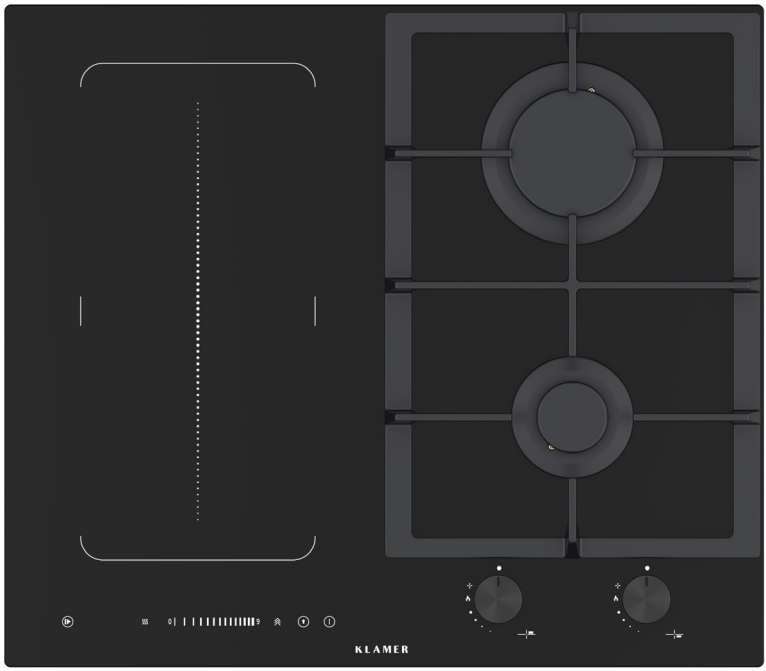
KLAMER

Gas-Induktions-Kochfeld 2in1



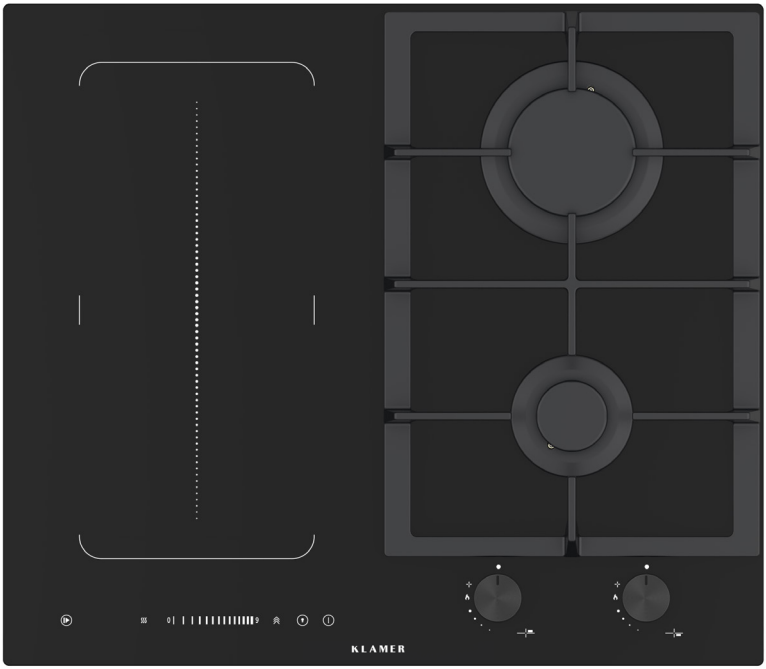
Bedienungsanleitung **2**
Instruction Manual **46**

GAS-INDUKTIONS-KOCHFELD 2IN1

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER
Gas-Induktions-Kochfeld 2in1
Gas-Induktions-Kochfeld 2in1 XL



Für weitere Produkte besuchen Sie
uns auf Klamer-kitchen.com
oder scannen Sie den QR-Code

KLAMER

Technische Daten

Modell	Gas-Induktions-Kochfeld 2in1	Gas-Induktions-Kochfeld 2in1 XL
Netzspannung	220–240 V / 50–60 Hz	220–240 V / 50–60 Hz
Leistung / Boost Modus	vorne 1500 / 1800 W; hinten 2000 / 2300 W; kombiniert 2500 / 2800 W	vorne 1500 / 1800 W; hinten 2000 / 2300 W; kombiniert 2500 / 2800 W
Artikelnummer	97881	97898
Gerätetyp	Einbau-Gas- und Induktionskochfeld	Einbau-Gas- und Induktionskochfeld
Kochzonen	1 Flex-Zone mit 2 unabhängigen Induktoren/ 2 Gas-Zonen	1 Flex-Zone mit 2 unabhängigen Induktoren/ 3 Gas-Zonen
Ausschnittmaße	560 × 480 mm	840 × 480 mm
Außenmaße (B × T × H)	580 × 510 × 63 mm	874 × 510 × 113 mm
Automatische Abschaltung bei Inaktivität	Ja, 2–8 Stunden (je nach Leistungsstufe)	Ja, 2–8 Stunden (je nach Leistungsstufe)
Anzahl der Gasbrenner	2	3
Nennwärmebelastung Gas	Schnellbrenner 2,4 kW; Hilfsbrenner 1,0 kW; Gesamt ΣQn = 3,4 kW	Schnellbrenner 2,4 kW; Hilfsbrenner 1,0 kW; Wokbrenner 3,4 kW; Gesamt ΣQn = 6,8 kW
Gasverbrauch	G20 = 323 l/h; G30 = 246,6 g/h	G20 = 722 l/h; G30 = 551.8 g/h
Gesamtanschlusswert / Boost	6000 W / 6900 W	6000 W / 6900 W

Hinweis
Wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an den KLAMER Kundendienst unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Gas-Induktions-Kochfelds 2in1. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Gerät benutzen. Die Verwendung dieses Geräts bietet zahlreiche Vorteile:

- Direkte Induktionsenergie: Die magnetische Energieübertragung erhitzt nur den Topfboden; das spart Zeit und Strom.
- Flexible Kochfläche: Die Flex-Zone funktioniert als zwei Einzelzonen oder per Tastendruck als eine durchgehende Fläche, ideal für Bräter und rechteckiges Kochgeschirr.
- Smarte Funktionen: Kindersicherung, Auto-Abschaltung, Restwärmeanzeige, Überlaufschutz, Boost und Warmhaltefunktion sorgen für komfortables und sicheres Kochen.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

1. Vor Wartung oder Reparatur das Gerät vom Stromnetz trennen (Netzstecker ziehen bzw. Sicherung deaktivieren).
2. Gerät darf nur an ein geerdetes Leitungssystem angeschlossen werden.
3. Elektrische Installationen, Änderungen oder Reparaturen dürfen ausschließlich von qualifizierten Elektrikern durchgeführt werden.
4. Das Gerät muss an einen Stromkreis mit allpoligem Trennschutzschalter (Kontaktabstand mind. 3 mm) angeschlossen werden.
5. Beschädigte Netzkabel dürfen nur von Fachleuten ersetzt werden.
6. Gerät sofort ausschalten und vom Netz trennen, wenn die Glaskeramikoberfläche Risse aufweist – Stromschlaggefahr.
7. Auf einer beschädigten oder gebrochenen Kochfläche nicht weiter kochen.
8. Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten die Kochoberfläche ausschalten und vollständig abkühlen lassen.
9. Kochvorgang immer beaufsichtigen, besonders bei Öl oder Fett (hohes Brandrisiko).
10. Gerät nie unbeaufsichtigt lassen; Überkochen, Rauchentwicklung und Fettbrand sind möglich.
11. Fettbrand niemals mit Wasser löschen! Gerät ausschalten, Flammen mit Feuerlöschdecke oder Topfdeckel ersticken.
12. Keine leicht brennbaren Materialien auf oder neben dem Kochfeld lagern. Beim Einbau die im Installationskapitel angegebenen Abstände zu Möbeln und Dunstabzug einhalten.
13. Keine Metallgegenstände (z. B. Besteck, Deckel) auf die Kochfläche legen, sie können stark erhitzen.

14. Nicht auf das Gerät stellen, sitzen oder klettern.
15. Keine schweren Gegenstände auf die Kochfläche fallen lassen.
16. Während und nach dem Kochen werden zugängliche Teile sehr heiß. Erst nach vollständigem Abkühlen berühren.
17. Halten Sie Kinder fern, sie dürfen die Kochfelder nicht berühren.
18. Topfgriffe können heiß werden. Lassen Sie sie nicht über aktive Kochzonen ragen und halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern.
19. Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht verwenden und sollten sich nicht in der Nähe des eingeschalteten Geräts aufhalten.
20. Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie
    - von einer verantwortlichen Person entsprechend eingewiesen,
    - bei der Verwendung angeleitet oder beaufsichtigt werden,
    - und die Gefahren im Umgang mit dem Gerät verstehen.
21. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern allein durchgeführt werden.
22. Das Gerät ist kein Spielzeug; Kinder dürfen nicht damit spielen, darauf stehen, sitzen oder klettern.
23. Schränke und Ablagen über dem Gerät sollten nicht so genutzt werden, dass Kinder zum Hochklettern verleitet werden könnten.
24. Personen mit Herzschrittmachern oder Implantaten müssen vor Gebrauch den Arzt oder Hersteller des Implantats konsultieren.
25. Magnetische Objekte (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) sowie empfindliche elektronische Geräte fernhalten; diese könnten beschädigt werden.
26. Falsche Installation kann zu Sachschäden führen und Garantieansprüche erlöschen lassen.
27. Gerät nur wie vorgesehen in Haushalten und vergleichbaren Umgebungen verwenden (z. B. Büroküchen, Hotels, Bauernhäusern).
28. Gerät nicht als Ablage, Arbeitsfläche, Raumheizung oder zum Aufwärmen von Personen nutzen.
29. Nach dem Kochen die Kochfelder ordnungsgemäß per Steuerung ausschalten; nicht auf die Topferkennungsfunktion verlassen.
30. Keine Dampfreiniger zur Reinigung verwenden.
31. Kein externer Timer oder Fernbedienungssystem mit dem Gerät nutzen.
32. Keine Töpfe mit scharfen Kanten verwenden, nicht über die Glasoberfläche ziehen. Es besteht Kratzgefahr.
33. Keine Metallbürsten oder aggressive Reinigungsmittel verwenden.



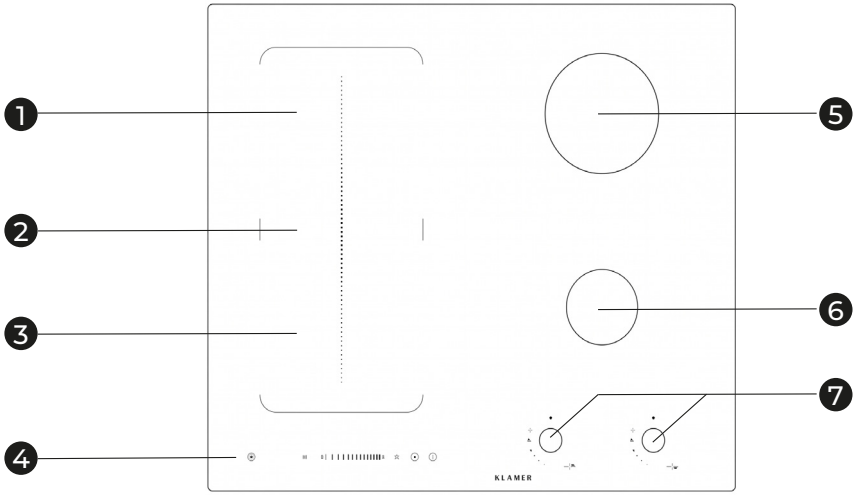
VORSICHT: Ein Nichtbefolgen der Hinweise kann zu Stromschlägen, Verbrennungen, Verbrühungen oder zum Tode führen.



WARNUNG: Brandgefahr! Stellen Sie keine Gegenstände außer Töpfen und Pfannen auf das Gas-Induktions-Kochfeld.

Produktdiagramm

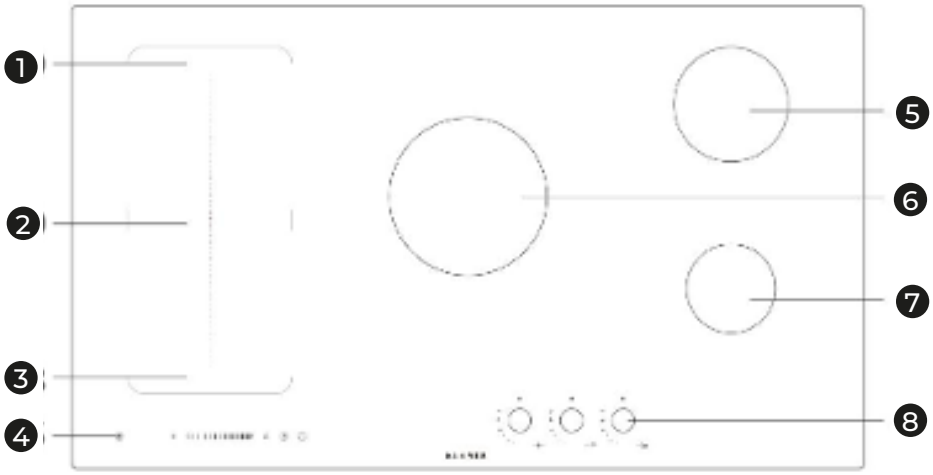
Gas-Induktions-Kochfeld 2in1



1. Induktionszone 1
2. Verbindungsbereich
3. Induktionszone 2
4. Touch-Bedienfeld
5. Schnellbrenner 2,4 kW
6. Hilfsbrenner 1,0 kW
7. Drehregler für die Gasbrenner

Produktdiagramm

Gas-Induktions-Kochfeld 2in1 XL



1. Induktionszone 1
2. Verbindungsbereich
3. Induktionszone 2
4. Touch-Bedienfeld
5. Schnellbrenner 2,4 kW
6. Wokbrenner 3,4 kW
7. Hilfsbrenner 1,0 kW
8. Drehregler für die Gasbrenner

Leistung der Induktionszonen

- Induktionszone 1 (hinten): 2000 W, mit Boost 2300 W
- Induktionszone 2 (vorne): 1500 W, mit Boost 1800 W
- Verbindungsbereich (beide Zonen kombiniert als Flex-Zone): 2500 W, mit Boost 2800 W

Vor der Installation

Stellen Sie sicher, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

1. Ebene Arbeitsfläche: Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein. Keine Bauteile dürfen den Einbau oder die notwendigen Abstände des Geräts behindern.
2. Geeignetes Material: Die Arbeitsfläche muss aus hitzebeständigem und isolierendem Material bestehen.
3. Ofen unter dem Gerät: Wird das Gerät über einem Ofen eingebaut, muss dieser über einen integrierten Kühlventilator verfügen.

4. Trennschutzschalter installiert: Ein geeigneter Trennschutzschalter muss gemäß den lokalen Vorschriften in die feste Elektroinstallation integriert sein, um eine vollständige Trennung vom Stromnetz zu ermöglichen.
5. Spezifikation des Trennschutzschalters: Der Schalter muss eine zugelassene Bauart besitzen und eine Mindestkontaktöffnung von 3 mm auf allen Polen (oder allen aktiven Leitern, wenn zulässig) bieten.
6. Leichte Zugänglichkeit: Der Trennschutzschalter muss für den Benutzer jederzeit leicht zugänglich sein.
7. Im Zweifelsfall: Kontaktieren Sie die lokale Baubehörde oder einen qualifizierten Elektriker bzw. Gasinstallateur, wenn Sie Fragen zur Installation haben.
8. Wandmaterialien: Verwenden Sie an den umliegenden Wänden hitzebeständige und leicht zu reinigende Materialien, wie z. B. Keramikfliesen.

Achtung
Für die Installation des Gas-Induktions-Kochfeldes wird dringend empfohlen, eine **qualifizierte Elektrofachkraft** oder einen **professionellen Installationsservice** zu beauftragen. Unsachgemäße elektrische Anschlüsse können zu schweren Schäden, Funktionsstörungen oder gefährlichen Situationen führen.

Vorsichtsmaßnahmen

1. Das Gerät darf nicht direkt oberhalb von Geschirrspülmaschinen, Kühlschränken, Gefrierschränken, Waschmaschinen oder Trocknern installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Geräts beschädigen könnte.
2. Das Gerät sollte so installiert werden, dass die Hitze ausreichend abstrahlen kann; dadurch wird die Zuverlässigkeit des Geräts verbessert.
3. Die das Gerät umgebenden Wände und Flächen müssen hitzebeständig sein.
4. Um Schäden zu vermeiden, muss die Klebstoffschicht hitzebeständig sein.
5. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass weder Lufteinlass noch Luftauslass blockiert sind.
6. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem heißen Unterboden des Kochfelds oder einen möglichen elektrischen Schlag während des Betriebs zu vermeiden, muss in einem Mindestabstand von 50 mm unter dem Kochfeld ein Holzbrett als Schutz angebracht und mit Schrauben befestigt werden.
7. Das Gerät darf nicht in Bade- oder Duschräumen installiert werden.
8. Höhere Möbelteile müssen mindestens 110 mm Abstand zum Kochfeldrand einhalten; eine Dunstabzugshaube ist mindestens 650 mm über der Arbeitsplatte, ein Hängeschrank mindestens 700 mm über der Arbeitsplatte zu montieren.

