

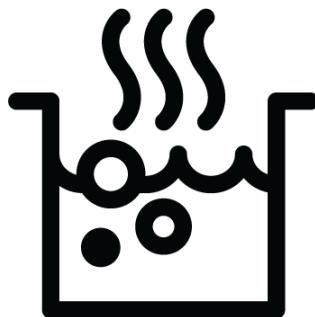


Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



BVH60FFB01

185920401_1/ EN/ DE/ R.AA/ 10.03.25 15:57
7757183627



RECYCLED UND
RECYCLEBARES PAPIER



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Bauknecht product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

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

Table of Contents

EN

1 SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1 PERMITTED USE.....	4
1.2 INSTALLATION	5
1.3 ELECTRICAL WARNINGS	6
1.4 CLEANING AND MAINTENANCE..	6
2 Environmental Instructions	7
3 Your product	9
3.1 Product Introduction	9
3.2 General information on the hob....	9
3.3 Technical Specifications.....	10
4 First Use	11
4.1 Initial Cleaning	11
5 How to use the hob	11
5.1 General information on hob us- age.....	11
5.2 Hob Control Unit.....	13
6 Using the ventilation	20
7 General Information About Cook- ing	22
7.1 General information about cook- ing with hob	22
8 Maintenance and Cleaning	22
8.1 General Cleaning Information.....	22
8.2 Cleaning the hob.....	23
8.3 Cleaning the Control Panel	23
8.4 Cleaning the ventilation	23
9 Troubleshooting.....	26



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> or call the phone number shown on the warranty booklet Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

⚠ 1.1 PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ CAUTION: The appliance and its accessible parts become hot during use with cooking appliances. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, don't use the appliance – risk of electrical shock.

⚠ WARNING : Danger of fire : Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION : The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous – risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely – risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

! Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

! Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

! 1.3 ELECTRICAL WARNINGS

! It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multipole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

! Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

! If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

! Earthing of the appliance is compulsory. (Not necessary for class II hoods identified by the symbol (*) on the specifications label).

! 1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

! WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the

guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use abrasive or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Do not use corrosive products to clean the glass of hinged lids of the hob (as appropriate), chlorine-based cleaners or pan scourers.

⚠ The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A

MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.

⚠ Failure to observe the instructions for cleaning the hood and replacing the filters may result in a fire.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

ing this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.



ENERGY SAVING TIPS

Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.

Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

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

NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The

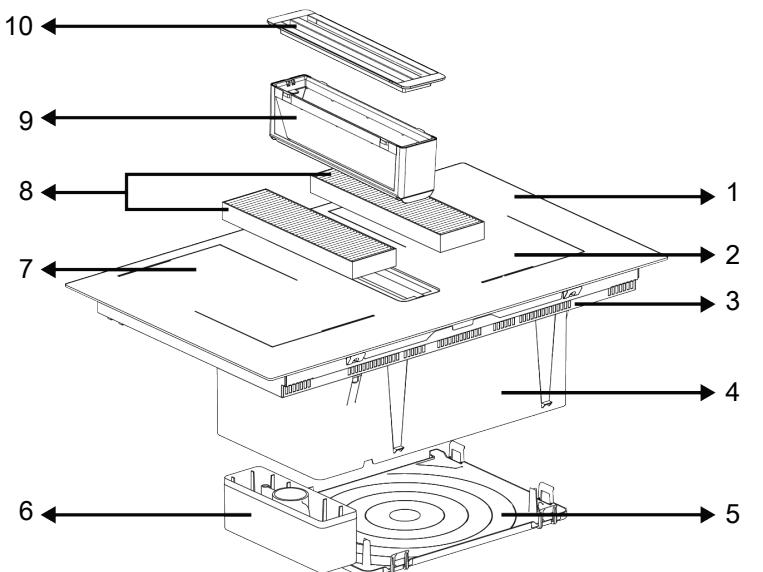
care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction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

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets the Ecodesign and Energy label requirements of the following European Regulations: - n.65/2014 and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN IEC 61591 and EN 60704-2-13; -n. 327/2011.

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

3.1 Product Introduction

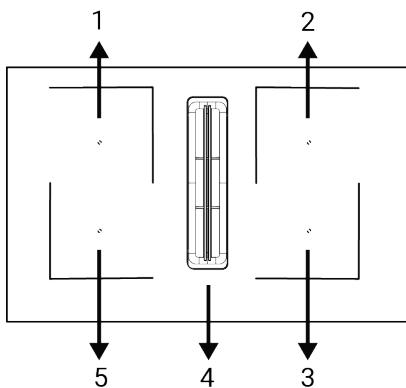


- 1 Glass cooking surface
- 3 Lower housing
- 5 Bottom cover
- 7 Induction cooking zone
- 9 Oil filter

- 2 Induction cooking zone
- 4 Ventilation assembly
- 6 Overflow liquid collection chamber
- 8 Carbon filter
- 10 Upper part of the oil filter

- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Middle - Ventilation
- 5 Front left - Induction cooking zone

3.2 General information on the hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these hobs and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these hobs and the combination function are described in the "induction hob" section.

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Cooker installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4
Cooking zones	
Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 x 200 mm
Power	2200 W /Booster 3100 W
Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster
Suction power	620 m ³ /h

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 The figures in the manual are schematic and may represent additional feature with respect to your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.

Important for hob operation:

- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

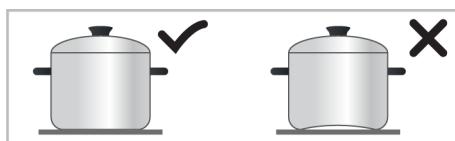
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

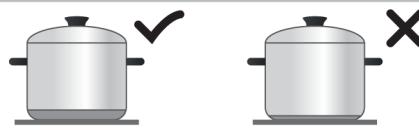
Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

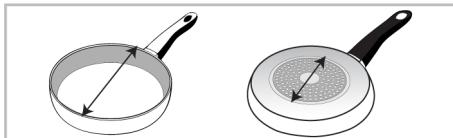


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of

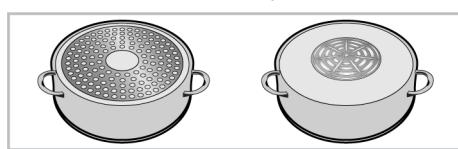
Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 210 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cook-

ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.



- i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center (if available) cooking zones for the selection of cooking zones affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.

Cooking vessel test

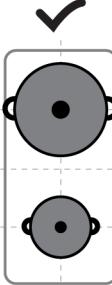
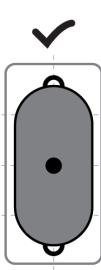
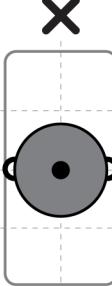
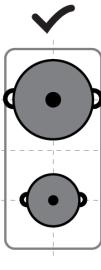
Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

- It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
- It is compatible if **Q/Q/U** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

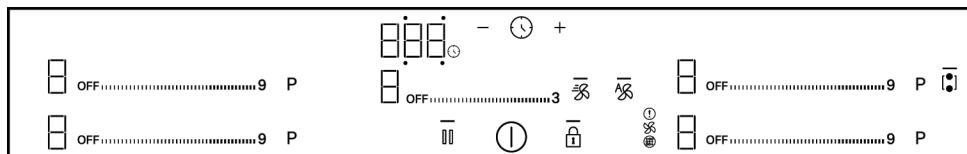
ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

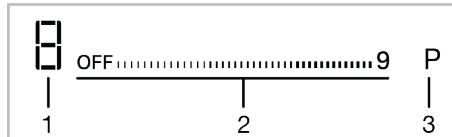
As two independent cooking zones	As a single cooking zone
 <p>Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.</p>	 <p>For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.</p>
 <p>For cooking operation with a single cooking pot/pan place it in the center of the front or rear cooking zone. If you put the pot/pan in the center of the cooking zone the hob may not work properly</p>	 <p>If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.</p>

5.2 Hob Control Unit



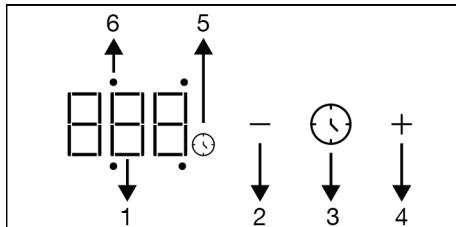
- The light indicating that the relevant key is operated
- (○) On/Off key
- (🔒) Key lock key
- (●) Wide surface cooking zone combination key
- (P) Quick heating key/High power setting (Booster) key
- (||) Stop key
- (🕒) Timer key
- (+) Timer increase key
- (—) Timer decrease key

The hob zone display



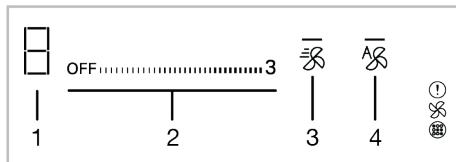
- 1 Power level indicator of the relevant hob
- 2 Power level setting area of the relevant hob
- 3 High power setting (Booster) key

Timer screen



- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant hob

Ventilation display



- 1 Ventilation level indicator
 - 2 Ventilation level setting field
 - 3 Booster key
 - 4 Ventilation automatic mod key
 - ① Carbon filter full warning symbol
 - ❖ Ventilation led*
 - Ⓐ Oil filter full warning symbol*
- * It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

General information for the control panel

i This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to lower power mode.



The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning the induction hob on

- 1 Touch the ① key on the control panel.
⇒ The induction hob is ready to use.

Turning the induction hob off

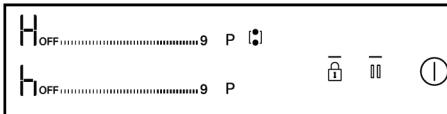
- 1 Touch the ① key on the control panel.
⇒ The induction hob turns off and re- turns to low power mode.

Residual heat indicator

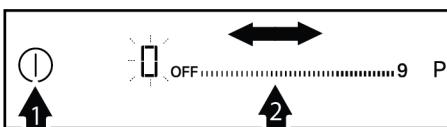
There is a residual heat indicator for each zone on the power level indicator of the relevant hob. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off.

H : High temperature

h : Low temperature



Turning on the hob zones (cooking sec- tion) and setting the power level



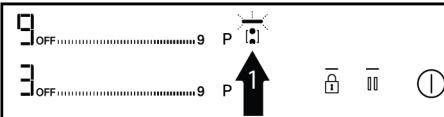
- 1 Turn on the hob by pressing the ① key.
⇒ The "0" symbol appears on hob zone displays.
- 2 Set the power level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 dif- ferent ways:

- 1 By setting the power to "0": You can turn off the hob zone by lowering the power level to "0".

2. Using the timer off function for the desired cooking zone: When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The symbol disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.



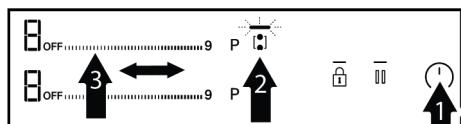
1. While one or both of the left cooking zones are operating, touch the key.

⇒ The low level zone value is visible on both cooking zone display and light of the — key turns on.
⇒ The combined zones continue to operate at the power level and timer value of the zone with the lower power level. The power level and timer value of the cooking zone with the higher power level before the combination are cancelled.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by pressing the key.
2. Touch the key.

⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and light of the — key turns on.



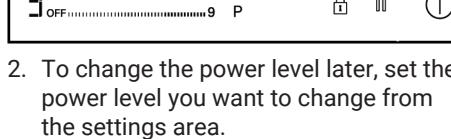
3. Adjust the power level from 0 to 9 by touching the setting area or sliding your finger over the area.

⇒ The hob starts working. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited, light of the — light goes out.

The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ While one or both of the hob zones on the left are operating separately, you may combine both hob zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.



2. To change the power level later, set the power level you want to change from the settings area.

Turning the cooking zones with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. The high power setting may not be available on each zone. When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone will turn off.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the key.

