

# Induktionskochfeld Panorama Performance

---



---

Gebrauchs- und Montageanleitung für die Modelle:

- BKF 90 iPP

## Dokumentinformationen

Gebrauchs- und Montageanleitung für:

- Induktionskochfeld BKF 90 iPP E00
- Originalanleitung.
- Teil des Produkts.
- Urheberrechtlich geschützt.
- Vervielfältigung, Nachdruck und Weitergabe nur mit Genehmigung.
- Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitshinweise

### ⚠ GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.

### ⚠ WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

### ⚠ VORSICHT!

Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

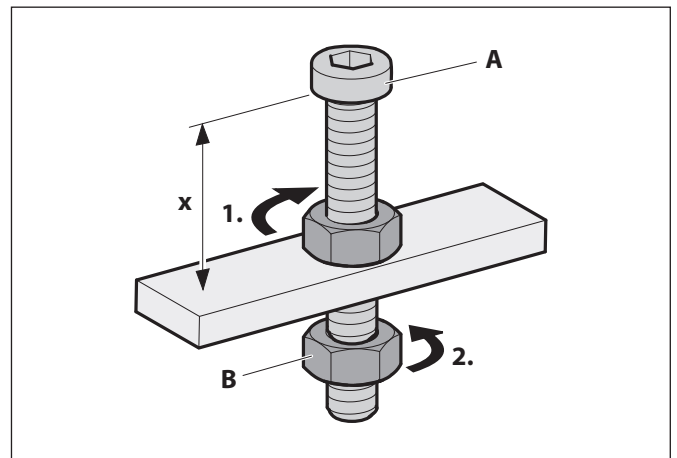
### ⚠ ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

## Symbolerklärung Text

- ☞ Handlungsaufforderung
- Aufzählung
- ⇒ Verweis auf andere Stellen in diesem Dokument
- 📄 Verweis auf andere Dokumente, die zu beachten sind

## Symbolerklärung Abbildungen



- Hervorhebung der Aktionsteile mit Flächen
- 1. Handlungsschritte mit Nummerierung
- A Teilebezeichnungen mit Großbuchstaben
- x Maße mit Kleinbuchstaben oder Einheiten in mm
- ☞ Bewegungs- und Richtungspfeile

## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Sicherheitsinformationen</b> .....	<b>4</b>	<b>5. Reinigung</b> .....	<b>27</b>
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4	5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	27
1.2 Autorisierte Zielgruppen .....	4	5.2 Reinigungsmaßnahmen .....	27
1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise .....	5	<b>6. Instandhaltung</b> .....	<b>28</b>
<b>2. Produktinformationen</b> .....	<b>6</b>	6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung .....	28
2.1 Produktübersicht .....	6	6.2 Störungsbehebung .....	28
2.2 Lieferumfang .....	6	<b>7. Demontage</b> .....	<b>30</b>
2.3 Technische Daten .....	6	<b>8. Entsorgung</b> .....	<b>31</b>
2.3.1 Kochfeld .....	6	8.1 Verpackung entsorgen .....	31
2.3.2 Kochzonen .....	6	8.2 Gerät entsorgen .....	31
<b>3. Montage</b> .....	<b>7</b>	<b>9. Anhang</b> .....	<b>32</b>
3.1 Sicherheitshinweise zur Montage .....	7	9.1 EU-Konformitätserklärung .....	32
3.2 Anforderung an den Montageort .....	7		
3.3 Montageschritte .....	8		
3.3.1 Montage vorbereiten .....	8		
3.3.2 Gerät auspacken .....	8		
3.3.3 Maße kontrollieren .....	9		
3.3.4 Gerät einbauen .....	10		
3.3.5 Spannungsversorgung herstellen .....	11		
3.3.6 Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen .....	11		
<b>4. Bedienung</b> .....	<b>12</b>		
4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung .....	12		
4.2 Kochen mit Induktion .....	13		
4.3 Vorstellung des Bedienfelds .....	13		
4.4 Bedienung des Kochfelds .....	16		
4.4.1 Funktion Count Down .....	17		
4.4.2 Funktion Pause .....	17		
4.4.3 Funktion Recall .....	17		
4.4.4 Funktion Verriegelung .....	18		
4.4.5 Betriebsmodus der Absaugung .....	18		
4.5 Bedienung der Kochzonen .....	19		
4.5.1 Funktion Leistungsstufe .....	19		
4.5.2 Funktion Boost und Doppelboost .....	19		
4.5.3 Funktion Brücke .....	20		
4.5.4 Funktion Grill .....	20		
4.5.5 Funktion Chefkoch .....	20		
4.5.6 Funktion Ankochautomatik .....	21		
4.5.7 Funktion Warmhalten .....	21		
4.5.8 Funktion Topferkennungsautomatik .....	21		
4.5.9 Funktion Ton .....	21		
4.5.10 Funktion „Pot Speed Test“ .....	22		
4.6 Gerät mit der Dunstabzugshaube verbinden .....	23		
4.7 Bedienung der Dunstabzugshaube .....	23		
4.7.1 Lüfterleistung .....	24		
4.7.2 Liftfunktion .....	24		
4.7.3 Synchronisation .....	24		
4.7.4 Effektbeleuchtung .....	24		
4.7.5 Kochfeld-Beleuchtung .....	25		
4.7.6 Nachlauffunktion .....	25		
4.7.7 Deckenanschluss mit Effektbeleuchtung .....	25		
4.7.8 Umschaltung Abluft-/Umluftbetrieb .....	25		
4.7.9 Kontrollanzeige Filter-Füllung .....	26		
4.7.10 Fensterkontaktschalter .....	26		
4.7.11 AutoRun .....	26		

## 1. Sicherheitsinformationen

### 1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät dient zum haushaltsüblichen Kochen, Braten und Warmhalten von Speisen.

Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.

Die Verwendung des Geräts ist nur zulässig in technisch einwandfreiem Zustand und nach korrekter Montage. Jede andere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Lesen und Beachten dieser Anleitung.

### 1.2 Autorisierte Zielgruppen

Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte gemäß DIN VDE 0100. Anforderungen an qualifizierte Elektrofachkräfte:

- Kenntnis der Grundlagen der Elektrotechnik.
- Kenntnis der landesspezifischen Bestimmungen und Normen (in Deutschland z. B. DIN VDE 0100, Teil 701).
- Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Kenntnis der einschlägigen, gesetzlichen Bestimmungen für Gasinstallationen (in Deutschland z. B. die technischen Regeln Gasinstallationen TRGI).
- Kenntnis dieser Anleitung.

Montage und Reparatur nur durch qualifiziertes Fachpersonal. Anforderungen an qualifiziertes Fachpersonal:

- Kenntnis der Bestimmungen zur Arbeitssicherheit.
- Kenntnisse in der Befestigungstechnik.
- Grundkenntnisse in der Lüftungstechnik.
- Erfahrung in der Nutzung von elektrischen und mechanischen Werkzeugen.
- Kenntnis im Lesen von technischen Zeichnungen.
- Kenntnis dieser Anleitung.

Bedienung, Reinigung und Instandhaltung durch Benutzer. Anforderungen an die Benutzer:

- Kenntnis dieser Anleitung.

Für folgende Benutzer gelten besondere Anforderungen:

- Kindern ab 8 Jahren und darüber.
- Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten.
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen.

Diese Benutzer dürfen nur tätig werden bei Bedienung, Reinigung und Wartung. Besondere Anforderungen:

- Benutzer werden beaufsichtigt.
- Benutzer wurden bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen.
- Benutzer verstehen Gefahren im Umgang mit dem Gerät.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Besonderheiten für Kinder unter acht Jahren:

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß. Nach dem Ausschalten bleibt das Kochfeld für einige Zeit heiß. Kinder sind vom Kochfeld fernzuhalten, bis jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein können, dürfen nicht in der Nähe des Kochfelds aufbewahrt werden.
- Topf- und Pfannengriffe müssen so auf dem Kochfeld positioniert werden, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Kinder müssen ständig beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten.

## Sicherheitsinformationen

### 1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### **WARNUNG!**

#### **Gefahr durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Montageanleitung!**

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen für den sicheren Umgang mit dem Gerät. Auf mögliche Gefahren wird besonders hingewiesen.

- ☞ Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
- ☞ Bewahren Sie die Anleitung zugänglich auf.

Offene Flammen können das Gerät beschädigen und Brände verursachen.

- Kein Flambieren auf oder neben dem Gerät.
- Kein unbeaufsichtigtes Frittieren auf oder neben dem Gerät.

In folgenden Fällen ist die Benutzung des Geräts untersagt:

- In explosionsgefährdeten Umgebungen.
- Bei Beschädigung des Geräts oder einzelner Bauteile.
- Bei eigenmächtigen Umbauten oder Veränderungen des Geräts.
- Wenn Flüssigkeit in das Gerät eindringt.
- Bei starker Verunreinigung.
- Für Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden:

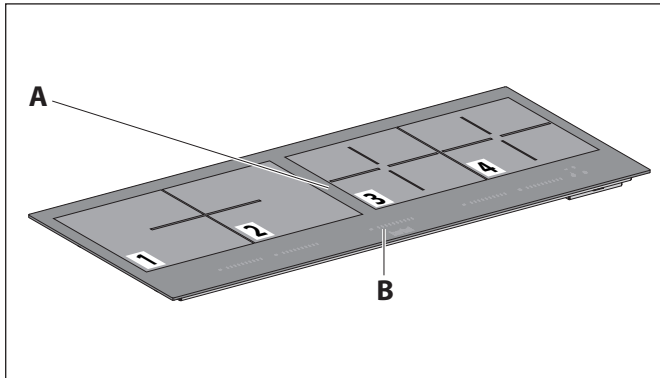
- Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Bei bestimmungswidriger Verwendung des Geräts.
- Bei unsachgemäßer Montage und Handhabung des Geräts.
- Bei Verwendung des Geräts durch nicht autorisierte Zielgruppen.
- Bei Umgehung der Sicherheitseinrichtungen am Gerät.
- Bei Verwendung von Ersatzteilen (z. B. Netzkabel), die nicht vom Hersteller hergestellt oder freigegeben wurden.
- Bei unsachgemäßem Kochverhalten (z. B. Erhitzen von Speiseölen und Speisefetten mit einer Temperatur über dem Rauchpunkt).

Weitere Sicherheitshinweise stehen in den jeweils relevanten Kapiteln in dieser Anleitung.

- ⇒ „3.1 Sicherheitshinweise zur Montage“ (Seite 7).
- ⇒ „4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung“ (Seite 12).
- ⇒ „5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 27).
- ⇒ „6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung“ (Seite 28).

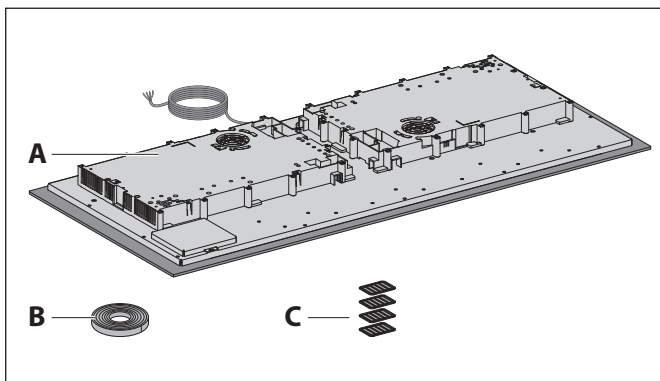
## 2. Produktinformationen

### 2.1 Produktübersicht



- A Kochfeld mit vier Kochzonen
- B Bedienfeld

### 2.2 Lieferumfang



- A Kochfeld mit Anschlusskabel
- B Dichtungsband
- C Höhenausgleichsplatten, Stärke 0,5/1,0/1,5/2,0 mm

AutoRun Modul (nur bei BKF 90 iPP-AR)

- ☞ Die Montageanleitung für das AutoRun Modul ist zu beachten.

## 2.3 Technische Daten

### 2.3.1 Kochfeld

	<b>BKF 90 iPP E00</b>
Anschlussspannung	230 V ~ / 50/60 Hz
Gesamtleistung <sup>1</sup>	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde <sup>2</sup>	176,4 Wh/kg
Breite	900 mm
Tiefe	400 mm
Höhe	50 mm
Gewicht netto	10 kg

Angaben zum Modell (z. B. Seriennummer, Baujahr) stehen auf dem Typenschild.

