüftungsgitter und den Fettfilter entnehmen.



2. Das Fett ordnungsgemäß entsorgen.
3. Den Fettfilter lose in den Geschirrspüler legen und nicht hineindrücken.
- ❗ Für optimale Reinigungsergebnisse legen Sie den Fettfilter mit der Filterseite nach unten in den Geschirrspüler.
4. Ein Reinigungsprogramm mit einer maximalen Temperatur von nicht mehr als 70 °C wählen.
5. Den Geschirrspüler starten.
6. Den Fettfilter abtropfen lassen.

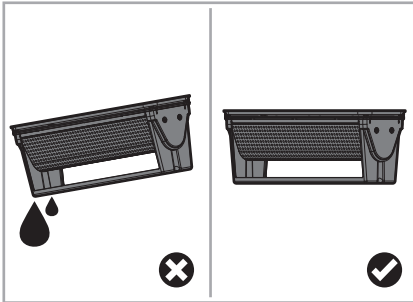
16.4 Geruchsfilter ersetzen

⚠ ACHTUNG

Herabfallende Fettfilter und Lüftungsgitter können das darunter liegende Kochfeld beschädigen.

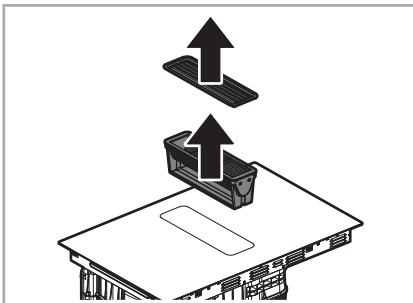
- ➊ Das Gitter und den Fettfilter entfernen und ordnungsgemäß entsorgen.
- ➋ Am Boden des Behälters kann sich Fett ansammeln. Halten

Sie den Fettfilter waagrecht, damit kein Fett herausläuft.

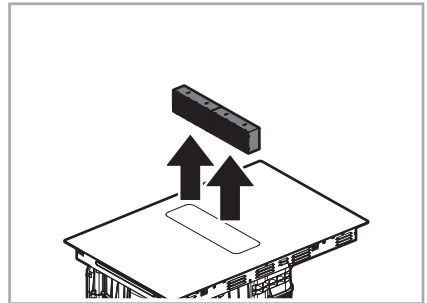


- i** Geruchsfilter erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- i** Um die Funktionsfähigkeit zu gewährleisten, verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzfilter.

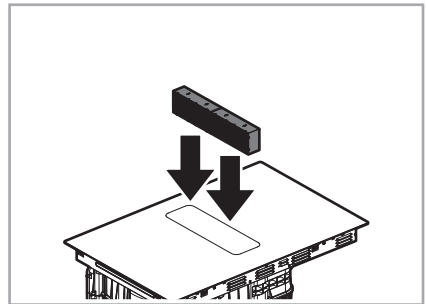
1. Das Lüftungsgitter und den Fettfilter entnehmen.



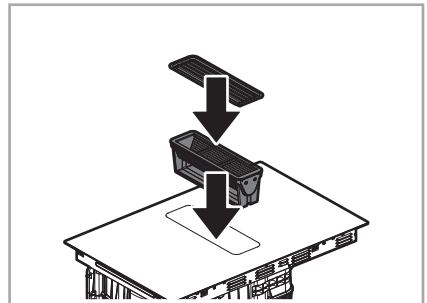
2. Die beiden Geruchsfilter entnehmen und ordnungsgemäß entsorgen.



3. 2 Geruchsfilter auf der linken Seite des Geräts einsetzen.