2. Touch the P key of the desired hob zone.
- ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest power level.

Selecting the high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the P key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob zone will continue operating on the highest power level.

Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You can turn off the high power setting at any time by touching the P key. The hob zone continues to operate at the highest power level. To turn it off, touch the active hob zone setting area or slide your finger over the area to set it to "0".

Key Lock

You can activate key lock to prevent accidental changes to Hob's functions when it is on or off.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
- ⇒ After the 2-1 countdown on display, the — light of the  key will turn on and all hob zones will be locked.



When Key lock is active, only the  key operates. When you touch any other key, the — light of the  key will flash, indicating that key lock is active.

If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
- ⇒ After the on display 2-1 countdown, the — light of the  key turns off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the stove continuously during the cooking process. The stove will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer

1. Turn on the hob by touching the  key.
 2. Set the desired power level by touching the setting area or sliding your finger over the area whichever zone you want to operate.
 3. Activate the timer by touching the  key.
- ⇒ "00" lights up on the timer display and the  symbol begins to flash.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
 5. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.

6. Set the desired time by touching the +/— keys. You can progress faster by long-touching the + or — key.

⇒ The  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display and then lights up continuously. The  symbol starts to light up continuously, indicating that the function is activated.

 The timer can only be set for zones that are being operated.

 Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.

 The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone power level.

 When the timer is active, the LED of the zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set power level until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. Select the timer for the relevant hob zone by touching the  key.
2. Touch the — key to decrease the value until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the — key for a long time.

After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

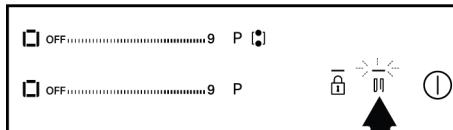
Pause function

✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.

 If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.

⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.



2. To restart all stopped hob zones with their previous settings, touch the  key again.

Settings

You can make the following settings with this function.

 Total power management setting

 Cooking-end audible signal time

 Ventilation mode selection

 Life display of the active carbon filter

 Active carbon filter reset

 CF3 and CF4 settings are disabled. They have no effect on hob operation and functions.

1-Total Power Management Setting ()

✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the hob, touch the , ,  keys in order within 10 seconds.

⇒ On the timer display , "9" appears on the left rear cooking zone display.

3. Adjust the power level (see Table – Total power management level) between "1" and "9" by touching the adjustment area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

4. Confirm the total power management setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Total power management" It includes 9 different power levels (see Table - Power management level).

Table – Total power management level

Total power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

 For products with a total electricity consumption of max. 3.6 kW (see the technical specifications table of the manual), the total power value for total power management levels 5,6,7,8,9 is 3.6 kW.

2-End of cooking audible signal time setting ()

✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible signal time setting of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.

2. After turning off the hob, touch the // keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is  appears.

3. Touch the  key once to set the end-of-cooking audible signal time.

⇒ On the timer display , "2" appears on the left rear cooking z display.

4. Adjust the cooking-end audible signal time setting (see Table - cooking-end audible signal time) between "0" and "3" by touching the setting area of the rear left zone or by sliding your finger over the area.

5. Confirm the end-of-cooking audible signal time setting by touching the  key.

⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the cooking-end audible signal time setting at the selected level.



The end of cooking audible signal time setting level will come as standard level 2 during production.

Table - Cooking-end audible signal time setting

Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3-Ventilation mode setting ()

✓ This hob can be used in 2 modes: Internal circulation and external circulation mode. (Ventilation modes) The hob comes with the internal circulation mode preset. To change;

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.

2. After turning off the hob, touch the // keys in order within 10 seconds.

- ⇒ The first setting on the timer display is **cF1** appears.
3. Touch the **III** key four times to set the ventilation mode.
 - ⇒ On the timer display **cFS** appears. On the left rear cooking zone display "1" appears.
 4. By touching the setting area of the left rear cooking zone or by sliding your finger over the area, the cooking zone display can be set to "2" and the ventilation mode can be set to external circulation.
 5. Confirm the ventilation mode setting by touching the **①** key.
 - ⇒ The hob turns off and starts operating with the selected ventilation level.

4- Life display of the active carbon filter (cF6**)**

- ✓ The active carbon filters used in the hob used as internal circulation must be changed after a certain period of use. You can see the remaining working hours on the setting display. The remaining time is displayed on the display as a countdown from 150 hours.



If your hob is set to internal circulation mode, active carbon filters should be changed after 150 hours of operation. After 150 hours, an **①** symbol will appear on the ventilation display. If your hob is set to external circulation mode, this warning symbol will not appear.

1. Turn the hob on by touching the **①** key and turn it off by touching the **①** key again.
2. After turning off the hob, touch the **②/③/④** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is **cF1** appears.

3. Touch the **III** key five times to see the activated life display of the active carbon filter.

⇒ On the timer display **cF6** appears, the active carbon filter remaining on the left rear cooking zone display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;

4. You can close the settings display by touching the **①** key.

5-Active carbon filter reset (cF7**)**

- ✓ After 150 hours of active carbon filter operation, the symbol appears on the ventilation display. After removing and replacing the active carbon filters as described in the maintenance-cleaning section, the following steps are followed to reset the carbon filter warning symbol:

1. Turn the hob on by touching the **①** key and turn it off by touching the **①** key again.
2. After turning off the hob, touch the **②/③/④** keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is **cF1** appears.
3. Touch the **III** key six times to see the activated life display of the active carbon filter.
 - ⇒ On the timer display **cF7** visible, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the left rear cooking zone display in common with the **cF6** menu.
4. Touch the **⑧** key on the ventilation display for 3 seconds.
 - ⇒ On the screen, a 1-2-3 count is visible. The reset operation has been completed.

5. While on this display, you can exit the display by touching the ① key.

Using induction hobs effectively

Operating principle: Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210 and 280 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1:Automatic turn-off times

Temperature level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6

6 Using the ventilation

General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds

3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Quick heating (booster) 10 minutes

Table-2:Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time-hours
0	0
1	6
2	6
3	5

Intensive work (booster) 8 minutes

Overflow system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. Meanwhile, "F" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.



Keep the surface of the touch control panel clean. It may give erroneous operation warning.



No pots/pans must be placed on the touch control panel.

in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

Ventilation modes

This product has 2 ventilation modes: internal circulation and external circulation mode.

Internal circulation



The air sucked from the center of the hob is first filtered to remove oil through the oil filter. It is then passed through an active carbon filter and returned to the kitchen.

IMPORTANT: In internal circulation mode, active carbon filters must be installed in the area defined on the product to keep the odour particles in the inhaled air. For the different types of installation versions defined for internal circulation of the product, see the installation manual or consult your authorized dealer.

External circulation



The air sucked from the middle of the hob is passed through oil filters and discharged to the outside through the chimney with a pipe system.

Ventilation mode setting

The product is manufactured with the internal circulation mode set. To set the product to external circulation mode, see the "Settings" section. Set it to external circulation mode by following the steps explained in the "Ventilation mode setting (EF5)" section.

Opening the ventilation

1. Turn on the hob by touching the ① key.
⇒ The "0" symbol will be displayed on the display of the ventilation.

2. Set the speed level from "1" to "3" by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Closing the ventilation

1. Set the speed level to "0" by touching or sliding your finger over the ventilation setting area.

Turning on intensive ventilation mode

1. Touch the  key to activate intensive ventilation mode.

⇒ Intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this period, the P symbol appears on the display. At the end of 8 minutes, the ventilation speed drops to level 3 and continues to operate at this speed level.

Turning off the intensive ventilation mode

1. By tapping on the ventilation setting area or by sliding your finger on the area, set the speed level as "0".



In intensive ventilation mode, when any speed key is touched, it returns to that speed level and continues to operate.

"Dynamic Intelligence" Function (Automatic operation mode)

- ✓ Your product measures the cooking area temperature level, temperatures and operating time. According to these values, it determines the most appropriate ventilation operating speed and operates automatically at the levels it determines.

1. Touch the  key to enable automatic mode.
⇒ Automatic mode is activated and automatically shuts down when the parameters fall below a specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.



When automatic mode is active, if you turn the product on at any speed level and then turn it off, automatic mode will be canceled.

2. Touch the  key again to turn off automatic mode early.

Run-on ventilation function mode

The run-on ventilation function allows the ventilation to continue operating for a while after the product is turned off at the end of cooking, while the ventilation is operating in automatic mode. This way, you can eliminate the odour and smoke remaining after cooking.

The operating time of the run-on ventilation function mode is determined automatically according to the cooking area temperature, the temperature level set for cooking and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. Then the ventilation system is automatically turned off. It can be turned off early by touching the  key.

7 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General information

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Refrain from washing any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.

8.3 Cleaning the Control Panel

- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

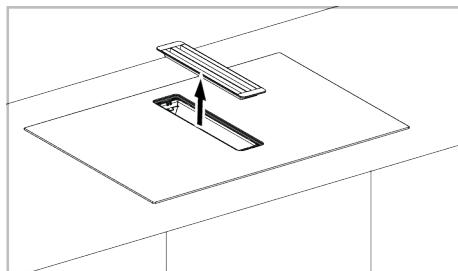
8.4 Cleaning the ventilation

In order to ensure effective odour and oil retention, the active carbon filters must be changed regularly and the oil filter must be cleaned regularly.

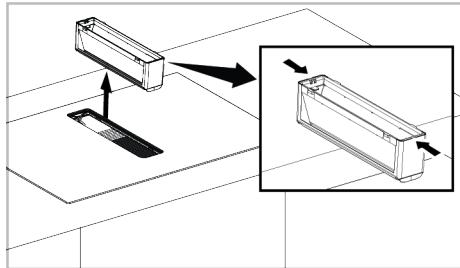
Metal oil filter cleaning

- ✓ The oil filter filters the oil in the drawn smoke. The metal grease filter should be cleaned at regular intervals to ensure good performance.

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i Be careful not to damage the removed oil filter group by falling on the hob glass.

3. Wash the removed grease filter in the dishwasher or by hand.

i Wash the filters in water using liquid detergent and reinstall after drying. Aluminium filters may change colour as they are washed; this is normal and does not require replacing your filters.

4. Replace the upper part of the oil filter and oil filter after cleaning.

Removing the active carbon filter

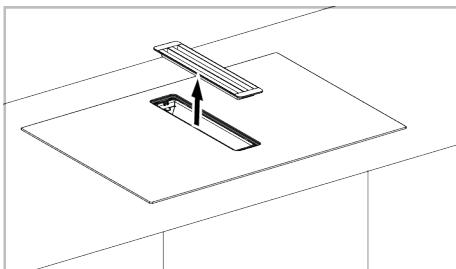
Active carbon filters provide odour retention in the product and must be changed at regular intervals for optimum performance. Pay attention to the fill warning indicator for replacement.

i Ensure to replace the activated carbon filters in your product after every 150 hours of operation, provided it is operating in internal circulation mode. After 150 hours, the **!** symbol appears on the ventilation display. The filter should be changed at the latest when this warning is seen. To reset this warning, see Settings

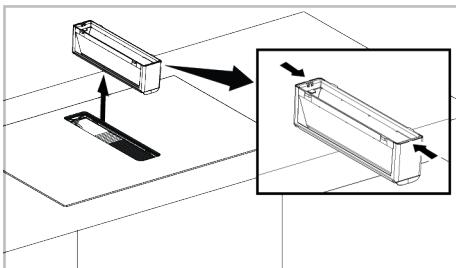
i To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in "Settings".

