



Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



BS 1160P CP AL

185920623/ EN/ DE/ R.AA/ 14.10.25 16:59
7757189023

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

1	SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1	PERMITTED USE.....	5
1.2	INSTALLATION	5
1.3	ELECTRICAL WARNINGS	6
1.4	CLEANING AND MAINTENANCE..	6
2	Environmental Instructions	6
3	Your product	7
3.1	Product introduction	7
3.2	Technical Specifications.....	8
4	First Use	9
4.1	Initial Cleaning	9
5	How to use the hob	9
5.1	General Information About Using the Hob.....	9
5.2	Hob Control Unit	12
6	General Information About Cook- ing	25
6.1	General information about cook- ing with hob	25
7	Maintenance and Cleaning	28
7.1	General Cleaning Information.....	28
7.2	Cleaning the hob.....	29
7.3	Cleaning the Control Panel	29
8	Troubleshooting.....	29



1 SAFETY INSTRUCTIONS

EN

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Download the complete instruction manual on <http://docs.whirlpool.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.

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

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance – risk of electric shock.

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

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

⚠ WARNING: Leaving the hob unattended when cooking 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 the flames e.g. with a lid or a fire blanket.

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

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or

have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

 The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

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

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.

 No other use is permitted (e.g. heating rooms).

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

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 Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

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

 If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.



1.3 ELECTRICAL WARNINGS

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

 Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user

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.

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 electric shock.



1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

 Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in

compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health. The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans. Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

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

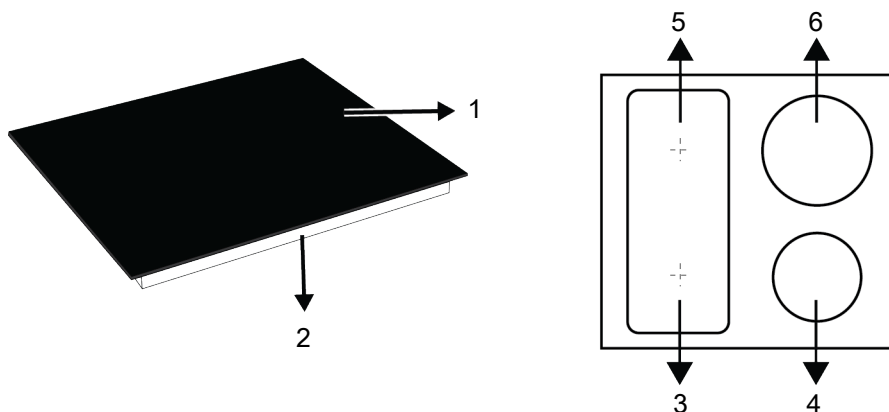


The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

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

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone

- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	43 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 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 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2500 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

* 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.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match 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.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.
- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.

2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.
- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not

heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

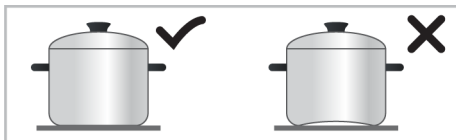
- Cast iron cookware
- Enameled steel cookware
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

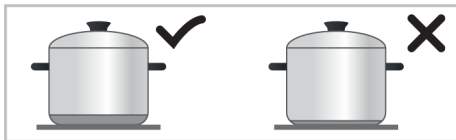
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

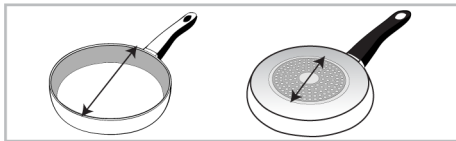
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



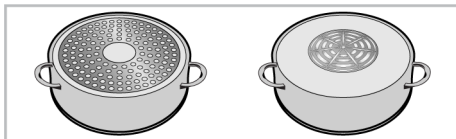
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.





When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

1. If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
2. When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if does not flash, it is compatible.

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

Wide surface cooking zones (Flexi zones)

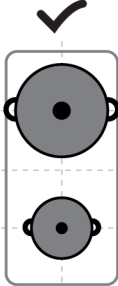
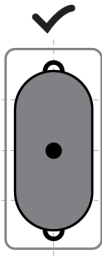
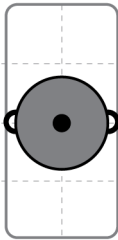
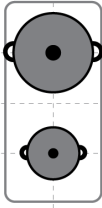
Your product has wide surface cooking zone(s)(Flexi). You can operate this wide surface cooking zone as separate independent cooking zones for your small cook-

Recommended cookware sizes

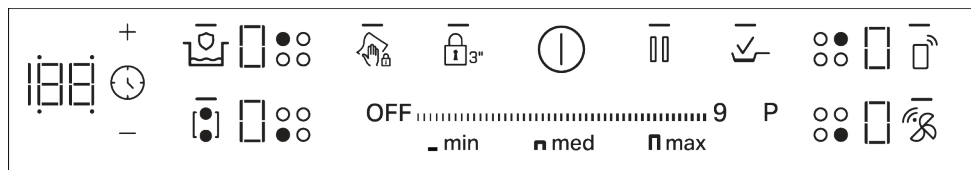
Your product has a "Pansense" function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. For detailed information, see the "Settings" section.

Recommended cookware sizes according to the cooking zone size are stated below. The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

ware. For cooking with your large cookware, you can activate the combination function for these wide surface cooking zones and turn them into a single cooking zone.

As two independent cooking zones		As a single cooking zone	
	The wide surface cooking zone has two cooking zones, front and rear. You can use this cooking zone as two independent cooking zones with two different cookware for different temperature levels. Place the cookwares in the middle of the separate cooking zones.		For cooking in large cookware, place the cookware so that it covers the centres of both cooking zones and centres the cooking zone.
	To cook with a single cookware, place it in the middle of the front or rear cooking zones. If you place the cookware in the middle of the cooking zone, the cooking zone may not work properly.		If you want to cook two different cookwares at the same temperature level, you can cook two different cookwares at the same temperature level by combining wide surface cooking zones. Again, place the cookwares in the middle of the cooking zones.

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

🧼 Cleaning lock key

🔗 Hob-Hood connection key *

🗑 Remove control key *

🔥 "Noburnt" function key *

✓ Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook) key *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone selection keys:

●○ Rear left cooking zone selection key

○● Front left cooking zone selection key

○● Front right cooking zone selection key

○● Rear right cooking zone selection key

○○

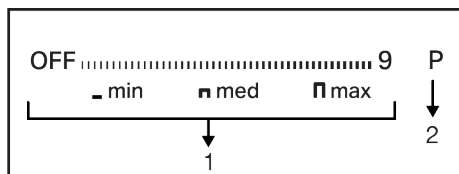


Illustration 1: Setting area for temperature level

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Quick heating key/High power setting (Booster) key

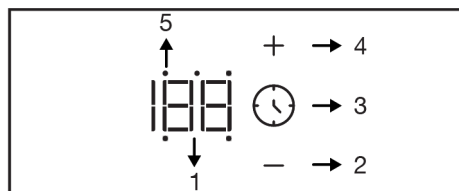


Illustration 2: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings 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. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

i When any key (except the $\square_{13}$ key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.

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

Turning on the hob

1. Touch the ⓪ key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the ⓪ key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each zone the control panel. This indicator indicates that the zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant zone(s) until the residual heat indicator disappears.

H : High temperature

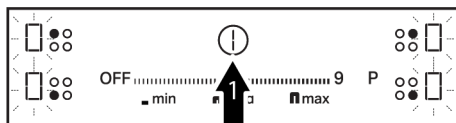
h : Low temperature



When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

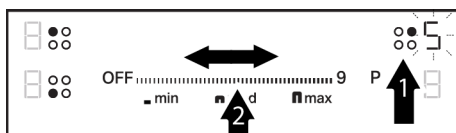
Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the ⓪ key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.



2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



3. Set the temperature level between "Off" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

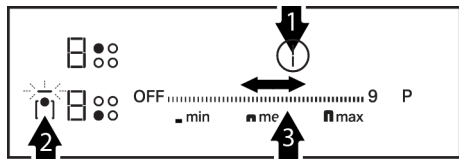
Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By decreasing the temperature to "Off" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "0" or "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.
3. **By long pressing the selection button of the desired hob zone:** Touch the selection key of the hob zone you want to turn off until the 2. signal sound is heard.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Touch the 🔑 key.
 - ⇒ The 0 symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the 🔑 key lights up.



3. Set the temperature level from "Off" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
 - ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the 🔑 light of the — key goes off.

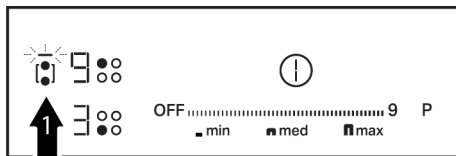


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

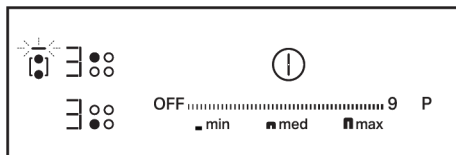
Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

- ✓ 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.

1. While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.



- ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the 🔑 key is on.
- ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.



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

Turning the hobs with wide surface off

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

Burn prevention function (Safecook function)

The "Safecook" function is used only for cooking liquid foods in pots. When a food is cooked, water is added after the pre-cooking steps, and this function is activated. Once activated, the cooking function

of the food is monitored via sensors. If the water runs out or the food sticks to the bottom of the pot, the power to your hob is automatically cut off, ending the cooking process.

 This function can only be activated for the left rear hob zone.

 After activating the function, the power is not interrupted for the first 5 minutes (for cooking preparations).

Activating the “Safecook” function:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Set the temperature level for the left rear hob zone.
3. After adding water to the food you will cook, touch the  key.

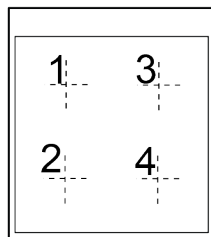
⇒ The  light of the  key lights up and the function is activated.

4. This function, which is activated when the water is about to run out during cooking, gives an audible warning and adjusts the temperature level of the hob zone. “0” a drops.

⇒ If you do not run out of water during cooking and you turn off the hob zone or the hob at the end of cooking, this function is disabled.

Low-fat automatic cooking function (Ready 2 Cook)

The low-fat automatic cooking function is used only for oil-free or low-fat (250 ml max) cooking in a pan. This function allows you to cook in a pan at a constant temperature using three different automatic temperature settings (min-med-max).



Using Cooking Zones Together Same Direction Cooking

1-3 or 2-4 are suitable for same direction use. These configurations are recommended when two cooking zones are intended for use simultaneously.

Cross-Cooking

1-4 or 2-3 are suitable for cross-cooking use. These configurations are especially recommended when using larger cookware.

Cooking on All Cooking Zones

These configurations are recommended when four different cookware are intended for use on cooking zones 1, 2, 3, and 4.

 Use this function only for oil-free or low-fat cooking (250 ml max) using a pan. It is recommended that you use a pan appropriate for the burner diameter for this function. Using pans that are not suitable for the burner diameter may cause temperature fluctuations.

 If there is an “H” or “h” warning on the hob zones, this function will not be activated.

 If the “Safecook” function is active on the left rear hob zone, the low-fat automatic cooking function cannot be activated for this hob zone.

 When combining two hob zone and using them as a wide-surface hob zone, the low-fat automatic cooking function cannot be activated.

Low temperature (min) setting

1. Turn on the hob by touching the  key.

2. Select the relevant hob zone.
3. Tap the  key.
 - ⇒ The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the  key — light comes on. The medium temperature (med) setting appears on the display.
4. Touch between 0-3 temperature levels within 5 seconds.
 - ⇒ The low temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hob zone temperature reaches the low temperature level, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.
5. You can start cooking in a pan at a low temperature. At this level, the hob zone will remain on at a constant temperature until the end of cooking.
6. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the  key or turn off the hob completely by touching the  key.