### 2.3.2 Kochzonen

	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Abmessung	200 x 225,5 mm	200 x 225,5 mm	207,5 x 225,5 mm	207,5 x 225,5 mm
min. Topfboden-Durchmesser	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
Leistung <sup>1</sup>	2100 W	2100 W	1850 W	1850 W
Leistung Boost <sup>1</sup>	2650 W	2650 W	2300 W	2300 W
Leistung Doppelboost <sup>1</sup>	3700 W	3700 W	3000 W	3000 W
Energieverbrauch je kg <sup>2</sup>	172,5 Wh/kg	182,2 Wh/kg	175,4 Wh/kg	175,4 Wh/kg
Kategorie standardisiertes Kochgeschirr	D	C	B	B
Brückenfunktion	ja	ja	nein	nein

<sup>1</sup> Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität des Kochgeschirrs abweichen.

<sup>2</sup> Angaben nach EU-Verordnung 66/2014.

## Montage

### 3. Montage

#### 3.1 Sicherheitshinweise zur Montage

##### **⚠️ WARNUNG!**

##### **Gefahr durch Nichtbeachtung der Montageanweisungen!**

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Montage des Geräts.

- 📖 Lesen Sie dieses Kapitel vor der Montage sorgfältig durch.
- 📖 Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- 📖 Führen Sie die Montage wie beschrieben durch.

- Montage nur durch qualifiziertes Fachpersonal.  
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
  - Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte.  
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
  - Das Kochfeld und andere berührbare Teile müssen vor der Montage abgekühlt sein.
  - Die Folie und andere Teile der Verpackung sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren.
  - Das Gerät muss für die Montage unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
  - Kabel dürfen nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt werden.
  - Das Lüftergehäuse darf niemals geöffnet werden.
  - Die Befestigung von weiteren Bauteilen (z. B. Blenden, Luftkanäle) am Gerät ist nicht zulässig.
  - Die erforderliche Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild übereinstimmen.  
⇒ „2.3 Technische Daten“ (Seite 6).
  - Vor der Montage muss sichergestellt werden, dass die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt. Die Spannungsversorgung erfolgt erst nach Aufforderung im entsprechenden Montageschritt.
- 📄 Die Sicherheitshinweise in der Dokumentation für das Kochfeld sind zu beachten.

#### 3.2 Anforderung an den Montageort

##### **⚠️ WARNUNG!**

##### **Lebensgefahr durch unsachgemäße Montage!**

Die Nichtbeachtung der Umgebungsbedingungen kann zu gefährlichen Situationen führen, z. B. im Umgang mit Strom oder Gas.

- 📖 Stellen Sie sicher, dass die Anforderungen an den Montageort unbedingt eingehalten werden.
- 
- Keine Montage in explosionsgefährdeten Umgebungen.
  - Die elektrische Anlage des Gebäudes muss über eine ordnungsgemäße Erdung verfügen.
  - Die vorliegende Netzspannung muss der Spannungsangabe auf dem Typenschild entsprechen.
  - Im Montagebereich muss eine Anschlussmöglichkeit für die Spannungsversorgung bauseitig vorhanden sein.
  - Für das Kochfeld wird bauseitig eine separate Anschlussmöglichkeit mit eigener Sicherung benötigt.
  - Installationsseitig muss eine allpolige Trennvorrichtung vorliegen (mindestens 3 mm Kontaktöffnung).
  - Die Verwendung eines Verlängerungskabels für den Anschluss an die Spannungsversorgung ist nicht zulässig.
  - Das Gerät darf nur einseitig neben Schränke oder Wände gebaut werden, die bezüglich Schutz gegen Feuergefahr dem Typ Y entsprechen. Möbel oder Geräte auf der anderen Seite dürfen nicht höher sein als das Kochfeld.
  - Der seitliche Abstand des Geräts zu einer Wand oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.
  - Der Abstand zu Schränken über dem Kochfeld muss mindestens 600 mm betragen.
  - Für eine ausreichende Belüftung des Geräts muss die Luftzirkulation gewährleistet sein:
    - Lüftungsaustrittsöffnung mindestens 120 cm<sup>2</sup> (z. B. in der Schrankrückwand).
    - Luftspalt unter dem Gerät mindestens 20 mm.
    - Keine Montage in einem geschlossenen Schrank.
  - Die Montage des Geräts darf nicht über folgenden Geräten erfolgen:
    - Herd ohne Lüfter
    - Geschirrspüler
    - Wäschetrockner
  - Die Verarbeitung der Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) erfolgen, die Versiegelung mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz.
  - Verwendete Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
  - Das Gerät muss für Wartungsarbeiten jederzeit zugänglich sein.
  - Wenn für die Montage erforderlich, dürfen nur geeignete Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden.
    - 📖 Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

📄 Landesspezifische, gesetzliche Bestimmungen sind einzuhalten.

## Montage

### 3.3 Montageschritte

Kurzübersicht:

1. Montage vorbereiten
2. Gerät auspacken
3. Maße kontrollieren
4. Gerät einbauen
5. Spannungsversorgung herstellen
6. Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen

#### 3.3.1 Montage vorbereiten

Das Gerät ist für das Einbauen in Möbelkonstruktionen konzipiert. In Abhängigkeit von den örtlichen Gegebenheiten kann die Reihenfolge beim Einbau variieren.

- ☞ Machen Sie sich mit Ihrer Montagesituation und den zugehörigen Dokumenten vertraut.
  - Gerät und Anleitung.
  - Zubehör.
  - Montageort.
  - Bestellunterlagen.
  - Maße, Position und Ausrichtung der Bauteile.

Bei Induktionskochfeld BKF 90 iPP-AR:

- ☞ Die Montageanleitung für das AutoRun Modul ist zu beachten.

- ☞ Stellen Sie benötigtes Werkzeug und Material zusammen:
  - Abstellmöglichkeit (z. B. Arbeitsböcke)
  - Gliedermaßstab oder Maßband
  - Stift
  - Wasserwaage
  - Kreuzschlitz-Schraubendreher PH2
  - Schutzmaterial (z. B. dicke Pappe) für Kochfeld und Arbeitsfläche

- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei von Gegenständen, die stören oder beschädigt werden können.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und andere berührbare Teile abgekühlt sind.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt. Die Spannungsversorgung erfolgt erst nach Aufforderung im entsprechenden Montageschritt.

#### 3.3.2 Gerät auspacken

##### ⚠ ACHTUNG!

##### Gefahr von Glasbruch oder anderen Beschädigungen durch unsachgemäße Handhabung!

Das Gerät und seine Oberfläche können beim Auspacken oder beim Transport beschädigt werden.

- ☞ Schneiden Sie nicht in die schützende Kartontage.
- ☞ Halten Sie Gegenstände fern, die das Gerät zerkratzen können (z. B. Werkzeuge, Gürtelschnallen).

- ☞ Packen Sie das Gerät und alle beige packten Teile vorsichtig aus.
- ☞ Legen Sie das Gerät mit der Kochfeld-Seite nach oben auf eine feste, saubere und schützende Unterlage (z. B. dicke Pappe).
- ☞ Kontrollieren Sie das Gerät und alle enthaltenen Teile auf Beschädigungen.
- ☞ Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
  - ⇒ „2.2 Lieferumfang“ (Seite 6).

Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind:

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.
- ☞ Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzfolien.
  - ⇒ „8.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 31).

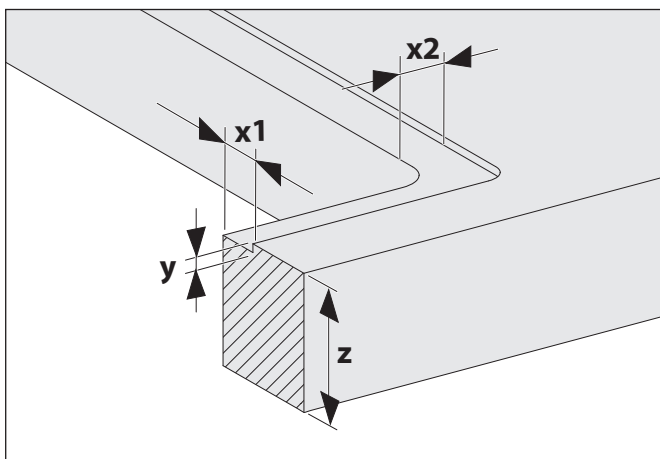
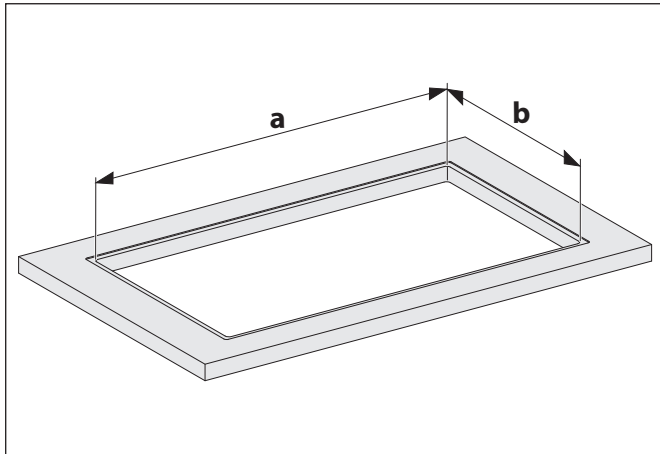


## Montage

### 3.3.3 Maße kontrollieren

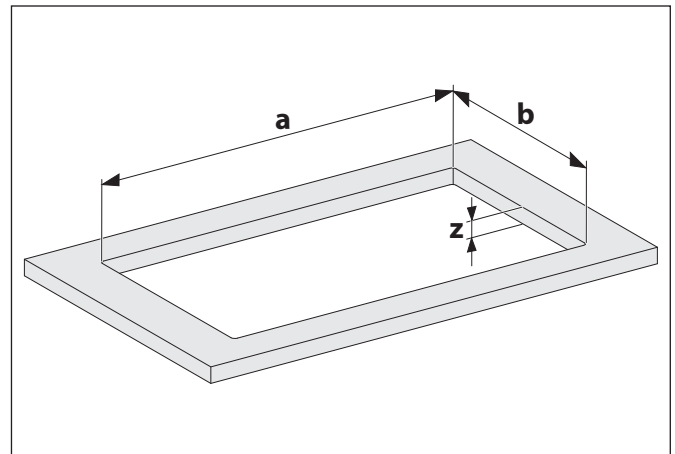
☞ Für die Ermittlung der Maße sind die Bestellunterlagen zu beachten.

#### Flächenbündiger Einbau



Ausschnitt	Breite (a)	880 + 2 mm
	Tiefe (b)	380 + 2 mm
	Eckradius	R5
Ausfräsung	Breite (x1)	12 mm
	Tiefe (x2)	12 mm
	Höhe (y)	5 mm
	Außenmaß	904 x 404 mm
	Eckradius	R5
Arbeitsplatte	Höhe (z)	> 10 mm

#### Aufgesetzter Einbau



Ausschnitt	Breite (a)	880 + 2 mm
	Tiefe (b)	380 + 2 mm
Arbeitsplatte	Höhe (z)	> 10 mm

- ☞ Kontrollieren Sie die Maße.
- ☞ „2.3 Technische Daten“ (Seite 6).
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte für den Einbau des Kochfelds geeignet ist.

## Montage

## 3.3.4 Gerät einbauen

**⚠️ WARNUNG!****Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung!**

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Einbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, sind schwere Verletzungen möglich.

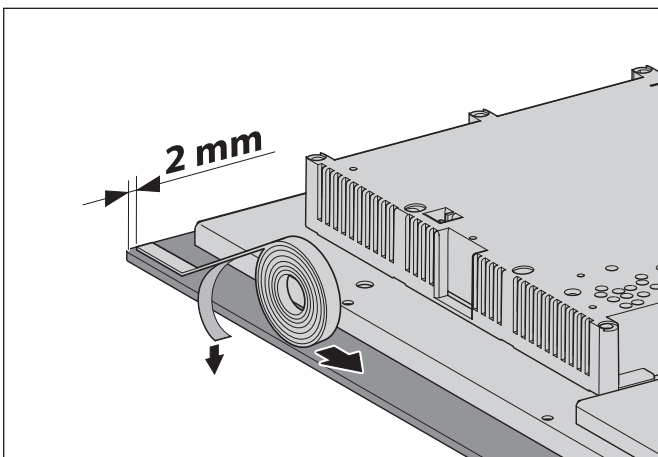
- ☞ Bauen Sie das Gerät mit zwei Personen ein.
- ☞ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Einbau.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.