To remove:

1. Remove the upper part of oil filter by pulling it upwards.



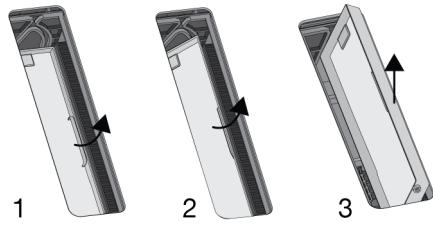
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



i The oil filter may collect oil or overflowing liquids on its bottom surface. While the filter is being disassembled, it should be removed straight to prevent dripping and spilling.

i There is a magnetic sensor in the oil filter part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

3. Remove the tank as shown in the figure below.

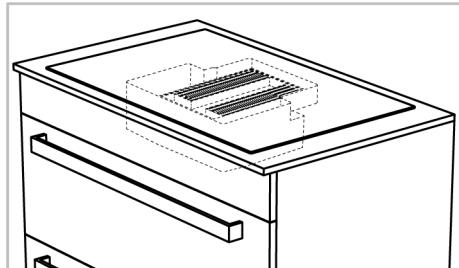


i There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

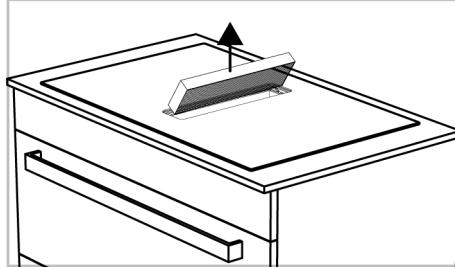
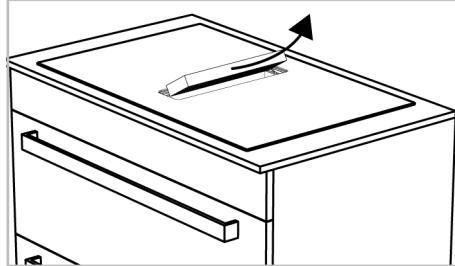
i The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

i When tank part is put into its place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

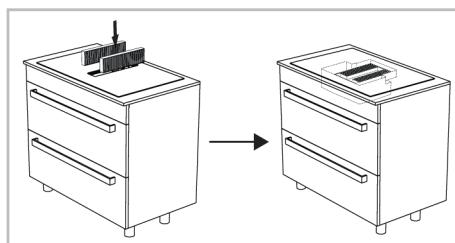
- When the tank is detached, you will find two carbon filters located within the lower chamber, one positioned on the right side and the other on the left.



- To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.



- Remove the other carbon filter from the slot in the same way.
- Place the 2 new activated carbon filters in their magnetized sockets by tilting them in through the ventilation opening. Make sure they are fully seated in their magnetic slots.



- Insert the liquid protection plastic into its socket in the same way as when it was removed.
- Insert the upper part of the oil filter and oil filter.

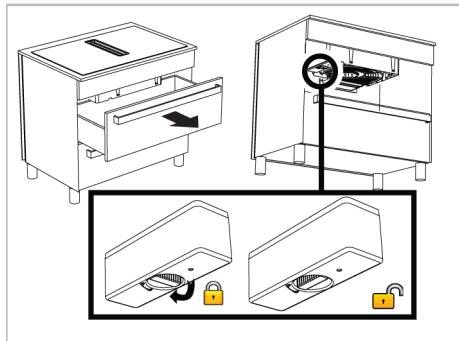
Waste water tank

In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.



It is recommended to clean the waste water tank once a month.

To remove the waste water tank:

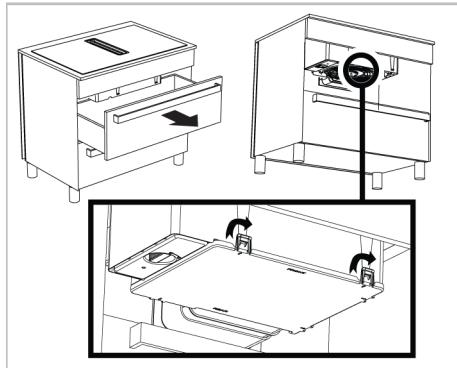


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
5. Turn the lock knob and lock it by inserting the tank back into its slot.

Cleaning the bottom cover

If the bottom cover on the bottom of the product becomes dirty, you may be able to remove it and clean it.

To remove the bottom cover:



1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the bottom cover from under the hob.
3. There are 5 locks in the directions shown by the arrow symbols on the bottom cover. By releasing these locks, remove the bottom cover by holding it downwards.
4. After cleaning the bottom cover, push it upwards hard in the same direction so that the locks fit into their slots.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.

- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.
- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Willkommen!

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,

Vielen Dank, dass Sie sich für das Bauknecht Produkt entschieden haben. Wir stellen Ihnen dieses Produkt vor, das mit hoher Qualität und Technologie hergestellt wurde, um Ihnen die beste Effizienz zu bieten. Lesen Sie dieses Handbuch und alle anderen mitgelieferten Dokumentationen sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Benutzerhandbuch. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch auf. Wenn Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, geben Sie das Handbuch mit. Die Garantiebedingungen, Verwendungs- und Fehlerbehebungsmethoden für Ihr Produkt sind in der Bedienungsanleitung enthalten.

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Geräts. Bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen bereit.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Inhaltsverzeichnis

DE

1 SICHERHEITSHINWEISE.....	32
1.1 ZULÄSSIGE VERWENDUNG	32
1.2 INSTALLATION	33
1.3 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE...	34
1.4 REINIGUNG UND WARTUNG.....	35
2 Hinweise zum Umweltschutz	36
3 Ihr neues Gerät	37
3.1 Produkteinführung.....	37
3.2 Allgemeine Hinweise zum Koch- feld.....	38
3.3 Technische Spezifikationen.....	39
4 Erste Verwendung.....	40
4.1 Erstreinigung.....	40
5 Bedienung Kochfeld.....	40
5.1 Allgemeine Hinweise zur Koch- feldnutzung	40
5.2 Kochfeld-Steuereinheit.....	42
6 Verwendung der Belüftung.....	50
7 Allgemeine Informationen zum Ko- chen.....	52
7.1 Allgemeine Informationen zum Kochen mit Kochfeld.....	52
8 Wartung und Reinigung.....	52
8.1 Allgemeine Reinigungsinforma- tionen	52
8.2 Reinigung des Kochfelds	53
8.3 Reinigen des Bedienfelds	53
8.4 Lüftung reinigen	53
9 Fehlerbehebung	57



1 SICHERHEITSHINWEISE

DE

WICHTIG ZU LESEN UND ZU BE- ACHTEN

Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung unter <https://docs.emeaappliance-docs.eu/> herunter oder rufen Sie die Telefonnummer an, die in der Garantiebroschüre angegeben ist. Lesen Sie diese Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen bereit.

Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die stets beachtet werden müssen. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Einstellung der Bedienelemente ab.

⚠️ Sehr kleine Kinder (0-3 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden. Kleine Kinder (3-8 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen dieses Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anwei-

sungen zur sicheren Verwendung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. Die Lebensmittel dürfen nicht länger als eine Stunde vor oder nach dem Kochen im oder auf dem Produkt liegen bleiben.

⚠️ 1.1 ZULÄSSIGE VER- WENDUNG

⚠️ ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Bedienung mittels externer Schaltgeräte, wie etwa einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

⚠️ Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, beispielsweise: Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen.

⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Einsatz bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

⚠ ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Gebrauch mit Kochgeräten heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche Risse aufweist, verwenden Sie das Gerät nicht – es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

⚠ ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

⚠ ACHTUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf einem Kochfeld kann gefährlich sein – Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

⚠ Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Unterlage. Halten Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien

vom Gerät fern, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr.

⚠ Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da diese heiß werden können.

⚠ Schalten Sie das Kochfeld nach Gebrauch über die Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

⚠ 1.2 INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehabt und installiert werden - Verletzungsgefahr. Verwenden Sie beim Auspacken und Installieren Schutzhandschuhe - Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich Wasserversorgung (sofern vorhanden), elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben. Halten Sie Kinder vom Installationsort fern. Stellen Sie nach dem Auspacken sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Wenden Sie sich bei Proble-

men an den Händler oder den nächstgelegenen Kundendienst. Nach der Installation muss Verpackungsmüll (Plastik, Styroporteile usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät muss vor allen Installationsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden - Stromschlaggefahr. Stellen Sie während der Installation sicher, dass das Gerät das Netzkabel nicht beschädigt - Brand- oder Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn die Installation abgeschlossen ist.

⚠ Führen Sie vor dem Einbau des Gerätes in die Möbel sämtliche Korpuszuschnitte durch und entfernen Sie sämtliche Holzspäne und Sägemehl.

⚠ Die Abluft darf nicht über einen Abzug für die Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, abgeführt werden, sondern muss über einen separaten Abzug verfügen. Alle nationalen Vorschriften zur Abgasabsaugung müssen eingehalten werden.

1.3 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

⚠ Das Gerät muss durch Ziehen des Steckers (sofern zugänglich) oder durch einen der Steckdose entsprechend den Verdrahtungsvorschriften vorgeschalteten mehrpoligen Schalter vom Stromnetz getrennt werden können. Zudem muss das Gerät entsprechend den nationalen elektrischen Sicherheitsnormen geerdet sein.

⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter. Die elektrischen Komponenten dürfen nach der Installation für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie nass sind oder barfuß sind. Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es beschädigt oder heruntergefallen ist.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein identisches ersetzt werden, um Gefahren - Stromschlaggefahr - zu vermeiden.

⚠ Die Erdung des Geräts ist zwingend erforderlich. (Nicht erforderlich für Dunstabzugshauben der Klasse II, die auf dem Typenschild mit dem Symbol (*) gekennzeichnet sind.)

⚠ 1.4 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Um Verletzungen zu vermeiden, tragen Sie Schutzhandschuhe (Schnitgefahr) und Sicherheitsschuhe (Quetschgefahr). Arbeiten Sie immer zu zweit (Belastung reduzieren). Verwenden Sie niemals Dampfreiniger (Stromschlaggefahr). Nicht fachmännische Reparaturen, die nicht vom Hersteller genehmigt sind, können zu Gesundheits- und Sicherheitsrisiken führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Defekte oder Schäden, die durch nicht fachmännische Reparaturen oder Wartungen verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Bedingungen sind in dem mit dem Gerät gelieferten Dokument aufgeführt.

⚠ Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheibe bzw. der Klappdeckel des Kochfelds (sofern zutreffend) keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen der Glasscheibe führen kann.

⚠ Verwenden Sie zum Reinigen der Glasscheiben der Kochfeld-Klappdeckel (sofern zutreffend) keine ätzenden Produkte, keine chlorhaltigen Reiniger und keine Topfreiniger.

⚠ Die Dunstabzugshaube muss regelmäßig innen und außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL IM MONAT). Dies muss gemäß den Wartungsanweisungen in diesem Handbuch erfolgen.

⚠ Bei Nichtbeachtung der Hinweise zur Reinigung der Haube und zum Filterwechsel besteht Brandgefahr.

⚠ **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut

sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

2 Hinweise zum Umweltschutz

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recycelbar und mit dem Recycling-Symbol  gekennzeichnet. Die verschiedenen Verpackungssteile müssen daher ordnungsgemäß und unter Beachtung der örtlichen behördlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus wiederverwertbaren oder wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, dem Sammeldienst für Haushaltsabfälle oder dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) und den Vorschriften über Elektro- und Elektronik-Altgeräte 2013 (in der geänderten Fassung) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das -Symbol auf dem Produkt oder der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll entsorgt werden darf, sondern zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden muss.



ENERGIESPARTIPPS

Schalten Sie die Dunstabzugshaube zu Beginn des Kochvorgangs auf niedrigster Geschwindigkeit ein und lassen Sie sie nach Beendigung des Kochvorgangs noch einige Minuten laufen.

Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Rauch- und Dampfmengen und verwenden Sie die Boost-Geschwindigkeit(en) nur in Extremsituationen.

Ersetzen Sie den/die Kohlefilter bei Bedarf, um eine gute Geruchsreduzierungseffizienz aufrechtzuerhalten.

Reinigen Sie den/die Fettfilter bei Bedarf, um eine gute Fettfiltereffizienz aufrechtzuhalten.

Nutzen Sie den maximalen Durchmesser des in diesem Handbuch angegebenen Leitungssystems, um die Effizienz zu optimieren und die Geräuschenwicklung zu minimieren.