Medium temperature (med) setting

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the relevant hob zone.
3. Tap the  key.
4. The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the  key — light comes on. The medium temperature (med) setting appears on the display.
5. Touch between temperature levels 3-6 within 5 seconds.
 - ⇒ The medium temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hobzone temperature reaches medium, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.

6. You can start cooking in a pan at medium temperature. At this level, the burner will remain on at a constant temperature until the end of cooking.
7. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the  key or turn off the hob completely by touching the  key.

High temperature (max) setting

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the relevant hob zone.
3. Tap the  key.
 - ⇒ The temperature indicator for the relevant hob zone starts flashing and the  key — light comes on. The medium temperature (med) setting appears on the display.
4. Touch between temperature levels 6-9 within 5 seconds.
 - ⇒ The high temperature symbol will begin flashing on the temperature display. When the hob zone temperature reaches the high level, this symbol will remain lit and the hob will emit an audible warning.
5. You can start cooking in a pan at a high temperature. At this level, the hob zone will remain on at a constant temperature until the end of cooking.
6. At the end of cooking, select the relevant hob zone and then turn it off by touching the  key or turn off the hob completely by touching the  key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the  key.

2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the **P** key.
 - ⇒ 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 temperature value.

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

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the **P** key.
3. 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 temperature level.

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

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the **P** key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the **Ⓘ** key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the **Ⓘ** key will turn on and all cooking zones will be locked.

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

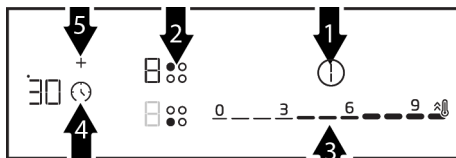
Deactivating the key lock

1. Touch the **Ⓘ** key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the **Ⓘ** key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

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

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the **Ⓘ** key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ On the selected hob zone display "0" visible and burns brighter.
3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
4. Touch **Ⓢ** to activate the timer.
 - ⇒ On the timer display "00" burns.
5. 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.

6. 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.
7. Set the desired time by touching the **+**/**—** keys. You can advance faster by touching the **+** or **—** key for a long time.
 - ⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.



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



When the timer is active, the LED of the cooking 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. Tap 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 temperature until it is turned off.

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

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the **—** key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the **—** key for a long time.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents all key on the control panel from working for 20 seconds while the hob is on, allowing the user to perform short-term cleaning.

Enabling the cleaning lock

1. While any hob zone is on, press the  key **single signal tone** touch until it appears.
 - ⇒ The timer display starts counting down from 20. During this time, all keys on the panel, except the  key, will not function.

Disabling the cleaning lock

You don't need to press any key to deactivate the cleaning lock. After 20 seconds, the hob will emit a single beep and the cleaning lock will be deactivated automatically.



If you want to deactivate the cleaning lock before, touch the  key again until a single beep is heard.

Stop 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. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting

A2: Power management setting

A3: End of cooking sound warning time setting

A4: Hood connection type setting **(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)**

- A5: Hob-hood connection setting
 A6: "Energisense" Energy consumption display setting
 A7: Hob knob sound on-off setting
 A8: Reset to factory settings

1- "PanSense Function" Pot compatibility display setting (A1)

The PanSense function is a smart feature designed to optimize the performance of your induction hob. This mode helps you achieve the best cooking results by detecting the material, base structure and magnetic compatibility of the pan you are using. It adjusts to the characteristics of the pan you are using, ensuring you get perfect cooking results every time.

This function benefits: Best cooking results (automatically adjusts according to the characteristics of the pot you use on your hob), energy saving (optimizes energy consumption according to the type of pot), extends the life of the pot (transfers the optimum power that the pot can handle)

Your cooker automatically checks the cookware each time you start cooking. To manually check if the cookware you are using is PanSense compatible, you can follow the steps below.

1. Turn the hob on by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
2. After turning off the product, touch the / / / /  keys within 10 seconds.
 ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.
3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.
4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The

scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.

6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.

7. Turn off the hob by touching the  key.

2-Power Management Setting (A2)

- ✓ 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 product, touch the / / / /  keys in order within 10 seconds.

⇒ The first setting on the timer display is "A1" visible.

3. For power management setting, on the timer display "A2" Tap the  key until you see it.

⇒ "9" appears on the left rear hob zone display.

4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.
5. Confirm the power management setting by touching the  key.
 ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the total power setting at the selected level.

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

Table - Power management level

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

0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

3-End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the end of cooking audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the       keys in that order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the end of cooking audible warning time, press the timer key on the timer display. "A3" Tap the  key until you see it.
 - ⇒ "2" appears on the left rear hob zone display.
 4. Adjust the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or sliding your finger across the field.
 5. Confirm the end of cooking audible warning time setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end of cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Table - End of cooking audible warning time setting

End of cooking sound warning level	End of cooking audible warning time
------------------------------------	-------------------------------------

4- Hood connection type setting (A4) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

- ✓ With this function, you can introduce the connection type of your hood to the hob.
1. Turn on the hob by touching the  key and turn it off by touching the  key again.
 2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
 3. To set the hood connection type, on the timer display "A4" Tap the  key until you see it.
 - ⇒ If your hob has a remote connection feature, this setting will appear as "1." If it doesn't, it will appear as "0."
 4. If your hood has a remote connection feature, this setting "1" If there is no remote connection feature, you can set this setting by touching the setting area or sliding your finger over the area. "0" set as .
 5. Confirm the hood connection type setting by touching the  key.
 - ⇒ The hob is switched off and the hood type setting is confirmed.

5- Hob-hood connection setting (A5)

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.



If your hood has a remote connection feature (the Hood connection type setting (A4) is 1), the Cooker-Hood connection setting (A5) will not appear. This setting is only for hood models without a remote connection feature.

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 product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.

3. For the cooker-hood connection setting, on the timer display "A5" Tap the "|||" key until you see it.

⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.

4. Set the hood operating level by touching the setting area or by sliding your finger over it (see Table - Hood operating level). "0" with "7" set between .
5. Confirm the hob-hood connection setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zone)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

- ✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood via the hob.
1. Turn on the hob by touching the ① key.
 2. Touch the  key for 3 seconds.
 - ⇒ The  light of the  key goes off.
 3. To activate the hood operating level according to the hob, touch the  key once. When active, the  key lights up constantly. In this case, your hood will "Table - Hood operating level" It works automatically in accordance with the table.
 4. You can turn off the hood's operating level relative to the hob by touching the  key once. When it's off, the  key light goes out.

6- "EnergiSense" Energy consumption display setting (A6)

EnergiSense is a smart feature that monitors the energy consumption of your induction hob. This function helps you develop more conscious and efficient cooking habits by showing you how much energy you are using with each cooking process. By trying different cooking techniques and comparing the total amount of energy consumed, you can develop sustainable cooking habits and reduce your carbon footprint.

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 product, touch the       keys within 10 seconds.

- ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. For energy consumption display setting, on the timer display "A6" Tap the "⏏" key until you see it.
 - ⇒ Between keys ⏏ and  "0" visible.
- 4. By touching the settings area "0" value "1" do it.
- 5. Turn off the hob by touching the ① key.
 - ⇒ The energy consumption display is enabled.



To turn off the energy consumption display, follow the same steps. "1" value "0" do it.

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the ① key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

7- Hob key sound on-off setting (A7)

- ✓ With this function, you can turn on or off the audible warning that is given when each key of your hob is touched.
- 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 product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. To adjust the hob key sound, on the timer display "A7" Tap the "⏏" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "1" visible.

- 4. To turn off the hob button sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set this setting. "0" set as .
- 5. Confirm the hob key sound setting by touching the ① key.

⇒ The hob is turned off and the hob button sound setting is confirmed.

8- Resetting to factory settings (A8)

- ✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your stove and return it to factory settings.
- 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 product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting on the timer display is "A1" appears.
- 3. To reset to factory settings, on the timer display "A8" Tap the "⏏" key until you see it.
 - ⇒ On the left rear hob zone display "0" visible.
- 4. To reset to factory settings, set this setting to "1" by touching or slide your finger across the setting area.
- 5. Confirm the setting by tapping ①.
 - ⇒ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Use of the "HomeWhiz" application

If your product has the "⏏" symbol, you can control your hob via your tablet/phone. Follow the steps below to control and monitor your hob via your tablet/phone. You'll need to connect your tablet/phone to your home internet network and download the "HomeWhiz" app from your smart device's app store.

- 1. Open the installed application on your tablet/phone.

2. Tap the "add/remove product" section on your tablet/phone.
3. Select the "☐" model from the options on the application.
4. Follow the instructions on your tablet/phone to complete the installation.
5. Press and hold the "☐" key for about 3 seconds, then release it. The "—" light on the "☐" key will flash on the display. At this time, you can connect to your smart device.
6. Connect to your hob with the name and password written in the application from the settings section of your tablet/phone.
7. Select your current network from the network list and connect your hob to the internet using the required password. Once the installation is complete, the "—" light on the "☐" key will be permanently visible on the display. You can access your app and name your stove in the "Add/Remove Product" section to activate it.

 "HomeWhiz" supports the 2.4GHz frequency band.

 If a network connection cannot be established within 5 minutes after pressing the "☐" key for approximately 3 seconds, the "HomeWhiz" application setup will automatically exit and the "—" light on the "☐" key will turn off.

 The "HomeWhiz" application on your tablet/phone will guide you on how to set up the connection and use the application.

 Your connection must be active to access the "HomeWhiz" menu.

 As long as "HomeWhiz" is turned on, you can control and monitor your hob both via the hob display and "HomeWhiz" via smart devices.

 To close the "HomeWhiz" connection, tap the "☐" key. The "☐" light of the "☐" key on the display will turn off.

 If there is a power outage and your connection is lost while your product "HomeWhiz" is on, "HomeWhiz" will automatically switch to off mode.

Using the hob via tablet

1. Open the "HomeWhiz" app on your tablet/phone.

⇒ Your product will be visible on the application page.

2. Touch on your product.

⇒ On this display, you can see the settings such as the hob temperature level, timer setting, key lock and hob-hood connection activation (Hob to Hood), etc.

 For security reasons, when making settings via a tablet/phone, you must confirm the setting on the hob. The setting sent via the app can be confirmed from the relevant hobzone or the relevant function key. The confirmation period is 20 seconds. If not confirmed within 20 seconds, the setting will not automatically take effect.

Shutting down the "HomeWhiz" application

While your tablet/phone is connected to the product, briefly tap the "☐" key. The "—" light on the "☐" key on the display will turn off. At this point, the connection between your tablet/phone and the product will be disconnected.

Deleting the matching of "HomeWhiz" connected

1. Tap the "☞" and "☐" keys simultaneously.

⇒ The "—" lights of the "☞" and "☐" keys start flashing and an audible warning is given.

2. When the "—" light on the "⌂" and "⏻" keys stops flashing, the deletion process has been completed successfully.



To perform the deletion process, you must have a network connection and the product must be connected to the network.

Using induction hobs safely and 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. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.



Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 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 turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
Off	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible on the display.

Overflow protection 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" warning 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.

	The development, manufacturing and sales stages of this product is conducted as per the safety rules specified in all relevant legislation of European Union.
Frequency band	: 2.4 Ghz
Max. Transmission power	: max. 100 mW
CE declaration of conformity Arçelik A.Ş. declares that this product complies with the 2014/53/EU Directive. A detailed RED Declaration of Conformity is available online in the www.bauknecht.de website within the additional documents in the product page for your product.	

The defined cybersecurity-related software update support period of the product is the warranty period of the product. After this period, cybersecurity-related software updates are not guaranteed.