**⚠️ ACHTUNG!****Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Handhabung!**

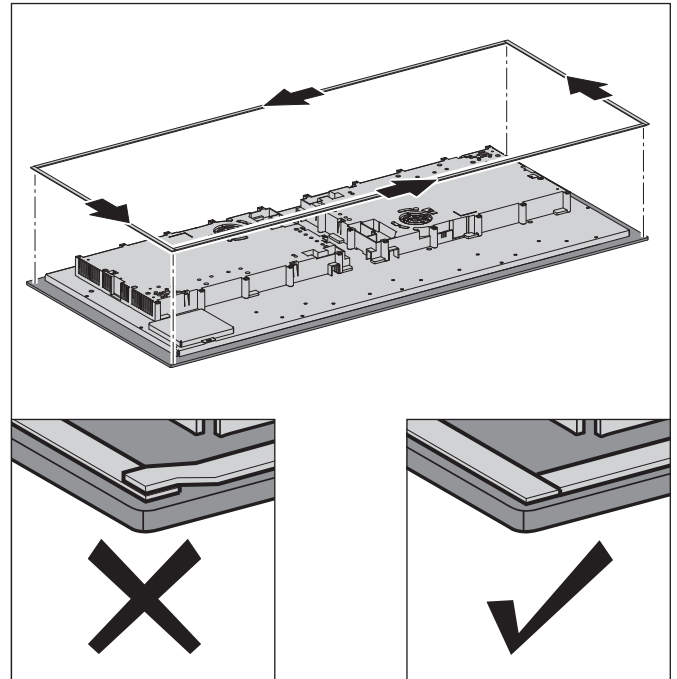
Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Einbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, können Gerät, Küchenmöbel und andere Gegenstände beschädigt werden.

- ☞ Decken Sie die Arbeitsfläche ab.
- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei.

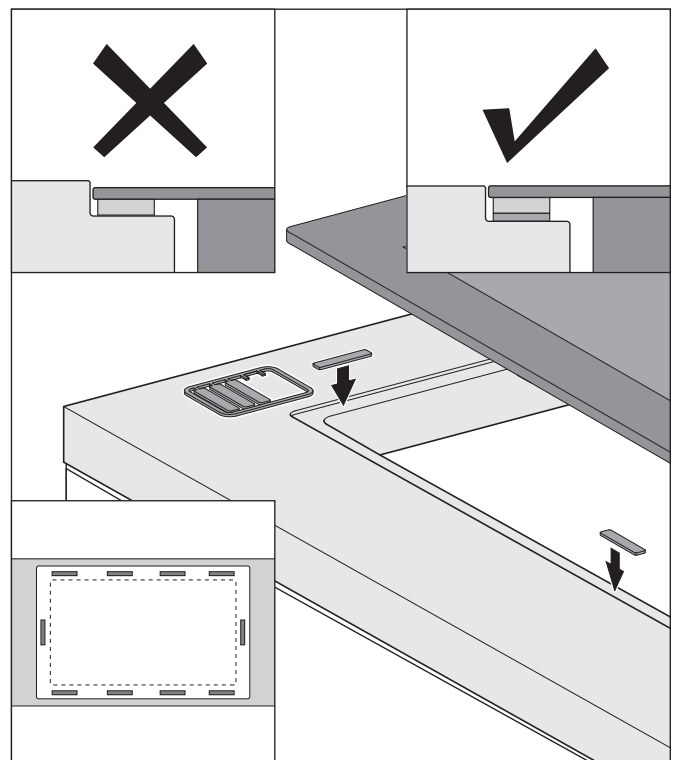
- 📄 Für Einbauvarianten mit Kochfeldrahmen ist die zugehörige Anleitung zu beachten. Der nachstehende Arbeitsschritt entfällt.



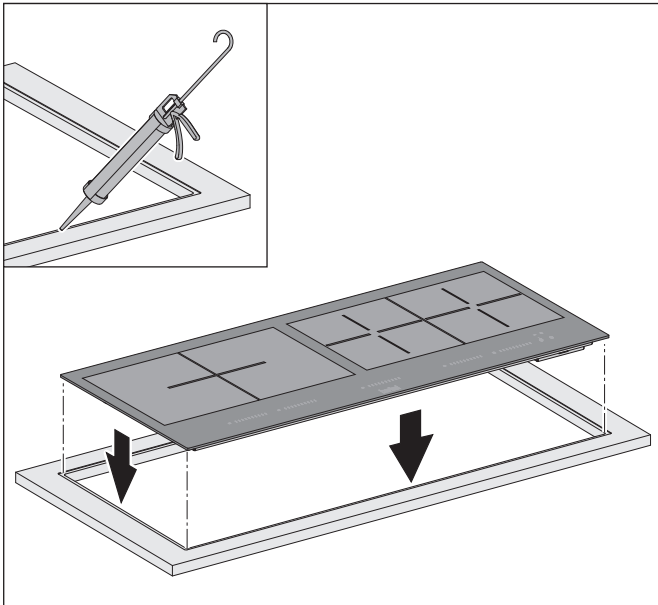
- ☞ Ziehen Sie die Schutzfolie vom Dichtungsband ab.
- ☞ Kleben Sie die Dichtung mit 2 mm Abstand zur Außenkante auf die Unterseite des Kochfelds.



- ☞ Bringen Sie das Dichtungsband auf allen Seiten unter dem Kochfeld an.



- ☞ Prüfen Sie die korrekte Höhe des eingelegten Kochfelds. Wenn erforderlich, platzieren Sie passende Höhenausgleichsplatten unter dem Dichtungsband. Die Höhenausgleichsplatten müssen gleichmäßig verteilt werden.



- ☞ Versiegeln Sie die Schnittfläche der Arbeitsplatte mit geeignetem Material (hitzebeständig bis 75 °C – z. B. spezieller Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz).
- 📄 Für das verwendete Material sind die Vorgaben vom Hersteller der Arbeitsplatte zu beachten.
- ☞ Setzen Sie das Kochfeld von oben in die vorgesehene Position im Unterschrank.

### 3.3.5 Spannungsversorgung herstellen

#### ⚠️ WARNUNG!

#### Lebensgefahr durch Stromschlag!

Die Berührung von stromführenden Teilen kann zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder Tod führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass während der folgenden Arbeiten die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt.

#### ⚠️ ACHTUNG!

#### Gefahr von Sachschäden durch falschen Anschluss!

Wenn das Kochfeld zusammen mit weiteren Geräten (z. B. Backofen) angeschlossen wird, kann es zu Überspannungsschäden kommen. Für das Kochfeld wird bauseitig eine separate Anschlussmöglichkeit mit eigener Sicherung benötigt.

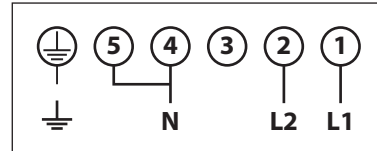
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät separat angeschlossen wird.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Anschluss separat mit einem Leitungsschutzschalter und einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung abgesichert wird.

- ☞ Beachten Sie die Spannungsangabe auf dem Typenschild.
- ☞ Schließen Sie das Gerät an die bauseitige Spannungsversorgung an. Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Nicht zulässig ist der Anschluss an Federdruckklemmen (z. B. in Herdanschlussdosen).

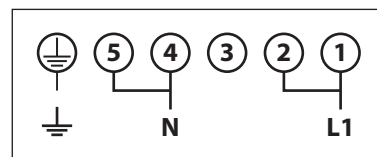
Anschlussmöglichkeiten:

- 400 V ~ / 50/60 Hz – 2P+N



Kabel H 05 VV - F, H 05 RR - F,  
Durchmesser 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>,  
Sicherung 16 A

- 230 V ~ / 50/60 Hz – 1P+N (optional, nicht kompatibel mit AutoRun Modul)



Kabel H 05 VV - F, H 05 RR - F,  
Durchmesser 3 x 4,0 mm<sup>2</sup>,  
Sicherung 40 A

- ☞ Verlegen Sie die Kabel so, dass sie nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt werden oder heiße Teile des Geräts berühren können.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass nach der Montage die Möglichkeit besteht, das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung zu trennen.

Nach Einschalten der Spannungsversorgung ist das Gerät betriebsbereit.

### 3.3.6 Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen

#### ⚠️ ACHTUNG!

#### Gefahr von Störungen durch Feuchtigkeit im Gerät!

Wenn das Gerät von einer kalten in eine warme Umgebung gebracht wird, kann sich im Inneren Feuchtigkeit niederschlagen.

- ☞ Warten Sie 2-3 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät für Wartungsarbeiten jederzeit zugänglich ist.
- ☞ Prüfen Sie, dass eine allpolige Trennvorrichtung (mindestens 3 mm Kontaktöffnung) vorhanden ist.
- ☞ Prüfen Sie, dass Netz- und Elektro-Anschlusskabel nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt sind.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Schutzfolien entfernt sind.
- ☞ Kontrollieren Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.
  - ➔ „4. Bedienung“ (Seite 12).

## 4. Bedienung

### 4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung

#### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Gefahr durch Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen!**

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Bedienung des Geräts.

- 📖 Lesen Sie dieses Kapitel vor der Bedienung sorgfältig durch.
- 📖 Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.

- Bedienung nur durch autorisierte Benutzer.  
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Bedienung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Besonderheiten für Kinder im Haushalt sind zu beachten.  
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).

Hinweise für die Benutzung des Kochfelds:

- Bei der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf dem heißen Kochfeld ablegen.
- Keine Verwendung bei Brand oder akuter Brandgefahr (z. B. Gasgeruch).
- Kein Flambieren. Brandgefahr.
- Kein unbeaufsichtigtes Frittieren. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden.
- Fettreste sind zu entfernen. Fettreste stellen eine Brandgefahr dar.
- Flammen auf dem Kochfeld niemals mit Wasser löschen. Explosionsgefahr. Flammen auf dem Kochfeld ersticken (z. B. mit einer Feuerlöschdecke).
- Keine Bedienung des Geräts über Zeitschaltuhren oder separate Fernsteuerungen.
- Keine Verwendung des Geräts bei Beschädigungen (z. B. Glasbruch).
- Keine Verwendung des Kochfelds als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Keine Verwendung von Töpfen oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigten Boden. Auch Sandkörner können Kratzer verursachen.
- Keine Verwendung von synthetischen Behältern oder Gefäßen aus Aluminium. Diese Gefäße können schmelzen.
- Kein Erhitzen von geschlossenen Behältern (z. B. Konservendosen). Durch Überdruck können die Behälter platzen.
- Kein Erhitzen von leerem Kochgeschirr.
- Kein Abstellen von heißem Kochgeschirr auf der Steuerung. Die Elektronik kann dadurch beschädigt werden.

- Kein Ablegen von metallischen Gegenständen auf dem Kochfeld, da diese bei Benutzung heiß werden können. Durch die Topferkennungsautomatik können metallische Gegenstände unbemerkt erhitzt werden.
- Spitze und harte Gegenstände (z. B. Topfränder) können durch Stoßen oder Herunterfallen das Glas auf dem Kochfeld beschädigen.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet:
  - Keine Aufbewahrung von brennbaren Gegenständen (z. B. Spraydosen).
  - Enthaltene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Nach jedem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten.

Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Diese Stoffe können schmelzen, festkleben oder Schäden (z. B. Risse oder Brüche) verursachen. Wenn diese Stoffe trotzdem auf das heiße Kochfeld gelangen:

- 📖 Schalten Sie das Gerät aus.
- 📖 Entfernen Sie die Stoffe noch im heißen Zustand. Da das Kochfeld heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Speiseöle und Speisefette haben unterschiedliche Rauchpunkte. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der eine deutlich sichtbare Rauchentwicklung über dem erhitzten Öl oder Fett entsteht. Der Rauch kann sich an Möbeln, an Küchenfronten oder an der Decke absetzen.

- 📖 Achten Sie auf den Rauchpunkt des verwendeten Speiseöls oder Speisefetts. Angaben dazu erhalten Sie vom jeweiligen Hersteller.

Das Gerät ist konzipiert für die Kombination mit einer Dunstabzugshaube des Herstellers. Die Funktionen der Dunstabzugshaube können über eine Funkverbindung von diesem Gerät gesteuert werden.

- ⇒ „4.6 Gerät mit der Dunstabzugshaube verbinden“ (Seite 23).
- 📖 Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.

