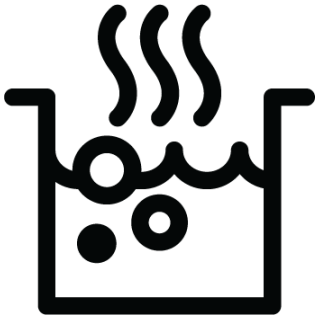
EN
DE

Built-in Hob

User Manual

Einbau-Kochfeld

Bedienungsanleitung



BVH80EFB04

185930452/ EN/ DE/ R.AA/ 26.08.26 10:08
7757183641

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..... 4
1.2 INSTALLATION 5
1.3 ELECTRICAL WARNINGS 6
1.4 CLEANING AND MAINTENANCE.. 6

2 Environmental Instructions 7

3 Your product 8

3.1 Product Introduction 8
3.2 General Information About Using the Hob..... 9
3.3 Technical Specifications..... 10

4 First Use 11

4.1 Initial Cleaning 11

5 How to use the hob 11

5.1 General information on hob usage..... 11
5.2 Hob Control Unit 13

6 Using the ventilation 21

7 General Information About Cooking 23

7.1 General information about cooking with hob 23

8 Maintenance and Cleaning 24

8.1 General Cleaning Information..... 24
8.2 Cleaning the hob..... 25
8.3 Cleaning the Control Panel 25
8.4 Cleaning the Ventilation 25

9 Troubleshooting..... 28

1 SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

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

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

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

1.1 PERMITTED USE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ 1.2 INSTALLATION

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

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

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

⚠ Exhaust air must not be vented through a flue used for removal of fumes produced by appliances burning gas or other

fuels, but must have a separate outlet. All national regulations governing extraction of fumes must be observed.

1.3 ELECTRICAL WARNINGS

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

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

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

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

1.4 CLEANING AND MAINTENANCE

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

⚠ Do not use abrasive or sharp metal scrapers to clean the glass of hinged lids of the hob

(as appropriate), since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

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

⚠ The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A MONTH). This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided in this manual.

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

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

2 Environmental Instructions

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

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

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

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

Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished.
Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapour and use boost speed(s) only in extreme situations.
Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odour reduction efficiency.
Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency.
Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.
Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking. The base of your

pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted. Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption. Use only flat-bottomed pots and pans.

NOTE

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

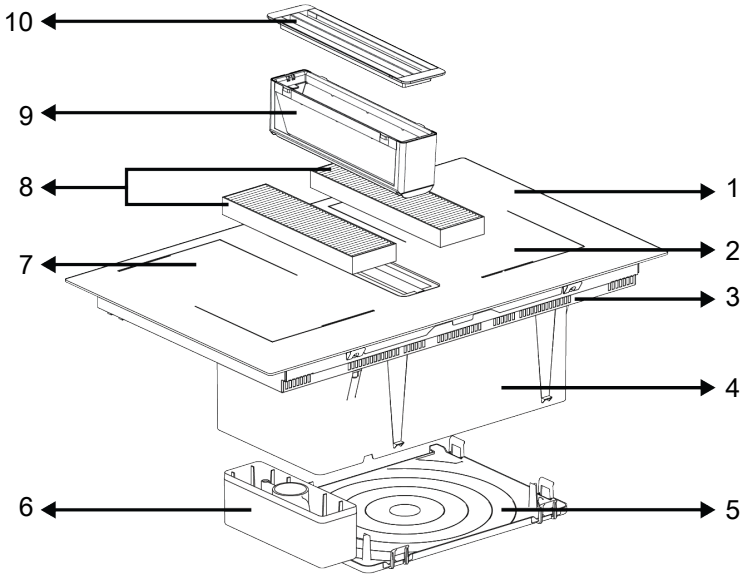
DECLARATIONS OF CONFORMITY

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

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

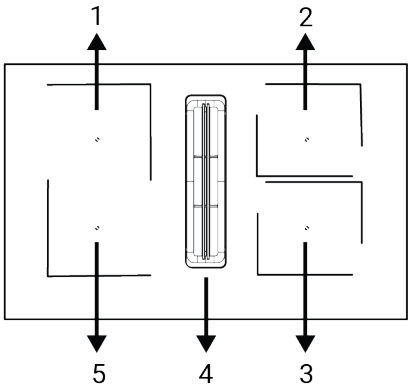
3 Your product

3.1 Product Introduction



1 Glass cooking surface
2 Induction cooking zone
3 Lower housing
4 Ventilation assembly
5 Bottom cover
6 Overflow liquid collection chamber
7 Induction cooking zone
8 Carbon filter
9 Oil filter
10 Upper part of the oil filter

3.2 General Information About Using the Hob



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

Your induction hob is equipped with a large (flexible) cooking surface(s) (Flexi). These cooking surfaces can be used as separate, independent cooking zones. For cooking with large cookware, you can activate the combining function for these cooking zones to transform them into a single cooking surface. The appropriate pot usage and the combining function for these burners are described in the "Using the hob" section.

3.3 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height /width /depth) (mm)	227,5 */820 /520

Hob installation dimensions (width /depth) (mm)	740 (+2) /490 (+2)

Voltage/Frequency	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	max. 7,4

Cooking zones	

Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W / Booster 2100 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1400 W / Booster 1600 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	1800 W / Booster 2100 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2200 W / Booster 3000 W

Ventilation features	
Control	3 level + 1 Booster

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

5 How to use the hob

5.1 General information on hob usage

Operating principle of the induction hob

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

Advantages of cooking with induction

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

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

Important for hob operation:

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

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

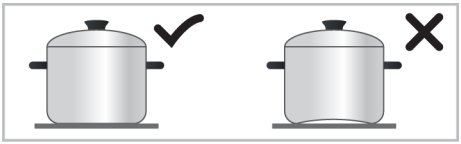
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

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

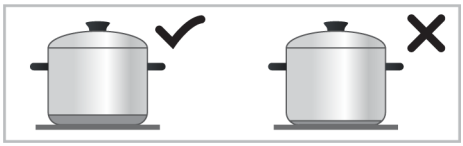
Recommendations:

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

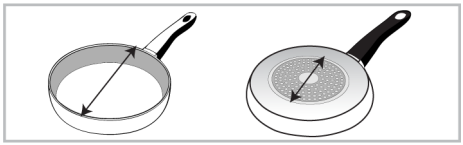


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the ap-

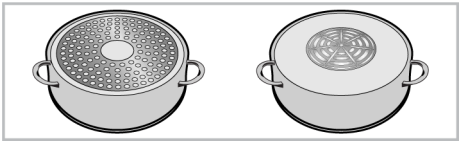
pliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



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



- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



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

Cooking vessel test

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

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if ⏍/⏍/⏍ does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

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

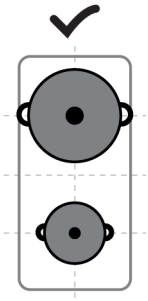
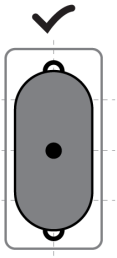
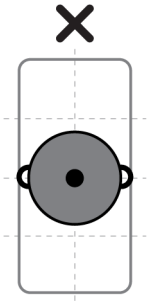
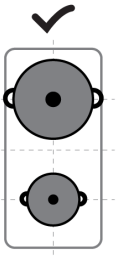
The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

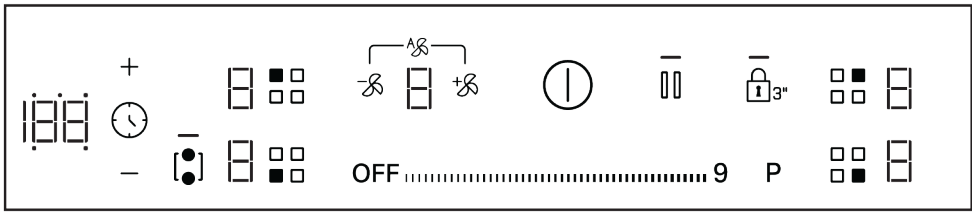
Cooking zone with wide surface (flexi)

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

zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

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

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

Ventilation level increase key

Ventilation level decrease 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

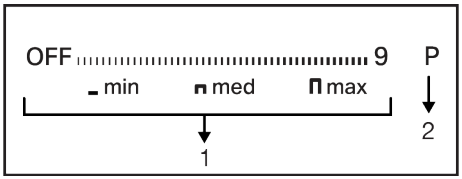


Illustration 1: Setting area for temperature level

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

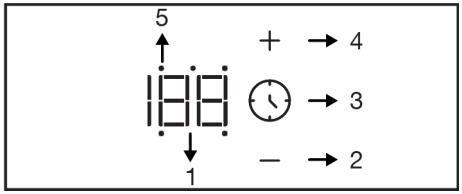


Illustration 2: Timer display

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

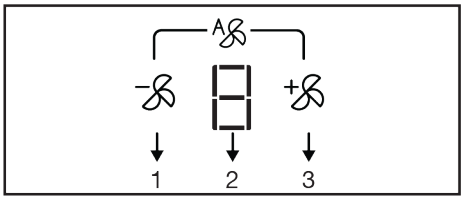


Illustration 3: Ventilation display

1 Ventilation level decrease key
2 Ventilation level indicator
3 Ventilation level increase key

General warnings for the control panel

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

Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

If no operation is performed within 30 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

The product will activate when any key is touched and held for a long time. "**FF**" appears on display .

The **—** light on the active or selected keys will illuminate.

Turning the hob on

1. Touch the ⏻ key on the control panel.
   ⇨ The hob is ready for use.

Turning the hob off

1. Touch the ⏻ key on the control panel.
   ⇨ The hob switches off and enters standby mode.

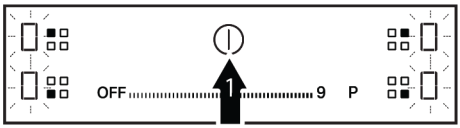
Residual heat indicator

There is a residual heat indicator for each cooking zone the control panel. This indicator indicates that the cooking zone is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant cooking zone 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 cooking zones.

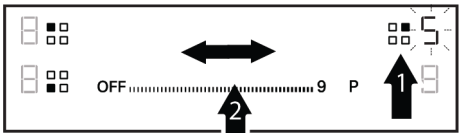
Turning on the hob zones and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
   ⇨ The "**0**" symbol appears on cooking zone displays.



2. Touch the selection key for the cooking zone you wish to turn on.

⇨ On the selected cooking zone display **"0"** It becomes visible and shines brighter.



3. Set the temperature level between **"0"** and **"9"** by touching or sliding your finger over the setting area of whichever cooking zone you want to operate.

Turning off the cooking zones:

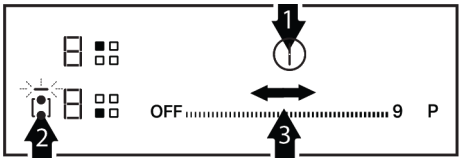
A selected zone can be turned off in 2 different ways:

1. **By lowering the temperature to level "0":** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to **"0"**.
2. **Using the timer off function for the desired cooking zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show **"0"** or **"00"**. The ⏲ disappears from the cooking zone display. The timer setting for the cooking zone is explained in the following sections.

