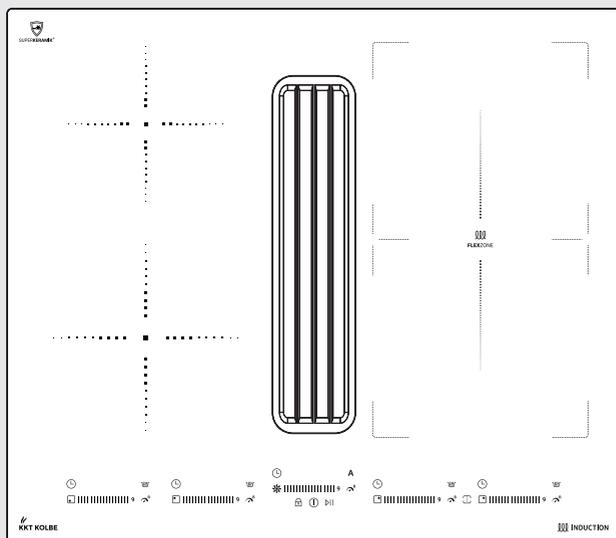


Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld
mit integriertem Tischabzug

User's manual →
English language

Modell: **IND600DRAFT**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Einbau-Induktionskochfeld mit Tischabzug, Modell: IND600DRAFT

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Vielen Dank für Ihr Vertrauen
und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds!**

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird. Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen. Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren. Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 6 |
| Weitere Hinweise und Symbole | 20 |
| In diesem Handbuch | |
| Gerät, Komponenten und Zubehör | |
| Umweltschutz und Entsorgung | |
| Hinweise zum Transport des Geräts | |
| Hinweise zur Lagerung | |
| 1. Produktübersicht | 24 |
| 1.1 Lieferumfang | |
| 1.2 Zusammensetzung der Gerätekomponenten | |
| 1.3 Eigenschaften und Aufbau des Kochfelds | |
| 1.4 Ausstattung und weitere Merkmale | |
| 2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts | 30 |
| 2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds | |
| 2.2 Mögliche Betriebsgeräusche des Kochfelds | |
| 2.3 Funktionsweise und Betriebsarten des Dunstabzugs | |
| 3. Hinweise vor dem Gebrauch | 35 |
| 3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch | |
| 3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts | |
| 3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds | |
| 4. Bedienung, Einstellung und Benutzung | 40 |
| 4.1 Bedienfeld und Anzeige | |
| 4.2 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung | |
| 4.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds | |
| 4.4 Der Kochzonen - Booster | |
| 4.5 Die Warmhaltefunktion | |
| 4.6 Die Flex-Zonen - Funktion | |
| 4.7 Der Kochzonen - Timer | |
| 4.8 Allgemeine Bedienung des Dunstabzugs | |
| 4.9 Der Dunstabzugs - Booster | |
| 4.10 Der Dunstabzugs - Timer | |
| 4.11 Die Pause - Funktion | |
| 4.12 Die Tastensperre / Kindersicherung | |
| 4.13 Grundeinstellungen und Zusatzfunktionen im Einstellungsmodus | |

| | |
|--|------------|
| 5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps | 62 |
| 5.1 Energieeffiziente Nutzung des Kochfelds | |
| 5.2 Eignung der Leistungsstufen des Kochfelds | |
| 5.3 Effiziente Nutzung des Dunstabzugs | |
| 5.4 Empfehlungen zur Zubereitung von Speisen | |
| 6. Reinigung und Instandhaltung | 70 |
| 6.1 Reinigung der Kochfläche | |
| 6.2 Reinigung von Abzugsgitter und Metall-Fettfilter | |
| 6.3 Reinigung und Ersetzen des 2teiligen Aktivkohlefilters (bei Umluftbetrieb) | |
| 6.4 Reinigung der Abzugsöffnung | |
| 6.5 Entnahme und Reinigung des Auffangbehälters | |
| 6.6 Wieder-Zusammensetzen nach der Reinigung | |
| 6.7 Zurücksetzung der Erinnerungsanzeigen für Reinigung und Filterwechsel | |
| 7. Problemlösung | 81 |
| 7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen | |
| 7.2 Fehlercodes | |
| 8. Einbau und Installation | 87 |
| 8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen | |
| 8.2 Einbauvorbereitung und -hinweise | |
| 8.3 Zuschnitt der Arbeitsplatte | |
| 8.4 Vorbereitung und Zusammenbau der Komponenten vor dem Einbau | |
| 8.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz | |
| 8.6 Einbau des Geräts | |
| 8.7 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds | |
| 9. Technische Daten | 102 |
| KKT Kolbe Customer Service | 105 |

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen!

Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf!
Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb in Kombination mit gasbetriebenen Geräten geeignet.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte bzw. für das Gerät empfohlene Zubehör!
Die Verwendung von ungeeignetem Zubehör, Schutzvorrichtungen o. ä. kann zu Unfällen führen!

- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist!
- Beim Auspacken kann ein leichter Geruch wahrnehmbar sein und bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu weiterer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).
- Nicht verwendete elektrische Geräte können ein Sicherheitsrisiko darstellen! Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit. Sollten Sie jedoch Träger eines Herzschrittmachers oder eines anderen elektrischen Implantats (wie z.B. Insulinpumpen) sein, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller, um dessen Beeinträchtigung durch das elektromagnetische Feld des Geräts auszuschließen!

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektro-Fachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert und in Betrieb genommen werden!

Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!

Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!

Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!

- Bei gleichzeitigem Abluftbetrieb des Dunstabzugs und raumluftabhängigen Feuerstätten oder Geräten kann durch unzureichende Zuluft ein Unterdruck entstehen, wodurch Rauch und giftige Verbrennungsgase aus Kaminen oder Abluftschächten zurück in die Wohnräume gezogen werden.

In diesem Fall besteht Lebensgefahr!

Sorgen Sie bei Abluftbetrieb des Dunstabzugs stets für ausreichende Frischluftzufuhr! Beachten Sie hierzu die Hinweise im Installationskapitel!

- Betreiben Sie den Dunstabzug nicht ohne korrekt montiertes Abzugsgitter, um sämtliche Gefahren, die durch fehlenden Schutz verursacht werden, zu vermeiden!
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden!

 **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr!

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts (insbesondere Spannung in V und Frequenz in Hz) mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind.
Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück! Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherheit) mit einer Kontaktöffnungsweite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel!
Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen!
Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk!

 **VORSICHT!**
Verbrennungsgefahr!

- Geräteteile und Kochgeschirr können, auch nach dem Betrieb, sehr heiß sein!
Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw. stets in sicherem Abstand zu heißen Oberflächen und halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Restwärmeanzeige erloschen ist!
- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden!
Achten Sie darauf, dass diese nicht über in Betrieb befindliche Kochzonen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen!

Beachten Sie, dass nasse oder feuchte Textilien Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können!

- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen!
- Sollten Flüssigkeiten in das Abzugsgitter eindringen, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, um den Fettfilter oder den Überlauf zu entleeren!
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese in der Nähe des Kochfeldes während der Benutzung heiß werden können! Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können!



WARNUNG! **Brandgefahr!**

- Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß! Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein!
- Bei Anschluss eines Abluftschlauchs an den Dunstabzug muss dieser aus hitze- und feuerbeständigem Material sein und ggf. in einem separaten ins Freie führenden Abluftschacht nach außen verlegt bzw. an diesen angeschlossen werden!

- Installieren Sie das Kochfeld nicht in der Nähe von Heizgeräten, die mit festen Brennstoffen (z.B. Holz, Kohle) betrieben werden und keine feste nicht abnehmbare Abdeckung zum Schutz vor Funkenflug besitzen!
- Benutzen Sie kein offenes Feuer auf dem Kochfeld (z.B. zum Flambieren)!
Flammen und Hitze können den Dunstabzug bzw. Fettablagerungen in dessen Filter in Brand setzen!
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!
Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden!
Erhitzen Sie diese daher möglichst langsam!
- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem!
Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!
Benutzen Sie das Gerät nach dem Löschen nicht, bis es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld!
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Kunststoff-Utensilien, und bedecken Sie es nicht z.B. zum Schutz mit Textilien! Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden!
Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld!
- Um damit verbundene Gefahren zu vermeiden, schalten Sie Kochzonen und Kochfeld ab, wenn Sie diese nicht benutzen!
Benutzen Sie hierzu die An/Aus-Taste und verlassen Sie sich nicht auf die automatische Deaktivierung bei Nicht-Erkennung von Kochgeschirr!
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen! Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Kochfläche und Zubehör!
- Ablagerungen von Öl oder Fett im Filter und Geräteinnenraum des Dunstabzugs können sich bei Erhitzung schnell entzünden!
Reinigen Sie Gerät und Filter regelmäßig und betreiben Sie den Dunstabzug niemals ohne Fettfilter!
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!