9. Das Gerät darf ausschließlich in dauerhaft belüfteten Räumen installiert werden. Der Raum benötigt einen Frischluftzustrom von mindestens 2 m³/h pro kW installierter Gasleistung; die Lüftungsöffnung muss einen freien Querschnitt von mindestens 100 cm² aufweisen und darf nicht verdeckt werden.
10. Verbrennungsabgase müssen über eine Dunstabzugshaube oder einen mechanischen Lüfter nach außen abgeführt werden, da das Kochfeld nicht an eine Abgasanlage angeschlossen ist.
11. Der Anschluss an das Erdgas- oder Flüssiggasnetz darf ausschließlich durch eine eingetragene Gasinstallationsfachkraft erfolgen. Nach dem Anschluss sind alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit zu prüfen; eine offene Flamme zur Lecksuche ist verboten.
12. Bei Betrieb mit Flüssiggas (LPG) dürfen leere oder teilbefüllte Gasflaschen nicht in Kellerräumen oder Räumen unter Erdniveau gelagert werden. Die im Betrieb befindliche Flasche darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Kaminen oder Herden stehen.

Installation

Installationsanleitung für den Einbau

Die folgenden Hinweise richten sich an qualifizierte Installationsfachkräfte, damit Einbau und Wartung professionell und fachgerecht erfolgen können.

Positionierung des Gas-Kochfelds

Bei Gas-Kochfeldern ohne Zündsicherung muss die Lüftungsöffnung den doppelten Querschnitt aufweisen, also mindestens 200 cm² (siehe Abb. unten, **A**).

Alternativ kann der Raum indirekt über einen angrenzenden Raum belüftet werden, sofern dieser über einen Lüftungskanal nach außen verfügt.

Der angrenzende Raum darf jedoch weder Gemeinschaftsbereich noch Schlafzimmer sein; ein Brandrisiko ist auch in diesem Fall nicht vollständig auszuschließen (siehe folgende Skizzen).

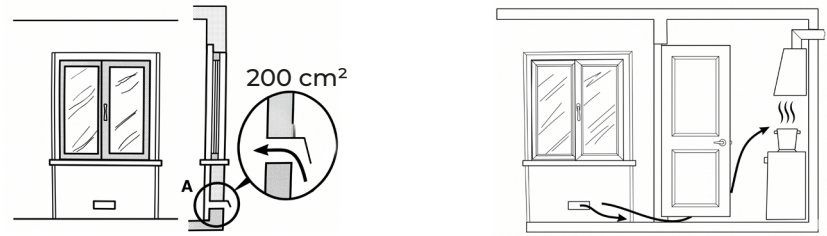
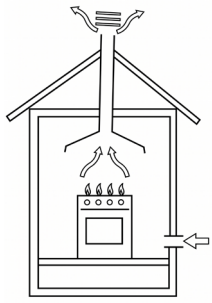


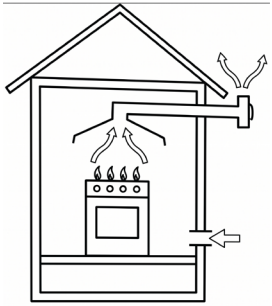
Abb. A

Achtung
Vor jeder Wartungs- oder Reinigungsarbeit ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Weitere Möglichkeit der Abluftführung

Wie die Verbrennungsgase nach außen geführt werden, hängt von der baulichen Situation ab. Zulässig ist auch die Variante über einen Schornsteinzug oder Sammelkamin, der ausschließlich für Kochgeräte genutzt wird (siehe folgende Abb).





Welche Lösung im konkreten Fall zulässig ist, richtet sich nach den örtlichen Bauvorschriften.

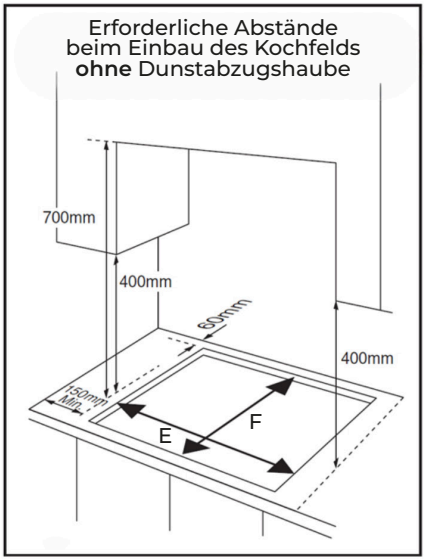
Hinweis
Bei intensiver und längerer Nutzung des Gas-Kochfelds ist die Belüftung zu verstärken, zum Beispiel durch Öffnen der Fenster oder durch Erhöhen der Leistung des Zuluftsystems, sofern vorhanden.

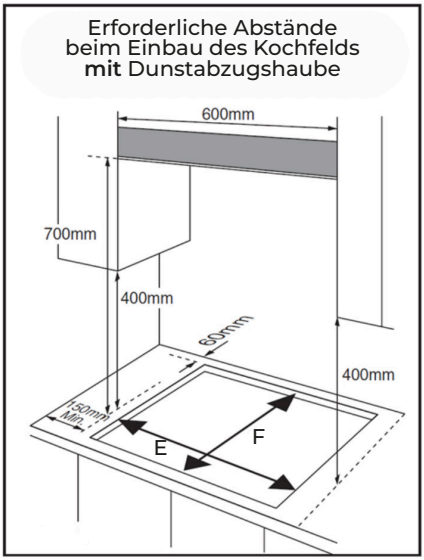
Montage des Geräts

1. Stabile Aufstellfläche: Bereiten Sie eine ebene, stabile Arbeitsfläche vor. Legen Sie das Kochfeld zunächst auf der Originalverpackung ab, um Kratzer oder Druckstellen an der Glaskeramikoberfläche zu vermeiden. Vermeiden Sie jeden Druck auf die Drehregler, das Touch-Bedienfeld und die Brennerkomponenten.
2. Einsetzen in den Ausschnitt: Heben Sie das Kochfeld vorsichtig an und setzen Sie es von oben in den zuvor in die Arbeitsplatte gefrästen Ausschnitt ein. Achten Sie darauf, dass es spannungsfrei und gleichmäßig aufliegt und nicht verkantet.
3. Gerät fixieren: Nach dem Einsetzen wird das Kochfeld mit den mitgelieferten Halteklammern an der Unterseite mit dem Möbel verspannt.
4. Halterungen an die Arbeitsplattenstärke anpassen: Stellen Sie sicher, dass die Halteklammern auf die Dicke Ihrer Arbeitsplatte eingestellt sind, damit das Kochfeld sicher und kippfrei sitzt.

Einbaumaße

Für den Einbau in die Arbeitsplatte ist ein Möbelausschnitt mit folgenden Maßen vorzusehen:



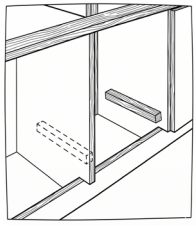


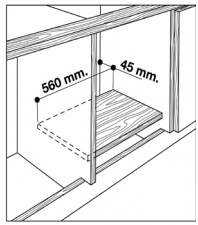
Modellkennung	Breite (E)	Tiefe (F)
97881	560 mm	480 mm
97898	840 mm	480 mm

Einbau über einem Einbauofen

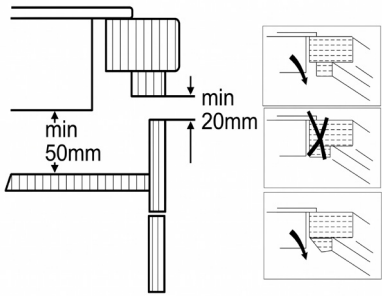
Wird das Kochfeld direkt über einem Einbauofen montiert, gelten folgende Vorgaben:

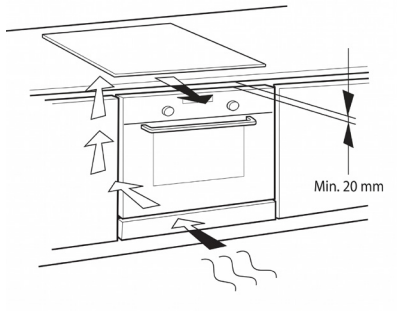
1. Der Einbauofen ist auf zwei Holzleisten zu setzen.
2. Liegt eine Schrankrückwand unmittelbar dahinter, ist auf der Rückseite eine freie Aussparung von mindestens 45 × 560 mm freizuhalten (siehe Abb. rechts).





3. Verfügt der Einbauofen nicht über eine Zwangsbelüftung, sind im umgebenden Möbel Zu- und Abluftöffnungen vorzusehen, die den Innenraum ausreichend belüften.
4. Der Abstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und einer Trennplatte muss mindestens 50 mm betragen.
5. Auf der Arbeitsplatte ist hinter dem Kochfeld ein freier Luftaustrittsspalt von mindestens 20 mm Breite zu erhalten; dieser Bereich darf nicht durch Abdeckleisten oder Möbelteile blockiert werden.

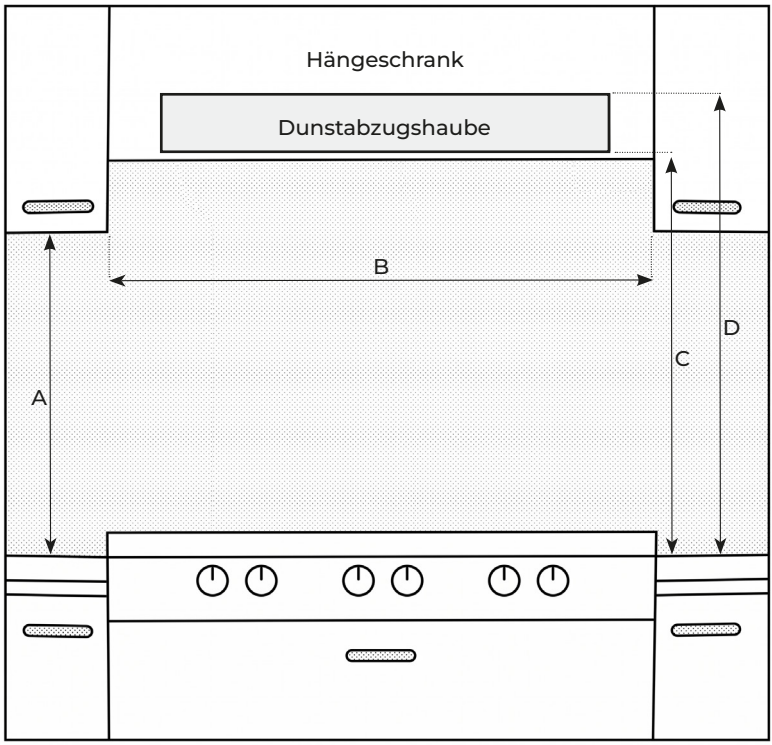




Einbau ohne Einbauofen darunter

Wird das Kochfeld nicht direkt über einem Einbauofen montiert, ist zur Wärmedämmung eine Holzplatte unterhalb des Kochfelds einzubauen. Der Abstand zwischen der Holzplatte und der Unterseite des Kochfelds muss mindestens 20 mm betragen.

Die einzuhaltenden Möbelabstände (seitlich, oberhalb sowie zur Dunstabzugshaube) sind im Abschnitt „Vorsichtsmaßnahmen” beschrieben und in folgenden Skizzen visualisiert.



A - Höhe der seitlich neben dem Kochfeld stehenden Möbel (ab Arbeitsplatte) (mm)	≥ 420
B - Mindestbreite zwischen den seitlichen Möbeln (mm)	≥ 900
C - Höhe von der Arbeitsplatte bis zur Unterkante der Dunstabzugshaube (Empfehlung) (mm)	≥ 650
D - Höhe von der Arbeitsplatte bis zur Unterkante des Hängeschranks (ohne Dunstabzugshaube) (mm)	≥ 700

Hinweis
Das Gas-Kochfeld ist mit einem Schutz gegen Überhitzung ausgestattet und kann neben Möbeln eingebaut werden, sofern deren Höhe die Kochfeldoberkante nicht übersteigt.

Gerät fixieren mit Halterungen und Schrauben

- Das Kochfeld wird mit 4 Halterungen und 4 Schrauben an der Arbeitsplatte befestigt. Beides ist im mitgelieferten Zubehörbeutel enthalten (siehe Abb.1).
- Halten Sie die 4 Halterungen und 4 Schrauben aus dem Zubehörbeutel bereit.
- Setzen Sie die Halterungen entsprechend der Dicke Ihrer Arbeitsplatte in die passende Position an der Unterseite des Kochfelds ein (siehe Abb.2).
- Befestigen Sie die Halterungen mit den Schrauben fest am Kochfeld. Die Halterungen greifen unter die Arbeitsplatte und verhindern, dass sich das Kochfeld während des Betriebs verschiebt oder anhebt.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nach dem Festziehen sicher und kippfrei sitzt.

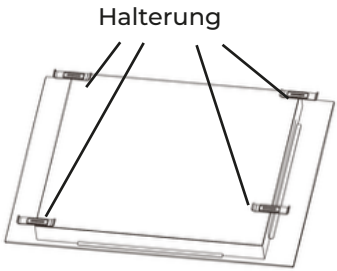


Abb. 1

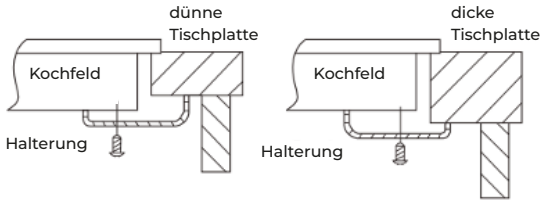


Abb. 2

Hinweis
Die Position der Halterungen muss zur Dicke Ihrer Arbeitsplatte passen. Eine falsche Einstellung kann dazu führen, dass das Kochfeld nicht sicher fixiert ist.

Gasanschluss

- Der Anschluss an die Gasversorgung darf ausschließlich durch eine eingetragene Gasinstallationsfachkraft erfolgen.
- Zwischen Gasleitung und Kochfeld ist ein zugelassener Gasabsperrhahn zu setzen, damit die Gaszufuhr für Wartungs- oder Demontagearbeiten sicher unterbrochen werden kann.
- Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass das Kochfeld auf die vor Ort verwendete Gasart eingestellt ist. Andernfalls muss eine Umstellung gemäß Abschnitt „Anpassung an verschiedene Gasarten" erfolgen.
- Bei Versorgung über eine Flüssiggas-Flasche ist zusätzlich ein zugelassener Druckregler einzusetzen.

Wichtig
Der Gasversorgungsdruck muss den Angaben in Tabelle „Brenner- und Düsenspezifikationen" entsprechen, damit das Gerät sicher und dauerhaft funktioniert.

Anschluss mit starrer Leitung (Kupfer oder Stahl)

- Die Anschlussleitung ist spannungsfrei zu verlegen, sodass am Gaszulauf des Kochfelds keine mechanischen Kräfte wirken.
- Das Kochfeld ist mit einem verstellbaren L-förmigen Anschlussstutzen und einer Dichtung ausgerüstet. Beim Anschluss ist der Stutzen abzubauen und die Dichtung zu erneuern.
- Der Gaszulauf besitzt ein 1,3 cm (½-Zoll)-Außengewinde.

Anschluss mit flexiblem Edelstahlschlauch

- Der Gaszulauf am Kochfeld ist mit einem 1,3 cm (½-Zoll)-Außengewinde ausgeführt.
- Es dürfen ausschließlich Schläuche und Dichtungen verwendet werden, die den geltenden Normen entsprechen.
- Die maximale Länge des flexiblen Schlauchs beträgt 2 m.
- Nach dem Anschluss ist sicherzustellen, dass der Schlauch keine beweglichen Bauteile berührt und nicht gequetscht wird.

Anschluss an das Stromnetz

Achtung
Verletzungsgefahr! Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften oder einem Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Elektroanschluss

- Das Gerät wird mit einer dreipoligen Netzanschlussleitung für Wechselstrom geliefert.
- Die elektrischen Anschlusswerte sind dem Typenschild auf der Unterseite des Kochfelds zu entnehmen.
- Der Schutzleiter ist an der gelb-grünen Aderfarbe erkennbar.
- Wird das Kochfeld über einem elektrischen Einbauofen montiert, müssen Kochfeld und Ofen jeweils unabhängig voneinander an die Stromversorgung angeschlossen werden.
- Das erhöht die Betriebssicherheit und vereinfacht eine spätere Demontage.

Netzanschluss

- Die Netzanschlussleitung wird entweder mit einem für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme geeigneten Stecker versehen oder direkt an die feste Elektroinstallation angeschlossen.
- Bei direktem Festanschluss ist eine allpolige Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten; der Schutzleiter darf dabei nicht über diese Trenneinrichtung geführt werden.
- Die Netzanschlussleitung ist so zu verlegen, dass sie an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur erreicht.

Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass:

- die Sicherung und Hausinstallation für die Stromaufnahme des Kochfelds ausgelegt sind,
- die Hausinstallation über eine vorschriftsmäßige Erdung verfügt,
- Stecker bzw. Trenneinrichtung jederzeit gut zugänglich sind.

Aderzuordnung

Die Adern der Netzanschlussleitung sind nach folgendem Farbcode markiert:

- Grün-Gelb = Schutzleiter (Erdung)
- Blau = Neutralleiter
- Braun = Außenleiter (Phase)

Schließen Sie die Adern wie folgt an:

- Grün-gelbe Ader an die mit „E" oder dem Erdungssymbol gekennzeichnete Klemme bzw. an eine grün oder grün-gelb markierte Klemme anschließen.
- Braune Ader an die mit „L" oder rot gekennzeichnete Klemme anschließen.
- Blaue Ader an die mit „N" oder schwarz gekennzeichnete Klemme anschließen.