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 turns on.



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

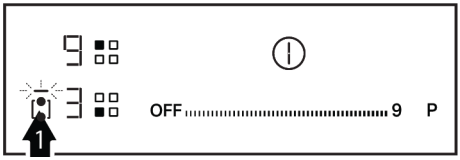
⇨ The related cooking zone starts operating. If another cooking zone is selected or if no action is taken and 10 seconds are waited, the — light of the [⁝] key goes out.

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

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

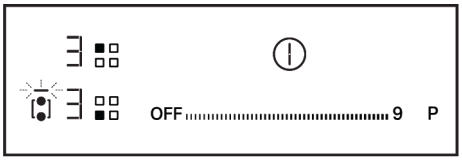
✓ While one or both of the cooking zones on the left are operating separately, you may combine both cooking zones by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider cooking surface with the same values.

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



⇨ The low level zone value is visible on both cooking zone display and the — light of the [⁝] key turns on.

⇨ The combined cooking zones continue to operate at the temperature and timer values of the cooking zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the cooking zone 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 cooking zones with wide surface off

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

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, refrain from cooking in this position for too long. The high power setting may not be available on each cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Select your desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the P key.
   - ⇨ The selected cooking zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the cooking zone display.
   - ⇨ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the cooking zone continues to operate at the highest temperature value.

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

1. Activate the cooking zone by selecting its key while the cooking zone is on and operating at a specific level.
2. Touch the P key.
3. The selected cooking zone operates with maximum power and 3 lights flash on the cooking 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 cooking by touching its key, you can turn off the high power setting at any time by touching the P key. The cooking zone will continue to operate at its highest temperature. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to set it to **0**.

Child Lock

You can activate the child lock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the child lock

1. Touch the 🔒3" key to activate child lock.
   - ⇨ After the 3-2-1 countdown on the display, L appears on all cooking zones displays. Switch off the appliance with touching the ⏻ key.

If you turn off the hob while the child lock is activated, the child lock must be deactivated to be able to set level.

Deactivating the child lock

1. Touch the 🔒3" key.
   - ⇨ After the 3-2-1 countdown on the display, the “L” symbol goes off and the “0” symbol appears on all cooking zone displays. Switch off the appliance with touching the ⏻ key.

To override the function for only one cooking time:

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key. The “L” symbols appears.
2. Touch the 🔒3" key for 3 seconds. Set the power setting in 10 seconds. You can operate the appliance.

3. When you turn off the appliance with touching the 🔒3" key, the function operates again.

Cleaning Lock

The control panel can be locked while the cooking hob zones continue to operate. This helps prevent any unintentional changes to the power settings.

If necessary, you can use this function to clean the hob surface while cooking is in progress.

Activating the cleaning lock

1. Start by selecting the power level.
2. To activate the function, touch the 🔒3" key for 0.5 seconds.
   ⇨ The symbol “L” symbol appears for 5 seconds, then turns back showing levels. It will be locked during that time period.

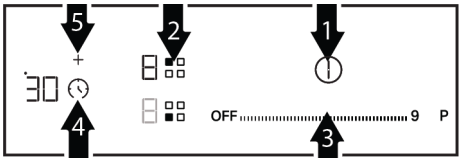
Deactivating the cleaning lock

1. To deactivate the function, touch the 🔒3" key for 0.5 seconds.
   ⇨ The previously selected power setting is restored. Switching off the appliance also turns off this function.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You don't have to constantly stand by the hob during the cooking process. The burner switches off automatically after the selected time.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
2. Touch the selection key for 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 from **0** to **9** by touching the setting area or sliding your finger over the area.
4. Activate the timer by touching the 🕒 key.
   ⇨ **"00"** lights up on the timer display.
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 cooking 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 +/—. You can advance faster by touching the + or —key for a long time.
   ⇨ Activate the timer setting by touching the 🕒 key or waiting for approximately 10 seconds.

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

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

The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.

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. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

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

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

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

You can make the following settings using this function.

A2: Power management settings
A3: End of cooking sound warning time setting
A7: Hob knob sound on-off setting
A8: Reset to factory settings
A9: Ventilation mode selection
AA: Life display of the active carbon filter
Ab: Active carbon filter reset

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. b) After turning off the product, touch the ⏲/▪□/□▪/▪□/□▪ keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is **"A2"** and "9" appears on the ventilation level indicator display.
3. 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.
4. 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

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 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 " **A2** " appears.
3. To set the end of cooking audible warning time, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A3"** on the timer display.
   ⇨ The "2" appears on the ventilation level indicator 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
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

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 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 " **A2** " appears."
3. To adjust the hob key sound, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A7"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator display **"1"** appears.
4. To turn off the hob key sound, touch the setting area or slide your finger over the area to set **"0"** this setting.
5. Confirm the hob key sound setting by touching the ⏻ key.

⇨ The hob is turned off and the hob key sound setting is confirmed.

Resetting to factory settings (A8)

✓ With this function, you can reset all subsequent settings of your hob and return it to factory settings.

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 "**A2**" appears.
3. To revert to factory settings, touch the " ⫿⫿ " key until you see **"A8"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator 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 touching the ⏻ key.

⇨ The hob will turn off and all settings will return to factory settings.

Ventilation mode setting (A9)

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

1. Turn the hob on by touching the key and turn it off by touching the key again.
2. After turning off the product, touch the ⏲/■□/□□/■□/□■ keys in order within 10 seconds.
   ⇨ The first setting on the timer display is " **A2** " appears."
3. For ventilation mode setting, touch the " ▯▯ " key until you see **"A9"** on the timer display.
   ⇨ On the ventilation level indicator display **"1"** appears.
4. To set the ventilation mode to external circulation mode, touch the setting area or slide your finger across the area and set this setting to "2".
5. Confirm the ventilation mode setting by touching the ⏻ key.

⇨ The hob will turn off and your product starts operating with the selected ventilation setting.

Activated carbon filter life indicator (AA)

✓ The activated carbon filters used in products designed for internal circulation need to be replaced after a certain period of use. You can see the remaining operating hours on the settings screen. The remaining time is displayed as a countdown from 150 hours.

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 "**A2**" appears.
3. For the activated life display of the active carbon filter, touch the " ▯▯ " key until you see **"AA"** on the timer display.
   ⇨ On the timer display **"AA"** appears, the active carbon filter remaining on ventilation level indicator display is shown as "3" if the remaining working hours are over 100 hours, "2" for 50-100 hours, "1" for 5-50 hours, and "0" for 0-5 hours;
4. You can close the settings display by touching the ⏻ key.

Active carbon filter reset (Ab)

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

1. Turn the hob on by touching the 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 " **A2** " appears.
3. For the activated carbon filter reset, touch the " ▯▯ " key until you see **"Ab"** on the timer display.
   ⇨ On the timer display **"Ab"** appears, the remaining active carbon filter operating hours are shown on the ventilation level indicator display in common with the **"AA"** menu.
4. Touch and hold the 🔒3s key on the ventilation display until you hear a beep.
   ⇨ When the beep sounds, on the display **"3"** appears. The reset process is complete.
5. You can close the settings display by touching the ⏻ key.

Using induction hobs effectively

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

Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 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
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Fast heating	10 minutes

Table-2: Automatic ventilation turn-off times

Speed level	Automatic turn-off time - hours
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensive work (booster)	8 minutes

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.

6 Using the ventilation

General information

- There is a motor with various speeds for ventilation. For a good performance, it is recommended to use low speeds in normal cooking conditions and high speeds in intensive cooking conditions when strong odors and steam are concentrated.

Ventilation modes

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

Internal circulation



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

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

External circulation



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

Ventilation mode setting

The product is manufactured to be set to internal circulation mode. To turn the product to external circulation mode, see the “Settings” section. Set it to external circulation mode by following the steps described in the “Ventilation mode setting (A9)” section.

Turning on the ventilation

1. Turn on the hob by touching the ⏻ key.
   ⇨ The **"0"** symbol will be displayed on the displays of the ventilation.
2. Set the desired ventilation level between **"1"** and **"3"** by touching the +/- keys.

Turning off the ventilation

1. Set the ventilation level to **"0"** by touching the - key.

Turning on the intensive ventilation mode

1. Touch the + key until “P” appears on the ventilation level display to activate intensive ventilation mode.
   ⇨ The intensive ventilation mode operates for a maximum of 8 minutes. During this time, the symbol "P" will appear on the display. After 8 minutes, the ventilation level will drop to level 3 and continue operating at this speed.

Turning off intensive ventilation mode

1. To turn off intensive ventilation mode, touch the - key.
   ⇨ The ventilation level is reduced to level 3.
2. If you want to continue using the ventilation at any speed level, set the desired ventilation level by touching the +/- keys. If you want to turn off the ventilation completely, set the ventilation level to **"0"** by touching the - key.

Automatic operating mode (6.Sense Function)

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

1. To activate automatic mode, touch the + and - keys simultaneously.
   ⇨ On the ventilation level display “A” appears. Automatic mode is activated and turns off automatically

when the parameters fall below the specified critical value. It must be re-enabled for it to reactivate.

While automatic mode is active, automatic mode will be cancelled when you turn the product on and off at any speed.

2. To turn off automatic mode early, touch the + and − keys simultaneously.

Auxiliary fan operation function

The auxiliary fan operation function ensures that when ventilation is running in automatic mode, it continues to operate for a while after the product is turn off at the end of cooking. This helps to eliminate lingering odours and smoke after cooking. The duration of the auxiliary fan operation function is automatically determined by the cooking area temperature, the set cooking temperature level, and the operating time. It continues to operate for a minimum of 2 and a maximum of 20 minutes. After that, the ventilation system turn off automatically. It can be turn off early by touching the − and + keys simultaneously.

7 General Information About Cooking

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

7.1 General information about cooking with hob

- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate	1	-
Butter /Honey /Jell	1 - 2	-
Butter (200 g)	6 - 7	-
Heating and Keeping Warm		
Ready-to-eat meals	3 - 5	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	4 - 6	15 … 25
Boiling / simmering		
Egg	5 - 6	7 … 12
Whipped sauces	5 - 7	10 … 20
Cooking		
Rice dish & Pasta	5 - 8	20 … 40
Soups	5 - 7	20 … 60
Legumes & stews	6 - 7	40 … 100
Meat dishes	5 - 7	40 … 60
Seafood risotto	7 - 9	25 ... 40
Steaming		
Steamed and fried meat	4 - 5	60 … 100
Goulash	5 - 7	50 … 80

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Shallow fry		
Nugget / Şinitzel	7 - 8	10 … 20
Omelet	6 -7	7 … 15
Crepe	6 - 7	7 … 15
Steak	8 - 9	7 … 15
Beef steak	8 - 9	5 … 15
Whole beef tenderloin	8 - 9	5 … 15
Lamb chop	8 - 9	5 … 15
Hamburger	7 - 8	10 … 15
Pastries	7	10 … 15
Meatball	6 - 7	10 … 20
Fish	6 - 7	10 … 20
Grilled fish	8 - 9	10 … 20
Frozen foods	6 - 7	10 … 20
French fry		
Potato	8 - 9	10 … 15
Frozen foods	8 - 9	10 … 15
Sauteing		
Fresh vegetable and mushroom sauteing	5 - 6	10 … 30
Dessert		
Milk-based desserts	5 - 6	20 … 40
Roasted desserts	5 - 7	15 … 30
WARNING: The Booster function can be used for faster results in processes such as boiling water. After boiling, it is recommended to reduce the power level to 5-6 to prevent overflow and ensure controlled cooking.		

