



**BHI68014**  
**BHI60077**  
**BHI68300**  
**BHI68320**

---

DE    BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUINDUKTIONKOCHFELDE  
EN    INSTRUCTION MANUAL / BUILT-IN INDUCTION HOB

Das Kochfeld ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Waschwirkung. Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler.

Diese Gebrauchsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.

### **Achtung!**

Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen. Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.

## INHALTSVERZEICHNIS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Grundinformationen.....            | 2  |
| Wichtige Sicherheitshinweise ..... | 3  |
| Beschreibung des Gerätes.....      | 6  |
| Installation.....                  | 7  |
| Bedienung.....                     | 11 |
| Reinigung und Wartung.....         | 19 |
| Vorgehen in Notsituationen.....    | 21 |
| Technische Daten.....              | 23 |

### **CE-Konformitätserklärung**

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

Das Gerät ist mit dem **CE** Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Achtung. Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

Achtung. Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zulöschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

Achtung. Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

Achtung. Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden. Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

### • Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

### • Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

### • Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

### • Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

## AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

**Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.**

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2002/96/EG** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.

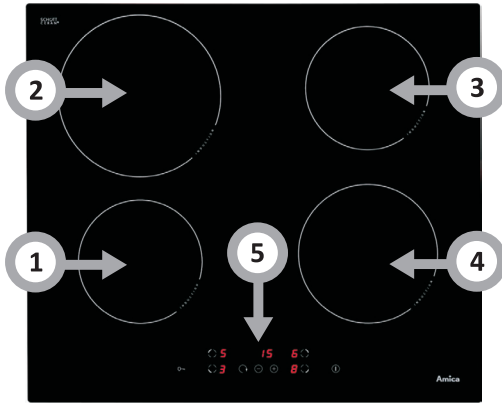


Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene

elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

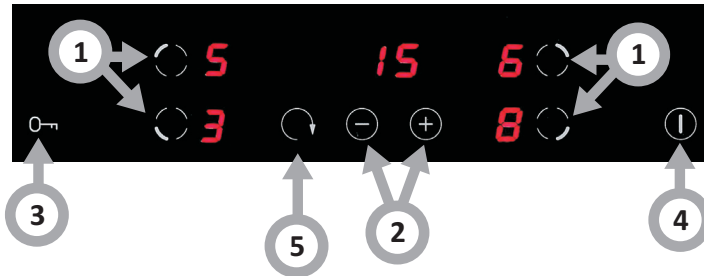
# Beschreibung des Gerätes

## Beschreibung des Kochfeldes KMI\*



1. Induktionskochzone Booster (vorne links)
2. Induktionskochzone (hinten links)
3. Induktionskochzone (hinten rechts)
4. Induktionskochzone (vorne rechts)
5. Bedienblende

## Bedienblende



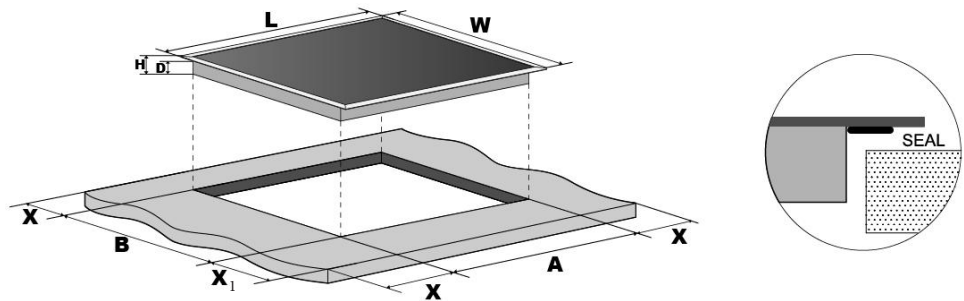
1. Sensor der Kochzonenauswahl
2. Plus-Sensor und Minus-Sensor
3. Sensor der Verriegelung - Schlüssel
4. Ein/Aus-Sensor ON/OFF
5. Sensor der Uhr

# INSTALLATION

## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich (Abb. 2) vermeiden lässt.

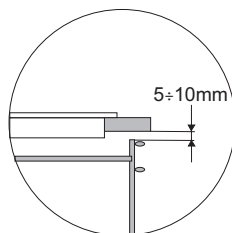
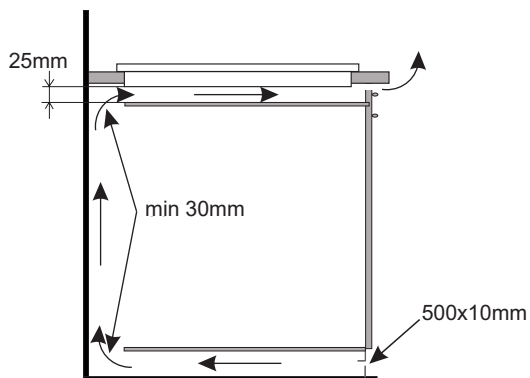
Abb.1



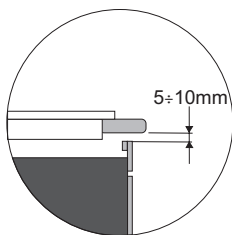
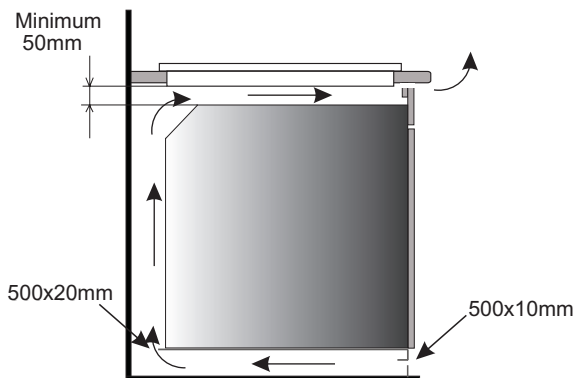
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)                           | B(mm)                           | X(mm)  | X <sub>1</sub> (mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------------------------------|---------------------------------|--------|---------------------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub> | 490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub> | 50 min | 60                  |

# INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrank.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



# INSTALLATION

---

## Gerät elektrisch anschließen

### **Achtung!**

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Eingriffe und Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.


