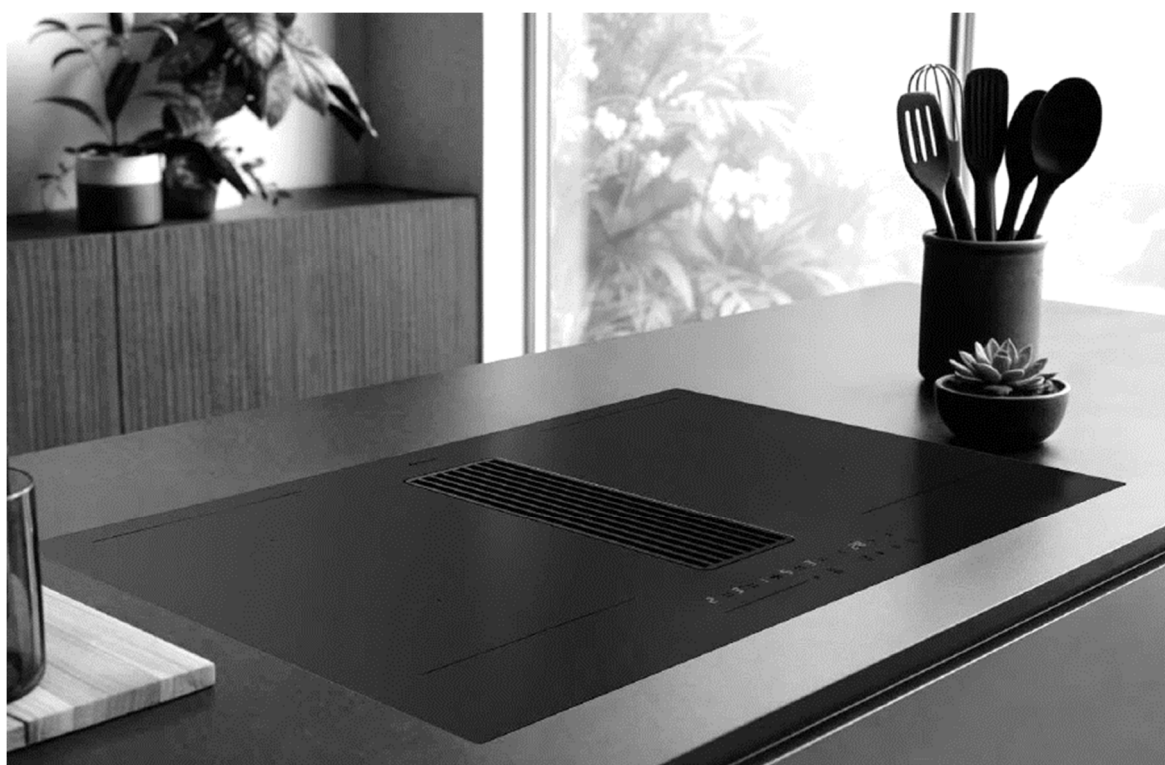




Start



ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG



1N 220-240V / 50-60Hz

2N 220-240V / 50-60Hz

3N 380-415V / 50-60Hz

Inhaltsverzeichnis	
I ALLGEMEINES	4
II SICHERHEITSHINWEISE	5
III INSTALLATION	10
III.1 LUFTBEHANDLUNG.....	10
III.2 VORBEREITENDE HINWEISE	11
III.3 INSTALLATION	13
III.3.b KONSTRUKTIVE HINWEISE - LUFTAUSLASS IM SOCKEL	19
III.3.c KONSTRUKTIVE HINWEISE - RÜCKSEITIGER LUFTAUSLASS	20
III.3.d MONTAGE DER ABLUFTLEITUNG	24
III.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	24
IV BETRIEB.....	27
IV.1 BESCHREIBUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG	27
IV.1.a TECHNISCHE DATEN	27
IV.1.b WICHTIGSTE BEDIENELEMENTE DES KOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG	29
IV.2 KOCHGESCHIRR	30
IV.2.a QUALITÄT DES KOCHGESCHIRRS	30
IV.2.b ABMESSUNGEN DES KOCHGESCHIRRS	30
IV.3 INDUKTIONSKOCHFELD.....	31
IV.3.a ANZEIGE DER KOCHZONE	31
IV.3.b EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS	32
IV.3.c KONFIGURATION DES KOCHFELDS	33
IV.3.d BEDIENUNG DES KOCHFELDS	34
IV.4 ABZUG	40
IV.4.a VORBEREITENDE HINWEISE	40
V WARTUNG UND REINIGUNG.....	48
V.1 REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG	48
VI FEHLERBEHEBUNG	54
VI.1 FEHLER / STÖRUNGSSUCHE	54
VI.2 KUNDENDIENST.....	56
VII AUSSERBETRIEBNAHME	57
VII.1 AUSSERBETRIEBNAHME.....	57
VII.2 DEMONTAGE	57
VII.3 UMWELTSCHUTZ	57
VII.4 ENTSORGUNG.....	57
VIII TECHNISCHE REFERENZNORMEN	58

I ALLGEMEINES

Diese Gebrauchsanweisung beschreibt das Gerät und seine Verwendung. Diese Anleitung ist Bestandteil des Geräts und muss daher sorgfältig aufbewahrt werden und das Gerät stets begleiten, auch bei Weitergabe an einen anderen Eigentümer oder Benutzer oder bei Verbringung an einen anderen Installationsort.

Das Gerät kann optisch von den Abbildungen in dieser Anleitung abweichen; die Anweisungen für Installation, Gebrauch und Wartung bleiben jedoch unverändert.

PRODUKTKONFORMITÄT

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und elektromagnetische Verträglichkeit der anwendbaren europäischen Rechtsvorschriften entwickelt und hergestellt.

Das Gerät entspricht, soweit anwendbar, den folgenden europäischen Richtlinien und Verordnungen:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**
- **EMV-Richtlinie 2014/30/EU**
- **RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und nachfolgende Änderungen**
- **WEEE-Richtlinie 2012/19/EU**
- **Anwendbare europäische Verordnungen zu Ökodesign und Energieverbrauchskennzeichnung**

Die EU-Konformitätserklärung ist auf Anfrage beim Hersteller erhältlich.

Der Hersteller ist um kontinuierliche Verbesserungen bemüht.

Aus diesem Grund können Text und Abbildungen in dieser Anleitung ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

II SICHERHEITSHINWEISE



WARNSYMBOLS UND SIGNALWÖRTER

Art und Quelle der Gefahr

Mögliche Folgen bei Nichtbeachtung

->Maßnahmen zur Vermeidung oder Verringerung der Gefahr

Hinweise:

- Warnsymbole machen auf Gefahrensituationen aufmerksam, die zu Verletzungen, Tod oder Sachschäden führen können.
- Das Signalwort gibt den Schweregrad der Gefahr an.

Bedeutung der Warnsymbole und Signalwörter:

Warnsymbol	Signalwort	Bedeutung
	GEFAHR	Kennzeichnet eine unmittelbar drohende Gefahrensituation, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
	WARNUNG	Kennzeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	VORSICHT	Kennzeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

- Das Gerät wird gemäß den geltenden Sicherheitsnormen hergestellt.
- Das Gerät darf ausschließlich bestimmungsgemäß verwendet werden, d. h. als Induktionskochfeld mit integriertem Abzug zum Garen von Lebensmitteln und Absaugen von Kochdünsten, installiert in Haushaltsküchen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch Installations- oder Wartungsfehler oder unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
- Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz das Typenschild (an der Unterseite des Geräts) prüfen, um sicherzustellen, dass Spannung und Leistung mit dem Stromnetz übereinstimmen und die Anschlussmöglichkeit geeignet ist. Im Zweifelsfall eine qualifizierte Elektrofachkraft hinzuziehen.



GEFAHR - Stromschlaggefahr. Wird das Gerät nicht vom Stromnetz getrennt, kann dies zu Stromschlag, schweren Verletzungen oder zum Tod führen. ->Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten sowie bei Gewitter das Gerät vom Stromnetz trennen, indem der Hauptschalter der Anlage auf „Aus“ gestellt (Abb. 2.1) oder der Netzstecker gezogen wird (Abb. 2.2).

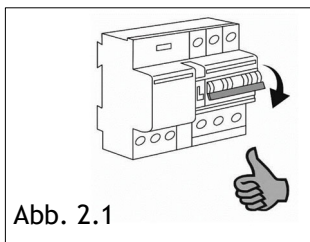


Abb. 2.1

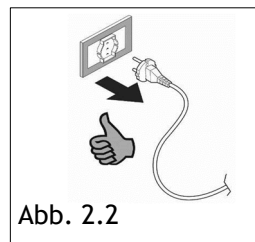
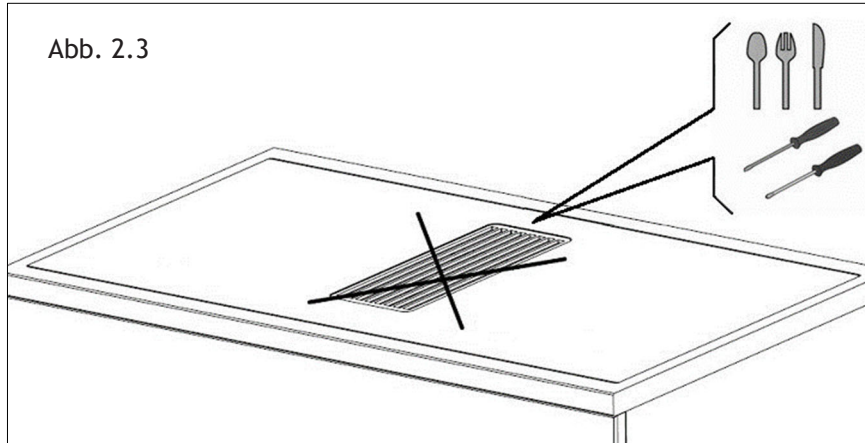
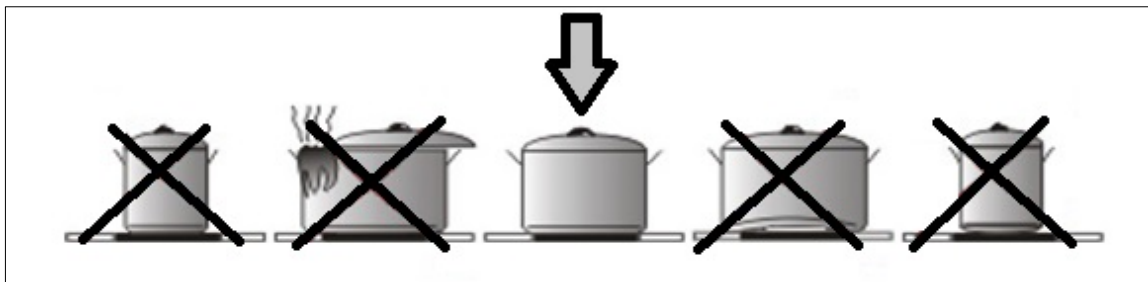


Abb. 2.2

- **⚠ VORSICHT - Verbrennungsgefahr.** Während des Betriebs des Kochfelds mit integriertem Abzug können die Bereiche neben den Induktionskochzonen heiß werden. ->Heiße Töpfe oder Oberflächen während des Betriebs und unmittelbar danach nicht berühren.
- **⚠ WARNUNG - Brandgefahr.** Eine unzureichende Reinigung des Geräts kann zu Brandgefahr führen. ->Das Gerät regelmäßig **reinigen**.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf- oder Hochdruckreinigern gereinigt werden.
- **⚠ VORSICHT - Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschäden.** Keine Gegenstände durch das zentrale Gitter einführen. ->Das zentrale Gitter stets frei von Fremdkörpern halten (Abb. 2.3).



- **⚠ WARNUNG - Zugangsgefahr.** Das Gerät nicht verwenden, wenn das zentrale Gitter entfernt ist. ->Dadurch kann ein direkter Zugang zum Ansaugbereich entstehen, mit Verletzungs- oder Beschädigungsgefahr.
- Das Gerät nicht zum Beheizen des Raums verwenden.
- Darauf achten, dass elektrische Anschlussleitungen anderer Geräte in unmittelbarer Nähe nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Es ist verboten, die aus dem Gerät austretenden elektrischen Leitungen zu ziehen, abzuziehen oder zu verdrehen, auch wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
- Dunstabzugshauben und andere Kochdunstabzüge können aufgrund des Rückstroms von Verbrennungsgasen den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), beeinträchtigen. Diese Gase können zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach der Installation einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Kochdunstabzugs sollte der Betrieb raumluftabhängiger Gasgeräte von einer fachkundigen Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass kein Rückstrom von Verbrennungsgasen auftritt.
- **⚠ WARNUNG - Brandgefahr.** Offene Flammen unter dem Gerät können einen Brand verursachen. ->Nicht mit offener Flamme unter dem Gerät kochen.
- Um unerwünschte Beeinträchtigungen des Bedienfelds (Touch Control „TC“) zu vermeiden, geeignetes Kochgeschirr mittig auf den Markierungen der Glaskeramikoberfläche platzieren.



Vorsichtsmaßnahmen vor der Verwendung

- Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen.
- Installation und Anschluss des Geräts dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss vor der Verwendung ordnungsgemäß in einem Küchenmöbel und in einer geeigneten, zugelassenen Arbeitsplatte installiert sein.
- Dieses Haushaltsgerät ist ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln bestimmt; jede andere häusliche, gewerbliche oder industrielle Verwendung ist ausgeschlossen.
- Alle Etiketten und Aufkleber von der Glaskeramik entfernen.
- Das Gerät nicht verändern oder umbauen.
- Das Kochfeld darf nicht freistehend oder als Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss geerdet und entsprechend den örtlichen Vorschriften angeschlossen werden.
- Zum Anschluss weder Verlängerungskabel noch Mehrfachsteckdosen verwenden.
- Das Gerät darf nicht über einem unbelüfteten Backofen, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner verwendet werden: Dampf kann die elektronischen Bauteile beschädigen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.

Verwendung des Geräts

- Das Kochfeld nach der Verwendung über seine Bedieneinrichtung ausschalten und sich nicht auf die Topferkennung verlassen.
- Die Kochzonen nach der Verwendung ausschalten.
- Garvorgänge mit Fett oder Öl, die sich schnell entzünden können, stets beaufsichtigen.
- Darauf achten, sich während oder nach der Verwendung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Sicherstellen, dass keine Kabel von fest installierten oder mobilen Geräten mit der Glaskeramik oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommen.
-  **VORSICHT - Gefahr elektromagnetischer Störungen.** Magnetische Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Mobiltelefone, Taschenrechner) können beeinträchtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des eingeschalteten Geräts befinden. ->Magnetische und elektronische Geräte vom eingeschalteten Kochfeld fernhalten.
-  **VORSICHT - Verbrennungsgefahr.** Metallische Gegenstände auf dem Kochfeld können heiß werden. ->Während des Betriebs keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochfläche legen.
- Grundsätzlich keine Metallgegenstände außer geeignetem Kochgeschirr auf die Glasoberfläche legen. Bei unerwarteter Überhitzung oder Restwärme können sie sich erhitzen, schmelzen oder sogar brennen.
- Das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzabdeckung abdecken. Diese können sehr heiß werden und Feuer fangen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
-  **WARNUNG - Verbrennungsgefahr.** Kinder während des Betriebs vom Gerät fernhalten, da zugängliche Teile sehr heiß werden können. ->Heiße Oberflächen können bei Berührung während oder unmittelbar nach der Verwendung Verbrennungen verursachen.

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Geräteschäden

- Raue Pfannenböden oder beschädigtes Kochgeschirr (ausgenommen emailliertes Gusseisen) können die Glaskeramik beschädigen.
- Sand oder andere scheuernde Materialien können die Glaskeramik beschädigen.
- Keine Gegenstände, auch keine kleinen, auf die Glaskeramik fallen lassen.
- Die Glaskanten nicht mit Kochgeschirr anschlagen.
-  **VORSICHT - Lüftungsanforderung.** Sicherstellen, dass die Belüftung des Geräts gemäß den Anweisungen des Herstellers funktioniert. ->Während Installation und Betrieb für ausreichende Belüftung sorgen.
- Keine leeren Töpfe auf Glaskeramikkochfeldern abstellen oder stehen lassen.
- Zucker, Kunststoffe oder Aluminiumfolie dürfen nicht mit den Kochzonen in Berührung kommen. Beim Abkühlen können sie Brüche oder andere Veränderungen der Glaskeramikoberfläche verursachen: sofort von der heißen Kochzone entfernen (Verbrennungsgefahr beachten).
-  **WARNUNG - Brandgefahr.** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. ->Das Kochen mit Fett oder Öl darf nicht unbeaufsichtigt bleiben.
-  **WARNUNG - Brandgefahr.** Unbeaufsichtigtes Kochen kann einen Brand verursachen. ->Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Kurze Garvorgänge sind ständig zu überwachen.
-  **WARNUNG - Brandgefahr.** Gegenstände auf der Kochfläche können überhitzen und einen Brand verursachen. ->Keine Gegenstände auf der Kochfläche ablegen.
-  **VORSICHT - Verbrennungsgefahr.** Niemals heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld abstellen. ->Heißes Kochgeschirr immer auf geeignete hitzebeständige Flächen außerhalb des Bedienbereichs stellen.
- An Vorder- und Rückseite des Möbels muss eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein, damit die Luft zirkulieren kann.
-  **VORSICHT - Lüftungsanforderung.** Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss zwischen dem Inhalt der Schublade und der Unterseite des Induktionskochfelds ein ausreichender Abstand (30 mm) vorhanden sein. -> Sicherstellen, dass dieser Abstand ausreichend ist; dies ist für eine korrekte Belüftung unerlässlich.
- Niemals entzündliche Gegenstände (z. B. Sprays) in die Schublade unter dem Glaskeramikkochfeld legen. Eventuelle Besteckschubladen müssen hitzebeständig sein.

Vorsichtsmaßnahmen bei einer Gerätestörung

- Bei Feststellung eines Defekts das Gerät ausschalten und die Stromversorgung unterbrechen.
-  **WARNUNG** - **Stromschlaggefahr.** Eine gebrochene, gesprungene oder gerissene Glaskeramikoberfläche kann Stromschläge oder Verletzungen verursachen. ->Gerät vom Stromnetz trennen.
- Reparaturen dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Das Gerät nicht selbst öffnen.

Weitere Schutzmaßnahmen

- Sicherstellen, dass Pfanne/Topf stets mittig auf der am Kochfeld markierten Kochzone steht.
-  **VORSICHT** - **Gefahr durch elektromagnetisches Feld.** Bei Personen mit Herzschrittmacher kann das Magnetfeld dessen Funktion beeinflussen. ->Für weitere Informationen Arzt oder Händler konsultieren.
- Keine Behälter aus Aluminium oder Kunststoff verwenden: Sie könnten auf noch heißen Kochzonen schmelzen.
-  **VORSICHT** - **Gefahr struktureller Schäden.** Nicht auf die Glasoberfläche setzen, darauf steigen oder übermäßige Lasten aufbringen. ->Übermäßige Belastung kann das Glaskochfeld beschädigen.
-  **VORSICHT** - **Gefahr von Oberflächenschäden.** Kochgeschirr nicht über die Glasoberfläche ziehen. ->Kochgeschirr beim Umsetzen stets anheben, um Kratzer zu vermeiden und die Glasoberfläche zu schützen.

 **WARNUNG - Brandgefahr.** Der Versuch, einen Brand mit Wasser zu löschen, kann zu seiner Ausbreitung führen. -> Niemals versuchen, einen Brand mit Wasser zu löschen. Gerät ausschalten und die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

WICHTIG: DIE VERWENDUNG VON MINDERWERTIGEM KOCHGESCHIRR ODER VON INDUKTIONSADAPTERPLATTEN FÜR NICHTMAGNETISCHES KOCHGESCHIRR FÜHRT ZUM ERLÖSCHEN DER GARANTIE. IN DIESEM FALL KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN AM KOCHFELD UND/ODER AN DER UMGEBUNG HAFTBAR GEMACHT WERDEN.

III INSTALLATION

III.1 LUFTBEHANDLUNG

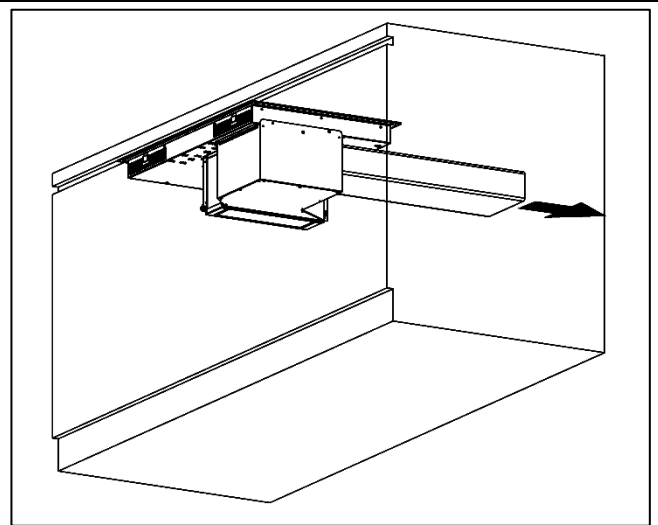
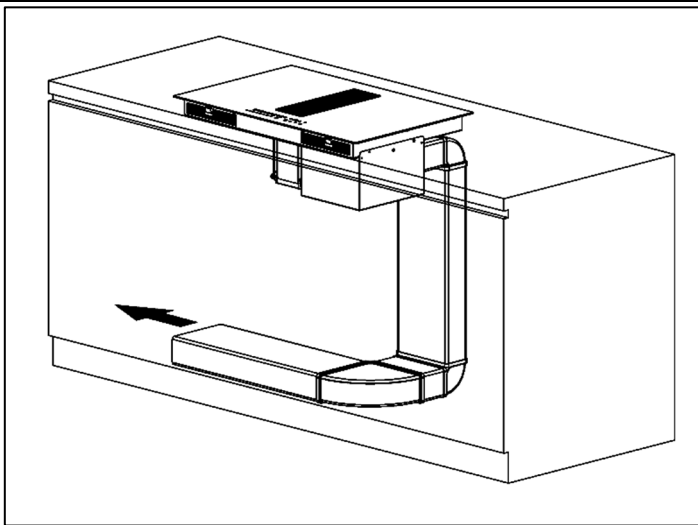
Dieses Abluftsystem ermöglicht die Behandlung von Kochdünsten. Das System kann im Abluft- oder Umluftbetrieb verwendet werden (Long-Life-Geruchsfilter-Kit oder Plasmafilter-Kit, separat erhältlich).