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatte optimal aus, indem Sie sie einige Minuten vor Ende des Kochvorgangs ausschalten. Der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne sollte die Kochplatte vollständig bedecken; ein Gefäß, das kleiner als die Kochplatte ist, führt zu Energieverschwendungen. Decken Sie Ihre Töpfe und Pfannen während des Kochens mit dicht schließenden Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

NOTIZ

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie in der Nähe dieses eingeschalteten Induktionskochfelds stehen. Das elektromagnetische Feld kann den Herzschrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinträchtigen. Wenden Sie

sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen der elektromagnetischen Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN

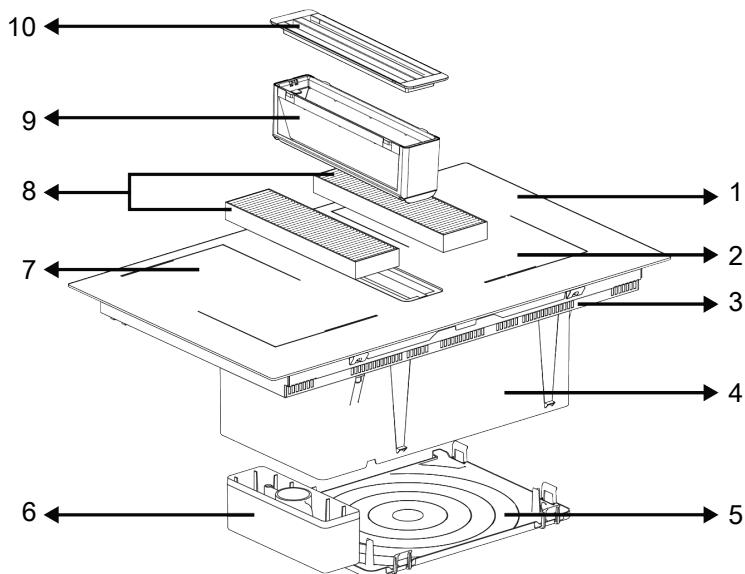
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign- und Energielabel-Anforderungen der folgenden europäischen Verordnungen: - Nr. 65/2014

und Nr. 66/2014 in Übereinstimmung mit der europäischen Norm EN IEC 61591 und EN 60704-2-13; - Nr. 327/2011.

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

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung

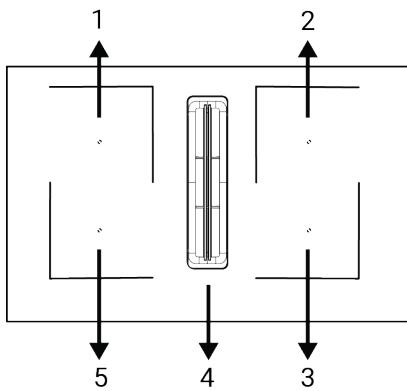


- 1 Glaskochfläche
- 3 Unteres Gehäuse
- 5 Untere Abdeckung
- 7 Induktionskochzone
- 9 Fettfilter

- 2 Induktionskochzone
- 4 Lüftungsbaugruppe
- 6 Überlauf-Flüssigkeitssammelkammer
- 8 Aktivkohlefilter
- 10 Oberteil des Ölfilters

3.2 Allgemeine Hinweise zum Kochfeld

DE



- 1 Hinten links - Induktionskochzone
- 2 Hinten rechts - Induktionskochzone
- 3 Vorne rechts - Induktionskochzone
- 4 Mitte - Belüftung
- 5 Vorne links - Induktionskochzone

Ihr Herd ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochfelder aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln. Die Verwendung geeigneter Töpfe für diese Kochfelder und die Kombinationsfunktion werden im Abschnitt „Herdbetrieb“ beschrieben.

3.3 Technische Spezifikationen

DE

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	223,5 * / 600 / 520
Einbaumaße Herd (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) / 490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4
Kochzonen	
Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 x 200 mm
Energie	2200 W /Schnellheizung 3100 W
Belüftungsfunktionen	
Steuerung	3 Stufen + 1 Booster
Saugleistung	620 m ³ /h

* Die in der technischen Tabelle angegebene Höhe des Kochfeldes ist die Höhe der Grundabdeckung des Produkts.

-  Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
-  Die Abbildungen im Handbuch sind schematisch und können in Bezug auf Ihr Produkt zusätzliche Funktionen darstellen.
-  Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen gemäß den geltenden Normen ermittelt. Je nach Betriebs- und Umgebungsbedingungen des Produkts können diese Werte variieren.

4 Erste Verwendung

Bevor Sie Ihr Produkt verwenden, wird empfohlen, die in den folgenden Abschnitten aufgeführten Schritte durchzuführen.

4.1 Erstreinigung

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Hinweise zur Kochfeldnutzung

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds
Ein Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Der Stromkreis schließt sich, wenn ein für Induktionskochen geeigneter Kochtopf/eine geeignete Pfanne darauf gestellt wird und ein elektronisches System unter der Glasoberfläche ein Magnetfeld erzeugt. Der Metallboden des Topfes/der Pfanne wird erhitzt, indem diesem Magnetfeld Energie entzogen wird. Somit entsteht die Hitze nicht auf der Oberfläche des Kochfelds, sondern direkt auf dem darüber liegenden Topf/der darüber liegenden Pfanne. Die Glasoberfläche wird durch die Hitze des Kochtopfes/der Pfanne erhitzt.

Vorteile des Kochens mit Induktion

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Hitze direkt auf die Kochtöpfe/Pfannen übertragen wird.

- Überlaufende Speisen verbrennen beim Kochen nicht so schnell, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Sie lässt sich leichter reinigen.
- Das Kochen geht schneller, da die Hitze direkt an den Kochtöpfen/Pfannen erzeugt wird. Im Vergleich zu anderen Kochfeldarten spart es somit Zeit und Energie.
- Da die Hitze direkt an die Kochtöpfe/Pfannen abgegeben wird, gibt es keinen Wärmeverlust und das Kochen ist effizienter.

Wichtig für den Kochfeldbetrieb:

2. Wischen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab, trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

DE

- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder während des Betriebs vom Kochfeld fern.
- Ihr Kochfeld verfügt über ein automatisches Abschaltsystem. Detaillierte Informationen zu diesem System finden Sie in den folgenden Abschnitten. Wenn Sie zum Kochen jedoch Töpfe mit dünnem Boden verwenden, erhitzten sich diese Töpfe sehr schnell und der Topfboden kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird.

Kochtöpfe/Pfannen

Sie dürfen ferromagnetische, hochwertige Kochtöpfe/-pfannen verwenden, die ein Etikett oder eine Warnung tragen, dass sie nur mit Ihrem Induktionskochfeld für das Induktionskochen geeignet sind. Im Allgemeinen ist die Leistung der Kochtöpfe/-pfannen umso besser, je höher der Eisengehalt ist. Der Bodendurchmesser der Kochtöpfe / -pfannen muss mit der Induktionszone übereinstimmen. Vorgeschlagene Abmessungen sind unten aufgeführt.

Geeignete Töpfe/Pfannen:

- Gusseisentöpfe/-pfannen
- Emaillierte Stahltöpfe/-pfannen
- Töpfe/Pfannen aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnung, die darauf hinweisen, dass sie induktionskompatibel sind)

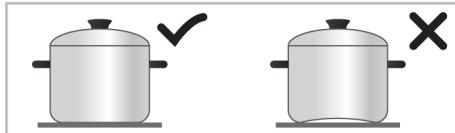
Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

- Aluminium Töpfe/Pfannen
- Kupfer Töpfe/Pfannen
- Messing Töpfe/Pfannen
- Glastöpfe/-pfannen
- Tonwaren

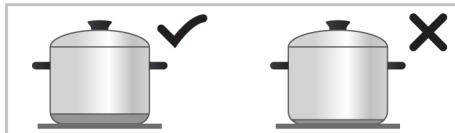
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können Kratzer auf der Oberfläche verursachen.

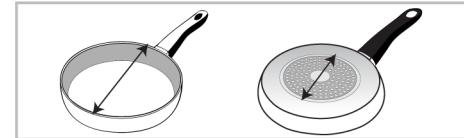


- Die Böden einiger Kochtöpfe/-Pfannen haben ein kleineres ferromagnetisches Feld als der wahre Durchmesser. Nur dieser Bereich wird vom Kochfeld beheizt. Daher wird die Wärme nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung verringert. Darüber hinaus können solche Kochtöpfe/-pfannen von großen Induktionskochfeldern möglicherweise nicht erkannt werden. Daher muss das Kochfeld entsprechend der Größe des ferromagnetischen Feldes ausgewählt werden.

Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

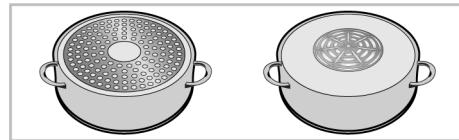
Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
190 x 210	min. 100 - max. 210
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche	Breite 210 - Länge 390

Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen



DE

- Einige Kochtöpfe/-pfannen haben einen Boden, der nicht ferromagnetische Materialien wie Aluminium enthält. Diese Arten von Kochtöpfen/-pfannen erwärmen sich möglicherweise nicht ausreichend oder werden vom Induktionskochfeld überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen kann eine Warnung vor fehlerhaften Kochtöpfen/-pfannen angezeigt werden.



Eine gleichmäßige Verteilung des Kochgeschirrs auf die rechte und linke sowie (sofern vorhanden) mittlere Kochzone zur Kochzonenauswahl wirkt sich positiv auf die Kochleistung beim Zubereiten mehrerer Gerichte auf dem Induktionskochfeld aus.

Kochtöpfe/-pfannen

Testen Sie anhand der folgenden Methoden, ob Ihr Topf mit dem Kochen mit einem Induktionskochfeld kompatibel ist.

1. Er ist kompatibel, wenn der Boden Ihres Topfes einen Magneten hält.
2. Er ist kompatibel, wenn // nicht blinkt, wenn Sie Ihren Topf auf das Induktionskochfeld stellen und das Kochfeld einschalten.

zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres

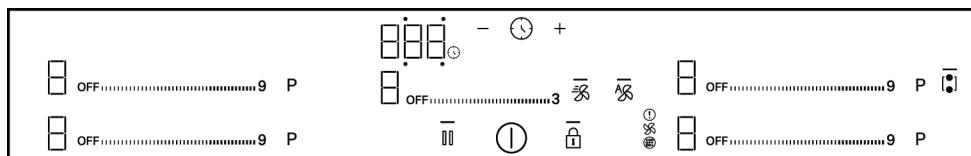
Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/pfannengrößen sind oben angegeben. Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendungen, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

Ihr Kochfeld ist mit Kochfeldern mit breiten Oberflächen (Flexi-Oberflächen) ausgestattet. Sie können diese Kochfläche als einzelne, voneinander unabhängige Kochfelder für Ihre kleineren Kochtöpfe/-pfannen betreiben. Sie können die Kombinationsfunktion für diese Kochzonen aktivieren und sie für Kochvorgänge mit Ihren großen Kochtöpfen in eine einzige Kochfläche umwandeln.