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General information

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

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

8.3 Cleaning the Control Panel

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

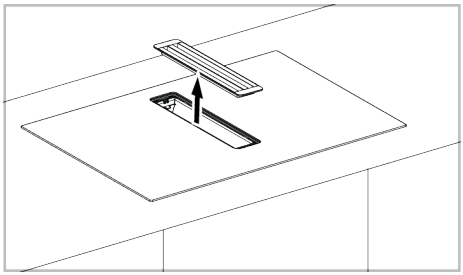
8.4 Cleaning the Ventilation

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

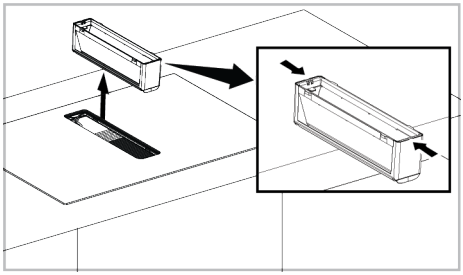
Metal oil filter cleaning

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

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



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



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

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

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

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

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

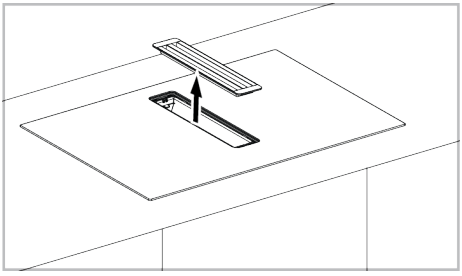
Removing the active carbon filter

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

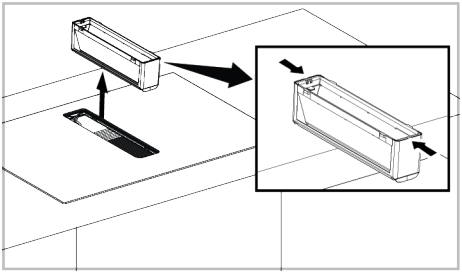
To see the remaining working timing range of activated carbon filters, follow the detailed explanation in “Settings".

To remove;

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



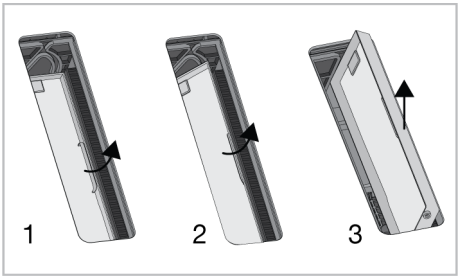
2. Remove the oil filter by holding the tabs on the inside and pulling it upwards.



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

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

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

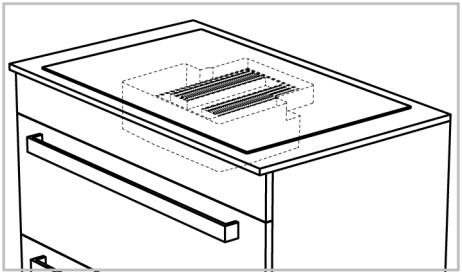


There is a magnetic sensor in the tank part. Ventilation is not possible without the part in place for fluid protection.

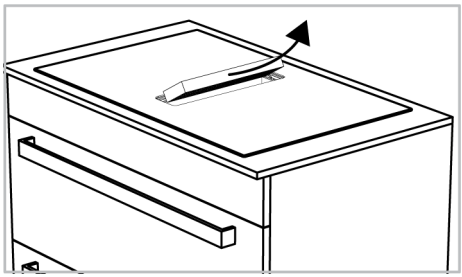
The tank needs to be cleaned periodically. The part can be cleaned by washing in water with liquid detergent and rinsing, or it should be washed in the dishwasher at max 70 °C.

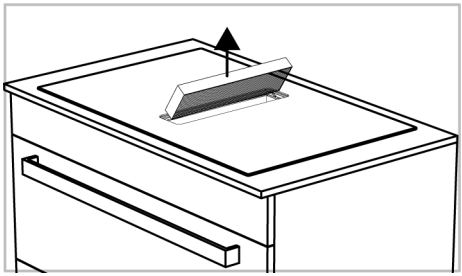
When tank part is put into it's place, direction of arrow on the part shows that it should be placed according to that direction.

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

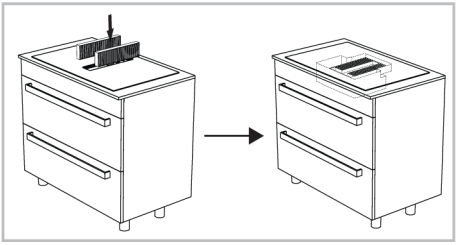


5. To remove one of the carbon filters, gently tilt it to disengage it from the magnetic slot in the ventilation gap, then carefully pull it out as illustrated in the figure.





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



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

Waste water tank

This product has a waste water tank.
In case of intense liquid going to the ventilation compartment of the product, these liquids are collected in the waste water tank located under the hob. In this case, the

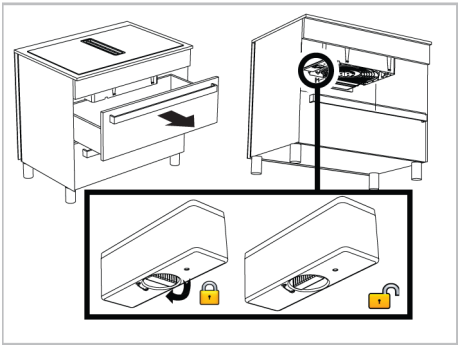
waste water tank should be removed, the liquid should be poured out and the tank should be cleaned and reinstalled.

General Warnings:

- The water tank should be checked regularly and emptied before it is full.
- If the water tank is full or overflowing, water may leak down.
- If there is an electrical device underneath the product, this may pose a risk of electric shock.
- It is not recommended to install electrical devices or electrically powered equipment under this product.

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

To remove the waste water tank:

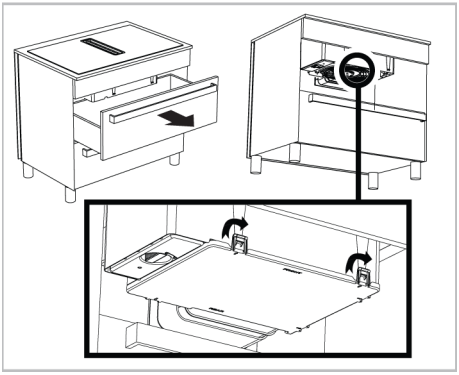


1. Remove the top drawer located under the hob. You should be able to reach under the hob.
2. Reach the waste water tank under the hob.
3. Unlock and remove the waste water tank by turning the lock knob.
4. Pour out the liquid in the chamber and clean the chamber.
5. Turn the lock knob and lock it by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

Cleaning the bottom cover

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

To remove the bottom cover:



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

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. The product should only be repaired by qualified service personnel.

The product does not work.

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

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

The ⊓/⊔/⊔ symbol on the hob zone display is constantly lit.

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

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

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

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

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

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

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

There is a noise coming from the hob while cooking

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

Possible sounds and causes:

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

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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	High temperature or temperature sensor error on induction hob.	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.

Wilkommen!

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..... 34

1.1 ZULÄSSIGE VERWENDUNG..... 34
1.2 INSTALLATION..... 35
1.3 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE... 36
1.4 REINIGUNG UND WARTUNG..... 37

2 Umweltanweisungen..... 38

3 Ihr neues Gerät..... 39

3.1 Produkteinführung..... 39
3.2 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds..... 40
3.3 Technische Spezifikationen..... 41

4 Erste Verwendung..... 42

4.1 Erstreinigung..... 42

5 Bedienung Kochfeld..... 42

5.1 Allgemeine Hinweise zur Kochfeldnutzung..... 42
5.2 Kochfeld-Steuereinheit..... 45

6 Nutzung der Belüftung..... 54

7 Allgemeine Informationen zum Kochen..... 56

7.1 Allgemeine Informationen zum Kochen mit Kochfeld..... 56

8 Wartung und Reinigung..... 57

8.1 Allgemeine Reinigungsinformationen..... 57
8.2 Reinigung des Kochfelds..... 58
8.3 Reinigen des Bedienfelds..... 58
8.4 Reinigung der Lüftungsanlage..... 58

9 Fehlerbehebung..... 61

1 SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG ZU LESEN UND ZU BEACHTEN

Laden Sie die vollständige Bedienungsanleitung unter https://docs.emeaappliance-docs.eu/ herunter oder rufen Sie die Telefonnummer an, die in der Garantiebroschüre angegeben ist. Lesen Sie diese Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen bereit.
Diese Anleitung und das Gerät selbst enthalten wichtige Sicherheitshinweise, die stets beachtet werden müssen. Der Hersteller lehnt jede Haftung bei Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder falscher Einstellung der Bedienelemente ab.

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

1.1 ZULÄSSIGE VERWENDUNG

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

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

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

⚠ACHTUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden beim Gebrauch mit Kochgeräten heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

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

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

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

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

⚠Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Unterlage. Halten Sie Kleidung oder andere brennbare Materialien vom Gerät fern, bis alle Komponenten vollständig abgekühlt sind – Brandgefahr.

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

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

⚠1.2 INSTALLATION

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

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

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

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

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

⚠ 1.3 ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

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

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

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

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

1.4 REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

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

⚠WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen wurden oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet angegeben wurden, oder Kochfeldschutzvorrichtungen, die in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

2 Umweltanweisungen

ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

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

ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

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

ENERGIESPARTIPPS

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

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

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

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

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

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

Der Boden Ihres Topfes oder Ihrer Pfanne sollte die Kochplatte vollständig bedecken; ein Gefäß, das kleiner als die Kochplatte ist, führt zu Energieverschwendung. Decken Sie Ihre Töpfe und Pfannen während des Kochens mit dicht schließenden Deckeln ab und verwenden Sie so wenig Wasser wie möglich. Kochen ohne Deckel erhöht den Energieverbrauch erheblich. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden.