## Hinweise für den Installateur

Das Kochfeld ist mit einer Klemmleiste ausgerüstet, welche die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art der Stromversorgung ermöglicht.

Die Klemmleiste ermöglicht folgende Verbindungen:

- einphasig 220-240V~
- 3-phasig 380-415V 3N~

### **Achtung!**

Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen  markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld versorgt wird, muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung und neben der Absicherung des Stromnetzes mit einem entsprechenden Schalter ausgestattet werden, der die Abschaltung der Stromzufuhr zum ganzen Gerät im Falle von eventuellen Störungen ermöglicht.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.

**ACHTUNG!** Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung über den Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation" auszuhändigen (Das Formular gibt es im Garantieschein).

Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

# INSTALLATION

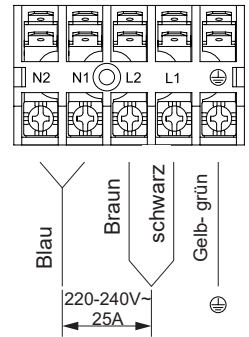
## Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz

### 1N

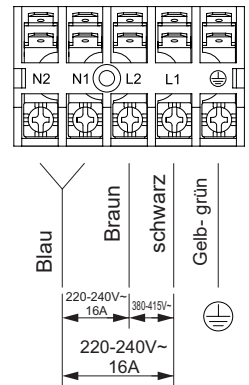
Der Anschluss des Induktionskochfeldes muss durch eine qualifizierte Person mit entsprechenden Berechtigungen durchgeführt werden. Vor dem Anschluss des Kochfeldes muss Folgendes überprüft werden:

1. Das Schema für den elektrischen Anschluss ans Stromnetz gibt es am Netzkabel des Kochfeldes.
2. Der Wert der Versorgungsspannung wurde auf der Nenntafel angegeben.
3. Sind die Netzkabel für den Anschluss des Gerätes geeignet?

Für den Anschluss des Kochfeldes sind Verbindungselemente, Verlängerungskabel usw. nicht geeignet, denn sie können einen Brand verursachen. Das Netzkabel darf mit heißen Flächen sowie mit scharfen Kanten des Kochfeldes nicht in Berührung kommen. Alle Änderungen der bestehenden Elektroinstallation im Raum dürfen ausschließlich durch eine qualifizierte Person durchgeführt werden. Das Anschluss-Schema wurde im Folgenden dargestellt:



### 2N



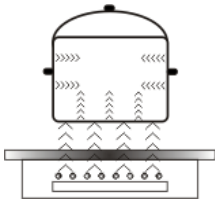
- Wird das Netzkabel beschädigt, muss es in einer Fachwerkstatt neu besorgt werden.
- Wird das Gerät direkt ans Stromnetz angeschlossen, muss ein Schalter für die Abschaltung aller Kreise mit einem Abstand von mind. 3mm eingesetzt werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der Anschluss des Kochfeldes ordnungsgemäß (d.h. gemäß dem beliegenden Schema) sowie nach den geltenden Normen erfolgte.
- Das Netzkabel darf weder verdreht noch unter dem Gerät eingeklemmt sein.
- Das Kabel muss durch eine qualifizierte Person periodisch überprüft werden und sollte das Kabel ausgewechselt werden, muss dies durch eine Person mit entsprechenden Berechtigungen erfolgen.

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

## Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der elektrische Generator speist eine im Geräteinneren angeordnete Spule. Die Spule erzeugt ein magnetisches Feld, wodurch im Moment, wenn sich ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, der induktive Strom in den Topf gelangt. Der induktive Strom macht den Topf zu einem echten Wärmeleiter, während die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes kühl bleibt.

Für das Kochen auf einem Induktionskochfeld ist die Verwendung von Töpfen, deren Böden gegen die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Topfes abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem ein Topf auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

### Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

**Ventilator:** Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet, wenn die Kochzonen ausgeschaltet sind und funktioniert, bis das elektronische System ausreichend abgekühlt worden ist.

**Transistor:** Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.


**Topferkennung:** Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

# BEDIENUNG

## Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle, Seite 12).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 10 Minuten nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

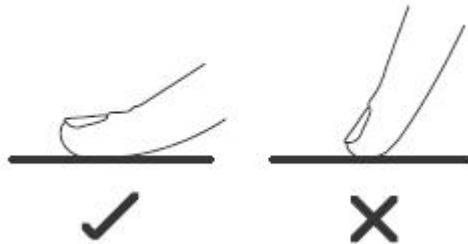
Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



**Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.**

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.



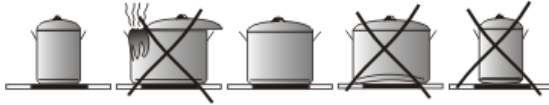
Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.

Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.

# BEDIENUNG

Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

## Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

Die Energie wird am besten weitergeleitet, wenn die Topfgröße der Größe der Kochzone entspricht. Die minimalen und maximalen möglichen Durchmesser sind der nachstehenden Tabelle zu entnehmen und hängen von der Qualität des Kochgeschirrs ab.

| Induktionskochzone | Durchmesser des Topfbodens für induktives Kochen |              |
|--------------------|--|--------------|
| Durchmesser (mm)   | Minimal (mm)                                     | Maximal (mm) |
| 210                | 140  | 210          |
| 180                | 140  | 180          |
| 160                | 140  | 160          |



**Werden zum Kochen Töpfe eingesetzt, die einen kleineren Durchmesser als jene mit dem Mindestdurchmesser aufweisen, kann das Induktionskochfeld nicht funktionieren.**




**Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**

**Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**

**Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**

# BEDIENUNG

## Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <b>Kennzeichnung am Kochgeschirr</b> |  | <b>Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.</b>                              |
|                                      |   | Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt |
| <b>Nichtrostender Stahl</b>          |   | Der Topf wird nicht erkannt.<br>Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl   |
| <b>Aluminium</b>                     |   | Der Topf wird nicht erkannt.  |
| <b>Gusseisen</b>                     |   | Hohe Leistungsfähigkeit<br>Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.  |
| <b>Emaillierter Stahl</b>            |   | Hohe Leistungsfähigkeit<br>Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.   |
| <b>Glas</b>                          |   | Der Topf wird nicht erkannt.  |
| <b>Porzellan</b>                     |   | Der Topf wird nicht erkannt.  |
| <b>Gefäße mit Kupferboden</b>        |   | Der Topf wird nicht erkannt.  |

# BEDIENUNG

## Bedienblende

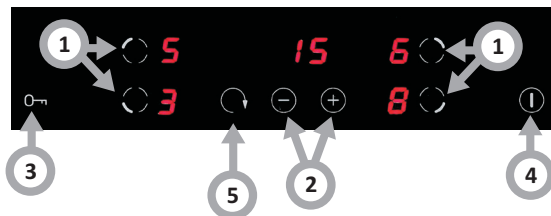
- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



**Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.**

## Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (4) mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn in allen Anzeigen „-“ oder „--“ leuchtet.