Abluftbetrieb (Ableitung nach außen). Die Kochdünste werden über die an den Motorauslass angeschlossene Leitung (nicht im Lieferumfang des Geräts enthalten) nach außen abgeführt.



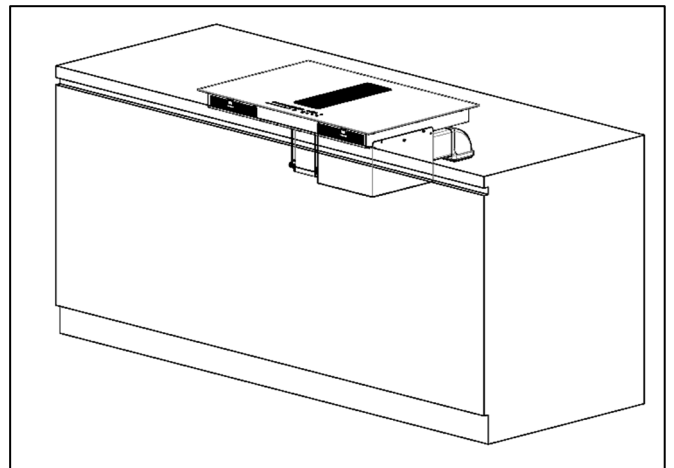
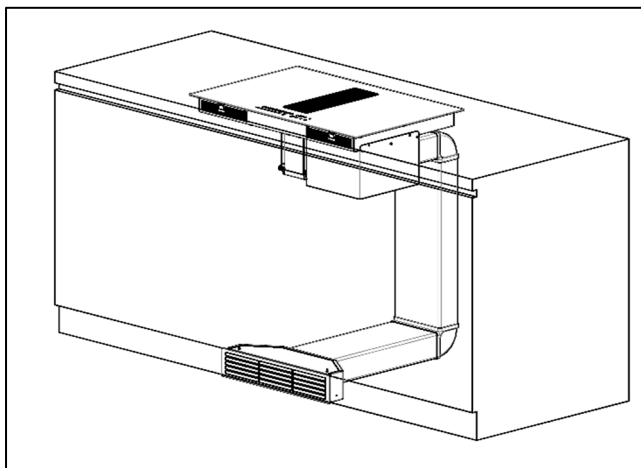
WARNUNG - Gefahr durch Verbrennungsgase. Die Leitung darf niemals an Abgasleitungen von Feuerstätten (Öfen, Heizkessel, Brenner usw.) angeschlossen werden. ->Sicherstellen, dass die Leitung ausschließlich an ein geeignetes, den örtlichen Vorschriften entsprechendes Lüftungssystem angeschlossen wird.



Die Verwendung langer Leitungen mit vielen Bögen, von Wellrohren oder Leitungen mit einem kleineren Querschnitt als der Motorauslass führt zu einer Verringerung der Absaugleistung und möglicherweise zu einer erhöhten Geräuscentwicklung.



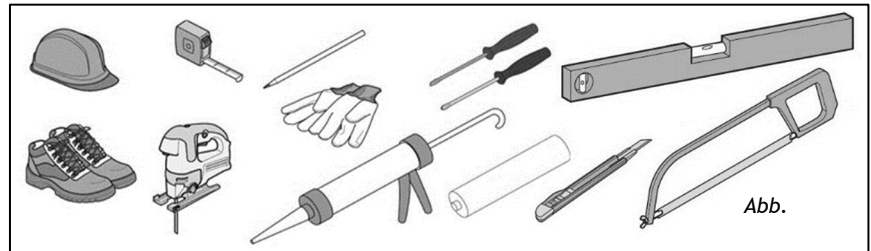
Umluftbetrieb (interne Rückführung). Die Kochdünste werden durch die Long-Life-Geruchsfilter (separat als Zubehör bestellbar) geleitet, gereinigt und anschließend in den Küchenraum zurückgeführt.



III.2 VORBEREITENDE HINWEISE

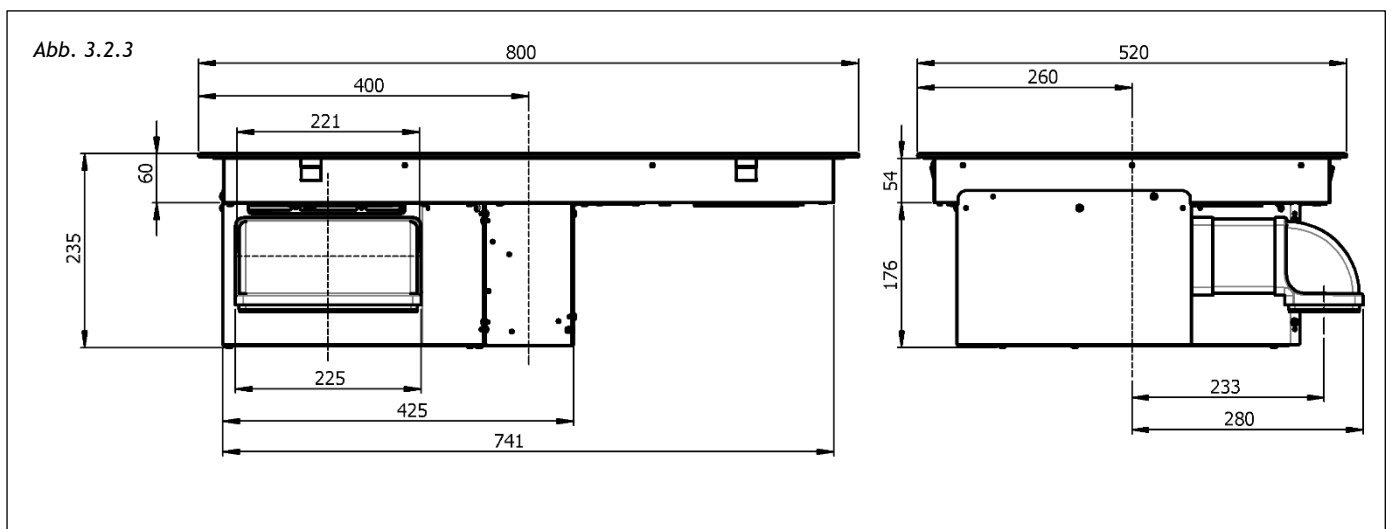
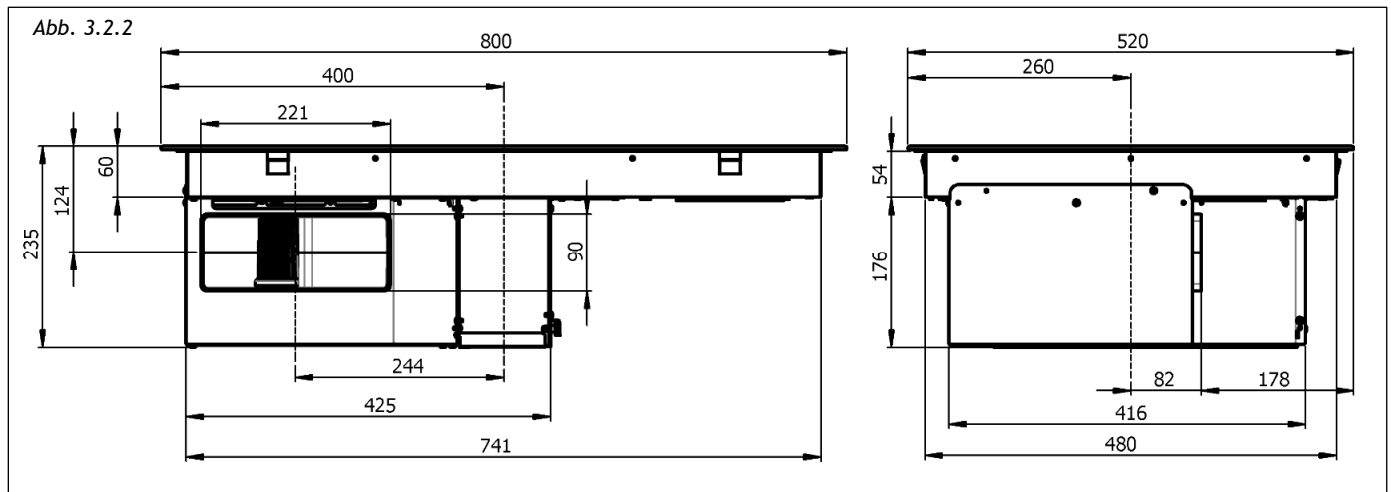
Vor der Installation und Verwendung des Geräts die gesamte Gebrauchsanweisung lesen.

Für die Installation des Geräts sind Schutzausrüstung und verschiedene Werkzeuge gemäß Abb. 3.2.1 erforderlich.



Das Kochfeld mit integriertem Abzug wird mit allen für die Installation erforderlichen Befestigungselementen geliefert, die für die meisten Möbel geeignet sind.

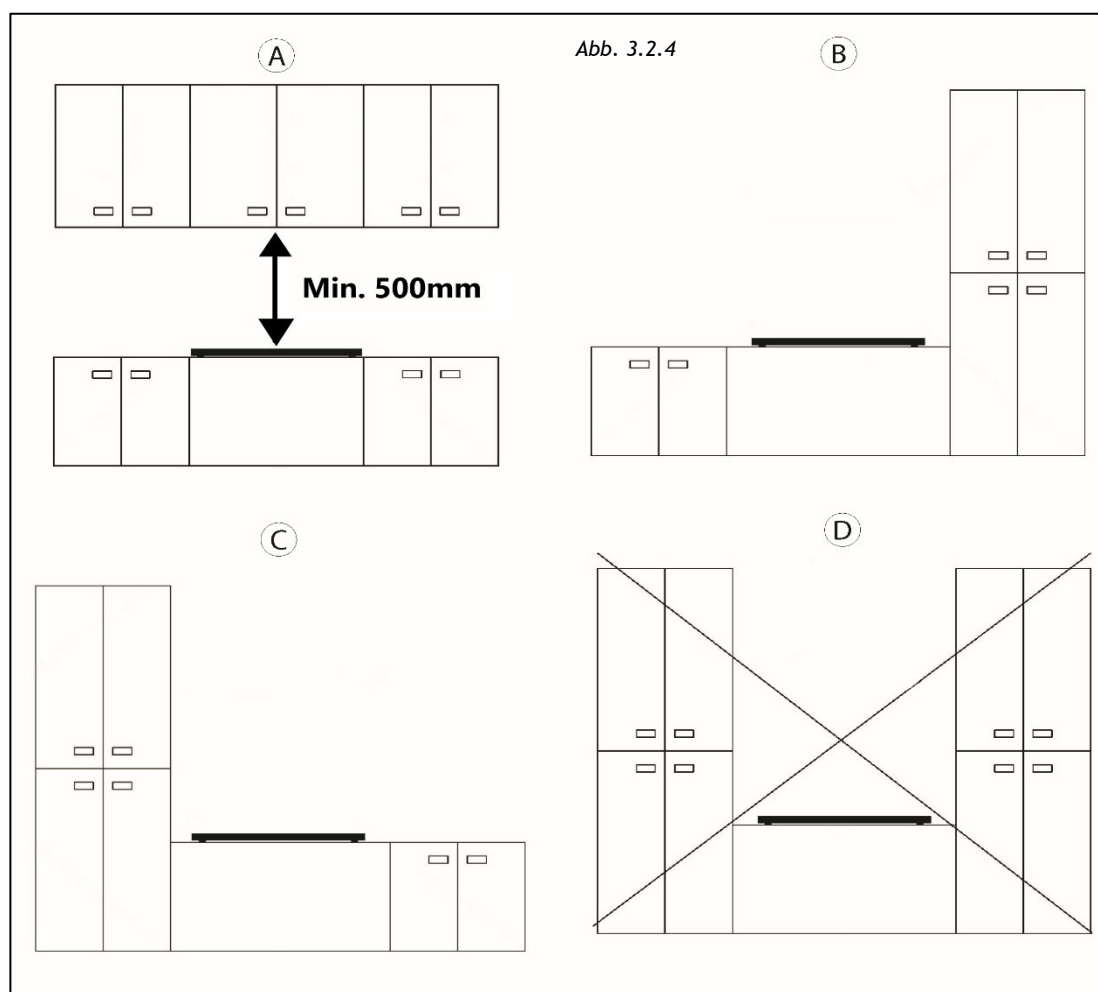
Hinweis: Die Mindestabmessungen des Möbels für die Installation unter Berücksichtigung der Geräteabmessungen gemäß Abb. 3.2.2 und Abb. 3.2.3 prüfen.



⚠ VORSICHT - Gefahr von Sachschäden. Die Möbelbeschichtung kann sich bei unzureichender Hitzebeständigkeit verformen oder verfärben. ->Ausschließlich hitzebeständige Klebstoffe verwenden, die für Temperaturen bis 100 °C geeignet sind.

Idealerweise sollte das Gerät ohne Hochschränke oder Wände auf beiden Seiten installiert werden (Abb. 3.2.4-A). Hochschränke oder Wände sind nur auf einer Seite des Geräts zulässig (Abb. 3.2.4-B und Abb. 3.2.4-C).

⚠ WARNUNG - Brandgefahr. Die Nichteinhaltung der Installationsabstände kann die Brandgefahr erhöhen. ->Den Freiraum um das Gerät gemäß den Installationsanforderungen gewährleisten (Abb. 3.2.4-D). ->Keine dekorativen Holzleisten installieren.

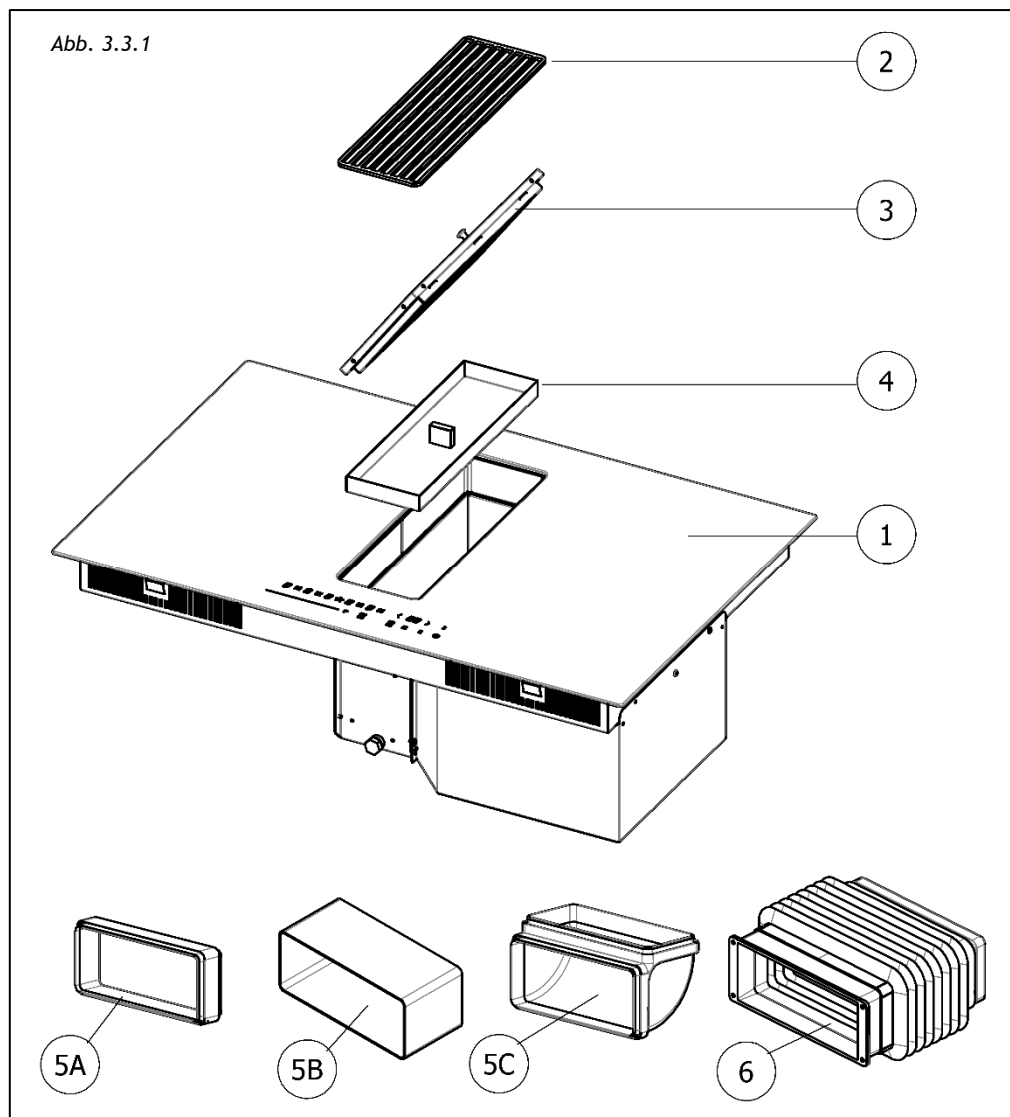


Wir empfehlen, das Gerät erst nach der Montage des Hängeschanks zu installieren, um mögliche Schäden an der Glasfläche zu vermeiden.

Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und eventuell darüber angeordneten Möbeln muss mindestens 500 mm betragen (Abb. 3.2.4-A).

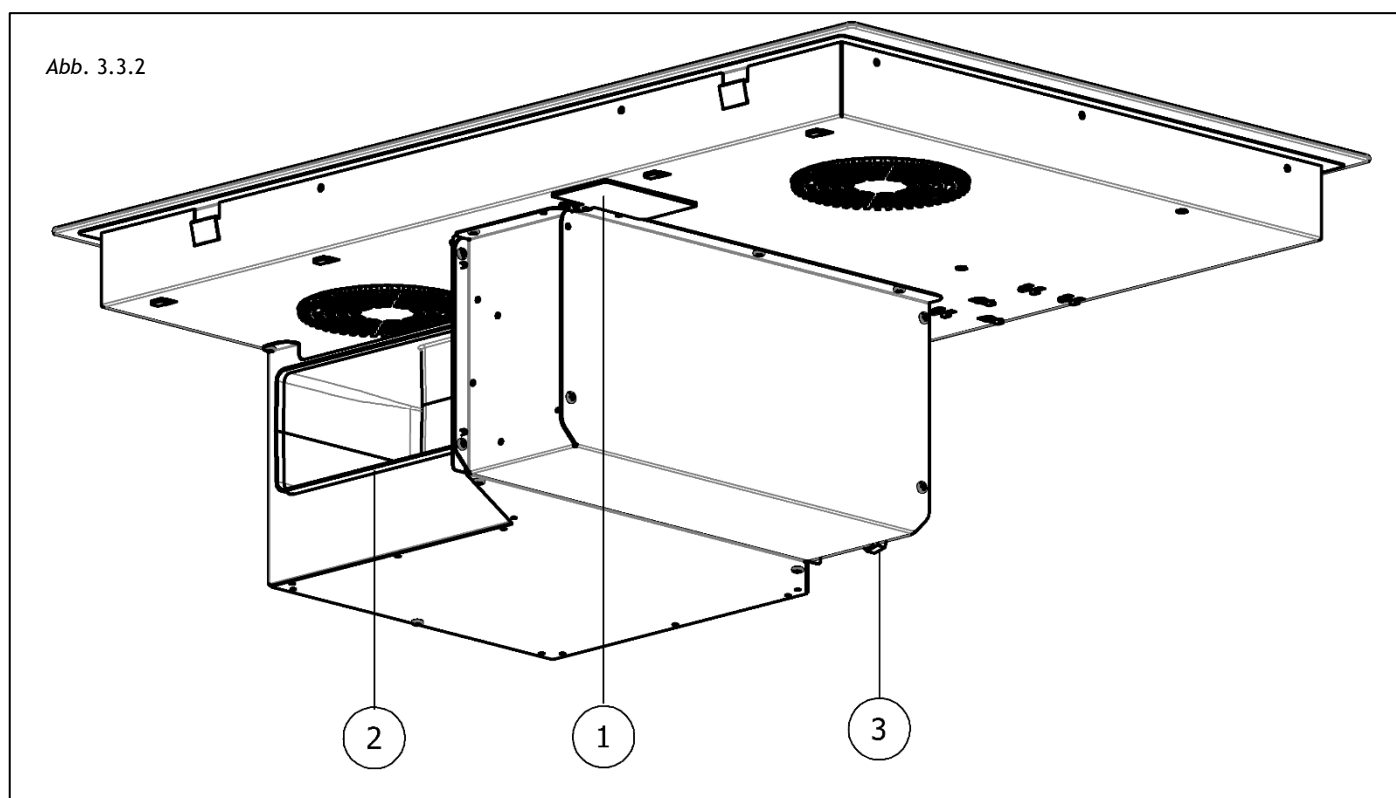
III.3 INSTALLATION

Beim Öffnen der Verpackung findet der Installateur die nachfolgend dargestellten Teile, die gemäß der in diesen Seiten beschriebenen Vorgehensweise zu installieren sind. Vorderansicht (Abb. 3.3.1):



1. Kochfeld
2. Zentrales Gitter
3. Fettfilter (mit Long-Life-Geruchsfilter, falls enthalten)
4. Kondensat-Auffangwanne
5. Luftauslassanschlüsse:
 - A. Anschlussstück
 - B. Rohr
 - C. Bogen
6. Anschlusskit für den hinteren Luftauslass (falls enthalten)

Rückansicht (Abb. 3.3.2):