## Bedienung

### 4.2 Kochen mit Induktion

Im Vergleich zu anderen Kochfeldarten (z. B. Strahlungsheizung oder Gas) gibt es beim Induktions-Kochfeld ein paar Besonderheiten, die bei der Benutzung zu beachten sind.

#### ⚠️ WARNUNG!

##### Verbrennungsgefahr durch heiße Teile!

Die Aufheizzeit kann bei Induktionskochfeldern sehr kurz sein. Das Kochfeld, das Kochgeschirr und die zubereiteten Speisen können schnell heiß werden.

- ☞ Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Teilen.
- ☞ Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Kochvorgangs.

Hinweise für Induktions-Kochfelder:

- Keine Verwendung von Kochgeschirr aus Kupfer, Messing, Aluminium, Glas, Porzellan oder Edelstahl ohne magnetischen Boden, da diese nicht geeignet sind.
- Keine Verwendung von magnetischen Gegenständen (z. B. Datenträger, Kreditkarten) in der Nähe des Geräts. Da das Gerät mit einem Magnetfeld arbeitet, kann die Funktion dieser Gegenstände beeinträchtigt werden.

Auch wenn das Gerät einwandfrei funktioniert und das Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder geeignet ist, können folgende Geräusche beim Kochen auftreten:

- Brummen, Pfeifen, Surren, Klicken.

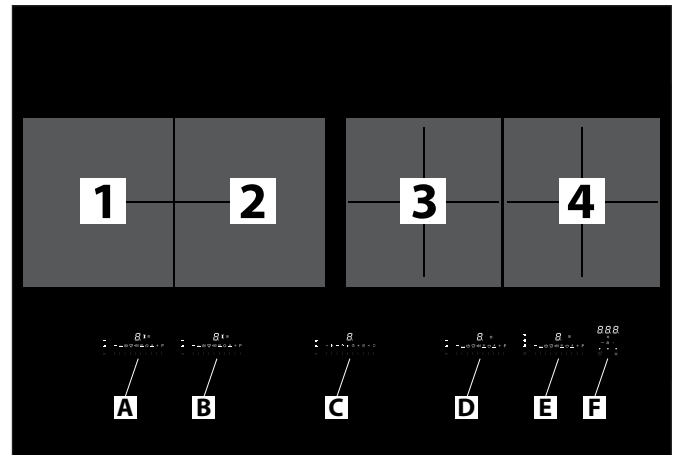
Mögliche Ursachen:

- Bei Verwendung von hohen Leistungsstufen.
- Bei Verwendung von Kochgeschirr mit Böden, die aus verschiedenen Materialien bestehen.
- Wenn der Lüfter vom Kochfeld in Betrieb ist.
- Ausgelöst durch Schaltvorgänge, z. B. bei automatischer Erkennung des Kochgeschirrs. Diese Funktion ist abschaltbar.
  - ⇒ „4.5.8 Funktion Topferkennungsautomatik“ (Seite 21).

Diese Geräusche sind in Ordnung und bedeuten keine Einschränkung für das Gerät oder das Kochgeschirr.

### 4.3 Vorstellung des Bedienfelds

Das Gerät wird über das Bedienfeld gesteuert, das aus sechs Bediengruppen besteht, die sich unterhalb der vier Kochzonen befinden.



- A Bedienung der Kochzone 1
- B Bedienung der Kochzone 2
- C Bedienung der Dunstabzugshaube
- D Bedienung der Kochzone 3
- E Bedienung der Kochzone 4
- F Bedienung des Kochfelds allgemein

Das Bedienfeld besteht aus Sensortasten. Jede Taste muss berührt werden, um eine bestimmte Aktion auszuführen. Die Ausführung wird durch ein akustisches Signal und eine entsprechende Anzeige bestätigt.

Angezeigt werden stets nur die Funktionen, die im Menü oder beim laufenden Kochvorgang zur Verfügung stehen. Aktivierte Funktionen oder Kochzonen leuchten stark.

Für die Bedienung der Kochzonen steht jeweils ein Slider zur Verfügung. Jede Markierung steht für eine Leistungsstufe von 0 bis 9.










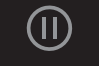
Der Slider kann wie folgt benutzt werden:

- Direktauswahl der gewünschten Leistung durch Antippen einer bestimmten Stufe.
- Wischbewegung nach rechts, um die Leistung des Geräts oder den eingestellten Wert zu erhöhen.
- Wischbewegung nach links, um die Leistung des Geräts oder den eingestellten Wert zu verringern.

Die Funktionen der Kochzonen und der Dunstabzugshaube sind zugänglich über die Menü-Tasten. Nach Berührung der Menü-Taste wechselt die Menüebene. Es werden die Symbole der Funktionen angezeigt, die für diese Bediengruppe zur Verfügung stehen. Um eine Funktion auszuführen, ist die entsprechende Position unter dem Symbol auf dem Slider zu berühren.

## Bedienung




## Funktionen und Anzeigen für das Kochfeld allgemein

	EIN / AUS
	3x 7-Segmentanzeige
	Kochfeld – Count Down
	Verriegelung
	Verringern
	Erhöhen
	Betriebsmodus der Absaugung
	Pause / Recall




## Funktionen und Anzeigen für die Kochzonen

	7-Segmentanzeige der Kochzone
	Brückenfunktion (nur verfügbar auf den Kochzonen 1 und 2)
	Kochzone – Count Down
	Menü-Taste der Kochzonen 1, 2, 3
	Menüebene 1 der Kochzonen 1, 2, 3
	Menüebene 2 der Kochzonen 1, 2, 3
	Menü-Taste der Kochzone 4
	Menüebene 1 der Kochzone 4
	Menüebene 2 der Kochzone 4
	Menüebene 3 der Kochzone 4
	Slider

## Bedienung

Menüebene 1	
	Leistungsstufe gering
	Leistungsstufe hoch
	Boost und Doppelboost

Menüebene 2	
	Grill (Funktion nur verfügbar auf den Kochzonen 1 und 2)
	Chefkoch (Funktion nur verfügbar auf der Kochzone 4)
	Ankochautomatik
	Warmhalten

Menüebene 3 – nur verfügbar auf der Kochzone 4 und wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0)	
	Automatische Topferkennung
	Lautstärke
	Pot Speed Test

## Funktionen und Anzeigen für die Dunstabzugshaube

	
	7-Segmentanzeige der Absaugung
	Menü-Taste
	Menüebene 1
	Menüebene 2
	Liftfunktion „Senken“ <sup>1</sup>
	Synchronisation <sup>1</sup>
	Verringern
	Effektbeleuchtung <sup>1</sup>
	Kochfeld-Beleuchtung <sup>1</sup>
	Nachlauffunktion <sup>1</sup>
	Erhöhen
	Multifunktionstaste <sup>1</sup> (z. B. für Deckenanschluss mit Effektbeleuchtung)
	Liftfunktion „Heben“ <sup>1</sup>
	Umluftbetrieb, Kontrollanzeige Filter-Füllung, Fensterkontaktschalter

<sup>1</sup> Die Ausführbarkeit der Funktion ist abhängig von der Dunstabzugshaube.

## Bedienung

### 4.4 Bedienung des Kochfelds

#### **⚠️ WARNUNG!**


#### **Verbrennungsgefahr durch heiße Teile!**

Beim Arbeiten mit dem Gerät können das Kochfeld, das Kochgeschirr und die zubereiteten Speisen sehr heiß werden. Die Aufheizzeit kann bei Induktionskochfeldern sehr kurz sein.

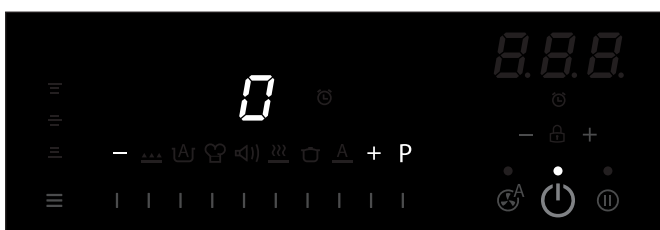
- ☞ Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Teilen.
- ☞ Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Kochvorgangs.






Für eine optimale Benutzung des Kochfelds:

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber und frei von Ablagerungen ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sauber ist.
- ☞ Heben Sie das Kochgeschirr an, bevor Sie es an eine andere Position bewegen.
- ☞ Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- ☞ Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Schälen, Schneiden und Ablegen von Lebensmitteln.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Wenn doch, entfernen Sie die Stoffe sofort.
- ☞ Befolgen Sie die Vorgaben zur Reinigung des Kochfelds.
  - ⇒ „5. Reinigung“ (Seite 27).


	<p>Um das Gerät einzuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie die Taste für 1 Sekunde.           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Kochzonen sind eingestellt auf Menüebene 1 und bereit für die Benutzung.</li> <li>• Bei Verbindung mit einer Dunstabzugshaube ist die Absaugung bereit für die Benutzung.</li> </ul> </li> </ul> <p>Wenn keine Eingabe erfolgt oder wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden aus.</li> <li>• Andere Tasten oder Anzeigen erlöschen.</li> <li>• Die Bediengruppe der Dunstabzugshaube bleibt eingeschaltet, wenn Funktionen der Dunstabzugshaube noch aktiv sind (z. B. Nachlauffunktion).</li> </ul>
---	--

Anzeige nach dem Einschalten:

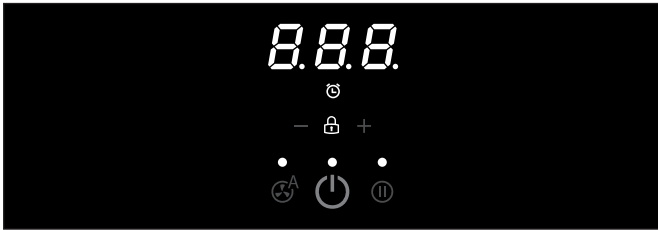


	<p>Die Kochzone wird ausgewählt über die zugehörigen Tasten oder über die Topferkennungsautomatik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie die Taste einer Kochzone oder setzen Sie das Kochgeschirr auf.           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die 7-Segmentanzeige leuchtet stark.</li> <li>• Weitere Eingaben gelten nur für die gewählte Kochzone.</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Wählen Sie eine Leistungsstufe durch Antippen oder Wischbewegung auf dem Slider.           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Kochzone wird entsprechend erhitzt.</li> <li>• Bei Verbindung mit einer Dunstabzugshaube und entsprechender Einstellung startet die automatische Absaugung der Dunstabzugshaube.</li> </ul> </li> </ul>
	<p>Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt (z. B. Leistungsstufe 5).</p>
	<p>Wenn eine Leistungsstufe gewählt wurde und das Symbol für die Topferkennung erscheint:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.</li> <li>• Das Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.</li> </ul>
	<p>Um das Gerät auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie die Taste für 1 Sekunde.</li> </ul>

- ☞ Um Energie zu sparen, schalten Sie das Gerät aus nach Beendigung des Kochvorgangs. Bei Nichtbenutzung wird das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet.

	<p>Restwärme – nach dem Ausschalten der Kochzone leuchtet die Anzeige, solange die Kochzone heiß ist. Wenn die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nicht die Kochzone berühren.</li> <li>• Keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf der Kochzone ablegen.</li> </ul>
---	---










Die nachstehenden Funktionen stehen für das Gerät zur Verfügung ohne Auswahl einer Kochzone oder der Absaugung.


#### 4.4.1 Funktion Count Down

Funktion zur Einstellung einer individuellen Ablaufzeit von 1 Minute bis 9 Stunden, 59 Minuten.

	<p>Wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0), wird die Funktion unabhängig von Aktivitäten auf dem Kochfeld genutzt.</p> <p>☞ Berühren Sie gleichzeitig die Tasten Minus und Plus für 1 Sekunde.</p> <p>Wenn eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind, kann die Funktion einer Kochzone zugeordnet werden.</p> <p>☞ Berühren Sie so oft gleichzeitig die Tasten Minus und Plus, bis die gewünschte Kochzone ausgewählt ist.</p>
	<p>Das Symbol leuchtet an der gewählten Kochzone oder am Kochfeld.</p>
	<p>Die Ablaufzeit auf der 3x 7-Segmentanzeige ist voreingestellt auf 0 Minuten.</p>
 	<p>☞ Stellen Sie die Ablaufzeit über die Tasten Minus und Plus wie folgt ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antippen – 1-Minuten-Schritte.</li> <li>• Halten – Erst 1-Minuten-Schritte, dann 5-Minuten-Schritte, dann 10-Minuten-Schritte.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Zeitablauf startet 5 Sekunden nach der Einstellung.</li> <li>• Die 3x 7-Segmentanzeige zeigt die verbleibende Zeit (z. B. 0 Stunden, 15 Minuten), der Punkt neben der ersten Ziffer blinkt.</li> </ul> <p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein akustisches Signal erfolgt.</li> <li>• Die 3x 7-Segmentanzeige blinkt.</li> </ul> <p>☞ Zum Quittieren berühren Sie die Taste Minus oder Plus.</p> <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <p>☞ Berühren Sie erneut gleichzeitig die Tasten Minus und Plus für 1 Sekunde.</p>

#### 4.4.2 Funktion Pause



Funktion für die Unterbrechung eines Kochvorgangs mit Speicherung der Einstellungen.