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error

codes). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:

www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 General Information About Cooking

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

6.1 General information about cooking with hob

General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- 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

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		
Water 1 L (Boiling)	P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)	7	6 ... 7

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Milk 1 L (Keeping warm)		Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)		9	3 ... 5
Boiling			
Unshelled potato (2 Piece big size)		9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)		9	13 ... 15
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Noodle		9	2 ... 7
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)		9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)		9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)		5	4 ... 10

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	5 ... 10
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
Flatbread dough	9	4 ... 8
Buttered pancakes	7	5 ... 9
Meatballs/Minced Meat	7	5 ... 10
Homemade schnitzel	7	4 ... 8
Hellim Chese	7	2 ... 6
Prawn	5	8 ... 12
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	9	2 ... 10
Fresh potatoes	9	5 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

Cooking table for Ready 2 Cook function

Min	Med	Max
Bechamel sauce	French fruit tost	Frozen Potatoes
Pepicorn Sauce	Config Garlic	Spring Roll
Veloute Sauce	Omelet	Fish finger
Egg wirh Sausage	Crepe	Garlic Mushroom with Cream
Fried egg	Pan Cake	Beef Stragonoff
Scrambled Egg	Duck Breast	Lamb chop
Bacon	Roasted Nut, Almond, Pumpkin Seed Mix	Meat(Sealing,Butter Based)
	Hellim Chese	Steak
	Meatball	
	Schnitzel	
	Onion Rings	
	Calamari	

Min	Med	Max
	Shrimp Tempura	
	Squid	
	Chicken	
	Salmon	
	Teriyaki Salmon	
	Fish	
	Fish and Chips	
	Potato Wedges	
	Pan Pastry	
	Hash Brown	
	Summer Fries (egg-plant,pepper,potato)	

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General information

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- 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.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- 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.

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 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.

7.2 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.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Refrain from removing the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, Refrain from using inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- 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.

- (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

EN

Error codes	Error reasons	Possible solutions
A1 – A8	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
B1 – B5	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B6	Induction hob has exceeded the maximum operating time.	Switch off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. Operate the induction hob in accordance with the durations specified in the user manual.
B7	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
B8	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.
C1 – C2	A temperature sensor error has occurred on the induction hob.	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.
C3	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
C4	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
C5 – C7	Temperature sensor error on induction hob.	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.
D1 – D9	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
T1 – T8	Communication error between Display and Knob Interface board	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-

Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-

*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.

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

1	SICHERHEITSHINWEISE.....	36
1.1	ZULÄSSIGE NUTZUNG	37
1.2	INSTALLATION	37
1.3	ELEKTRISCHE WARNHINWEISE...	38
1.4	REINIGUNG UND WARTUNG.....	39
2	Hinweise zum Umweltschutz	39
3	Ihr neues Gerät	40
3.1	Produkteinführung.....	40
3.2	Technische Spezifikationen.....	41
4	Erste Verwendung.....	42
4.1	Erstreinigung.....	42
5	Bedienung Kochfeld	42
5.1	Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds.....	42
5.2	Hob Control Unit	45
6	Allgemeine Informationen zum Ko- chen.....	60
6.1	Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld.....	60
7	Wartung und Reinigung	63
7.1	Allgemeine Reinigungshinweise...	63
7.2	Reinigung des Kochfelds	64
7.3	Bedienfeld reinigen.....	64
8	Fehlerbehebung	65



1 SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG ZU LESEN UND ZU BEACHTEN

Lesen Sie diese Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Geräts. Bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen bereit. Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie unbedingt beachten sollten. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder für falsche Einstellungen der Bedienelemente.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠️ WARNUNG: Wenn die Kochfeldoberfläche Risse aufweist, benutzen Sie das Gerät nicht – es besteht Stromschlaggefahr.

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

⚠️ VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig überwacht werden.

⚠️ WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein – Brandgefahr. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und bedecken Sie die Flammen 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.

⚠️ Kleinkinder (0–3 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden. Kleinkinder (3–8 Jahre) sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sen-

sorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen dürfen dieses Gerät nur benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen 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.

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

1.1 ZULÄSSIGE NUTZUNG

 **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für die Bedienung über ein externes Schaltgerät, wie etwa eine Zeitschaltuhr, oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

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

 Eine anderweitige Nutzung (z. B. Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet.

 Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

1.2 INSTALLATION

 Handhabung und Installation des Geräts dürfen nur von zwei oder mehr Personen durchgeführt werden - Verletzungsgefahr. Tragen Sie beim Auspacken und Installieren Schutzhandschuhe - Schnittgefahr.

 Die Installation, einschließlich Wasseranschluss (sofern vorhanden), Elektroanschluss und Reparaturen, darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparieren oder ersetzen Sie keine Geräteteile, es sei denn, dies ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung angegeben. Halten Sie Kinder vom Installationsort fern. Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Wenden Sie sich bei Problemen an Ihren Händler oder den nächstgelegenen Kundendienst. Nach der Installation sind Verpackungsabfälle (Plastik, Styropor Teile usw.) außerhalb der Reich-

weite von Kindern aufzubewahren - Erstickungsgefahr. Trennen Sie das Gerät vor allen Installationsarbeiten vom Stromnetz - Stromschlaggefahr. Achten Sie während der Installation darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird - Brand- oder Stromschlaggefahr. Nehmen Sie das Gerät erst nach Abschluss der Installation in Betrieb.

 Führen Sie vor dem Einbau des Geräts in die Möbel alle Zugschneidearbeiten am Möbel durch und entfernen Sie sämtliche Holzspäne und Sägemehl.

 Wird das Gerät nicht über einem Backofen installiert, muss im Fach unter dem Gerät eine Trennwand (nicht im Lieferumfang enthalten) eingebaut werden.

1.3 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

 **WICHTIG:** Angaben zur Strom- und Spannungsaufnahme finden Sie auf dem Typenschild.

 Das Gerät muss durch Herausziehen des Netzsteckers (sofern dieser zugänglich ist) oder durch einen der Steckdose vorgeschalteten mehrpoligen Schalter entsprechend den Verdrahtungsvorschriften vom Strom-

netz getrennt werden können. Das Gerät muss außerdem entsprechend den nationalen elektrischen Sicherheitsnormen gefertigt sein.

 Das Netzkabel muss lang genug sein, um das Gerät nach dem Einbau in die Steckdose an das Stromnetz anzuschließen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.

 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 oder barfuß sind. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt oder heruntergefallen ist.

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

 Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.

⚠ Die Installation mithilfe eines Netzkabelsteckers ist nicht zulässig, es sei denn, das Produkt ist bereits mit dem vom Hersteller bereitgestellten Stecker ausgestattet.

1.4 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Wartungsarbeiten ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr. Nicht fachgerechte, vom

Hersteller nicht autorisierte Reparaturen können zu Gesundheits- und Sicherheitsrisiken führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Mängel oder Schäden, die durch nicht fachgerechte Reparaturen oder Wartungen entstehen, sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Die Bedingungen sind im mitgelieferten Dokument aufgeführt.

⚠ Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Produkte, chlorhaltigen Reiniger oder Topfreiniger.

2 Hinweise zum Umweltschutz

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % recycelbar und mit dem Recyclingsymbol  gekennzeichnet. Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallentsorgung entsorgt werden.

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren bzw. wiederverwendbaren Materialien hergestellt. Entsorgen Sie es gemäß den örtlichen Abfallentsorgungsvorschriften. Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling von Elektrohaushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde, dem zuständigen Sammeldienst für Hausmüll 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 der Verordnung über Elektro- und Elektronik-Altgeräte von 2013 (in der jeweils gültigen Fassung) gekennzeichnet.

zeichnet. Indem Sie dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgen, tragen Sie dazu bei, negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Das Symbol  auf dem Produkt oder der beiliegenden Dokumentation weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden muss.

ENERGIESPARTIPPS

Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatte optimal, indem Sie sie einige Minuten vor dem Ende des Garvorgangs ausschalten. Der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne sollte die Kochplatte vollständig bedecken. Ein Gefäß, das kleiner als die Kochplatte ist, führt zu Energieverschwendung. Decken Sie Ihre Töpfe und Pfannen beim Kochen 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.

Speisen, die eine längere Garzeit erfordern, garen auch nach dem Ausschalten des Ofens weiter.

Achten Sie darauf, dass die Backofentür beim Einschalten des Geräts vollständig geschlossen ist und halten Sie sie während des Backens möglichst geschlossen.

Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine, gleich große Stücke, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.

Bei längeren Garzeiten (über 30 Minuten) reduzieren Sie die Backofentemperatur in der letzten Phase (3–10 Minuten) auf die niedrigste Stufe, abhängig von der Gesamtgarzeit. Die Restwärme im Backofen sorgt für den Weitergaren.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN

Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign-Anforderungen der europäischen Verordnung 66/2014 und der Ökodesign-Verordnung für energieverbrauchsrelevante Produkte und

Energieinformationen (Änderung) (EU-Austritt) 2019 gemäß der europäischen Norm EN 60350-2.

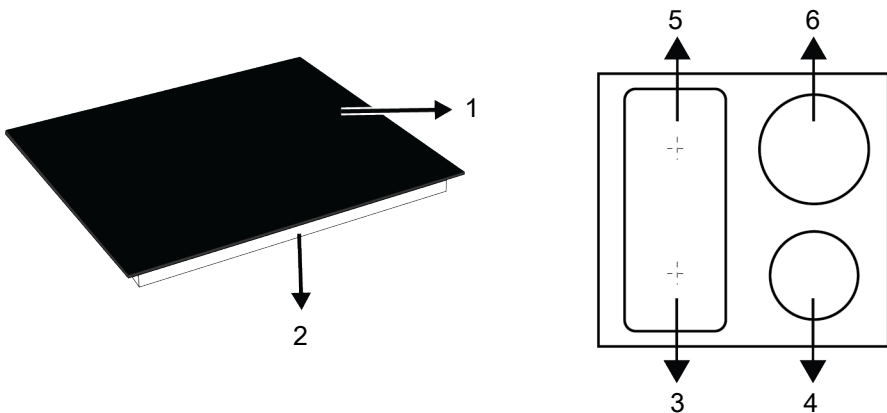


Die Informationen zum Energiesparmodus des Geräts gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie unter folgendem Link: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

HINWEIS: Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten in der Nähe dieses eingeschalteten Induktionskochfelds vorsichtig sein. Das elektromagnetische Feld kann den Herzschrittmacher oder ähnliche Geräte beeinträchtigen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen der elektromagnetischen Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



- 1 Glaskochfläche
- 3 Induktionskochzone
- 5 Induktionskochzone

- 2 Unteres Gehäuse
- 4 Induktionskochzone
- 6 Induktionskochzone

3.2 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe) (mm)	43 * /590 /520
Einbaumaße des Kochfeldes (Breite / Tiefe) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Spannung / Frequenz	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 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 kW

Kochzonen

Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	210x210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung 3700 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1500 W / Schnellheizung 2500 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	210x210 mm
Energie	2400 W / Schnellheizung 3700 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3100 W

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



Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Qualität des Produkts zu verbessern.



Die Abbildungen in diesem Handbuch sind schematisch und entsprechen möglicherweise nicht genau Ihrem Produkt.



Die auf den Produktetiketten oder in der Begleitdokumentation angegebenen Werte werden unter Laborbedingungen in Übereinstimmung mit den einschlägigen 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.

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

HINWEIS: Bei der ersten Anwendung kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal, und Sie brauchen nur eine gute Belüftung, um es zu entfernen. Vermeiden Sie das direkte Einatmen von Rauch und Gerüchen, die sich bilden.

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds

- Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glaskochfläche fallen. Selbst kleine Gegenstände wie Salzstreuer können die Glaskochfläche beschädigen. Verwenden Sie keine Glaskochfläche mit Rissen. Wasser kann in diese Risse eindringen und einen Kurzschluss verursachen. Wenn die Oberfläche in irgendeiner Weise beschädigt ist (z. B. sichtbare Risse), schalten Sie zuerst die Sicherung aus, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, um das Risiko eines Stromschlags zu verringern.
- Benutzen Sie auf der Glaskochfläche kein instabiles oder kippelfreies Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr. Das Kochgeschirr und das Produkt könnten dadurch beschädigt werden.
- Denken Sie daran, die Kochzonen nach jedem Gebrauch auszuschalten.
- Wenn Sie die Kochzonen ohne Kochgeschirr betreiben, beschädigen Sie das Produkt. Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Die Kochzonen sind nach jedem Gebrauch heiß. Stellen Sie daher kein Plastikgeschirr auf die Kochzonen. Wischen Sie geschmolzenes Material auf der Oberfläche sofort auf.