Hinweis
Sprechen Sie vor der Installation mit einem qualifizierten Elektriker, um sicherzustellen, dass das Stromnetz in Ihrem Zuhause für die Leistungsanforderungen des Geräts geeignet ist. Sollten Anpassungen oder Erweiterungen an der elektrischen Installation notwendig sein, dürfen diese ausschließlich von einer dafür ausgebildeten Fachkraft durchgeführt werden.

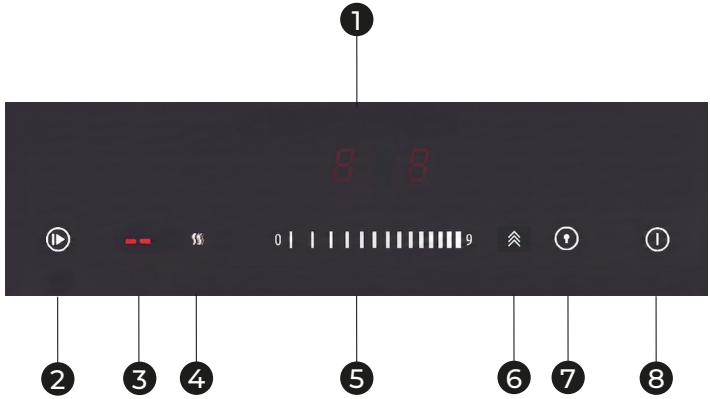
Checkliste nach der Installation

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass die folgenden Punkte erfüllt sind:

- Das Netzkabel ist nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Die Luftzufuhr von außerhalb des Möbels zur Unterseite des Kochfelds ist gewährleistet.
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach montiert, ist unter dem Kochfeld eine Wärmeschutzplatte angebracht.
- Der Trennschutzschalter ist für den Benutzer jederzeit leicht zugänglich.

Bedienung

Display-Diagramm



1. Kochzone
2. Pausetaste
3. Timertaste
4. Warmhaltetaste
5. Touch-Slider
6. Boost-Taste
7. Kindersicherung
8. Ein-/Aus-Taste

Touchsteuerung

Hinweis: Verwendung der Touch-Bedienelemente
Die Bedienelemente reagieren auf Berührung — Sie müssen keinen Druck ausüben.

Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Fingerspitze.

Bei jeder erkannten Berührung ertönt ein Signalton.

Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (z. B. Geschirrtuch oder Küchenutensilien) bedeckt werden. Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

Kochvorgang starten

1. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste etwa drei Sekunden lang gedrückt. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton; in der Hauptanzeige erscheint „--”, in den Kochzonen-Anzeigen erscheinen Symbole, die anzeigen, dass sich das Kochfeld im Bereitschaftsmodus befindet.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone. Achten Sie darauf, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone. Die Anzeige der ausgewählten Zone blinkt.



4. Stellen Sie über den Touch-Slider die gewünschte Leistungsstufe von 0 bis 9 ein.



- Wird innerhalb von einer Minute keine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. In diesem Fall beginnen Sie erneut bei Schritt 1.
- Die Leistungsstufe kann jederzeit während des Kochens geändert werden.

Hinweis:
Blinkt das Display der Kochzone abwechselnd zwischen einem Symbol und der eingestellten Leistungsstufe, bedeutet dies:

- Es befindet sich kein Topf auf der gewählten Kochzone,
- der verwendete Topf ist nicht induktionsgeeignet, oder
- der Topf ist zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone platziert.

Solange kein geeigneter Topf erkannt wird, erfolgt keine Beheizung. Wird innerhalb einer Minute kein geeigneter Topf erkannt, schaltet sich die Anzeige automatisch aus.

Kochvorgang beenden

- Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Touch-Slider nach links bewegen, bis im Display „0" erscheint.
- Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste berühren.

Vorsicht vor heißen Oberflächen

- Das Symbol „H" zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Es erlischt automatisch, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie können die Restwärme zum Energiesparen nutzen: Möchten Sie weitere Speisen erwärmen, verwenden Sie eine Kochzone, die noch heiß ist.

Boost-Funktion verwenden

Die Boost-Funktion bringt die ausgewählte Kochzone für eine begrenzte Zeit auf maximale Leistung. Sie eignet sich besonders, um große Mengen Wasser schnell zum Sieden zu bringen oder Bratgut rasch anzubraten.

Boost-Funktion aktivieren

- Berühren Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Boost-Taste. In der Zonenanzeige erscheint „b" und die Leistung springt auf das Maximum.

Boost-Funktion beenden

- Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, deren Boost-Funktion Sie beenden möchten.
- Wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten:
  - a: Berühren Sie die Boost-Taste erneut. Die Kochzone kehrt zu ihrer ursprünglichen Leistungsstufe zurück.
  - b: Berühren Sie den Touch-Slider. Die Kochzone wechselt auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe.

Hinweis zur Boost-Funktion:
Die Boost-Funktion kann für alle Kochzonen verwendet werden.

Nach 5 Minuten kehrt die Kochzone automatisch auf ihre ursprüngliche Leistungsstufe zurück.

Ist die Boost-Funktion einer Kochzone aktiviert, wird die zweite Kochzone automatisch auf maximal Stufe 2 begrenzt — und umgekehrt.

War die ursprüngliche Leistungsstufe auf „0" eingestellt, wechselt die Kochzone nach 5 Minuten automatisch auf Stufe 9.

Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion hält die Temperatur der Kochzone konstant bei etwa 55 ± 15 °C (Referenzmessung mit 2 l Wasser). Sie ist ideal, um fertige Speisen warm zu halten oder Butter, Schokolade und ähnliche Zutaten schonend zu schmelzen.

Warmhaltefunktion aktivieren

- Berühren Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Warmhaltetaste. In der Zonenanzeige erscheint „c".

Warmhaltefunktion beenden

- Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, deren Warmhaltefunktion Sie beenden möchten.
- Wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten:
  - a: Berühren Sie die Warmhaltetaste erneut. Die Kochzone kehrt zu ihrer ursprünglichen Leistungsstufe zurück.
  - b: Berühren Sie den Touch-Slider. Die Kochzone wechselt auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe.

Bedienelemente sperren (Kindersicherung)

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern — zum Beispiel, wenn Kinder versehentlich eine Kochzone einschalten könnten.
- Bei aktivierter Sperre sind alle Bedienelemente außer der Ein-/Aus-Taste deaktiviert.

Bedienelemente sperren

Berühren Sie die Kindersicherungstaste. In der Timer-Anzeige erscheint „Lo".

Bedienelemente entsperren

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Kindersicherungstaste einige Sekunden gedrückt.
- Sie können das Kochfeld nun wieder normal bedienen.

Achtung:
Auch bei aktivierter Sperre können Sie das Kochfeld jederzeit über die Ein-/Aus-Taste ausschalten — zum Beispiel im Notfall. Vor dem erneuten Einschalten muss die Sperre jedoch zunächst aufgehoben werden.

Überhitzungsschutz

Das Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Innentemperatur des Geräts überwacht. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab, um Schäden zu vermeiden.

Erkennung kleiner Gegenstände

Wird auf einer Kochzone ein ungeeigneter Topf, ein nicht-magnetischer Topf (z. B. aus Aluminium) oder ein kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) erkannt, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Bereitschaftsmodus. Der Lüfter läuft anschließend für eine weitere Minute nach, um die Elektronik zu kühlen.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sollten Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten, schaltet sich diese nach einer bestimmten Zeit selbsttätig ab. Die maximale Betriebszeit hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab:

Leistungsstufe	Warmhalten	1-3	4-6	7-9
Max. Betriebszeit (h)	8	8	4	2

Wird der Topf während des Betriebs entfernt, stoppt die Beheizung sofort und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

Überlaufschutz

- Das Gerät schaltet sich innerhalb von etwa zehn Sekunden automatisch ab, wenn Flüssigkeit auf das Bedienfeld läuft.
- Entfernen Sie die Flüssigkeit, trocknen Sie das Bedienfeld ab und schalten Sie das Kochfeld danach wieder ein.

Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Als Kurzzeitwecker: Der Timer schaltet keine Kochzone aus, sondern gibt nur nach Ablauf ein Signal.
- Als Koch-Timer: Der Timer schaltet die zugehörige Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
- Die Zeit lässt sich auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Timer als Kurzzeitwecker verwenden (ohne Auswahl einer Kochzone)

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Der Kurzzeitwecker kann auch verwendet werden, wenn keine Kochzone aktiv ist.
2. Berühren Sie die Timer-Taste. In der Timer-Anzeige erscheint „10" und die „0" blinkt.



3. Stellen Sie die Einerstelle über den Touch-Slider ein (z. B. 6).



4. Berühren Sie die Timer-Taste erneut, sodass die linke Stelle blinkt.



5. Stellen Sie die Zehnerstelle über den Touch-Slider ein (z. B. 9). Der eingestellte Timer beträgt nun 96 Minuten.



6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton für 30 Sekunden, und die Timer-Anzeige zeigt „00".



Timer zum Ausschalten einer Kochzone verwenden

Bei nur einer ausgewählten Kochzone:

1. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Timer-Taste. In der Timer-Anzeige erscheint „10" und die „0" blinkt.



3. Stellen Sie die Einerstelle über den Touch-Slider ein (z. B. 6).



4. Berühren Sie die Timer-Taste erneut, sodass die linke Stelle blinkt.



5. Stellen Sie die Zehnerstelle über den Touch-Slider ein (z. B. 9). Der eingestellte Timer beträgt nun 96 Minuten.





6. Sobald die Zeit eingestellt ist, startet der Countdown automatisch. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an, und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang. Hinweis: Ein roter Punkt neben der Leistungsstufen-Anzeige leuchtet auf und zeigt an, dass diese Kochzone ausgewählt ist.





7. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die zugehörige Kochzone automatisch aus.



Achtung:
Andere Kochzonen bleiben weiterhin in Betrieb, sofern sie zuvor eingeschaltet wurden.

Bei mehreren ausgewählten Kochzonen:

1. Stellen Sie für mehrere Kochzonen gleichzeitig Timer ein. Die Dezimalpunkte der betreffenden Kochzonen leuchten. In der Minutenanzeige wird die kürzeste verbleibende Restzeit angezeigt; der Punkt der zugehörigen Kochzone blinkt.
2. Sobald die kürzeste Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die zugehörige Kochzone aus. Anschließend wird die nächste verbleibende Restzeit angezeigt, und der Punkt der nun zugehörigen Kochzone blinkt.

Beispiel: Sie haben zwei Timer eingestellt — 15 Minuten für eine Kochzone (Leistungsstufe 3) und 45 Minuten für die andere (Leistungsstufe 6). Die Hauptanzeige zeigt „15", da dies die kürzere verbleibende Zeit ist. Die Dezimalpunkte beider Kochzonen-Anzeigen leuchten und zeigen so an, dass auf beiden Zonen ein Timer läuft. Sobald die ersten 15 Minuten abgelaufen sind, schaltet sich die zugehörige Zone aus, und in der Hauptanzeige erscheint die verbleibende Zeit der zweiten Zone (in diesem Fall noch 30 Minuten).



Kürzeste verbleibende Zeit



Kochzonen mit Leistungsstufe



Restzeit



Kochzone mit Leistungsstufe

Um die verbleibende Zeit einer bestimmten Kochzone anzuzeigen, berühren Sie die entsprechende Auswahltaste. Die zugehörige Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.

Pause-Funktion verwenden

- Die Pause-Funktion unterbricht den Kochvorgang vorübergehend, ohne die eingestellten Werte zu verwerfen. Anders als beim Ausschalten lässt sich der Vorgang mit einem einzigen Tastendruck dort fortsetzen, wo er pausiert wurde. Ideal für kurze Unterbrechungen, zum Beispiel beim Blick nach den Kindern oder unerwarteten Alltagsmomenten.
- Kochvorgang pausieren: Berühren Sie während des Betriebs die Pause-Taste. In allen Displays erscheint „P", und die Beheizung stoppt. Nur die Pause-Taste, die Ein-/Aus-Taste und die Kindersicherung bleiben aktiv.
- Kochvorgang fortsetzen: Berühren Sie die Pause-Taste erneut. Das Kochfeld arbeitet mit den zuvor eingestellten Leistungsstufen weiter.

Flex-Zone

Die Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat angesteuert oder zu einer durchgehenden Kochfläche kombiniert werden können. So passt sich die Kochfläche flexibel an Ihre jeweilige Kochsituation an:

- Als zwei separate Kochzonen für kleinere oder gleichzeitig zu verwendende Töpfe und Pfannen.
- Als eine durchgehende große Kochzone für großes oder rechteckiges Kochgeschirr (z. B. Bräter, Grillpfannen, ovale Pfannen).

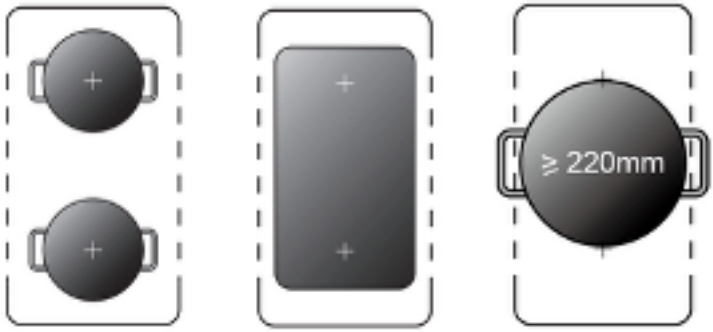
Wird die Flex-Zone als eine durchgehende Fläche genutzt, schaltet sich der Bereich, auf dem kein Topf steht, nach 1 Minute automatisch ab.

Wichtig
Damit die Topferkennung zuverlässig funktioniert und die Wärme gleichmäßig verteilt wird, muss das Kochgeschirr richtig platziert werden:

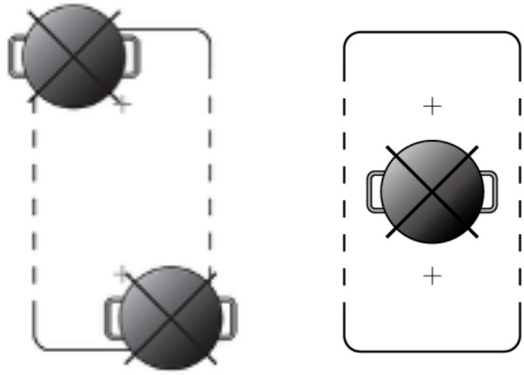
- Stellen Sie den Topf mittig auf die Kochzone.
- Bei großen, ovalen, rechteckigen oder länglichen Töpfen und Pfannen muss das Geschirr beide Markierungspunkte der Flex-Zone abdecken und mindestens 220 mm lang sein.

Beispiele für richtige

und



falsche Topfplatzierung



Flex-Zone als große Kochzone aktivieren

Berühren Sie die dafür vorgesehene Taste, um die Flex-Zone als eine durchgehende Kochzone zu aktivieren. Die Leistungsstufe wird wie bei jeder anderen Kochzone eingestellt.

Wird der Topf von vorne nach hinten (oder umgekehrt) verschoben, erkennt die Flex-Zone die neue Position automatisch und hält die eingestellte Leistung bei.

Um einen weiteren Topf hinzuzufügen, berühren Sie die Aktivierungstaste erneut, damit das Kochgeschirr erkannt wird.

Anzeigen im Bedienfeld

Restwärmeanzeige

- Jede Kochzone besitzt eine eigene Restwärmeanzeige. Solange die Zone noch heiß ist, zeigt das Display „H".
- Bei aktiver Restwärmeanzeige kann die Zone weiterhin zum Warmhalten von Speisen oder zum Schmelzen von Butter genutzt werden.
- Sobald die Zone ausreichend abgekühlt ist, erlischt das „H" automatisch.

Topferkennung

- Wird ein ungeeigneter, falsch positionierter oder zu kleiner Topf erkannt, erscheint im Zonendisplay das Symbol „U".
- Erfolgt innerhalb von 60 Sekunden keine Korrektur, schaltet sich die betreffende Zone automatisch ab.
- Verwenden Sie ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser von mindestens 14 cm und stellen Sie es mittig auf die Kochzone.

Leistungsstufe einstellen

Temperaturniveau	Leistungsstufe	Zubereitungsart	Verwendungsbsp.
Maximum	9	Braten, Kochen	Tiefgefrorene Pfannengerichte
Hochstufen	7-8	Anbraten, Kochen, Grillen	Aufläufe, Pasta, Kartoffelgratin
	5-6	Kochen, Anbraten, Grillen	Hähnchenbrust, Suppen
Mittelstufen	3-4	Schmoren, Grillen, Aufwärmen	Reisgerichte, Soßen
Niedrigstufen	1-2	Schmelzen, Aufwärmen	Butter & Schokolade schmelzen

Hinweis
Die genannten Einstellungen dienen nur als Orientierung. Die tatsächlichen Werte können je nach Kochgeschirr und Menge der Speisen variieren. Probieren Sie verschiedene Leistungsstufen aus, um herauszufinden, welche Einstellungen für Ihre Bedürfnisse am besten geeignet sind.