	<p>☞ Berühren Sie das Symbol für 1 Sekunde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Kochvorgang wird unterbrochen.</li> <li>• Die eingestellten Werte werden gespeichert.</li> <li>• Alle Kochzonen zeigen das Symbol für Pause.</li> </ul>
<p>Um die Funktion zu beenden:</p> <p>☞ Berühren Sie erneut das Symbol für 1 Sekunde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Symbole der Kochzone 4 leuchten abwechselnd von links nach rechts.</li> <li>☞ Berühren Sie eine beliebige Position auf dem Slider der Kochzone 4.</li> <li>• Die eingestellten Werte sind wieder aktiv.</li> </ul>	

#### 4.4.3 Funktion Recall

Funktion für die Wiederherstellung der zuletzt benutzten Einstellungen (z. B. bei versehentlichem Ausschalten). Nach dem Ausschalten des Geräts werden folgende Werte für 6 Sekunden gespeichert:



- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Zeit-Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochoautomatik.
- Einstellungen der Warmhaltestufen.
- Betriebsmodus und Leistungsstufe der Absaugung.

	<p>Innerhalb von 6 Sekunden nach dem Ausschalten:</p> <p>☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.</p>
	<p>Der Punkt über dem Symbol blinkt für 6 Sekunden.</p> <p>☞ Berühren Sie das Symbol, bevor der Punkt aufhört zu blinken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die eingestellten Werte sind wieder aktiv.</li> </ul>

## Bedienung

### 4.4.4 Funktion Verriegelung

Um eine ungewollte Änderung der Einstellungen der Kochzonen zu verhindern, kann das Bedienfeld dauerhaft verriegelt werden.


	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie das Symbol für 3 Sekunden.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Anzeige „Verriegelung“ leuchtet.</li> <li>• Das Bedienfeld ist verriegelt, nur die Ein-Aus-Taste und das Symbol sind noch aktiv.</li> </ul> </li> </ul> <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie erneut das Symbol für 3 Sekunden.</li> </ul>

### 4.4.5 Betriebsmodus der Absaugung



Wenn das Gerät mit einer Dunstabzugshaube des Herstellers verbunden ist, kann für das Zusammenspiel der Geräte der Betriebsmodus für die Absaugung festgelegt werden.


Für die Absaugung stehen drei Betriebsmodi zur Verfügung:

- Automatikmodus
- Manueller Modus
- Halbautomatikmodus

	☞ Berühren Sie das Symbol, um den Betriebsmodus zu wechseln.
---	--

Der ausgewählte Betriebsmodus wird auf der 7-Segmentanzeige der Absaugung angezeigt. Im Auslieferungszustand ist der Automatikmodus aktiviert.

	<p><i>Automatikmodus</i></p> <p>Die Einstellung der Lüfterleistung erfolgt automatisch. In Abhängigkeit von der Wahl der Kochfeldstufe wird der Lüfter automatisch auf eine geeignete Leistungsstufe eingestellt. Unabhängig von der Leistung zeigt die 7-Segmentanzeige der Absaugung immer „A“. Wenn mehrere Kochzonen benutzt werden, wird die Leistungsstufe entsprechend angepasst. Die Kochzone mit der höchsten aktiven Leistungsstufe ist maßgebend für die Lüfterleistung.</p> <p>Während des Betriebs kann die Leistungsstufe des Lüfters auch manuell verändert werden. Das Gerät bleibt dabei im Automatikmodus. Nach Änderung der aktuell höchsten Leistung einer Kochzone wird die Lüfterleistung wieder automatisch angepasst.</p>
	<p><i>Manueller Modus</i></p> <p>Die Einstellung der Lüfterleistung erfolgt manuell. Die Verbindung zwischen der Wahl der Kochfeldstufe und der Wahl der Lüfterstufe ist gelöst.</p>

	<p><i>Halbautomatikmodus</i></p> <p>Beim Einschalten des Kochfelds und Aktivierung einer Kochzone wird automatisch auch der Lüfter eingeschaltet auf Leistungsstufe 2. Im weiteren Betrieb ist die Verbindung gelöst zwischen der Wahl der Kochfeldstufe und der Lüfterleistung. Beim Ausschalten des Kochfelds schaltet der Lüfter ab oder der automatische Nachlauf startet.</p>
---	--

Der Automatikmodus verfügt über eine Topferkennung.

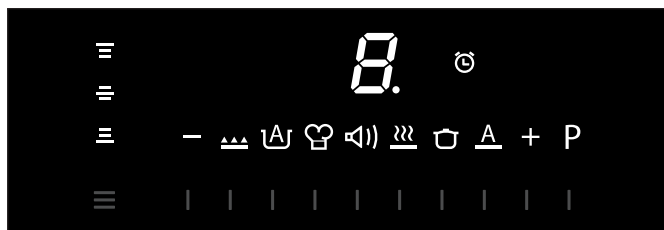
- Wenn das Kochgeschirr von einer Kochzone entfernt wird: Die Leistungsstufe der Absaugung wird angepasst an die aktive Kochzone mit der höchsten Leistungsstufe.
- Wenn das Kochgeschirr von allen Kochzonen entfernt wird oder wenn keine Kochzone mehr aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0): Die automatische Nachlauffunktion der Absaugung startet. Bei Fortsetzung des Kochvorgangs stoppt die Nachlauffunktion.

Die Beschreibung der weiteren Funktionen in den Menüebenen erfolgt in den nachstehenden Abschnitten.

- Funktionen für die einzelnen Kochzonen.
  - ⇒ „4.5 Bedienung der Kochzonen“ (Seite 19).
- Funktionen für die Absaugung.
  - ⇒ „4.7 Bedienung der Dunstabzugshaube“ (Seite 23).

## Bedienung

### 4.5 Bedienung der Kochzonen



Die Auswahl weiterer Funktionen erfolgt über die Menü-Taste.

	<p>☞ Berühren Sie die Menü-Taste.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kochzonen wechseln die Menüebene.</li> <li>Es werden nur die Symbole der Funktionen angezeigt, die in der jeweiligen Menüebene zur Verfügung stehen.</li> </ul> <p>☞ Die Beschreibung der Funktionen erfolgt im jeweiligen Unterkapitel.</p> <p>Nur die Kochzone 4 verfügt über eine 3. Menüebene. Die Menüebene 3 ist nur verfügbar, wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0).</p> <p>Wenn keine Eingabe erfolgt, wechselt die Bediengruppe nach 10 Sekunden zurück in Menüebene 1.</p>
--	---

#### 4.5.1 Funktion Leistungsstufe

Verfügbar in Menüebene 1 auf allen Kochzonen.  
Funktion für die Wahl der Leistungsstufe einer Kochzone.

	<p>Jede Markierung des Sliders steht für eine Leistungsstufe von 0 bis 9.</p> <p>☞ Berühren Sie den Slider an der entsprechenden Leistungsstufe.</p>
	<p>Wischbewegung auf dem Slider in Richtung dieses Symbols verringert die Leistungsstufe der Kochzone.</p>
	<p>Wischbewegung auf dem Slider in Richtung dieses Symbols erhöht die Leistungsstufe der Kochzone.</p>

#### 4.5.2 Funktion Boost und Doppelboost

Verfügbar in Menüebene 1 auf allen Kochzonen.  
Funktion für ein schnelles oder extrem schnelles Aufheizen der Kochzone.

	<p>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Powerstufe „Boost“ zu starten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kochzone wird schnell erhitzt.</li> </ul>
	<p>Die Anzeige leuchtet.</p>
	<p>☞ Berühren Sie erneut den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Powerstufe „Doppelboost“ zu starten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kochzone wird extrem schnell erhitzt.</li> </ul>
	<p>Die Anzeigen blinken abwechselnd.</p>

- Bei Verbindung mit einer Dunstabzugshaube und entsprechender Einstellung wird die Leistung der automatischen Absaugung angepasst.
- Wenn die Powerstufe auf allen Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet ist, erfolgt eine automatische Anpassung auf kleinere Leistungsstufen.

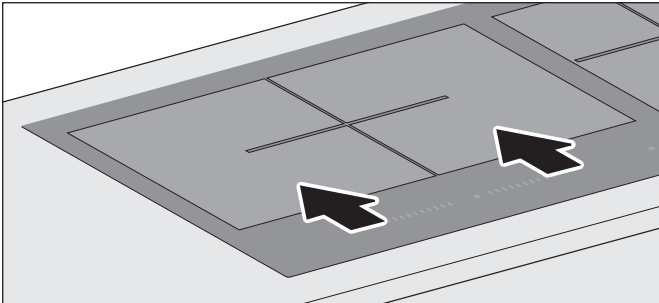
	<p>Um die Funktion auszuschalten: ☞ Ändern Sie die Leistungsstufe über den Slider.</p>
--	--

## Bedienung

### 4.5.3 Funktion Brücke

Verfügbar auf Kochzone 1 und 2.

Funktion für die Zusammenschaltung der beiden linken Kochzonen.



Bei Verwendung der Funktion kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr nicht automatisch erkannt wird (z. B. weil die Größe zu gering ist oder weil das Material nicht optimal leitet).

	<p>☞ Berühren Sie für 3 Sekunden gleichzeitig die Menü-Tasten der Kochzonen 1 und 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Funktion wird angezeigt durch das Symbol neben der 7-Segmentanzeige.</li> <li>Beide Kochzonen zeigen synchron die gewählte Leistungsstufe.</li> <li>Die Steuerung der Funktion erfolgt über Kochzone 1.</li> </ul> <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <p>☞ Berühren Sie erneut für 3 Sekunden gleichzeitig die Menü-Tasten der Kochzonen 1 und 2.</p>
--	--

### 4.5.4 Funktion Grill

Verfügbar in Menüebene 2 auf Kochzone 1 und 2.

Funktion für die Verwendung von Grillplatten, die für Induktionskochfelder geeignet sind, auf den beiden linken Kochzonen.

- Die Kochzonen 1 und 2 werden mit der Brückenfunktion zusammenschaltet.
- Die Steuerung der Funktion erfolgt über Kochzone 2.
- Um das Kochgeschirr zu schützen, wird die Leistung der Kochzonen angepasst und auf 1500 W begrenzt.
- Nach Beenden der Funktion werden die letzten Einstellungen dauerhaft gespeichert.

Bei Benutzung der Grillfunktion müssen die Grillplatten beaufsichtigt werden, da sie sehr heiß werden können.

	<p>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Anzeige der Kochzone 2 zeigt die ausgewählte Leistungsstufe (z. B. Leistungsstufe 5).</li> <li>Die Anzeige der Kochzone 1 zeigt die Grillfunktion.</li> </ul> <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <p>☞ Berühren Sie die Menü-Taste der Kochzone 2.</p> <p>☞ Berühren Sie erneut den Slider an der Position unter dem Symbol.</p>
--	--

### 4.5.5 Funktion Chefkoch

Verfügbar in Menüebene 2 auf Kochzone 4.

Funktion zur Einstellung der Kochzonen auf ein gespeichertes Kochniveau. Die Anzeige der Topferkennung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

Einstellungen beim ersten Start der Funktion:

- Die Kochzonen 1 und 2 werden mit der Brückenfunktion zusammenschaltet und gestartet auf Leistungsstufe 9.
- Die Kochzone 3 startet auf Leistungsstufe 5.
- Die Kochzone 4 startet auf Leistungsstufe 3.

Bei Verwendung der Funktion werden die zuletzt benutzten Einstellungen dauerhaft gespeichert. Beim nächsten Start der Funktion sind die gespeicherten Einstellungen wieder aktiv.