NOTIZ

Personen mit einem Herzschrittmacher oder einem ähnlichen medizinischen Gerät sollten vorsichtig sein, wenn sie in der Nähe dieses eingeschalteten Induktionskochfelds stehen. Das elektromagnetische Feld kann den Herzschrittmacher oder ein ähnliches Gerät beeinträchtigen. Wenden Sie sich an Ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers oder eines ähnlichen medizinischen Geräts, um weitere Informationen zu den Auswirkungen der elektromagnetischen Felder des Induktionskochfelds zu erhalten.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNGEN

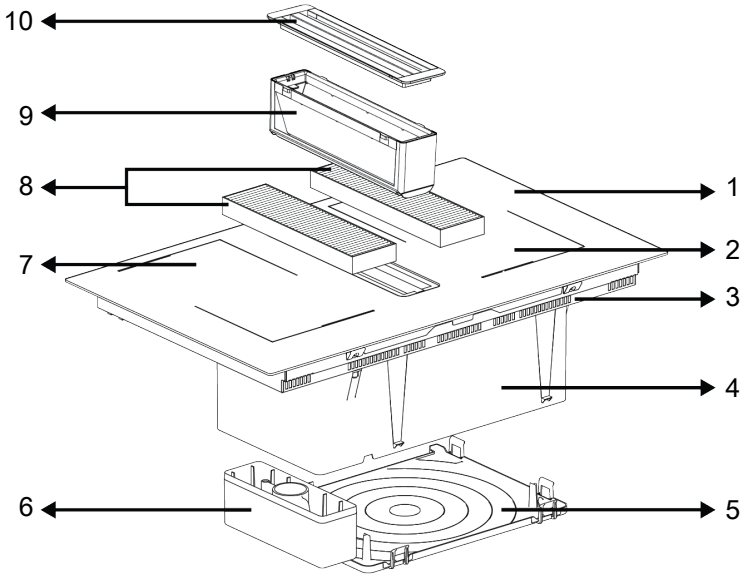
Dieses Gerät erfüllt die Ökodesign- und Energielabel-Anforderungen der folgenden europäischen Verordnungen: - Nr. 65/2014

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

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

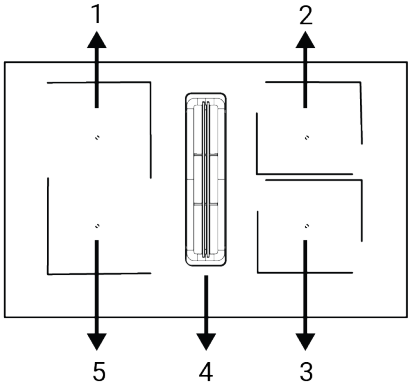
3 Ihr neues Gerät

3.1 Produkteinführung



1 Glaskochfläche
2 Induktionskochzone
3 Unteres Gehäuse
4 Lüftungsbaugruppe
5 Untere Abdeckung
6 Überlauf-Flüssigkeitssammelkammer
7 Induktionskochzone
8 Aktivkohlefilter
9 Fettfilter
10 Oberteil des Ölfilters

3.2 Allgemeine Informationen zur Verwendung des Kochfelds



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

Ihr Induktionskochfeld ist mit einer oder mehreren großen (flexiblen) Kochflächen (Flexi) ausgestattet. Diese Kochflächen können als separate, unabhängige Kochzonen genutzt werden. Zum Kochen mit großem Kochgeschirr können Sie die Kombinationsfunktion aktivieren, um diese Kochzonen zu einer einzigen Kochfläche zu verbinden. Die richtige Topfwahl und die Kombinationsfunktion dieser Kochzonen werden im Abschnitt „Verwendung des Kochfelds“ beschrieben.

3.3 Technische Spezifikationen

Allgemeine Spezifikationen	
Produkt-Außenabmessungen (Höhe /Breite /Tiefe) (mm)	227,5 */820 /520

Einbaumaße des Kochfeldes (Breite /Tiefe) (mm)	740 (+2) /490 (+2)

Spannung / Frequenz	1N~220-240V/2N~380-415V; 50/60 Hz
Verwendeter/geeigneter Kabeltyp und -querschnitt geeignet für die Verwendung im Produkt	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm2
Gesamte Leistungsaufnahme (kW)	max. 7,4

Kochzonen	
Vorne links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W / Schnellheizung 2100 W

Vorne rechts	Induktionskochzone
Dimension	145 mm
Energie	1400 W / Schnellheizung 1600 W

Hinten links	Induktionskochzone
Dimension	180 mm
Energie	1800 W / Schnellheizung 2100 W

Hinten rechts	Induktionskochzone
Dimension	210 mm
Energie	2200 W / Schnellheizung 3000 W

Belüftungsfunktionen	
Steuerung	3 Stufen + 1 Booster

* 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.

5 Bedienung Kochfeld

5.1 Allgemeine Hinweise zur Kochfeldnutzung

Funktionsprinzip des Induktionskochfelds

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

Vorteile des Kochens mit Induktion

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

- Speisen, die beim Kochen verschüttet werden, haften nicht so schnell an, da die Glaskochfläche nicht direkt erhitzt wird. Auch die Reinigung ist einfacher.
- Das Kochen geht schneller, da die Hitze direkt an den Kochtöpfen/Pfannen erzeugt wird. Im Vergleich zu anderen Kochfeldarten spart es somit Zeit und Energie.
- Da die Hitze direkt an die Kochtöpfe/Pfannen abgegeben wird, gibt es keinen Wärmeverlust und das Kochen ist effizienter.

Wichtig für den Kochfeldbetrieb:

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

Kochtöpfe/Pfannen

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

Geeignete Töpfe/Pfannen:

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

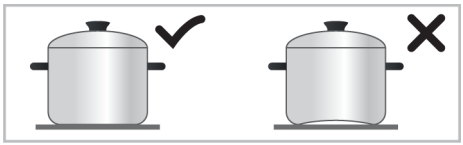
Ungeeignete Töpfe/Pfannen:

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

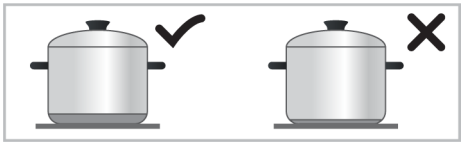
- Keramik und Porzellan

Empfehlungen:

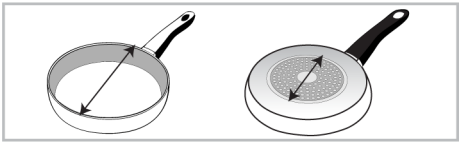
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit flachem Boden. Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit konvexem oder konkavem Boden.



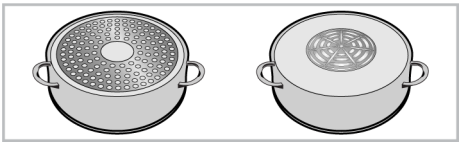
- Verwenden Sie nur Kochtöpfe/-pfannen mit dickem, verarbeitetem Boden. Wenn Sie dünne Töpfe verwenden, erwärmen sich diese Töpfe sehr schnell und der Boden der Pfanne kann schmelzen und die Kochfläche und das Gerät beschädigen, bevor das automatische Abschaltsystem aktiviert wird. Scharfe Kanten können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



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



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



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

Kochtöpfe/-pfannen

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

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

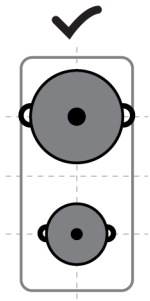
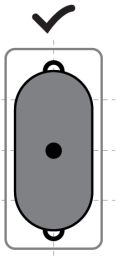
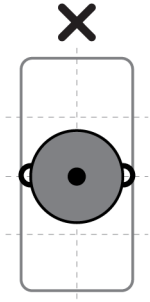
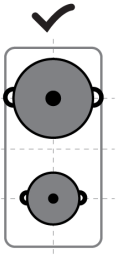
Empfohlene Kochtöpfe/-pfannengrößen

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

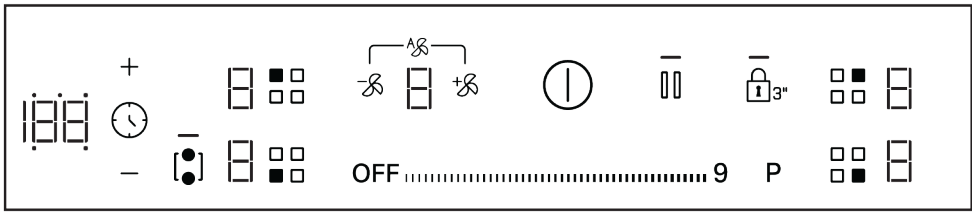
Die Erkennung von Kochtöpfen/-pfannen durch die Induktionskochfelder hängt vom Durchmesser und Material des Ferromagneten im Boden der Töpfe/Pfannen ab. Um die Erkennung der Kochtöpfe/-pfannen zu gewährleisten und ein effizientes Kochen zu erreichen, müssen die Kochtöpfe/-pfannen entsprechend der Größe Ihres Kochfelds ausgewählt werden. Die für Kochfeldgrößen empfohlenen Kochtopf-/-pfannengrößen sind oben angegeben.
Das Kochverhalten kann je nach Art und Größe des Topfes sowie Größe der Kochzone variieren. Für ein gleichmäßigeres Kochverhalten sollte eine etwas größere Kochzone als der Topf verwendet werden. Das Verwenden einer größeren Kochzone bedeutet bei Induktionskochfeldern keine Energieverschwendung, da die Hitze nur im Topfboden generiert wird.

Kochzone mit breiter Oberfläche (Flexi)

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

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

5.2 Kochfeld-Steuereinheit



— Das Licht zeigt an, dass die entsprechende Taste betätigt wurde

Ein/Aus-Taste

Taste für Tastensperre

Kombinationstaste für die Kochzone mit breiter Oberfläche *

P Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

Stopptaste

Timer-Taste

\+ Timer-Erhöhungstaste

— Timer-Verringerungstaste

Erhöhung des Belüftungsniveaus

Schlüssel zur Verringerung des Belüftungsniveaus

* 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

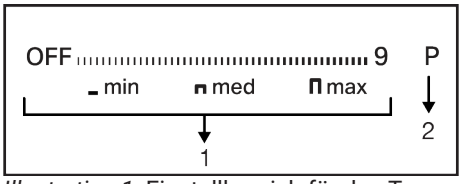


Illustration 1: Einstellbereich für das Temperaturniveau

1 Einstellbereich für das Temperaturniveau

2 Schnellheiztaste/Taste für hohe Leistungsstufe (Booster)

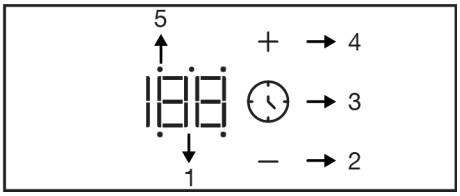


Illustration 2: Timer-Display

1 Timeranzeige.

2 Timer-Verringerungstaste

3 Timer-Taste

4 Timer-Erhöhungstaste

5 Timer-Aktivitäts-LED der jeweiligen Kochzone

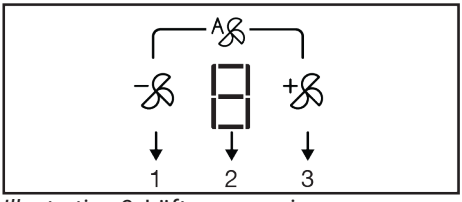


Illustration 3: Lüftungsanzeige

1 Schlüssel zur Verringerung des Belüftungsniveaus

2 Lüftungsstufenanzeige

3 Erhöhung des Belüftungsniveaus

Allgemeine Warnhinweise für das Bedienfeld

Dieses Kochfeld wird über ein Touch-Bedienfeld gesteuert. Jede Bedienung des Touch-Bedienfelds wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken. Eine feuchte und verschmutzte Oberfläche kann die Funktionsfähigkeit beeinträchtigen.