Hinweis
Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld. Hitze kann die Sensortasten beschädigen und eine ordnungsgemäße Bedienung verhindern.

Geeignetes Kochgeschirr

Damit das Kochfeld korrekt funktioniert, ist auf den Induktionszonen ausschließlich induktionsgeeignetes Kochgeschirr zu verwenden. Induktionszonen erzeugen die Hitze über Magnetfelder; das Kochgeschirr muss daher einen ferromagnetischen Boden besitzen.

Auf den Gas-Brennern kann grundsätzlich jedes hitzebeständige Kochgeschirr eingesetzt werden, sofern es einen flachen, stabilen Boden hat.

Welche Töpfe und Pfannen eignen sich für die Induktionszonen?

- Kochgeschirr aus magnetischem, ferromagnetischem Material, zum Beispiel Edelstahl mit Magnetkern, Gusseisen oder emailliertes Eisen.
- Flacher, glatter Boden für optimalen Kontakt mit der Glaskeramik.
- Bodendurchmesser passend zur Kochzone: mindestens 14 cm; der Topf sollte die Kochfläche möglichst vollständig abdecken.

Welche Materialien sind für die Induktionszonen **nicht** geeignet?

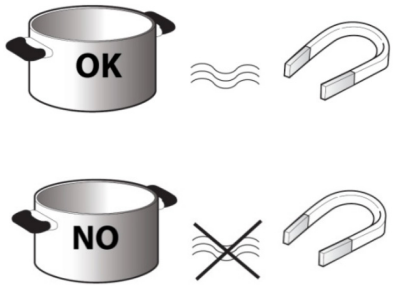
- Aluminium ohne Magnetboden
- Kupfer
- Glas, Porzellan, Keramik oder Steingut
- Holz
- Reiner Edelstahl ohne Magnetkern

Diese Materialien werden von der Topferkennung nicht erfasst; im Display der betreffenden Zone erscheint „U" und die Zone schaltet nach 60 Sekunden ab.

So prüfen Sie, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist:

Halten Sie einen Magneten (z. B. Kühlschrankmagnet) an den Boden des Topfes.

- Haftet der Magnet fest, ist der Topf geeignet.
- Haftet der Magnet nur schwach, ist der Topf evtl. eingeschränkt geeignet.
- Haftet der Magnet gar nicht, ist der Topf nicht geeignet.



oder

Alternative Prüfung ohne Magnet

Falls Sie keinen Magneten zur Hand haben, können Sie das Kochgeschirr auch mit einem einfachen Wassertest prüfen:

- Geben Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie prüfen möchten.
- Folgen Sie den Schritten unter „Kochstufe einstellen".
- Blinkt das Symbol „U" nicht im Display und erwärmt sich das Wasser, ist der Topf induktionsgeeignet.

Hinweis
Weitere Informationen zu möglichen Fehlermeldungen und deren Ursachen finden Sie im Abschnitt „Problembehebung" dieses Handbuchs.

Hinweise zum richtigen Kochgeschirr

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen Kanten oder gewölbtem Boden.

Achten Sie darauf, dass der Topfboden glatt ist, flach auf der Glasoberfläche aufliegt und etwa den gleichen Durchmesser wie die markierte Kochzone hat.

Wählen Sie das Kochgeschirr so groß wie die Markierung der Kochzone, um die maximale Energieeffizienz zu nutzen. Bei zu kleinem Kochgeschirr kann die Effizienz geringer als erwartet ausfallen. Töpfe mit einem Bodendurchmesser unter 140 mm werden vom Kochfeld möglicherweise nicht erkannt.

Stellen Sie den Topf stets mittig auf die Kochzone.

Heben Sie Töpfe und Pfannen beim Versetzen immer von der Glasoberfläche ab — nicht schieben oder ziehen, da dies das Glas verkratzen kann.

Kochgeschirr-Durchmesser für Brenner

Brenner	**Empfohlener Durchmesser des Kochgeschirrs**
Hilfsbrenner (1,0 kW)	10 bis 14 cm
Schnellbrenner (2,4 kW)	22 bis 24 cm
Wokbrenner (3,4 kW)	24 bis 26 cm

Reinigung

Grundregeln

- Für die tägliche Reinigung schalten Sie das Gerät aus. Vor intensiven Reinigungsarbeiten trennen Sie das Gerät über die Sicherung vom Stromnetz.
- Reinigung erst dann beginnen, wenn die Glaskeramik abgekühlt und die Restwärmeanzeige „H" erloschen ist; Brenner und Topfträger müssen ebenfalls vollständig kalt sein.
- Keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder aggressiven Reiniger verwenden, da diese die Glaskeramik zerkratzen.
- Keine Dampfreiniger benutzen.
- Mit einem weichen Tuch, Küchenpapier oder einem geeigneten Kochfeldreiniger arbeiten.
- Salz, Zucker, Sand, Aluminiumfolie, Kunststoffteile und stark zuckerhaltige Speisen müssen sofort von der Induktionsfläche entfernt werden, solange die Zone noch warm ist; sie können das Glas dauerhaft beschädigen.

Tägliche Verschmutzungen

1. Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
2. Mit einem weichen, feuchten Tuch oder etwas Kochfeldreiniger wischen.
3. Anschließend trocken nachpolieren.

Hinweis
Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, um hartnäckige Ablagerungen zu vermeiden. Keine Reinigungsreste auf dem Glas zurücklassen, da diese beim nächsten Erhitzen anlaufen können.

Verschmutzungen auf der Induktionsfläche

- Eingebrannte Rückstände sollten möglichst entfernt werden, solange die Glaskeramik noch handwarm ist. Verwenden Sie dazu einen Glasschaber für Kochfelder (im Fachhandel erhältlich).
- Anschließend mit einem Spezialreiniger für Glaskeramik und Küchenpapier abreiben und mit einem feuchten Tuch nachwischen.
- Geschmolzener Zucker, Kunststoff oder Aluminiumfolie müssen sofort, also bei noch warmer Kochfläche, mit dem Schaber entfernt werden. Andernfalls können sie sich dauerhaft einbrennen.

Übergekochte oder eingebrannte Rückstände

1. Kochfeld ausschalten.
2. Mit Schaber für Glaskeramik (30° Winkel) vorsichtig Reste abschaben.
3. Rückstände in eine kühle Zone schieben und mit Tuch entfernen.
4. Wie bei „Tägliche Verschmutzungen“ nachreinigen.

Hinweis
Zuckerhaltige Rückstände sofort, solange das Glas noch warm ist, entfernen; sie brennen sonst fest. Schaber / Klingen sorgfältig verwenden (scharf!).

Warme, nicht zuckerhaltige Rückstände

1. Kochfeld ausschalten.
2. Solange die Platte warm (nicht heiß!) ist, etwas Kochfeldreiniger aufsprühen.
3. Mit feuchtem Tuch abwischen und trocken polieren.
4. Kochfeld wieder einschalten, wenn nötig.

Reinigung von Gasbrennern und Brennerteilen

Die abnehmbaren Brennerteile (Brennerkrone und Brennerdeckel) lassen sich für die Reinigung einzeln abheben:

1. Sicherstellen, dass die Brenner vollständig kalt sind.
2. Brennerdeckel und Brennerkrone vorsichtig abnehmen.
3. Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen; Speisereste und eingebrannte Ablagerungen mit einer weichen Bürste lösen.
4. Teile gründlich abtrocknen, bevor sie wieder eingesetzt werden; Feuchtigkeit in der Brennerkrone kann die Zündung beeinträchtigen.
5. Alle Teile passgenau zurücksetzen, damit die Flamme gleichmäßig brennt.

Reinigung des Topfträgers

- Den Topfträger zur Reinigung abheben und in einer Spüle mit warmem Wasser und mildem Spülmittel säubern; grobe Verkrustungen vorher mit einer weichen Bürste lösen. Keine Scheuermittel oder aggressiven Reiniger verwenden, da diese die Beschichtung angreifen können. Gut abtrocknen und erst trocken wieder einsetzen.

Pflege der Zündelektroden

- Die Zündelektrode neben jedem Gas-Brenner muss sauber und trocken sein, damit die Zündung zuverlässig funktioniert. Wischen Sie sie nach der Reinigung vorsichtig mit einem trockenen Tuch ab; keine Flüssigkeiten direkt auf die Elektrode geben.

Wartung der Gasventile

- Sollten sich die Drehregler mit der Zeit schwer drehen lassen, ist eine Wartung des Gasventils erforderlich.
- Wichtig: Diese Arbeit darf ausschließlich durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft durchgeführt werden.

Fehlercodes

Vor dem Kontakt mit dem Kundendienst

1. Prüfen Sie die Hinweise in den Abschnitten „Fehlercodes" und „Problembehebung". Häufig lässt sich das Problem dadurch selbst lösen.

2. Starten Sie das Gerät neu. Schalten Sie es vollständig aus und wieder ein, um zu prüfen, ob der Fehler weiterhin besteht.

Erscheint einer der folgenden Fehlercodes im Display, finden Sie hier die Bedeutung und die empfohlene Maßnahme. Notieren Sie den genauen Code, falls Sie sich an den Kundendienst wenden — dies hilft uns, Ihnen schneller zu helfen.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie die Stromversorgung durch eine Fachkraft prüfen. Das Kochfeld setzt sich automatisch zurück, sobald die Spannung im Normbereich liegt.
E2	Die Netzspannung ist zu niedrig.	Lassen Sie die Stromversorgung durch eine Fachkraft prüfen. Das Kochfeld setzt sich automatisch zurück, sobald die Spannung im Normbereich liegt.
E3	Die Glaskeramik ist überhitzt.	Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen und starten Sie es anschließend über die Ein-/Aus-Taste erneut.
E4, E5	Die Elektronik (IGBT) ist überhitzt.	Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen und starten Sie es anschließend über die Ein-/Aus-Taste erneut. Prüfen Sie zusätzlich, dass Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind.
E0	Kommunikationsfehler zwischen Anzeige- und Filterplatine.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
EA	Kommunikationsfehler zwischen Anzeige- und Leistungsplatine.	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F3	Defekt des Glaskeramik-Temperatursensors (Kurzschluss).	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F4	Defekt des Glaskeramik-Temperatursensors (Unterbrechung).	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
F5	Defekt des Glaskeramik-Temperatursensors (ungültiges Signal).	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
F9	Defekt des IGBT-Temperatursensors (Kurzschluss).	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
FA	Defekt des IGBT-Temperatursensors (Unterbrechung).	Wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.
„U"	Kein geeignetes Kochgeschirr erkannt.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr").

Kurze Erklärung:
Der IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) ist ein wichtiges elektronisches Bauteil im Gerät, das die Leistung der Induktionsspule steuert. Er sorgt dafür, dass die Heizleistung präzise geregelt wird. Wird der IGBT zu heiß oder liegt ein Sensorfehler vor, schützt das Gerät sich automatisch, indem es den Betrieb stoppt und einen Fehlercode anzeigt.

Brenner- und Düsenspezifikationen

Anpassung des Gasfelds an verschiedene Gasarten

	G20 (Erdgas)		G30 (Flüssiggas)	
Brenner	Wärme-leistung (kW)	Düsen-bohrung 1/100 mm	Wärme-leistung (kW)	Düsen-bohrung 1/100 mm
Hilfsbrenner	1,0	71	1,0	52
Schnellbrenner	2,4	110	2,4	77
Wokbrenner	3,4	125	3,4	93
Versorgungs-druck	20 mbar		30 mbar	

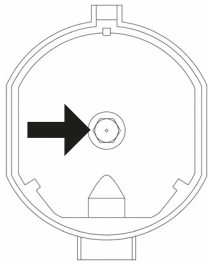
Tabelle A

Heizwerte (Hu) bei 15 °C und 1013 mbar, trockenes Gas

Gasart	Heizwert
G20	37,78 MJ/m³
G25	32,49 MJ/m³
G2.350	27,20 MJ/m³
G25.1	32,51 MJ/m³
G27	30,98 MJ/m³
G30	49,47 MJ/kg

Austausch der Brennerdüse

- Lösen Sie die Düse mit dem dafür vorgesehenen Steckschlüssel SW 7.
- Setzen Sie die neue Düse entsprechend der erforderlichen Gasart ein und ziehen Sie sie fest.
- Die passenden Düsenbohrungen finden Sie in der oben stehenden Tabelle.



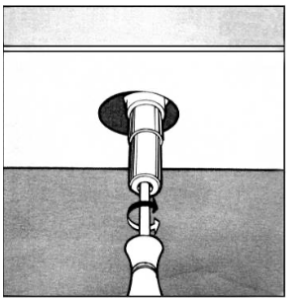
Hinweis
Nach dem Umstellen des Gas-Kochfelds auf eine andere Gasart muss am Gerät ein Aufkleber mit der neuen Gasart-Bezeichnung und dem entsprechenden Versorgungsdruck angebracht werden. Diese Kennzeichnung ist Voraussetzung für eine sichere und vorschriftsmäßige Nutzung.

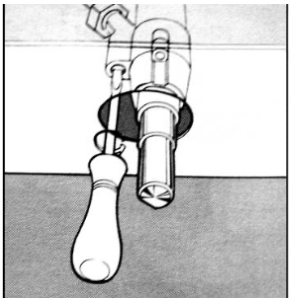
Umstellung auf eine andere Gasart

Brenner	Flamme	Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas	Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas
Standard-brenner	Volllast (große Flamme)	Brennerdüse gemäß den Vorgaben aus Tabelle A (S. 35) austauschen	Brennerdüse gemäß den Vorgaben aus Tabelle A (S. 35) austauschen.
	Sparflamme (kleine Flamme)	Einstellschraube lösen (siehe Abbildung unten) und Flamme einstellen.	Einstellschraube lösen (siehe Abbildung unten) und Flamme einstellen.

Einstellung des Gasventils

- Die Einstellung des Gasventils erfolgt bei brennender Flamme mit dem Drehregler in der Sparflammen-Position.
- Ziehen Sie dazu den Drehregler ab und stellen Sie die Flamme mit einem kleinen Schraubendreher ein (siehe Abbildung oben).





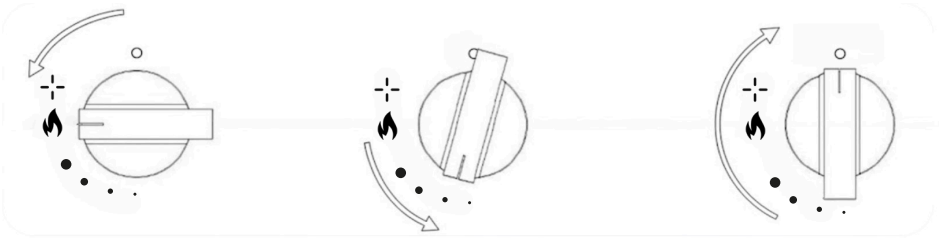
Kontrolle der eingestellten Flamme

- Lassen Sie den Brenner etwa 10 Minuten auf Volllast (große Flamme) laufen.
- Drehen Sie den Drehregler anschließend in die Sparflammen-Position. Die Flamme darf dabei weder erlöschen noch in Richtung Düse zurückspringen.
- Tritt eines dieser Phänomene auf, ist die Ventileinstellung erneut zu korrigieren.

Flammenwahl

Wenn die Brenner korrekt eingestellt sind, brennt die Flamme hellblau und die innere Flamme ist klar erkennbar.

Die Flammengröße wird über die Stellung des zugehörigen Drehreglers gewählt:



Brenner ein, große Flamme | Brenner ein, kleine Flamme | Brenner aus

Nutzen Sie zu Beginn des Garvorgangs die große Flamme, damit Wasser oder Speisen schnell zum Kochen kommen.

Drehen Sie anschließend in die Sparflammen-Position, um die Garstufe energiesparend zu halten.

Die Flammengröße lässt sich stufenlos einstellen.

Warnung

Gefahr von Gasaustritt und Flammenlöschung!

Es ist strengstens untersagt, die Flamme im Bereich zwischen den Positionen AUS (Burner OFF) und Große Flamme (Burner ON) zu regulieren.

Das Risiko: In diesem Übergangsbereich ist die Gaszufuhr instabil. Die Flamme kann bereits durch leichte Zugluft unbemerkt erlöschen, wodurch unverbranntes Gas austreten kann. Zudem droht eine unvollständige Verbrennung (Kohlenmonoxidbildung).

Richtige Bedienung: Zünden Sie den Brenner immer in der Position „Große Flamme“. Drehen Sie den Drehregler zur Verringerung der Hitze weiter gegen den Uhrzeigersinn in Richtung „Kleine Flamme“ – niemals zurück in Richtung „AUS“.

Anpassung an verschiedene Gasarten

Brenner	Gasart	Druck	Düsen-bohrung	Nennbelastung (g/h)				Reduzierte Belastung	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Hilfs-brenner	Erdgas G20	20	71	-	95	1,0	860	0,40	344
	Butan G30	30	52	72,6	-	1,0	860	0,40	344
		37	47	72,6	-	1,0	860	0,40	344
		50	45	72,6	-	1,0	860	0,40	344
Schnell-brenner	Erdgas G20	20	110	-	228	2,4	2064	0,90	774
	Butan G30	30	77	174	-	2,4	2064	0,90	774
		37	73	174	-	2,4	2064	0,90	774
		50	67	174	-	2,4	2064	0,90	774
Wok-brenner	Erdgas G20	20	125	-	323	3,4	2924	1,5	1290
	Butan G30	30	93	247	-	3,4	2924	1,5	1290
		37	88	247	-	3,4	2924	1,5	1290
		50	82	247	-	3,4	2924	1,5	1290

Hinweis

Leere Zellen bedeuten, dass der Wert für die jeweilige Gasart und Maßeinheit nicht zutrifft (Erdgas wird in l/h, Butan in g/h angegeben).