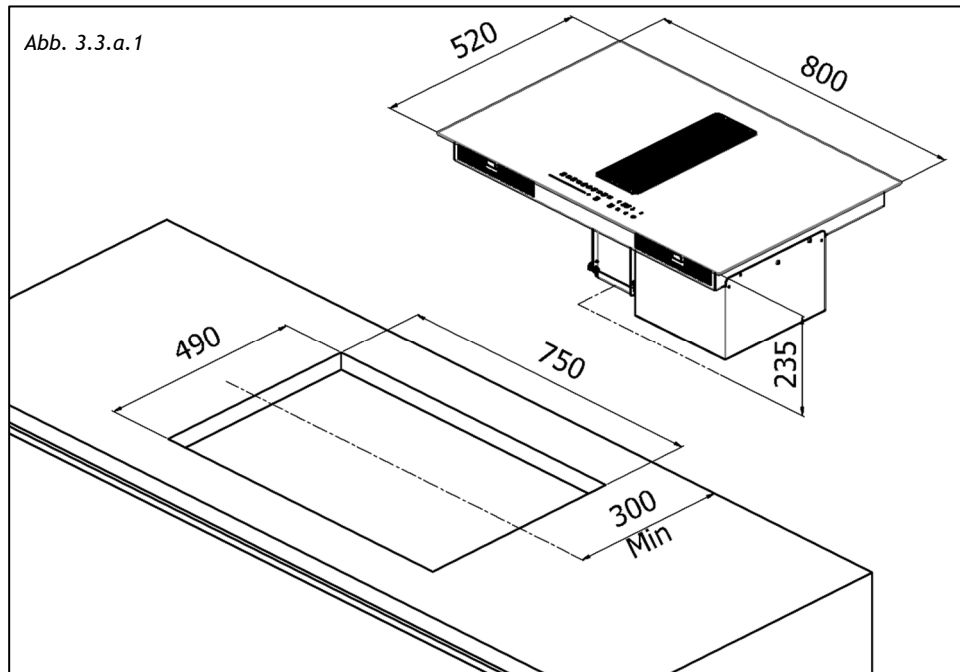
1. Anschlusskasten
2. Abluftauslass
3. Flüssigkeitsablassstopfen

III.3.a INSTALLATION DES INDUKTIONSKOCHFELDS

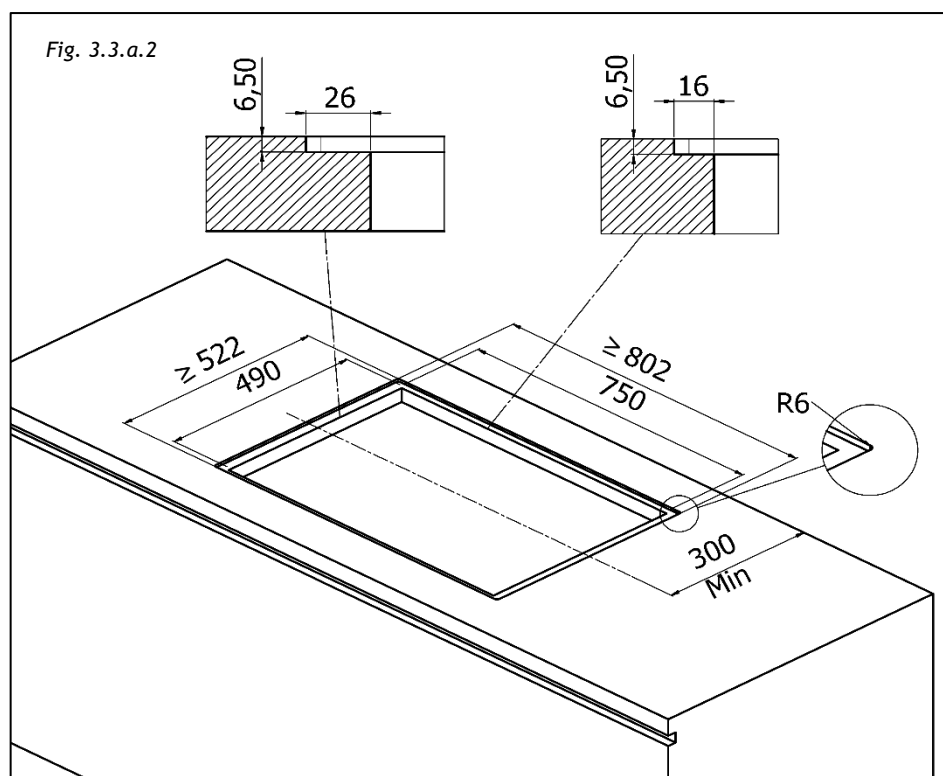
Um ausreichend Platz für die Luftleitung zu lassen, muss das Induktionskochfeld so eingebaut werden, dass seine Mittellinie mehr als 300 mm von einer eventuell vorhandenen Rückwand entfernt ist.

Das Induktionskochfeld kann auf zwei Arten eingebaut werden: aufliegend auf der Arbeitsplatte oder flächenbündig mit der Arbeitsplatte.

Für die AUFLIEGENDE INSTALLATION die Arbeitsplatte wie in Abb. 3.3.a.1 dargestellt ausschneiden.



Für die FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION die Arbeitsplatte entlang des Randes der Einbauöffnung ausschneiden und fräsen; dabei die in Abb. 3.3.a.2 angegebenen Maße einhalten.



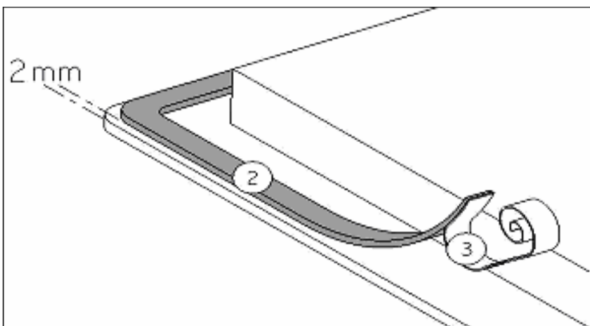
Die Installation liegt ausschließlich in der Verantwortung von Fachkräften.

Der Installateur ist verpflichtet, die im jeweiligen Herkunftsland geltenden Gesetze und Vorschriften einzuhalten.

Arbeitsplattenmaterialien können bei Kontakt mit Wasser aufquellen. Zum Schutz der Schnittkante des Möbels eine Lackschicht oder einen speziellen Dichtstoff auftragen. Besondere Sorgfalt ist beim Anbringen der mit dem Kochfeld gelieferten Klebedichtung erforderlich, um das Eindringen von Flüssigkeit in das Trägermöbel zu verhindern. In Verbindung mit glatten Arbeitsflächen gewährleistet diese Dichtung eine korrekte Abdichtung.

Anbringen der Dichtung:

Die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtung verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten in das Möbel. Die Dichtung sorgfältig gemäß der folgenden Abbildung anbringen.

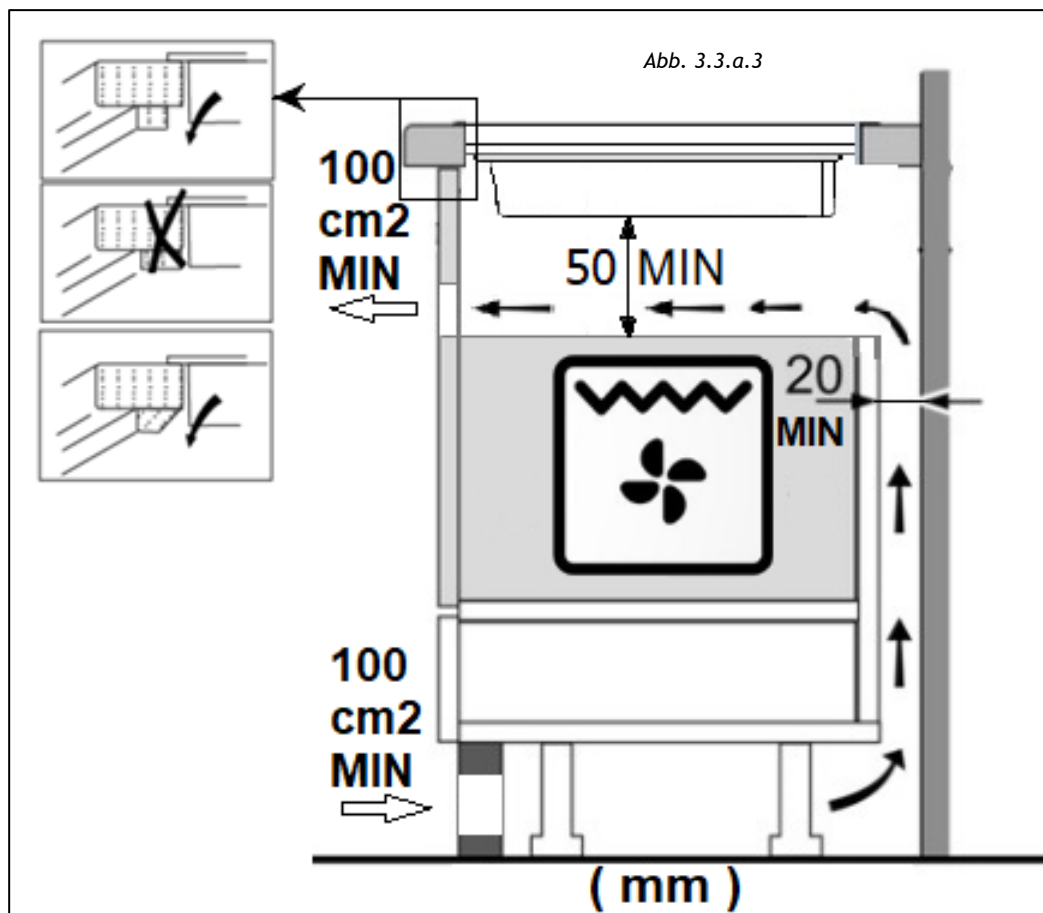


Die Dichtung (2) nach Entfernen der Schutzfolie (3) in einem Abstand von zwei Millimetern vom äußeren Glasrand anbringen.

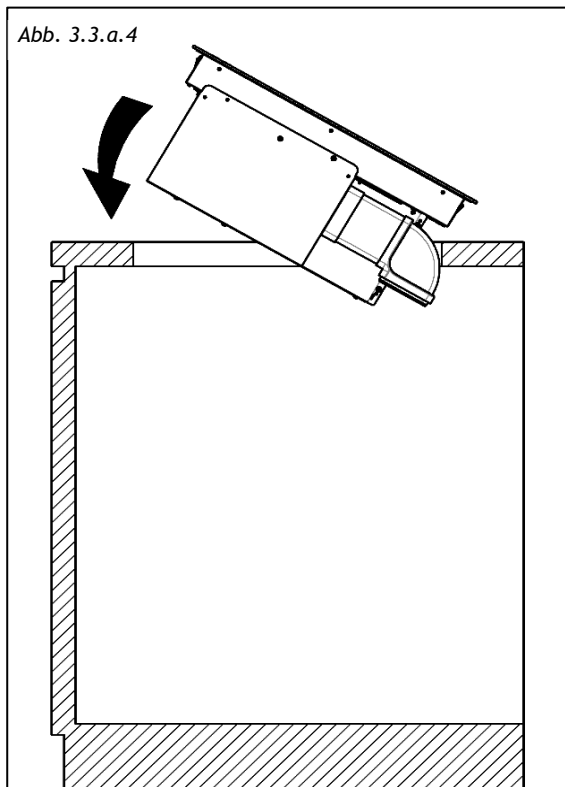
Montage - Installation:

- **Sicherstellen, dass zwischen dem Kochfeld und der Wand bzw. den Seiten ein Abstand von 50 mm vorhanden ist.**
- Idealerweise sollte das Kochfeld mit ausreichend Freiraum auf beiden Seiten installiert werden. An der Rückseite kann sich eine Wand befinden und auf einer Seite ein Hochschrank oder eine Wand. **Auf der anderen Seite darf sich jedoch kein Möbel oder Raumteiler befinden, der höher als das Kochfeld ist.**
- Das Möbel oder die Auflage, in die das Kochfeld eingebaut wird, sowie die Möbelkanten, Laminatbeschichtungen und der zu deren Befestigung verwendete Klebstoff müssen Temperaturen bis 100 °C standhalten.
- Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Produkt darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern, Herden, unbelüfteten Backöfen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern installiert werden.

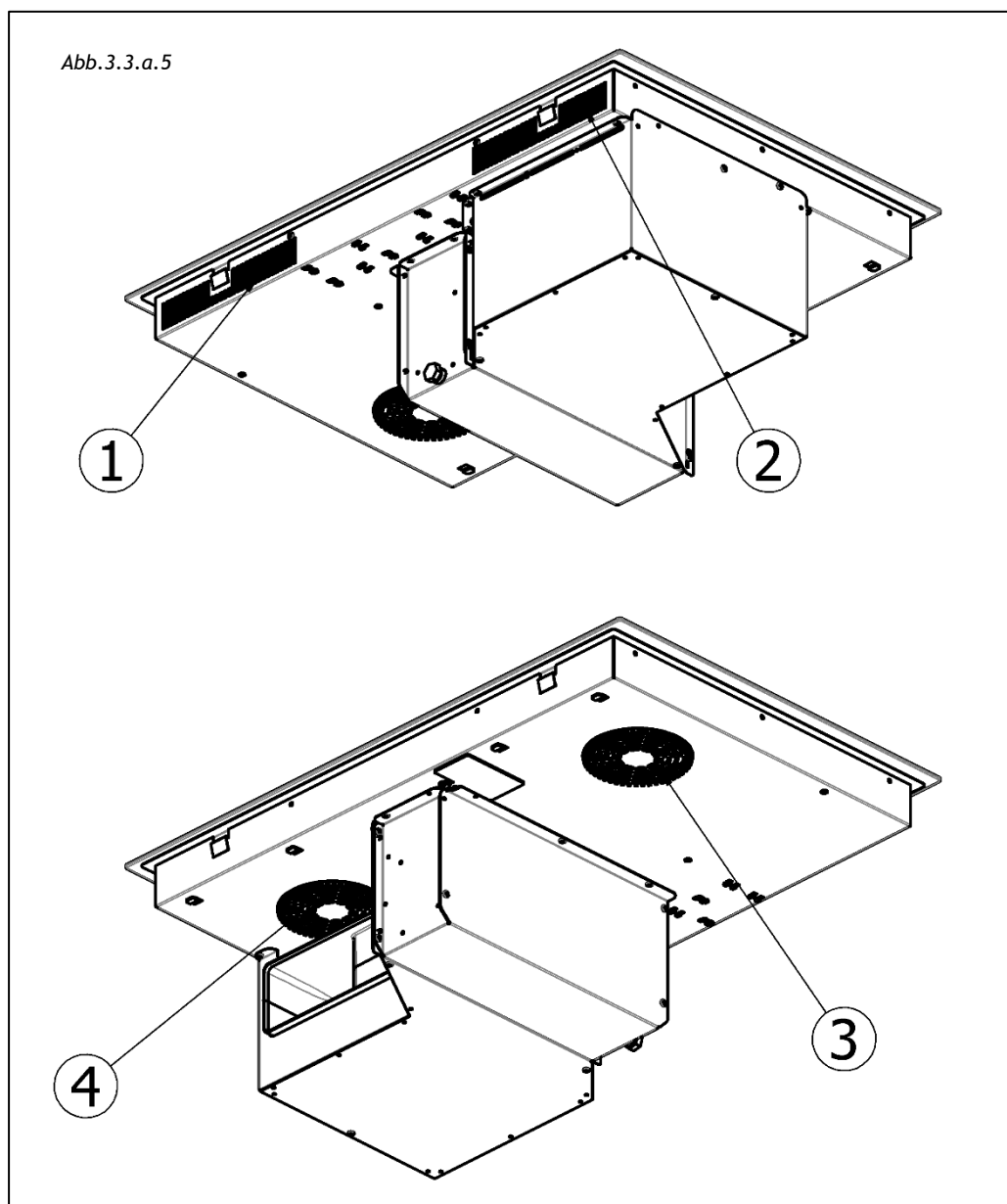
⚠ VORSICHT - Installationsanforderung. Die Nichteinhaltung der konstruktiven Vorgaben für das Möbel unter dem Induktionskochfeld gemäß Abb. 3.3.a.3 führt zum Erlöschen der Produktgarantie.
 ->Sicherstellen, dass das Möbel den Anforderungen in Abb. 3.3.a.3 entspricht.



Kochfeld auflegen (Abb. 3.3.a.4)



An Vorder- und Rückseite des Möbels muss eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein, damit die Luft über die verschiedenen Öffnungen gemäß Abb. 3.3.a.5 zirkulieren kann (3-4 Frischlufteinlässe; 1-2 Warmluftauslässe):



- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, für eine gute Luftzirkulation und Kühlung des Geräts mindestens 30 mm Abstand zwischen der Belüftung an der Unterseite des Kochfelds und dem Inhalt der Schublade einhalten.
- Befindet sich eine Schublade unter dem Kochfeld, keine entzündlichen Gegenstände (z. B. Sprays) oder nicht hitzebeständigen Gegenstände darin aufbewahren.
- Das Anschlusskabel darf nach der Installation keiner mechanischen Belastung, z. B. durch eine Schublade, ausgesetzt sein.

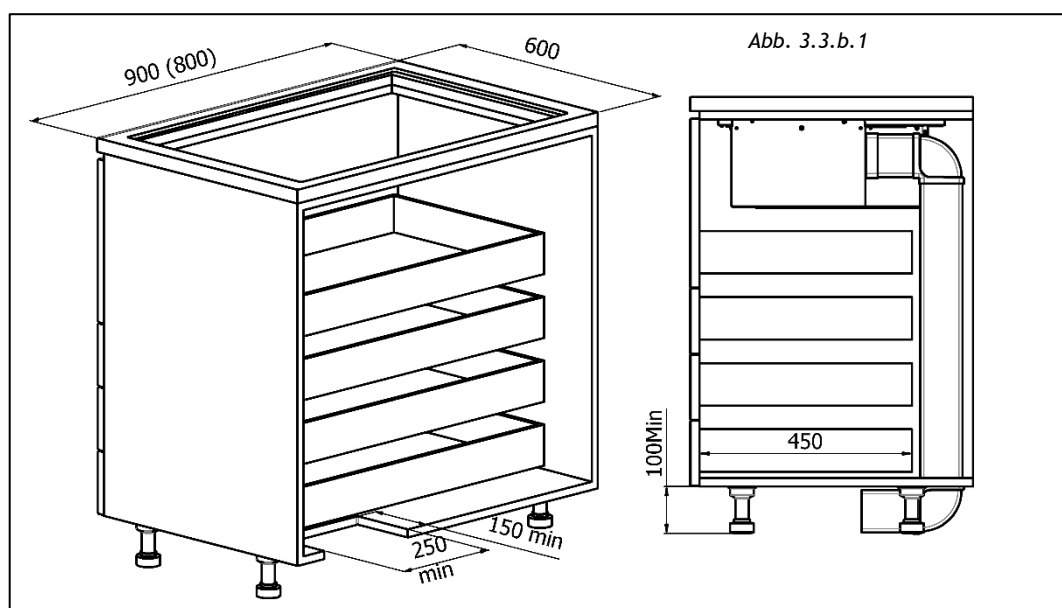
III.3.b KONSTRUKTIVE HINWEISE - LUFTAUSSLASS IM SOCKEL

Um die Luft in den Sockel zu leiten, muss eine senkrechte Leitung parallel zur Möbelrückwand ausgeführt werden.

Passendes Zubehör sowie Rohre und Formstücke in geeigneten Abmessungen sind erhältlich. Bitte wenden Sie sich an den Hersteller.

Für eine korrekte Verbindung zwischen dem Abluftauslass (Abb. 3.3.2-2) und der Leitung die mitgelieferten Luftauslassanschlüsse verwenden (Abb. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

Damit das Abluftrohr korrekt untergebracht werden kann, sofern es unter dem Möbelsockel geführt wird, muss der Möbelboden gemäß Abb. 3.3.b.1 ausgeschnitten und die Rückwand gegebenenfalls entfernt werden. Bei Einbau dieses Abluftsystems in ein 600 mm tiefes Möbel beträgt die maximal mögliche Schubladentiefe unter dem Kochfeld etwa 450 mm. Bei größerer Möbeltiefe können auch die darunterliegenden Schubladen entsprechend tiefer sein.



III.3.c KONSTRUKTIVE HINWEISE - RÜCKSEITIGER LUFTAUSLASS

Um die Luft nach hinten abzuleiten, muss eine waagerechte Leitung senkrecht zur Möbelrückwand ausgeführt werden.

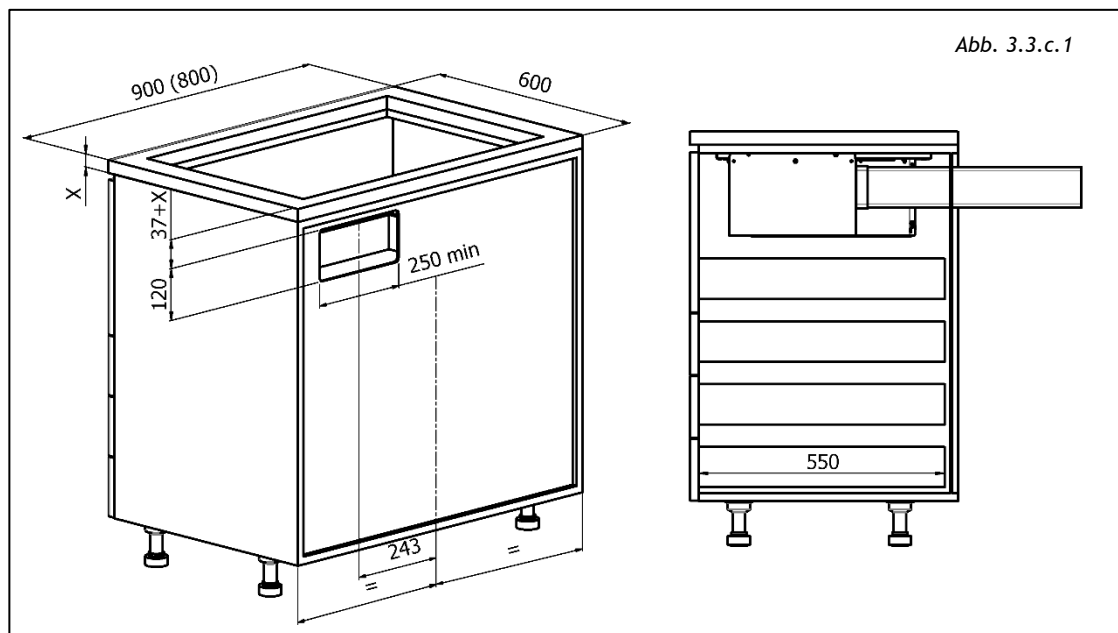
Passendes Zubehör sowie Rohre und Formstücke in geeigneten Abmessungen sind erhältlich. Bitte wenden Sie sich an den Hersteller.