4. Den Fettfilter und das Lüftungsgitter einsetzen.



16.4.1 Sättigungsanzeige zurücksetzen

- i** Um die verbleibende Lebensdauer zurückzusetzen, die Sättigungs-

tigungsanzeige zurücksetzen.
*Siehe Kapitel „Einstellungen“
 auf Seite 38*

16.5 Kohlefilter reinigen oder ersetzen

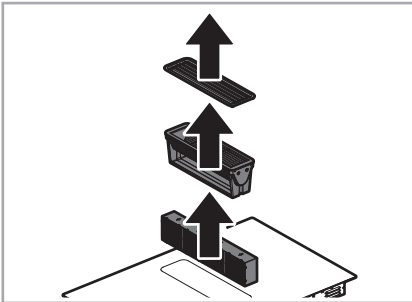
Wenn das Bedienfeld [FC] zeigt, muss der Kohlefilter ersetzt werden.

- i** Den Kohlefilter erhalten Sie im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- i** Um den Kohlefilter in einem guten Zustand zu erhalten, reinigen Sie ihn regelmäßig.
- i** Ersetzen Sie den Kohlefilter rechtzeitig, wenn seine Lebensdauer von 5 Jahren abgelaufen ist.

16.5.1 Kohlefilter entnehmen

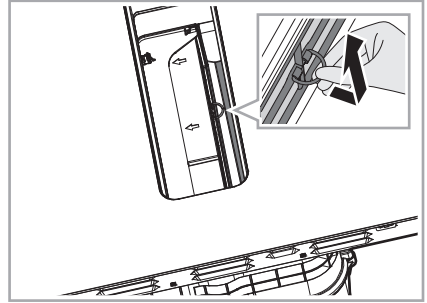
DE

- i** Das Lüftungsgitter und den Fettfilter und den Kohlefilter von oben nach unten entnehmen.



- i** Um den Kohlefilter zu entnehmen, den Metallring des Filters

nach rechts ziehen und dann anheben.



16.5.2 Kohlefilter reinigen

Damit Ihr Gerät effizient arbeitet, ist es wichtig, die Kohlefilter ca. alle 2 Monate zu reinigen.

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Reinigung kann die Komponente beschädigen.

- i** Verwenden Sie keine stark alkalischen oder ölhaltigen Reinigungsmittel, da diese den Aktivkohlefilter beschädigen können, z. B. Spülmaschinentabs oder -pulver von Finish, Somat oder Ecover.
 - i** Verwenden Sie kein Wasser, das heißer als 80 °C ist.
1. Den Kohlefilter in den Geschirrspüler geben, Reinigungsmittel hinzugeben und im Standardmodus 1-3 Stunden reinigen.
 2. Den Kohlefilter in 60-80 °C heißem Wasser für 1-2 Stunden einweichen und Reinigungsmittel in das heiße Wasser geben.
 3. Mit klarem Wasser spülen.

16.5.3 Kohlefilter trocknen

⚠ ACHTUNG

Unsachgemäße Trocknung kann die Komponente beschädigen.

- ▶ Eine Backtemperatur von 200 °C nicht überschreiten.
- ▶ Üben Sie beim Reinigen des Aktivkohleblocks keine große Kraft aus.

1. Den gereinigten Kohlefilter in den Backofen legen und 3 Stunden lang bei 150 °C backen.
2. Anschließend 0,5 Stunden lang mit einem Warmluftgebläse trocknen.

16.5.4 Kohlefilter ersetzen

- ▶ Einen neuen Kohlefilter einsetzen und den Fettfilter und das Lüftungsgitter montieren.

16.5.5 Sättigungsanzeige zurücksetzen

- ▶ Um die verbleibende Lebensdauer zurückzusetzen, die Sättigungsanzeige zurücksetzen.
Siehe Kapitel „Einstellungen“ auf Seite 38

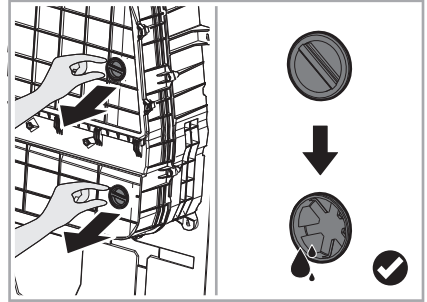
16.6 Hohlräume und Restwas-serkanäle reinigen

Flüssigkeiten oder Gegenstände, die von oben in das Gerät gelangen, können Sie über den Gummistopfen ablassen.