Nennbelastung entspricht dem Verbrauch bei Volllast (große Flamme).

Reduzierte Belastung entspricht dem Verbrauch in der Sparflammen-Stellung (Kleinstellung).

1 kW entspricht etwa 860 kcal/h.

Anpassung an verschiedene Gasarten

Gasgruppe	Druck der Gasversorgung	Land
I2H	G20 bei 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 bei 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/25 bei 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 bei 25 mbar	NL
I2HS	G20/25.1 bei 20/25 mbar	HU
I2ELS	G20 bei 20 mbar, G2.350 bei 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 bei 20 mbar	PL
I3+	G30-31 bei (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 bei 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 bei 37 mbar	PL
I3B/P	G30 bei 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 bei 37 mbar	CH, FR, GR, IE, ES, GB
I2H3+	G20 bei 20 mbar, G30-31 bei (28-30)-37 mbar	GR, IE, IT, PT, ES, GB, CH, CZ, SI, SK
II2E3B/P	G20 bei 20 mbar, G30 bei 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/25.1 bei 25 mbar, G30 bei 30 mbar	HU
II2ELWLS-3B/P	G20/27 bei 20 mbar, G2.350 bei 13 mbar, G30 bei 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 bei 20 mbar, G25 bei 25 mbar, G30 bei 50 mbar	DE

Problembehebung

Induktionsbereich		
Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Der Induktionsbereich lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld korrekt am Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt und ob eine Sicherung ausgelöst oder defekt ist. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Funktionstasten reagieren nicht.	(1) Die Kindersicherung ist aktiviert. (2) Möglicher Defekt der Anzeigeplatine.	Halten Sie die Taste der Kindersicherung etwa drei Sekunden lang gedrückt, bis „Lo" erlischt. Reagieren die Tasten weiterhin nicht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Tasten lassen sich nur schwer bedienen.	Ein dünner Wasserfilm befindet sich auf den Tasten, oder Sie benutzen die Fingerspitze anstelle des Fingerballens.	Stellen Sie sicher, dass die Tasten trocken sind, und benutzen Sie den Fingerballen.
Die Anzeige der Kochzone leuchtet, aber das Kochfeld heizt nicht.	Das Kochfeld ist überhitzt. Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch, oder Lufteinlass bzw. Luftauslass sind blockiert.	Stellen Sie sicher, dass Lufteinlass und Luftauslass frei sind. Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen und starten Sie es erneut. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Beheizung stoppt plötzlich während des Betriebs und im Display blinkt „U".	Das verwendete Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet, oder der Topfboden ist zu klein.	Verwenden Sie induktionsgeeignetes Kochgeschirr (siehe Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr").
Das Kochfeld schaltet sich während des Betriebs ab.	Das Gerät ist überhitzt.	Lassen Sie das Kochfeld vollständig abkühlen. Berühren Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät erneut zu starten.

Induktionsbereich		
Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Die zweite Kochzone lässt sich nicht über Leistungsstufe 2 hinaus einstellen.	Auf der anderen Kochzone ist die Boost-Funktion aktiv. Solange diese läuft, wird die zweite Kochzone technisch bedingt auf maximal Stufe 2 begrenzt.	Beenden Sie die Boost-Funktion auf der ersten Kochzone, indem Sie die Boost-Taste erneut berühren oder eine neue Leistungsstufe über den Touch-Slider wählen. Anschließend lässt sich die zweite Kochzone wieder normal regeln.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit scharfen Kanten oder scheuernde Reinigungsmittel.	Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem, sauberem Boden. Setzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel ein.
Einige Pfannen erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Konstruktionsbedingt bei bestimmten Kochgeschirr-Materialien.	Kein Fehler; die Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt ein leises Summen von sich, besonders bei hoher Leistungsstufe.	Dies wird durch die Induktionskoch-technologie verursacht.	Kein Fehler; derartige Geräusche sind normal.
Das Gerät gibt Ventilatoren-geräusche von sich.	Der eingebaute Lüfter schaltet sich ein, um ein Überhitzen der Elektronik zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten kurz nachlaufen.	Kein Fehler; das Geräusch ist normal.
Der Lüfter erzeugt ungewöhnliche Geräusche (z. B. Schleifen, Klappern, Kreischen).	Möglicher Defekt am Lüftermotor.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problembehebung

Gas-Brenner		
Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Der Brenner lässt sich nicht zünden.	Drehregler nicht lange genug gedrückt; Gasabsperrhahn geschlossen; Brennerteile feucht oder verschmutzt.	Drehregler für mindestens sechs Sekunden in der Position „große Flamme" gedrückt halten. Gasabsperrhahn öffnen. Brennerkrone und Brennerdeckel reinigen und vollständig trocknen.
Die Flamme erlischt, sobald der Drehregler losgelassen wird.	Die Zündsicherung (Thermoelement) wurde nicht ausreichend erwärmt.	Drehregler nach dem Zünden für etwa sechs Sekunden weiter gedrückt halten, damit das Thermoelement aktiviert wird.
Die Flamme brennt ungleichmäßig oder nur an einer Seite.	Brennerkrone oder Brennerdeckel falsch aufgesetzt; Flammenschlitze verstopft.	Brennerteile abkühlen lassen, reinigen und passgenau zurücksetzen (siehe Abschnitt „Reinigung der Gasbrenner").
Die Flamme erlischt beim Drehen auf die Sparflamme.	Düse oder Flammenschlitze verstopft; Zugluft am Aufstellort; Sparflamme falsch eingestellt.	Brennerteile reinigen, Zugluft vermeiden. Bleibt das Problem bestehen, die Ventileinstellung durch eine autorisierte Fachkraft prüfen lassen.
Die Flamme ist gelb statt hellblau.	Brennerteile falsch montiert oder verschmutzt; ungeeignete Düse für die verwendete Gasart.	Brennerteile reinigen und korrekt aufsetzen. Bleibt die Flamme dauerhaft gelb, Düsen durch eine autorisierte Fachkraft prüfen lassen.
Es riecht nach Gas.	Mögliche Undichtigkeit an Anschluss, Schlauch oder Ventil.	Sofort: Gasabsperrhahn schließen, Fenster öffnen, keine elektrischen Schalter oder Geräte betätigen und keine offenen Flammen verwenden und umgehend eine autorisierte Gasinstallationsfachkraft kontaktieren.

EU-Produktdatenblatt

Mit den nachstehenden Angaben nach Verordnung (EU) Nr. 66/2014 weist der Hersteller die Übereinstimmung mit den geltenden Energieeffizienz-Anforderungen nach. Messungen erfolgten nach EN 30-2-1:2015 (Gas) und EN 60350-2 (Induktion).

	Symbol	**Brenner/zone**	**Wert**	**Einheit**
Modellkennung	97881			
Art des Kochfelds	Einbau-Gas-Induktions-Kochfeld			
Hersteller / Importeur	Epic Brands GmbH, Kollwitzstr. 19, 10405 Berlin			
Anzahl der Gasbrenner			2	
		Starkbrenner (Schnellbrenner 2,4 kW)	54,74	%
		Hilfsbrenner (1,0 kW)	N/A	%
Energieeffizienz der Gasmulde	EE gas hob		54,74	%
Anzahl der Elektro-Kochplatten			2	
Heiztechnologie der Elektro-Kochplatten			Induktion	
Maße nicht kreisförmiger Kochzonen, gerundet auf 5 mm		Induktionszone 1	380 × 180	mm
		Induktionszone 2	380 × 180	mm
Energieverbrauch pro Kochzone	EC electric cooking	Induktionszone 1	192,7	Wh/kg
		Induktionszone 2	192,4	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg	EC electric hob		192,6	Wh/kg

	Symbol	Brenner/zone	Wert	Einheit
Modellkennung	97898			
Art des Kochfelds	Einbau-Gas-Induktions-Kochfeld			
Hersteller / Importeur	Epic Brands GmbH, Kollwitzstr. 19, 10405 Berlin			
Anzahl der Gasbrenner			3	
		Starkbrenner (Schnellbrenner 2,4 kW)	54,74	%
		Hilfsbrenner (1,0 kW)	N/A	%
		Wokbrenner (3,4kW)	57,61	
Energieeffizienz der Gasmulde	EE gas hob		56,47	%
Anzahl der Elektro-Kochplatten			2	
Heiztechnologie der Elektro-Kochplatten			Induktion	
Maße nicht kreisförmiger Kochzonen, gerundet auf 5 mm		Induktionszone 1	380 × 180	mm
		Induktionszone 2	380 × 180	mm
Energieverbrauch pro Kochzone	EC electric cooking	Induktionszone 1	192,7	Wh/kg
		Induktionszone 2	192,4	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg	EC electric hob		192,6	Wh/kg

Hinweis
Bitte wenden Sie sich für Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kundendienst Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.
Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

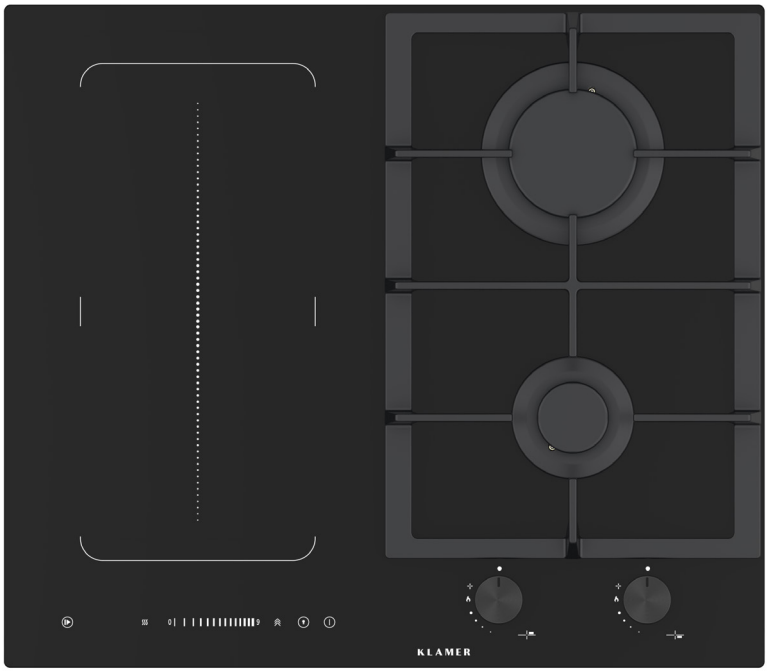
Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne" bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.
Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: https://e-schrott-entsorgen.org/.
Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

GAS-INDUCTION HOB 2IN1
INSTRUCTION MANUAL

Read this manual carefully before using the appliance and keep it for future reference.

KLAMER
Gas-Induction Hob 2in1
Gas-Induction Hob 2in1 XL



Find help and video tutorials
www.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Technical Data

Model	Gas-Induction Hob 2in1	Gas-Induction Hob 2in1 XL
Voltage	220–240 V / 50–60 Hz	220–240 V / 50–60 Hz
Power/ Boost Mode	front 1500 / 1800 W; rear 2000 / 2300 W; combined 2500 / 2800 W	front 1500 / 1800 W; rear 2000 / 2300 W; combined 2500 / 2800 W
Item number	97881	97898
Product type	Built-in gas and induction hob	Built-in gas and induction hob
Cooking zones	1 flex zone with 2 independent inductors / 2 Gas zones	1 flex zone with 2 independent inductors / 3 Gas zones
Cut-out dimensions	560 × 480 mm	840 × 480 mm
External dimensions (W × D × H)	580 × 510 × 63 mm	874 × 510 × 113 mm
Automatic shut-off on inactivity	Yes, 2 to 8 hours (depending on power level)	Yes, 2 to 8 hours (depending on power level)
Number of gas burners	2	3
Nominal gas heat input	Rapid burner 2.4 kW; auxiliary burner 1.0 kW; Total ΣQn = 3.4 kW	Rapid burner 2.4 kW; auxiliary burner 1.0 kW; Wok burner 3.4 kW; Total ΣQn = 6.8 kW
Gas consumption	G20 = 323 l/h; G30 = 246.6 g/h	G20 = 722 l/h; G30 = 551.8 g/h
Total connected load/ Boost	6000 W/ 6900 W	6000 W/ 6900 W

Note
If you have any questions or concerns, please contact the KLAMER customer support team at **hello@klamer-kitchen.com**. We are happy to assist you!

About This Appliance

Thank you for purchasing the KLAMER Gas-Induction Hob 2in1. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the appliance. Using this hob offers a range of benefits:

- Direct induction heat: Magnetic energy transfer heats only the bottom of the pot; this saves time and electricity, while the cooking surface around the pot stays cool.
- Flexible cooking area: The flex zone can be used as two separate cooking zones or, at the touch of a button, as one continuous surface, ideal for roasting pans and rectangular cookware.
- Smart features: Child lock, automatic shut-off, residual heat indicator, overflow protection, boost and keep-warm functions ensure comfortable and safe cooking.

Important Safety Precautions

Warning

Read all instructions carefully before using the appliance.

1. Before any maintenance or repair, disconnect the appliance from the mains (unplug the power cord or switch off the fuse).
2. The appliance must only be connected to an earthed electrical system.
3. Electrical installations, modifications or repairs must only be carried out by qualified electricians.
4. The appliance must be connected to a circuit with an all-pole isolating switch (minimum contact gap of 3 mm).
5. Damaged power cords must only be replaced by qualified personnel.
6. Switch the appliance off immediately and disconnect it from the mains if the glass-ceramic surface shows cracks; risk of electric shock.
7. Do not continue to cook on a damaged or broken cooking surface.
8. Switch off the cooking surface and let it cool down completely before any cleaning or maintenance.
9. Always supervise the cooking process, especially when using oil or fat (high fire risk).
10. Never leave the appliance unattended; boiling over, smoke development and grease fires can occur.
11. Never use water to extinguish a grease fire. Switch off the appliance and smother the flames with a fire blanket or a pot lid.
12. Do not store flammable materials on or near the hob. During installation, observe the clearances to furniture and to the cooker hood as specified in the installation chapter.
13. Do not place metal objects (e.g. cutlery, lids) on the cooking surface; they can become very hot.

14. Do not stand, sit or climb on the appliance.
15. Do not drop heavy objects onto the cooking surface.
16. Accessible parts become very hot during and after cooking. Touch them only after they have cooled down completely.
17. Keep children away; they must not touch the cooking zones.
18. Pot handles can become hot; do not let them project over active cooking zones, and keep them out of children's reach.
19. Children under 8 years of age must not use the appliance and should not stay near it while it is switched on.
20. Children aged 8 years and over, as well as persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or with a lack of experience and knowledge, may only use the appliance if they

- have been properly instructed by a responsible person,
- are supervised or guided during use,
- and understand the hazards associated with the appliance.

21. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
22. The appliance is not a toy. Children must not play with it or stand, sit or climb on it.
23. Cupboards and shelves above the appliance should not be used in a way that might tempt children to climb up.
24. Persons with pacemakers or other implants must consult their physician or the implant manufacturer before using the appliance.
25. Keep magnetic items (e.g. credit cards, memory cards) and sensitive electronic devices away from the appliance, as they may be damaged.
26. Incorrect installation can lead to property damage and may void the warranty.
27. Use the appliance only as intended, in households and similar environments (e.g. office kitchens, hotels, farmhouses).
28. Do not use the appliance as a shelf, work surface, room heater, or to warm people.
29. After cooking, switch the cooking zones off properly via the controls; do not rely on the pan-detection function.
30. Do not use steam cleaners for cleaning.
31. Do not use an external timer or remote control system with the appliance.
32. Do not use pots with sharp edges and do not slide cookware across the glass surface; risk of scratching.
33. Do not use metal brushes or aggressive cleaning agents.



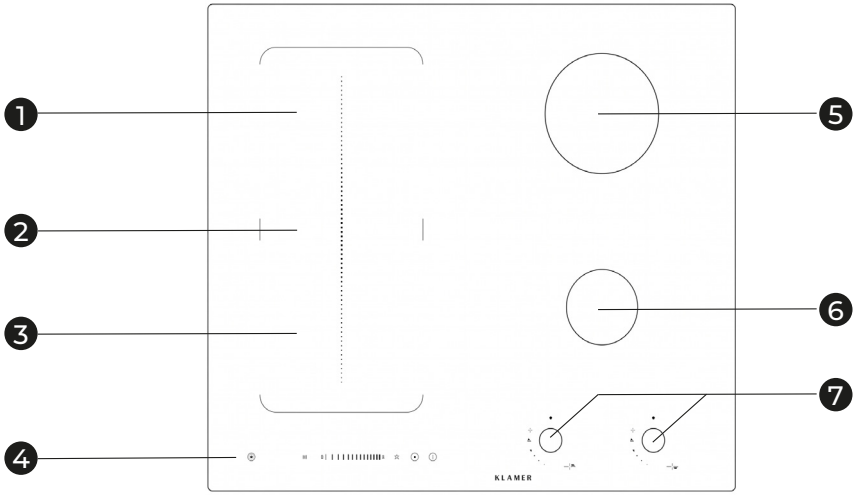
CAUTION: Failure to follow these instructions may result in electric shock, burns, scalding, or death.