Für eine korrekte Verbindung zwischen dem Abluftauslass (Abb. 3.3.2-2) und der Leitung, die mitgelieferten Luftauslassanschlüsse verwenden (Abb. 3.3.1-5A, -5B, -5C).

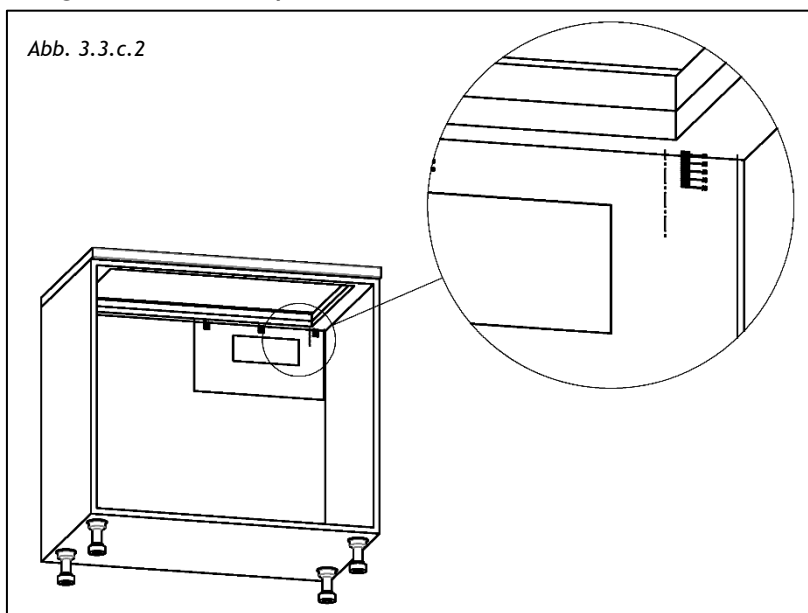
Für die rückseitige Luftableitung darf der Möbelboden nicht ausgeschnitten werden.

Die Rückwand ist gemäß Abb. 3.3.c.1 auszuschneiden oder gegebenenfalls zu entfernen.

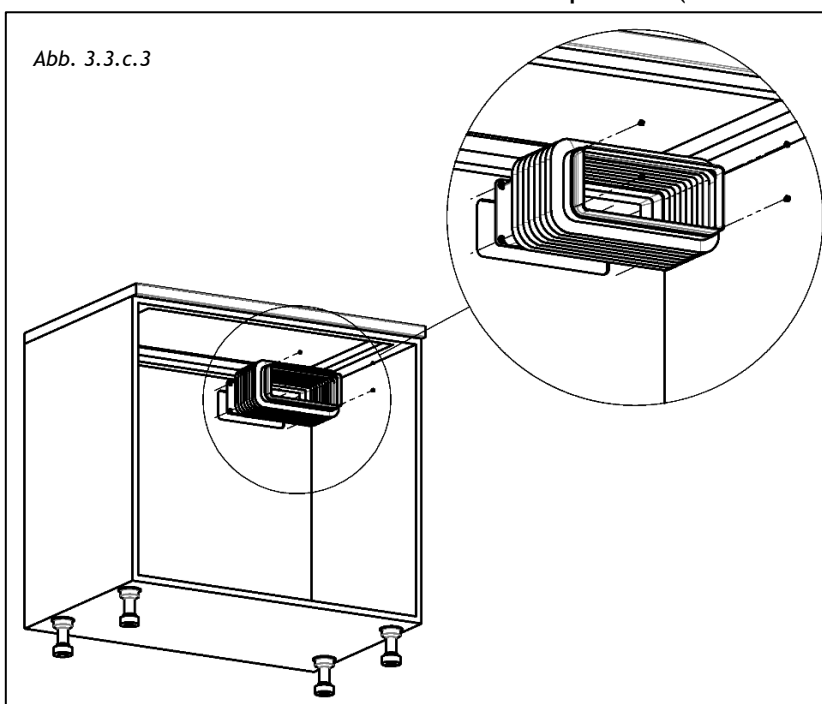
Bei einem 600 mm tiefen Möbel beträgt die maximal mögliche Schubladentiefe unter dem Kochfeld etwa 550 mm. Bei größerer Möbeltiefe können auch die darunterliegenden Schubladen entsprechend tiefer sein.



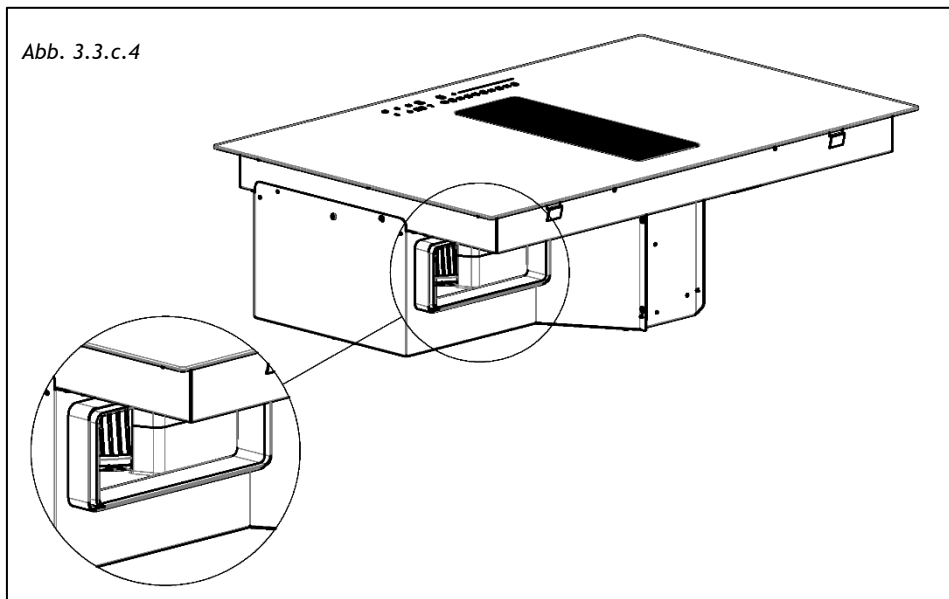
Wenn die Luft hingegen nach hinten aus dem Möbel geleitet werden soll, nachdem sie mithilfe des Long-Life-Geruchsfiltersets (siehe Kapitel WARTUNG UND REINIGUNG) gefiltert wurde, kann der Teleskopanschluss (sofern im Lieferumfang enthalten) wie nachfolgend beschrieben verwendet werden: Verwenden Sie die mitgelieferte Schablone, um die Öffnung an der Rückseite des Möbels anzubringen. Messen Sie den Abstand zwischen der Auflagefläche der Arbeitsplatte und der Fläche, auf der die Schablone im Inneren des Möbels positioniert wird, und schneiden Sie die Schablone entsprechend dieser Maßangabe aus oder falten Sie sie. Anschließend muss lediglich das auszuschneidende Rechteck angezeichnet werden. Achten Sie dabei darauf, die obere rechte Innenkante der Öffnung in der Arbeitsplatte an der auf der Schablone markierten Linie auszurichten (Abb. 3.3.c.2).



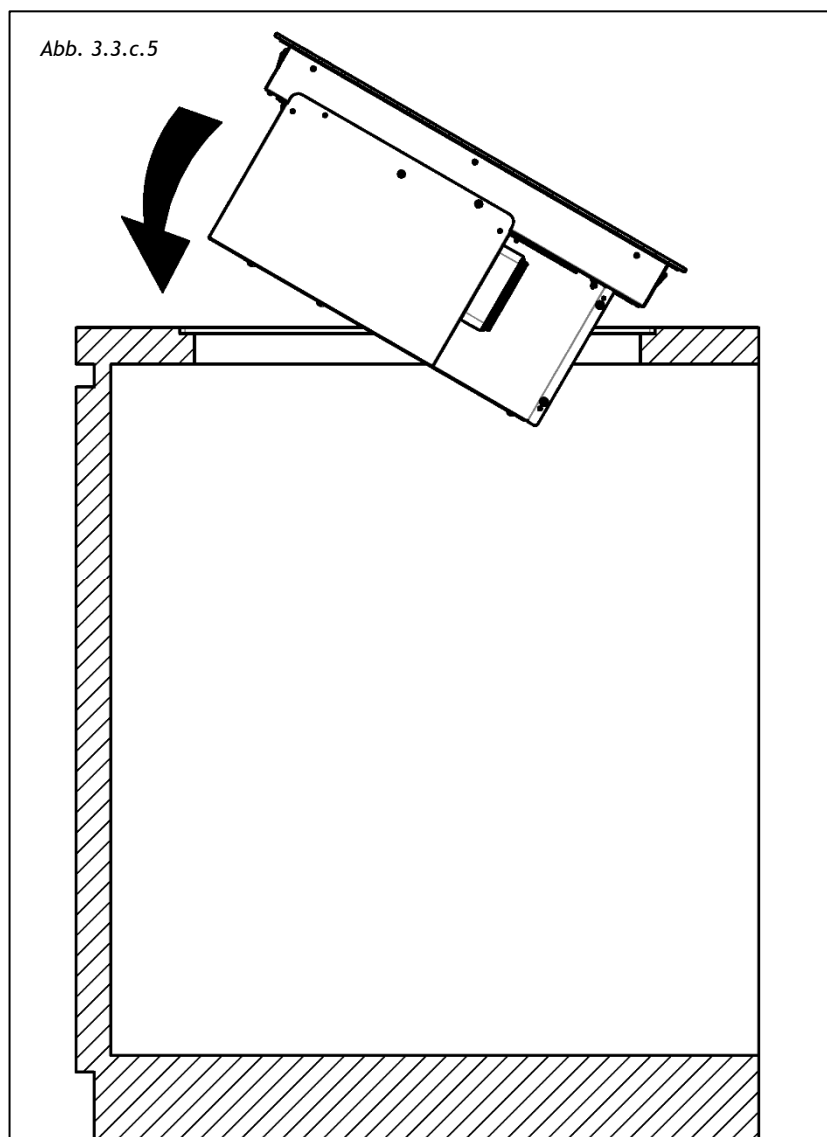
Installieren Sie das Anschlussset für den rückseitigen Luftauslass (Abb. 3.3.1-6) und befestigen Sie es mit den 4 mitgelieferten Schrauben am hinteren Möbelpaneel (Abb. 3.3.c.3).



Setzen Sie den Luftauslassanschluss (Abb. 3.3.1-5A) in den Abluftauslass des Absauggeräts (Abb. 3.3.2-2) ein, wie in Abb. 3.3.c.4 dargestellt.

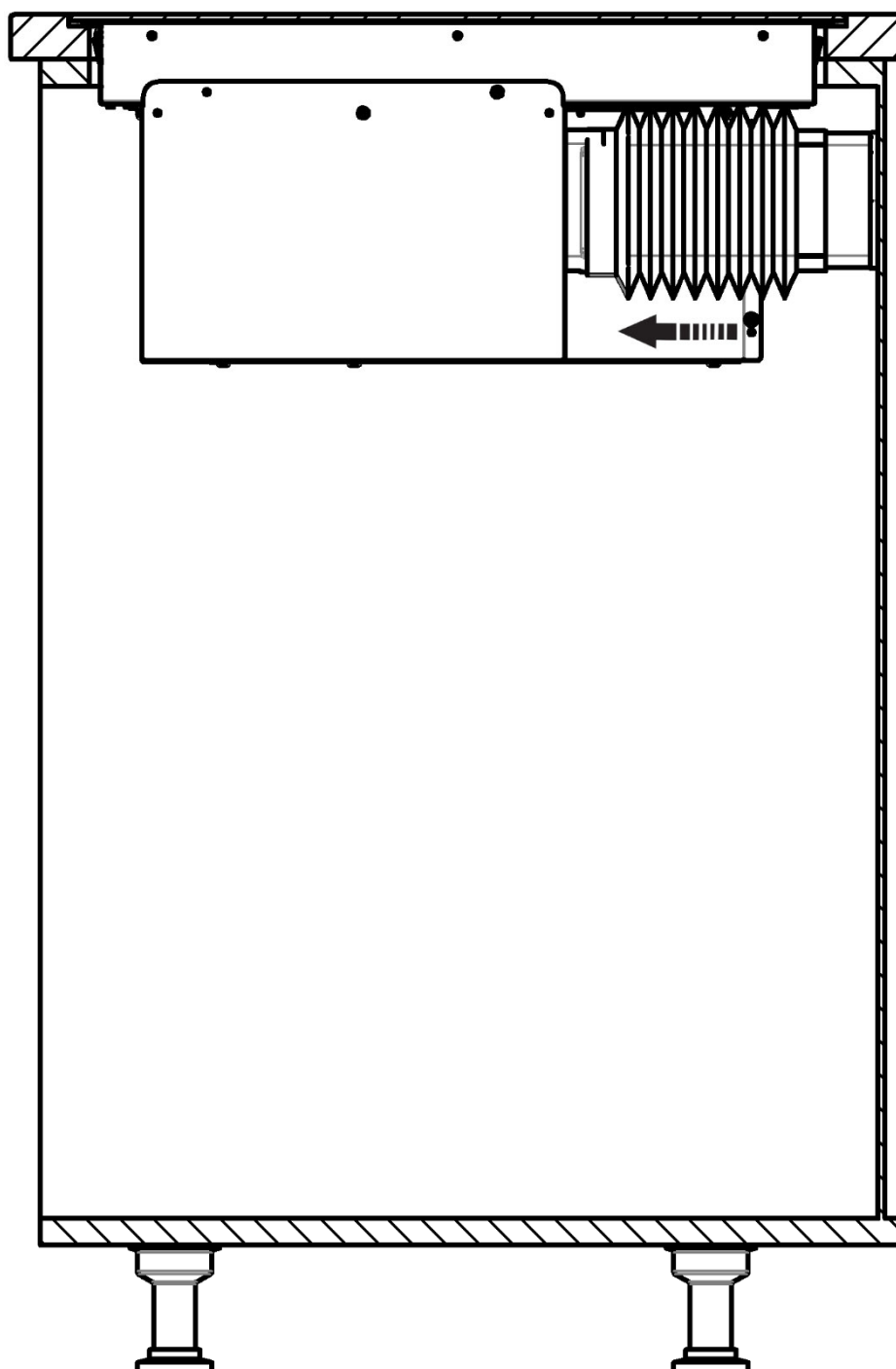


Setzen Sie anschließend das Kochfeld (Abb. 3.3.c.5) ein.



Verbinden Sie abschließend das Anschlussset für den rückseitigen Luftauslass (Abb. 3.3.1-6), das zuvor am hinteren Möbelpaneel befestigt wurde, indem Sie es auf den Anschluss (Abb. 3.3.1-5A), der bereits am Abluftauslass des Absauggeräts befestigt ist, aufdrücken, bis es vollständig eingerastet ist (Abb. 3.3.c.6).

Abb. 3.3.c.6

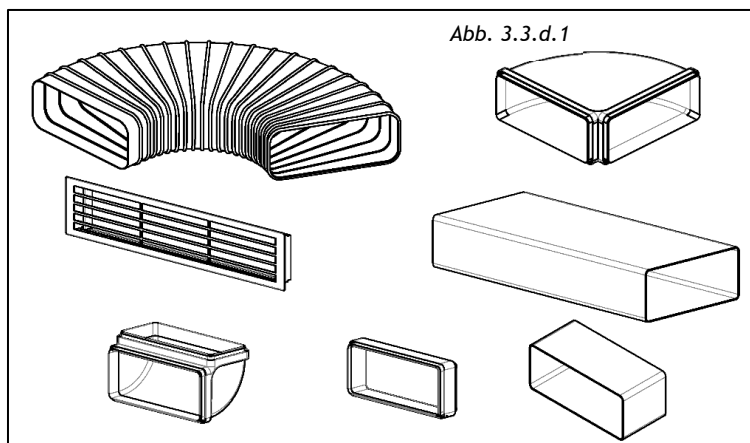


III.3.d MONTAGE DER ABLUFTLEITUNG

Um den Luftauslass an die gewünschte Position zu führen, muss die Leitung mithilfe separat erhältlicher Anschlussstücke (Abb. 3.3.d.1) installiert werden. Für den Kauf dieses Zubehörs wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Die gesamte Leitung muss unter dem Möbelboden verlaufen, im Bereich der Sockelhöhe.

Unser Zubehör ermöglicht auch die Installation von Umluft-Kits.



III.4 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf NUR von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

Die elektrische Absicherung der Zuleitung zum Gerät muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

	WARNUNG - Stromschlaggefahr. Spannung und Frequenz der Stromversorgung müssen den für das Gerät vorgesehenen Werten entsprechen. ->Vor dem Anschluss prüfen, ob die auf dem Typenschild im Gerät angegebenen Werte für Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit dem Stromnetz am Installationsort übereinstimmen.
--	--

Erforderliche Änderungen an der Elektroanlage zur Installation des Geräts dürfen nur von fachkundigen Personen durchgeführt werden.

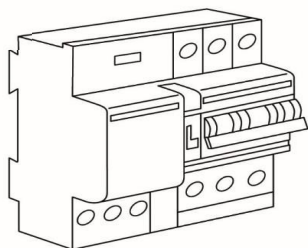
Nach der Installation müssen isolierte und spannungsführende Teile gegen unbeabsichtigte Berührung geschützt sein.

	WARNUNG - Elektrische Gefahr. Ein fehlerhafter elektrischer Anschluss kann das Gerät beschädigen und zum Erlöschen der Garantie führen. ->Sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt und gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt wird.
	GEFAHR - Stromschlaggefahr. Vor jedem Eingriff muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. ->Sicherstellen, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Wartungsarbeiten oder andere Eingriffe durchgeführt werden (Abb. 2.1 - Abb. 2.2, Kapitel SICHERHEITSHINWEISE).

Diese Geräte müssen an eine Anlage mit Schutzerdung angeschlossen werden.

Das Gerät ist über einen allpoligen Trennschalter an das Stromnetz anzuschließen, der die Netztrennung mit einem Kontaktabstand ermöglicht, der unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung gemäß den Installationsvorschriften gewährleistet (Abb. 3.4.1).

Abb. 3.4.1



Der Schutzleiteranschluss (gelb-grünes Kabel) darf keinesfalls unterbrochen werden.

Das Netzkabel muss lang genug sein, um das im Möbel eingebaute Gerät an das Stromnetz anschließen zu können. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung jeglicher Gefahr ersetzt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus einem fehlerhaften elektrischen Anschluss entstehen.

Nach der Installation muss der Schutz gegen unbeabsichtigtes Berühren spannungsführender Teile gewährleistet sein. Der Netzanschluss muss über einen Schutzkontaktstecker oder eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm erfolgen.

Das Netzkabel so verlegen, dass es keine heißen Teile des Kochfelds oder andere Komponenten berührt, die es beschädigen könnten.

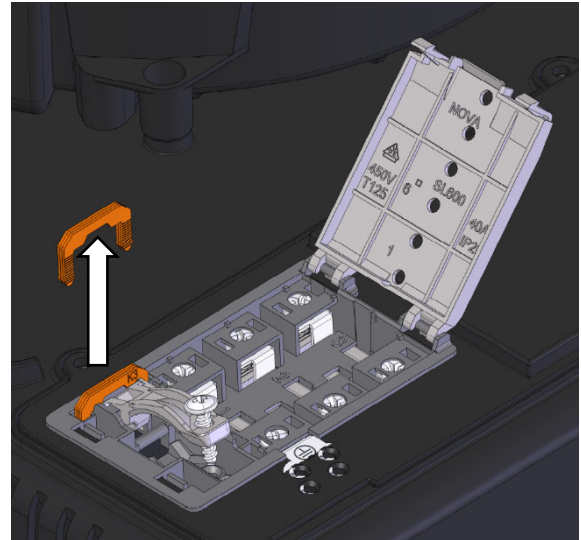
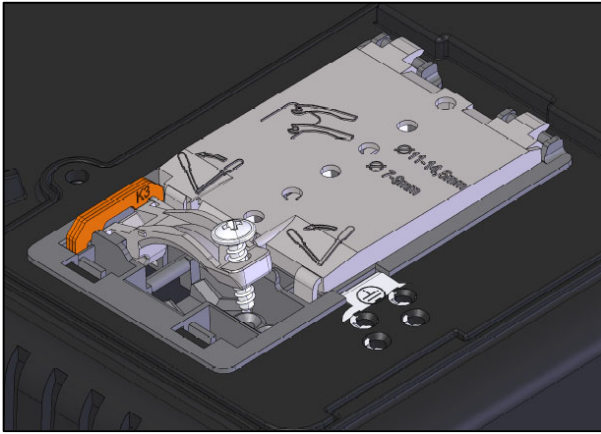
Anschlussart	Mitgeliefertes Kabel	Querschnitt des mitgelieferten Kabels	Alternatives Kabel	Querschnitt des alternativen Kabels
SINGLE-PHASE	H05V2V2-F	5x1,5	H05V2V2-F H07RN-F	3x2,5
TWO-PHASE / THREE-PHASE			H07RN-F	5x1,5

An keiner Stelle darf die Kabeltemperatur mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegen.