**Wird kein Sensor innerhalb von 60 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.**

## Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (4) muss innerhalb von nächsten 60 Sekunden eine bestimmte Kochzone (1) gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (1) zugeordnet ist, leuchtet die Ziffer „5“ in einer Anzeige, diese diesem Feld entspricht, stärker auf.
2. Verschiebt man den Finger auf den Sensor „+“ (2) oder auf den Sensor „-“ (2), wird die gewünschte Stufe der Heizleistung eingestellt.



**Wird kein Sensor innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.**



**Die Kochzone ist aktiv, wenn in allen Anzeigen eine Ziffer oder ein Buchstabe leuchten, was darauf hindeutet, dass die Kochzone zur Vornahme der Einstellung der Heizleistung bereit ist.**

## Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Erscheint die Ziffer „0“ in der Anzeige für die eindeutig leuchtende Kochzone (3), kann die gewünschte Kochstufe eingestellt werden, indem man den Finger mit dem Sensor „+“ (2) und „-“ (2) verschiebt.

# BEDIENUNG

---

## Die Kochzonen ausschalten

---

- Die Kochzone muss aktiviert sein. In der Anzeige der Heizleistungsstufe blinkt die Ziffer. Das Abschalten erfolgt nach dem Berühren des Sensors “-” (2) - Zurücksetzen der Leistungsstufe auf „0“ oder durch gleichzeitiges Berühren des Bereichs „+“ und „-“.
- Das Abschalten erfolgt auch nach dem Berühren des Sensors Ein/Aus des Kochfeldes (4) - dadurch werden alle Kochzonen ausgeschaltet.

## Das ganze Kochfeld ausschalten

---

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (4) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet. Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone - das Symbol der Restwärme.

## Verriegelung

---

Die Funktion der Verriegelung dient dazu, die eingeschaltete Kochzone vor unbeabsichtigter Änderung der Einstellungen oder vor Einschalten der Kochzonen durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld verriegelt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert, und das Einschalten des Kochfeldes wird erst nach der Entriegelung möglich sein.

## Das Kochfeld verriegeln

---

Die Verriegelung des Kochfeldes kann jederzeit betätigt werden, auch wenn das Sensorfeld des Kochfeldes abgeschaltet ist.

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Schlüssel-Sensor (3) berühren und gedrückt halten, bis ein kurzes Tonsignal ertönt und in der Uhr-Anzeige das Symbol "Lo" erscheint.

Das Symbol "Lo" wird über 60 Sekunden angezeigt oder leuchtet abwechselnd mit dem Symbol "-". Nach 60 Sekunden erlischt das Symbol "Lo", aber die Verriegelung ist nach wie vor aktiv.



**Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn das Bedienungsfeld ein- und ausgeschaltet wird. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Stromnetz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.**

## Entriegelung des Kochfelds

---

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Schlüssel-Sensor (3) berühren und gedrückt halten, bis ein kurzes Tonsignal ertönt.



# BEDIENUNG

---

## Restwärmeanzeige

---

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe "H" in als Warnung "Die Kochzone ist heiß!" angezeigt.



**In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



**Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.**

## Betriebsdauerbegrenzung

---

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

| Heizleistungsstufe | Maximale Betriebsdauer in Stunden |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1                  | 8                                 |
| 2                  | 8                                 |
| 3                  | 8                                 |
| 4                  | 4                                 |
| 5                  | 4                                 |
| 6                  | 4                                 |
| 7                  | 2                                 |
| 8                  | 2                                 |
| 9                  | 2                                 |

# BEDIENUNG

---

## Funktion der Uhr

---

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

## Einschalten der Uhr

---

Mit der Programmieruhr wird der Kochvorgang durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, eingestellt. Diese Funktion kann nur beim Kochen betätigt werden (wenn die Heizleistung höher als „0“ ist). Die Funktion der Uhr kann zu einem Zeitpunkt nur für eine Kochzone eingeschaltet werden. Die Uhr kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Um die Uhrzeit einzustellen, muss man folgenderweise vorgehen:

- Mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (1) die gewünschte Kochzone wählen und mit dem Sensor „+“ oder „-“ (2) die Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 einstellen. In der Anzeige leuchtet die gewählte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit dem Zehntel-Punkt.
- Anschließend innerhalb von 10 Sekunden den Sensor der Uhr (5) berühren. In der Anzeige erscheint die Ziffer „10“.
- Nach der Aktivierung der Uhr mit dem Sensor „+“ oder „-“ (2) die Uhrzeit einstellen. Durch einmaliges Berühren der Sensoren (2) wird die Zeitangabe um eine Minute geändert. Wird das Sensor gedrückt gehalten, erfolgt die Änderung der Zeitangabe um 10 Minuten. Die Uhr startet automatisch nach Ablauf von ein paar Sekunden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Platte automatisch ab, was mit einem Tonsignal bestätigt wird. In der Uhr-Anzeige erscheint das Symbol „- -“



Mit dem Zehntel-Punkt neben der Ziffer wird darauf hingewiesen, dass die Kochzone zeitgesteuert wird.

## Änderung der programmierten Kochdauer.

---

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden.

- Zu diesem Zweck mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (1) eine entsprechende Kochzone wählen. Die Ziffer der Leistungsstufe beginnt über 10 Sekunden zu blinken.
- Anschließend mit dem Sensor der Uhr (5) die Uhr-Funktionen aktivieren. Die Ziffern der Uhr beginnen zu blinken.
- Mit dem Sensor „+“ oder „-“ (2) die Uhrzeit neu einstellen.

## Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

---

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden.