Wird innerhalb von 30 Sekunden keine Bedienung durchgeführt, kehrt das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus zurück.

Das Produkt wird aktiviert, sobald eine beliebige Taste berührt und lange gedrückt gehalten wird. **"FF"** erscheint auf dem Display.

Die — Leuchte auf der aktiven oder ausgewählten Taste leuchtet auf.

Das Kochfeld einschalten

1. Berühren Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
   ⇨ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Herdplatte ausschalten

1. Berühren Sie die Taste ⏻ auf dem Bedienfeld.
   ⇨ Das Kochfeld schaltet sich aus und geht in den Standby-Modus.

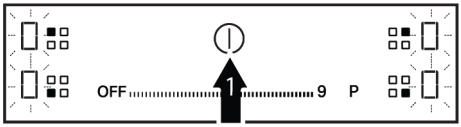
Restwärmeanzeiger

Für jede Kochzone befindet sich am Bedienfeld eine Restwärmeanzeige. Diese zeigt an, dass die Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist. Berühren Sie die betreffende Kochzone erst, wenn die Restwärmeanzeige erloschen ist.
H: Hohe Temperatur
h: Niedrige Temperatur

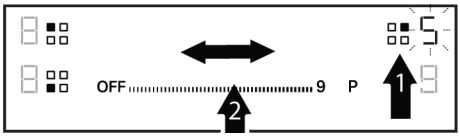
Bei einem Stromausfall leuchtet die Restwärmeanzeige nicht auf und warnt den Benutzer nicht vor heißen Kochzonen.

Die Kochzonen einschalten und die Temperatur einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein.
   ⇨ Der **"0"** Das Symbol erscheint auf den Anzeigen der Kochzonen.



2. Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie einschalten möchten.
   ⇨ Anzeige der ausgewählten Kochzone **"0"** Es wird sichtbar und leuchtet heller.



3. Stellen Sie die Temperatur zwischen **"0"** Und **"9"** durch Berühren oder Überstreichen des Einstellbereichs der jeweiligen Kochzone, die Sie bedienen möchten.

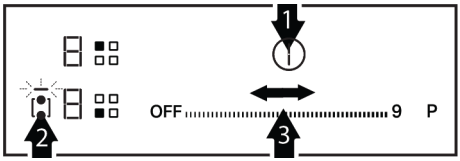
Abschalten der Kochzonen:

Eine ausgewählte Zone kann auf zwei verschiedene Arten deaktiviert werden:

1. **Durch Absenken der Temperatur auf Stufe "0":** Sie können die Kochzone ausschalten, indem Sie die Temperatureinstellung verringern auf **"0"** Die
2. **Verwendung der Timer-Aus-Funktion für die gewünschte Kochzone:**Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet der Timer die angeschlossene Kochzone aus. Alle Anzeigen zeigen an: **"0"** oder **"00"** Die Zahl ⏲ verschwindet aus dem Display der Kochzone. Die Timer-Einstellung für die Kochzone wird in den folgenden Abschnitten erläutert.

Kombination der Kochzone mit einer breiten Oberfläche (flexibel)

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Berühren Sie die Taste [⁝].
   ⇨ Der **0** Auf dem Display der linken Kochzone erscheint ein Symbol und die — Leuchte der [⁝] Taste schaltet sich ein.



3. Stellen Sie die Temperaturstufe ein von **0** Zu **9** durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich.

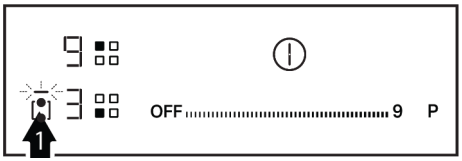
⇨ Die zugehörige Kochzone wird in Betrieb genommen. Wird eine andere Kochzone ausgewählt oder erfolgt keine Aktion und es wird 10 Sekunden gewartet, erlischt die Kontrollleuchte — der Taste [⁝].

Die Kochfelder mit der breiten Fläche auf der linken Seite dienen als Beispiel. Wenn die Kochzonen auf der rechten Seite Ihres Geräts breite Flächen aufweisen, gilt dies auch für die Kochzonen auf der linken Seite.

Die Kochzone wird mit einer breiten Oberfläche kombiniert, während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite in Betrieb sind.

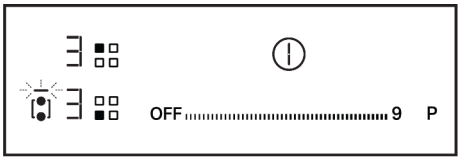
✓ Während eine oder beide Kochzonen auf der linken Seite separat betrieben werden, können Sie beide Kochzonen kombinieren, indem Sie das Kochfeld mit der breiten Fläche aktivieren. Auf diese Weise steht Ihnen eine größere Kochfläche mit denselben Werten zur Verfügung.

1. Berühren Sie die Taste [⁝], während eine oder beide der linken Kochzonen in Betrieb sind.



⇨ Der niedrige Füllstand der Kochzone wird sowohl auf der Anzeige der Kochzone als auch auf der Leuchte — der Taste [⁝] angezeigt.

⇨ Die kombinierten Kochzonen arbeiten weiterhin mit den Temperatur- und Zeitwerten der Kochzone mit dem niedrigeren Temperaturwert. Die Temperatur- und Zeitwerte der Kochzone mit dem höheren Temperaturwert vor der Kombination werden aufgehoben.



2. Um den Temperaturwert später zu ändern, stellen Sie im Einstellungsbereich die gewünschte Temperaturstufe ein.

Ausschalten der Kochzonen mit großer Oberfläche

Sie können die Kochzonen trennen und auf Null stellen, indem Sie die Taste [⁝] berühren.

Hohe Leistungsstufe (BOOSTER)

Sie können die höchste Leistungsstufe zum Erhitzen mit maximaler Leistung verwenden. Vermeiden Sie es jedoch, in dieser Stufe zu lange zu kochen. Die höchste Leistungsstufe ist möglicherweise nicht auf jeder Kochzone verfügbar.

Direkte Auswahl der hohen Leistungsstufe (BOOSTER):

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch Berühren der Tasten zur Auswahl der Kochzone.
3. Berühren Sie die Taste P .

⇨ Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit höchster Leistung, und auf dem Display der Kochzone blinken nacheinander 3 Lichter.

⇨ Wenn die Zeit für die höchste Leistungsstufe (siehe Tabelle der automatischen Abschaltzeiten) abgelaufen ist, arbeitet die Kochzone weiterhin mit der höchsten Temperatur.

Auswahl der hohen Leistungsstufe (BOOSTER) bei eingeschalteter Kochfeldplatte:

1. Aktivieren Sie die Kochzone durch Drücken der entsprechenden Taste, während die Kochzone eingeschaltet ist und auf einer bestimmten Stufe arbeitet.
2. Berühren Sie die Taste P .
3. Die ausgewählte Kochzone arbeitet mit maximaler Leistung, und drei Kontrollleuchten im Display blinken entsprechend. Nach Ablauf der Zeit im Hochleistungsmodus arbeitet die Kochzone weiterhin mit der höchsten Temperatur.

Die hohe Leistungsstufe (BOOSTER) vor Ablauf ihrer Laufzeit ausschalten:

Nachdem Sie den Kochvorgang durch Berühren der entsprechenden Taste aktiviert haben, können Sie die hohe Leistungsstufe jederzeit durch Berühren der Taste P deaktivieren. Die Kochzone arbeitet weiterhin mit höchster Temperatur. Um sie auszuschalten, berühren Sie den Einstellbereich der aktiven Kochzone oder streichen Sie mit dem Finger darüber.**0** Die

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung aktivieren, um zu verhindern, dass die Funktionen versehentlich geändert werden, während das Kochfeld in Betrieb ist.

Aktivierung der Kindersicherung

1. Berühren Sie die Taste 🔒3", um die Kindersicherung zu aktivieren.
   ⇨ Nach dem 3-2-1-Countdown auf dem Display erscheint „L" auf allen Kochzonenanzeigen. Schalten Sie das Gerät durch Berühren der Taste ⏻ aus.

ⓘ Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, während die Kindersicherung aktiviert ist, muss die Kindersicherung deaktiviert werden, um die Kochstufe einstellen zu können.

Kindersicherung deaktivieren

1. Berühren Sie die Taste 🔒3".
   ⇨ Nach Ablauf des 3-2-1-Countdowns auf dem Display erlischt das „L"-Symbol und das „0"-Symbol erscheint auf allen Kochzonenanzeigen. Schalten Sie das Gerät durch Berühren der Taste ⏻ aus.

Um die Funktion nur für einen einzigen Garvorgang zu überschreiben:

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein. Das Symbol „L" erscheint.
2. Halten Sie die Taste 🔒3" 3 Sekunden lang gedrückt. Stellen Sie die Leistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden ein. Sie können das Gerät nun bedienen.
3. Wenn Sie das Gerät durch Berühren der Taste 🔒3" ausschalten, funktioniert die Funktion wieder.

Reinigungsschloss

Das Bedienfeld kann gesperrt werden, während die Kochzonen weiterhin in Betrieb sind. Dies verhindert unbeabsichtigte Änderungen der Leistungseinstellungen.

ⓘ Bei Bedarf können Sie diese Funktion auch während des Kochvorgangs nutzen, um die Kochfeldoberfläche zu reinigen.

Aktivierung der Reinigungssperre

1. Wählen Sie zunächst die Leistungsstufe aus.
2. Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie die Taste 🔒3" für 0,5 Sekunden.
   ⇨ Das Symbol „L" erscheint für 5 Sekunden und zeigt dann wieder die Level an. Es ist während dieser Zeit gesperrt.

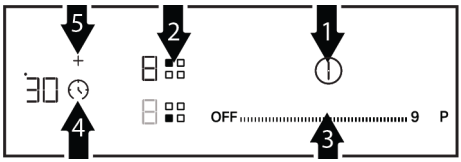
Deaktivierung der Reinigungssperre

1. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie die Taste 🔒3" für 0,5 Sekunden.
   ⇨ Die zuvor gewählte Leistungsstufe wird wiederhergestellt. Durch Ausschalten des Geräts wird diese Funktion ebenfalls deaktiviert.

Timerfunktion

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Sie müssen während des Kochvorgangs nicht ständig am Herd stehen. Die Kochplatte schaltet sich nach der eingestellten Zeit automatisch ab.