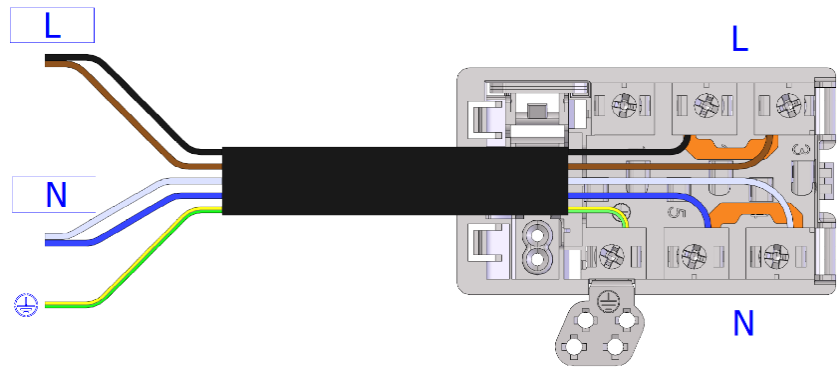
Das Gerät ist für einen dauerhaften Anschluss an das Stromnetz vorgesehen.

⚠️ WARNUNG - Stromschlaggefahr. Ein fehlerhafter elektrischer Anschluss kann schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. ->Den Anschlussplan in Abb. 3.4.2 beachten. Vor dem Einschalten des Geräts sicherstellen, dass sämtliche elektrischen Anschlüsse exakt nach dem Schaltbild ausgeführt wurden.

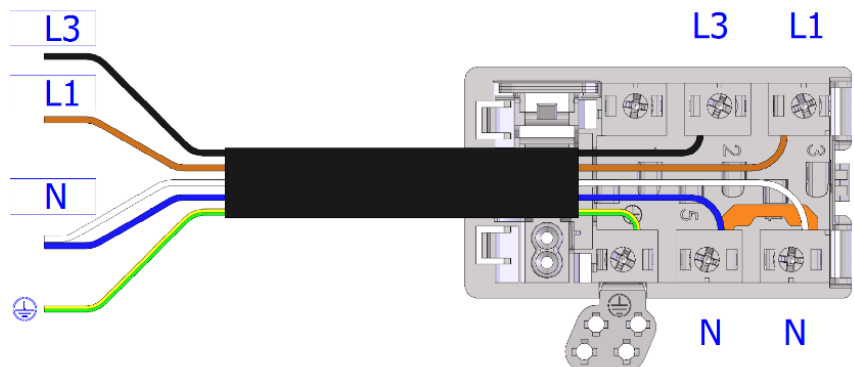
Abb. 3.4.2



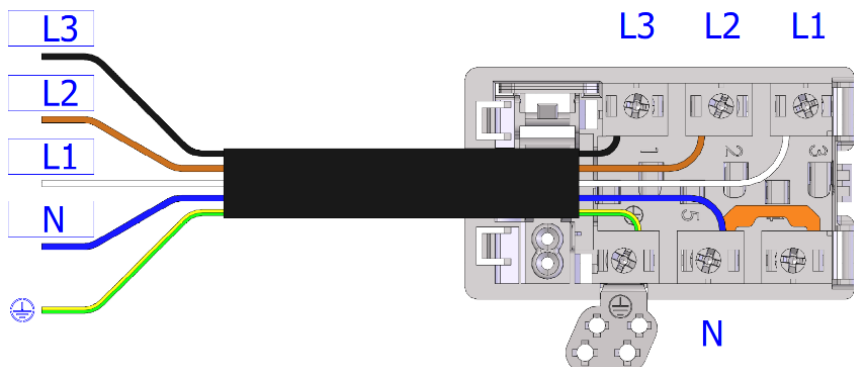
SINGLE-PHASE
 1x32 circuit breaker
 220-240V
 1+N+GND



TWO-PHASE
 2x16 circuit breaker
 220-240V
 2+N+GND



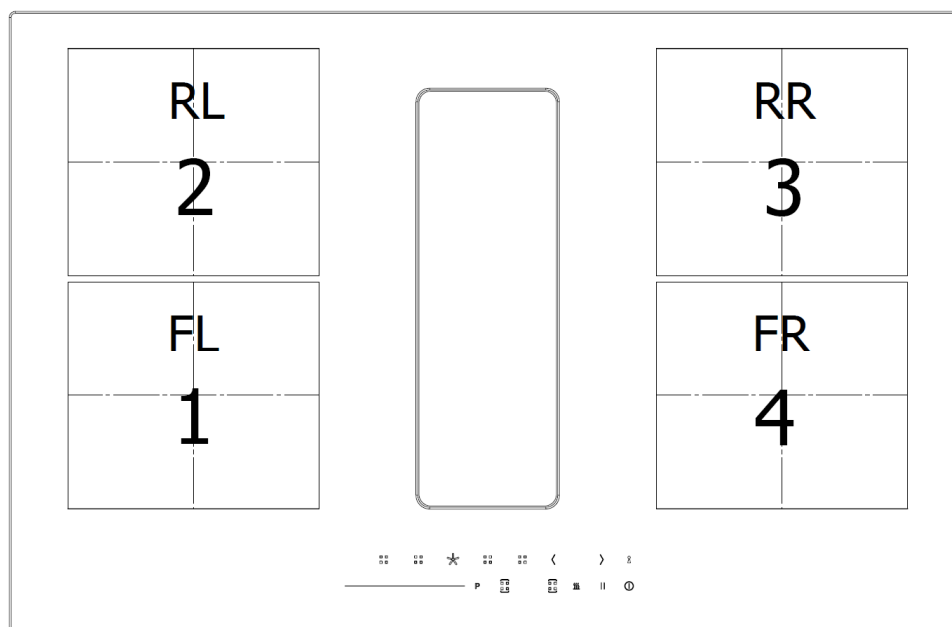
THREE-PHASE
 3x16 circuit breaker
 380-415V
 3+N+GND



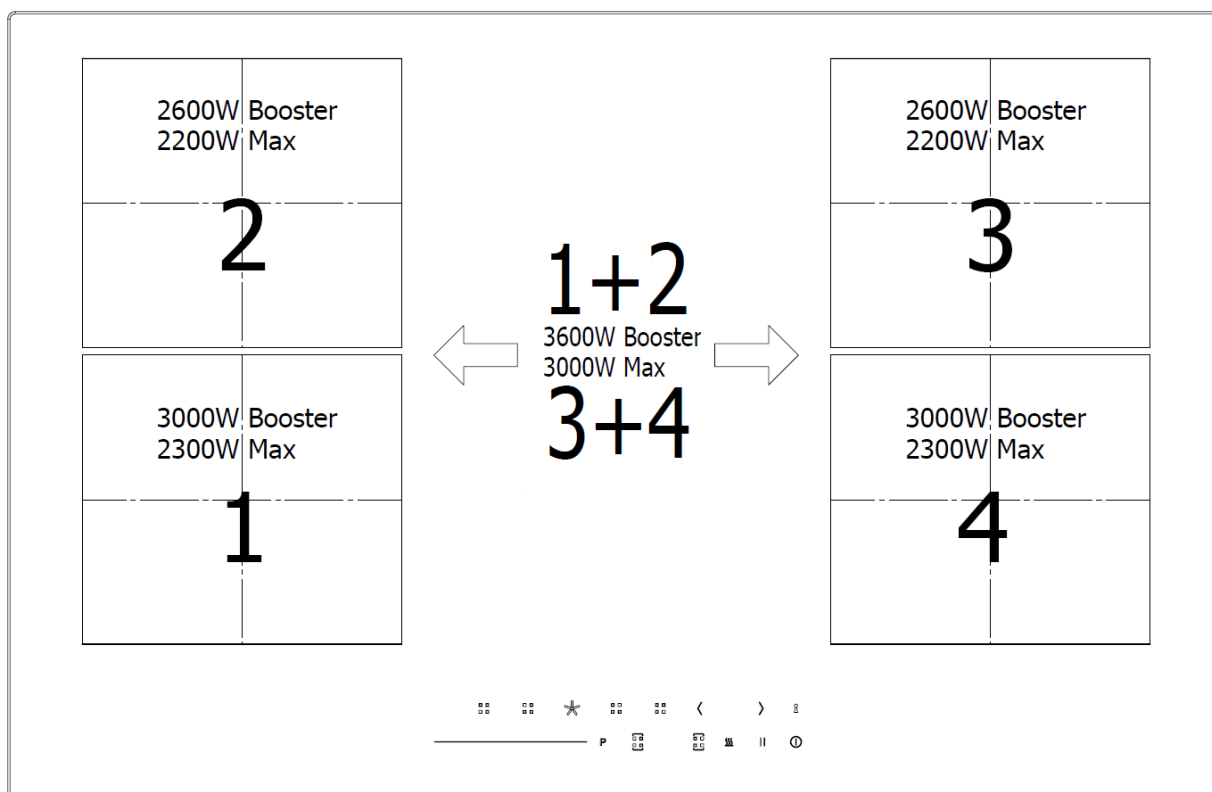
IV BETRIEB

IV.1 BESCHREIBUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG

IV.1.a TECHNISCHE DATEN



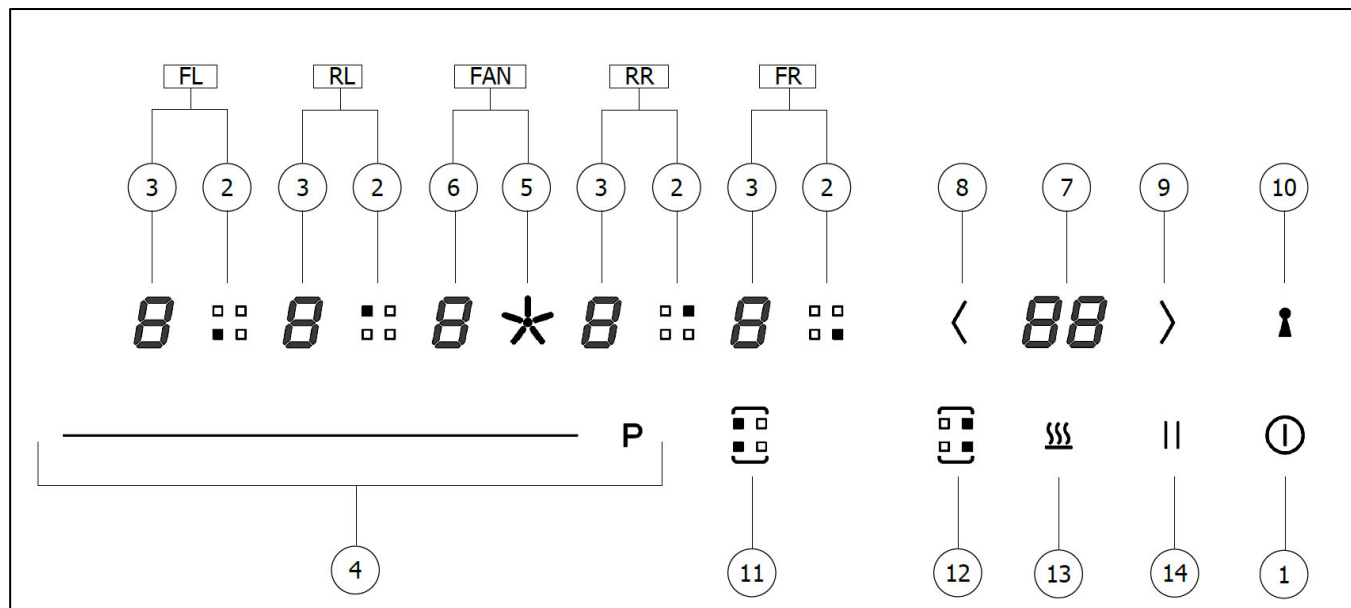
FRONT



Technische Daten

Parameter	Wert		
Einphasige Anschlussspannung	220 - 240V 1N		
Zweiphasige Anschlussspannung	220 - 240V 2N		
Dreiphasige Anschlussspannung	380 - 415V 3N		
Frequenz	50Hz / 60Hz		
Max. Leistungsaufnahme	7,4 kW Einstellbare Leistung, siehe KONFIGURATION DES KOCHFELDS; Leistungseinstellung.		
Sicherung / einphasiger Netzanschluss	1 x 32A		
Sicherung / zweiphasiger Netzanschluss	2 x 16A		
Sicherung / dreiphasiger Netzanschluss	3 x 16A		
Abmessungen (mm) (Breite x Tiefe x Höhe)	800 x 520 x 235		
Nettogewicht (kg)	17,95		
Bruttogewicht (kg)	23,60		
Kochfeld:			
Oberflächenmaterial	Glaskeramik		
Leistungsstufe	1 - 9, P		
Induktionskochzone:	Abmessungen (mm)	Leistung (W)	Energieverbrauch (Wh/kg)
Kochzone vorne links (FL)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Kochzone vorne rechts (FR)	OCTA 210x190	2300-3000	183,6
Kochzone hinten links (RL)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Kochzone hinten rechts (RR)	OCTA 210x190	2200-2600	179,5
Bridge-Kochzone: Links (FL+RL) / Rechts (FR+RR)	BRIDGE 210x380	3000-3600	181,6
Absaugsystem:			
Leistungsstufe	1 - 9, P		
Leistung (W)	180		

IV.1.b WICHTIGSTE BEDIENELEMENTE DES KOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG



BEDIENFELD (TOUCH CONTROL „TC“)

Sensortasten (Touch) / Anzeige

1. EIN/AUS des Kochfelds/Absaugsystems
2. Auswahl der Kochzonen:
 - 2FL → Vorne links
 - 2FR → Vorne rechts
 - 2RL → Hinten links
 - 2RR → Hinten rechts
3. Anzeige der Kochzonen:
 - 3FL → Vorne links
 - 3FR → Vorne rechts
 - 3RL → Hinten links
 - 3RR → Hinten rechts
4. Auswahlleiste:
 - Erhöhen/Verringern der Kochleistung und Absauggeschwindigkeit (-leistung): 1-9, P (Booster)
5. Auswahl/Aktivierung des Abzugs
6. Anzeige des Abzugs
7. Digitale Timeranzeige
8. Timerzeit verringern
9. Timerzeit erhöhen
10. Aktivierung der Funktion „Kindersicherung“ (Child Lock)
11. Aktivierung der Funktion „Bridge“ links (2FL+2RL)
12. Aktivierung der Funktion „Bridge“ rechts (2FR+2RR)
13. Aktivierung der Funktion „Warmhalten“ (Warming)
14. Aktivierung der Funktion „Pause“

IV.2 KOCHGESCHIRR

IV.2.a QUALITÄT DES KOCHGESCHIRRS

⚠ VORSICHT - Nutzungsanforderung. Die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr kann die ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds beeinträchtigen und verhindern, dass das Kochgeschirr erhitzt wird. ->Vor der Verwendung sicherstellen, dass sämtliches Kochgeschirr für Induktion geeignet und mit dem Induktionssymbol  gekennzeichnet ist.

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer Edelstahl, Aluminium mit ferromagnetischem Boden.

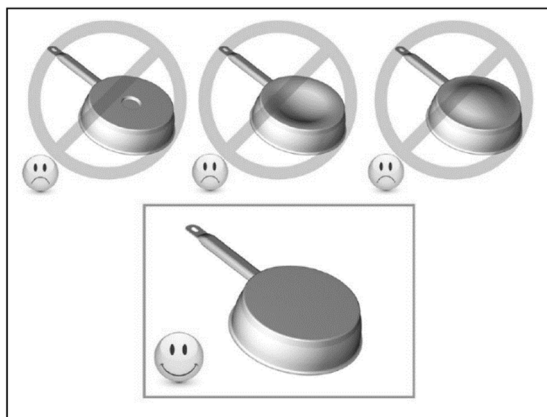
Ungeeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne ferromagnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Die Hersteller geben an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist:

- Etwas Wasser in eine Pfanne geben, diese auf eine Induktionskochzone stellen und die niedrigste Leistungsstufe einstellen. Das Wasser muss sich innerhalb weniger Sekunden erwärmen.
- Ein Magnet haftet am Boden des Kochgeschirrs.

Einige Töpfe können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Diese Geräusche bedeuten keine Störung des Geräts und beeinflussen den Kochbetrieb nicht.



IV.2.b ABMESSUNGEN DES KOCHGESCHIRRS

Der empfohlene Minstdurchmesser des zu verwendenden Kochgeschirrs beträgt:

Aktive Funktion	Minstdurchmesser Kochgeschirr
Einzelne Kochzone	Ø 160mm
„Bridge“-Kochzone	Ø 210mm

Der Topfboden darf niemals in den Bereich des zentralen Gitters hineinragen.

Für die bestmögliche Effizienz des Kochfelds geeignetes Kochgeschirr mittig auf der markierten Kochzone der Glaskeramikoberfläche platzieren.

IV.3 INDUKTIONSKOCHFELD

Alle Funktionen dieses Kochfelds sind so ausgelegt, dass sie die strengsten Sicherheitsnormen erfüllen.

Aus diesem Grund:

- Einige Funktionen werden nicht aktiviert oder automatisch deaktiviert, wenn kein Kochgeschirr auf den Kochzonen steht oder dieses falsch positioniert ist.
- In anderen Fällen werden aktivierte Funktionen nach wenigen Sekunden automatisch deaktiviert, wenn die gewählte Funktion eine weitere Einstellung erfordert, die nicht vorgenommen wird (z. B. „Kochfeld einschalten“ ohne „Kochzone auswählen“ und „Betriebstemperatur“).
- Bei längerer Verwendung kann sich das Ausschalten einer Kochzone verzögern, weil sie sich in der Abkühlphase befindet; auf der Anzeige der Kochzone erscheint das Symbol „H“ als Hinweis auf diesen Zustand.

Warten, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie sich der Kochzone nähern.

IV.3.a ANZEIGE DER KOCHZONE

Auf den Anzeigen der Kochbereiche wird Folgendes angezeigt:

Kochzone eingeschaltet	<i>0</i>
Leistungsstufen	<i>19P</i> (P=Power Booster)
Restwärmeanzeige	<i>H</i>
Topferkennung	<i>u</i>
Bridge-Funktion aktiv	<i>n</i>
Warming-Funktion aktiv	<i>- = =</i>
Pause-Funktion	<i> </i>

IV.3.b EIGENSCHAFTEN DES KOCHFELDS

➤ Permanente Topferkennung:

Das Kochfeld wird nur aktiviert, wenn sich Kochgeschirr auf den Kochzonen befindet.

Wird kein geeignetes Kochgeschirr auf die aktivierte Kochzone gestellt, wird die Leistungszufuhr zu dieser Zone unterbrochen und die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt und zeigt  .

Wird innerhalb von 30 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol  .

Auch beim Entfernen des Kochgeschirrs erscheint das Symbol  sofort.

➤ Sicherheitsabschaltung:

Aus Sicherheitsgründen hat jede Kochzone eine maximale Betriebsdauer, die von der eingestellten Leistungsstufe abhängt (voreingestellter Timer).

➤ Restwärmeanzeige:

 **VORSICHT - Verbrennungsgefahr.** Die Restwärmeanzeige „H“ weist darauf hin, dass die Kochzone noch heiß ist. ->Die Kochzone nicht berühren, solange das Symbol „H“ angezeigt wird.

Nach dem Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen wird vorhandene Restwärme durch ein entsprechendes optisches Signal auf der Anzeige der jeweiligen Kochzone mit dem Symbol angezeigt  . Während dieser Anzeige bleibt das Kühlsystem der Elektronik in Betrieb.

➤ Akustische Rückmeldung (Signalton)

Akustisches Signal bei Aktivierung von Funktionen.

IV.3.c KONFIGURATION DES KOCHFELDS

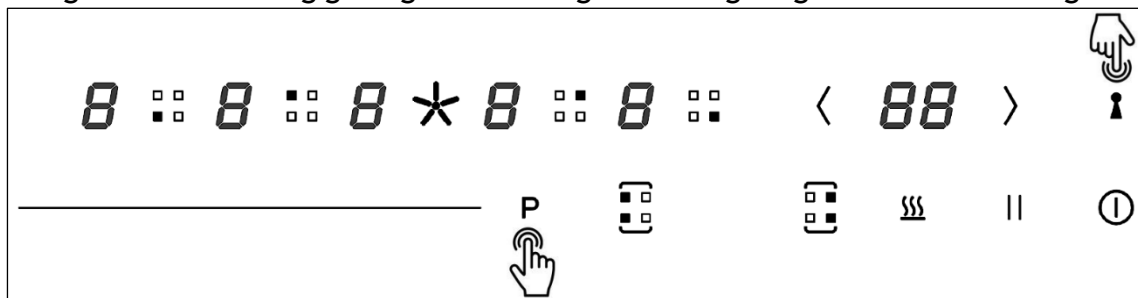
Die maximale Gesamtleistung des Induktionskochfelds beträgt 7400 W.

Die Leistung kann an die eigenen Anforderungen angepasst werden.

➤ Leistungseinstellung

Die Taste ① gedrückt halten, bis das Symbol  auf den Kochzonenanzeigen und der Abzugsanzeige erscheint. Innerhalb von 60 Sekunden die folgenden Anweisungen ausführen, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen:

Die in der folgenden Abbildung gezeigten Tasten gleichzeitig länger als 2 Sekunden gedrückt halten.



Nun zeigt die Digitalanzeige der Kochzone 3FL  abwechselnd „P“ und „5“ an.

Die Taste < drücken, damit auf der Digitalanzeige der Kochzone 3FL  abwechselnd „P“ und „5“ angezeigt werden, während die Timeranzeige (7) dauerhaft „E“  anzeigt.

Die Taste > drücken, damit auf der Digitalanzeige der Kochzone 3FL  abwechselnd „P“ und „5“ angezeigt werden, während die Timeranzeige (7) dauerhaft „EF“  anzeigt.

Beide Tasten + gleichzeitig drücken; die Digitalanzeige zeigt den aktuell eingestellten maximalen Leistungswert „XX“ (z. B. „74“).

Die Taste > wiederholt drücken, um verschiedene Gesamtleistungstufen auszuwählen:

15 (1,5kW) / 28 (2,8kW) / 33 (3,3kW) / 45 (4,5kW) / 57 (5,7kW) / 74 (7,4kW).

Die Tasten < + > erneut drücken, um die eingestellte Gesamtleistungsbegrenzung zu speichern. Das Gerät verlässt automatisch den Konfigurationsmodus und zeigt wieder das Symbol  auf den Kochzonenanzeigen und der Abzugsanzeige an.