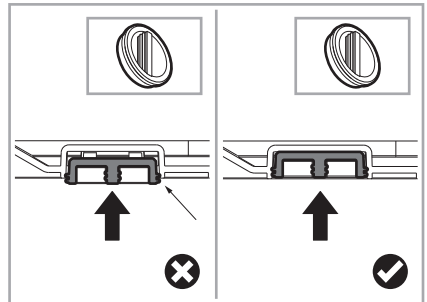
- ❗ Das Gerät ist abgekühlt und die Restwärmeanzeige ist erloschen.

1. Den Gummistopfen mit einer Hand herausziehen und einen

Behälter mit der anderen Hand festhalten, um Flüssigkeiten oder Gegenstände ablaufen zu lassen.



2. Sicherstellen, dass die Zufuhr zum Gummistopfen nicht blockiert ist.
3. Die Gummistopfen wieder fest hineindrücken.



4. Alle Gegenstände entfernen, die in das Gerät gelangt sind, sobald es abgekühlt ist. Dazu den Fettfilter entfernen.

16.7 Reinigungserinnerung

Nach 80 Betriebsstunden der Dunstabzugshaube und des Induktionskochfelds leuchtet [✱] auf. Eine Reinigung wird empfohlen.

i Übermäßige Fettansammlung kann die Saugleistung der integrierten Dunstabzugshaube beeinträchtigen. Wasser, das zu lange im Wassertank verbleibt, kann Gerüche entwickeln.

1. Wenn das Filtersieb verschmutzt ist, den Filter reinigen. *Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 43*
2. Die Hohlräume und die Restwasserkanäle reinigen. *Siehe Kapitel „Hohlräume und Restwasserkanäle reinigen“ auf Seite 49*

✓ [] erlischt.

i Um die Reinigungserinnerung manuell zurückzusetzen, [] mindestens 3 Sekunden lang drücken.

DE

✓ [] erlischt und die Reinigungserinnerung ist zurückgesetzt.

17 FEHLERBEHEBUNG

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die folgenden Tabellen sorgfältig durchzulesen, um Zeit und Geld zu sparen, die durch einen Anruf beim Kundendienst entstehen können.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. 2. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall vorliegt. 3. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Deaktivieren Sie die Kindersicherung. <i>Siehe Kapitel „Kindersicherung deaktivieren“ auf Seite 32</i>
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	1. Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld trocken ist. 2. Drücken Sie die Bedienelemente mit der Fingerspitze. <i>Siehe Kapitel „Bedienelemente verwenden“ auf Seite 25</i>

DE

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Glas ist zerkratzt.	Das Kochgeschirr hat raue Kanten.	▶ Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 22</i>
	Ungeeignete, scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	▶ Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel. <i>Siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“ auf Seite 43</i>
Einige Pfannen verursachen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Beschaffenheit des Kochgeschirrs verursacht werden (verschiedene Metallschichten, die unterschiedlich vibrieren).	❗ Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Das Gerät gibt bei hoher Heizstufe ein leises Brummen von sich.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	❗ Dies ist normal. Wenn Sie die Heizstufe herunterdrehen sollte das Geräusch leiser werden oder ganz verschwinden.
Vom Gerät ist ein Lüftergeräusch zu hören.	Ein in Ihr Gerät eingebauter Lüfter wurde eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Geräts weiterlaufen.	❗ Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie das Gerät nicht am Netzschalter aus, während der Lüfter läuft.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und [] erscheint im Bedienfeld.	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für Induktionsherde geeignet ist.	▶ Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionsherde geeignet ist. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 22</i>
	Das Gerät kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es zu klein für das Kochfeld ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	▶ Das Kochgeschirr mittig platzieren und sicherstellen, dass der Boden der Größe der Kochzone entspricht. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr positionieren“ auf Seite 22</i>
Das Gerät oder ein Kochfeld hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern auf der Timer-Anzeige).	Dies ist ein technischer Fehler.	1. Notieren Sie sich die Fehlerbuchstaben und -zahlen. 2. Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

17.1 Fehleranzeige und Inspektion

Das Gerät ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Gerät zerlegen oder von der Arbeitsfläche abmontieren zu müssen.