Den Timer aktivieren



1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein.
2. Berühren Sie die Auswahltaste für die Kochzone, die Sie einschalten möchten.
   ⇨ Die ausgewählte Kochzone wird wie folgt angezeigt: **"0"** und wird heller leuchten.
3. Stellen Sie die Temperaturstufe ein von**0** Zu**9**durch Berühren des Einstellbereichs oder durch Streichen mit dem Finger über den Bereich.
4. Aktivieren Sie den Timer durch Berühren der Taste ⏲.
   ⇨ **"00"** Leuchtet auf dem Timer-Display auf.
5. Rundherum befinden sich 4 Aktivitäts-LEDs. **"00"** Die Anzeige erfolgt über die Zeitschaltuhr. Die LED der aktiven Kochfeldzone blinkt, und Sie können die Zeitschaltuhr für diese Zone einstellen.
6. Wenn Sie einen Timer für eine andere aktive Kochzone einstellen möchten, wählen Sie die entsprechende Kochfeldseite aus, indem Sie die Taste ⏲ so lange berühren, bis die LED-Uhranzeige dieser Kochfeldseite aufleuchtet.
7. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie die Tasten +/— berühren. Sie können die Zeit schneller einstellen, indem Sie die Tasten + oder — länger gedrückt halten.
   ⇨ Aktivieren Sie die Timer-Einstellung durch Berühren der Taste ⏲ oder durch Warten von etwa 10 Sekunden.

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

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

ⓘ Der Timer kann nicht eingestellt werden, ohne die Kochfeldzone und den Temperaturwert der Kochfeldzone auszuwählen.

ⓘ Wenn der Timer aktiv ist, blinkt die LED der Kochzone mit der kürzesten Zeiteinstellung. Sind für die anderen Kochzonen Zeiteinstellungen vorhanden, bleiben die LEDs dieser Zonen dauerhaft an.

Timer ausschalten

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab und gibt ein akustisches Warnsignal aus. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den akustischen Alarm auszuschalten.

Timer frühzeitig ausschalten

Wird der Timer vorzeitig ausgeschaltet, bleibt das Kochfeld bei der eingestellten Temperatur so lange in Betrieb, bis der Timer ausgeschaltet wird.

Den Timer durch Verringern des Wertes auf "00" deaktivieren:

1. Nachdem Sie die entsprechende Kochzone durch Berühren der Taste aktiviert haben, wählen Sie den Timer für die entsprechende Kochzone durch Berühren der Taste ⏲ aus.

2. Verringern Sie den Wert, indem Sie die Taste **—** berühren, bis **"00"** erscheint auf dem Timer-Display. Sie können den Timer beschleunigen, indem Sie die Taste **—** länger gedrückt halten.

⇨ Nachdem das Symbol für eine gewisse Zeit auf der Anzeige der Kochfeldzone blinkt, erlischt es vollständig und der Timer wird abgebrochen.

Stoppfunktion

✓ Mit dieser Funktion können Sie die Temperatur aller auf der Kochzone aktiven Funktionen (mit Ausnahme des Timers) für eine bestimmte Zeit auf Stufe 1 reduzieren.

Wenn für eine Kochfeldzone ein Timer eingestellt ist, läuft dieser auch beim Anhalten weiter.

1. Berühren Sie die Taste , während Ihr Kochfeld in Betrieb ist.

⇨ Alle Betriebszonen arbeiten weiterhin auf Temperaturstufe 1.

2. Drücken Sie die Taste erneut, um alle angehaltenen Kochzonen mit ihren vorherigen Einstellungen wieder in Betrieb zu nehmen.

Einstellungen

Mit dieser Funktion können Sie folgende Einstellungen vornehmen.

A2: Energieverwaltungseinstellungen

A3: Einstellung der Zeit bis zum Signalton bei Garende

A7: Ton-Ein/Aus-Einstellung für Kochfeldknopf

A8: Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

A9: Auswahl des Beatmungsmodus

AA: Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters

Ab: Aktivkohlefilter zurücksetzen

Energieverwaltungseinstellung (A2)

✓ Mit dieser Funktion können Sie die Gesamtleistung des Kochfelds nach Ihren Wünschen anpassen.

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

2. b) Schalten Sie das Produkt aus und berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nacheinander die Tasten /// .

⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist **"A2"** und auf dem Display der Lüftungsstufenanzeige erscheint die Zahl „9".

3. Stellen Sie die Leistungsstufe (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe) von "1" bis "9" ein, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger über den Bereich streichen.

4. Bestätigen Sie die Energieverwaltungseinstellung durch Berühren der Taste ⏻ .

⇨ Das Kochfeld schaltet sich aus und Ihr Kochfeld nimmt den Betrieb mit der Gesamtleistungseinstellung auf der gewählten Stufe auf.

"Energiemanagement" Es umfasst 9 verschiedene Leistungsstufen (siehe Tabelle - Leistungsmanagementstufe).

Tabelle – Energiemanagementebene

Energiemanagement-Ebene	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

Einstellung der akustischen Warnzeit für Garzeitende (A3)

✓ Mit dieser Funktion können Sie die Zeiteinstellung für das akustische Warnsignal am Ende des Kochvorgangs nach Ihren Wünschen anpassen.

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪▫/▫▪/▪▫/▫▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** " erscheint.
3. Um die akustische Warnmeldung für das Ende des Garvorgangs einzustellen, berühren Sie die Taste „ ▯▯ “, bis Sie Folgendes sehen: **"A3"** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Auf dem Display der Lüftungsstufenanzeige erscheint die Zahl „2“.
4. Stellen Sie die Warnzeit (siehe Tabelle - akustisches Warnsignal am Ende des Garvorgangs) zwischen „0“ und „3“ ein, indem Sie das Einstellfeld berühren oder mit dem Finger über das Feld streichen.
5. Bestätigen Sie die Einstellung der akustischen Endwarnung durch Berühren der Taste ⏻.
   ⇨ Das Kochfeld schaltet sich aus und Ihr Kochfeld nimmt den Betrieb mit der auf die gewählte Stufe eingestellten Warnzeit wieder auf.

Die Einstellung für die akustische Warnung am Ende des Garvorgangs ist während der Produktion standardmäßig auf Stufe 2 eingestellt.

Tabelle – Einstellung der akustischen Warnzeit am Ende des Garvorgangs

Warnstufe für Ende des Kochvorgangs	akustisches Warnsignal für das Ende des Garvorgangs
0	15 Sekunden
1	30 Sekunden
2	1 Minute
3	2 Minuten

Einstellung für den Ton der Kochfeldtasten (A7)

✓ Mit dieser Funktion können Sie den akustischen Warnton ein- oder ausschalten, der beim Berühren jeder einzelnen Taste Ihres Kochfelds ertönt.

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪▫/▫▪/▪▫/▫▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** "erscheint."
3. Um den Ton der Kochfeldtasten anzupassen, berühren Sie die Taste „ ▯▯ “, bis Sie Folgendes sehen: **„A7“** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Anzeige der Lüftungsstufe **"1"** erscheint.
4. Um den Ton der Kochfeldtaste auszuschalten, berühren Sie den Einstellbereich oder streichen Sie mit dem Finger darüber. **"0"** diese Einstellung.
5. Bestätigen Sie die Einstellung des Kochfeld-Tastentons durch Berühren der Taste ⏻.

⇨ Das Kochfeld ist ausgeschaltet und die Einstellung des Tastentons des Kochfelds ist bestätigt.

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen (A8)

✓ Mit dieser Funktion können Sie alle nachfolgenden Einstellungen Ihres Kochfelds zurücksetzen und es auf die Werkseinstellungen zurückführen.

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪□/□▪/▪□/□▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** " erscheint.
3. Um die Werkseinstellungen wiederherzustellen, berühren Sie die Taste „ ▯▯ “ so lange, bis Sie Folgendes sehen: **„A8“** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Anzeige der Lüftungsstufe **"0"** sichtbar.
4. Um auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, stellen Sie diese Einstellung auf „1“, indem Sie den Einstellbereich berühren oder mit dem Finger darüber streichen.
5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Taste ⏻.

⇨ Das Kochfeld schaltet sich aus und alle Einstellungen werden auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Einstellung des Beatmungsmodus (A9)

✓ Dieses Kochfeld kann in zwei Betriebsarten verwendet werden: Umluftbetrieb und Umluftbetrieb. (Lüftungsmodi) Das Kochfeld ist standardmäßig auf Umluftbetrieb eingestellt. Zum Ändern:

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪□/□▪/▪□/□▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** "erscheint."
3. Um den Belüftungsmodus einzustellen, tippen Sie so lange auf die Taste „ ▯▯ “, bis Sie Folgendes sehen: **„A9“** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Anzeige der Lüftungsstufe **"1"** erscheint.
4. Um den Belüftungsmodus auf Außenzirkulation einzustellen, berühren Sie den Einstellbereich oder streichen Sie mit dem Finger über den Bereich und stellen Sie diese Einstellung auf „2“.
5. Bestätigen Sie die Einstellung des Belüftungsmodus durch Berühren der Taste ⏻.

⇨ Das Kochfeld schaltet sich aus und Ihr Gerät nimmt den Betrieb mit der gewählten Lüftungseinstellung auf.

Lebensdaueranzeiger für Aktivkohlefilter (AA)

✓ Die in Umluftgeräten verwendeten Aktivkohlefilter müssen nach einer gewissen Nutzungsdauer ausgetauscht werden. Die verbleibenden Betriebsstunden werden im Einstellungsbildschirm angezeigt. Die Restzeit wird als Countdown von 150 Stunden heruntergezählt.

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪□/□▪/▪□/□▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** " erscheint.
3. Um die Lebensdaueranzeige des Aktivkohlefilters anzuzeigen, berühren Sie die Taste „ ▯▯ “, bis Sie Folgendes sehen: **„AA“** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Auf der Timeranzeige **„AA“** Wenn die Anzeige für den verbleibenden Aktivkohlefilter auf dem Lüftungsniveau erscheint, wird dieser als

„3“ angezeigt, wenn die verbleibenden Betriebsstunden mehr als 100 Stunden betragen, als „2“ bei 50-100 Stunden, als „1“ bei 5-50 Stunden und als „0“ bei 0-5 Stunden.

4. Sie können die Einstellungsanzeige durch Berühren der Taste ⏻ schließen.

Aktivkohlefilter zurücksetzen (Ab)

✓ Nach 150 Betriebsstunden des Aktivkohlefilters erscheint das Symbol auf dem Display des Lüftungssystems. Nach dem Aus- und Einbau der Aktivkohlefilter gemäß der Beschreibung im Abschnitt „Wartung und Reinigung“ sind die folgenden Schritte durchzuführen, um das Warnsymbol für den Aktivkohlefilter zurückzusetzen:

1. Das Kochfeld wird durch Berühren des Schlüssels eingeschaltet und durch erneutes Berühren des Schlüssels wieder ausgeschaltet.
2. Nach dem Ausschalten des Produkts die Tasten ⏲/▪□/□▪/▪□/□▪ innerhalb von 10 Sekunden nacheinander berühren.
   ⇨ Die erste Einstellung auf dem Timer-Display ist " **A2** " erscheint.
3. Um den Aktivkohlefilter zurückzusetzen, berühren Sie die Taste „ ⏸ “, bis Sie Folgendes sehen: **„Ab“** auf der Timeranzeige.
   ⇨ Auf der Timeranzeige "**Ab**"Wenn die verbleibenden Betriebsstunden des Aktivkohlefilters angezeigt werden, erscheint dies auf der Anzeige des Lüftungsniveaus, zusammen mit der Anzeige des Lüftungsniveaus. **„AA“** Speisekarte.
4. Berühren und halten Sie die Taste 🔒3" auf dem Lüftungsdisplay, bis Sie einen Piepton hören.
   ⇨ Wenn der Piepton ertönt, erscheint auf dem Display "**3**" erscheint. Der Zurücksetzungsprozess ist abgeschlossen.
5. Sie können die Einstellungsanzeige durch Berühren der Taste ⏻ schließen.