Als zwei unabhängige Kochzonen	Als einzelne Kochzone
  <p>Kochzonen mit großer Oberfläche haben zwei Kochzonen, vorne und hinten. Sie können diese Zonen als zwei unabhängige Kochzonen für unterschiedliche Temperaturniveaus mit zwei unterschiedlichen Kochtöpfen/-pfannen verwenden. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen durch Zentrieren der separaten Kochzonen auf.</p>	  <p>Stellen Sie die Töpfe/Pfannen für Kochvorgänge auf großen Kochtöpfen so auf, dass sie die Zentren bei der Kochzonen abdecken und auf der Kochzone zentriert sind.</p>
  <p>Wenn Sie mit einem einzelnen Topf/einer einzelnen Pfanne kochen, stellen Sie diesen/diese in die Mitte der vorderen oder hinteren Kochzone. Wenn Sie den Topf/die Pfanne in die Mitte der Kochzone stellen, funktioniert das Kochfeld möglicherweise nicht richtig.</p>	  <p>Wenn Sie mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei gleicher Temperatur kochen möchten, können Sie die Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel) kombinieren und mit zwei verschiedenen Kochtöpfen/-pfannen bei derselben Temperatur kochen. Stellen Sie die Kochtöpfe/-pfannen so auf, dass die Zentren der Zonen wieder zentriert werden.</p>

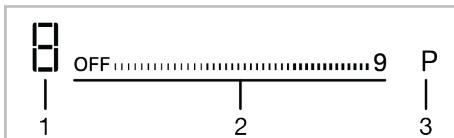
5.2 Kochfeld-Steuereinheit



- Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde
 -  Ein/Aus-Taste
 -  Taste für Tastensperre
 -  Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche
 -  Schnellheitztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)
 -  Stopptaste

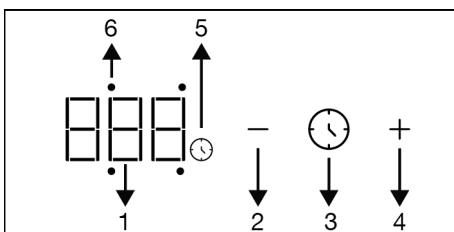
- Timer-Taste
- Timer-Erhöhungstaste
- Timer-Verringungstaste

Die Kochzonenanzeige



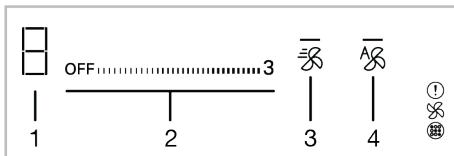
- 1 Leistungsstufenanzeige des jeweiligen Kochfeldes
- 2 Leistungsstufen-Einstellbereich des jeweiligen Kochfeldes
- 3 Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

Timer-Bildschirm



- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Symbol
- 6 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochfelds

Lüftungsanzeige



- 1 Lüftungsstufenanzeige
 - 2 Einstellfeld Lüftungsstufe
 - 3 Booster-Taste
 - 4 Lüftungsautomatik-Mod-Schlüssel
 - ! Warnsymbol für vollen Kohlefilter
 - ⌘ Belüftungsanzeige*
 - ⌚ Warnsymbol Ölfilter voll*
- * variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Allgemeine Informationen zum Bedienfeld

Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Halten Sie das Bedienfeld immer sauber und trocken.

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Modus mit niedrigerer Leistung zurück.

Die —Leuchte auf den Tasten, die aktiv arbeiten oder ausgewählt sind, leuchtet auf.

Einschalten des Induktionskochfelds

- 1 Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
⇒ Das Induktionskochfeld ist einsatzbereit.

Induktionskochfeld ausschalten

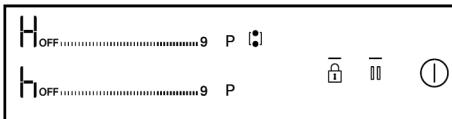
- 1 Berühren Sie die Taste auf dem Bedienfeld.
⇒ Das Induktionskochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Energiesparmodus zurück.

Restwärmeanzeige

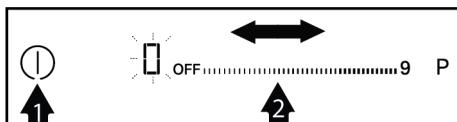
Für jede Zone gibt es eine Restwärmeanzeige auf der Leistungsstufenanzeige des jeweiligen Kochfelds. Diese Anzeige signalisiert, dass die Zone beim Ausschalten noch heiß ist.

H: Hohe Temperatur

h: Niedrige Temperatur



Einschalten der Kochzonen (Kochbereich) und Einstellen der Leistungsstufe



- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Taste ① ein.
⇒ Auf den Kochzonenanzeigen erscheint das Symbol „0“.
- Stellen Sie die Leistungsstufe zwischen „0“ und „9“ ein, indem Sie mit dem Finger den Einstellbereich der jeweiligen Zone berühren oder darüberfahren.

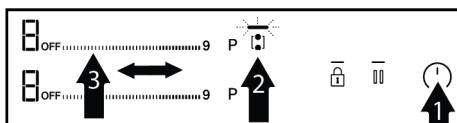
Ausschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf zwei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

- Durch Einstellen der Leistung auf „0“: Durch Herabsetzen der Leistungsstufe auf „0“ können Sie die Kochzone ausschalten.
- Timer-Off-Funktion für die gewünschte Kochzone nutzen: Nach Ablauf der Zeit schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone ab. Alle Anzeigen zeigen „0“ oder „00“. Das Symbol erlischt aus der Kochzonenanzeige. Die Timereinstellung für die Kochzone wird in den folgenden Abschnitten erklärt.

Kombination der Kochzone mit Breitfläche (Flexi)

- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Taste ① ein.
- Berühren Sie die Taste [●].
⇒ Auf der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol 0 und die Lampe [●] der Taste — leuchtet auf.



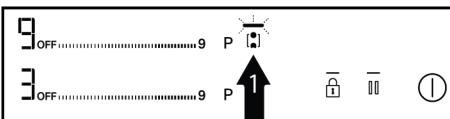
- Passen Sie die Leistungsstufe von 0 bis 9 an, indem Sie den Einstellungsbereich berühren oder Ihren Finger über den Bereich bewegen.

⇒ Das Kochfeld beginnt zu arbeiten. Wenn eine andere Kochzone ausgewählt wird oder keine Aktion ausgeführt wird und 10 Sekunden gewartet werden, erlischt das Licht [●] der Leuchte —.

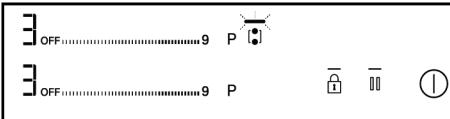
i Die links dargestellten Kochfelder mit breiter Fläche sind beispielhaft. Wenn bei Ihrem Gerät die rechten Kochzonen breite Flächen aufweisen, gilt das Gleiche auch für die rechten Kochzonen.

Kombination der Kochzone mit breiter Oberfläche, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind

- Während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat betrieben werden, können Sie durch Aktivieren der Kochzone mit breiter Fläche beide Kochzonen kombinieren. Auf diese Weise können Sie eine breitere Kochfläche mit den gleichen Werten betreiben.



- Während eine oder beide linken Kochzonen in Betrieb sind, berühren Sie die Taste [●].
⇒ Der Zonenwert mit niedrigem Füllstand wird auf beiden Kochzonenanzeigen angezeigt und das [●]-Licht der —-Taste leuchtet auf.
⇒ Die kombinierten Zonen arbeiten weiterhin mit der Leistungsstufe und dem Timerwert der Zone mit der niedrigeren Leistungsstufe. Die Leistungsstufe und der Timerwert der Kochzone mit der höheren Leistungsstufe vor der Kombination werden aufgehoben.



- Um die Leistungsstufe später zu ändern, stellen Sie im Einstellungsbereich die Leistungsstufe ein, die Sie ändern möchten.

Ausschalten von Großflächen-Kochzonen

Sie können die Zonen trennen und durch Berühren der Taste auf Null setzen.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Mit der Hochleistungseinstellung können Sie mit maximaler Leistung heizen. Die Hochleistungseinstellung ist möglicherweise nicht für jede Zone verfügbar. Wenn die Zeit der Hochleistungseinstellung (siehe Tabelle „Zeiten für automatische Abschaltung“) abgelaufen ist, wird die Zone ausgeschaltet.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt anwählen:

- Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste berühren.
 - Berühren Sie die **P**-Taste der gewünschten Kochfeldzone.
- ⇒ Die ausgewählte Kochfeldzone arbeitet mit der höchsten Leistung und auf der Kochfeldzonenanzeige blinken nacheinander 3 Lichter.
- ⇒ Wenn die eingestellte Zeit für die hohe Leistung (siehe Tabelle „Zeiten für die automatische Abschaltung“) abgelaufen ist, wird die Zone auf der höchsten Leistungsstufe weiter betrieben.

Auswahl der Höchstleistungsstufe (BOOSTER) bei aktiver Kochzone:

- Berühren Sie die Taste **P**, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochzone auf einer bestimmten Stufe betrieben wird.
- Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung und auf der Kochzonenanzeige blinken jeweils 3 Lichter.
Wenn der Zeitraum für die Einstellung „Hohe Leistung“ abgelaufen ist, wird die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe weiter betrieben.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf der Laufzeit ausschalten:

Sie können die hohe Leistungsstufe jederzeit durch Berühren der Taste **P** ausschalten. Die Kochzone arbeitet dann weiterhin auf der höchsten Leistungsstufe. Um sie auszuschalten, berühren Sie den Einstellbereich der aktiven Kochzone oder fahren Sie mit dem Finger über den Bereich, um ihn auf „0“ zu stellen.

Tastensperre

Sie können die Tastensperre aktivieren, um versehentliche Änderungen der Herdunktionen zu verhindern, wenn der Herd ein- oder ausgeschaltet ist.

Aktivieren der Tastensperre

- Berühren Sie die Taste , um die Tastensperre zu aktivieren.
- ⇒ Nach dem 2-1-Countdown auf dem Display leuchtet das Licht — der Taste auf und alle Kochzonen werden gesperrt.



Wenn die Tastensperre aktiviert ist, funktioniert nur die Taste . Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das Licht — der Taste , um anzudeuten, dass die Tastensperre aktiviert ist.

Wenn Sie den Herd ausschalten, während die Tasten gesperrt sind, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um den Herd wieder einschalten zu können.

Deaktivieren der Tastensperre

- Berühren Sie die Taste .
- ⇒ Nach dem Countdown der Anzeige 2-1 erlischt die Leuchte — der Taste und die Tastensperre wird deaktiviert.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ununterbrochen am Herd stehen. Der Herd schaltet sich nach der von Ihnen gewählten Zeit automatisch ab.

Aktivieren des Timers

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste  berühren.
2. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie den Einstellungsreich berühren oder mit dem Finger über die Zone fahren, die Sie bedienen möchten.
3. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie die Taste  berühren.
⇒ Im Timer-Display leuchtet „00“ und das Symbol  beginnt zu blinken.
4. Auf der Timer-Anzeige sind 4 Aktivitäts-LEDs um die „00“ herum sichtbar. Die LED der aktiven Kochfeldzone blinkt und Sie können den Timer für diese Zone einstellen.
5. Wenn Sie den Timer für eine andere aktive Kochfeldzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochfeldzonenseite durch Berühren der Taste  aus, bis die LED rund um die Uhranzeige dieser Kochfeldzonenseite aufleuchtet.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Berühren der Tasten /- ein. Durch längeres Berühren der Tasten + oder - gelangen Sie schneller voran.
⇒ Auf der Kochzonenanzeige blinkt für eine gewisse Zeit das Symbol  und leuchtet dann dauerhaft. Das Symbol  beginnt dauerhaft zu leuchten und zeigt damit an, dass die Funktion aktiviert ist.

 Der Timer kann nur für Zonen eingestellt werden, die in Betrieb sind.

 Wiederholen Sie die obigen Schritte für andere Zonen, deren Timer Sie einstellen möchten.

 Ohne Auswahl der Kochzone und der Kochzonen-Leistungsstufe kann der Timer nicht eingestellt werden.



Wenn der Timer aktiv ist, blinkt die LED der Zone mit der kürzesten Zeiteinstellung. Wenn in den anderen Zonen eine Zeiteinstellung vorhanden ist, bleiben die LEDs dieser Zonen an.

Timer ausschalten

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Kochfeld automatisch ab und gibt ein akustisches Warnsignal aus.

Berühren Sie eine beliebige Taste, um den akustischen Alarm auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, läuft das Kochfeld mit der eingestellten Leistungsstufe weiter, bis es ausgeschaltet wird.