Hinweise:

- Werden während der Leistungseinstellung der konfigurierte Wert und der Beenden-/Ausschaltmodus nicht gespeichert, bleiben die Einstellungen beim Verlassen des Menüs nicht erhalten.
- Wurde der eingestellte Leistungswert gespeichert, bleibt er auch nach dem Ausschalten oder einer Unterbrechung der Stromversorgung unverändert.

Die Kochzonen jeder Seite (links und rechts) teilen sich eine kombinierte maximale Leistung entsprechend Stufe 8 + 8. Das Kochfeld verteilt die Leistung automatisch auf die aktiven Zonen und passt die Betriebsstufen an die gewählten Einstellungen an.

IV.3.d BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Vor Auswahl einer Funktion muss die gewünschte Kochzone aktiviert werden.

➤ Ein-/Ausschalten

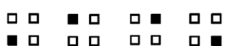
Das Kochfeld mit integriertem Abzug wird eingeschaltet, indem die Taste ① ON/OFF (1) einige Sekunden berührt wird; ein kurzer Signalton ertönt.

Auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol . Erfolgt keine Bedienung, schaltet sich das Induktionskochfeld nach 30 Sekunden automatisch aus.

Zum Ausschalten die Taste ① ON/OFF (1) berühren.

Alle Kochzonen unterbrechen die Leistungsabgabe und der Abzug, sofern aktiviert, läuft noch 5 Minuten mit Mindestgeschwindigkeit weiter und stoppt anschließend. Die Anweisungen zum Absaugmodul befinden sich im entsprechenden Abschnitt.

➤ Auswahl der Kochzonen

Die Auswahl Taste (2)  der gewünschten Kochzone berühren.

➤ Leistungsstufe: erhöhen/verringern

Das Kochfeld verfügt über 9 Leistungsstufen.

Mit dem Finger über die Auswahlleiste (4) streichen, um die Stufe zu erhöhen oder zu verringern:

→ nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

← nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die Einstellung kann durch Streichen über die Auswahlleiste (4) bei gehaltenem Kontakt oder durch direktes Anwählen einer festen Leistungsstufe erfolgen.

Die gewählte Leistungsstufe blinkt etwa 5 Sekunden auf der Kochzonenanzeige (3); anschließend verlässt das System automatisch den Einstellmodus.

Hinweis: Die Leistung kann nur innerhalb dieses Zeitfensters von 5 Sekunden eingestellt werden.

Wird eine Kochzone auf Stufe 0 gestellt, wird die Leistungszufuhr zu dieser Zone sofort unterbrochen.

Sind alle Kochzonen auf „0“ eingestellt, schaltet sich das Induktionskochfeld nach 30 Sekunden Inaktivität automatisch aus.

➤ Booster-Funktion „P“ (verstärkte Leistungsstufe)

Das Kochfeld verfügt über eine zusätzliche Leistungsstufe (Booster, über Stufe 9), die 5 Minuten aktiv bleibt; danach wird die Leistung auf die niedrigere Stufe (9) zurückgesetzt.

Diese Funktion eignet sich zum schnellen Erhitzen oder Kochen einer großen Wassermenge.

Zum Aktivieren der Booster-Funktion zuerst die gewünschte Kochzone auswählen und dann die Taste „P“  drücken. Die Zone wechselt in den BOOST-Modus und auf der entsprechenden Anzeige (3) blinkt das Symbol „P“. Nach etwa 5 Sekunden wird die Einstellung bestätigt und das Blinken endet. Auf derselben Seite hat die zuletzt eingestellte Kochzone Vorrang. Das System verteilt die Leistungsstufen automatisch innerhalb der maximal verfügbaren Leistung.

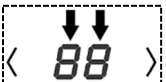
 **WARNUNG - Verbrennungsgefahr.** Die Verwendung der Booster-Funktion zum Kochen mit Öl oder Fett kann zu Überhitzung und Entzündung führen. ->Die Booster-Funktion ausschließlich zum Erhitzen von Wasser verwenden. Die Booster-Funktion nicht zum Kochen mit Öl oder Fett verwenden.

➤ Kindersicherungsfunktion

Die Kindersicherung schützt das Kochfeld vor unbeabsichtigter Bedienung, beispielsweise durch Kinder.

Aktivierung:

Während des Betriebs, wenn alle Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs das Symbol

 anzeigen, oder bei ausgeschaltetem Induktionskochfeld die Taste  Kindersicherung (10) 3 Sekunden gedrückt halten, um die Bedienelemente zu sperren. Ein kurzer Signalton ertönt und die Timeranzeige (7)  zeigt „Lo“. Die Anzeige bleibt etwa 5 Sekunden sichtbar und erlischt dann. Bei Betätigung einer beliebigen Taste zeigt die Timeranzeige (7)  erneut 5 Sekunden lang „Lo“ an.

Deaktivierung:

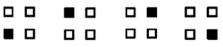
Wird die Taste  Kindersicherung (10) bei gesperrtem Gerät 3 Sekunden gedrückt gehalten, wird das Induktionskochfeld entsperrt und ein längerer Signalton ertönt.

Nach Aktivierung der Kindersicherung bleiben nur die Taste  ON/OFF und die Taste  Kindersicherung (10) aktiv. Die Sperre bleibt bestehen, bis sie manuell deaktiviert wird.

➤ Funktion „Warmhalten“

Mit dieser Funktion können bereits gegarte Speisen bei konstanter Temperatur warmgehalten werden.

Aktivierung:

Das Kochfeld mit der Taste **①** ON/OFF (1) einschalten, die Zone  auswählen und die Taste  drücken.

Jede Kochzone unterstützt die Warmhaltefunktion  mit drei über die entsprechende Taste wählbaren Temperaturstufen. Auf der Kochzonenanzeige erscheint die gewählte Stufe.



Stufe 1: Schmelz- oder Auftaufunktion (40 ± 10 °C)



Stufe 2: Warmhaltefunktion (70 ± 10 °C)



Stufe 3: Schongarfunktion (90 ± 10 °C)

Hinweis: Auch im Warmhaltemodus bleiben Timerfunktionen und andere Gerätefunktionen aktiv.

Deaktivierung:

Befindet sich eine Kochzone im Warmhaltemodus, die betreffende Zone auswählen und die Taste  wiederholt drücken, bis auf der Kochzonenanzeige der Wert „0“ erscheint.

➤ Pause-Funktion

Die Pause-Funktion unterbricht alle aktiven Kochfeldfunktionen und setzt die Kochleistung auf 0.

Während des normalen Betriebs die Taste Pause  (14) drücken, um die Beheizung aller Kochzonen gleichzeitig zu unterbrechen. Alle Anzeigen zeigen das Symbol .

Durch erneutes Drücken der Taste Pause  (14) blinken alle Anzeigen. Wird anschließend eine beliebige Taste außer Pause  und ON/OFF **①** gedrückt, werden die zuvor aktiven Kocheinstellungen wiederhergestellt.

Wird der Pause-Modus nicht innerhalb von 10 Minuten deaktiviert, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Hinweise:

1. Bei aktivierter Pause-Funktion werden alle Timerfunktionen und die Leistungsabgabe unterbrochen (einschließlich des 5-Minuten-Timers der Booster-Funktion im Modus P, des manuellen Timers, des automatischen Timers und der akustischen Signale).
2. Ist das Kochfeld eingeschaltet, aber keine Kochzone aktiv, kann die Pause-Funktion nicht aktiviert werden.
3. Die Pause-Funktion unterbricht den Abzug nicht.

➤ Unabhängiger Timer

Die Funktion Unabhängiger Timer ist ein Countdown (Rückwärtszähler).

Zum Aktivieren das Kochfeld einschalten, eine Kochzone aktivieren und warten, bis die Kochzonenanzeige nicht mehr blinkt.

Die Taste < oder > an der digitalen Timeranzeige drücken. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton, ohne die Kochzone auszuschalten.

Diese Funktion kann nicht eingestellt werden, wenn die Kochzone nicht in Betrieb ist.

➤ Ausschalttimer der Kochzone

✓ Einzelne Kochzone

Zum Einstellen der Funktion die betreffende Kochzone auswählen und aktivieren und innerhalb von 5 Sekunden (während die Digitalanzeige blinkt) die Taste < oder > drücken.

Der Dezimalpunkt unten rechts auf der Digitalanzeige der Kochzone blinkt und bestätigt damit die Zuordnung des Timers zur gewählten Kochzone.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone aus und ein 30 Sekunden dauernder Signalton ertönt. Die digitale Timeranzeige blinkt und zeigt „0“; durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Alarm beendet.

✓ Mehrere Kochzonen

Während des Gerätebetriebs kann für jede Kochzone gleichzeitig eine Garzeit eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit unterbricht die entsprechende Kochzone automatisch die Leistungsabgabe und ein Signalton ertönt 30 Sekunden lang. Durch Drücken einer beliebigen Taste am Gerät während dieser 30 Sekunden wird der Signalton beendet.

Zum Einstellen der Funktion die betreffende Kochzone auswählen und aktivieren und innerhalb von 5 Sekunden (während die Digitalanzeige blinkt) die Taste < oder > drücken.

Der Dezimalpunkt unten rechts auf der Digitalanzeige der Kochzone blinkt und bestätigt damit die Zuordnung des Timers zur gewählten Kochzone.

Die Standardzeit des Timers im manuellen Modus beträgt 00 Minuten. Nach Abschluss der Einstellung bleibt der Dezimalpunkt unten rechts auf der Timeranzeige eingeschaltet und zeigt an, dass der Timer aktiv und programmiert ist.

Hinweise:

1. Sind mehrere Timer gleichzeitig eingestellt, hat der Timer mit der kürzesten Restzeit Vorrang bei der Anzeige. Um die anderen eingestellten Timer anzuzeigen, die jeweilige Kochzone auswählen; die Restzeit erscheint auf der Anzeige.
2. Ist die Kochzone nicht in Betrieb, können keine Timerfunktionen eingestellt werden.
3. Auch der Abzug kann mit der Timerfunktion programmiert werden; dabei wird wie beim Induktionskochfeld vorgegangen.

➤ Voreingestellter Timer:

Wird für eine Kochzone keine bestimmte Dauer eingestellt, wird automatisch die voreingestellte Zeitsteuerung für alle Zonen aktiviert. Die Dauer des voreingestellten Timers richtet sich nach der eingestellten Leistungsstufe; die betreffende Kochzone schaltet sich nach Erreichen der festgelegten Zeit automatisch aus.

Nachfolgend sind die voreingestellten automatischen Abschaltzeiten und die manuellen Timerzeiten für jede Leistungsstufe angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Voreingestellter Timer (Minuten)	360	360	360	180	180	180	120	120	120
Manueller Timer (Minuten)	1-99								

➤ Bridge-Funktion (Brücke)

Mit dieser Funktion können beide Kochzonen gleichzeitig als eine einzige Kochzone mit derselben Leistungsstufe betrieben werden.

Diese Funktion ermöglicht gleichmäßiges Garen mit großem Kochgeschirr.

Die Funktion ist für alle Kochzonen vorgesehen:

2FL + 2RL

2FR + 2RR

Aktivierung:

Zum Aktivieren der linken Bridge-Funktion die entsprechende Taste  3 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige der Kochzone vorne links (3FL) zeigt das Symbol , während die Anzeige der Kochzone hinten links (3RL) „0“ zeigt; die Leistungsstufe kann über den Slider der Kochzone hinten links (3RL) eingestellt werden.

Zum Aktivieren der rechten Bridge-Funktion die entsprechende Taste  3 Sekunden gedrückt halten. Die Anzeige der Kochzone vorne rechts (3FR) zeigt das Symbol , während die Anzeige der Kochzone hinten rechts (3RR) „0“ zeigt; die Leistungsstufe kann über den Slider der Kochzone hinten rechts (3RR) eingestellt werden.

Hinweis: Im Modus „Bridge-Zone“ kann auch die Funktion „Warmhalten“ (Warming) mit 3 Temperaturstufen verwendet werden (siehe Abschnitt zu dieser Funktion).

Deaktivierung:

Wird Stufe „0“ eingestellt, wird der Modus nicht automatisch deaktiviert; zum Beenden der Funktion muss die Taste Bridge-Zone (links oder rechts),  oder , 3 Sekunden gedrückt gehalten werden.

Hinweis: Während der Bridge-Funktion gelten die Kochzonen als ein einziger Kochbereich. Ist der Kochzonen-Timer aktiv, werden daher nach Ablauf beide Kochzonen automatisch ausgeschaltet.

➤ Leistungstabelle

Die folgenden Kocheinstellungen dienen nur als Richtwerte.

Die tatsächlichen Einstellungen hängen von mehreren Faktoren ab: insbesondere vom verwendeten Kochgeschirr und von der zuzubereitenden Lebensmittelmenge.

Es wird empfohlen, die am besten geeigneten Einstellungen anhand der tatsächlichen Kochleistung zu bestimmen.

Leistungsstufe		Garart	Empfohlene Verwendung
Maximal	Booster	Schnell erhitzen	Ideal, um die Temperatur von Speisen in kurzer Zeit bis zum schnellen Sieden von Wasser zu erhöhen oder Kochflüssigkeiten schnell zu erhitzen.
	8-9	Braten, kochen	Ideal zum Anbraten, Starten des Garvorgangs, Frittieren von Tiefkühlprodukten und schnellen Aufkochen.
Hoch	7-8	Anbraten, sautieren, kochen, grillen	Ideal zum Sautieren, Aufrechterhalten kräftigen Kochens, Garen und Grillen (kurze Dauer, 5-10 Minuten).
	6-7	Anbraten, garen, schmoren, sautieren, grillen	Ideal zum Sautieren, Aufrechterhalten leichten Kochens, Garen und Grillen (mittlere Dauer, 10-20 Minuten), Vorheizen von Zubehör.
Mittel	4-5	Garen, schmoren, sautieren, grillen	Ideal zum Schmoren, sanften Köcheln und Garen (lange Dauer). Pasta fertigstellen.
	3-4	Garen, köcheln, eindicken, fertigstellen	Ideal für lange Garzeiten (Reis, Saucen, Braten, Fisch) mit begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch), Pasta fertigstellen.
	2-3	Garen, köcheln, eindicken, fertigstellen	Ideal für lange Garzeiten (Mengen unter einem Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) mit begleitenden Flüssigkeiten (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
Niedrig	1-2	Schmelzen, auftauen, warmhalten, fertigstellen	Ideal zum Weichmachen von Butter, schonenden Schmelzen von Schokolade und Auftauen kleiner Lebensmittelmengen.
	1	Schmelzen, auftauen, warmhalten, fertigstellen	Ideal zum Warmhalten kleiner Portionen frisch gegarter Speisen, Warmhalten von Serviergerichten und Fertigstellen von Risotto.
Aus	0	Keine, Kochfeld ausgeschaltet	Kochfeld im Stand-by oder ausgeschaltet (mögliche Restwärme nach dem Kochen, angezeigt durch H).

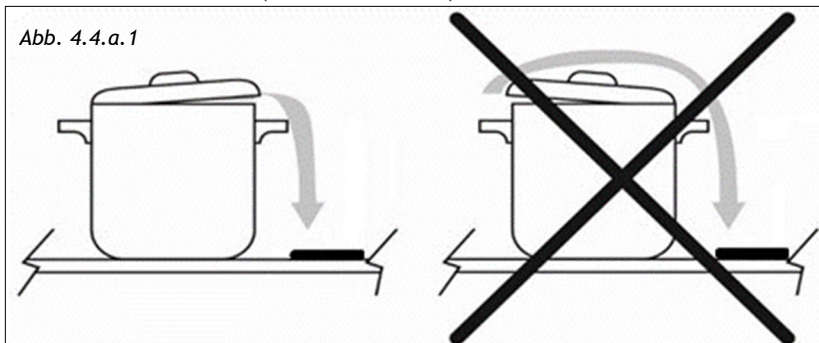
Kochtipps:

1. Die Leistungsstufe verringern, sobald die Lebensmittel zu kochen beginnen.
2. Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und senkt den Energieverbrauch.
3. Mit hoher Leistungsstufe beginnen; sobald die Zutaten gut erhitzt sind, die Leistungsstufe reduzieren und den Garvorgang fortsetzen.

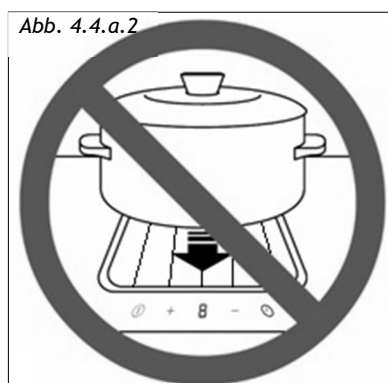
IV.4 ABZUG

IV.4.a VORBEREITENDE HINWEISE

Um eine bessere Absaugung der Kochdünste zu gewährleisten, diese möglichst auf der dem Abzug nächstgelegenen Seite austreten lassen (Abb. 4.4.a.1).



Keine Gegenstände auf das zentrale Ansauggitter oder das Bedienfeld (Touch Control „TC“) legen (Abb. 4.4.a.2).



IV.4.b BETRIEB DES ABZUGS

➤ Einschalten des Absaugsystems:

Das Kochfeld einschalten, indem die Taste ① ON/OFF (1) einige Sekunden berührt wird, und anschließend die Auswahl taste ★ (5FAN) drücken.

Die digitale Abzugsanzeige  (6FAN) blinkt und zeigt „0“.

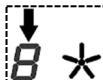
➤ Absauggeschwindigkeit (-leistung):

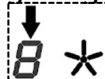
Der Abzug verfügt über 9 Absauggeschwindigkeits- bzw. Leistungsstufen.

Mit dem Finger über die Auswahlleiste (4) streichen, um die Stufe zu erhöhen oder zu verringern:

→ nach rechts, um die Leistungsstufe zu erhöhen;

← nach links, um die Leistungsstufe zu verringern.

Die eingestellte Leistungsstufe wird auf der Abzugsanzeige (6FAN) angezeigt  .

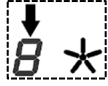
Nach Auswahl der Geschwindigkeit blinkt die Abzugsanzeige (6FAN)  5 Sekunden lang und die Einstellung wird automatisch bestätigt; alternativ kann sie durch erneutes Drücken der Auswahl taste ★ sofort bestätigt werden.

➤ Booster-Funktion „P“ (verstärkte Absaugung)

Der Abzug verfügt über eine zusätzliche Leistungsstufe (Booster, über Stufe 9).

Der Abzug läuft 5 Minuten mit der zusätzlichen Booster-Stufe und wechselt danach automatisch auf Stufe 9.

Zum Aktivieren der Booster-Funktion mit dem Finger über die Auswahlleiste (4) über Stufe 9 hinaus bis „P“ streichen.

Die Booster-Stufe wird auf der Abzugsanzeige (6FAN)  mit dem Symbol **P** angezeigt.

Ausschalten des Absaugsystems:

Bei laufendem Abzug Stufe 0 einstellen, um ihn auszuschalten; alternativ die Taste ① ON/OFF zweimal drücken, um ihn sofort auszuschalten.

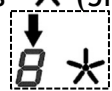
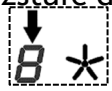
➤ Automatikbetrieb

Bei Aktivierung dieser Funktion schaltet sich das Gerät mit der am besten geeigneten Geschwindigkeit ein und passt die Absaugleistung an die höchste an den Kochzonen verwendete Kochstufe an.

Beim Ausschalten der Kochzonen passt das Gerät die Absauggeschwindigkeit an und reduziert sie schrittweise, um Restgerüche und -dämpfe zu beseitigen.

Im Automatikbetrieb genügt es, eine Kochzone einzuschalten; der Abzug regelt die Absauggeschwindigkeit automatisch. Beim ersten Einschalten ist der Abzug standardmäßig auf manuellen Betrieb eingestellt; bei späteren Einschaltvorgängen wird der zuletzt eingestellte Betriebsmodus beibehalten.

Aktivierung:

Während des Gerätebetriebs die Auswahlleiste des Abzugs  (5FAN) 3 Sekunden gedrückt halten. Danach erscheint auf der digitalen Abzugsanzeige (6FAN)  der Buchstabe **A**, der 5 Sekunden blinkt. Nach Ende des Blinkens wird der Automatikbetrieb aktiviert. Die Absauggeschwindigkeit wird automatisch entsprechend der Heizstufe des Induktionskochfelds geregelt. Im Automatikbetrieb wird auf der Abzugsanzeige (6FAN)  nur der Buchstabe **A** angezeigt; die anderen Geschwindigkeitsstufen werden nicht dargestellt.

Im Automatikbetrieb des Abzugs zeigt die Anzeige beim Drücken der Taste ① ON/OFF den blinkenden Buchstaben **A** an und weist damit darauf hin, dass der Automatikbetrieb aktiv bleibt. Durch erneutes Drücken der Taste ① ON/OFF wird das System vollständig ausgeschaltet.

Deaktivierung:

Befindet sich der Abzug im Automatikbetrieb, die Taste  (5FAN) 3 Sekunden gedrückt halten. Die Digitalanzeige zeigt anschließend den aktuellen Betriebsmodus an und bestätigt damit das erfolgreiche Verlassen des Automatikbetriebs.

Zuordnung der Absaugstufen im Automatikbetrieb:

Maximale Stufe der Kochzonen	Absaugstufe
1	2
2	2
3	5
4	5
5	5
6	8
7	8
8	9
9	9
P	P
Stufe 1 - Funktion „Warmhalten“ (entspricht Leistungsstufe 1)	2
Stufe 2 - Funktion „Warmhalten“ (entspricht Leistungsstufe 8)	9
Stufe 3 - Funktion „Warmhalten“ (entspricht Leistungsstufe 8)	9

➤ **Einstellbare verzögerte Abschaltautomatik**

Diese Funktion gewährleistet das Absaugen von Restgerüchen und -dämpfen. Nach Abschluss des Garvorgangs und Ausschalten des Kochfelds läuft der Ventilator weiter.