Effektive Nutzung von Induktionskochfeldern

Funktionsprinzip: Induktionskochfelder erhitzen den Kochtopf aufgrund ihres Funktionsprinzips direkt. Daher bieten sie viele Vorteile gegenüber anderen Kochfeldarten. Sie arbeiten effizienter und die Kochfläche bleibt kühler.

ⓘ Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über Induktionskochfelder mit Durchmessern von 145, 180, 210, 280 oder 320 mm. Dank der Induktionsfunktion erkennt jedes Kochfeld automatisch den darauf platzierten Topf oder die Pfanne. Die Energie wird nur dort erzeugt, wo der Topfboden die Kochfläche berührt, wodurch der Energieverbrauch minimiert wird.

Automatisches Abschaltsystem

Die Kochfeldsteuerung verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Wenn eine oder mehrere Kochzonen eingeschaltet bleiben, schaltet sich die betroffene Kochfeldzone nach einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 1). Ist der Zone ein Timer zugewiesen, schaltet sich auch die Timeranzeige aus.

Die automatische Abschaltzeitbegrenzung hängt von der gewählten Temperaturstufe ab. Es gilt die maximale Betriebszeit innerhalb dieser Temperaturstufe.

Die Kochzone kann vom Benutzer wieder in Betrieb genommen werden, nachdem sie sich wie oben beschrieben automatisch abgeschaltet hat.

Tabelle-1: Automatische Abschaltzeiten

Temperaturniveau	Automatische Abschaltzeiten - Stunden
0	0
1	6

2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Schnelles Aufheizen	10 Minuten

Tabelle 2: Automatische Abschaltzeiten der Lüftung

Geschwindigkeitsniveau	Automatische Abschaltzeit - Stunden
0	0
1	6
2	6
3	5
Intensives Training (Booster)	8 Minuten

Überhitzungsschutz

Ihr Kochfeld verfügt über Sensoren, die vor Überhitzung schützen. Im Falle einer Überhitzung können folgende Anzeichen auftreten:

- Die Arbeitsfläche des Kochfelds kann ausgeschaltet werden.
- Der gewählte Wert kann reduziert werden. Dies wird jedoch nicht auf dem Display angezeigt.

Überlaufschutzsystem

Ihr Kochfeld ist mit einem Überlaufschutz ausgestattet. Sollte es aus irgendeinem Grund zu einem Überlauf am Bedienfeld kommen, unterbricht das System automatisch die Stromzufuhr und schaltet Ihr Kochfeld aus. **"F"** Auf dem Display erscheint eine Warnmeldung.

Präzise Leistungseinstellung

Das Induktionskochfeld reagiert gemäß seinem Funktionsprinzip sofort auf Befehle. Die Leistungsstufen lassen sich sehr schnell ändern. So können Sie ein Überlaufen von Speisen (Wasser, Milch) verhindern, indem Sie das Gerät sofort ausschalten.

6 Nutzung der Belüftung

Allgemeine Informationen

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

Beatmungsmodi

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

Interner Kreislauf



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

WICHTIG: Im internen Zirkulationsmodus müssen Aktivkohlefilter in dem am Produkt definierten Bereich installiert werden, um die Geruchspartikel in der eingeatmeten Luft zurückzuhalten. Informationen zu den verschiedenen Installationsvarianten, die für die interne Zirkulation des Produkts definiert sind, finden Sie im Installationshandbuch oder bei Ihrem autorisierten Händler.

Externe Zirkulation



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

Einstellung des Belüftungsmodus

Das Produkt ist für den Betrieb mit interner Zirkulation ausgelegt. Informationen zum Umschalten auf externe Zirkulation finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“. Befolgen Sie dort die Schritte im Abschnitt „Einstellung des Belüftungsmodus (A9)“.

Einschalten der Lüftung

1. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der Taste ⏻ ein.
   ⇨ Der **"0"** Das Symbol wird auf den Displays der Lüftungsanlage angezeigt.
2. Stellen Sie den gewünschten Lüftungsgrad ein zwischen **"1"** Und **"3"** durch Berühren der Tasten +/-.

Abschalten der Lüftung

1. Stellen Sie die Lüftungsstufe auf **"0"** durch Berühren der Taste -.

Einschalten des Intensivbeatmungsmodus

1. Berühren Sie die Taste + so lange, bis „P“ auf der Anzeige der Belüftungsstufe erscheint, um den Intensivbelüftungsmodus zu aktivieren.
   ⇨ Der Intensivbelüftungsmodus ist maximal 8 Minuten aktiv. Während dieser Zeit erscheint das Symbol „P“ im Display. Nach 8 Minuten sinkt die Belüftungsstufe auf Stufe 3 und läuft mit dieser Geschwindigkeit weiter.

Intensivbeatmungsmodus ausschalten

1. Um den Intensivlüftungsmodus auszuschalten, berühren Sie die Taste -.
   ⇨ Die Belüftungsstufe wird auf Stufe 3 reduziert.
2. Wenn Sie die Belüftung mit einer beliebigen Geschwindigkeitsstufe weiter nutzen möchten, stellen Sie die gewünschte Stufe mit den Tasten +/- ein. Um die Belüftung vollständig auszuschalten, stellen Sie die gewünschte Stufe auf 1 ein. **"0"** durch Berühren der Taste -.

Automatischer Betriebsmodus (6.Sense-Funktion)

✓ Ihr Produkt misst die Temperaturverteilung in der Kochzone sowie die Betriebsdauer. Anhand dieser Werte ermittelt es die optimale Lüftungsleistung und arbeitet mit den automatisch festgelegten Werten.

1. Um den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie gleichzeitig die Tasten + und -.
   ⇨ Auf der Anzeige für die Lüftungsstufe erscheint „A“. Der Automatikmodus ist aktiviert und schaltet sich automatisch ab, sobald die Parameter den festgelegten kritischen Wert unterschreiten. Er muss erneut aktiviert werden.

ⓘ Im Automatikmodus wird dieser deaktiviert, sobald Sie das Produkt mit beliebiger Geschwindigkeit ein- und ausschalten.

2. Um den Automatikmodus vorzeitig zu beenden, berühren Sie gleichzeitig die Tasten + und -.

Hilfslüfterbetriebsfunktion

Die Zusatzlüfterfunktion sorgt dafür, dass die Belüftung im Automatikmodus nach dem Abschalten des Geräts am Ende des Garvorgangs noch eine Weile weiterläuft. Dies trägt dazu bei, verbleibende Gerüche und Rauch nach dem Kochen zu beseitigen. Die Betriebsdauer des Zusatzlüfters richtet sich automatisch nach der Temperatur im Garraum, der eingestellten Garstufe und der Betriebszeit. Er läuft mindestens 2 und maximal 20 Minuten. Danach schaltet sich das Lüftungssystem automatisch ab. Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten - und + kann er vorzeitig ausgeschaltet werden.

7 Allgemeine Informationen zum Kochen

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

7.1 Allgemeine Informationen zum Kochen mit Kochfeld

- Empfehlungen zum Energiesparen beim Kochen finden Sie im Abschnitt „Umwelthinweise“.
- Gartemperaturen und Garzeiten unterschiedlicher Speisen ändern sich je nach Rezept und Menge. Deswegen geben wir solche Werte mit einem gewissen Spielraum an.

Koch-/Gartabelle

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Schmelzen		
Schokolade / Butter	1 - 2	-
Erhitzen und Warmhalten		
Fertiggerichte	3 - 5	-
Auftauen und Erhitzen		
Gefrorener Spinat	4 - 6	15 … 25
Kochen / Köcheln lassen		
Eier	5 - 6	7 … 12
Saucen schlagen	5 - 7	10 … 20
Kochen		
Reis & Pasta	5 - 8	20 … 40
Suppen	5 - 7	20 … 60
Hülsenfrüchte & Eintöpfe	6 - 7	40 … 100
Fleischgerichte	5 - 7	40 … 60
Dämpfen		
Gedünstetes und gebratenes Fleisch	4 - 5	60 … 100
Gulasch	5 - 7	50 … 80
Fettarmes Braten		
Nugget / Şinitzel	7 - 8	10 … 20
Omelette	6 -7	7 … 15
Krepp	6 - 7	7 … 15
Steak	8 - 9	7 … 15
Hamburger	7 - 8	10 … 15
Gebäck	7	10 … 15
Fleischkloß	6 - 7	10 … 20
Fisch	6 - 7	10 … 20
Tiefkühlkost	6 - 7	10 … 20
Frittieren		
Kartoffel	8 - 9	10 … 15
Tiefkühlkost	8 - 9	10 … 15
Anbraten		
Frisches Gemüse und Pilze sautieren	5 - 6	10 … 30
Desserts		

Lebensmittel	Temperaturniveau	Backzeit (Min.) (ca.)
Milchbasierte Desserts	5 - 6	20 … 40
Gebratene Desserts	5 - 7	15 … 30
WARNUNG: Die Booster-Funktion kann für schnellere Ergebnisse bei Vorgängen wie dem Kochen von Wasser verwendet werden. Nach dem Kochen wird empfohlen, die Leistungsstufe auf 5-6 zu reduzieren, um ein Überkochen zu vermeiden und ein kontrolliertes Garen zu gewährleisten.		

8 Wartung und Reinigung

8.1 Allgemeine Reinigungsinformationen

Allgemeine Informationen

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

Für das Kochfeld:

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

Inox - rostfreie Oberflächen

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

Glasflächen

- Reinigen Sie das Gerät mit Geschirrspülmittel, warmem Wasser und einem speziellen Mikrofasertuch für Glasoberflächen und trocknen Sie es mit einem trockenen Mikrofasertuch.

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

Kunststoffteile und lackierte Oberflächen

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

8.2 Reinigung des Kochfelds

Glaskochfläche

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

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

8.3 Reinigen des Bedienfelds

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

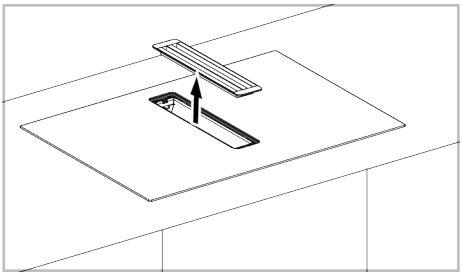
8.4 Reinigung der Lüftungsanlage

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

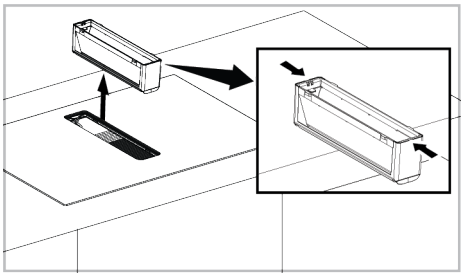
Reinigung von Metallölfiltern

✓ Der Ölfilter filtert das Öl aus dem angesaugten Rauch. Der Metallfettfilter sollte regelmäßig gereinigt werden, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

1. Den oberen Teil des Ölfilters durch Hochziehen entfernen.



2. Den Ölfilter entfernen Sie, indem Sie die Laschen an der Innenseite festhalten und ihn nach oben herausziehen.



Der Ölfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten auffangen. Beim Ausbau des Filters sollte dieser gerade entnommen werden, um Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

Achten Sie darauf, dass die ausgebauten Ölfiltereinheiten nicht auf die Glasplatte des Kochfelds fallen und dadurch beschädigt werden.