# BEDIENUNG

---

## Die Uhr ausschalten

---

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die zeitgesteuerte Kochzone mit dem Sensor der Wahl der Kochzone (1) wählen. Die Ziffer der Heizleistung beginnt zu blinken.
- Anschließend mit dem Sensor der Uhr (5) die Uhr-Funktionen aktivieren. Die Ziffern der Uhr beginnen zu blinken.
- Die Kochdauer mit dem Sensor „-“ (2) bis auf die Position „00“ zurücksetzen. Die Uhrfunktion schaltet ab und die Kochzone funktioniert weiter, bis sie per Hand ausgeschaltet wird.

## Uhr als Minutenuhr

---

Die Uhr zur Programmierung der Kochdauer kann als Minutenuhr genutzt werden, wenn die Funktion der zeitgesteuerten Kochzonen nicht eingestellt ist.

### Ausschalten der Minutenuhr

---

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist:

- Den Sensor der Uhr (5) wählen. In der Anzeige erscheint die Ziffer "10".
- Nach der Aktivierung der Uhr mit dem Sensor „+“ oder „-“ (2) die Uhrzeit in der Minutenuhr einstellen. Durch einmaliges Berühren der Sensoren (2) wird die Zeitangabe um eine Minute geändert. Wird das Sensor gedrückt gehalten, erfolgt die Änderung der Zeitangabe um 10 Minuten. Die Minutenuhr startet automatisch nach Ablauf von ein paar Sekunden.  
Geht die Zeit in der Minutenuhr zu Ende, ertönt über 30 Sekunden ein Tonsignal. In der Uhr-Anzeige erscheint das Symbol "- -"

### Ausschalten der Minutenuhr

---

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein langes Tonsignal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann, oder das Tonsignal schaltet nach 30 Minuten automatisch ab.

Wenn die Minutenuhr früher ausgeschaltet werden sollte:

- Mit dem Sensor der Uhr (5) die Funktion der Minutenuhr aktivieren. Die Ziffern beginnen zu blinken.
- Mit dem Sensor „-“ (2) wird die Zeitangabe auf 00 reduziert. Die Funktion der Minutenuhr wird abgeschaltet.

## REINIGUNG UND WARTUNG

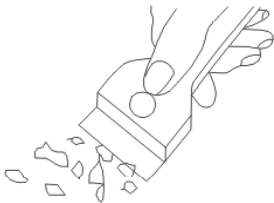
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



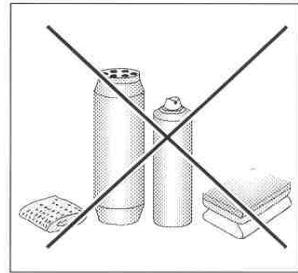
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

### Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen** mit feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



*Schaber für die Reinigung des Kochfeldes*



### Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

**Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!**

### Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technische Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

### **Achtung!**

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

### **Achtung!**

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

### **Achtung!**

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.


## VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

| PROBLEM  | URSACHE  | BEHEBUNG   |
|--|--|--|
| 1.Keine Gerätefunktion   | - Stromausfall   | -die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen |
| 2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte  | - die Bedienblende nicht eingeschaltet   | - Einschalten  |
|  | - eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)                                  | - Tasten ein wenig länger drücken  |
|  | - mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt   | - immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)                      |
| 3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus.                       | - die Kindersicherung (Verriegelung) ist eingeschaltet.  | - die Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten.  |
| 4.Das Gerät reagiert nicht   | - unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)                           | -Gerät erneut einschalten  |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt   | - Sensoren aufdecken oder reinigen   |
| 5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.  | - nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben. | - Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben                                |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt   | - Sensoren aufdecken oder reinigen   |
| 6.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“. | - Betriebsdauerbegrenzung  | - die Kochzone erneut einschalten  |
|  | - Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt   | - Sensoren aufdecken oder reinigen   |
|  | - Überhitzung der elektronischen Elemente  |  |

## VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

| PROBLEM   | URSACHE  | BEHEBUNG  |
|---|--|---|
| 7. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind. | - Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.   | - Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen. |
| 8. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.  |  Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.  |   |
| 9. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.                             | Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.<br>Wichtig!<br>Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantiezeitraum für Sie kostenpflichtig.<br>Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung. |   |
| 10. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.                             | Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.  |   |
| 11. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.                                | Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.   |   |

### Fehler-Codes

| Fehler-Code | Ursache                                  | Problemlösung   |
|-------------|--|---|
| F3 - F8     | Störung des Temperaturfühlers            | Kontaktaufnahme mit dem Servicedienst                 |
| F9 - FE     | Störung des IGBT-Systems                 | Kontaktaufnahme mit dem Servicedienst                 |
| E1 / E2     | Problem mit der Kochfeld-Stromversorgung | Die Stufe der Versorgungsspannung prüfen              |
| E3 / E4     | Problem mit der Temperatur               | Den Topf prüfen                                       |
| E5 / E6     | Problem mit der Wärmestrahlung           | Nach dem Abkühlen des Kochfeldes, erneut einschalten. |

## TECHNISCHE DATEN

---

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| Typ                             | BHI68014<br>BHI60077<br>BHI68300<br>BHI68320 |
| Nennspannung                    | AC 220-240V / 50Hz<br>380-415V 3N~           |
| Nennleistung der Kochfelder:    |  |
| - Induktionskochzone : Ø 210 mm | 2000 W                                       |
| - Induktionskochzone : Ø 160 mm | 1500 W                                       |
| -Induktionskochzone: Ø 180 mm   | 2000 W                                       |
| Abmessungen                     | 590 x 520 x 60                               |
| Gewicht                         | 9,7 kg                                       |

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.



Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

**The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.**

### **Important!**

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

## **CONTENTS**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Basic Information.....</b>            | <b>25</b> |
| <b>Safety instructions.....</b>          | <b>26</b> |
| <b>Description of the appliance.....</b> | <b>29</b> |
| <b>Installation.....</b>                 | <b>30</b> |
| <b>Operation.....</b>                    | <b>34</b> |
| <b>Cleaning and maintenance.....</b>     | <b>42</b> |
| <b>Troubleshooting.....</b>              | <b>45</b> |
| <b>Specification.....</b>                | <b>47</b> |

### **Manufacturer's Declaration**

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the **CE** symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

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

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

**Warning:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

**NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**Warning:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

- veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H” residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.
- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

## HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

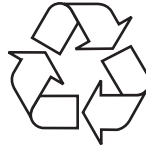
Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**Important!** Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

## DISPOSAL

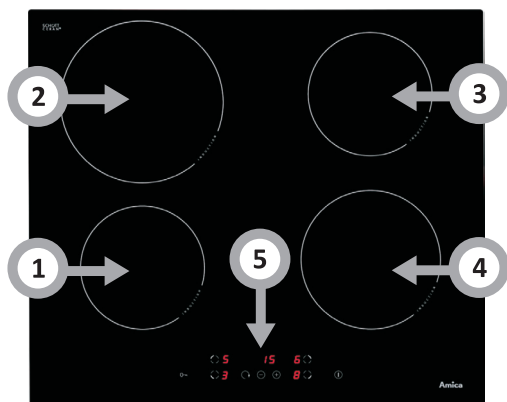
In accordance with European Directive 2002/96/EC and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

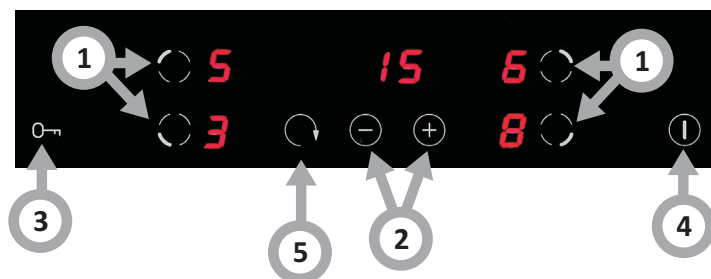
## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### Description of hob



1. Front left booster cooking zone
2. Rear left cooking zone
3. Rear right cooking zone
4. Front right cooking zone
5. Control panel

### Control Panel



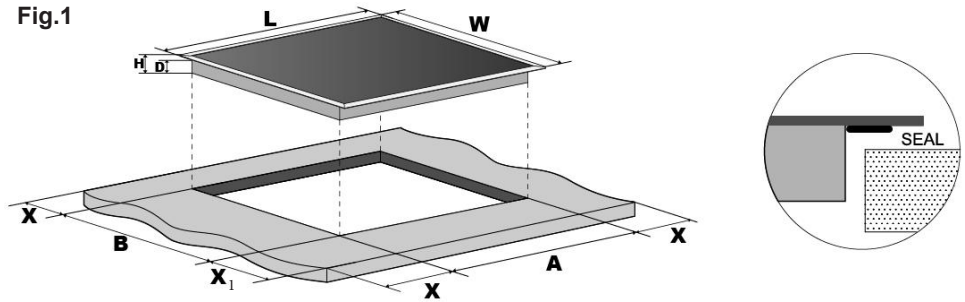
1. Cooking zone selection sensor
2. Plus and minus sensor
3. Child lock sensor
4. ON / OFF sensor
5. Timer sensor

# INSTALLATION

## ► Making the worktop recess

- Worktop thickness should be 28 - 40 mm, while its width at least 600 mm. The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to dimensions as shown on figure 1.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating. See Figure 2.

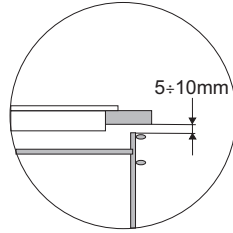
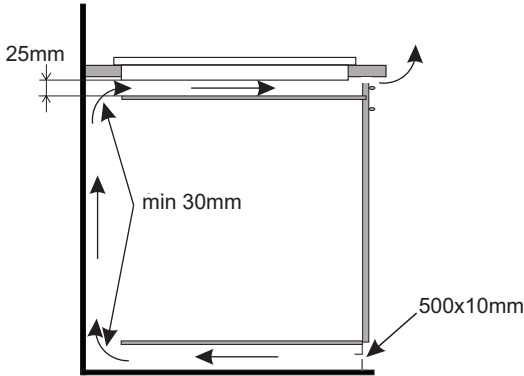
Fig.1



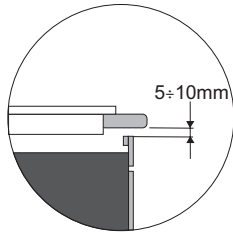
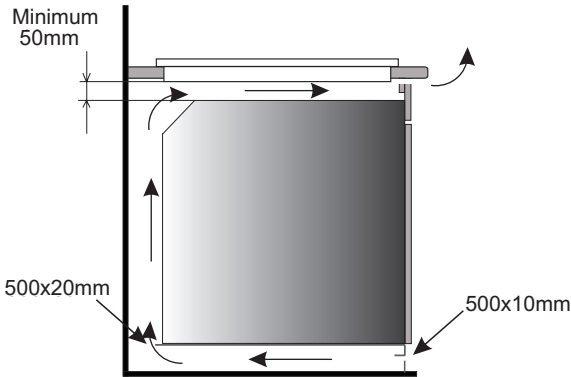
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)                           | B(mm)                           | X(mm)  | X <sub>1</sub> (mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------------------------------|---------------------------------|--------|---------------------|
| 590   | 520   | 60    | 56    | 560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub> | 490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub> | 50 min | 60                  |

# INSTALLATION

Fig.2



Installing hob in kitchen cabinet worktop.



Installing hob in kitchen worktop above oven with ventilation.



Do not install the hob above the oven without ventilation.

# INSTALLATION

---

## ▶ Connecting to electrical mains

### **Important!**

Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations or changes in the appliance electrical system.


## ▶ Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- Single-phase 220-240V~
- Three-phase 380-415V 3N ~

### **Important!**

Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with . The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

Before connecting to the appliance, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

**IMPORTANT!** The installer is obliged to provide the user with „appliance electrical connection certificate” (enclosed with the warranty card).

Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.