-> Im manuellen Absaugmodus läuft das Gerät nach Drücken der Ausschalttaste 5 Minuten mit Mindestgeschwindigkeit weiter; während dieser Zeit blinkt die Digitalanzeige und zeigt „1“. Nach 5 Minuten stoppt der Abzug vollständig.

-> Im automatischen Absaugmodus schaltet sich das Gerät beim Drücken der Ausschalttaste aus. Anschließend läuft es 5 Minuten mit Mindestgeschwindigkeit weiter; während dieser Zeit blinkt die Digitalanzeige und zeigt **A**. Nach 5 Minuten stoppt der Abzug vollständig.

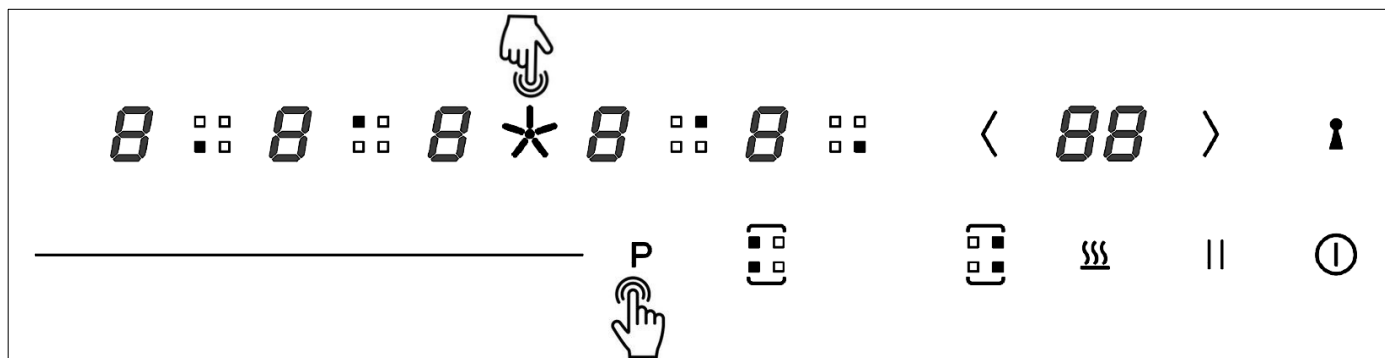
Die Verzögerungszeit und die Absaugstufe während dieser Zeit können abweichend von den oben genannten Voreinstellungen programmiert werden.

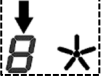
✓ Programmierung einer verzögerten Abschaltzeit:

Die Taste ① ON/OFF (1) einige Sekunden berühren; ein kurzer Signalton ertönt.

Auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol . Innerhalb von 60 Sekunden die folgenden Schritte ausführen, um die gewünschte Dauer einzustellen.

-> Die in der folgenden Abbildung gezeigten Tasten gleichzeitig länger als 2 Sekunden gedrückt halten.



Nun blinkt die digitale Abzugsanzeige (6FAN)  und zeigt „5“, während die Timeranzeige (7)

 dauerhaft „05“ anzeigt (Standardeinstellung 5 Minuten); alle anderen Digitalanzeigen bleiben ausgeschaltet.

-> Die Taste < oder > drücken, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

-> Die Tasten < + > erneut gleichzeitig kurz berühren (nicht gedrückt halten), um den eingestellten Wert zu speichern.

-> Alle Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs beenden automatisch die Anzeige des Symbols .

-> Das Kochfeld kann nun normal verwendet oder ausgeschaltet werden.

Hinweise:

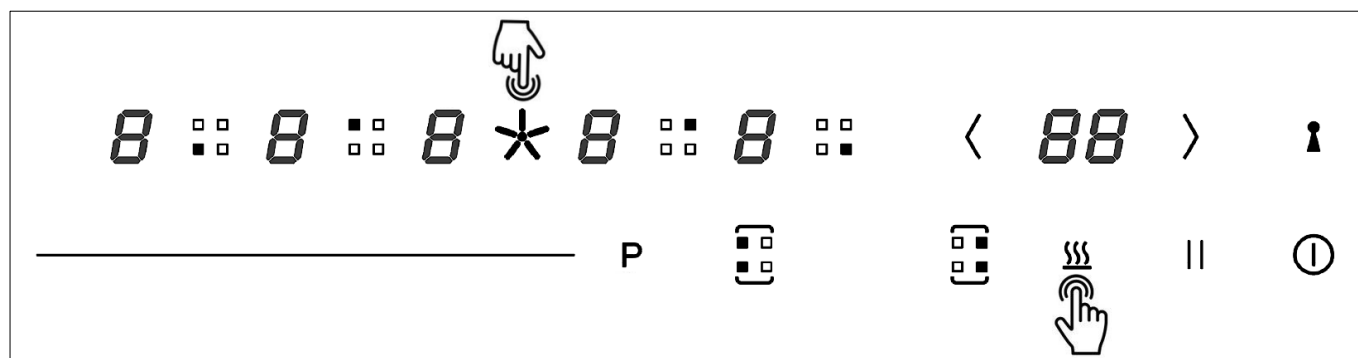
1. Wird während der Konfiguration der Zeitwert oder der Ausschaltmodus nicht gespeichert, werden beim Verlassen des Vorgangs die vorherigen Einstellungen des Kochfelds wiederhergestellt.
2. Wurde der Zeitwert gespeichert, bleibt er auch nach dem Ausschalten oder einer Unterbrechung der Stromversorgung gespeichert.
3. Während der Konfiguration setzt das Drücken der Ausschalttaste ① sofort alle Anzeigen zurück und versetzt das System in den ausgeschalteten Zustand.

✓ Programmierung der Absaugstufe während der verzögerten Abschaltzeit:

Die Taste ① ON/OFF (1) einige Sekunden berühren; ein kurzer Signalton ertönt.

Auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol . Innerhalb von 60 Sekunden die folgenden Schritte ausführen, um die gewünschte Absaugstufe einzustellen.

-> Die in der folgenden Abbildung gezeigten Tasten gleichzeitig länger als 2 Sekunden gedrückt halten.



Nun erscheint auf der Abzugsanzeige  (6FAN) der blinkende Buchstabe „P“, während die rechte Ziffer der zweistelligen Timeranzeige (7) dauerhaft „1“ anzeigt  (Standardeinstellung: Stufe 1); alle anderen Ziffern bleiben ausgeschaltet.

-> Die Tasten < + > drücken, um die Absaugstufe zu erhöhen oder zu verringern (die verfügbaren Stufen reichen von 1 bis P).

-> Die Tasten < + > erneut gleichzeitig kurz berühren (nicht gedrückt halten), um den eingestellten Wert zu speichern.

-> Alle Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs beenden automatisch die Anzeige des Symbols .

-> Das Kochfeld kann nun normal verwendet oder ausgeschaltet werden.

Hinweise:

1. Werden während der Konfiguration die Stufen oder der Ausschaltmodus nicht gespeichert, gehen beim Verlassen des Vorgangs alle Einstellungen verloren.
2. Wurde die Stufe gespeichert, bleibt sie auch nach dem Ausschalten oder einer Unterbrechung der Stromversorgung gespeichert.
3. Während der Konfiguration setzt das Drücken der Ausschalttaste sofort alle Anzeigen zurück und versetzt das System in den ausgeschalteten Zustand.

➤ Abzugstimer

Für den Abzug kann wie für eine Kochzone ein Timer eingestellt werden; dabei wird wie beim Induktionskochfeld vorgegangen (siehe Kapitel Ausschalttimer der Kochzone).

Die Funktion kann auch aktiviert werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

➤ Filterwartungsanzeige

Diese Funktion ist so programmiert, dass sie auf erforderliche Wartungsarbeiten hinweist:

Fettfilter: alle 30 Stunden

Long-Life-Geruchsfilter: alle 120 Stunden

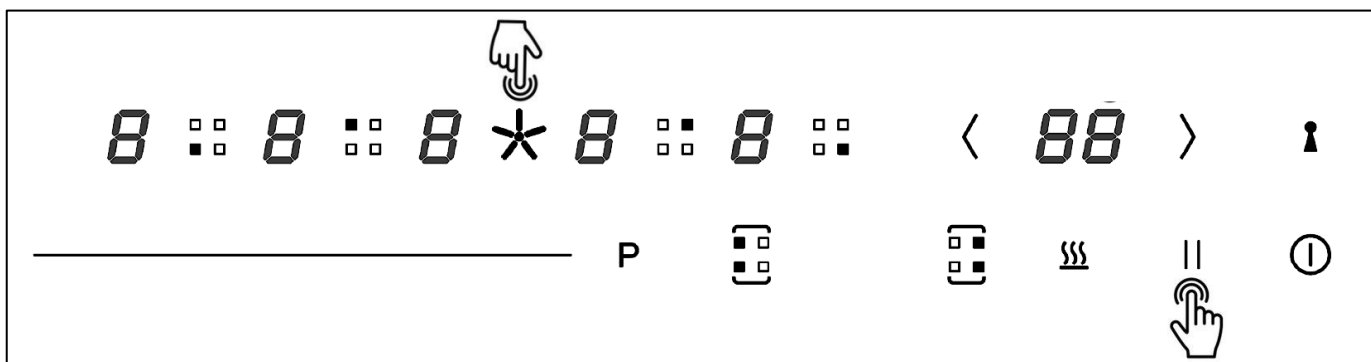
Diese Funktion kann gemäß dem nachfolgend beschriebenen Verfahren deaktiviert werden.

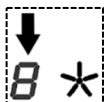
Die Warnung für den Geruchsfilter wird auch angezeigt, wenn das Gerät nicht im Umluftbetrieb installiert ist: In diesem Fall den Fettfilter wie üblich reinigen und die Warnung zurücksetzen.

Deaktivierung / Aktivierung:

Die Taste ① ON/OFF (1) einige Sekunden berühren; ein kurzer Signalton ertönt.

Auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol . Innerhalb von 60 Sekunden die folgenden Schritte ausführen, um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren.



Nun erscheint auf der Abzugsanzeige  (6FAN) die blinkende Zahl „5“,

während die rechte Ziffer der zweistelligen Timeranzeige (7) „1“ anzeigt  (Standardwert, der die aktivierte Funktion angibt); alle anderen Ziffern bleiben ausgeschaltet.

-> Die Taste < oder > drücken, um die Einstellung zu ändern; bei Auswahl von „0“ wird die Funktion deaktiviert (zulässig sind ausschließlich 0=deaktiviert und 1=aktiviert).

-> Die Tasten < + > erneut gleichzeitig kurz berühren (nicht gedrückt halten), um den eingestellten Wert zu speichern.

-> Alle Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs beenden automatisch die Anzeige des Symbols .

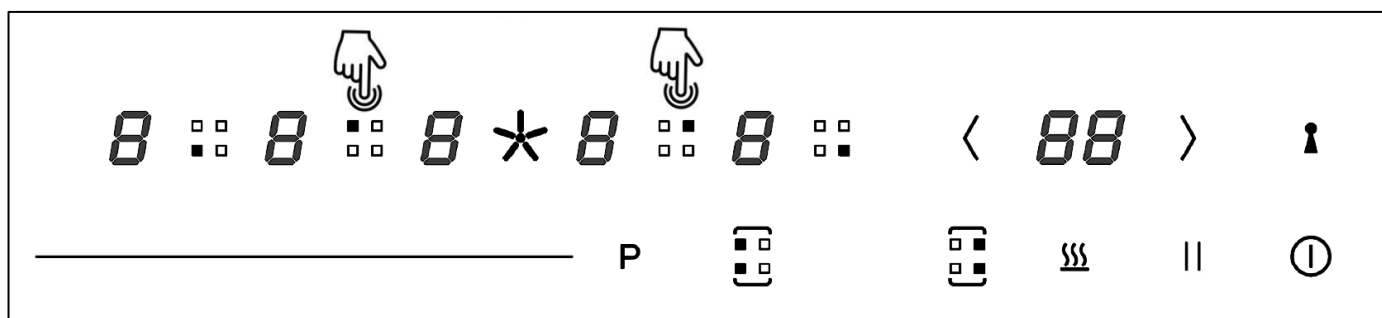
-> Das Kochfeld kann nun normal verwendet oder ausgeschaltet werden.

✓ Fettfilter

Während des Betriebs erfasst das System die gesamte Betriebszeit des Abzugs.

Überschreitet die kumulierte Betriebszeit des Abzugs 30 Stunden, wird die Erinnerungsfunktion für den Fettfilter aktiviert: Auf den Digitalanzeigen der Kochzonen 3RL und 3RR   blinken zwei waagerechte Striche , während 30 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal ertönt und anschließend endet; danach bleibt die Anzeige eingeschaltet .

Die Anzeige bleibt aktiv, bis der Benutzer zum Zurücksetzen gleichzeitig die Auswahlstasten der Kochzonen 2RL und 2RR drückt:



Daraufhin verschwinden die beiden waagerechten Striche von den Kochzonenanzeigen 3RL und 3RR, das System kehrt zur normalen Anzeige zurück, die Anzeigen hören auf zu blinken und erlöschen; zudem wird der kumulierte Timer zurückgesetzt und die Zählung beim nächsten Start des Abzugs fortgesetzt.

Hinweise:

1. Das akustische Signal ertönt nur beim ersten Auftreten der Warnung; danach wird ausschließlich die optische Anzeige dargestellt.
2. Ist die Filterwarnung aktiv, zeigt die Abzugsanzeige nur die Warninformationen und nicht die normalen Betriebseinstellungen; der tatsächliche Gerätebetrieb bleibt jedoch erhalten.

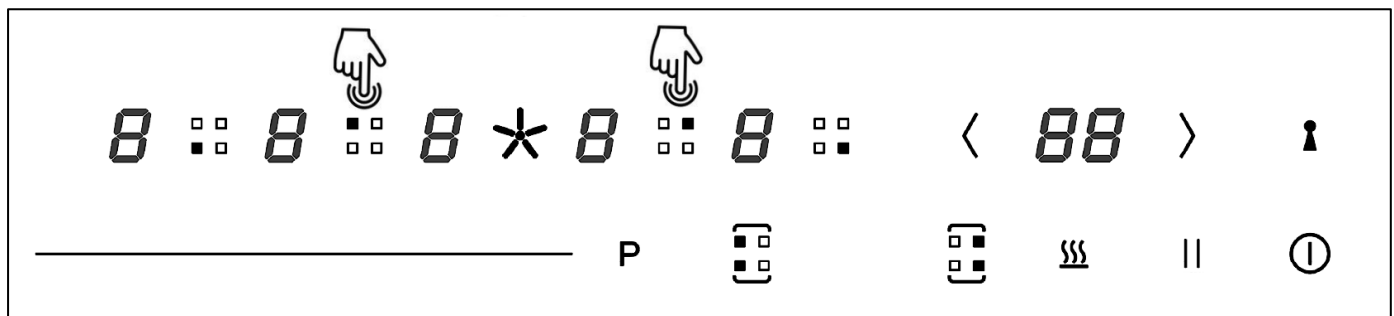
✓ Long-Life-Geruchsfilter

Während des Betriebs erfasst das System die gesamte Betriebszeit des Abzugs.

Überschreitet die kumulierte Betriebszeit des Abzugs 120 Stunden, wird die Erinnerungsfunktion für den Long-Life-Geruchsfilter aktiviert: Auf den Digitalanzeigen der Kochzonen 3RL und 3RR

  blinken zwei senkrechte Linien **||**, während 30 Sekunden lang ein akustisches Warnsignal ertönt und anschließend endet; danach bleibt die Anzeige eingeschaltet **||**.

Die Anzeige bleibt aktiv, bis der Benutzer zum Zurücksetzen gleichzeitig die Auswahlkosten der Kochzonen 2RL und 2RR drückt:



Daraufhin verschwinden die beiden senkrechten Linien von den Kochzonenanzeigen 3RL und 3RR, das System kehrt zur normalen Anzeige zurück, die Anzeigen hören auf zu blinken und erlöschen; zudem wird der kumulierte Timer zurückgesetzt und die Zählung beim nächsten Motorstart fortgesetzt.

Hinweise:

1. Im tatsächlichen Betrieb kann die im Chip der Steuerplatine gespeicherte kumulierte Motorlaufzeit auch bei vollständiger Trennung von der Stromversorgung oder Neustart des Systems nicht unterbrochen, angehalten oder zurückgesetzt werden. Ein manuelles Zurücksetzen ist ausschließlich durch gleichzeitiges Drücken der Auswahlkosten der Kochzonen 2RL und 2RR möglich; alle anderen Vorgänge sind unzulässig. Außerdem muss der vorherige Zählerstand im Speicher erhalten bleiben.
2. Bei aktiver Warnung für den Long-Life-Geruchsfilter zeigt die Abzugsanzeige ausschließlich die Warnmeldung  und nicht die normalen Betriebsarten (da die Anzeige für die Alarmmeldung verwendet wird); der tatsächliche Gerätebetrieb bleibt jedoch unverändert.
3. Das akustische Signal ertönt nur beim ersten Auftreten der Warnung; danach wird ausschließlich die optische Anzeige dargestellt.

V WARTUNG UND REINIGUNG



GEFAHR - Stromschlaggefahr. Vor jedem Eingriff das Gerät vom Stromnetz trennen. ->Sicherstellen, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Wartungsarbeiten oder andere Eingriffe durchgeführt werden (Abb. 2.1 - Abb. 2.2, Kapitel SICHERHEITSHINWEISE).

V.1 REINIGUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDS MIT INTEGRIERTEM ABZUG

Das Gerät vor der Reinigung ausschalten.

 **WARNUNG - Verbrennungsgefahr.** Die Reinigung der Glasfläche im heißen Zustand kann Verbrennungen verursachen. ->Warten, bis die Glasfläche vollständig abgekühlt ist, bevor das Gerät gereinigt wird.

Leichte Flecken mit einem feuchten Tuch und in wenig Wasser verdünntem Spülmittel entfernen. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und die Oberfläche sorgfältig trocknen.

Stark ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel und Reinigungsgeräte, die Kratzer verursachen können, unbedingt vermeiden.

Niemals Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

Keine Gegenstände verwenden, die die Glaskeramik zerkratzen könnten.

Sicherstellen, dass das Kochgeschirr trocken und sauber ist. Darauf achten, dass sich keine Staub- oder Sandkörner auf dem Glaskeramikkochfeld oder dem Kochgeschirr befinden. Raues Kochgeschirr kann beim Verschieben die Oberfläche zerkratzen.

 **VORSICHT - Gefahr von Sachschäden.** Verschütteter Zucker, Marmelade, Gelee oder ähnliche Stoffe können die Kochfeldoberfläche beschädigen. ->Sofort entfernen, um Oberflächenschäden zu vermeiden.

 **WARNUNG - Gefahr durch Chemikalien.** Die Verwendung bestimmter chemischer Reinigungsmittel kann die Glasoberfläche beschädigen und gefährliche chemische Reaktionen verursachen. ->Die folgende Liste beachten und die genannten Produkte nicht verwenden.

Chloridhaltige Produkte, insbesondere solche mit Salzsäure;

Produkte auf Halogenidbasis;

Produkte auf Wasserstoffperoxidbasis;

Bleichmittel auf Basis von hypochloriger Säure;

Aggressive säurehaltige Produkte;

Reinigungsmittel mit Scheuerpulver;

Silberreinigungsmittel;

Reinigungsmittel mit unbekannter chemischer Zusammensetzung;

Scheuerschwämme, Bürsten oder Scheuerpads;

Raue Tücher oder raues Papier;

Werkzeuge, die zuvor zur Reinigung anderer Metalle oder Legierungen verwendet wurden.

Regelmäßige Reinigung

Schmutz nicht auf den Außen- und Innenflächen des Geräts ansammeln lassen.

Die regelmäßige Reinigung muss erfolgen, bevor sich übermäßig viel Schmutz ansammelt, der Abrieb verursachen kann.

Vor dem Waschen eventuelle Staubpartikel mit Luft oder durch Absaugen entfernen, um ein Reiben auf der Oberfläche zu vermeiden.

Wurde Wasser zum Reinigen oder Spülen verwendet, insbesondere in Bereichen mit hohem Kalkgehalt, wird empfohlen, die Oberfläche zu trocknen, um Fleckenbildung zu vermeiden.

Um Verunreinigungen durch Eisenpartikel zu vermeiden, sicherstellen, dass die zur Reinigung ausgewählten Werkzeuge zuvor nicht auf anderen Metallen oder Legierungen verwendet wurden.

Reinigungsmaterialien für Edelstahlteile dürfen ausschließlich für diesen Zweck verwendet werden.

Besondere Aufmerksamkeit ist dem Fettfilter zu widmen, der die in den Dämpfen enthaltenen Fettpartikel zurückhält, sowie der darunterliegenden Wanne, die Fett auffängt, das vom Fettfilter abtropfen kann, Kondensat sammelt oder Flüssigkeiten aufnimmt, die versehentlich durch das zentrale Gitter hineingelangt sind.