3. Den entnommenen Fettfilter im Geschirrspüler oder von Hand waschen.

Waschen Sie die Filter mit Wasser und Flüssigwaschmittel und setzen Sie sie nach dem Trocknen wieder ein. Aluminiumfilter können sich beim Waschen verfärben; dies ist normal und erfordert keinen Filterwechsel.

4. Nach der Reinigung den oberen Teil des Ölfilters und den Ölfilter wieder einsetzen.

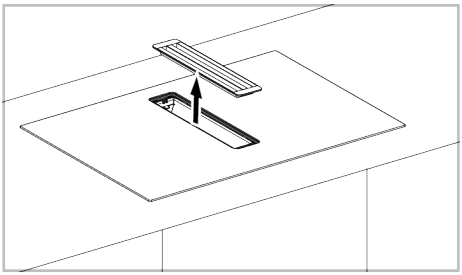
Entfernen des Aktivkohlefilters

Aktivkohlefilter sorgen für Geruchsbindung im Produkt und müssen für optimale Leistung regelmäßig ausgetauscht werden. Beachten Sie die Füllstandsanzeige zum rechtzeitigen Filterwechsel.

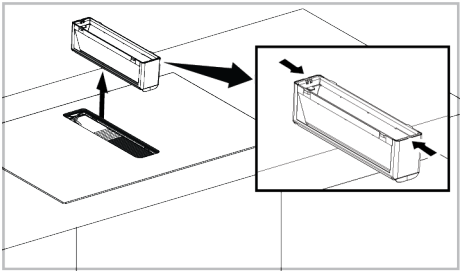
Um die verbleibende Betriebszeit von Aktivkohlefiltern zu sehen, folgen Sie der detaillierten Erklärung unter „Einstellungen“.

Zum Entfernen;

1. Den oberen Teil des Ölfilters durch Hochziehen entfernen.



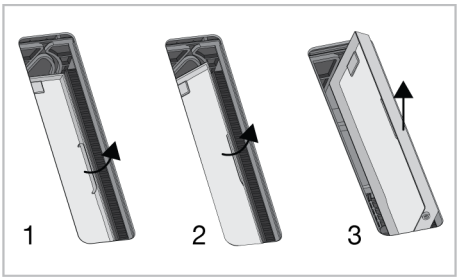
2. Den Ölfilter entfernen Sie, indem Sie die Laschen an der Innenseite festhalten und ihn nach oben herausziehen.



Der Ölfilter kann an seiner Unterseite Öl oder überlaufende Flüssigkeiten auffangen. Beim Ausbau des Filters sollte dieser gerade entnommen werden, um Tropfen und Verschütten zu vermeiden.

Im Ölfiltergehäuse befindet sich ein Magnetsensor. Ohne dieses Bauteil ist eine Belüftung zum Schutz des Öls nicht möglich.

3. Entfernen Sie den Tank wie in der Abbildung unten gezeigt.

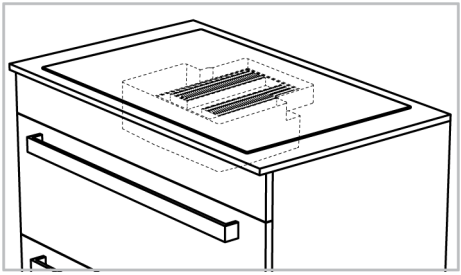


Im Tankteil befindet sich ein Magnetsensor. Ohne dieses Bauteil ist eine Belüftung zum Schutz der Flüssigkeit nicht möglich.

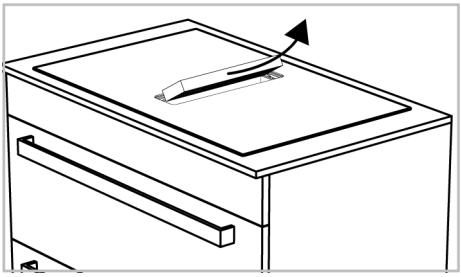
Der Tank muss regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigung kann durch Abwaschen in Wasser mit Flüssigwaschmittel und anschließendem Abspülen erfolgen oder alternativ in der Spülmaschine bei maximal 70 °C.

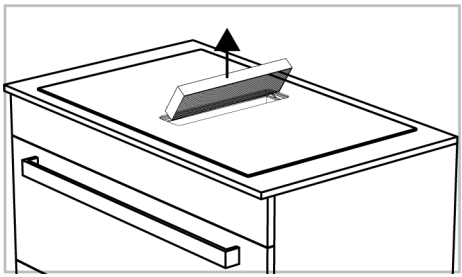
Wenn das Tankteil an seinem Platz ist, zeigt die Pfeilrichtung auf dem Teil an, in welche Richtung es platziert werden soll.

4. Wenn der Tank abgenommen wird, befinden sich im unteren Fach zwei Kohlefilter, einer auf der rechten und der andere auf der linken Seite.

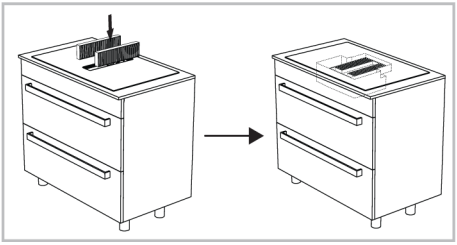


5. Um einen der Kohlefilter zu entnehmen, kippen Sie ihn vorsichtig, um ihn aus dem Magnetschlitz im Lüftungsspalt zu lösen, und ziehen Sie ihn dann vorsichtig heraus, wie in der Abbildung dargestellt.





6. Den anderen Kohlefilter entnehmen Sie auf die gleiche Weise aus dem Schlitz.
7. Setzen Sie die beiden neuen Aktivkohlefilter durch die Lüftungsöffnung in die magnetischen Halterungen ein. Achten Sie darauf, dass sie vollständig in den Magnetschlitzen sitzen.



8. Setzen Sie die Flüssigkeitsschutzfolie auf die gleiche Weise in ihre Fassung ein, wie Sie sie herausgenommen haben.
9. Setzen Sie den oberen Teil des Ölfilters und den Ölfilter ein.

Abwassertank

Dieses Produkt verfügt über einen Abwassertank.

Sollte vermehrt Flüssigkeit in den Lüftungsraum des Geräts gelangen, sammelt sich diese im Abwassertank unter dem Kochfeld. In diesem Fall muss der Abwassertank ausgebaut, die Flüssigkeit ausgegossen und der Tank anschließend gereinigt und wieder eingebaut werden.

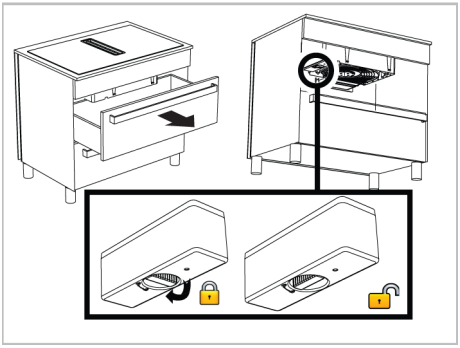
Allgemeine Warnhinweise:

- Der Wassertank sollte regelmäßig kontrolliert und geleert werden, bevor er voll ist.
- Wenn der Wassertank voll ist oder überläuft, kann Wasser herunterlaufen.

- Befindet sich unter dem Produkt ein elektrisches Gerät, besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Es wird nicht empfohlen, elektrische Geräte oder elektrisch betriebene Ausrüstungen unter diesem Produkt zu installieren.

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

Zum Ausbau des Abwassertanks:

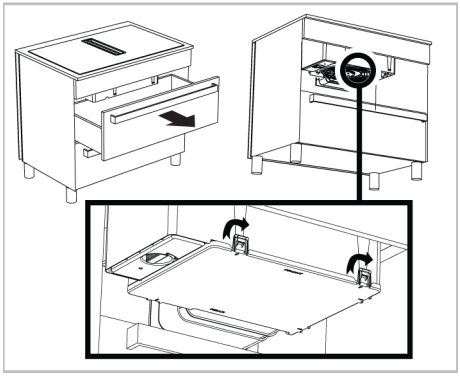


1. Entfernen Sie die oberste Schublade unter dem Kochfeld. Sie sollten nun unter das Kochfeld greifen können.
2. Greifen Sie auf den Abwassertank unter dem Kochfeld zu.
3. Entriegeln und entnehmen Sie den Abwassertank durch Drehen des Verriegelungsknopfes.
4. Schütte die Flüssigkeit aus der Kammer und reinige die Kammer.
5. Drehen Sie den Verriegelungsknopf und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Tank wieder in seine Halterung einsetzen.

Reinigen der unteren Abdeckung

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

So entfernen Sie die untere Abdeckung:



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

9 Fehlerbehebung

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

Das Produkt funktioniert nicht.

- Sicherung ist möglicherweise defekt oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Falls nötig, ersetzen oder reaktivieren Sie sie.
- Das Gerät ist möglicherweise nicht an eine (geerdete) Steckdose angeschlossen. >>> Prüfen Sie, ob das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist.

- (Falls Ihr Gerät über eine Zeitschaltuhr verfügt) Die Tasten auf dem Bedienfeld funktionieren nicht. >>> Wenn Ihr Produkt über eine Tastensperre verfügt, ist die Tastensperre möglicherweise aktiviert, deaktivieren Sie die Tastensperre.
- Wenn sich das Kochfeld beim Drücken der Ein-/Aus-Taste nicht einschaltet >>> Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie mindestens 20 Sekunden, bevor Sie ihn einstecken.
- Es hat einen Überhitzungsschutz. >>> Warten Sie, bis Ihr Kochfeld abgekühlt ist.
- Entsprechende Töpfe dürfen nicht verwendet werden. >>> Überprüfen Sie Ihre Töpfe.

Das Symbol ⍾/⍾/⍾ auf der Anzeige der Kochzone leuchtet ständig.

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

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

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

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

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

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

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

Während des Kochens ist ein Geräusch vom Kochfeld zu hören

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

Mögliche Geräusche und Ursachen:

- **Lüftergeräusch:** Das Kochfeld ist mit einem Gebläse ausgestattet, das sich je nach Temperatur des Produkts automatisch einschaltet. Das Gebläse hat 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/Ursachen 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 Temperatursensorfehler 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.
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	Hohe Temperatur oder Fehler des Temperatursensors am Induktionskochfeld.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist. Der Fehler sollte behoben sein, sobald die Temperatur des Kochfelds unter die zulässigen Grenzwerte gesunken ist.

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.