# INSTALLATION

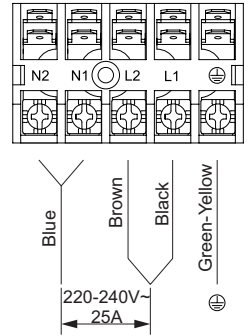
## Connecting to electrical mains

### 1N

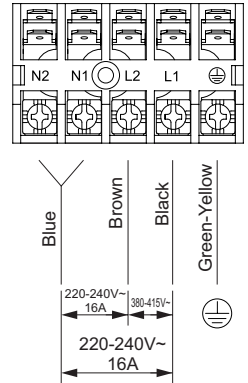
Electrical connection must be made by a properly certified and qualified installer. Before connecting the appliance, check the following:

1. Wiring connection diagram located on the power cord
2. Rated voltage on the rating plate
3. Is the power cord suitable for connecting the appliance

Do not use switches, extension cords, etc., to connect the appliance, as these can cause a fire. The power cord must not come into contact with hot surfaces and sharp edges of the appliance. Any modifications of the existing electrical wiring in the building must be performed only by a qualified electrician. Connection diagram is shown below:



### 2N



## Connecting to electrical mains

Electrical connection must be made by a properly certified and qualified installer. Before connecting the appliance, check the following:

1. Wiring connection diagram located on the power cord
2. Rated voltage on the rating plate
3. Is the power cord suitable for connecting the appliance

Do not use switches, extension cords, etc., to connect the appliance, as these can cause a fire. The power cord must not come into contact with hot surfaces and sharp edges of the appliance. Any modifications of the existing electrical wiring in the building must be performed only by a qualified electrician. Connection diagram is shown below:

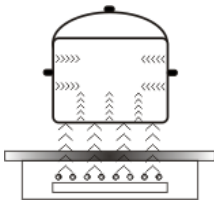
## OPERATION

---

### ▶ Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

### ▶ Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the pot, when it is placed on the hob. These currents make the pot real transmitters of heat, while the hob glass surface remains cool.

This requires the use of pots whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the pot and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

#### **The protective device:**

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

**Fan:** protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan may runs when the cooking zones are off until the electronic system is sufficiently cooled.

**Temperature sensor:** Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.


**Pan detection:** allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

## OPERATION

### Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When a suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table on page 12).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

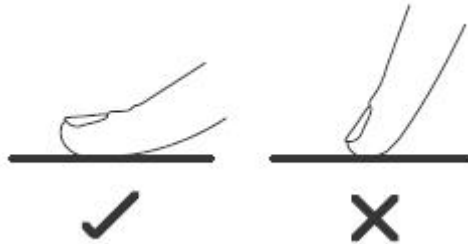
Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



**Pan detector does not operate as the on/off sensor.**

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.



When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

## OPERATION

The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Selecting cookware for induction cooking



- Always use high-quality cookware with a perfectly flat base: this will prevent local overheating, where food could stick while cooking. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.

Energy is transferred best when cookware size corresponds to the size of the cooking zone. The smallest and largest possible diameters are indicated in the following table and depend on the quality of the cookware used.

| Induction cooking zone<br>Diameter (mm) | The base diameter of induction cookware |              |
|---|---|--------------|
|   | Minimum (mm)                            | Maximum (mm) |
| 210                                     | 140                                     | 210          |
| 180                                     | 140                                     | 180          |
| 160                                     | 140                                     | 160          |



**When using cookware smaller than the minimum diameter induction hob may not work.**




**Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**

**The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**

**Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**

## OPERATION

### Selecting cookware for the induction cooking zone

|                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| <b>Marking of kitchen cookware</b> |    | <b>Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.</b> |
|                                    | Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware. |  |
| <b>Stainless Steel</b>             | Cookware is not detected  |  |
|                                    | With the exception of the ferromagnetic steel cookware  |  |
| <b>Aluminium</b>                   | Cookware is not detected  |  |
| <b>Cast iron</b>                   | High efficiency   |  |
|                                    | Caution: cookware can scratch the hob surface   |  |
| <b>Enamelled steel</b>             | High efficiency   |  |
|                                    | Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended  |  |
| <b>Glass</b>                       | Cookware is not detected  |  |
| <b>Porcelain</b>                   | Cookware is not detected  |  |
| <b>Cookware with copper base</b>   | Cookware is not detected  |  |

# OPERATION

## Control Panel

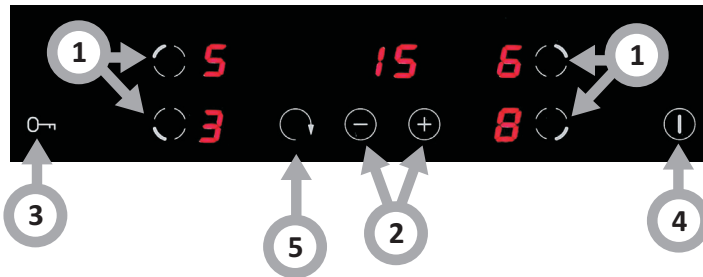
- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your induction hob is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor field is accompanied by an acoustic signal to acknowledge.



**No objects should be placed on the sensor fields (this could cause an error). Touch sensor fields should be always kept clean.**

## Switching on the appliance

To switch on the appliance touch and hold the on/off sensor field (4) for at least 1 second. The appliance is switched on when all displays show „-“ or „--“.



**If none of the sensor fields is touched within 60 seconds, the appliance switches itself off.**

## Switching on the cooking zones

Once the appliance is switched on using the on/off sensor field (4), select a cooking zone (1) within the next 60 seconds.

1. When a cooking zone selection sensor field (1) is touched, „5” on the corresponding heat setting indicator display will become bright.
2. Set the desired heat setting using the „+” (2) or „-” (2) sensor fields.



**If none of the sensor fields is touched within 60 seconds of switching on the appliance, the cooking zone switches off.**



**A cooking zone is active when its display shows a digit or a letter. This indicates the cooking zone is ready for the heat setting to be set or changed.**

## Selecting the cooking zone heat setting

When the cooking zone display (3) shows bright “0”, start setting the desired heat setting using the „+” (2) or „-” (2) sensor field.

# OPERATION

---

## Switching off cooking zones

---

- A given cooking zone must be active. There is a flashing digit on the heat setting display. The appliance will turn off when you touch the „-“ (2) sensor field and reduce the heat setting to „0“ or when „+“ and „-“ sensor fields are touched simultaneously.
- To turn off the appliance you can also touch the on/off (4) sensor.

## Switching off the appliance

---

- The hob operates when at least one cooking zone is on.
- To switch off the appliance touch the on/off sensor (1).