- Plötzliche Temperaturschwankungen können zu Schäden an der Glaskochfläche führen. Achten Sie darauf, beim Kochen keine kalten Flüssigkeiten zu verschütten.
- Füllen Sie das Kochgeschirr nur in angemessener Menge. So vermeiden Sie ein Überlaufen der Speisen und unnötigen Reinigungsaufwand.
- Legen Sie keine Deckel von Kochgeschirr auf die Kochzonen.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr so, dass es mittig auf den Kochzonen liegt. Wenn Sie das Kochgeschirr auf eine andere Kochzone stellen möchten, heben Sie es an und platzieren Sie es auf der gewünschten Kochzone, anstatt es zu schieben.

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

Ein Induktionskochfeld ist wie ein offener Stromkreis. Wenn ein induktionsgeeignetes Kochgeschirr darauf gestellt wird, schließt sich der Stromkreis und eine Elektronik, die sich direkt unter der Glaskochfläche befindet, erzeugt ein Magnetfeld. Der Metallboden des Kochgeschirrs erhitzt sich, indem er Energie aus diesem Magnetfeld aufnimmt. Auf diese Weise entsteht die Hitze nicht auf der Glasoberfläche des Kochfelds, sondern direkt im darüber liegenden Kochgeschirr. Die Glasoberfläche erhitzt sich durch die Hitze des Kochgeschirrs.

Vorteile des Induktionskochens

Induktionskochfelder bieten einige Vorteile, da die Hitze direkt auf das Kochgeschirr übertragen wird.

- Überlaufende Speisen verbrennen beim Kochen nicht so schnell, da die Glasoberfläche des Kochfelds nicht direkt erhitzt wird. Dies erleichtert die Reinigung.
- Da die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugt wird, erfolgt das Kochen schneller und spart somit Zeit und Energie im Vergleich zu anderen Kochfeldarten.
- Da die Hitze direkt an das Kochgeschirr abgegeben wird, gibt es keinen Wärmeverlust und es wird effizienter gekocht.
- Sobald das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt wird, wird die Wärmeübertragung gestoppt und die Kochzone heizt sich nicht mehr direkt auf. Dies gewährleistet eine sicherere Verwendung und schützt vor möglichen Unfällen, die beim Kochen auftreten können.

Zur sicheren Anwendung:

- Wählen Sie keine hohen Heizstufen, wenn Sie antihaftbeschichtetes Kochgeschirr verwenden, das gar nicht oder nur mit sehr wenig Öl beschichtet ist (Teflon-Typ).
- Benutzen Sie die Glaskochfläche nicht als Ablage- oder Schneidefläche.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Kochgeschirrdeckel auf die Kochzone, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie. Legen Sie niemals in Aluminiumfolie eingewickelte Lebensmittel auf die Induktionskochzone.
- Halten Sie magnetische Gegenstände wie Kreditkarten oder Bänder vom Produkt fern, während die Kochzonen in Betrieb sind.
- Wenn sich unter Ihrem Kochfeld ein Backofen befindet und dieser in Betrieb ist, können die Sensoren im Produkt die Kochstufe reduzieren oder das Produkt ausschalten.
- Ihr Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Detaillierte Informationen zu dieser Funktion erhalten Sie in den folgenden Abschnitten.

Kochgeschirr

Es wird empfohlen, nur Kochgeschirr zu verwenden, das ferromagnetisch und von guter Qualität ist und als induktionsgeeignet für Ihr Induktionskochfeld gekennzeichnet ist. Generell gilt: Je höher der Eisengehalt, desto besser ist die Leistung des Kochgeschirrs. Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens sollte zum Induktionskochfeld passen. Empfohlene Größen sind unten aufgeführt.

Passendes Kochgeschirr:

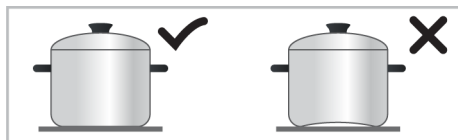
- Kochgeschirr aus Gusseisen
- Kochgeschirr aus emailliertem Stahl
- Kochgeschirr aus Stahl und Edelstahl (mit Etikett oder Warnhinweis, dass es für Induktion geeignet ist)

Ungeeignetes Kochgeschirr:

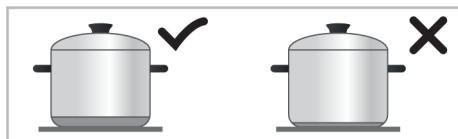
- Kochgeschirr aus Aluminium
- Kupferkochgeschirr
- Kochgeschirr aus Messing
- Kochgeschirr aus Glas
- Kochgeschirr aus Ton
- Kochgeschirr aus Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

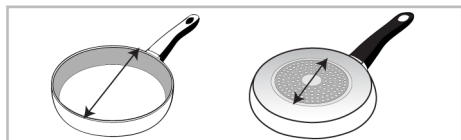
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit konkavem oder konvexem Boden.



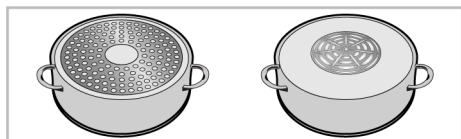
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit dickem Boden. Wenn Sie Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, erhitzt sich dieses sehr schnell und der Boden des Kochgeschirrs kann schmelzen, bevor das automatische Abschaltssystem aktiviert wird, wodurch die Kochfläche und das Produkt beschädigt werden. Scharfe Kanten kratzen die Oberfläche.



- Manches Kochgeschirr hat am Boden ein ferromagnetisches Feld, das kleiner ist als sein eigentlicher Durchmesser. Nur dieser Bereich wird von der Kochzone erhitzt. Daher wird die Hitze nicht gleichmäßig verteilt und die Kochleistung lässt nach. Außerdem kann es sein, dass solches Kochgeschirr von großen Induktionskochzonen nicht erkannt wird. Aus diesem Grund sollte die Kochzone entsprechend der Größe des ferromagnetischen Felds ausgewählt werden.



- Einige Kochgeschirre haben einen Boden aus nicht ferromagnetischen Materialien wie Aluminium. Diese Arten von Kochgeschirr heizen sich möglicherweise nicht ausreichend auf oder werden von der Induktionskochzone überhaupt nicht erkannt. In einigen Fällen wird möglicherweise eine Warnung angezeigt, dass das Kochgeschirr nicht richtig funktioniert.



Beim Kochen mehrerer Gerichte auf Induktionskochzonen wirkt sich eine gleichmäßige Verteilung des Kochgeschirrs auf die Bereiche rechts, links und in der Mitte bei der Auswahl der Kochzone positiv auf die Kochleistung aus.

Kochgeschirrtest

Testen Sie mit den folgenden Methoden, ob Ihr Kochgeschirr mit Induktionskochfeldern kompatibel ist.

- Wenn der Boden des Kochgeschirrs einen Magneten trägt, ist es kompatibel.
- Wenn Sie das Kochgeschirr auf die Induktionskochzone stellen und das Produkt einschalten, blinkt nicht, es ist kompatibel.

Empfohlene Kochgeschirrgrößen

Ihr Produkt verfügt über die Funktion „Pansense“, mit der Sie die Kompatibilität von Kochgeschirr prüfen können. Mit dieser Funktion können Sie Ihr Kochgeschirr überprüfen. Detaillierte Informationen finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“.

Nachfolgend sind die empfohlenen Kochgeschirrgrößen entsprechend der Kochzonengröße angegeben.

Das Siedeverhalten kann je nach Art des Kochgeschirrs, Größe des Kochgeschirrs und Größe der Kochzone unterschiedlich ausfallen. Für ein gleichmäßigeres Siedeverhalten kann eine Kochzone verwendet werden, die eine Nummer größer ist. Bei Induktionskochfeldern wird durch die Verwendung einer größeren Kochzone keine Energie verschwendet, da die Hitze nur im entsprechenden Kochgeschirr entsteht.

Kochzonendurchmesser - mm	Topfdurchmesser - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Kochzone mit breiter (Flexi-) Oberfläche (220 x 440)	Breite 220 - Länge 400

* variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

Auswahltaste für die Kochzone:

- ○ Auswahltaste für die hintere linke Kochzone
- ○ Auswahltaste für die vordere linke Kochzone
- ○ Auswahltaste für die vordere rechte Kochzone
- ○ Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone
- ● Auswahltaste für die hintere rechte Kochzone
- ○

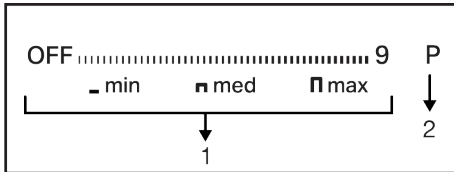


Illustration 1: Einstellbereich für das Temperaturniveau

- 1 Einstellbereich für das Temperaturniveau
- 2 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

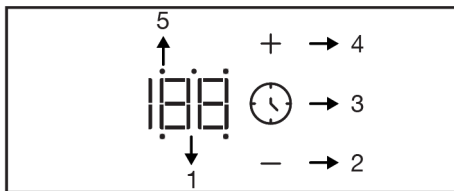


Illustration 2: Timer-Display

- 1 Timeranzeige.
- 2 Timer-Verringerungstaste
- 3 Timer-Taste
- 4 Timer-Erhöhungstaste
- 5 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

- i** Dieses Produkt wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jeder Vorgang, den Sie auf dem Touch-Bedienfeld vornehmen, wird durch ein akustisches Signal bestätigt.
- i** Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Wenn die Oberfläche feucht und schmutzig ist, kann dies zu Problemen bei der Bedienung der Funktionen führen.

i Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Bedienung erfolgt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

i Wenn eine beliebige Taste (außer der Taste **i**) längere Zeit gedrückt wird, gibt das Produkt eine „FF“-Warnung aus.

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

Einschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste **i** auf dem Bedienfeld.

⇒ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

Ausschalten des Kochfeldes

1. Berühren Sie die Taste **i** auf dem Bedienfeld.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Restwärmearzeige

Für jede Zone gibt es eine Restwärmearzeige auf dem Bedienfeld. Diese Anzeige zeigt an, dass die Zone beim Ausschalten noch heiß ist. Berühren Sie die entsprechende(n) Zone(n) nicht, bis die Restwärmearzeige erlischt.

H: Hohe Temperatur

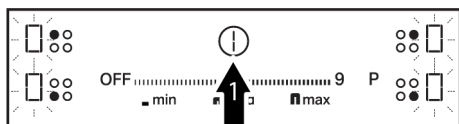
h: Niedrige Temperatur

i Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmearzeige nicht und warnt den Benutzer nicht vor heißen Zonen.

Einschalten der Kochzonen (Kochbereich) und Einstellen der Temperaturstufe

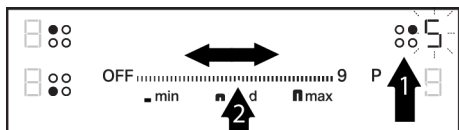
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste **i** ein.

⇒ "0" Auf den Kochzonenanzeigen erscheint.



2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.

⇒ Die ausgewählte Kochzone wird angezeigt als „0“ und leuchtet heller.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe zwischen "Off" und "9" indem Sie den Einstellungsbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.

Ausschalten der Kochzonen:

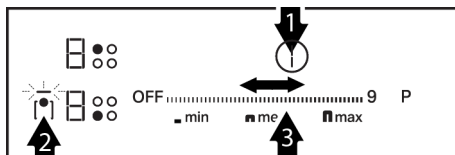
Eine ausgewählte Zone kann auf drei verschiedene Arten ausgeschaltet werden:

1. **Durch Absenken der Temperatur auf das Niveau „Off“:** Sie können die Kochfunktion ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung auf "0".
2. **Verwenden der Timer-Off-Funktion für die gewünschte Kochzone:** Nach Ablauf der Zeit schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone ab. Alle Anzeigen zeigen "0" oder "00". Das Symbol ⌚ auf der Kochzonenanzeige verschwindet. Die Timereinstellung für die Zone wird in den folgenden Abschnitten erklärt.
3. **Durch langes Drücken der Auswahltaste der gewünschten Kochfeldzone:** Berühren Sie die Auswahltaste der Kochfeldzone, die Sie ausschalten möchten, bis der 2. Signalton ertönt.