Ausschalten des Timers durch Verringern des Wertes auf „00“:

1. Durch Berühren der -Taste können Sie den Timer für die entsprechende Kochzone auswählen.
2. Durch Berühren der Taste — wird der Wert verringert, bis auf der Timer-Anzeige „00“ erscheint. Durch längeres Berühren der Taste — können Sie den Wert schneller erhöhen.

Nachdem das Symbol  auf der Kochzonenanzeige eine bestimmte Zeit lang blinkt, erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.

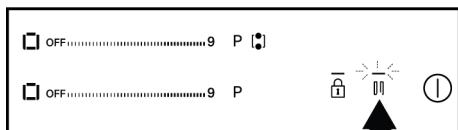
Pausenfunktion

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur aller aktiven Funktionen der Kochzone (außer Timer) für eine bestimmte Zeit auf Stufe 1 reduzieren.



Wenn für eine beliebige Kochfeldzone ein Timer eingestellt ist, läuft der Timer beim Stoppen weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld in Betrieb ist.
⇒ Alle Betriebszonen arbeiten weiterhin auf Temperaturniveau 1.



2. Um alle gestoppten Kochfeldzonen mit ihren vorherigen Einstellungen neu zu starten, berühren Sie die Taste **II** erneut.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie folgende Einstellungen vornehmen.

CF1: Gesamte Energieverwaltungseinstellung

CF2: Dauer des akustischen Signals am Ende des Garvorgangs

CF3: Auswahl des Beatmungsmodus

CF6: Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters

CF7: Aktivkohlefilter zurücksetzen



Die Einstellungen CF3 und CF4 sind deaktiviert. Sie haben keine Auswirkung auf den Betrieb und die Funktionen des Kochfelds.

1-Gesamt-Energieverwaltungseinstellung (CF1)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Belieben regulieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste **①** ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste **①** aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten **①/II/①/II**.
⇒ Auf der Timeranzeige **CF1** erscheint in der linken hinteren Kochzonenanzeige die Anzeige „9“.
3. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle – Gesamtleistungsmanagementstufe) zwischen „1“ und „9“ an, indem Sie den Einstellbereich der hinteren linken Zone berühren oder mit dem Finger über den Bereich fahren.

4. Bestätigen Sie die gesamte Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste **①**.

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

„Umfassendes Energiemanagement“ Es umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsmanagementstufe).

Tabelle – Gesamtenergieverwaltungsstufe

Gesamtenergieverwaltungsebene	Gesamtleistung (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4



Bei Produkten mit einem Gesamtstromverbrauch von max. 3,6 kW (siehe Tabelle „Technische Daten“ im Handbuch) beträgt der Gesamtleistungswert für die Gesamtleistungsmanagementstufen 5,6,7,8,9 3,6 kW.

2-Einstellung der Zeit für das akustische Signal am Ende des Garvorgangs (CF2)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Signal am Ende des Kochvorgangs auf dem Kochfeld nach Ihren Wünschen anpassen.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste **①** ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste **①** aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten **①/II/①/II**.

- ⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige angezeigt.
- Berühren Sie die Taste einmal, um die Zeit für das akustische Signal am Ende des Garvorgangs einzustellen.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint auf der linken hinteren Kochanzeige z eine „2“.
 - Die Einstellung der Signaltondauer bei Garende (siehe Tabelle - Signaltondauer bei Garende) im Bereich von „0“ bis „3“ können Sie durch Berühren des Einstellbereichs der hinteren linken Zone oder durch Überfahren des Bereichs mit dem Finger vornehmen.
 - Bestätigen Sie die Zeiteinstellung für das Signal zum Ende des Garvorgangs durch Berühren der Taste .
- ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld nimmt den Betrieb mit der Zeiteinstellung für das akustische Signal zum Ende der Kochzeit auf der ausgewählten Stufe auf.



Die Zeiteinstellung für das akustische Signal zum Ende des Garvorgangs erfolgt standardmäßig auf Stufe 2 während der Produktion.

Tabelle - Zeiteinstellung des akustischen Signals bei Garende

Tonsignalpegel bei Kochende	Zeit für das akustische Signal am Ende des Garvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

3-Einstellung des Belüftungsmodus (

- Dieses Kochfeld kann in zwei Modi verwendet werden: Interner Zirkulationsmodus und externer Zirkulationsmodus. (Belüftungsmodi) Das Kochfeld wird mit der Voreinstellung für den internen Zirkulationsmodus geliefert. So ändern Sie es:

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste aus.
 - Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds die / / / -Zeichen der Reihe nach innerhalb von 10 Sekunden.

⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige angezeigt.
 - Berühren Sie die Taste viermal, um den Beatmungsmodus einzustellen.

⇒ Auf der Timeranzeige erscheint . Auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „1“.
 - Durch Berühren des Einstellbereichs der linken hinteren Kochzone oder durch Darüberstreichen mit dem Finger kann die Kochzonenanzeige auf „2“ gestellt und der Umluftbetrieb auf Außenluft eingestellt werden.
 - Bestätigen Sie die Einstellung des Beatmungsmodus durch Berühren der Taste .
- ⇒ Das Kochfeld schaltet sich ab und startet den Betrieb mit der gewählten Lüftungsstufe.

4- Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters (

- Die im Kochfeld mit Innenzirkulation eingesetzten Aktivkohlefilter müssen nach einer gewissen Betriebsdauer gewechselt werden. Die verbleibenden Betriebsstunden können Sie auf der Einstellanzeige ablesen. Die verbleibende Zeit wird auf dem Display als Countdown ab 150 Stunden angezeigt.



Wenn Ihr Kochfeld auf internen Umluftbetrieb eingestellt ist, sollten Aktivkohlefilter nach 150 Betriebsstunden gewechselt werden. Nach 150 Stunden erscheint ein ⓘ-Symbol auf der Lüftungsanzeige. Wenn Ihr Kochfeld auf externen Umluftbetrieb eingestellt ist, erscheint dieses Warnsymbol nicht.

- Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⓘ ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste ⓘ aus.
 - Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten ⓘ/||/||/||
- ⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige cF angezeigt.
- Berühren Sie die Taste || fünfmal, um die Anzeige der aktivierte Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.
- ⇒ Auf der Timeranzeige erscheint cF, die verbleibende Aktivkohlefilteranzeige auf der linken hinteren Kochzonenanzeige wird als „3“ angezeigt, wenn die verbleibende Betriebsstundenzahl über 100 Stunden liegt, als „2“ für 50–100 Stunden, als „1“ für 5–50 Stunden und als „0“ für 0–5 Stunden;
- Durch Berühren der ⓘ-Taste können Sie die Einstellungsanzeige schließen.

5-Aktivkohlefilter zurücksetzen (cF)

- Nach 150 Stunden Aktivkohlefilterbetrieb erscheint das Symbol auf dem Lüftungsdisplay. Nach dem Entfernen und Ersetzen der Aktivkohlefilter, wie im Abschnitt Wartung und Reinigung beschrieben, werden die folgenden Schritte ausgeführt, um das Kohlefilter-Warnsymbol zurückzusetzen:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⓘ ein und schalten Sie es durch erneutes Berühren der Taste ⓘ aus.

2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Kochfelds innerhalb von 10 Sekunden der Reihe nach die Tasten ⓘ/||/||/||

⇒ Als erste Einstellung wird auf der Timeranzeige cF angezeigt.

3. Berühren Sie die Taste || sechsmal, um die Anzeige der aktivierte Lebensdauer des Aktivkohlefilters anzuzeigen.

⇒ Auf der Timeranzeige cF sind die verbleibenden Betriebsstunden des Aktivkohlefilters im linken hinteren Kochzonen-Display gemeinsam mit dem Menü cF6 ersichtlich.

4. Berühren Sie die ⌂-Taste auf dem Beleuchtungsdisplay für 3 Sekunden.

⇒ Auf dem Bildschirm ist eine 1-2-3-Zählung sichtbar. Der Reset-Vorgang ist abgeschlossen.

5. Wenn Sie sich auf dieser Anzeige befinden, können Sie diese durch Berühren der Taste ⓘ verlassen.

Induktionskochfelder richtig nutzen

Funktionsprinzip: Induktionskochfelder erhitzen den Kochtopf aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Aus diesem Grund haben sie gegenüber anderen Kochfeldarten viele Vorteile. Sie arbeiten effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über 145, 180, 210 und 280 mm große Kochfelder mit Induktion. Dank der Induktionsfunktion erkennt jedes Kochfeld automatisch, welches Gefäß darauf platziert wird. Energie wird nur dort erzeugt, wo der Gefäßboden aufliegt, wodurch ein minimaler Energieverbrauch erreicht wird.

Automatisches Ausschalten des Systems

Die Kochfeldsteuerung verfügt über ein automatisches Abschaltsystem. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, wird die Kochfeldzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet (siehe Tabelle 1). Wenn der Zone ein Timer zugewiesen ist, wird auch die Timeranzeige ausgeschaltet.

Die automatische Abschaltzeitbegrenzung ist abhängig von der gewählten Temperaturstufe. Es gilt die maximale Betriebsdauer innerhalb dieser Temperaturstufe.

Nach der automatischen Abschaltung, wie oben beschrieben, kann die Kochzone wieder durch den Benutzer bedient werden.

Tabelle 1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeit-Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Schnelles Aufheizen
(Booster)

10 Minuten

Tabelle 2: Automatische Lüftungs-Abschaltzeiten

Geschwindigkeitsstufe	Automatische Abschaltzeit-Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive Arbeit (Booster)	8 Minuten

Überlaufsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte es aus irgendeinem Grund zu einem Überlauf auf dem Bedienfeld kommen, unterricht das System automatisch die Stromverbindung und schaltet Ihr Kochfeld aus. Währenddessen erscheint das Symbol „F“ auf dem Display.

Präzise Leistungseinstellung



Halten Sie die Oberfläche des Bedienfeldes sauber. Möglicherweise die Warnung einer Funktionsstörung ausgegeben.



Kochgeschirr darf nicht auf dem Sensorbedienfeld platziert werden.

6 Verwendung der Belüftung

Allgemeine Informationen

- Für die Belüftung gibt es einen Motor mit verschiedenen Geschwindigkeiten. Für eine gute Leistung wird empfohlen, bei normalen Kochbedingungen niedrige Geschwindigkeiten und bei intensiven Kochbedingungen, wenn starke Gerüche und Dampf konzentriert sind, hohe Geschwindigkeiten zu verwenden.

Beatmungsmodi

Dieses Produkt verfügt über zwei Belüftungsmodi: internen Zirkulationsmodus und externen Zirkulationsmodus.

Interner Kreislauf



Die aus der Mitte des Kochfelds angesaugte Luft wird zunächst durch den Ölfilter gefiltert, um das Öl zu entfernen. Anschließend wird sie durch einen Aktivkohlefilter geleitet und in die Küche zurückgeführt.

WICHTIG: Im internen Zirkulationsmodus müssen Aktivkohlefilter in dem am Produkt definierten Bereich installiert werden, um die Geruchspartikel in der eingearmeten Luft zurückzuhalten. Informationen zu den verschiedenen Installationsvarianten, die

für die interne Zirkulation des Produkts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder bei Ihrem autorisierten Händler.

Externe Zirkulation



Die aus der Mitte der Kochstelle angesaugte Luft wird durch Ölfilter geleitet und über ein Rohrsystem durch den Kamin nach außen abgeleitet.

Einstellung des Beatmungsmodus

Das Produkt wird mit internem Zirkulationsmodus hergestellt. Informationen zum Einstellen des Produkts auf externen Zirkulationsmodus finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“. Stellen Sie es auf externen Zirkulationsmodus ein, indem Sie die im Abschnitt „Einstellung des Belüftungsmodus (EF5)“ erläuterten Schritte befolgen.