Fehlercode	Ursache	Lösung
Automatische Wiederherstellung		
EL	Die Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung.	1. Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist.
EH	Die Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung.	2. Wenn die Stromversorgung normal ist, drücken Sie [①], um das Gerät neu zu starten.
E1	Hohe Temperatur des Keramikplatten-Sensors	1. Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. 2. Drücken Sie [①], um das Gerät neu zu starten.
E2	Hohe Temperatur des IGBT	1. Warten Sie, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. 2. Drücken Sie [①] um das Gerät neu zu starten. 3. Überprüfen Sie, ob der Lüfter gleichmäßig läuft. 4. Wenn der Lüfter nicht gleichmäßig läuft, ersetzen Sie den Lüfter.
b2	Hohe Temperatur des IPM	1. Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. 2. Drücken Sie [①], um das Gerät neu zu starten.
b3	Die Stromversorgung der Haubenplatte ist fehlerhaft.	▶ Drücken Sie [①], um das Gerät neu zu starten.
EF	Überlauffehler	1. Überprüfen Sie, ob sich Wasser im Arbeitsbereich befindet. 2. Wenn sich Wasser im Arbeitsbereich befindet, reinigen und trocknen Sie ihn.

Fehlercode	Ursache	Lösung
FC	Hinweis zum Filterwechsel	► Ersetzen Sie den Kohlefilter. <i>Siehe Kapitel „Geruchsfilter ersetzen“ auf Seite 46</i>
Keine automatische Wiederherstellung		
E1	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – offener Stromkreis	► Überprüfen Sie die Verbindung oder ersetzen Sie den Temperaturfühler der Keramikplatte.
E2	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors – Kurzschluss	
E7	Ausfall des Keramikplatten-Temperatursensors	
E3	Temperatursensorausfall des IGBT – offener Stromkreis	► Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
E4	Temperatursensorausfall des IGBT – Kurzschluss	
b5 b7	Fehler im Lüftungssystem oder der Luftkanal des Lüftungssystems ist vollständig verstopft.	1. Drücken Sie [⏻], um das Gerät neu zu starten. 2. Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper im Lüftungssystem befinden. 3. Überprüfen Sie, ob das Verbindungskabel beschädigt ist. 4. Ersetzen Sie die Steuerplatine oder den Motor der Haube.

Fehlercode	Ursache	Lösung
bd	Die Kommunikation zwischen der Display-Platine und der Steuerplatine der Haube schlägt fehl.	1. Ersetzen Sie den Lüfterantrieb, die Stromversorgungsplatine oder die Display-Platine. 2. Prüfen Sie, ob das Verbindungskabel beschädigt ist.
EU	Kommunikationsfehler	1. Stecken Sie die Verbindung zwischen der Display-Platine und der Stromversorgungsplatine wieder ein. 2. Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine oder die Display-Platine. 3. Prüfen Sie, ob das Verbindungskabel beschädigt ist
F5	Lüfterfehler	▶ Ersetzen Sie den Lüfter.

DE

17.2 Spezifische Fehler und Lösungen

Fehler	Ursache	Lösung
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät angeschlossen wurde.	Es wird keine Stromversorgung bereitgestellt.	▶ Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.
	Die Zusatzstromplatine und die Display-Platine sind nicht richtig angeschlossen.	▶ Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Zusatzstromplatine.
	Die Display-Platine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.