	<p>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>In den 7-Segmentanzeigen der vier Kochzonen blinkt kurz das Wort „CHEF“.</li> <li>Die Kochzonen sind bereit für den Kochvorgang in den gespeicherten Leistungsstufen.</li> <li>Auf den aktiven Kochzonen leuchtet schwach das Symbol.</li> </ul> <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <p>☞ Berühren Sie die Menü-Taste der Kochzone 4.</p> <p>☞ Berühren Sie erneut den Slider an der Position unter dem Symbol.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Kochzonen werden deaktiviert (Leistungsstufe &gt; 0).</li> <li>Die zuletzt benutzten Einstellungen werden dauerhaft gespeichert.</li> </ul>
--	---

## Bedienung

### 4.5.6 Funktion Ankochautomatik






Verfügbar in Menüebene 2 auf allen Kochzonen.  
Funktion zur schnellen Erhitzung der Kochzone auf die gewählte Leistungsstufe.

Bei Aktivierung heizt die gewählte Kochzone für eine bestimmte Zeit mit höchster Leistung und schaltet dann in die gewählte Leistungsstufe.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus (z. B. Leistungsstufe 5).</li> <li>Die Anzeige „A“ und die gewählte Leistungsstufe blinken abwechselnd.</li> <li>Nach Ende der Ankochzeit schaltet die Kochzone in die gewählte Leistungsstufe.</li> <li>Bei Auswahl einer kleineren Leistungsstufe wird die Ankochautomatik ausgeschaltet.</li> <li>Wenn keine Leistungsstufe gewählt wird, wechselt die Kochzone nach 3 Sekunden zurück in Menüebene 1.</li> </ul>

### 4.5.7 Funktion Warmhalten

Verfügbar in Menüebene 2 auf allen Kochzonen.  
Funktion zum Warmhalten der Speisen in drei Stufen.  
Die Funktion dient zum Warmhalten im Anschluss an die Zubereitung, nicht zum Aufwärmen kalter Speisen.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Warmhaltstufe auszuwählen.</li> <li>Die gewählte Warmhaltstufe wird auf der 7-Segmentanzeige angezeigt.</li> <li>Die Kochzone wird entsprechend erhitzt.</li> </ul>
	Schwächste Stufe
	Mittlere Stufe
	Höchste Stufe
	Aus

Für ein optimales Warmhalten der Speisen:


- ☞ Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr mit Deckel.
- ☞ Nutzen Sie die Funktion nur für kurze Zeit und nicht länger als 2 Stunden. Mit zunehmender Warmhaltedauer verringert sich der Nährstoffgehalt in Lebensmitteln.
- ☞ Rühren Sie feste oder dickflüssige Speisen regelmäßig um.

### 4.5.8 Funktion Topferkennungsautomatik

Verfügbar in Menüebene 3 auf Kochzone 4 und wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0).

Funktion für die automatische Erkennung, wenn Kochgeschirr auf eine Kochzone aufgesetzt wird.

- Bei Erkennung leuchtet die 7-Segmentanzeige der verwendeten Kochzone.
- Die Kochzone kann direkt über den Slider bedient werden.
- Im Auslieferungszustand ist die Funktion aktiviert.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.</li> <li>Das Symbol leuchtet schwach.</li> <li>Die Topferkennungsautomatik ist ausgeschaltet.</li> </ul> <p>Um die Funktion wieder einzuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie erneut den Slider an der Position unter dem Symbol.</li> <li>Das Symbol leuchtet stark.</li> </ul>
---	---

Bei Verwendung der Funktion „Brücke“ kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr nicht automatisch erkannt wird (z. B. weil die Größe zu gering ist oder weil das Material nicht optimal leitet).

⇨ „4.5.3 Funktion Brücke“ (Seite 20).

### 4.5.9 Funktion Ton

Verfügbar in Menüebene 3 auf Kochzone 4 und wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0).

Funktion für die Einstellung des akustischen Signals.

	<p>Das akustische Signal kann in folgenden Stufen eingestellt werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laut – Symbol leuchtet stark.</li> <li>• Mittel – Symbol leuchtet stark.</li> <li>• Leise – Symbol leuchtet stark.</li> <li>• Aus – Symbol leuchtet schwach.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie den Slider so oft an der Position unter dem Symbol, bis das gewünschte Signal eingestellt ist.</li> </ul>
---	--




## Bedienung

### 4.5.10 Funktion „Pot Speed Test“

Verfügbar in Menüebene 3 auf Kochzone 4 und wenn keine Kochzone aktiv ist (alle Leistungsstufen = 0).





Funktion zur Ermittlung, ob das Kochgeschirr für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet ist. Mit dieser Funktion kann die Effektivität und die Kochgeschwindigkeit des Kochgeschirrs gemessen werden.

Diese Funktion kann nur ausgeführt werden, wenn alle Kochzonen frei und auf Leistungsstufe 0 eingestellt sind. Diese Funktion kann nur auf der Kochzone 4 ausgeführt werden.










	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol für 3 Sekunden.</li> <li>• Das Symbol leuchtet.</li> </ul>
	<p>Die 7-Segmentanzeige auf der Kochzone 3 zeigt die Testbereitschaft. Die anderen Kochzonen dürfen nicht benutzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Setzen Sie das Kochgeschirr für den Test auf die Kochzone 4.</li> <li>• Die 7-Segmentanzeige blinkt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Berühren Sie eine beliebige Position auf dem Slider der Kochzone 4.</li> <li>• Der Test läuft.</li> </ul>

Das Testergebnis wird für 3 Sekunden angezeigt.

Anzeige der Geschwindigkeit auf der 3x 7-Segmentanzeige:

	Niedrige Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr wird für das Induktionskochfeld nicht empfohlen.
	Mittlere Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet.
	Hohe Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist optimal für das Induktionskochfeld.
	Wenn diese Anzeige erscheint, ist das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld nicht geeignet.

Anzeige der Geschwindigkeit auf der 7-Segmentanzeige der Kochzone 4:

  	Niedrige Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr wird für das Induktionskochfeld nicht empfohlen.
  	Mittlere Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet.
  	Hohe Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist optimal für das Induktionskochfeld.

## Bedienung

### 4.6 Gerät mit der Dunstabzugshaube verbinden

Die Verbindung ist für folgende Hauben möglich:

- Dunstabzugshauben mit Zubehör „Berbel Connect 2.0“.
- Deckenlifthauben mit Fernbedienung.


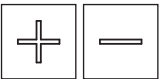
Die nachstehenden Schritte sind parallel am Kochfeld und an der Dunstabzugshaube durchzuführen.

☞ Führen Sie die Schritte für das Bedienfeld durch, das auf Ihre Dunstabzugshaube zutrifft.


#### Dunstabzugshauben mit Bedienfeld „V8“

	
	<p>☞ Halten Sie die beiden Tasten gleichzeitig (&gt; 3 Sek.), um den Verbindungsprozess zu starten.</p> <p>Die beiden Tasten blinken für 2 Minuten.</p>


#### Dunstabzugshauben mit Bedienfeld „V7“

	
	<p>☞ Halten Sie die beiden Tasten gleichzeitig (&gt; 3 Sek.), um den Verbindungsprozess zu starten.</p> <p>Die beiden Tasten blinken für 2 Minuten.</p>

#### Deckenlifthauben

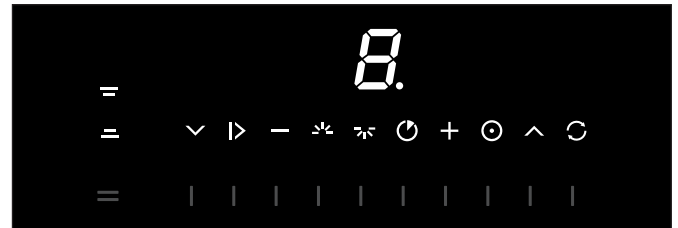
	<p>Die Zusatzknöpfe befinden sich unter der Verkleidung auf der Unterseite der Haube.</p> <p>☞ Drücken Sie gleichzeitig die beiden Zusatzknöpfe (&gt; 3 Sek.), um den Verbindungsprozess zu starten.</p>
---	--

Der nachstehende Schritt ist auf dem Kochfeld durchzuführen, solange die Tasten an der Dunstabzugshaube blinken.

	<p>☞ Schalten Sie das Kochfeld ein.</p> <p>☞ Berühren Sie das Symbol (&gt; 5 Sek.), um den Verbindungsprozess zu starten.</p> <p>Der Punkt über dem Symbol blinkt für 2 Minuten.</p>
---	--

Die Geräte sind erfolgreich verbunden, wenn die Symbole für die Bedienung der Dunstabzugshaube auf dem Kochfeld erscheinen.

### 4.7 Bedienung der Dunstabzugshaube




Um einen optimalen Wirkungsgrad bei der Beseitigung von Kochdünsten zu erreichen:

- ☞ Schalten Sie die Dunstabzugshaube bereits 1-2 Minuten vor Kochbeginn ein. So kann sich die Strömung aufbauen und der Dunst wird frühzeitig abgeführt.
- ☞ Schalten Sie während des Kochvorgangs in eine Leistungsstufe, die für die Intensität der Kochdünste angemessen ist.
- ☞ Wenn die Intensität der Kochdünste nicht abnimmt, schalten Sie in eine höhere Leistungsstufe.
- ☞ Schalten Sie beim Anbraten in die Leistungsstufe Power. Die Anzeige „P“ blinkt. Nach 6 Minuten schaltet die Dunstabzugshaube automatisch zurück in Leistungsstufe 3. Um die Leistungsstufe Power dauerhaft zu aktivieren, muss die entsprechende Taste noch einmal gedrückt werden. Die Dunstabzugshaube schaltet dann nicht zurück, die Anzeige „P“ leuchtet.
- ☞ Sorgen Sie regelmäßig für Frischluftzufuhr.
- ☞ Verwenden Sie die Dunstabzugshaube auch, um andere störende Gerüche zu reduzieren. Zum Beispiel von:
  - Zwiebeln und Knoblauch
  - Backofen, Mikrowelle und Steamer
  - Fondue und Raclette
- ☞ Schalten Sie nach Kochende die Nachlauffunktion ein.
- ☞ Nach Gebrauch schalten Sie die Dunstabzugshaube aus. Wenn die automatische Nachlauffunktion aktiviert ist, startet die Nachlaufzeit (10 Minuten) in Leistungsstufe 1.


Nach 12 Stunden ohne Bedienung schaltet die Dunstabzugshaube (einschl. Beleuchtung) automatisch ab.

Die Auswahl weiterer Funktionen erfolgt über die Menü-Taste.

	<p>☞ Berühren Sie die Menü-Taste.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Absaugung wechselt die Menüebene.</li> <li>• Es werden nur die Symbole der Funktionen angezeigt, die in der jeweiligen Menüebene zur Verfügung stehen.           <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Die Beschreibung der Funktionen erfolgt im jeweiligen Unterkapitel.</li> </ul> </li> </ul> <p>Wenn keine Eingabe erfolgt, wechselt die Bediengruppe nach 2 Sekunden zurück in Menüebene 1.</p>
---	---



## Bedienung



	Jede Markierung des Sliders steht für die Funktion, die mit dem Symbol über der Markierung angezeigt wird. ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die entsprechende Funktion auszuwählen.
---	--

### 4.7.1 Lüfterleistung

Anzeigen auf der 7-Segmentanzeige der Absaugung:



	Die Einstellung der Lüfterleistung erfolgt automatisch.
	Leistungsstufe 1 – kleinste Lüfterleistung – beim Warmhalten von Speisen.
	Leistungsstufe 2 – mittlere Lüfterleistung – beim Kochen auf einer Kochzone
	Leistungsstufe 3 – hohe Lüfterleistung – beim Kochen auf mehreren Kochzonen
	Leistungsstufe POWER – höchste Lüfterleistung – beim Anbraten

Unabhängig vom Betriebsmodus der Absaugung kann die Lüfterleistung der Dunstabzugshaube wie folgt eingestellt werden.

	Das Symbol leuchtet. ☞ Berühren Sie kurz den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Lüfterleistung zu verringern. ☞ Berühren Sie den Slider (> 1 Sek.) an der Position unter dem Symbol, um die Nachlauffunktion zu starten.
	Das Symbol leuchtet. ☞ Berühren Sie kurz den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Lüfterleistung zu erhöhen. ☞ Berühren Sie den Slider (> 1 Sek.) an der Position unter dem Symbol, um die Leistungsstufe Power zu aktivieren.