Öffnen der Belüftung

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste ① berühren.
⇒ Im Display der Lüftung wird das Symbol „0“ angezeigt.
2. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe von „1“ bis „3“ ein, indem Sie den Bereich zur Lüftungseinstellung berühren oder mit dem Finger darüber fahren.

Schließen der Lüftung

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“, indem Sie den Bereich zur Lüftungseinstellung berühren oder mit dem Finger darüber fahren.

Einschalten des Intensivlüftungsmodus

1. Berühren Sie die Taste ֆ, um den Intensivbeatmungsmodus zu aktivieren.
⇒ Die Intensivlüftung läuft maximal 8 Minuten. Während dieser Zeit erscheint im Display das Symbol P. Nach Ablauf der 8 Minuten wird die

Lüftungsgeschwindigkeit auf Stufe 3 reduziert und der Betrieb auf dieser Stufe fortgesetzt.

Ausschalten des Intensivlüftungsmodus

1. Stellen Sie die Geschwindigkeitsstufe auf „0“ ein, indem Sie auf den Einstellbereich der Belüftung tippen oder mit dem Finger über den Bereich gleiten.



Wenn im Intensivlüftungsmodus eine beliebige Geschwindigkeitstaste berührt wird, kehrt sie zu dieser Geschwindigkeitsstufe zurück und arbeitet weiter.

„Dynamic Intelligence“-Funktion (Automatikbetrieb)

- ✓ Ihr Produkt misst die Temperatur im Kochbereich, die Temperaturen und die Betriebszeit. Anhand dieser Werte bestimmt es die am besten geeignete Betriebsgeschwindigkeit der Belüftung und arbeitet automatisch auf den festgelegten Stufen.

1. Berühren Sie die Taste ֆ um den Automatikmodus zu aktivieren.

⇒ Der Automatikmodus wird aktiviert und automatisch beendet, wenn die Parameter unter einen angegebenen kritischen Wert fallen. Um ihn erneut zu aktivieren, muss er erneut aktiviert werden.



Wenn der Automatikmodus aktiv ist und Sie das Produkt auf einer beliebigen Geschwindigkeitsstufe einschalten und dann ausschalten, wird der Automatikmodus abgebrochen.

2. Um den Automatikmodus vorzeitig auszuschalten, berühren Sie die Taste ֆ erneut.

Funktionsmodus Nachlauflüftung

Die Nachlauflüfungsfunktion ermöglicht es, dass die Lüftung nach dem Ausschalten des Produkts am Ende des Garvorgangs noch eine Weile weiterläuft, während die Lüftung im Automatikmodus läuft. Auf die-

se Weise können Sie Gerüche und Rauch beseitigen, die nach dem Garvorgang zurückbleiben.

Die Betriebsdauer der Nachlauflüftung wird abhängig von der Kochraumtemperatur, der eingestellten Kochtemperaturstufe und der

Betriebsdauer automatisch festgelegt. Sie läuft mindestens 2 und höchstens 20 Minuten. Danach wird die Lüftung automatisch abgeschaltet. Eine vorzeitige Abschaltung ist durch Berühren der Taste  möglich.

7 Allgemeine Informationen zum Kochen

In diesem Abschnitt finden Sie allgemeine Tipps zur Zubereitung Ihrer Speisen.

7.1 Allgemeine Informationen zum Kochen mit Kochfeld

- Empfehlungen zum Energiesparen beim Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.

- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Koch-/Gartabelle

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungsinformationen

Allgemeine Informationen

- Das Produkt sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt und getrocknet werden. So lassen sich Speisereste leicht entfernen und verhindern, dass diese bei späterer Verwendung des Produkts verbrennen. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Für die Reinigung nach jedem Gebrauch sind keine speziellen Reinigungsmittel erforderlich. Reinigen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
- Wischen Sie nach dem Reinigen unbedingt alle Flüssigkeitsreste vollständig ab und reinigen Sie während des Kochens herumspritzende Speisereste sofort.
- Sofern in der Bedienungsanleitung nichts anderes angegeben ist, dürfen keine Komponenten Ihres Geräts in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für das Kochfeld:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochzonen bleibende Flecken verursachen. Reinigen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, nachdem das Kochfeld durch Ausschalten abgekühlt ist.
- Bei hohen Temperaturen kann es bei Wok-Brennern zu Farbveränderungen kommen. Das ist normal.
- Das Verschieben von Kochgeschirr kann zu Metallspuren auf den Topflappen führen. Schieben Sie Pfannen und Töpfe nicht auf der Oberfläche.
- Da Kochzonenkappen direkt mit dem Feuer in Berührung kommen und hohen Temperaturen ausgesetzt sind, ist es normal, dass sie mit der Zeit ihre Farbe verändern oder verlieren. Bei der Verwendung des Kochfelds stellt dies jedoch kein Problem dar.

Inox - rostfreie Oberflächen

- Die Edelstahloberfläche kann mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie die Oberfläche nach jedem Gebrauch mit einem für Edelstahl- oder Edelstahloberflächen geeigneten Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie es mit einem weichen, seifigen Tuch und einem für Edelstahloberflächen geeigneten flüssigen (nicht kratzendem) Reinigungsmittel. Achten Sie dabei darauf, immer in eine Richtung zu wischen.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf Glas- und Edelstahloberflächen sofort und ohne Wartezeit. Flecken können mit der Zeit rosten.
- Auf die Oberfläche gesprühte/aufgetragene Reiniger sollten sofort entfernt werden. Auf der Oberfläche verbleibende Scheuermittel führen dazu, dass die Oberfläche weiß wird.

Glasflächen

- Reinigen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem speziellen Mikrofasertuch für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.
- Wenn nach der Reinigung noch Reinigungsmittelreste vorhanden sind, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen und trockenen Mikrofasertuch ab. Reinigungsmittelreste können beim nächsten Mal die Glasoberfläche beschädigen.
- Auf keinen Fall dürfen die eingetrockneten Rückstände auf der Glasoberfläche mit Sägemessern, Stahlwolle oder ähnlichen Kratzwerkzeugen entfernt werden.
- Kalkflecken (gelbe Flecken) auf der Glasoberfläche können Sie mit handelsüblichen Kalklösern, beispielsweise mit einem Kalklöser wie Essig oder Zitronensaft, entfernen.
- Bei starker Verschmutzung das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auftragen und eine längere Einwirkzeit einwirken lassen. Anschließend die Glasoberfläche mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Verfärbungen und Flecken auf der Glasoberfläche sind normal und kein Mangel.

Kunststoffteile und lackierte Oberflächen

- Reinigen Sie Kunststoffteile und lackierte Oberflächen mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Fugen der Produktkomponenten nicht feucht und mit Reinigungsmitteln benetzt bleiben. Andernfalls kann es an diesen Fugen zu Korrosion kommen.

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

Befolgen Sie die Reinigungsschritte für die Glasoberflächen im Abschnitt „Allgemeine Reinigungsinformationen“ für die Reinigung der Glaskochfläche. In besonderen Fällen können Sie die Reinigung gemäß den folgenden Informationen abschließen.

- Stark zuckerhaltige Speisereste wie von Pudding, Stärke oder Sirup sollten sofort im warmen oder heißen Zustand entfernt werden, bevor sie Gelegenheit zum Abkühlen erhalten. Andernfalls kann es zu irreparablen Beschädigungen der Glaskochflächen kommen.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für Reinigungsvorgänge, die Sie bei heißem Kochfeld durchführen. Andernfalls können bleibende Flecken auftreten.

8.3 Reinigen des Bedienfelds

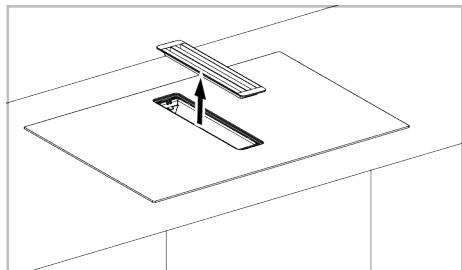
- Reinigen Sie die Touch-Bedienfelder mit einem feuchten, weichen Tuch und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, aktivieren Sie die Tastensperre, bevor Sie das Bedienfeld reinigen. Andernfalls kann es zu einer Fehlerkennung der Tasten kommen.

8.4 Lüftung reinigen

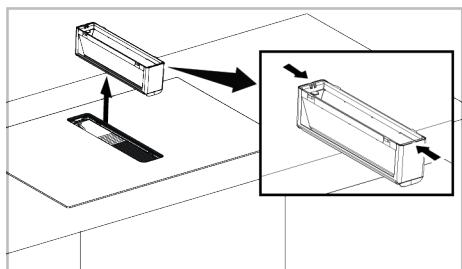
Um eine effektive Geruchs- und Ölrückhaltung zu gewährleisten, müssen die Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt und der Fettfilter regelmäßig gereinigt werden.

Reinigung des Metallfettfilters

- ✓ Der Fettfilter filtert das Öl im angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte in regelmäßigen Abständen gereinigt werden, um eine gute Leistung zu gewährleisten.
1. Entfernen Sie den oberen Teil des Ölfilters, indem Sie ihn nach oben ziehen.



2. Entfernen Sie den Ölfilter, indem Sie die Laschen an der Innenseite festhalten und nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Achten Sie darauf, die ausgebaute Fettfiltergruppe nicht durch Herunterfallen auf das Kochfeldglas zu beschädigen.

3. Waschen Sie den entfernten Fettfilter in der Spülmaschine oder von Hand.



Waschen Sie die Filter in Wasser mit flüssigem Reinigungsmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können beim Waschen ihre Farbe ändern. Dies ist normal und erfordert keinen Austausch der Filter.

4. Ölfilteroberteil und Ölfilter nach der Reinigung wieder einsetzen.

Aktivkohlefilter ausbauen

Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für eine optimale Leistung in regelmäßigen Abständen gewechselt werden. Achten Sie beim Austausch auf die Füllwarnanzeige.

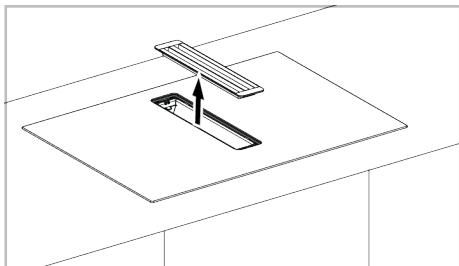


Stellen Sie sicher, dass Sie die Aktivkohlefilter in Ihrem Produkt alle 150 Betriebsstunden austauschen, sofern es im internen Umwälzmodus betrieben wird. Nach 150 Stunden erscheint das **(i)**-Symbol auf der Lüftungsanzeige. Der Filter sollte spätestens dann gewechselt werden, wenn diese Warnung angezeigt wird. Um diese Warnung zurückzusetzen, siehe Einstellungen örünür. Filtre en geç bu uyarı görüldüğünde değişim sağlanmalıdır. Bu uyarıyı sıfırlamak için Ayarlar bölümüne bakın.

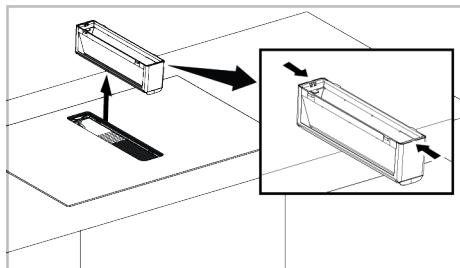


Fettfilter entfernen:

1. Entfernen Sie den oberen Teil des Ölfilters, indem Sie ihn nach oben ziehen.



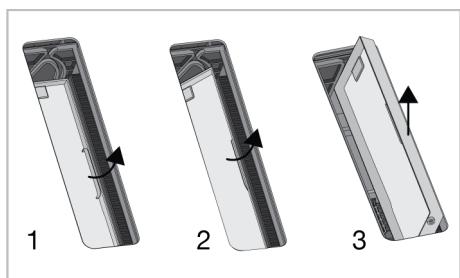
- Entfernen Sie den Ölfilter, indem Sie die Laschen an der Innenseite festhalten und ihn nach oben ziehen.



i Der Fettfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten sammeln. Während der Filter demontiert wird, sollte er gerade entfernt werden, um ein Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

i Im Fettfilterteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

- Entfernen Sie die Flüssigkeitssammelkammer wie in der Abbildung unten gezeigt.