Kombination der Kochzone mit breiter Fläche (Flexi)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⌚ ein.
2. Berühren Sie die Taste [•].

⇒ Der 0 Auf der linken Kochzonenanzeige erscheint das Symbol und die Lampe — der Taste [•] leuchtet.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe von Off Zu 9 indem Sie den Einstellungsbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.

⇒ Das Kochfeld startet den Betrieb. Wird eine andere Zone gewählt oder 10 Sekunden lang keine Aktion ausgeführt, erlischt die Leuchte [•] der Taste —.

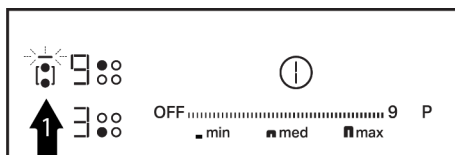


Die links dargestellten Kochfelder mit breiter Fläche dienen als Beispiel. Sollten die rechten Kochzonen bei Ihrem Gerät breite Flächen aufweisen, gilt das Gleiche für die rechten Kochzonen.

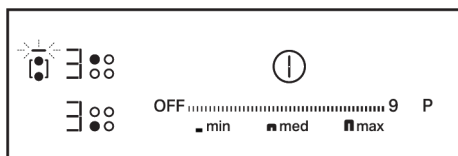
Kombination der Kochzone mit breiter Oberfläche, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind

✓ 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.

1. Während eine oder beide Kochfeldzonen auf der linken Seite in Betrieb sind, berühren Sie die Taste [•].



- ⇒ Der Kochzonenwert mit niedriger Stufe wird auf beiden Kochzonenanzeigen angezeigt und die Lampe — der Taste [●] leuchtet.
- ⇒ Die kombinierten Zonen arbeiten weiterhin mit den Temperatur- und Timerwerten der Zone mit dem niedrigeren Temperaturwert. Die Temperatur- und Timerwerte des Brenners mit dem höheren Temperaturwert vor der Kombination werden aufgehoben.



2. Um den Temperaturwert nachträglich zu ändern, stellen Sie im Einstellungsbereich die zu ändernde Temperaturstufe ein.

Ausschalten von Kochfeldern mit großer Fläche

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

Verbrennungsschutzfunktion (Safecook-Funktion)

Die „Safecook“-Funktion dient ausschließlich zum Garen flüssiger Speisen in Töpfen. Beim Garen eines Lebensmittels wird nach den Vorkochschritten Wasser hinzugefügt und diese Funktion aktiviert. Nach der Aktivierung wird der Garvorgang des Lebensmittels über Sensoren überwacht. Sollte das Wasser ausgehen oder das Lebensmittel am Topfboden anhaften, wird die Stromzufuhr zum Kochfeld automatisch unterbrochen und der Garvorgang beendet.



Diese Funktion kann nur für die linke hintere Kochfeldzone aktiviert werden.



Nach Aktivierung der Funktion wird die Stromversorgung in den ersten 5 Minuten (für Kochvorbereitungen) nicht unterbrochen.

Aktivieren der „Safecook“-Funktion:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste [1] ein.
2. Stellen Sie die Temperaturstufe für die linke hintere Kochzone ein.
3. Nachdem Sie dem zu kochenden Essen Wasser hinzugefügt haben, berühren Sie die Taste [●].

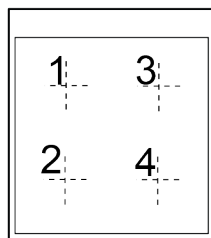
⇒ Die —-Leuchte der [●]-Taste leuchtet und die Funktion ist aktiviert.

4. Diese Funktion wird aktiviert, wenn während des Kochens das Wasser auszugehen droht, gibt ein akustisches Warnsignal aus und passt das Temperaturniveau der Kochzone an. „0“ ein Tropfen.

⇒ Wenn Ihnen während des Kochens nicht das Wasser ausgeht und Sie die Kochzone oder das Kochfeld am Ende des Kochens ausschalten, ist diese Funktion deaktiviert.

Fettarme Kochautomatik (Ready 2 Cook)

Die automatische Kochfunktion „Fettarm“ dient ausschließlich zum ölfreien oder fettarmen (max. 250 ml) Kochen in der Pfanne. Mit dieser Funktion können Sie in der Pfanne bei konstanter Temperatur mit drei verschiedenen automatischen Temperatureinstellungen (min-mittel-max) kochen.



Gemeinsame Nutzung von Kochzonen Kochen in die gleiche Richtung

1-3 oder 2-4 eignen sich für die gleichsinnige Nutzung. Diese Konfigurationen werden empfohlen, wenn zwei Kochzonen gleichzeitig genutzt werden sollen.

Kreuz - Kochen

Für den Kreuz-Kochen-Einsatz eignen sich die Varianten 1-4 oder 2-3. Diese Konfigurationen sind insbesondere bei der Verwendung von größerem Kochgeschirr zu empfehlen.

Kochen auf allen Kochzonen

Diese Konfigurationen werden empfohlen, wenn vier verschiedene Kochgeschirre auf den Kochzonen 1, 2, 3 und 4 verwendet werden sollen.



Verwenden Sie diese Funktion nur zum ölfreien oder fettarmen Kochen (max. 250 ml) in einer Pfanne. Es wird empfohlen, für diese Funktion eine Pfanne zu verwenden, die zum Brennerdurchmesser passt. Die Verwendung von Pfannen, die nicht zum Brennerdurchmesser passen, kann zu Temperaturschwankungen führen.



Wenn auf den Tropfenzonen eine „H“- oder „h“-Warnung vorliegt, wird diese Funktion nicht aktiviert.



Wenn die Funktion „Safecook“ auf der linken hinteren Kochzone aktiv ist, kann die fettarme Kochautomatik für diese Kochzone nicht aktiviert werden.



Bei der Kombination zweier Kochzonen und deren Nutzung als Großflächenkochzone kann die fettarme Kochautomatik nicht aktiviert werden.

Niedrige Temperatureinstellung (min)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
 2. Wählen Sie die entsprechende Kochfeldzone aus.
 3. Tippen Sie auf die Taste ↯.
- ⇒ Die Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone beginnt zu blinken und die Lampe der Taste ↯ —

leuchtet. Im Display erscheint die Einstellung für die mittlere Temperatur (med).

4. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden zwischen 0 und 3 Temperaturstufen.

⇒ Das Niedrigtemperatursymbol beginnt auf der Temperaturanzeige zu blinken. Wenn die Kochzonen-temperatur die niedrige Temperatur erreicht, leuchtet dieses Symbol dauerhaft und das Kochfeld gibt einen Warnton aus.
5. Sie können mit dem Kochen in einer Pfanne bei niedriger Temperatur beginnen. Auf dieser Stufe bleibt die Kochzone bis zum Ende des Kochvorgangs bei konstanter Temperatur eingeschaltet.
6. Wählen Sie am Ende des Garvorgangs die entsprechende Kochzone aus und schalten Sie diese anschließend durch Berühren der Taste ↯ aus oder schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① vollständig aus.

Mittlere Temperatureinstellung (med)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Wählen Sie die entsprechende Kochfeldzone aus.
3. Tippen Sie auf die Taste ↯.
4. Die Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone beginnt zu blinken und die Lampe der Taste ↯ — leuchtet. Im Display erscheint die Einstellung für die mittlere Temperatur (med).
5. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden zwischen den Temperaturstufen 3-6.

⇒ Das Symbol für mittlere Temperatur beginnt auf der Temperaturanzeige zu blinken. Wenn die Kochzonen-temperatur die mittlere Temperatur erreicht, leuchtet dieses Symbol dauerhaft und das Kochfeld gibt einen Warnton aus.

6. Sie können mit dem Kochen in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur beginnen. Auf dieser Stufe bleibt der Brenner bis zum Ende des Garvorgangs bei konstanter Temperatur eingeschaltet.
7. Wählen Sie am Ende des Garvorgangs die entsprechende Kochzone aus und schalten Sie diese anschließend durch Berühren der Taste  aus oder schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  vollständig aus.

Hohe Temperatureinstellung (max.)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein.
2. Wählen Sie die entsprechende Kochfeldzone aus.
3. Tippen Sie auf die Taste .
 - ⇒ Die Temperaturanzeige der jeweiligen Kochzone beginnt zu blinken und die Lampe der Taste  leuchtet. Im Display erscheint die Einstellung für die mittlere Temperatur (med).
4. Berühren Sie innerhalb von 5 Sekunden zwischen den Temperaturstufen 6-9.
 - ⇒ Das Symbol für hohe Temperatur beginnt auf der Temperaturanzeige zu blinken. Wenn die Kochzonen-temperatur den hohen Wert erreicht, leuchtet dieses Symbol dauerhaft und das Kochfeld gibt einen Warnton aus.
5. Sie können mit dem Kochen in einer Pfanne bei hoher Temperatur beginnen. Auf dieser Stufe bleibt die Kochzone bis zum Ende des Kochvorgangs bei konstanter Temperatur eingeschaltet.
6. Wählen Sie am Ende des Garvorgangs die entsprechende Kochzone aus und schalten Sie diese anschließend durch Berühren der Taste  aus oder schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  vollständig aus.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Mit der Höchstleistungsstufe können Sie mit maximaler Leistung heizen. Es wird jedoch nicht empfohlen, längere Zeit in dieser Position zu kochen. Die Höchstleistungsstufe ist möglicherweise nicht auf jeder Kochzone verfügbar.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER) direkt auswählen:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste  ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Kochzonenauswahltasten aus.
3. Berühren Sie die Taste **P**.
 - ⇒ Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit der höchsten Leistung und auf der Kochzonenanzeige blinken nacheinander 3 Lichter.
 - ⇒ Wenn die eingestellte Höchstleistungszeit (siehe Tabelle mit den Zeiten für die automatische Abschaltung) abgelaufen ist, wird die Zone weiterhin mit dem höchsten Temperaturwert betrieben.

Auswahl der Höchstleistungsstufe (BOOSTER) bei aktiver Kochzone:

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die entsprechende Kochzone auf einer bestimmten Stufe betrieben wird, aktivieren Sie diese Zone durch Anwahl.
2. Berühren Sie die Taste **P**.
3. Die gewählte Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung und auf der Anzeige der Kochzone blinken jeweils 3 Lichter. Wenn die Zeit für die Einstellung „Hohe Leistung“ abgelaufen ist, wird die Kochzone auf der höchsten Temperaturstufe weiterbetrieben.

Ausschalten der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf:

Nach dem Aktivieren der jeweiligen Kochzone durch Berühren der Taste können Sie die hohe Leistungsstufe jederzeit durch Berühren der Taste **P** ausschalten. Die Koch-

zone arbeitet weiterhin mit der höchsten Temperatur. Zum Ausschalten berühren Sie den Einstellbereich der aktiven Kochzone oder fahren mit dem Finger darüber, um ihn in die Position „0“ zu bringen.

Tastensperre

Bei ein- oder ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die Tastensperre aktivieren, um versehentliche Änderungen der Funktionen zu verhindern.

Tastensperre aktivieren

1. Berühren Sie die -Taste, um die Tastensperre zu aktivieren.
⇒ Nach dem 3-2-1-Countdown auf dem Display leuchtet das -Licht der -Taste auf und alle Kochzonen werden gesperrt.

Wenn die Tastensperre aktiviert ist, funktioniert nur die Taste ①. Wenn Sie eine andere Taste berühren, blinkt das -Licht der Taste und zeigt damit an, dass die Tastensperre aktiviert ist.
Wenn Sie das Kochfeld bei gesperrter Tastatur ausschalten, muss die Tastensperre deaktiviert werden, um das Kochfeld wieder einschalten zu können.