WARNING: Fire hazard! Do not place any objects other than pots and pans on the hob.

Product Diagram

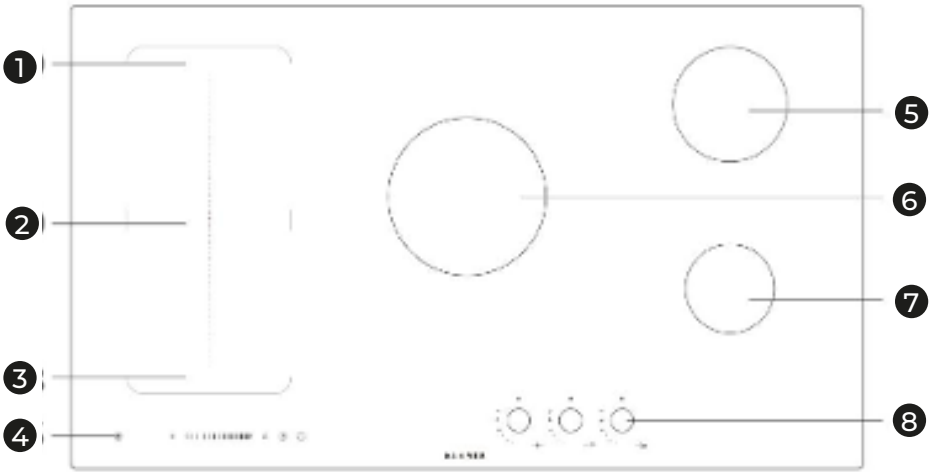
Gas-Induction Hob 2in1



1. Induction zone 1
2. Bridging area
3. Induction zone 2
4. Touch control panel
5. Rapid burner 2.4 kW
6. Auxiliary burner 1.0 kW
7. Control knobs for the gas burners

Product Diagram

Gas-Induction Hob 2in1 XL



1. Induction zone 1
2. Bridging area
3. Induction zone 2
4. Touch control panel
5. Rapid burner 2.4 kW
6. Wok burner 3.4 kW
7. Auxiliary burner 1.0 kW
8. Control knobs for the gas burners

Induction zone output power

- Induction zone 1 (rear): 2000 W, with Boost 2300 W
- Induction zone 2 (front): 1500 W, with Boost 1800 W
- Bridging area (both zones combined as one flex zone): 2500 W, with Boost 2800 W

Before Installation

Warning

For the installation of this gas-induction hob, we strongly recommend that you hire a **qualified electrician or a professional installation service.** Improper electrical connections can lead to serious damage, malfunctions or dangerous situations.

Make sure the following conditions are met:

1. Level work surface: The worktop must be completely flat. No components must obstruct the installation or the required clearances of the appliance.
2. Suitable material: The worktop must be made of heat-resistant and insulating material.
3. Oven below the appliance: If the appliance is installed above an oven, that oven must have an integrated cooling fan.
4. Isolating switch installed: A suitable isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation in accordance with local regulations to allow complete disconnection from the mains.
5. Switch specification: The switch must be of an approved type and provide a minimum contact gap of 3 mm on all poles (or on all live conductors, where permitted).
6. Easy accessibility: The isolating switch must be easily accessible to the user at all times.
7. In case of doubt: Contact your local building authority or a qualified electrician or gas installer if you have any questions about the installation.
8. Wall materials: Use heat-resistant and easy-to-clean materials on the surrounding walls, for example ceramic tiles.

Precautions

1. The appliance must not be installed directly above dishwashers, refrigerators, freezers, washing machines or dryers, as moisture from these appliances could damage the hob's electronics.
2. The appliance should be installed in such a way that heat can be properly dissipated; this improves the long-term reliability of the appliance.
3. The walls and surfaces around the appliance must be heat-resistant.
4. To prevent damage, any adhesive layer used to fix the worktop or surrounding panels must also be heat-resistant.
5. Make sure that the hob is well ventilated and that neither the air inlet nor the air outlet is blocked.
6. To prevent accidental contact with the hot underside of the hob or a possible electric shock during operation, a wooden protective panel must be installed at a minimum distance of 50 mm below the hob and fastened with screws.
7. The appliance must not be installed in bathrooms or shower rooms.
8. Tall furniture sections must keep a minimum distance of 110 mm from the edge of the hob. A cooker hood must be installed at least 650 mm above the worktop, and a wall cabinet at least 700 mm above the worktop.
9. The appliance may only be installed in permanently ventilated rooms. The room requires a fresh-air inflow of at least 2 m^3/h per kW of installed gas capacity; the ventilation opening must have a free cross-section of at least 100 cm^2 and must not be obstructed.

10. Combustion gases must be discharged to the outside via a cooker hood or a mechanical ventilator, as the hob is not connected to a flue or chimney system.
11. The connection to the natural-gas or LPG supply must only be carried out by a registered gas installation specialist. After the connection has been made, all joints must be checked for leaks using soapy water; using an open flame to detect leaks is strictly prohibited.
12. When operating the hob with LPG, empty or partially filled gas cylinders must not be stored in cellars or in rooms below ground level. The cylinder in use must not be placed in the immediate vicinity of heat sources such as ovens, fireplaces or stoves.

Installation

Built-in installation

The following instructions are intended for qualified installation specialists so that installation and maintenance can be carried out professionally and correctly.

Positioning of the gas hob

For gas hobs without a flame-failure safety device, the ventilation opening must have double the cross-section, i.e. at least 200 cm² (see fig. A).

Alternatively, the room can be ventilated indirectly through an adjacent room, provided that this adjacent room has its own ventilation duct leading to the outside.

However, the adjacent room must not be a communal area or a bedroom; even in this case, a residual fire risk cannot be completely ruled out (see following sketches).

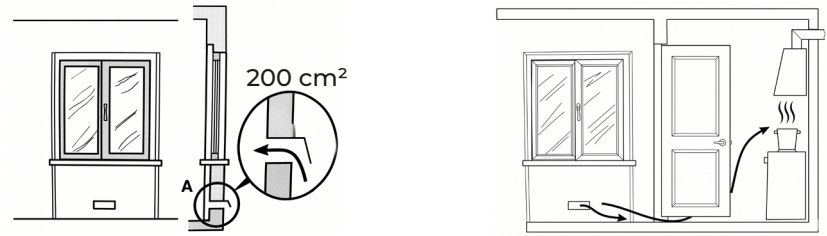
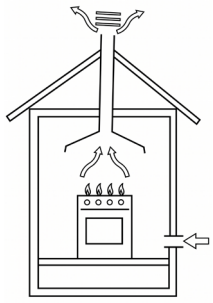


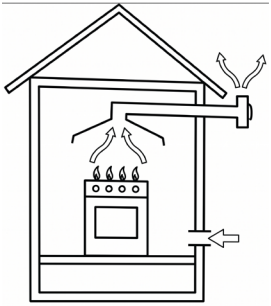
Fig.A

Warning
Before any maintenance or cleaning work, disconnect the appliance from the mains.

Alternative ways to vent combustion gases

How combustion gases are discharged to the outside depends on the structural situation of the room. It is also permissible to vent them via a chimney flue or via a collective flue used exclusively for cooking appliances (see following sketches).





Which of the two options described previously is permissible in a given case depends on the local building regulations.

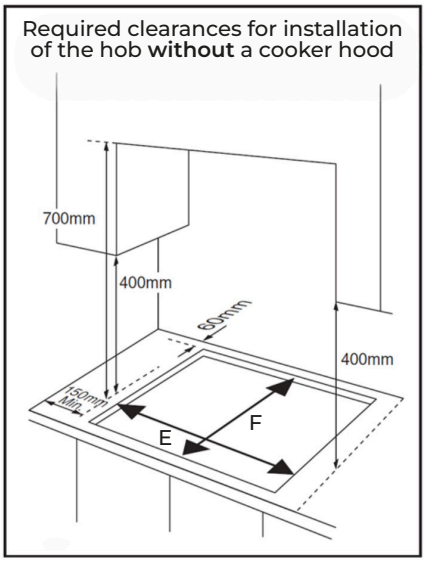
Note
During intensive and prolonged use of the gas hob, ventilation should be increased, for example by opening windows or by increasing the power of the air-intake system, if available.

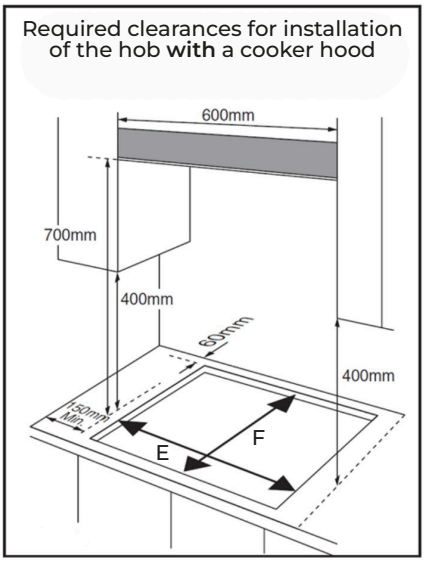
Installation Of The Appliance

1. Prepare a stable surface: Set up a level, stable work surface. Place the hob on its original packaging first to avoid scratches or pressure marks on the glass-ceramic surface. Do not apply pressure to the control knobs, the touch control panel or the burner components.
2. Insert the hob into the cut-out: Carefully lift the hob and lower it from above into the cut-out previously made in the worktop. Make sure that it sits flat, free of mechanical stress, and does not tilt.
3. Secure the appliance: Once the hob is in position, clamp it to the cabinet from below using the supplied retaining clips.
4. Adjust the clips to the worktop thickness: Make sure that the retaining clips are set to the thickness of your worktop so that the hob sits firmly and cannot tilt.

Cut-out dimensions

For the installation into the worktop, a cut-out with the following dimensions must be prepared:



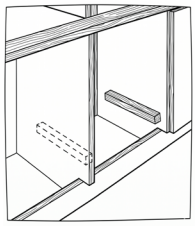


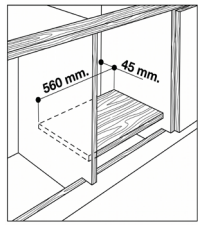
Item number	Width (E)	Depth (F)
97881	560 mm	480 mm
97898	840 mm	480 mm

Installation above a built-in oven

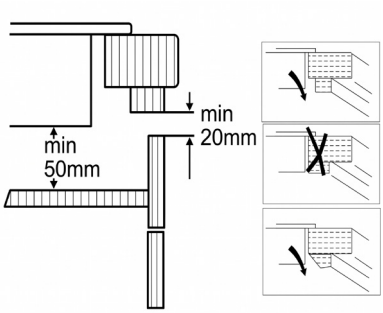
If the hob is installed directly above a built-in oven, the following requirements apply:

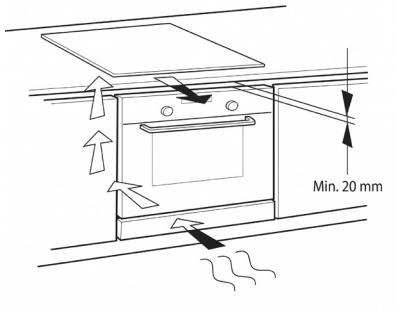
1. The built-in oven must rest on two wooden strips.
2. If a cabinet back wall sits directly behind the oven, a free cut-out of at least 45 × 560 mm must be maintained at the rear (see sketch on the right).





3. If the built-in oven does not have forced ventilation, air inlets and outlets must be provided in the surrounding furniture so that the interior of the cabinet is sufficiently ventilated.
4. The distance between the underside of the hob and any separator panel must be at least 50 mm.
5. On the worktop, a free air-outlet gap of at least 20 mm in width must be maintained behind the hob; this area must not be blocked by cover strips or other furniture parts.

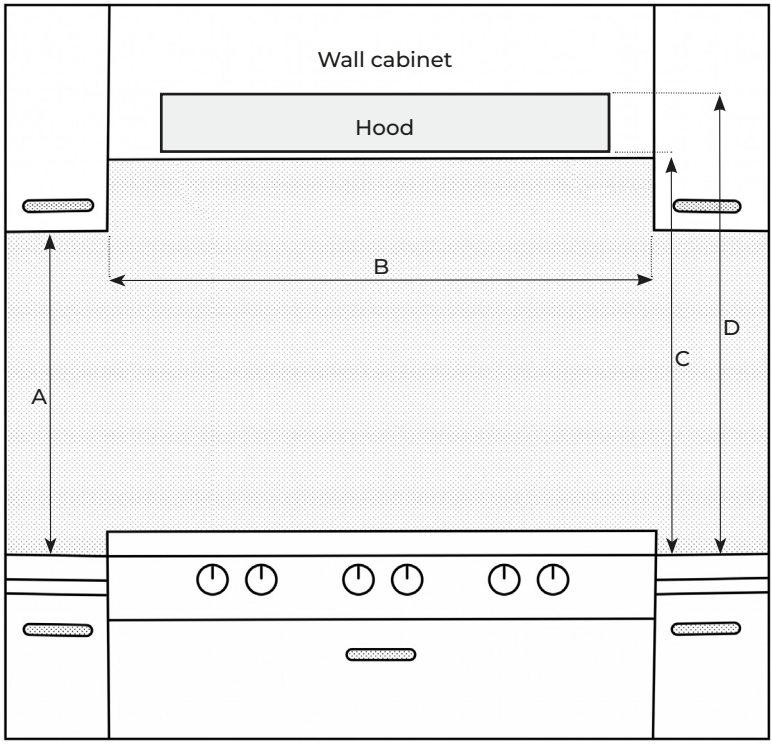




Installation without a built-in oven below

If the hob is not installed directly above a built-in oven, a wooden panel must be fitted underneath the hob for thermal insulation. The distance between the wooden panel and the underside of the hob must be at least 20 mm.

The required furniture clearances (to the sides, above and to the cooker hood) are described in the “Precautions” section and visualised in the following sketches.



A - Height of cabinets standing beside the hob (measured from the worktop) (mm)	≥ 420
B - Minimum width between side cabinets (mm)	≥ 900
C - Height from the worktop to the underside of the cooker hood (recommended) (mm)	≥ 650
D - Height from the worktop to the underside of the wall cabinet (when no cooker hood is installed)	≥ 700

Note
The gas hob is equipped with overheating protection and may be installed next to furniture, provided that the height of the surrounding furniture does not exceed the upper edge of the hob.

Securing the hob with mounting brackets and screws

The hob is secured to the worktop using 4 mounting brackets and 4 screws, both supplied in the accessories bag (see fig. 1).

- Take the 4 mounting brackets and 4 screws from the accessories bag.
- Set the brackets to the correct position on the underside of the hob according to the thickness of your worktop (see fig. 2)
- Fasten the brackets to the hob using the screws. The brackets hook under the worktop and prevent the hob from shifting or lifting during operation.
- After tightening, make sure the hob sits securely and does not tilt.

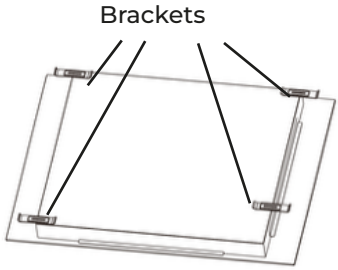


Fig. 1

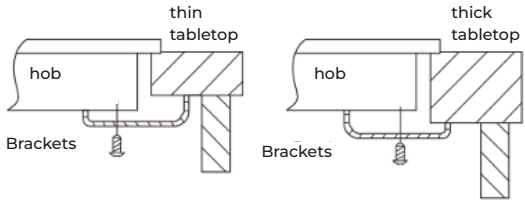


Fig. 2

Note
The position of the brackets must match the thickness of your worktop. An incorrect setting may prevent the hob from being securely fixed in place.

Gas Connection

- The connection to the gas supply must only be made by a registered gas installation specialist.
- An approved gas shut-off valve must be installed between the gas line and the hob, so that the gas supply can be safely interrupted for maintenance or removal.
- Before connecting, make sure that the hob is set up for the gas type available at the installation site. Otherwise, the hob must be converted in accordance with the section “Adapting to different gas types”.
- If the appliance is supplied from an LPG cylinder, an approved pressure regulator must also be installed.

Important
The gas supply pressure must match the values given in the “Burner and nozzle specifications” table, so that the appliance operates safely and reliably.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

- The connection pipe must be installed free of mechanical stress, so that no forces act on the gas inlet of the hob.
- The hob is equipped with an adjustable L-shaped connection piece and a gasket. During installation, the connector must be removed and the gasket replaced.
- The gas inlet has a ½-inch (1.3 cm) male thread.

Connection with a flexible stainless-steel hose

- The gas inlet on the hob has a ½-inch (1.3 cm) male thread.
- Only hoses and gaskets that comply with the applicable standards may be used.
- The maximum length of the flexible hose is 2 m.
- After making the connection, make sure that the hose does not touch any moving parts and is not pinched.

Mains Connection

Warning
Risk of injury! This appliance must only be connected to the mains by qualified specialists or an electrician.

Electrical connection

- The appliance is supplied with a three-core mains cable for alternating current.
- The electrical connection ratings are stated on the rating plate on the underside of the hob.
- The protective earth conductor is identifiable by its yellow-green colour.
- If the hob is installed above an electric built-in oven, the hob and the oven must each be connected to the power supply independently of one another.
- This increases operational safety and makes future removal easier.