### 4.7.2 Liftfunktion

Wenn das Gerät mit einer Deckenlifthaube verbunden ist, kann die Liftfunktion wie folgt ausgeführt werden.

	Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Haube nach unten zu fahren.
	Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Haube nach oben zu fahren.


### 4.7.3 Synchronisation

Wenn die Dunstabzugshaube mit einer Effektbeleuchtung oder einem Deckenanschluss mit Effektbeleuchtung ausgestattet ist, können die Helligkeit der Beleuchtungen mit der Kochfeld-Beleuchtung synchronisiert werden.

	Voraussetzung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Lichtquellen der Dunstabzugshaube sind ausgeschaltet.</li> </ul> ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol (> 1 Sek.). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Lichtquellen schalten gleichzeitig ein mit voller Helligkeit.</li> </ul> ☞ Berühren Sie erneut den Slider an der Position unter dem Symbol (> 1 Sek.). <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Lichtquellen schalten gleichzeitig aus.</li> </ul>
--	--

### 4.7.4 Effektbeleuchtung

Wenn die Dunstabzugshaube mit einer Effektbeleuchtung ausgestattet ist, kann die Funktion unabhängig vom Lüfter genutzt werden. Das Ein- und Ausschalten ist jederzeit möglich.

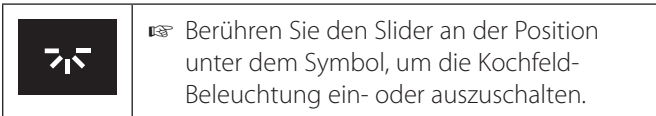
	☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol, um die Effektbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
---	---



## Bedienung

### 4.7.5 Kochfeld-Beleuchtung

Wenn die Dunstabzugshaube mit einer Kochfeld-Beleuchtung ausgestattet ist, kann die Funktion unabhängig vom Lüfter genutzt werden. Das Ein- und Ausschalten ist jederzeit möglich. Beim Einschalten des Kochfelds wird die Kochfeld-Beleuchtung automatisch auch eingeschaltet.



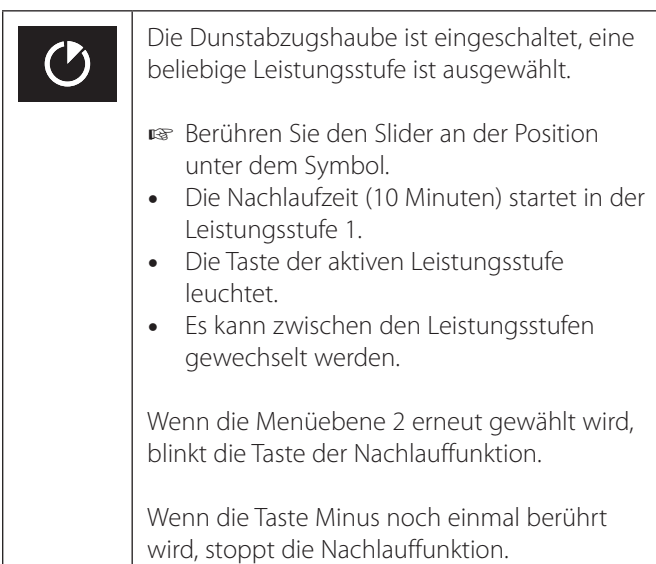
### 4.7.6 Nachlauffunktion

Die Dunstabzugshaube verfügt über eine Nachlauffunktion. Wenn die Funktion benutzt wird, arbeitet die Dunstabzugshaube nach dem Ausschalten noch 10 Minuten weiter.

Beim Umluftbetrieb ist die Benutzung der Nachlauffunktion erforderlich, damit die Dunstabzugshaube die restlichen Geruchsanteile aufnehmen kann. Durch Benutzung der Nachlauffunktion wird die Lebensdauer der Filter-Füllung erhöht. Die Filter-Füllung muss regelmäßig erneuert werden.

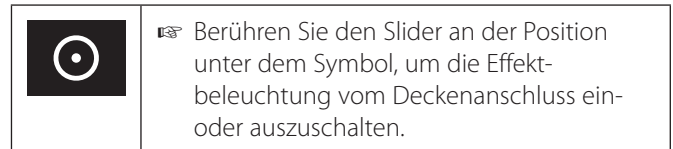
Die Nachlauffunktion kann manuell oder automatisch eingeschaltet werden. Im Auslieferungszustand ist die automatische Nachlauffunktion aktiviert, die entsprechende Einstellung erfolgt im Konfigurationsmodus der Dunstabzugshaube.

☞ Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.



### 4.7.7 Deckenanschluss mit Effektbeleuchtung

Wenn die Dunstabzugshaube mit einem Deckenanschluss mit Effektbeleuchtung ausgestattet ist, kann die Beleuchtung wie folgt gesteuert werden.

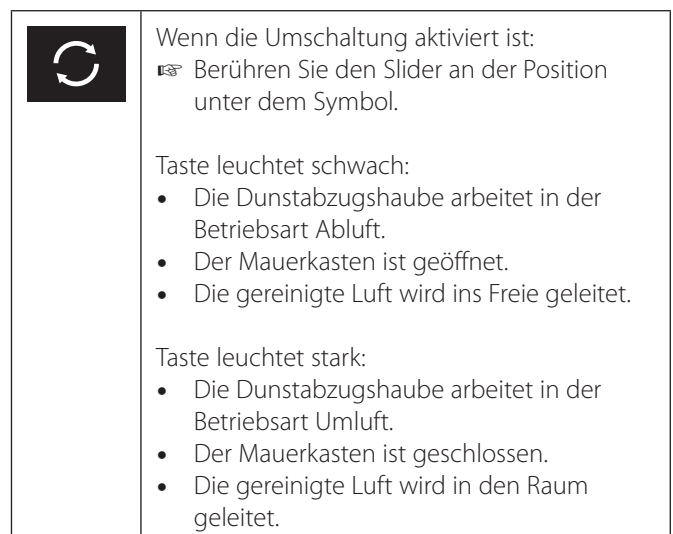


### 4.7.8 Umschaltung Abluft-/Umluftbetrieb

Wenn die Dunstabzugshaube für den Hybridbetrieb eingerichtet ist, kann nach Aktivierung der Umschaltfunktion jederzeit zwischen Abluft- und Umluftbetrieb gewechselt werden.

Die Aktivierung der Umschaltung erfolgt im Konfigurationsmodus der Dunstabzugshaube.

☞ Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.




## Bedienung

### 4.7.9 Kontrollanzeige Filter-Füllung


Das Gerät verfügt über eine Kontrollanzeige, um an den Wechsel der Filter-Füllung zu erinnern. Wenn kein Umluftfilter verwendet wird, ist die Kontrollanzeige ohne Bedeutung.

Die Funktion ist so eingerichtet, dass die Taste alle 1000 Lüfter-Betriebsstunden blinkt (Blinkdauer 120 Sekunden), sobald die Dunstabzugshaube ausgeschaltet wird. Durch Ausschalten der Kontrollanzeige wird der Stundenzähler neu gestartet.

	<p>Taste blinkt: Die Filter-Füllung muss gewechselt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>📖 Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.</li> <li>👉 Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol (&gt; 1 Sek.), um den Stundenzähler neu zu starten.</li> </ul>
---	---

### 4.7.10 Fensterkontaktschalter

Wenn ein Fensterkontaktschalter an die Dunstabzugshaube angeschlossen ist, wird überwacht, ob das entsprechende Fenster geöffnet oder geschlossen ist. Eine Absaugung erfolgt nur bei geöffnetem Fenster oder im Umluftbetrieb.

	<p>Taste blinkt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein Fensterkontaktschalter ist an die Dunstabzugshaube angeschlossen.</li> <li>• Das Fenster ist geschlossen.</li> <li>• Die Dunstabzugshaube saugt nicht ab.</li> </ul> <p>👉 Öffnen Sie das Fenster.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Absaugung kann benutzt werden.</li> </ul>
---	--

### 4.7.11 AutoRun

Dunstabzugshauben, die mit dem AutoRun Modul ausgestattet sind, starten automatisch, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird. Beim Ausschalten des Kochfelds wechselt der Lüfter in die Nachlauffunktion und schaltet danach ab.

Die Einstellung der AutoRun-Automatik erfolgt im Konfigurationsmodus der Dunstabzugshaube.

📖 Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.

## Reinigung

### 5. Reinigung

#### 5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

##### **⚠️ WARNUNG!**

##### **Gefahr durch Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen!**

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Reinigung des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor der Reinigung sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.

- Reinigung nur durch autorisierte Benutzer.  
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Reinigung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Nach der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Fettreste sind zu entfernen. Fettreste stellen eine Brandgefahr dar.

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:

- Kochfeld, Bedienfeld und Oberfläche nach jedem Kochvorgang.

#### 5.2 Reinigungsmaßnahmen

Wenn Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe auf das heiße Kochfeld gelangen, sind diese Stoffe sofort zu entfernen:

- ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
- ☞ Entfernen Sie die Stoffe noch im heißen Zustand. Da das Kochfeld heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Vor jeder Reinigung:

- ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und andere berührbare Teile abgekühlt sind.

##### **⚠️ ACHTUNG!**

##### **Gefahr von Beschädigungen durch unsachgemäße Reinigung!**

Scharfkantige Gegenstände, Scheuermittel oder ungeeignete Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

Folgende Reinigungsmittel sind ungeeignet und dürfen nicht verwendet werden:

- Aceton
- Trichloräthylen
- Lösungen auf Nitro-Basis (z. B. Nitroverdünnung)
- Kunstharzverdünnung
- Scheuernde Mittel
- Silikonhaltige Polituren
- Ölhaltige Polituren
- Wachse
- Wasserdampf
- Auf lackierten Oberflächen: Mikrofasertuch
- ☞ Halten Sie Gegenstände fern, die das Gerät zerkratzen können (z. B. Fingerringe).
- ☞ Verwenden Sie milde Haushaltsreiniger (z. B. alkalifreie, ph-neutrale Allzweckreiniger).
- ☞ Benutzen Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- ☞ Reinigen Sie, ohne viel Druck auszuüben.

- ☞ Die Hinweise und Angaben auf den Reinigungsmitteln sind zu beachten.

##### *Kochfeld*

- ☞ Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch oder mit speziellen Produkten für Glaskeramik.
- ☞ Wenn Flecken oder Ablagerungen nicht verschwinden, verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Schwämme oder Kratzer mit Rasierklingen.
- ☞ Reiben Sie das Kochfeld mit einem weichen Tuch trocken.

##### *Bedienfeld*

- ☞ Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem flusenfreien, leicht angefeuchteten Tuch (z. B. Mikrofasertuch).
- ☞ Reiben Sie das Bedienfeld mit einem flusenfreien, weichen Tuch trocken.

## 6. Instandhaltung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung

#### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Gefahr durch Nichtbeachtung der Instandhaltungsanweisungen!**

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Instandhaltung des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor Instandhaltungsarbeiten sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ☞ Führen Sie die Instandhaltung wie beschrieben durch.

- Reparaturarbeiten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.  
☞ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte.  
☞ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Instandhaltung nur durch autorisierte Benutzer.  
☞ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Instandhaltung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Nach der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Lüftergehäuse darf niemals geöffnet werden.

### 6.2 Störungsbehebung

Mögliche Störungen werden nachstehend wie folgt beschrieben:  
*Beschreibung der Störung.*

- Mögliche Ursache.  
☞ Abhilfe.

*Gerät funktioniert nicht.*

- Keine Stromzufuhr.  
☞ Prüfen Sie, ob das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.  
☞ Schalten Sie die Spannungsversorgung ein.
- Die Sicherung hat ausgelöst oder ist defekt.  
☞ Prüfen Sie, ob die Sicherung ausgelöst wurde.  
☞ Wenn Sie über einen Sicherungsautomaten verfügen, schalten Sie den Sicherungsautomaten ein.  
☞ Bei anderen Sicherungstypen, wenden Sie sich an eine Elektro-Fachkraft.
- Das Gerät ist nicht eingeschaltet.  
☞ Prüfen Sie alle Leistungsstufen.  
☞ „4.4 Bedienung des Kochfelds“ (Seite 16).
- Das Gerät ist an einen Fensterkontaktschalter angeschlossen und das Fenster ist geschlossen.  
☞ Öffnen Sie das Fenster.