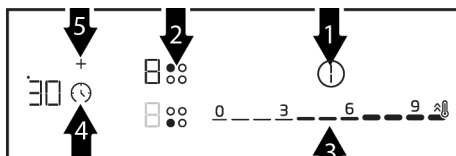
Tastensperre deaktivieren

1. Berühren Sie die Taste .
⇒ Nach dem 3-2-1 Countdown im Display erlischt das -Licht der -Taste und die Tastensperre ist deaktiviert.

Timerfunktion

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

Aktivieren des Timers



1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste der Kochzone, die Sie einschalten möchten.
⇒ Auf der Anzeige der gewählten Kochfeldzone „0“ sichtbar und brennt heller.
3. Stellen Sie die Temperaturstufe von "Off" zu "9" indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.
4. Berühren Sie ③, um den Timer zu aktivieren.
⇒ Auf der Timer-Anzeige "00" Verbrennungen.
5. Auf der Timer-Anzeige sind rund um die „00“ vier Aktivitäts-LEDs sichtbar. Die LED der aktiven Kochfeldzone blinkt und Sie können den Timer für diese Zone einstellen.
6. Wenn Sie den Timer für eine andere aktive Kochfeldzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochfeldzonenseite aus, indem Sie die Taste ③ berühren, bis die LED rund um die Uhranzeige dieser Kochfeldzonenseite aufleuchtet.
7. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch Berühren der Tasten / ein. Durch langes Berühren der Tasten oder können Sie schneller vorrücken.
⇒ Aktivieren Sie die Uhreinstellung, indem Sie die Taste ③ berühren oder etwa 10 Sekunden warten.

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



Bei aktiviertem Timer blinkt die LED der Kochzone mit der kürzesten Zeiteinstellung. Bei aktivierter Zeiteinstellung der anderen Zonen leuchten die LEDs dieser Zonen dauerhaft.

Timer ausschalten

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

Tippen Sie auf eine beliebige Taste, um den akustischen Alarm auszuschalten.

Timer vorzeitig ausschalten

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

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

1. Nachdem Sie die entsprechende Kochzone durch Berühren der Taste aktiviert haben, wählen Sie durch Berühren der Taste  den Timer für die entsprechende Kochzone aus.
2. Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste  berühren, bis "00" Im Timer-Display erscheint. Durch langes Berühren der Taste  können Sie schneller vorrücken.

Reinigungsschloss

Die Reinigungssperre verhindert für 20 Sekunden die Betätigung aller Tasten auf dem Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld und ermöglicht dem Benutzer so eine kurzfristige Reinigung.

Aktivieren der Reinigungssperre

1. Während eine beliebige Kochzone eingeschaltet ist, drücken Sie die Taste  **einzelner Signalton** berühren, bis es erscheint.
- ⇒ Die Timeranzeige beginnt bei 20 rückwärts zu zählen. Während dieser Zeit funktionieren alle Tasten auf dem Bedienfeld außer der Taste  nicht.

Deaktivieren der Reinigungssperre

Zum Deaktivieren der Reinigungssperre ist kein Tastendruck erforderlich. Nach 20 Sekunden ertönt ein einzelner Signalton vom Kochfeld und die Reinigungssperre wird automatisch deaktiviert.



Wenn Sie die Reinigungssperre vorher deaktivieren möchten, berühren Sie die Taste  erneut, bis ein einzelner Piepton ertönt.

Stopp-Funktion

- ✓ 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. Durch erneutes Berühren der Taste  werden alle gestoppten Kochzonen mit ihren vorherigen Einstellungen neu gestartet.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie die Energieverwaltung, die Zeit des akustischen Signals bei Kochfeldende und die Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube einstellen.

- A1: „PanSense-Funktion“ Topfkompatibilitätsanzeige-Einstellung
- A2: Energieverwaltungseinstellung
- A3: Einstellung der Warntonzeit für das Ende des Garvorgangs
- A4: Einstellung des Haubenanschlusstyps (**variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten**)
- A5: Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindungseinstellung
- A6: „EnergiSense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige

A7: Ein-/Aus-Einstellung für den Ton des Kochfeldknopfs

A8: Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

1- „PanSense-Funktion“ Topf-Kompatibilitätsanzeigeeinstellung (A1)

Die PanSense-Funktion ist eine intelligente Funktion zur Optimierung der Leistung Ihres Induktionskochfelds. Dieser Modus hilft Ihnen, die besten Kochergebnisse zu erzielen, indem er das Material, die Bodenstruktur und die magnetische Kompatibilität der verwendeten Pfanne erkennt. Er passt sich den Eigenschaften der verwendeten Pfanne an und sorgt so dafür, dass Sie jedes Mal perfekte Kochergebnisse erzielen.

Vorteile dieser Funktion: Beste Kochergebnisse (passt sich automatisch den Eigenschaften des Topfes an, den Sie auf Ihrem Kochfeld verwenden), Energieeinsparung (optimiert den Energieverbrauch je nach Topftyp), verlängert die Lebensdauer des Topfes (überträgt die optimale Leistung, die der Topf verarbeiten kann)

Ihr Herd prüft das Kochgeschirr automatisch bei jedem Kochvorgang. Um manuell zu prüfen, ob das von Ihnen verwendete Kochgeschirr PanSense-kompatibel ist, können Sie die folgenden Schritte ausführen.

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 Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      .
⇒ Auf der Timeranzeige erscheint die erste Einstellung „A1“ und auf allen Kochzonenanzeigen wird „—“ angezeigt.
3. Platzieren Sie die Töpfe oder Pfannen, die Sie messen möchten, auf den Kochzonen.
4. Zwischen den Tasten  und  erscheint im Display „0“.

5. Berühren Sie den Einstellbereich. Zwischen den Tasten  und  erscheint statt „0“ „1“ und der Topfqualitätsscan startet. Der Scan dauert ca. 10 Sekunden und während des Scans erscheint eine Animation auf dem Display.

6. Die Qualität des Topfes wird auf einer Skala von 0-3 bewertet. Dabei ist 0 die schlechteste und 3 die beste Qualität und wird auf dem Display angezeigt.
7. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① aus.

2-Energieverwaltungseinstellung (A2)

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

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 Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten       der Reihe nach.
⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ sichtbar.
3. Zur Einstellung der Energieverwaltung auf der Timer-Anzeige „A2“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.
⇒ Auf der linken hinteren Kochzonenanzeige erscheint „9“.
4. Passen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe) von „1“ bis „9“ an, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.
5. Bestätigen Sie die Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste ①.
⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld beginnt mit der Gesamtleistungseinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.

"Energieverwaltung" Es umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle – Leistungsverwaltungsstufe).

Tabelle – Energieverwaltungsebene

Energieverwaltungsebene	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

3-Einstellung der Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs (A3)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs 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 Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      in dieser Reihenfolge.
 - ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
- 3. Um die Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs einzustellen, drücken Sie die Timer-Taste auf der Timer-Anzeige. „A3“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis sie angezeigt wird.
 - ⇒ Auf der linken hinteren Kochzone-Anzeige erscheint „2“.
- 4. Passen Sie die Warnzeiteinstellung (siehe Tabelle - Akustische Warnzeit bei Garrende) zwischen „0“ und „3“ an, indem Sie das Einstellfeld berühren oder mit dem Finger über das Feld streichen.

5. Bestätigen Sie die Einstellung der akustischen Warnzeit für das Ende des Garvorgangs durch Berühren der Taste ①.

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und Ihr Kochfeld beginnt mit der Warnzeiteinstellung auf der ausgewählten Stufe zu arbeiten.



Die Einstellung der akustischen Warnzeit am Ende des Garvorgangs ist während der Produktion standardmäßig auf Stufe 2 eingestellt.

Tabelle - Einstellung der Zeit für das akustische Warnsignal am Ende des Garvorgangs

Tonsignalpegel für das Ende des Garvorgangs	Akustische Warnzeit am Ende des Garvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

4- Einstellung des Haubenanschlusstyps (A4) variiert je nach Modell; möglicherweise in Ihrem Modell nicht enthalten

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die Anschlussart Ihrer Dunstabzugshaube an das Kochfeld eingeben.
- 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 Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten     .
 - ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
- 3. Um die Anschlussart der Haube einzustellen, auf der Timer-Anzeige „A4“ Tippen Sie auf die Taste „“, bis Sie sie sehen.
 - ⇒ Wenn Ihr Kochfeld über eine Fernverbindungsfunktion verfügt, wird diese Einstellung als „1“ angezeigt. Wenn nicht, wird sie als „0“ angezeigt.

5. Bestätigen Sie die Einstellung des Anschlusstyps der Haube durch Berühren der Taste .

⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und die Einstellung des Haubentyps bestätigt.

5- Einstellung der Verbindung zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube (A5)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie Kochfeld und Dunstabzugshaube verbinden und automatisch zusammenarbeiten lassen.



Wenn Ihre Dunstabzugshaube über eine Fernanschlussfunktion verfügt (die Einstellung „Anschlussstyp Dunstabzugshaube“ (A4) ist 1), wird die Einstellung „Anschluss Dunstabzugshaube“ (A5) nicht angezeigt. Diese Einstellung gilt nur für Dunstabzugshaubenmodelle ohne Fernanschlussfunktion.

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 Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten     .

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „**A1**“ erscheint.

3. Für die Dunstabzugshauben-Anschluss-einstellung auf der Timer-Anzeige „A5“ Tippen Sie auf die Taste „||“, bis Sie sie sehen.

⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzonenanzeige "0" sichtbar.

4. Stellen Sie die Leistungsstufe der Haube ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen (siehe Tabelle - Leistungsstufe der Haube). "0" mit "7" eingestellt zwischen .

5. Bestätigen Sie die Einstellung der Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindung durch Berühren der Taste ①.

⇒ Das Kochfeld schaltet sich aus und Ihr Kochfeld beginnt mit der gewählten Dunstabzugshauben-Betriebsstufe zu arbeiten.

Tabelle - Dunstabzugshauben-Betriebsniveau

Betriebsniveau der Haube	Lampe	Dunstabzugshaube (Kochen auf einer einzigen Zone)	Dunstabzugshaube (Kochen auf 2 oder mehr Zonen)	Braten
0	aus	aus	aus	aus
1	Licht	aus	aus	aus
2	Licht	aus	L1	L1
3	Licht	L1	L1	L1
4	Licht	L1	L1	L2
5	Licht	L1	L2	L2
6	Licht	L2	L3	L3
7	Licht	L3	L4	L4

Einstellung der Dunstabzugshauben-Betriebsstufe vom Kochfeld aus

- ✓ Mit dieser Einstellung können Sie die Betriebsstufe Ihrer Dunstabzugshaube über das Kochfeld regulieren.
1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein.
 2. Berühren Sie die Taste  3 Sekunden lang.
 - ⇒ Die -Leuchte der -Taste erlischt.
 3. Um die Dunstabzugshaube je nach Kochfeld zu aktivieren, berühren Sie einmal die Taste . Bei Aktivierung leuchtet die Taste  konstant. In diesem Fall wird Ihre Dunstabzugshaube "**Tabelle - Dunstabzugshauben-Betriebsniveau**" „Es funktioniert automatisch gemäß der Tabelle.
 4. Sie können die Betriebsstufe der Dunstabzugshaube im Verhältnis zum Kochfeld durch einmaliges Berühren der Taste  ausschalten. Wenn sie ausgeschaltet ist, erlischt die Taste .

6- „EnergiSense“ Einstellung der Energieverbrauchsanzeige (A6)

EnergiSense ist eine intelligente Funktion, die den Energieverbrauch Ihres Induktionskochfelds überwacht. Diese Funktion hilft Ihnen, bewusstere und effizientere Kochgewohnheiten zu entwickeln, indem sie Ihnen anzeigt, wie viel Energie Sie bei jedem Kochvorgang verbrauchen. Indem Sie verschiedene Kochtechniken ausprobieren und den Gesamtenergieverbrauch vergleichen, können Sie nachhaltige Kochgewohnheiten entwickeln und Ihren CO₂-Fußabdruck reduzieren.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und durch erneutes Berühren der Taste ① aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      .

⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.

3. Zur Einstellung der Energieverbrauchsanzeige auf der Timeranzeige „A6“ Tippen Sie auf die Taste , bis Sie sie sehen.

⇒ Zwischen den Tasten  und  „0“ sichtbar.

4. Durch Berühren des Einstellungsbereichs „0“ Wert „1“ mach es.
5. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① aus.

⇒ Die Anzeige des Energieverbrauchs ist aktiviert.



Um die Anzeige des Energieverbrauchs auszuschalten, befolgen Sie die gleichen Schritte. „1“ Wert „0“ mach es.

Ausblick auf den Energieverbrauch

Aktivieren Sie die Energieverbrauchseinstellung wie oben beschrieben. Wenn Sie Ihr Kochfeld nach jedem Kochvorgang durch Berühren der Taste ① ausschalten, können Sie auf der Timer-Anzeige die Gesamtenergie ablesen, die das Kochfeld beim Kochen verbraucht hat. Den Wh-Wert der Kochenergie erhalten Sie, indem Sie den Wert auf der Anzeige mit 100 multiplizieren. Wenn beispielsweise „03“ auf der Anzeige erscheint, bedeutet dies, dass Ihr Kochfeld beim letzten Kochvorgang $3 \times 100 = 300$ Wh verbraucht hat.

7- Ein-/Aus-Einstellung des Kochfelds akustischen (A7)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie die akustische Warnung ein- oder ausschalten, die beim Berühren jeder Taste Ihres Kochfelds ertönt.

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und durch erneutes Berühren der Taste ① aus.
2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      .

- ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
- 3. Um den Ton der Kochfeldtaste einzustellen, auf der Timeranzeige „A7“ Tippen Sie auf die Taste „III“, bis Sie sie sehen.
 - ⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzonenanzeige „1“ sichtbar.
- 4. Um den Ton der Kochfeldtaste auszuschalten, berühren Sie den Einstellungsbereich oder streichen Sie mit dem Finger über den Bereich, um diese Einstellung vorzunehmen. „0“ eingestellt als .
- 5. Bestätigen Sie die Einstellung des Kochfeldtastentons durch Berühren der Taste ①.
 - ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und die Toneinstellung der Kochfeldtaste wird bestätigt.

8- Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (A8)

- ✓ Mit dieser Funktion können Sie alle nachfolgenden Einstellungen Ihres Ofens zurücksetzen und ihn auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
- 1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ① ein und durch erneutes Berühren der Taste ① aus.
- 2. Berühren Sie nach dem Ausschalten des Produkts innerhalb von 10 Sekunden die Tasten      .
 - ⇒ Die erste Einstellung auf der Timer-Anzeige ist „A1“ erscheint.
- 3. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, auf der Timer-Anzeige „A8“ Tippen Sie auf die Taste „III“, bis Sie sie sehen.
 - ⇒ Auf der linken hinteren Kochfeldzonenanzeige „0“ sichtbar.

- 4. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, setzen Sie diese Einstellung auf „1“, indem Sie den Einstellungsbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
- 5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Tippen auf ①.
 - ⇒ Das Kochfeld wird ausgeschaltet und alle Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Nutzung der "HomeWhiz" Anwendung

Wenn Ihr Produkt das Symbol „“ trägt, können Sie Ihr Kochfeld über Ihr Tablet/Smartphone steuern. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um Ihr Kochfeld über Ihr Tablet/Smartphone zu steuern und zu überwachen. Verbinden Sie Ihr Tablet/Smartphone mit Ihrem Heimnetzwerk und laden Sie die "HomeWhiz"-App aus dem App Store Ihres Smartphones herunter.

- 1. Öffnen Sie die installierte Anwendung auf Ihrem Tablet/Telefon.
- 2. Tippen Sie auf Ihrem Tablet/Telefon auf den Abschnitt „Produkt hinzufügen/entfernen“.
- 3. Wählen Sie aus den Optionen der Anwendung das Modell „“ aus.
- 4. Befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Tablet/Telefon, um die Installation abzuschließen.
- 5. Halten Sie die Taste „“ etwa drei Sekunden lang gedrückt und lassen Sie sie dann los. Die Anzeige „—“ der Taste „“ blinkt auf dem Display. Jetzt können Sie eine Verbindung zu Ihrem Smartgerät herstellen.
- 6. Stellen Sie mit dem Namen und dem Passwort, die in der Anwendung im Einstellungsbereich Ihres Tablets/Telefons angegeben sind, eine Verbindung zu Ihrem Kochfeld her.
- 7. Wählen Sie Ihr aktuelles Netzwerk aus der Netzwerkliste aus und verbinden Sie Ihr Kochfeld mit dem erforderlichen Passwort mit dem Internet. Sobald die

Installation abgeschlossen ist, leuchtet die Leuchte „—“ auf der Taste „☐“ dauerhaft auf dem Display. Sie können auf Ihre App zugreifen und Ihrem Kochfeld im Bereich „Produkt hinzufügen/entfernen“ einen Namen geben, um es zu aktivieren.

 "HomeWhiz" unterstützt das 2,4-GHz-Frequenzband.

 Wenn innerhalb von 5 Minuten nach dem Drücken der Taste "☐" für etwa 3 Sekunden keine Netzwerkverbindung hergestellt werden kann, wird das Anwendungs-Setup "HomeWhiz" automatisch beendet und die Leuchte "—" auf der Taste "☐" erlischt.

 Die Anwendung "HomeWhiz" auf Ihrem Tablet/Telefon führt Sie durch die Einrichtung der Verbindung und die Verwendung der Anwendung.

 Um auf das Menü "HomeWhiz" zugreifen zu können, muss Ihre Verbindung aktiv sein.

 Solange "HomeWhiz" eingeschaltet ist, können Sie Ihr Kochfeld sowohl über das Kochfelddisplay als auch "HomeWhiz" über Smartgeräte steuern und überwachen.

 Um die "HomeWhiz"-Verbindung zu beenden, tippen Sie auf die Taste "☐". Die Leuchte "☐" der Taste "☐" auf dem Display erlischt.

 Wenn es zu einem Stromausfall kommt und Ihre Verbindung verloren geht, während Ihr Produkt "HomeWhiz" eingeschaltet ist, wechselt "HomeWhiz" automatisch in den Aus-Modus.

Bedienung des Kochfelds per Tablet

1. Öffnen Sie die "HomeWhiz"-App auf Ihrem Tablet/Telefon.

⇒ Ihr Produkt wird auf der Anwendungsseite angezeigt.

2. Berühren Sie Ihr Produkt.

⇒ Auf diesem Display können Sie Einstellungen wie die Kochfeldtemperatur, die Timereinstellung, die Tastensperre und die Aktivierung der Kochfeld-Dunstabzugshaube-Verbindung (Hob to Hood) usw. sehen.

 Aus Sicherheitsgründen müssen Sie bei Einstellungen über ein Tablet/Smartphone die Einstellung am Kochfeld bestätigen. Die per App übermittelte Einstellung kann über die entsprechende Kochzone oder die entsprechende Funktionstaste bestätigt werden. Die Bestätigungsfrist beträgt 20 Sekunden. Wird innerhalb dieser 20 Sekunden nicht bestätigt, wird die Einstellung nicht automatisch übernommen.

Beenden der "HomeWhiz"-Anwendung

Während Ihr Tablet/Telefon mit dem Produkt verbunden ist, tippen Sie kurz auf die Taste „☐“. Die Anzeige „—“ auf der Taste „☐“ auf dem Display erlischt. Die Verbindung zwischen Ihrem Tablet/Telefon und dem Produkt wird dadurch getrennt.

Löschen der Zuordnung von "HomeWhiz" verbunden

1. Tippen Sie gleichzeitig auf die Tasten „☒“ und „☐“.

⇒ Die „—“-Leuchten der Tasten „☒“ und „☐“ beginnen zu blinken und es ertönt ein akustisches Warnsignal.

2. Wenn die Leuchte „—“ auf den Tasten „☒“ und „☐“ aufhört zu blinken, ist der Löschvorgang erfolgreich abgeschlossen.



Um den Löschvorgang durchzuführen, müssen Sie über eine Netzwerkverbindung verfügen und das Produkt muss mit dem Netzwerk verbunden sein.

Induktionskochfelder sicher und effektiv nutzen

„Funktionsprinzip“ Induktionskochfelder erhitzen den Kochtopf aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Aus diesem Grund haben sie viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldtypen. Sie arbeiten effizienter und die Kochfeldoberfläche ist kühler. Ihr Induktionskochfeld ist mit überlegenen Sicherheitssystemen ausgestattet, die Ihnen eine maximal sichere Nutzung ermöglichen.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über Kochfelder mit 145, 180, 210, 280 und 320 mm Durchmesser und 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 Ausschaltzeiten

Temperaturniveau	Automatische Ausschaltzeiten-Stunden
Off	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Aufheizen (Booster)	10 Minuten

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld verfügt über einige Sensoren, die vor Überhitzung schützen. Im Falle einer Überhitzung kann Folgendes beobachtet werden:

- Die Kochzone kann ausgeschaltet werden
- Eventuell verringert sich die gewählte Stufe. Dies ist jedoch auf dem Display nicht sichtbar.

Überlaufschutzsystem

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

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf die erteilten Befehle. Die Leistungseinstellungen werden sehr schnell geändert. So können Sie das Überlaufen einer Mahlzeit (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

CE	Die Entwicklungs-, Herstellungs- und Verkaufsphase dieses Produkts erfolgt gemäß den Sicherheitsvorschriften, die in allen relevanten Gesetzen der Europäischen Union festgelegt sind.
Frequenzband	: 2.4 Ghz
Max. Sendeleistung	: max. 100 mW
CE-Konformitätserklärung	
Arçelik A.Ş. erklärt, dass dieses Produkt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU erfüllt. Eine ausführliche RO-TE Konformitätserklärung finden Sie online auf der Website www.bauknecht.de unter den zusätzlichen Dokumenten auf der Produktseite für Ihr Produkt.	

Der definierte Supportzeitraum für Softwareupdates im Zusammenhang mit der Cybersicherheit des Produkts ist der Garantiezeitraum des Produkts. Nach diesem Zeitraum werden Cybersicherheits-bezogene Software-Updates nicht garantiert.