Connection to the supply

- The mains cable is either fitted with a plug rated for the current consumption stated on the rating plate, or connected directly to the permanent electrical installation.
- For a direct fixed connection, an all-pole isolating device with a contact gap of at least 3 mm must be installed upstream; the protective earth conductor must not be routed through this isolating device.
- The mains cable must be routed so that, at no point, it reaches a temperature more than 50 °C above ambient room temperature.

Before connecting, make sure that:

- the fuse and the building installation are rated for the current consumption of the hob,
- the building installation has a properly installed protective earth,
- the plug or isolating device is easily accessible at all times.

Wire colour coding

The wires of the mains cable are marked according to the following colour code:

- Green-yellow = Protective earth conductor
- Blue = Neutral conductor
- Brown = Live conductor (phase)

Connect the wires as follows:

- Connect the green-yellow wire to the terminal marked “E” or with the earth symbol, or to a terminal coloured green or green-yellow.
- Connect the brown wire to the terminal marked “L” or coloured red.
- Connect the blue wire to the terminal marked “N” or coloured black.

Note
Before installation, consult a qualified electrician to confirm that the electrical system in your home is suitable for the power requirements of this appliance. If any adjustments or extensions to the electrical installation are required, they must only be carried out by a trained professional.

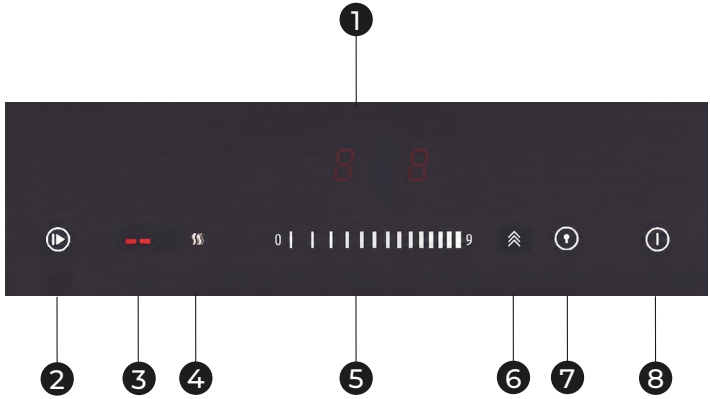
Post-installation checklist

After installing the hob, make sure that the following points are met:

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

Operation

Display Diagram



1. Cooking zone display
2. Pause button
3. Timer button
4. Keep-warm button
5. Touch slider
6. Boost button
7. Child lock
8. On/Off button

Touch Controls

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

To start cooking

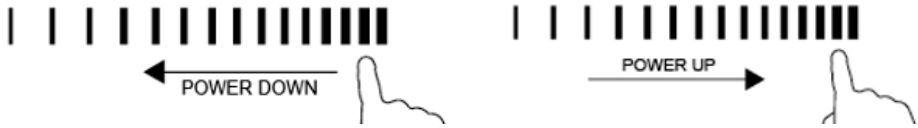
1. Press and hold the On/Off button for about three seconds. After switching on, the buzzer beeps once; the main display shows „--“ and the cooking zone displays show symbols indicating that the hob is in standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure that the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the selection button of the desired cooking zone. The display of the selected zone will flash.



4. Set the desired power level from 0 to 9 using the touch slider.



- If no power level is selected within one minute, the hob will automatically switch off. In that case, start again at step 1.
- You can change the power level at any time during cooking.

Note:
If the zone display alternates between a symbol and the heat setting, this means that:

- no pan is placed on the selected cooking zone,
- the pan you are using is not suitable for induction cooking, or
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating will take place until a suitable pan is detected. The display will automatically turn off after one minute if no suitable pan is placed on the zone.

When you have finished cooking

- Touch the selection button of the cooking zone you wish to switch off.
- Turn the cooking zone off by sliding the touch slider to the left until the display shows “0”.
- Turn the whole hob off by touching the On/Off button.

Beware of hot surfaces

- The symbol “H” indicates which cooking zone is still hot. It will disappear automatically once the surface has cooled down to a safe temperature. You can also use the residual heat as an energy-saving feature: if you wish to heat further dishes, use a cooking zone that is still hot.

Using the Boost function

The Boost function brings the selected cooking zone to maximum power for a limited time. It is particularly useful for quickly bringing large quantities of water to the boil or for searing food rapidly.

Activating the Boost function

- Touch the selection button of the desired cooking zone.
- Touch the Boost button. The zone display shows “b” and the power output jumps to maximum.

Cancelling the Boost function

- Touch the selection button of the cooking zone whose Boost function you wish to cancel.
- Choose one of the following options:
  - a: Touch the Boost button again. The cooking zone returns to its original power level.
  - b: Touch the touch slider. The cooking zone switches to the power level you select.

Note on the Boost function:
The Boost function can be used on all cooking zones.

After 5 minutes, the cooking zone automatically returns to its original power level.

When the Boost function is activated on one cooking zone, the other cooking zone is automatically limited to a maximum of level 2 — and vice versa.

If the original power level was set to “0”, the cooking zone automatically switches to level 9 after 5 minutes.

Using the Keep-warm function

The Keep-warm function holds the temperature of the cooking zone constant at approximately 55 ± 15 °C (reference measurement with 2 litres of water). It is ideal for keeping cooked dishes warm or for gently melting butter, chocolate and similar ingredients.

Activating the Keep-warm function

- Touch the selection button of the desired cooking zone.
- Touch the Keep-warm button. The zone display shows “c”.

Cancelling the Keep-warm function

- Touch the selection button of the cooking zone whose Keep-warm function you wish to cancel.
- Choose one of the following options:
  - a: Touch the Keep-warm button again. The cooking zone returns to its original power level.
  - b: Touch the touch slider. The cooking zone switches to the power level you select.

Locking the controls (Child lock)

- You can lock the controls to prevent unintended use — for example, to stop children from accidentally turning a cooking zone on.
- When the controls are locked, all controls except the On/Off button are disabled.

To lock the controls

Touch the Child lock button. The timer display will show “Lo”.

To unlock the controls

- Make sure the hob is switched on.
- Touch and hold the Child lock button for a few seconds.
- You can now use the hob normally again.

Over-temperature protection

Caution:
Even when the controls are locked, you can switch the hob off at any time using the On/Off button — for example, in an emergency. However, the lock must be released before the hob can be used again.

The hob is equipped with a temperature sensor that monitors the internal temperature of the appliance. If an excessive temperature is detected, the hob automatically switches off to prevent damage.

Small-object detection

If unsuitable cookware, a non-magnetic pan (e.g. aluminium), or a small object (e.g. a knife, fork, or key) is detected on a cooking zone, the hob automatically switches to standby mode after 1 minute. The fan then continues to run for a further minute to cool the electronics.

Automatic shut-off

The automatic shut-off is a safety function of your hob. Should you forget to switch a cooking zone off, it will switch off by itself after a certain time. The maximum operating time depends on the selected power level:

If the pot is removed during operation, the heating stops immediately and the

Power level	Keep warm	1-3	4-6	7-9
Max. operating time (h)	8	8	4	2

hob automatically switches off after 2 minutes.

Overflow protection

- The appliance switches off automatically within about ten seconds if liquid runs onto the control panel.
- Remove the liquid, dry the control panel and then switch the hob back on.

Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- As a minute minder: the timer simply sounds an alarm when the set time is up and does not turn any cooking zone off.
- As a cooking timer: the timer automatically switches the assigned cooking zone off when the set time is up.
- The timer can be set for up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder (without selecting a cooking zone)

1. Make sure the hob is switched on. Note: The minute minder can also be used when no cooking zone is active.

2. Touch the Timer button. The timer display will show “10” and the “0” will flash.



3. Set the units digit using the touch slider (e.g. 6).



4. Touch the Timer button again so that the left-hand digit flashes.



5. Set the tens digit using the touch slider (e.g. 9). The timer is now set to 96 minutes.



6. When the set time has elapsed, the buzzer beeps for 30 seconds and the timer display shows “00”.



Using the timer to switch a cooking zone off

If the timer is set on one zone:

1. Touch the selection button of the cooking zone you wish to set the timer for.



2. Touch the Timer button. The timer display will show “10” and the “0” will flash.



3. Set the units digit using the touch slider (e.g. 6).



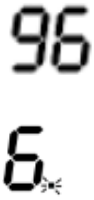
4. Touch the Timer button again so that the left-hand digit flashes.



5. Set the tens digit using the touch slider (e.g. 9). The timer is now set to 96 minutes.



6. Once the time is set, the countdown begins automatically. The display shows the remaining time, and the timer indicator flashes for 5 seconds. Note: A red dot next to the power level indicator will illuminate to show that this cooking zone is selected.



7. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone switches off automatically.



Caution:
Other cooking zones will keep operating, provided they were switched on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. You can set timers for several cooking zones simultaneously. The decimal dots of the relevant cooking zones light up. The minute display shows the shortest remaining time; the dot of the corresponding zone flashes.
2. Once the shortest time expires, the corresponding zone switches off. The display then shows the next remaining time, and the dot of the new corresponding zone flashes.

Example: You have set two timers — 15 minutes for one cooking zone (power level 3) and 45 minutes for the other (power level 6). The main display shows "15", as that is the shorter remaining time. The decimal dots of both cooking-zone displays light up to indicate that a timer is running on each zone. Once the first 15 minutes have elapsed, the corresponding zone switches off, and the main display then shows the remaining time of the second zone (in this case, 30 minutes left).



Shortest remaining time



cooking zone with power level



Remaining time



cooking zone with power level

To check the remaining time of a specific cooking zone, touch its selection button. The corresponding remaining time will appear in the timer display.

Using the Pause function

- The Pause function temporarily interrupts the cooking process without discarding the current settings. Unlike switching the appliance off, cooking can be resumed at a single touch of a button, exactly where it was paused. Ideal for short interruptions — for example, when checking on the children or handling unexpected moments in daily life.
- Pausing the cooking process: Touch the Pause button during operation. All displays show “P” and the heating stops. Only the Pause button, the On/Off button and the child lock remain active.
- Resuming the cooking process: Touch the Pause button again. The hob continues at the previously set power levels.

Flex-Zone

The flex zone consists of two independent inductors that can be controlled separately or combined into one continuous cooking surface. This lets the cooking area adapt flexibly to whatever you’re cooking:

- As two separate cooking zones for smaller pots and pans or for cooking several things at once.
- As one continuous large cooking zone for large or rectangular cookware (e.g. roasting pans, grill pans, oval pans).

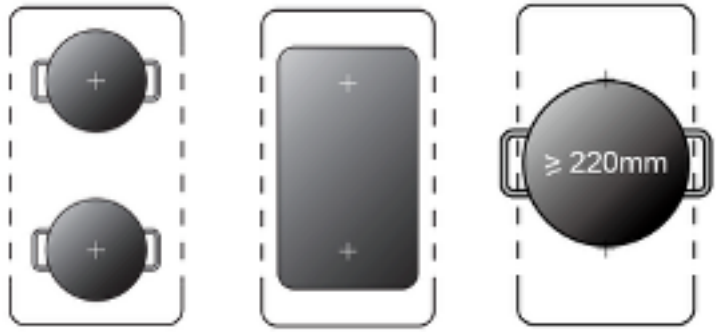
When the flex zone is used as one continuous surface, any area without cookware on it will automatically switch off after 1 minute.

Important
For pan detection to work reliably and for heat to be distributed evenly, the cookware must be placed correctly:

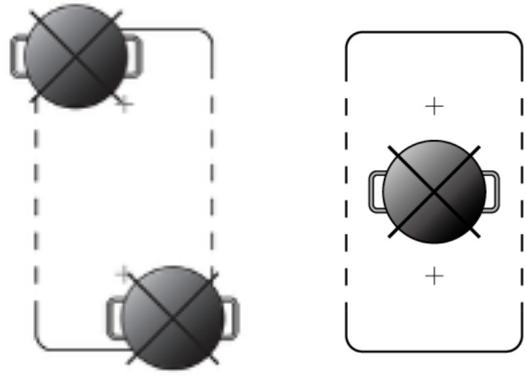
- Place the pot centred on the cooking zone.
- For large, oval, rectangular or elongated pots and pans, the cookware must cover both marking points of the flex zone and be at least 220 mm long.

Examples of correct

and



incorrect pot placement



Activating the flex zone as one large cooking zone

Touch the dedicated button to activate the flex zone as one continuous cooking zone. The power level is set in the same way as for any other cooking zone.

- If the pot is moved from the front to the back of the zone (or vice versa), the flex zone automatically detects the new position and keeps the selected power level.
- To add a further pot, touch the activation button again so that the new cookware is detected.

Display Indicators

Residual-heat indicator

- Each cooking zone has its own residual-heat indicator. As long as the zone is still hot, the display shows "H".
- While the residual-heat indicator is active, you can still use the zone to keep food warm or to melt butter.
- Once the zone has cooled down sufficiently, the "H" disappears automatically.

Pan detection

- If the hob detects unsuitable, incorrectly positioned or too-small cookware, the symbol "U" appears in the zone display.
- If no correction is made within 60 seconds, the affected zone switches off automatically.
- Use only induction-compatible cookware with a base diameter of at least 14 cm and place it centred on the cooking zone.

Setting The Power Level

Temperature level	Power level	Cooking method	Example uses
Maximum	9	Searing, boiling	Frozen pan dishes
High setting	7-8	Browning, boiling, grilling	Casseroles, pasta, potato gratin
	5-6	Boiling, braising, browning, grilling	Chicken breast, soups
Medium setting	3-4	Braising, grilling, reheating	Rice dishes, sauces
Low setting	1-2	Melting, reheating	Melting butter and chocolate

Note
The settings listed above are intended as a guide only. The actual values may vary depending on the cookware and the quantity of food. Try different power levels to find the settings that work best for your needs.

Note
Do not place hot pots or pans on the control panel. Heat can damage the sensor buttons and prevent proper operation.

Suitable Cookware

For the hob to work correctly, only induction-compatible cookware must be used on the induction zones. Induction zones generate heat by means of magnetic fields, so the cookware must have a ferromagnetic base.

On the gas burners, any heat-resistant cookware can be used, provided it has a flat, stable base.

Which pots and pans are suitable for the induction zones?

- Cookware made of magnetic, ferromagnetic material, for example stainless steel with a magnetic core, cast iron or enamelled iron.
- A flat, smooth base for optimal contact with the glass-ceramic surface.
- Base diameter suited to the cooking zone: at least 14 cm; the pot should cover the cooking area as fully as possible.

Which materials are not suitable for the induction zones?

- Aluminium without a magnetic base
- Copper
- Glass, porcelain, ceramic or earthenware
- Wood
- Pure stainless steel without a magnetic core

These materials are not recognised by the pan detection system. The symbol “U” appears in the display of the affected zone, and the zone switches off after 60 seconds.

Note
For more information on possible error messages and their causes, please refer to the “Troubleshooting” section of this manual.

How to check whether your cookware is induction-compatible:

Hold a magnet (e.g. a fridge magnet) against the bottom of the pot.

- If the magnet sticks firmly, the pot is suitable.
- If the magnet sticks only weakly, the pot may be only partially suitable.
- If the magnet does not stick at all, the pot is not suitable.





OR

Alternative test without a magnet

If you do not have a magnet to hand, you can also check your cookware using a simple water test:

- Put some water in the pan you want to check.
- Follow the steps under “Setting the cooking level”.
- If the symbol “U” does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable for induction.

Note: Choosing the right cookware
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is roughly the same size as the cooking zone marking.

Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected, in order to achieve maximum energy efficiency. Using a smaller pot may result in lower efficiency than expected. Pots with a base diameter under 140 mm may not be detected by the hob.

Always place the pan centred on the cooking zone.

Always lift pans off the induction hob when moving them — do not slide or drag them, as this may scratch the glass.

Cookware diameter for burner

Burner	**Recommended cookware diameter**
Auxiliary burner (1.0 kW)	10 to 14 cm
Rapid burner (2.4 kW)	22 to 24 cm
Wok burner (3.4 kW)	24 to 26 cm

Cleaning

Basic rules

- Before any cleaning, switch the appliance off and disconnect it from the mains (unplug the power cord or switch off the circuit breaker).
- Only start cleaning once the glass-ceramic has cooled down and the residual-heat indicator "H" has gone out; the burners and the pan support must also be completely cold.
- Do not use scouring sponges, steel wool or aggressive cleaning agents, as these will scratch the glass-ceramic.
- Do not use steam cleaners.
- Clean with a soft cloth, kitchen paper or a suitable hob cleaner.
- Salt, sugar, sand, aluminium foil, plastic items and food with a high sugar content must be removed from the induction surface immediately, while the zone is still warm; they can permanently damage the glass.

Everyday dirt

1. Switch the hob off and let it cool down.
2. Wipe with a soft, damp cloth or a little hob cleaner.
3. Then polish dry.

Note
Clean the hob after every use to prevent stubborn deposits from building up. Do not leave any cleaner residues on the glass, as they can scorch the next time the hob is heated.

Stains on the induction surface

- Burnt-on residues should be removed while the glass-ceramic is still hand-warm. Use a glass-ceramic scraper for this purpose (available from specialist retailers).
- Then wipe over the area with a glass-ceramic cleaner and kitchen paper, and finish with a damp cloth.
- Melted sugar, plastic or aluminium foil must be removed immediately, while the cooking surface is still warm, using the scraper. Otherwise they may bake on permanently.