*Bedienfeld reagiert nicht nach mehrmaligem Berühren.*

- Das Kochfeld ist verriegelt.  
☞ Entriegeln Sie das Kochfeld.  
☞ „4.4.4 Funktion Verriegelung“ (Seite 18).
- Das Bedienfeld ist verschmutzt.  
☞ Reinigen Sie das Bedienfeld.  
☞ „5. Reinigung“ (Seite 27).
- Die Geräte-Software benötigt einen Neustart.  
☞ Unterbrechen Sie die Spannungsversorgung für ca. 10 Sekunden.

*Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schalten ab.*

- Die Sicherungs-Abschaltung hat ausgelöst.  
☞ Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.  
☞ Stellen Sie sicher, dass kein leeres Kochgeschirr verwendet wird.  
☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend abkühlen kann (z. B. Lüftungsausstritt im Unterschrank kontrollieren).

*Brüche, Sprünge oder Risse im Glas des Kochfelds.*

- Herunterfallen von harten oder spitzen Gegenständen.  
☞ Schalten Sie das Gerät aus.  
☞ Sichern Sie das Gerät gegen weitere Benutzung (z. B. durch Trennen von der Spannungsversorgung).  
☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

*Geruchsbildung während des Betriebs.*

- Die Filter-Füllung ist verbraucht.  
☞ Wechseln Sie die Filter-Füllung.
- ☞ Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.

*Kochdünste setzen sich ab an Möbeln, an Küchenfronten oder an der Decke.*

- Rauchentwicklung durch Erhitzen von Speiseölen und Speisefetten mit zu hoher Temperatur.  
☞ Achten Sie auf den Rauchpunkt des verwendeten Speiseöls oder Speisefetts. Angaben dazu erhalten Sie vom jeweiligen Hersteller.

*Feuchtigkeit im Lüftergehäuse.*

- Tropf- oder Spritzwasser ist in das Lüftergehäuse eingedrungen.
- Flüssigkeit (z. B. aus Vasen, Flaschen auf dem Gerät) ist in das Lüftergehäuse eingedrungen.  
☞ Unterbinden Sie sofort die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung entfernen.  
☞ Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr des Geräts nicht versehentlich wiederhergestellt wird. Stellen Sie z. B. jemanden ab, der das Einschalten der Sicherung verhindert.  
☞ Stellen Sie sicher, dass keine weiteren Flüssigkeiten in das Lüftergehäuse eindringen können.  
☞ Lassen Sie das Lüftergehäuse trocknen.  
☞ Lassen Sie das Lüftergehäuse durch qualifiziertes Fachpersonal prüfen und reparieren, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

## Instandhaltung

### Schlechte Leistung des Geräts.

- Einströmgitter oder Abscheideeinsatz sind verstopft.
  - ☞ Säubern Sie die Geräteteile.
  - ⇒ „5.2 Reinigungsmaßnahmen“ (Seite 27).
- Der Umluftfilter hat sich zugesetzt.
  - ☞ Erneuern Sie die Filter-Füllung vom Umluftfilter.
- 📄 Die Anleitung der Dunstabzugshaube ist zu beachten.
- Die Abluftleitung wurde nicht sachgemäß angeschlossen oder verlegt.
  - ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

### Die Tasten auf dem Bedienfeld reagieren nicht, die 7-Segment-anzeige auf allen Kochzonen und auf der Absaugung zeigt „L“

- Die Verriegelungsfunktion ist eingeschaltet.
  - ☞ Schalten Sie die Verriegelung aus.
  - ⇒ „4.4.4 Funktion Verriegelung“ (Seite 18).

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E...“

- Eine Fehlermeldung verhindert die Benutzung des Geräts.
  - ☞ Trennen Sie das Gerät für mindestens 10 Minuten von der Spannungsversorgung.
  - ☞ Schließen Sie das Gerät wieder an die Spannungsversorgung an.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät ein.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E03“ oder das Symbol .

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten vom Bedienfeld. Möglicherweise wird dadurch eine Taste dauerhaft betätigt.
  - ☞ Reinigen Sie das Bedienfeld.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E20“

- Es ist ein Kommunikationsfehler aufgetreten.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
  - ☞ Prüfen Sie, dass Netz- und Elektro-Anschlusskabel nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt sind.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E25, E26, E27, E28“

- Das Kochfeld ist überhitzt.
  - E25 Kochzone 1
  - E26 Kochzone 2
  - E27 Kochzone 3
  - E28 Kochzone 4
  - ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
  - ☞ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E30“

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
  - ☞ Entfernen Sie störende Gegenstände vom Lufteingang des Lüfters.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „U400“

- Die Spannungsversorgung ist zu hoch (> 270 V).
  - ☞ Schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

### Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „U401“

- Die Spannungsversorgung ist zu gering (< 160 V).
  - ☞ Schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
  - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

### Die Dunstabzugshaube reagiert nicht auf Eingaben am Gerät.

- Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.
  - ☞ Prüfen Sie, ob der allpolige Netzschalter eingeschaltet ist.
  - ☞ Schalten Sie den Netzschalter ein.
- Die Software der Dunstabzugshaube benötigt einen Neustart.
  - ☞ Unterbrechen Sie die Spannungsversorgung für ca. 10 Sekunden.

### Nach einer Spannungsunterbrechung blinkt die Taste „Heben“

- Bei Betrieb des Antriebsmotors kam es zu einem Ausfall der Spannungsversorgung. Die Deckenlifthaube befindet sich im Kalibriermodus und benötigt eine Referenzfahrt.
  - ☞ Berühren Sie die Taste „Heben“.
 Das Gerät fährt einmal ganz nach oben und anschließend in die eingestellte obere Endposition.

### Die Tasten „Heben“ und „Senken“ blinken, die Deckenlifthaube bewegt sich nicht.

- Die Sicherheitsabschaltung ist erfolgt, da ein Problem erkannt wurde (z. B. fehlerhafte Aufwicklung oder Riss eines Trageils).
  - ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

### Geräusche beim Kochen (z. B. Brummen, Klicken oder Pfeifen).

- Das ist keine Störung! Auch wenn das Kochfeld einwandfrei funktioniert und das Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder geeignet ist, können Geräusche beim Kochen auftreten.
  - ⇒ „4.2 Kochen mit Induktion“ (Seite 13).

### Wenn sich eine Störung nicht beheben lässt:

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Bei Beschädigung des Geräts oder einzelner Bauteile (z. B. Netz- und Elektro-Anschlusskabel), ist die Benutzung des Geräts untersagt.

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

## 7. Demontage

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Lebensgefahr durch Stromschlag!**

Die Berührung von stromführenden Teilen kann zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder Tod führen.

- ☞ Unterbrechen Sie allpolig die Spannungsversorgung des Geräts.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass während der folgenden Arbeiten die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt.

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung!**

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Ausbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, sind schwere Verletzungen möglich.

- ☞ Bauen Sie das Gerät mit zwei Personen aus.
- ☞ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Ausbau.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.

### **⚠️ ACHTUNG!**

#### **Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Handhabung!**

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Ausbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, können Gerät, Küchenmöbel und andere Gegenstände beschädigt werden.

- ☞ Decken Sie das abgekühlte Kochfeld ab.
- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei.

- ☞ Lösen Sie das Anschlusskabel von der Spannungsversorgung.
- ☞ Lösen Sie die Befestigung des Geräts auf der Arbeitsplatte.
- ☞ Heben Sie das Gerät mit zwei Personen an.
- ☞ Heben Sie das Gerät nach oben von der Arbeitsplatte ab.
- ☞ Stellen Sie das Gerät auf eine feste und schützende Unterlage.

## Entsorgung

### 8. Entsorgung

#### 8.1 Verpackung entsorgen

##### **⚠ ACHTUNG!**

##### **Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!**

- ☞ Geben Sie die Verpackung nicht in den normalen Hausmüll.
- ☞ Führen Sie die Verpackung der umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) zu.

Die Verpackung dient zum Schutz vor Transportschäden. Nur die Originalverpackung gewährleistet einen ausreichenden Schutz während des Transports.

- ☞ Bewahren Sie die Verpackung für Kinder unzugänglich auf.

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen Gesichtspunkten ausgewählt und aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Die Verpackungsmaterialien können nach Gebrauch in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden. Dadurch können wertvolle Rohstoffe eingespart werden.

- Die Außenverpackung besteht aus Pappe.
- Das Füllmaterial und die Einlagen bestehen aus Pappe oder Polyethylen (PE).
- Die Schutzfolien und Beutel bestehen aus Polyethylen (PE).
- ☞ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Wertstoffen.



#### 8.2 Gerät entsorgen

##### **⚠ ACHTUNG!**

##### **Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!**

Das Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

- ☞ Geben Sie das Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht in den normalen Hausmüll.
- ☞ Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) oder Entsorgung des Geräts.

Durch die ordnungsgemäße Abgabe des Geräts wird ein Beitrag geleistet zur Wiederverwendung von Materialien und zum Ressourcenschutz.

- ☞ Entsorgen Sie das Gerät nach den gesetzlichen Bestimmungen über einen Entsorgungsfachbetrieb, über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung oder durch Rückgabe an den rücknahmepflichtigen Vertreiber.

Wenn Batterien oder Akkus verwendet werden:

- ☞ Entfernen Sie die Batterien aus dem Gerät.
- ☞ Entsorgen Sie Batterien und Akkus durch Rückgabe an den Vertreiber der Batterieart oder an eine kommunale Sammelstelle.



WEEE-Reg.-Nr. 59614689

## 9. Anhang

### 9.1 EU-Konformitätserklärung

gemäß den Bestimmungen folgender EU-Richtlinien:

1. Funkanlagen-Richtlinie 2014/53/EU
2. Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, RoHS-Richtlinie 2011/65/EU
3. Öko-Design-Richtlinie 2009/125/EG
4. Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU

Der Hersteller

berbel Ablufttechnik GmbH  
Sandkampstraße 100  
D-48432 Rheine

erklärt die Übereinstimmung mit den Bestimmungen der genannten EU-Richtlinien für folgende Produkte:

#### Induktionskochfeld Panorama Performance

Typ/Modellreihe:

- BKF 90 iPP E00

Die Steuerung der Dunstabzugshaube erfolgt durch Signalübertragung per Funk (Bluetooth Low Energy) über die Fernbedienung oder die App.

Angewandte und herangezogene Normen:

zu 1.

- Art. 3.1 (a): Sicherheitsanforderungen:  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2018;  
EN 60335-2-6:2015, EN 62233:2008 + AC:2008;  
EN 61347-1:2015; EN 61347-2-13:2014;  
EN 62031:2008 + A1:2013 + A2:2015; EN 62471:2003
- Art. 3.1 (b): Elektromagnetische Verträglichkeit  
EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011;  
EN 55014-2:1997 + AC:1997 + A1:2001 + A2:2008;  
EN 55015:2013; EN 61547:2009; EN 61000-3-2:2014;  
EN 61000-3-3:2013; EN 301 489-1 v2.2.3;  
EN 301 489-17 v3.1.1

zu 2.

- EN 50581:2012

zu 3.

- Umsetzungsverordnung (EU) Nr 66/2014

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der technischen Unterlagen:

berbel Ablufttechnik GmbH  
Sandkampstraße 100  
D-48432 Rheine  
Tel. +49 (0) 5971 / 80 80 9-0

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller. Bei einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung des Produkts verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.



Rheine, den 24.02.2023

Stefan Üffing, Prokurist









## Kontakt

Wenn Sie Anregungen oder Fragen haben, wählen Sie aus folgenden Möglichkeiten:

Post: berbel Ablufttechnik GmbH  
Sandkampstraße 100  
D-48432 Rheine

Telefon: +49 (0) 5971 / 80 80 9-0  
Mo bis Do 8:00 – 17:30 Uhr und Fr 8:00 – 16:30 Uhr

Telefax: +49 (0) 5971 / 80 80 9-10

Internet: [www.berbel.de](http://www.berbel.de)

E-Mail: [info@berbel.de](mailto:info@berbel.de)

## Kundendienst des Herstellers kontaktieren

Sie können unseren Kundendienst auf verschiedene Arten kontaktieren. Wählen Sie aus folgenden Möglichkeiten:

Telefon: +49 (0) 5971 / 80 80 9-0  
Mo bis Do 8:00 – 17:00 Uhr und Fr 8:00 – 15:00 Uhr

Telefax: +49 (0) 5971 / 80 80 9-10

E-Mail: [service@berbel.de](mailto:service@berbel.de)