Dieses Produkt erfasst und überträgt Nutzungsdaten, wenn es mit dem Internet verbunden ist (z. B. Temperatureinstellungen,

Nutzungsdauer, Fehlercodes). Gemäß dem EU-Datenschutzgesetz (Verordnung (EU) 2023/2854) haben Sie das Recht, auf diese Daten zuzugreifen und sie zu verwalten. Weitere Informationen darüber, welche Daten erfasst werden, wie sie verwendet werden und wie Sie darauf zugreifen können, finden Sie unter: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

6 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

6.1 Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

Allgemeine Warnhinweise zum Kochen mit Kochfeld

- Füllen Sie Kochgeschirr maximal bis zu einem Drittel mit Öl. Lassen Sie das Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Überhitzte Öle und Fette können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öle oder Fette Feuer fangen, ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke, notfalls mit einem leicht feuchten Tuch. Trennen

Sie den Herd von der Stromversorgung, falls dies gefahrlos möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Entfernen Sie vor dem Braten von Lebensmitteln immer das überschüssige Wasser und geben Sie es langsam in das erhitzte Öl. Stellen Sie sicher, dass Tiefkühlkost vor dem Braten aufgetaut ist.
- Stellen Sie beim Erhitzen von Öl sicher, dass der von Ihnen verwendete Topf trocken ist, und halten Sie den Deckel offen.
- Empfehlungen zum energiesparenden 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

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schmelzen		
Schokolade schmelzen (z.B. Marke Dr. Oetker, dunkle Schokolade 55%-60% Kakao, 150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarife)(200 g)	3	11 ... 13
Kochen, Erhitzen und Warmhalten		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Wasser 1 L (Kochen)	P	4 ... 6
Wasser 3 L (Kochen)	P	8 ... 10
Milch 1 L (Kochen)	7	6 ... 7
Milch 1 L (Warm halten)	Warm halten	18 ... 20
Pflanzenöl (Heizung) (Sonnenblumenöl 0,5 L)	9	3 ... 5
Kochen		
Kartoffel mit Schale (2 Stücke Großformat)	9	25 ... 35
Kartoffel mit Schale grob gehackt (2 Stücke Großformat)	9	13 ... 15
Brokkoli (300 g)	9	10 ... 14
Brokkoli gefroren (300 g)	9	7 ... 10
Würstchen	8	4 ... 6
Pasta (150 g)	9	6 ... 10
Pochiertes Ei	5	2 ... 3
Nudeln	9	2 ... 7
Kochen/Garen, Sautieren		
Reis (200 g Reis)	5	9 ... 12
Paella *	9	15 ... 20
Ashura **		
Bohnen-Kichererbsen kochen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	4 ... 6
Bohnen-Kichererbsen kochen Kochen/Garen - für ashura	4	10 ... 15
Weizen Bohnen-Kichererbsen kochen - für ashura	9	8 ... 10
Weizen Kochen/Garen - für ashura	2	6 ... 8
Ashura -Alle Zutaten	9	20 ... 24
Suppen (z.B. Linsensuppe)	7	20 ... 25
Sautiertes Gemüse *	9	3 ... 5
Julienne geschnitten gekocht * (Huhn, Zwiebel und Pfeffer)	9	5 ... 7
Kalbfleisch mit Gemüse **		
Gemüse sautieren	9	3 ... 8
Fleischversiegelung ***	9	5 ... 8
Alle Zutaten	4	80 ... 90
Tomatensauce	3	10 ... 15
Bechamelsauce	7	5 ... 6
Gemüseschaft **		
Fleischversiegelung ***	9	3 ... 4
Gemüse sautieren	9	3 ... 5
Alle Zutaten	4	180 ... 190
Tas kebab	6	25 ... 35
Bulgur-Pilaw (500 g)	7	25 ... 35
Fettarmes Braten		
Filet ** (2 cm)	9	2 ... 10
Rippensteak ** (2 cm)	9	3 ... 10

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Rollenfilet	8	4 ... 10
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lammkotelett ** (Versiegeln ***)	9	3 ... 10
Lammkotelett (Braten)	5	4 ... 10
Würstchen	6	4 ... 6
Hühnerbrust (Versiegeln ***)	8	3 ... 4
Hühnerbrust (Braten)	5	8 ... 10
Hühnerbrust (Schmetterling geöffnet)	8	4 ... 10
Lachs (150 g)	9	3 ... 10
Fischstäbchen	9	5 ... 10
Frisches Gemüse und Pilze sautieren (Karotte, Pilz, bunter Pfeffer)	9	5 ... 10
Pfannkuchen	4	3 ... 5
Omelette	7	4 ... 6
Spiegelei	6	2 ... 4
Fladenbrotteig	9	4 ... 8
Butterpfannkuchen	7	5 ... 9
Fleischbällchen/Hackfleisch	7	5 ... 10
Hausgemachtes Schnitzel	7	4 ... 8
Hellim-Käse	7	2 ... 6
Garnelen	5	8 ... 12
Frittieren		
Pişi (gebratener Teig)	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Kartoffel (gefroren)	9	2 ... 10
Frische Kartoffeln	9	5 ... 10
Auftauen und Erhitzen		
Zwiebel (gefroren) (200 g)	6	2 ... 4
Spinat (gefroren) (200 g)	7	2 ... 5
* Wokpfanne wird empfohlen.		
** Gusseisenpfanne/-topf wird empfohlen.		
*** Es wird empfohlen, die Pfanne / den Topf vorzuheizen.		

Kochtabelle für die Ready 2 Cook-Funktion

Min	Med	Max
Bechamelsauce	Französischer Obsttoast	Gefrorene Kartoffeln
Erbsen-Mais-Sauce	Config-Knoblauch	Frühlingsrolle
Veloute-Soße	Omelette	Fischstäbchen
Ei mit Würstchen	Krepp	Knoblauch-Pilz mit Sahne
Spiegelei	Pfannkuchen	Rindfleisch Stragonoff
Rührei	Entenbrust	Lammkotelett
Speck	Geröstete Nüsse, Mandeln, Kürbis-kernmischung	Fleisch (Versiegeln, auf Butterbasis)
	Hellim-Käse	Steak

Min	Med	Max
	Fleischkloß	
	Schnitzel	
	Zwiebelringe	
	Kalamari	
	Shrimp Tempura	
	Tintenfisch	
	Huhn	
	Lachs	
	Teriyaki-Lachs	
	Fisch	
	Fisch und Chips	
	Kartoffelschnitze	
	Pfannkuchenteig	
	Hash Brown	
	Sommerpommes (Aubergine, Pfeffer, Kartoffel)	

7 Wartung und Reinigung

7.1 Allgemeine Reinigungshinweise

Allgemeine Informationen

- Warten Sie, bis das Produkt abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt reinigen. Heiße Oberflächen verursachen Verbrennungen!
- Das Produkt muss nach jedem Vorgang gründlich gereinigt und getrocknet werden. Deshalb müssen Speisereste leicht zu reinigen sein und ein Verbrennen dieser Rückstände zu verhindern sein, wenn das Produkt später wieder verwendet wird. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer des Geräts und häufig auftretende Probleme werden verringert.
- Einige Reinigungsmittel können die Oberfläche beschädigen. Ungeeignete Reinigungsmittel sind: Bleichmittel, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel, Dampfreiniger, Entkalker, Flecken- und Rostentferner, scheuernde Reinigungsmittel (Cremereiniger, Scheuerpulver, Scheuercreme, Scheuer- und Kratzbürsten, Draht, Schwämme, Reinigungstücher mit Schmutz- und Waschmittlrückständen).
- Bei der Reinigung nach jedem Gebrauch wird kein spezielles Reinigungsmaterial benötigt. Reinigen Sie das Gerät mit Spül-

mittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.

- Achten Sie darauf, dass nach dem Reinigen keine Flüssigkeit im Ofeninneren zurückbleibt, entfernen Sie Speisereste am besten gleich beim Kochen.
- Sofern in der Bedienungsanleitung nichts anderes angegeben ist, dürfen keine Komponenten Ihres Geräts in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für die Kochfelder:

- Saurer Schmutz wie Milch, Tomatenmark und Öl kann bleibende Flecken auf den Kochfeldern und den Komponenten der Kochfelder verursachen. Reinigen Sie überfließende Flüssigkeiten sofort nach dem Abkühlen des Kochfeldes, indem Sie ihn ausschalten.

Edelstahlteile

- Oberflächen aus Edelstahl können mit der Zeit ihre Farbe ändern. Das ist normal. Reinigen Sie nach jedem Betrieb mit einem Reinigungsmittel, das für Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist.

- Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwammtuch und einem flüssigen (nicht kratzenden) Reinigungsmittel, das für Edelstahl-Oberflächen geeignet ist, und wischen Sie sie in eine Richtung ab.
- Entfernen Sie Kalk-, Öl-, Stärke-, Milch- und Eiweißflecken auf den Glas- und Edelstahloberflächen, umgehend ohne zu warten. Bestimmte Flecken können bei längerer Einwirkzeit Rost verursachen.
- Reinigungsmittel, die auf die Oberfläche gesprüht/aufgetragen werden, sollten sofort gereinigt werden. Grobe Reiniger, die auf der Oberfläche verbleiben, lassen die Oberfläche weiß werden.

Glasflächen

- Reinigen Sie das Gerät mit Spülmittel, warmem Wasser und einem Mikrofaser-tuch speziell für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofaser-tuch.
- Falls nach dem Reinigen Rückstände verbleiben sollten, wischen Sie diese mit kaltem Wasser ab, anschließend trocknen Sie mit einem sauberen trockenen Mikrofaser-tuch nach. Reinigungsmittelrückstände können das Glas beim nächsten Einsatz beschädigen.
- Versuchen Sie unter keinen Umständen, angetrocknete Reste am Glas mit Wellenschliffmessern, Stahlwolle, Metallschabern oder ähnlichen Werkzeugen zu reinigen.
- Kalkflecken (gewöhnlich gelblich bis bräunlich, manchmal auch rötlich) am Glas beseitigen Sie am besten mit handelsüblichem Kalkentferner oder kalklösenden Hausmitteln.
- Wenn die Oberfläche stark verschmutzt ist, tragen Sie das Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf den Fleck auf und warten Sie so lange, bis er richtig funktioniert. Anschließend reinigen Sie die Glasfläche mit einem feuchten Tuch.
- Verfärbungen und Flecken auf den Glasflächen treten im Laufe der Zeit unweigerlich auf, dies ist völlig normal.

Kunststoff- und lackierte Teile

- Reinigen Sie Kunststoff- und lackierte Teile mit Spülmittel, warmem Wasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Anschließend trocknen Sie alles mit einem trockenen Tuch gut ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen der Komponenten des Produkts nicht so feucht und mit Reinigungsmittel belassen werden. Andernfalls kann es zu Korrosion an diesen Verbindungen kommen.

7.2 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.

7.3 Bedienfeld reinigen

- Wischen Sie die Bedienfelder mit Drehknopfsteuerung beim Reinigen mit einem feuchten, weichen Tuch ab und trocknen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Entfernen Sie zum Reinigen des Bedienfelds nicht die Knöpfe und Dichtungen darunter. Das Bedienfeld und die Knöpfe könnten beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Reinigen der Edelstahlbedienfelder mit Drehknopfsteuerung keine Edelstahlreiniger in der Nähe des Knopfs. Die Anzeigen um den Knopf herum können gelöscht werden.
- Reinigen Sie die Sensorflächen mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, trocknen Sie danach mit einem trockenen Tuch gut

nach. Wenn Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, stellen Sie diese vor dem Reinigen des Bedienfeldes ein.

8 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.

Andernfalls kann es zum ungewollten Auslösen verschiedener Funktionen kommen.

>>> 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 Vorgang 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 Zusammen-

setzung 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 verschiedene 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 Transformatorbetrieb:** 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 auftreten. 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
A1 – A8	Kommunikationsfehler auf dem Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
B1 – B5	Es wird kein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet.	Der Fehler sollte behoben sein, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird.
B6	Induktionskochfeld hat die maximale Betriebszeit überschritten.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Betreiben Sie das Induktionskochfeld entsprechend der in der Bedienungsanleitung angegebenen Zeiträume.
B7	Es wird kein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet.	Der Fehler sollte behoben sein, wenn ein für die Induktionserwärmung geeigneter Topf verwendet wird.
B8	Wenn es sich bei Ihrem Produkt um ein Induktionskochfeld mit Abzugshaube 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.
C1 – C2	Am Induktionskochfeld ist ein Temperatursensordfehler 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.

Fehlercodes	Gründe für Fehler	Mögliche Lösungen
C3	Lüfterbetriebsfehler am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
C4	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.
C5 – C7	Fehler des Temperatursensors am Induktionskochfeld.	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.
D1 – D9	Hardwarefehler der elektronischen Platine auf dem Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und starten Sie es nach 30 Sekunden erneut. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Händler, wenn das Problem weiterhin besteht.
T1 – T8	Kommunikationsfehler zwischen Display und Knob-Schnittstellenkarte	Schalten Sie den Induktionsherd aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Der Fehler wird behoben, wenn die Temperatur des Kochfelds unter den Grenzwert sinkt.

Zusätzliche Informationen zur Bedienungsanleitung:	Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringer Leistung gemäß EU-Verordnung 2023/826	
Modus	STROMVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)*
Aus	0,3	-
Standby	-	-
Standby-Modus mit Informations- oder Statusanzeige	-	-
Netzwerk-Standby	-	-

*: Der Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Standby-Modus, den Aus-Modus oder den Netzwerk-Standby wechselt, in Minuten und auf die nächste Minute gerundet.