Boiled-over or burnt-on residues

1. Switch the hob off.
2. Carefully scrape off the residues using a glass-ceramic scraper held at an angle of 30°.
3. Push the residues into a cool area and remove them with a cloth.
4. Re-clean as described under “Everyday dirt”.

Note
Remove sugary residues immediately, while the glass is still warm; otherwise they will burn on. Handle the scraper and blades with care (sharp!).

Warm, non-sugary residues

1. Switch the hob off.
2. While the surface is still warm (not hot!), spray on some hob cleaner.
3. Wipe with a damp cloth and polish dry.
4. Switch the hob back on if needed.

Cleaning the gas burners and burner parts

The removable burner parts (burner crown and burner cap) can be lifted off separately for cleaning:

1. Make sure the burners are completely cold.
2. Carefully remove the burner cap and burner crown.
3. Clean with warm water and mild washing-up liquid; use a soft brush to loosen food residues and burnt-on deposits.
4. Dry the parts thoroughly before refitting them; moisture in the burner crown can affect ignition.
5. Put all parts back precisely so that the flame burns evenly.

Cleaning the pan support

- Lift the pan support off and clean it in the sink with warm water and mild washing-up liquid; loosen heavy encrustations with a soft brush beforehand. Do not use scouring agents or aggressive cleaners, as they can damage the coating. Dry thoroughly and only refit when completely dry.

Care of the ignition electrodes

- The ignition electrode next to each gas burner must be clean and dry to ensure reliable ignition. After cleaning, wipe it carefully with a dry cloth; do not apply any liquids directly onto the electrode.

Maintenance of the gas valves

- If the control knobs become stiff to turn over time, the gas valve needs servicing.
- Important: This work may only be carried out by a service technician authorised by the manufacturer.

Error codes

Before contacting customer service
1. First check the notes in the “Error codes” and “Troubleshooting” sections. The problem can often be solved by yourself.
2. Restart the appliance. Switch it off completely and then back on to see whether the fault persists.
If one of the following error codes appears in the display, this table explains what it means and what to do. Make a note of the exact code if you contact customer service — it helps us assist you faster.

Error code	Possible cause	Solution
E1	The mains voltage is too high.	Have the power supply checked by a qualified specialist. The hob will reset automatically once the voltage is within the normal range.
E2	The mains voltage is too low.	Have the power supply checked by a qualified specialist. The hob will reset automatically once the voltage is within the normal range.
E3	The glass-ceramic is overheated.	Let the hob cool down completely, then restart it using the On/Off button.
E4, E5	The electronics (IGBT) are overheated.	Let the hob cool down completely, then restart it using the On/Off button. Also check that the air inlet and outlet are not blocked.
E0	Communication fault between the display board and the filter board.	Contact customer service and report the error code.
EA	Communication fault between the display board and the power board.	Contact customer service and report the error code.
F3	Glass-ceramic temperature sensor fault (short circuit).	Contact customer service and report the error code.
F4	Glass-ceramic temperature sensor fault (open circuit).	Contact customer service and report the error code.
F5	Glass-ceramic temperature sensor fault (invalid signal).	Contact customer service and report the error code.
F9	IGBT temperature sensor fault (short circuit).	Contact customer service and report the error code.
FA	IGBT temperature sensor fault (open circuit).	Contact customer service and report the error code.
"U"	No suitable cookware detected.	Use induction-compatible cookware (see the section "Suitable cookware").

Brief explanation
The IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor) is a key electronic component inside the appliance that controls the output of the induction coil. It ensures that the heating power is regulated precisely. If the IGBT becomes too hot or a sensor fault occurs, the appliance protects itself by stopping operation and displaying an error code.

Burner And Nozzle Specifications

Adapting the gas hob to different gas types

	G20 (natural gas)		G30 (LPG)	
Burner	Heat output (kW)	Nozzle bore 1/100 mm	Heat output (kW)	Nozzle bore 1/100 mm
Auxiliary	1.0	71	1.0	52
Rapid burner	2.4	110	2.4	77
Wok burner	3.4	125	3.4	93
Supply pressure	20 mbar		30 mbar	

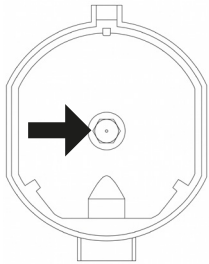
Table A

Heating values (Hu) at 15 °C and 1013 mbar, dry gas

Gas type	Heating value
G20	37.78 MJ/m³
G25	32.49 MJ/m³
G2.350	27.20 MJ/m³
G25.1	32.51 MJ/m³
G27	30.98 MJ/m³
G30	49.47 MJ/kg

Replacing the burner nozzle

- Loosen the nozzle using the dedicated SW 7 socket wrench.
- Fit the new nozzle according to the required gas type and tighten it.
- The correct nozzle bores can be found in the table above.



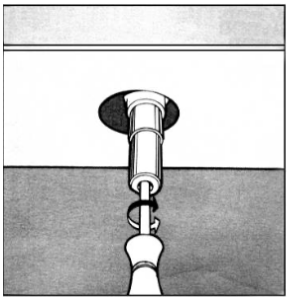
Note
After converting the gas hob to a different gas type, a label showing the new gas-type designation and the corresponding supply pressure must be affixed to the appliance. This labelling is a prerequisite for safe and compliant use.

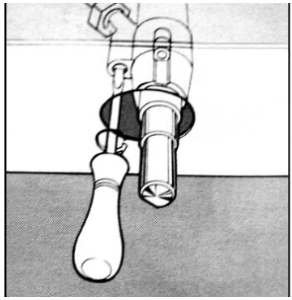
Conversion to a different gas type

Burner	Flame	Conversion from LPG to natural gas	Conversion from natural gas to LPG
Standard burner	Full load (large flame)	Replace the burner nozzle in accordance with the values from Table A (p. 79).	Replace the burner nozzle in accordance with the values from Table A (p. 79).
	low-flame position (small flame)	Loosen the adjustment screw (see figure below) and set the flame.	Loosen the adjustment screw (see figure below) and set the flame.

Adjusting the gas valve

- The gas valve must be adjusted with the flame burning and the control knob in the saving-flame position.
- Pull off the control knob and adjust the flame with a small screwdriver (see figure below).





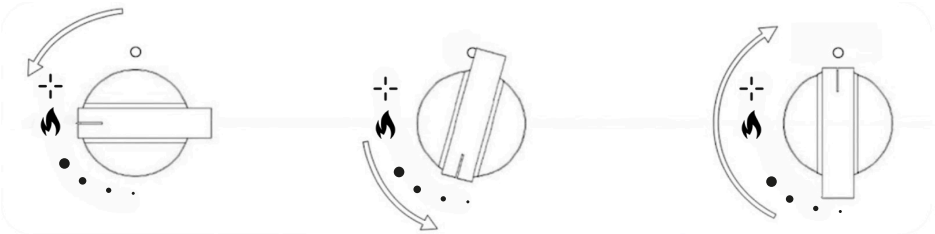
Checking the adjusted flame

- Run the burner at full load (large flame) for about 10 minutes.
- Then turn the control knob to the saving-flame position. The flame must not go out, nor should it jump back towards the nozzle.
- If either of these occurs, the valve adjustment must be corrected again.

Flame selection

When the burners are correctly adjusted, the flame burns light blue and the inner flame is clearly visible.

The flame size is selected via the position of the corresponding control knob:



Burner on, large flame

Burner on, small flame

Burner off

Use the large flame at the start of cooking so that water or food reaches boiling point quickly.

Then turn the knob to the saving-flame position to keep the cooking level energy-efficient.

The flame size can be adjusted steplessly.

Warning

Danger of Gas Leakage and Flame Extinction! It is strictly forbidden to adjust the flame within the zone between the OFF (Burner OFF) and High Flame (Burner ON) positions.

The Risk

- Unstable Gas Supply: In this transition range, the gas supply is unstable.
- Accidental Extinction: The flame can easily extinguish unnoticed even from a slight draft, allowing unburned gas to escape.
- Toxic Byproducts: There is also a serious risk of incomplete combustion, leading to the formation of carbon monoxide.

Correct Operation

Ignition: Always ignite the burner in the “High Flame” position.

Adjusting Heat: To reduce the heat, turn the control knob further counterclockwise toward the “Low Flame” position.

Crucial Rule: Never turn the knob backward toward the “OFF” position to lower the flame.

Adapting to different gas types

Burner	Gas type	Pressure	Nozzle bore	Nominal load (g/h)				Reduced load	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal / h	kW	kcal / h
Auxiliary burner	Natural gas G20	20	71		95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6		1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6		1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6		1.0	860	0.40	344
Rapid burner	Natural gas G20	20	110		228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174		2.4	2064	0.90	774
		37	73	174		2.4	2064	0.90	774
		50	67	174		2.4	2064	0.90	774
Wok burner	Natural gas G20	20	125	-	323	3.4	2924	1.5	1290
	Butane G30	30	93	247	-	3.4	2924	1.5	1290
		37	88	247	-	3.4	2924	1.5	1290
		50	82	247	-	3.4	2924	1.5	1290

Notes

- Empty cells mean that the value does not apply to the respective gas type and unit (natural gas is given in l/h, butane in g/h).
- Nominal load corresponds to consumption at full load (large flame).
- Reduced load corresponds to consumption in the saving-flame setting (low setting).
- 1 kW corresponds to approximately 860 kcal/h.

Adapting to different gas types

Gas group	Gas supply pressure	Country
I2H	G20 at 20 mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 at 20 mbar	DE, LU
I2E+	G20/25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 at 25 mbar	NL
I2HS	G20/25.1 at 20/25 mbar	HU
I2ELS	G20 at 20 mbar, G2.350 at 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 at 20 mbar	PL
I3+	G30-31 at (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 at 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 at 37 mbar	PL
I3B/P	G30 at 50 mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 at 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 at20 mbar, G30-31 at (28-30)-37 mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 at 20 mbar, G30 at 30 mbar	RO
II2HS3B/P	G20/25.1 at 25 mbar, G30 at 30 mbar	HU
II2ELWLS-3B/P	G20/27 at 20 mbar, G2.350 at 13 mbar, G30 at 37 mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 at 20 mbar, G25 at 25 mbar, G30 at 50 mbar	DE

Troubleshooting

Induction zone		
Problem	**Possible cause**	**Solution**
The induction zone will not switch on.	No power supply.	Make sure the hob is properly connected to the mains and switched on. Check that the plug is firmly inserted in the socket and whether a fuse has tripped or is faulty. If the problem persists, contact customer service.
The function buttons do not respond.	(1) The child lock is activated. (2) Possible fault with the display board.	Press and hold the child lock button for about three seconds, until "Lo" disappears. If the buttons still do not respond, contact customer service.
The buttons are difficult to operate.	A thin film of water is on the buttons, or you are using your fingertip instead of the pad of your finger.	Make sure the buttons are dry and operate them with the pad of your finger.
The cooking zone indicator lights up, but the hob does not heat.	The hob is overheated. The ambient temperature may be too high, or the air inlet or outlet may be blocked.	Make sure the air inlet and outlet are clear. Let the hob cool down completely and restart it. If the problem persists, contact customer service.
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "U".	The cookware is not induction-compatible, or the base of the pot is too small.	Use induction-compatible cookware (see the section "Suitable cookware").
The hob switches off during operation.	The appliance is over-heated.	Let the hob cool down completely. Then touch the On/Off button to restart the unit.
The second cooking zone cannot be set above power level 2.	The Boost function is active on the other cooking zone. While Boost is running, the second zone is automatically limited to a maximum of level 2 for technical reasons.	Cancel the Boost function on the first cooking zone by touching the Boost button again or by selecting a new power level with the touch slider. The second cooking zone can then be adjusted normally.

Induction zone		
Problem	**Possible cause**	**Solution**
The glass is scratched.	Cookware with sharp edges or abrasive cleaning agents.	Use only cookware with a flat, clean base. Do not use any abrasive cleaning agents.
Some pans produce crackling or clicking sounds.	This is caused by the construction of certain cookware materials.	This is not a fault; the sounds are normal.
The appliance emits a quiet humming sound, especially at high power levels.	Caused by the induction cooking technology.	This is not a fault; the sound is normal.
The appliance produces fan noises.	The built-in fan switches on to prevent the electronics from overheating. It may also continue to run for a short time after the appliance is switched off.	This is not a fault; the noise is normal.
The fan makes unusual noises (e.g. grinding, rattling, screeching).	Possible fault with the fan motor.	Contact customer service.

Troubleshooting

Gas burner		
Problem	**Possible cause**	**Solution**
The burner will not light.	Control knob not pressed long enough; gas shut-off valve closed; burner parts damp or dirty.	Press and hold the control knob in the “large flame” position for at least six seconds. Open the gas shut-off valve. Clean the burner crown and burner cap and dry them completely.
The flame goes out as soon as the control knob is released.	The flame-failure device (thermocouple) was not heated up sufficiently.	After ignition, keep the control knob pressed for about six more seconds so that the thermocouple is activated.
The flame burns unevenly or only on one side.	Burner crown or burner cap not correctly fitted; flame slots blocked.	Let the burner parts cool down, clean them and refit them precisely (see the section “Cleaning the gas burners”).
The flame goes out when the knob is turned to the saving-flame position.	Nozzle or flame slots blocked; draught at the installation site; saving flame set incorrectly.	Clean the burner parts and avoid draughts. If the problem persists, have the valve adjustment checked by an authorised specialist.
The flame is yellow instead of light blue.	Burner parts incorrectly fitted or dirty; nozzle not suitable for the gas type in use.	Clean the burner parts and refit them correctly. If the flame remains yellow, have the nozzles checked by an authorised specialist.
There is a smell of gas.	Possible leak at the connection, hose or valve.	Immediately: close the gas shut-off valve, open the windows, do not operate any electrical switches, appliances or open flames, and contact an authorised gas installation specialist without delay.

EU Product Data Sheet

The following information is provided in accordance with Regulation (EU) No 66/2014, by which the manufacturer confirms compliance with the applicable energy-efficiency requirements. Measurements were carried out in accordance with EN 30-2-1:2015 (gas) and EN 60350-2 (induction).

	Symbol	Burner / Zone	Value	Unit
Model identifier	97881			
Type of hob	Built-in gas and induction hob			
Manufacturer / Importer	Epic Brands GmbH, Kollwitzstr. 19, 10405 Berlin			
Number of gas burners			2	
		Strong burner (Rapid burner 2.4 kW)	54.74	%
		Auxiliary burner (1.0 kW)	N/A	%
Energy efficiency of the gas hob	EE gas hob		54.74	%
Number of electric cooking zones			2	
Heating technology of the electric cooking zones			Induction	
Dimensions of non-circular cooking zones, rounded to 5 mm		Induction zone 1	380 × 180	mm
		Induction zone 2	380 × 180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC electric cooking	Induction zone 1	192.7	Wh/kg
		Induction zone 2	192.4	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	EC electric hob		192.6	Wh/kg

	Symbol	Burner / Zone	Value	Unit
Model identifier	97898			
Type of hob	Built-in gas and induction hob			
Manufacturer / Importer	Epic Brands GmbH, Kollwitzstr. 19, 10405 Berlin			
Number of gas burners			3	
		Strong burner (Rapid burner 2.4 kW)	54.74	%
		Auxiliary burner (1.0 kW)	N/A	%
		Wok burner (3.4kW)	57.61	
Energy efficiency of the gas hob	EE gas hob		56.47	%
Number of electric cooking zones			2	
Heating technology of the electric cooking zones			Induction	
Dimensions of non-circular cooking zones, rounded to 5 mm		Induction zone 1	380 × 180	mm
		Induction zone 2	380 × 180	mm
Energy consumption per cooking zone	EC electric cooking	Induction zone 1	192.7	Wh/kg
		Induction zone 2	192.4	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg	EC electric hob		192.6	Wh/kg

Note
If you have any questions or concerns, please contact the KLAMER customer support team at **hello@klamer-kitchen.com**. We are happy to assist you!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence, with a minimum duration of 12 months starting from the date the product is sold to the end consumer.

The warranty only covers material or manufacturing defects and does not apply to:

- Normal wear and tear.
- Improper use, such as overloading the device or using unauthorized accessories.
- Damage caused by violence or external influences.
- Damage resulting from non-compliance with the user manual, such as connecting to an incorrect power source or ignoring cleaning instructions.
- Devices that are partially or completely disassembled.

Compliance

This product complies with applicable CE guidelines. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or from KLAMER customer service via the email addresses mentioned in this manual.

Disposal Information

The symbol of a crossed-out trash bin on electrical or electronic devices, packaging, or accompanying documents indicates that you are legally required to dispose of these devices separately from unsorted household waste. Disposal via household waste, such as the residual waste or the yellow bin, is prohibited. Avoid errors by ensuring proper disposal in designated collection or return systems.

If the product contains batteries or lamps that need to be removed before disposal, you must remove them and dispose of them separately as battery waste. The lamp must be disposed of as electronic waste.

For proper disposal, you can return old devices free of charge to local collection points, recycling centers, or the retailer where the product was purchased. Batteries and lamps can also be returned to designated collection facilities for safe disposal. Proper disposal of this product helps prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste handling. For further information on proper disposal and the location of nearby collection points, please contact your local municipal office, waste disposal service, or visit the website: https://www.e-schrott-entsorgen.org/

Batteries and rechargeable batteries sold by the manufacturer are covered under the Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG). You can return used batteries to the manufacturer or the retailer free of charge.