Das zentrale Gitter, der Fettfilter und die Kondensat-Auffangwanne können gereinigt werden:

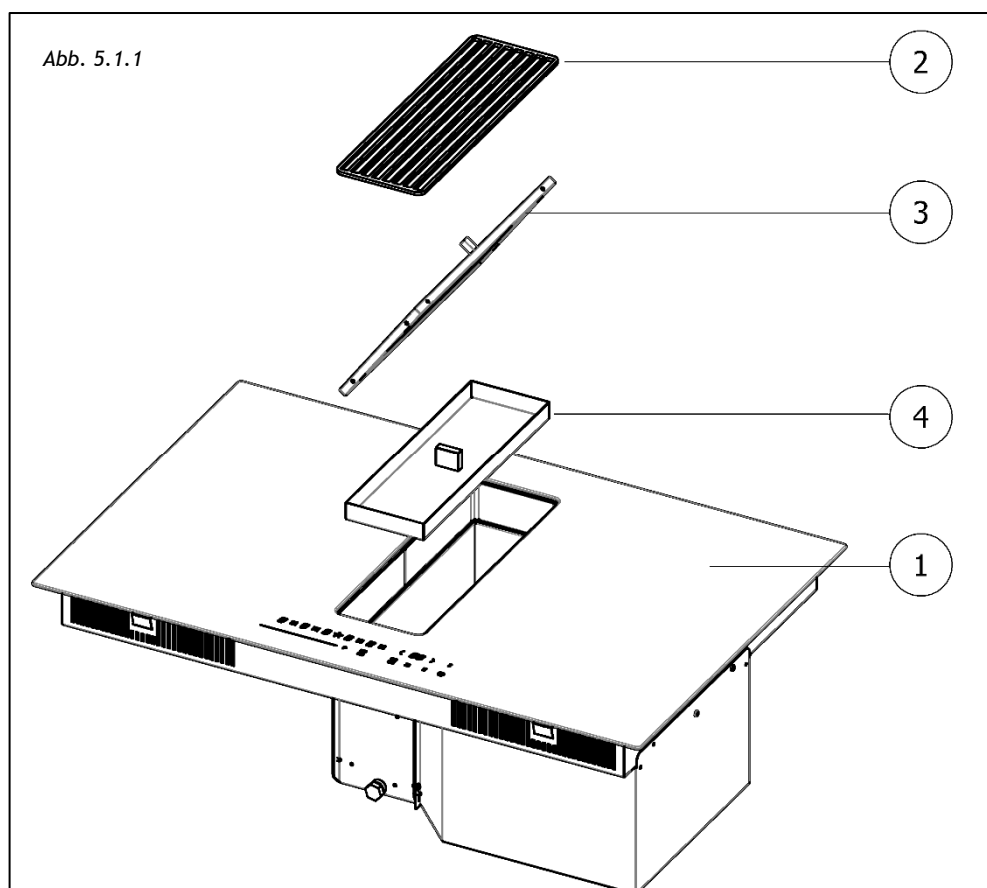
- > von Hand mit warmem Wasser und neutralem Reinigungsmittel;
- > im Geschirrspüler mit milden oder umweltfreundlichen Tabs/Flüssigreinigern (aggressive Multifunktionstabs oxidieren Aluminium) bei einer Temperatur von höchstens 50°C.

Der Fettfilter muss gereinigt werden, wenn die entsprechende Warnung erscheint, oder mindestens einmal im Monat (wie oben beschrieben). Der Filter kann sich nach mehreren Reinigungen verfärben. Dies ist normal und bedeutet nicht, dass seine Wirksamkeit nachgelassen hat.

Zur Wartung des Fettfilters und der darunterliegenden Wanne müssen diese aus dem Gerät entfernt werden.

Zum Entfernen des Fettfilters und der Wanne wie in Abb. 5.1.1 dargestellt vorgehen:

- > Von der Oberseite des Kochfelds aus arbeiten (1)
- > Zentrales Gitter herausnehmen (2)
- > Fettfilter am Griff fassen und herausziehen (3)
- > Kondensat-Auffangwanne herausnehmen (4)



Nach diesen Schritten können alle entfernten Komponenten gereinigt werden. Nach der Reinigung müssen die Komponenten getrocknet und anschließend durch Ausführen der oben beschriebenen Schritte (Abb. 5.1.1) in umgekehrter Reihenfolge wieder eingesetzt werden.

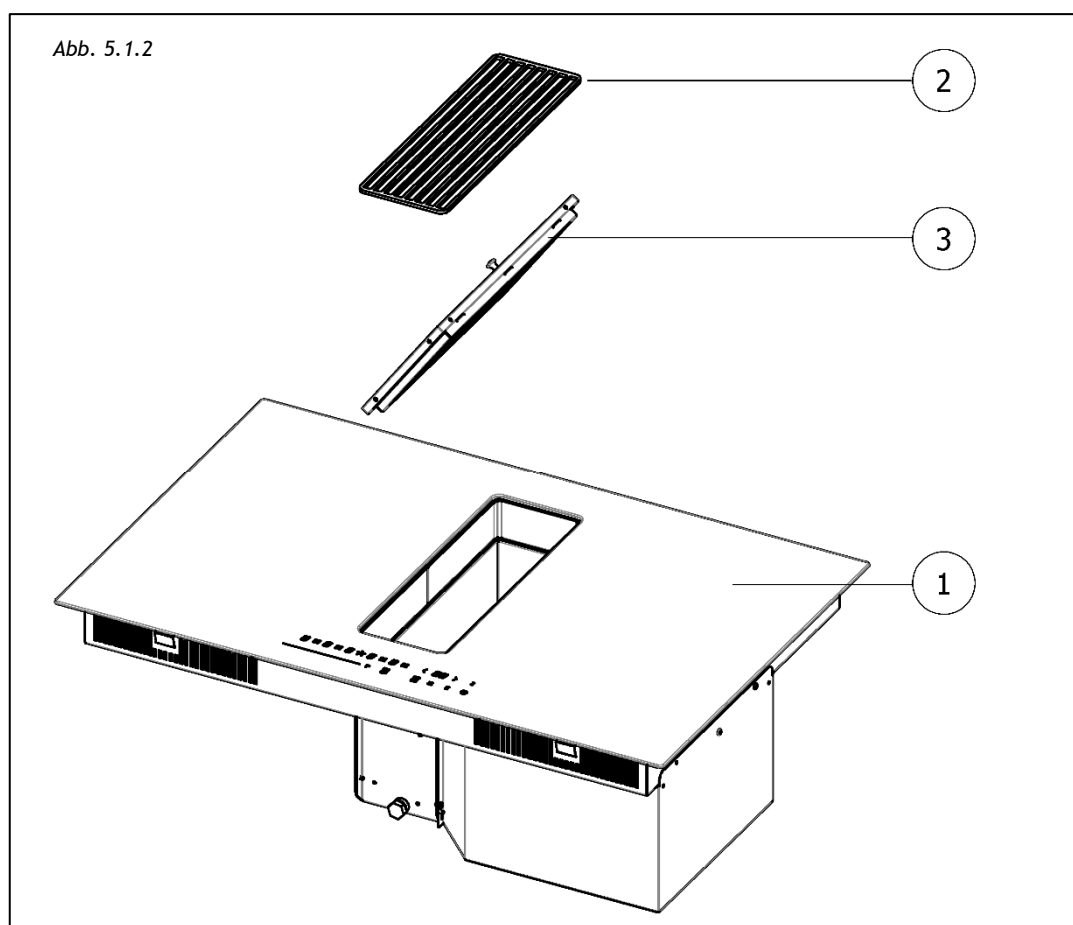
Der Long-Life-Geruchsfilter, sofern vorhanden, hält unangenehme Kochgerüche zurück und muss regeneriert werden, wenn die entsprechende Anzeige erscheint.

Er muss nicht häufig ersetzt werden, sondern bei Erscheinen der entsprechenden Anzeige oder mindestens alle 3-4 Monate regeneriert werden.

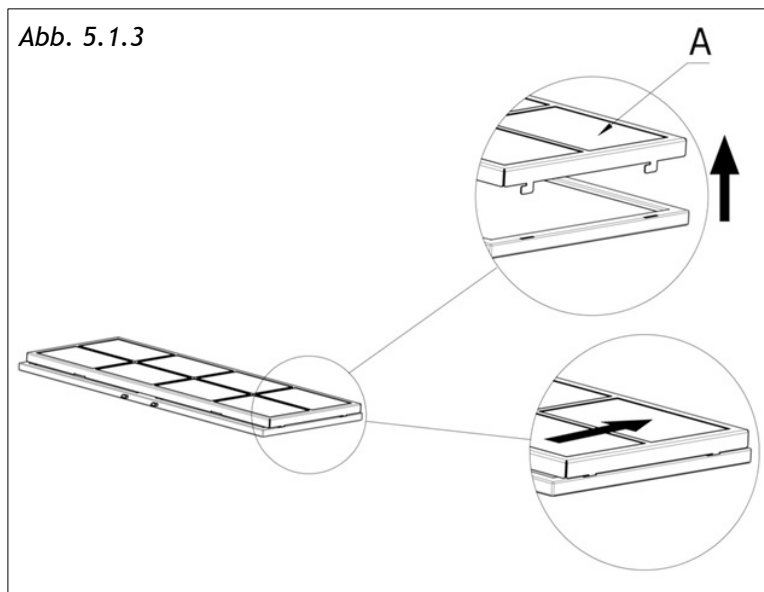
Zum Regenerieren muss der Long-Life-Geruchsfilter aus dem Gerät entfernt werden.

Zum Entfernen des Long-Life-Geruchsfilters wie in Abb. 5.1.2 dargestellt vorgehen:

- > Von der Oberseite des Kochfelds aus arbeiten (1)
- > Zentrales Gitter herausnehmen (2)
- > Den Fettfilter am Griff fassen und zusammen mit dem daran befestigten Long-Life-Geruchsfilter herausziehen (3).



Zum Regenerieren des Long-Life-Geruchsfilters den Metall-Fettfilter entfernen und den Rahmen mit dem Geruchsfilter nach hinten schieben (Abb. 5.1.3). Den Rahmen mit dem darin befindlichen Long-Life-Geruchsfilter entnehmen und regenerieren (Abb. 5.1.3-A).



Zur Regeneration den Filter bei etwa 70°C ohne Reinigungsmittel im Geschirrspüler reinigen und anschließend 30 Minuten bei 70°C im Backofen trocknen. Um eine hohe Wirksamkeit zu erhalten, wird empfohlen, den Long-Life-Filter nach 6/8 Regenerationszyklen zu ersetzen.

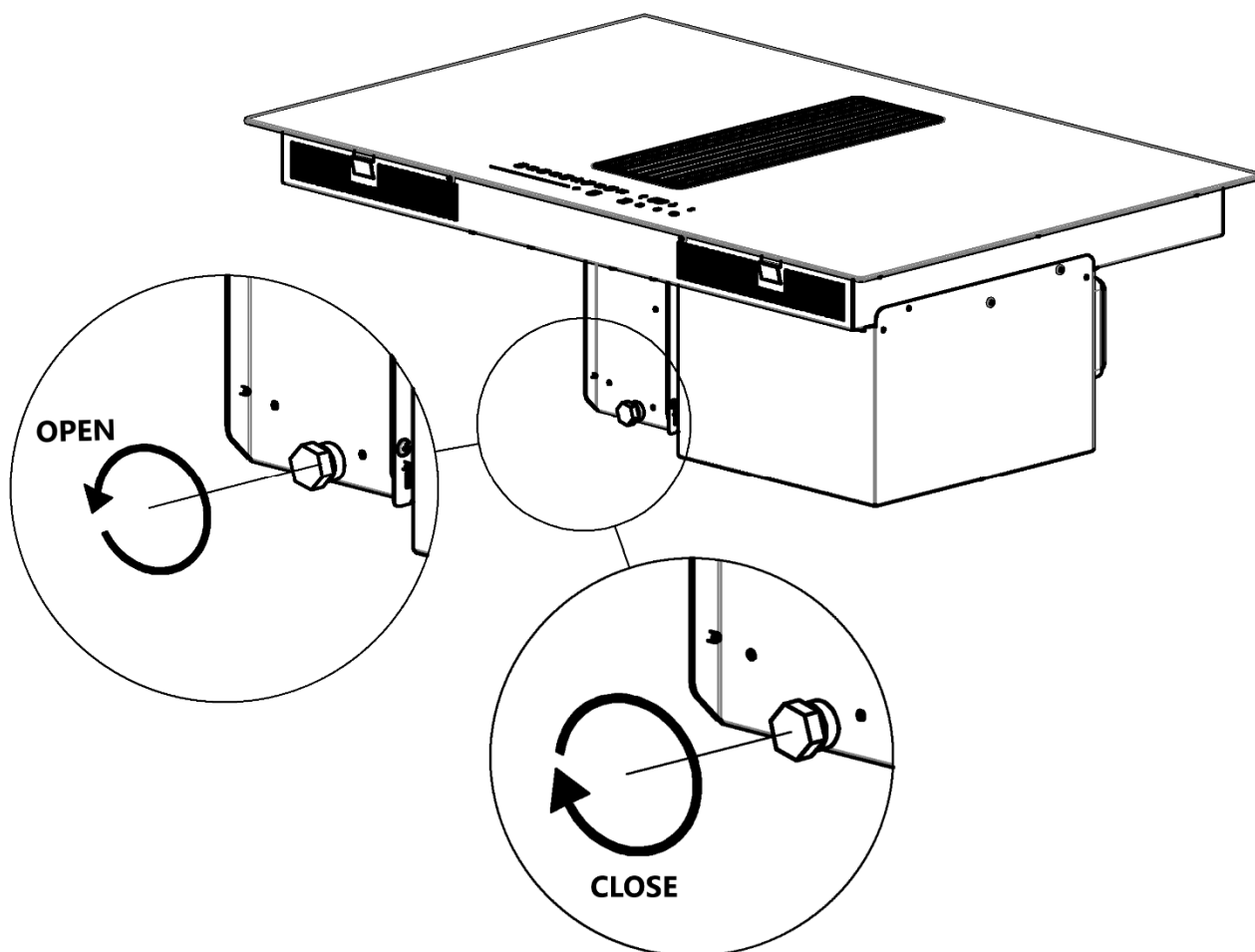
Nach 6/8 Regenerationszyklen müssen der Long-Life-Geruchsfilter und sein Rahmen ersetzt werden.

Zum Einbau eines neuen Long-Life-Geruchsfilters den Metallfilter entfernen, den neuen Rahmen mit dem Long-Life-Filter daraufsetzen und verschieben, bis er am Metallfilter einrastet. Fettfilter wieder einsetzen.

Der Filter muss beim Hersteller angefordert werden.

Das Gerät verfügt über einen **Sicherheitsstopfen** zum Ablassen von Flüssigkeiten, die versehentlich in die Kondensat-Auffangwanne gelangt sind und deren Fassungsvermögen überschritten haben. Dazu den Stopfen unter dem Kochfeld entfernen und zuvor direkt darunter einen Behälter zum Auffangen eventuell vorhandener Flüssigkeit aufstellen (siehe Abb. 5.1.4).

Abb. 5.1.4



VI FEHLERBEHEBUNG

⚠️ WARNUNG - Unbefugte Reparaturen. Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. ->Das Gerät nicht selbst reparieren; sämtliche Reparaturen dürfen ausschließlich vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.



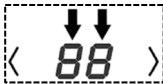
GEFAHR - Stromschlaggefahr. Vor jedem Eingriff das Gerät vom Stromnetz trennen. ->Sicherstellen, dass das Gerät vollständig von der Stromversorgung getrennt ist, bevor Wartungsarbeiten oder andere Eingriffe durchgeführt werden (Abb. 2.1 - Abb. 2.2, Kapitel SICHERHEITSHINWEISE).

⚠️ GEFAHR - Stromschlaggefahr. Unbefugte Eingriffe und Reparaturen können Stromschläge oder Kurzschlüsse verursachen. ->Keine Eingriffe oder Reparaturen selbst durchführen. Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von autorisierten Fachkräften ausgeführt werden.

- Bei kleineren Störungen können Sie versuchen, das Problem anhand der Hinweise in der Gebrauchsanweisung selbst zu beheben.
- Die Behebung von Störungen oder Reklamationen, die durch unsachgemäße Verwendung oder Installation des Geräts verursacht wurden, erfolgt nicht im Rahmen der Garantie. Die Reparaturkosten trägt der Benutzer.

VI.1 FEHLER / STÖRUNGSSUCHE

Das Kochfeld ist so programmiert, dass es für eine schnelle und effiziente Fehlerbehebung spezielle Fehlercodes ausgibt.

Die Anzeigen des Timers (7)  und der Kochzonen (3FL  und 3FR ) zeigen die in der Tabelle in Abb. 6.1.1 aufgeführten Fehlercodes.

Hinweise:

1. Nicht rücksetzbarer Fehlercode: Wird der Fehlercode nur an einzelnen Kochzonen angezeigt, beeinträchtigt dies nicht den normalen Betrieb der anderen Zonen. Der Fehlercode bleibt bis zum Ausschalten des Systems angezeigt. Beim Auftreten des Fehlers ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton.
2. Rücksetzbare Fehlercodes: Wird der Fehlercode nur an einzelnen Kochzonen angezeigt, ohne den normalen Betrieb der anderen Zonen zu beeinträchtigen, ertönt beim Auftreten des Fehlers 30 Sekunden lang ein Signalton. Nach 30 Sekunden endet der Signalton und auf allen Digitalanzeigen der Kochzonen und des Abzugs erscheint das Symbol . Wird während des Signaltons der Normalbetrieb wiederhergestellt, arbeitet die Kochzone weiter.
3. Im „Bridge“-Betrieb werden beide Kochzonen gleichzeitig abgeschaltet, wenn an einer der beiden Zonen ein Fehlercode erkannt wird.
4. Anzeigepriorität: Der Fehlercode hat bei der Anzeige Vorrang.

Abb. 6.1.1

Fehlercodetabelle

Fehlerart	Timer- anzeige 7	Koch- zonen- anzeige 3FL	Koch- zonen- anzeige 3FR	Koch- zonen- anzeige 3FR	Koch- zonen- anzeige 3FR	Auto- matische Fehlerbe- hebung	Mögliche Ursache	Problemlösung
Kein Kochgeschirr erkannt	/	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	<u>U</u>	JA	Kein oder ungeeignetes Kochgeschirr	Kochgeschirr aufstellen oder ersetzen
Fehler der Leistungsplat- ine_oder Kommunikati- onsfehler	F1	E	E	E	E	NEIN	Kommunikations- fehler zwischen Bedienplatine und Hauptplatine	1. Das Verbindungskabel zwischen Hauptplatine und Bedienplatine ist nicht korrekt eingesteckt oder beschädigt; 2. Störung der Stromversorgung der Hauptplatine; Leistungsmodul ersetzen; 3. Die Hauptplatine ist defekt oder beschädigt; ersetzen.
Fehler NTC- Sensor Kochzone	F3	E	E	E	E		Fehler Temperatursensor Kochzone	Temperatursensor der Kochzone ersetzen
Fehler NTC- Sensor des IGBT	F4	E	E	E	E		Fehler Temperatursensor des IGBT	Hauptplatine ersetzen
Schutz bei Unterbrechu- ng des NTC- Sensors der Kochzone	E5	E	E	E	E		Fehler Temperatursensor Kochzone	Temperatursensor der Kochzone ersetzen
Taste länger als 10 Sekunden gedrückt	ER/03 ab- wech- selnd	/	/	/	/	JA	Wasser auf der Glasoberfläche über dem Bedienfeld oder Kochgeschirr falsch positioniert	Bedienfeld reinigen
Überhitzung der Kochzone	E1	E	E	E	E		Zu hohe Glaskeramiktem- peratur	Nach Abkühlen des Induktionskochfelds neu starten
IGBT- Überhitzung	E2	E	E	E	E		IGBT-Überhitzung	Nach Abkühlen des Induktionskochfelds neu starten
Überspannun- gsschutz	E3	E	E	E	E		Ungewöhnliche Versorgungsspann- ung (zu hoch)	Ordnungsgemäße Funktion der Stromversorgung prüfen
Unterspannu- ngsschutz	E4	E	E	E	E		Ungewöhnliche Versorgungsspann- ung (zu niedrig)	Ordnungsgemäße Funktion der Stromversorgung prüfen

VI.2 KUNDENDIENST

Vor Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst ist Folgendes wichtig:

- > Prüfen, ob das Problem anhand der Fehlertabelle im Abschnitt „Fehler/Störungssuche“ behoben werden kann.
- > Das Gerät aus- und wieder einschalten (ON/OFF), um zu prüfen, ob das Problem behoben ist.

Sollten nach Durchführung der oben genannten Prüfungen weiterhin Fehlermeldungen auftreten, wenden Sie sich an den Kundendienst.

VII AUSSERBETRIEBNAHME

VII.1 AUSSERBETRIEBNAHME

Unter Außerbetriebnahme versteht man die endgültige Stilllegung und Demontage des Geräts. Nach der Außerbetriebnahme kann das Gerät in ein anderes Möbel eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

	GEFAHR - Stromschlaggefahr. Wird das Gerät nicht von der Stromversorgung getrennt, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. ->Zur Außerbetriebnahme das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen. Siehe Abb. 2.1-2.2 im Kapitel SICHERHEITSHINWEISE.
	GEFAHR - Stromschlaggefahr. Das Trennen elektrischer Leitungen durch unqualifiziertes Personal kann schwere oder tödliche Verletzungen verursachen. ->Elektrische Anschlüsse nicht selbst trennen; diese Arbeit darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften ausgeführt werden.

VII.2 DEMONTAGE

Für die Demontage muss das Gerät zugänglich und von der Spannungsversorgung getrennt sein. Für diesen Vorgang sind folgende Schritte erforderlich:

- Befestigungsschrauben und -halterungen lösen
- Eventuelle Silikonabdichtungen entfernen
- Kochfeld nach oben herausnehmen

VII.3 UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig. Elektronische Geräte bestehen aus recyclingfähigen und teilweise umweltschädlichen Materialien, die jedoch für die ordnungsgemäße Funktion und Sicherheit des Geräts erforderlich sind.

VII.4 ENTSORGUNG



Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern bei einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben ist.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts helfen Sie, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden. Für ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an die zuständige Gemeindeverwaltung, den örtlichen Entsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem das Produkt gekauft wurde.

VIII TECHNISCHE REFERENZNORMEN

Das Gerät wurde gemäß den folgenden Normen entwickelt und geprüft:

EN/IEC 60335-1 (ALLGEMEIN); EN/IEC 60335-2-6 (INDUKTIONSKOCHFELDER);
EN/IEC 60335-2-31 (DUNSTABZUGSHAUBEN, DOWNDRAFT-SYSTEME UND KOCHFELDER MIT INTEGRIERTEM ABZUG);
EN/IEC 62233 (EMF ELEKTROMAGNETISCHE FELDER, LVD);
EN/IEC 61591 (LEISTUNG VON DUNSTABZUGSHAUBEN);
EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741 (GERÄUSCH);
EN 50564 - IEC 62301 (STANDBY-VERBRAUCH);
EN 60350-2 (LEISTUNG VON INDUKTIONSKOCHFELDERN);
EN 55014-1 EN 55014-2 EN/IEC 61000-3-3 EN/IEC 61000-3-12 (ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT - EMV).