Fehler	Ursache	Lösung
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist defekt.	Die Display-Platine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.
Die Kochmodus-anzeige leuchtet, aber die Heizung startet nicht.	Hohe Temperatur des Geräts	❗ Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder die Lüftungsöffnung ist möglicherweise blockiert.
	Es liegt ein Fehler des Lüfters vor.	1. Überprüfen Sie, ob der Lüfter reibungslos läuft. 2. Wenn der Lüfter nicht reibungslos läuft, ersetzen Sie den Lüfter.
	Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
Die Heizung schaltet sich während des Betriebs plötzlich aus und [] blinkt im Bedienfeld.	Der Kochgeschirrtyp ist falsch.	▶ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. <i>Siehe Kapitel „Kochgeschirr auswählen“ auf Seite 22</i>
	Der Kochgeschirrdurchmesser ist zu klein.	
	Der Herd und das Gerät sind überhitzt.	1. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. 2. Wenn die Temperatur normal ist, drücken Sie [] um das Gerät neu zu starten.
	Der Pfannen-Erkennungsschaltkreis ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.

Fehler	Ursache	Lösung
Kochfelder derselben Seite (z. B. das erste und das zweite Kochfeld) zeigen [].	Die Stromversorgungsplatine und die Display-Platine sind defekt.	▶ Überprüfen Sie die Verbindung.
	Die Display-Platine des Kommunikationsmoduls ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Display-Platine.
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie die Stromversorgungsplatine.
Der Lüfter macht ungewöhnliche Geräusche.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	▶ Ersetzen Sie den Lüfter.

- i** Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler. Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät nie selbst.

18 PRÜFGERICHTE

Diese Einstellungsempfehlungen sind für Prüfinstitute gedacht, um die Prüfung unserer Geräte zu erleichtern.

18.1 Schokolade, Kuvertüre schmelzen

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao)	• Kochen: Leistungsstufe 1

18.2 Béchamelsauce

Milchtemperatur: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 40 g Butter • 40 g Mehl • 500 ml Milch mit 3.5 % Fettanteil • Prise Salz	1. Die Butter schmelzen, Mehl und Salz unterrühren und die Mischung erhitzen. • Aufheizen: Dauer: ca. 6 Min. bei Leistungsstufe 2 2. Die Milch zur Mehlschwitze geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. • Aufheizen: Dauer ca. 6 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 7 3. Sobald die Béchamelsauce kocht, weitere 2 Minuten auf dem Kochfeld lassen. • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

DE

18.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550

Anfangstemperatur: 20 °C

Aufheizen, ohne umzurühren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	• Menge: 450 g	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 1
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• Menge: 800 g	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 1

18.4 Milchreis

Milchtemperatur: 7 °C

DE

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm ohne Deckel	• 190 g Rundkornreis • 40 g Zucker • 750 ml Milch mit 3.5 % Fettanteil • 1 g Salz	1. Die Zutaten zur Milch geben und die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen. • Aufheizen: Dauer ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 2. Sobald die Milch eine Temperatur von ca. 95 °C erreicht hat, die empfohlene Leistungsstufe wählen und bei geringer Hitze ca. 50 Min. köcheln lassen. • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

Topf Ø 20 cm ohne Deckel	• 250 g Rundkornreis • 120 g Zucker • 1000 ml Milch mit 3.5 % Fettanteil • 1.5 g Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 8 Min. bei Leistungsstufe 8 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2
-----------------------------	--	--

18.5 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550
Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 16 cm mit Deckel	• 125 g Rundkornreis • 300 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2
Topf Ø 20 cm mit Deckel	• 250 g Rundkornreis • 600 g Wasser • 1 Prise Salz	• Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. und 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 2

DE

18.6 Pfannkuchen, Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2
Wassertemperatur: 20 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 24 cm ohne Deckel	• 55 g Teig pro Crêpe	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 7

18.7 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel	• 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht ca. 300 g, 1 cm dick • 15 g Sonnenblumenöl	• Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek. bei Leistungsstufe 9 • Köcheln lassen: Leistungsstufe 7

18.8 Pommes frites frittieren

Kochgeschirr	Zutaten	Zubereitung
Topf Ø 20 cm ohne Deckel	• 200 g gefrorene Pommes frites, 1 cm dick • 2 l Sonnenblumenöl	• Aufheizen: Leistungsstufe 9 bis das Öl 180 °C erreicht. • Köcheln lassen: Leistungsstufe 9