If the cooking zone is still hot, the relevant display (3) will show the letter „H“ to indicate residual heat.

## The child lock function

---

The child lock function protects the appliance from being unintentionally operated or switched on by children or pets.

Setting the child lock function when all cooking zones are switched off protects the cooking surface from inadvertent operation. The appliance can be operated once the child lock function is released.

## Setting the child lock function

---

You can activate the Child Lock at any time, even when the appliance control panel is turned off.

To lock the appliance touch the Lock key (3) until a short beep is heard and the timer display shows „Lo“.

The „Lo“ symbol will be shown for 60 seconds or it will be shown alternately with the „--“ symbol. The „Lo“ symbol goes out after 60 seconds, but the Child Lock is still active.



**The Child Lock function remains set until it is released even after the appliance has been switched off and then switched on again. Disconnecting the appliance from electrical mains does release the child lock.**

## Releasing the Child Lock

---

In order to unlock the appliance, touch the Lock key (3) until a short beep is heard.

# OPERATION

---

## The residual heat indicator

---

Once a cooking zone is switched off, „H” is displayed on the relevant cooking zone’s display to warn that the „cooking zone is still hot!”.



**Do not touch the cooking zone at this time owing to the risk of burns from residual heat, and do not place any object on it which is sensitive to heat!**

When the residual heat indicator goes out, cooking zone can be touched, however keep in mind that it may still be warmer than ambient temperature.



**When there is no power, the residual heat indicator does not light up.**

## Limiting the operating time

---

In order to increase efficiency, the induction hob is fitted with a operating time limiter for each of the cooking zones. The maximum operating time is set according to the last heat setting selected.

If you do not change the heat setting for a long time (see table) then the associated cooking zone is automatically switched off and the residual heat indicator is activated. However, you can switch on and operate individual cooking zones at any time in accordance with the operating instructions.

| Cooking heat setting | Maximum operating time (hours) |
|----------------------|--------------------------------|
| 1                    | 8                              |
| 2                    | 8                              |
| 3                    | 8                              |
| 4                    | 4                              |
| 5                    | 4                              |
| 6                    | 4                              |
| 7                    | 2                              |
| 8                    | 2                              |
| 9                    | 2                              |



# OPERATION

---

## Timer

---

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. It can also be used as a Kitchen Timer.

### Setting the Timer

---

Timer function allows the cooking zone to be switched off after the set time has elapsed. The timer function can only be set when a cooking zone is operating (heat setting is greater than "0"). Timer can be activated at any time for one, selected cooking zone only. Timer countdown can be set from 1 to 99 minutes.

To set the timer:

- select a cooking zone by touching cooking zone selection sensor field (1) and select the desired heat setting from 1 to 9 touching "+" or "-" (2) sensor field. The display will show all the selected heat settings from 1 to 9 and a decimal point.
- then, during the next 10 seconds, touch the Timer selection sensor field (5). The respective cooking zone display will show "10".
- Now, select the desired Timer setting by touching "+" or "-" (2) sensor field. Touch the sensors (2) to change duration by 1 minute, touch and hold the sensor to change the duration by 10 minutes. Timer countdown will begin immediately after several seconds. Once the set Duration has elapsed the appliance will turn off automatically and a single beep will be heard. The display will show "- -".



The decimal point appearing by the numbers means the timer is active.

### Changing Timer setting

---

Programmed Timer setting can be changed at any time.

- Touch cooking zone selection sensor field (1) to select the desired cooking zone. The heating setting will flash for 10 seconds.
- Touch the timer sensor field (5) to activate the timer. Timer digits will flash
- Use "+" or "-" (2) sensor field to adjust the timer setting.

### Checking Timer countdown

---

You can check the remaining cook time at any moment (on the display).

# OPERATION

---

## Stopping Timer

---

To stop the timer countdown before the set time has elapsed:

- Touch the cooking zone selection sensor (1) to select the a timer-controlled cooking zone. The cooking zone heat setting will flash.
- Touch the timer sensor field (5) to activate the timer. Timer digits will flash.
- Touch „-“ (2) sensor field to reduce duration to „00“. Timer function will be deactivated while the cooking zone continues to operate until it is switched off manually.

## Kitchen Timer

---

Programming the cooking time clock can be used as a timer, if no time is set to control the cooking zones.

### Setting Kitchen Timer

---

If the hob is switched on:

- Touch the timer sensor (5). The respective cooking zone display will show „10“.
- Now, select the desired kitchen timer setting by touching „+“ or „-“ (2) sensor field. Touch the sensors (2) to change duration by 1 minute, touch and hold the sensor to change the duration by 10 minutes. Kitchen timer countdown will begin immediately after several seconds.

Once the countdown is complete, an acoustic signal will be heard for 30 seconds. The display will show „- -“.

### Stopping Kitchen Timer

---

When the set time has elapsed an acoustic signal is sounded, which can be muted by touching any sensor field. If no sensor field is touched, the acoustic signal will stop automatically after 30 seconds.

To stop the kitchen timer countdown before the set time has elapsed:

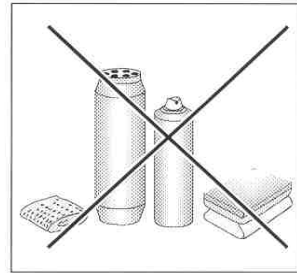
- Touch timer sensor field (5) to activate the timer. Kitchen timer digits will flash.
- Touch „-“ (2) sensor field to reduce time to 00. Kitchen timer will stop.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