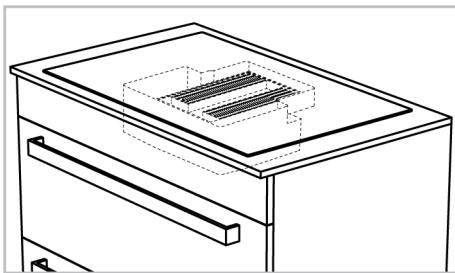


i Im Flüssigkeitssammelkammerteil befindet sich ein Magnetschalter. Ohne das Teil zum Flüssigkeitsschutz ist keine Belüftung möglich.

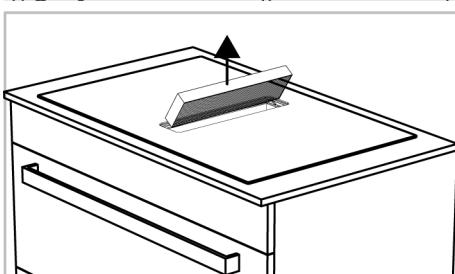
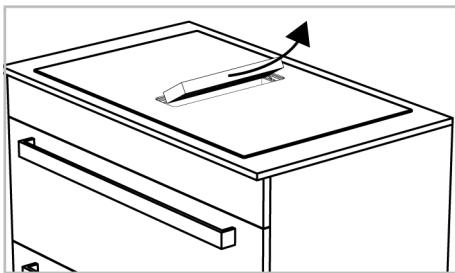
i Die Flüssigkeitssammelkammer muss regelmäßig gereinigt werden. Das Teil kann durch Waschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und Spülen gereinigt werden, oder es sollte in der Spülmaschine bei max. 70 °C gewaschen werden.

i Wenn das Flüssigkeitssammelkam merteil an seinen Platz gebracht wird, zeigt die Richtung des Pfeils auf dem Teil an, in welche Richtung es platziert werden sollte.

- Nach dem Entfernen der Flüssigkeitssammelkammer befinden sich rechts und links in der unteren Kammer zwei Kohlefilter.

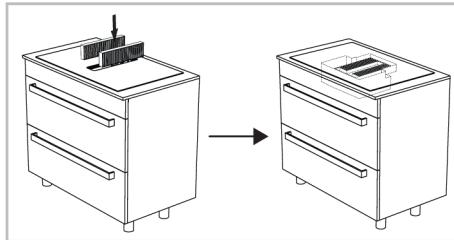


- Ziehen Sie zunächst einen der Kohlefilter zu sich, indem Sie ihn kippen, um ihn aus seinem Magnetschlitz aus dem Lüftungsspalt zu entfernen, und nehmen Sie ihn wie in der Abbildung gezeigt heraus.



- Entfernen Sie auf die gleiche Weise den anderen Kohlefilter aus seinem Gehäuse.

- Setzen Sie die neuen 2 Aktivkohlefilter in Ihre Magnetschlitzte ein, indem Sie sie nacheinander durch den Lüftungsspalt kippen. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig in ihren Magnetfassungen sitzen.



- Bringen Sie den Flüssigkeitsschutzkunststoff auf die gleiche Weise wie beim Entfernen wieder an.
- Ölfilteroberteil und Ölfilter einsetzen.

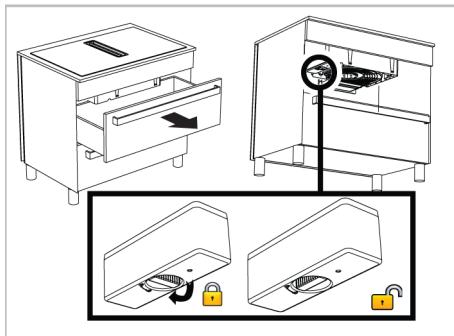
Abwassertank

Falls viel Flüssigkeit in das Belüftungsfach des Produkts gelangt, werden diese Flüssigkeiten im Sammelbehälter unter dem Kochfeld gesammelt. In diesem Fall sollte der Abwassertank entfernt, die Flüssigkeit abgegossen und der Tank gereinigt und wieder eingebaut werden.



Es wird empfohlen, den Abwassertank einmal im Monat zu reinigen.

So entfernen Sie den Abwassertank:



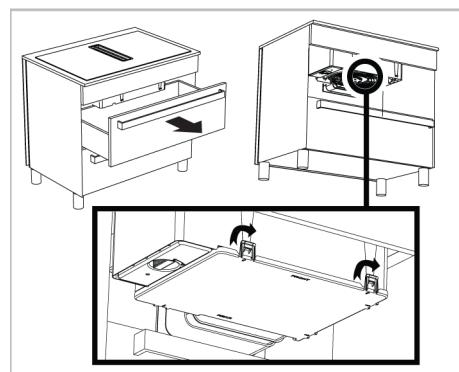
- Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.

- Ergreifen Sie den Abwassertank unter dem Kochfeld.
- Entriegeln Sie den Abwassertank durch Drehen des Verschlussknopfes und entnehmen Sie ihn.
- Gießen Sie die Flüssigkeit in der Kammer aus und reinigen Sie die Kammer.
- Setzen Sie den Tank wieder ein und verriegeln Sie den Tank durch drehen des Verriegelungsknopfes.

Reinigen der unteren Abdeckung

Wenn die untere Abdeckung an der Unterseite des Produkts verschmutzt ist, können Sie sie möglicherweise entfernen und reinigen.

So entfernen Sie die untere Abdeckung:



- Entfernen Sie die obere Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten unter das Kochfeld greifen können.
- Greifen Sie unter dem Kochfeld an die untere Abdeckung.
- Es gibt 5 Verschlüsse in den Richtungen, die durch die Pfeilsymbole auf der unteren Abdeckung angezeigt werden. Durch Lösen dieser Verriegelungen entfernen Sie die untere Abdeckung, indem Sie sie nach unten halten.
- Drücken Sie die untere Abdeckung nach dem Reinigen kräftig in die gleiche Richtung nach oben, damit die Verschlüsse in ihre Schlitzte passen.

9 Fehlerbehebung

Sollte das Problem nach dem Ausführen der hier gegebenen Anweisungen fortbestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder den Fachhändler. Versuchen Sie niemals ihr Gerät selbständig zu reparieren.

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.
- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

- Möglicherweise ist kein Topf auf der Kochzone in Betrieb. >>> Prüfen Sie, ob sich ein Topf auf der Kochzone befindet.
- Ihr Topf ist möglicherweise nicht induktionsgeeignet. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die ausgewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf auswählen, der breit genug für die Kochzone ist.

- Der Topf oder die Kochzone kann sehr heiß sein. >>> Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Die gewählte Kochzone schaltet sich plötzlich aus, während sie in Betrieb ist.

- Die Garzeit der gewählten Zone ist möglicherweise abgelaufen. >>> Sie können eine neue Garzeit einstellen oder den Garvorgang beenden.
- Es gibt einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Möglicherweise verdeckt ein Gegenstand das Touch-Bedienfeld. >>> Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.

Obwohl die Kochzone eingeschaltet ist, wird der Topf nicht heiß.

- Der Topf ist möglicherweise nicht mit dem Induktionskochfeld kompatibel. >>> Prüfen Sie, ob Ihr Topf für das Induktionskochfeld geeignet ist.
- Es kann sein, dass der Topf nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist oder dass die Bodenfläche des Topfes nicht breit genug für die gewählte Kochzone ist. >>> Zentrieren Sie die Kochzone, indem Sie einen Topf wählen, der breit genug für die Kochzone ist.

Das Kühlgebläse läuft weiter, auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

- Dies ist kein Fehler. Das Kühlgebläse ist so lange in Betrieb, bis die elektronischen Geräte im Inneren des Kochfeldes auf die richtige Temperatur abgekühlt sind.

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

- Während des Kochens können Geräusche vom Kochfeld kommen. Diese Geräusche hängen von der Zusammensetzung des Kochgeschirrs ab. Diese Geräusche sind normal, keine Fehlfunktion und gehören zur Induktionstechnologie.

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat ver-

schiedene Betriebsstufen und arbeitet je nach Temperatur auf unterschiedlichen Niveaus. Wenn die Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes entsprechend der Produkttemperatur hoch ist, kann der Lüfter noch eine Weile weiterlaufen.

- Geringes Brummen wie beim Transistorbetrieb:** Das liegt in der Natur der Induktionstechnik. Da die Wärme direkt auf den Boden des Kochgeschirrs übertragen wird, kann diese Art von Brummen je nach dem Material des Kochgeschirrs

aufreten. Daher können bei verschiedenen Kochgeschirren unterschiedliche Geräusche zu hören sein.

- Knisterndes Geräusch:** Das liegt am Material und an der Struktur des Bodens des Kochgeschirrs. Wenn das Kochgeschirr aus unterschiedlichen Materialien und Schichten besteht, kann es zu Knistergeräuschen kommen.
- Pfeifendes Geräusch:** Beim Kochen auf zwei Kochzonen auf derselben Seite des Kochfeldes mit unterschiedlichen Kochstufen kann ein Pfeifgeräusch zu hören sein.

Fehlercodes/Gründe und mögliche Lösungen

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 1 – E 11	Es ist ein Kommunikationsfehler bei einem Induktionskochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 16 - E 21	Es ist ein Fehler im Temperatursensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 22 E 26	Das Induktionskochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Kochfeldes unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 23 E 24	Es ist ein Fehler in der Software des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 25	Beim Betrieb des Induktionskochfeldgebläses ist ein Fehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
E 27 E 47	Induktionsfähige Töpfe wurden nicht verwendet.	Der Fehler verschwindet, wenn ein induktionsfähiger Topf verwendet wird.
E 31 - E 39	In der elektronischen Karte des Induktionskochfelds ist ein Hardwarefehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und schalten Sie es nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 42	Es ist ein Fehler in der elektrischen Verbindung aufgetreten.	Stellen Sie den korrekten elektrischen Anschluss wieder her, indem Sie sich auf die technische Tabelle und die Installationsanleitung des Produkts beziehen.
E 46	Eine oder mehrere Tasten wurden mehr als 10 Sekunden lang gedrückt gehalten. Ein Gegenstand wurde auf dem Bedienfeld zurückgelassen oder es wurde dem Dampf ausgesetzt.	Sobald Sie die Hand vom Kochfeld nehmen, wird das Problem verschwinden. Sobald das Bedienfeld gereinigt ist, wird das Problem verschwinden.
E 48 E 49 E 51	Es ist ein Fehler im Sensor des Induktionskochfeldes aufgetreten.	Die Sensor-Hardware muss in Übereinstimmung mit den Nutzungsbedingungen gebracht werden. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Produkt von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Service.
E 52 - E 57	Auf dem Induktionskochfeld ist ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler verschwindet, wenn die Temperatur des Sensors unter die Grenzwerte sinkt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.
E 58 - E 59	Im automatischen Kochmodus ist ein Sensorfehler/ein Hochtemperaturfehler aufgetreten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Wenn der Fehler weiterhin besteht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E 63	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugsshaube handelt, ist ein Filterfehler aufgetreten.	Entfernen Sie die Belüftungsfilter und bringen Sie sie wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
FF	Jede Taste kann über einen längeren Zeitraum hinweg berührt worden sein.	Wenn Sie eine Taste lange Zeit loslassen,
	Möglichlicherweise wurde ein Topf auf das Steuergerät gesetzt.	Wenn der Topf auf der Steuereinheit entfernt wird,
	Lebensmittel/Flüssigkeit können auf das Steuergerät übergelaufen sein.	Der Fehler verschwindet, sobald die übergelaufenen Lebensmittel-/Flüssigkeitsreste entfernt wurden.