19 MARKEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHER HINWEIS

 Logo, Wortmarken, Handelsname, Handelsaufmachung und alle Versionen davon sind wertvolle Vermögenswerte der Midea Gruppe und/oder ihrer verbundenen Unternehmen („Midea“), an denen Midea Marken-, Urheberrechte und andere geistige Eigentumsrechte besitzt, sowie der gesamte Geschäftswert, der sich aus der Verwendung eines Teils einer Midea-Marke ergibt. Die Verwendung der Midea-Marke zu kommerziellen Zwecken ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea kann eine Markenverletzung oder unlauteren Wettbewerb darstellen und gegen die einschlägigen Gesetze verstoßen.

Diese Bedienungsanleitung wurde von Midea erstellt und Midea behält sich alle Urheberrechte daran vor. Ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Midea darf weder eine juristische noch eine natürliche Person diese Bedienungsanleitung ganz oder teilweise verwenden, vervielfältigen, verändern, verteilen oder mit anderen Produkten bündeln oder verkaufen.

Alle beschriebenen Funktionen und Anleitungen waren zum Zeitpunkt der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung auf dem neuesten Stand. Das tatsächliche Produkt kann jedoch aufgrund von verbesserten Funktionen und Designs abweichen.

20 ENTSORGUNG UND RECYCLING

20.1 Wichtige Umwelthinweise

Übereinstimmung mit der WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte:

Dieses Produkt entspricht der WEEE-Richtlinie der EU (2012/19/EU). Dieses Produkt ist mit einem Categoriesymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Dieses Symbol weist Sie darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem gewöhnlichen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Altgerät muss bei einer offiziellen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Für Informationen zu den Standorten dieser Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung von Rohstoffen und dem Recycling von Altgeräten. Die ordnungsgemäße Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Vermeidung möglicher negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit.

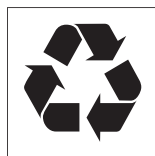


20.2 Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der RoHS-Richtlinie der EU (2011/65/EU). Es enthält keine der in dieser Richtlinie aufgeführten schädlichen und verbotenen Materialien.

20.3 Informationen zur Verpackung

Das Verpackungsmaterial für dieses Produkt ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt und entspricht den nationalen Umweltvorschriften. Entsorgen Sie dieses Verpackungsmaterial nicht über den Hausmüll oder andere Abfälle. Bringen Sie es zu den von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstellen für Verpackungsmaterial.



21 HINWEISE ZUM DATENSCHUTZ

Für die Erbringung der mit dem Kunden vereinbarten Dienstleistungen verpflichten wir uns zur uneingeschränkten Einhaltung aller Bestimmungen des anwendbaren Datenschutzrechts, gemäß Vereinbarung mit den Ländern, in denen die Dienstleistungen für den Kunden erbracht werden, sowie, soweit anwendbar, der EU-Datenschutzgrundverordnung (DSGVO).

Im Allgemeinen dient unsere Datenverarbeitung der Erfüllung unserer vertraglichen Verpflichtung Ihnen gegenüber und aus Gründen der Produktsicherheit, zur Wahrung Ihrer Rechte im Zusammenhang mit Garantie- und Produktregistrierungsfragen.

In einigen Fällen, aber nur wenn ein angemessener Datenschutz gewährleistet ist, können personenbezogene Daten an Empfänger außerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums übermittelt werden.

Weitere Informationen erhalten Sie auf Anfrage. Sie können unseren Datenschutzbeauftragten über MideaDPO@midea.com kontaktieren. Um Ihre Rechte auszuüben, wie z. B. das Recht auf Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu Direktmarketingzwecken, kontaktieren Sie uns bitte über MideaDPO@midea.com.

Um weitere Informationen zu erhalten, folgen Sie bitte dem QR-Code.

DE

Midea Europe GmbH
Ludwig-Erhard-Straße 14
65760 Eschborn, Germany
www.midea.com