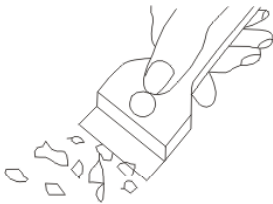


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



### Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



*Scraper to clean the hob*

### Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

**Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!**

### **Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

### **Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

### **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

### **Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.


## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

| PROBLEM  | POSSIBLE CAUSE  | REMEDY  |
|--|---|---|
| 1.The appliance does not work  | - no power  | -check the fuse, replace if blown   |
| 2.Sensor fields do not respond when touched                                    | - appliance is not turned on  | - turn on the appliance   |
|  | - sensor field touched too briefly (less than one second)                   | - touch the sensor field longer   |
|  | - multiple sensors touched at the same time                                 | - always touch only one sensor field (except when a cooking zone is switched off) |
| 3.The appliance does not respond and beeps briefly                             | - child lock feature is active  | - deactivate child lock feature   |
| 4.The appliance does not respond   | - improper use (wrong sensor fields touched or sensors touched too briefly) | - reconnect the hob   |
|  | - sensor fields covered or dirty  | - uncover or clean the sensor fields  |
| 5.The appliance switches itself off  | - no sensor field is touched for 10 seconds of activating the appliance     | - switch on the appliance and set heat setting without delay                      |
|  | - sensor fields covered or dirty  | - uncover or clean the sensor fields  |
| 6.A single cooking zone switches off and residual heat indicator „H” is shown. | - limited cook time   | - switch on the cooking zone again  |
|  | - sensor fields covered or dirty  | - uncover or clean the sensor fields  |
|  | - electronic components overheated  |   |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM   | POSSIBLE CAUSE  | REMEDY   |
|---|---|--|
| 7. Residual heat indicator extinguished even though the cooking zones are hot | - a power outage or the appliance has been disconnected   | - residual heat indicator will be shown again the next time the appliance is turned on and off again |
| 8. Hob cooking surface is cracked.  |  Danger! Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker. Refer the repair to the nearest service centre.  |  |
| 9. When the problem is still not remedied.                                    | Immediately unplug the appliance or switch off the main circuit breaker (fuse). Refer the repair to the nearest service centre.<br><b>Important!</b><br>You are responsible for operating the appliance correctly and maintaining its good condition. If you call service as a result of operating the appliance incorrectly you will be responsible for the costs incurred even under warranty.<br>The manufacturer shall not be held liable for damage caused by failure to follow this manual. |  |
| 10. Induction hob makes buzzing sound.  | This is normal. Cooling fan is operating to cool down internal electronics.   |  |
| 11. Induction hob makes hissing and whistling sounds.                         | This is normal. When using several cooking zones at full power, the hob makes hissing and whistling sounds due to the frequencies used to power the coils.  |  |

### Error Codes

| Error Code | Reason                      | Solution   |
|------------|-----------------------------|--|
| F3 - F8    | Failure: temperature sensor | Contact service                                      |
| F9 - FE    | Failure: IGBT               | Contact service                                      |
| E1 / E2    | Power failure               | Check the power supply voltage                       |
| E3 / E4    | Overheating                 | Check the pan  |
| E5 / E6    | Heat radiation              | Restart the appliance after it has cooled completely |

## SPECIFICATION

---

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Appliance type                     | BHI68014<br>BHI60077<br>BHI68300<br>BHI68320 |
| Rated voltage                      | AC 220-240V / 50Hz<br>380-415V 3N~           |
| - induction cooking zone:          |  |
| - induction cooking zone: Ø 210 mm | 2000 W                                       |
| - induction cooking zone: Ø 160 mm | 1500 W                                       |
| - induction cooking zone: Ø 180 mm | 2000 W                                       |
| Dimensions:                        | 590 x 520 x 60                               |
| Weight:                            | 9,7 kg                                       |

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

# ANGABEN ZUM PRODUKT

Die Angaben zum Produkt erfolgten nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung von Haushaltsbacköfen, -kochmulden und -dunstabzugshauben

## Elektrische Haushaltskochmulden

| Modellkennung   |    | BHI68014     | BHI60077     | BHI68300     | BHI68320     |
|---|----|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   |    | PBCG4VI501FT | PBCF4VI501FT | PBCP4VI501FT | PBCP4VI501FT |
|   |    | 1106038      | 1106037      | 1106036      | 1106153      |
| Art der Kochmulde (Strom / Gas / Strom + Gas)   |    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    |
| Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen   |    | 4            | 4            | 4            | 4            |
| Heiztechnik (Induktionskochzonen und -kochflächen, Strahlungskochzonen, Kochplatten)              |    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    |
| Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone, auf 5 mm genau [Ø cm] | FL | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       |
|   | RL | Ø 20,0       | Ø 20,0       | Ø 20,0       | Ø 20,0       |
|   | RR | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       |
|   | FR | Ø 18,0       | Ø 18,0       | Ø 18,0       | Ø 18,0       |
| Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg EC electric cooking                               | FL | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | RL | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | RR | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | FR | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
| Energieverbrauch der Kochmulde je kg EC electric hob [Wh/kg]                                      |    | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |

**Zur Ermittlung der Konformität mit den Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung wurden Messmethoden und Berechnungen im Sinne folgender Normen angewandt:**

EN 60350-1

EN 60350-2



# PRODUCT INFORMATION

Product information given in accordance with Commission Regulation (EU) No 66/2014 supplementing Directive of the European Parliament and Council Directive 2009/125/EC with regard to eco-design requirements for household ovens, hobs and range hoods

## Household electric hobs

| Model identifier  | BHI68014     | BHI60077     | BHI68300     | BHI68320     |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   | PBCG4VI501FT | PBCF4VI501FT | PBCP4VI501FT | PBCP4VI501FT |
|   | 1106038      | 1106037      | 1106036      | 1106153      |
| Hob type (electric / gas / gas-electric)  | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    |
| Number of cooking zones   | 4            | 4            | 4            | 4            |
| Heating technique (induction cooking zones or heating areas, radiant heating zones, solid hobs) | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    | V / O / O    |
| Usable surface diameter for electric cooking zone rounded to 5 mm [Ø cm]                        | FL           | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       |
|   | RL           | Ø 20,0       | Ø 20,0       | Ø 20,0       |
|   | RR           | Ø 16,0       | Ø 16,0       | Ø 16,0       |
|   | FR           | Ø 18,0       | Ø 18,0       | Ø 18,0       |
| Energy consumption for each cooking zone per kg, EC electric cooking [Wh/kg]                    | FL           | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | RL           | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | RR           | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
|   | FR           | 188,9        | 188,9        | 188,9        |
| Energy consumption by the hob per kg EC electric hob [Wh/kg]                                    | 188,9        | 188,9        | 188,9        | 188,9        |

**In order to determine compliance with the eco-design requirements, the measurement methods and calculations of the following standards were applied:**

EN 60350-1

EN 60350-2