ACHTUNG!

Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen!

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u. ä. in Berührung kommen kann. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt! Überprüfen Sie den Zustand des Kabels regelmäßig.
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können!
Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung!
Nutzen Sie hierfür z.B. den eingebauten Dunstabzug.
Installieren Sie das Kochfeld nicht hinter einer Tür oder Möbelfront!
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes!

- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um dadurch verursachte Hitzeschäden zu vermeiden!
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist!
Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Gerät und seine Bestandteile beschädigen!
Halten Sie diese immer sauber!
Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken auf der Kochfläche immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können!
Reinigen Sie den Metallfilter und wechseln Sie ggf. den Aktivkohlefilter des Dunstabzugs in den empfohlenen zeitlichen Abständen!
- Um Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu berühren und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberem, glattem Boden!
Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an, um Kratzer oder Abriebschlieren zu vermeiden!

- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht! Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche! Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen!
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Geräts, da dadurch die Oberflächen beschädigt werden können, insbesondere im Bereich des Bedienfelds! Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da sie durch das elektromagnetische Feld des Gerätes beeinträchtigt werden könnten!

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und von Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden. Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter.

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



Informationen und Tipps

Das Befolgen der mit diesem Symbol versehenen Hinweise liefert Ihnen nützliche Informationen, erleichtert das jeweilige Vorgehen und kann Ihnen manches Problem ersparen.

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig.



Warnung vor entzündlichen Stoffen!

Enthaltene oder entstehende Stoffe, Flüssigkeiten oder Gase entzünden sich leicht selbst!
Vermeiden Sie den Kontakt mit Zündquellen oder Gefahrenquellen, wie z.B. auch Wasser oder Luft!



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen.
Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein.



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter.



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.

Umweltschutz und Entsorgung

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die entsprechenden Empfehlungen zur Anwendung und zum Kochgeschirr in diesem Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Trimansymbol)

Trennen Sie das Produkt bzw. seine Bestandteile zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen. Um das Kochfeld zu öffnen, müssen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft die Schrauben ringsum am oberen Rand des Unterbaus gelöst werden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung.
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen.

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können.
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen.
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position.

Hinweise zur Lagerung

Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- Achten Sie auf eine waagerechte Position.
- Belasten Sie die Verpackung nicht.
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig.

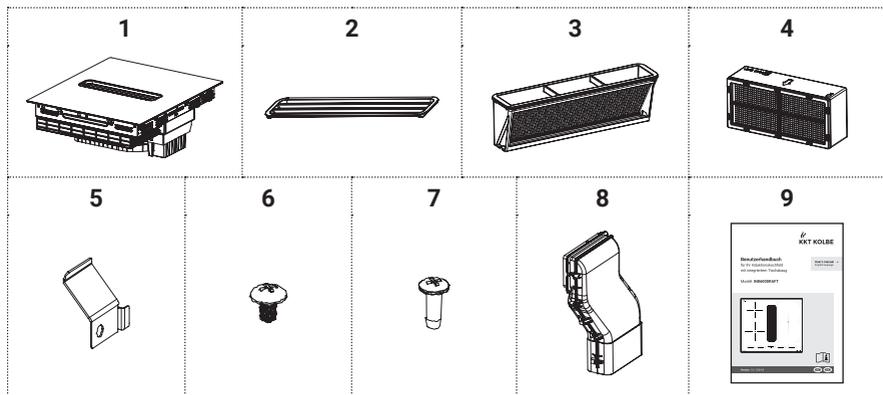
Produktübersicht

1. Produktübersicht

1.1 Lieferumfang

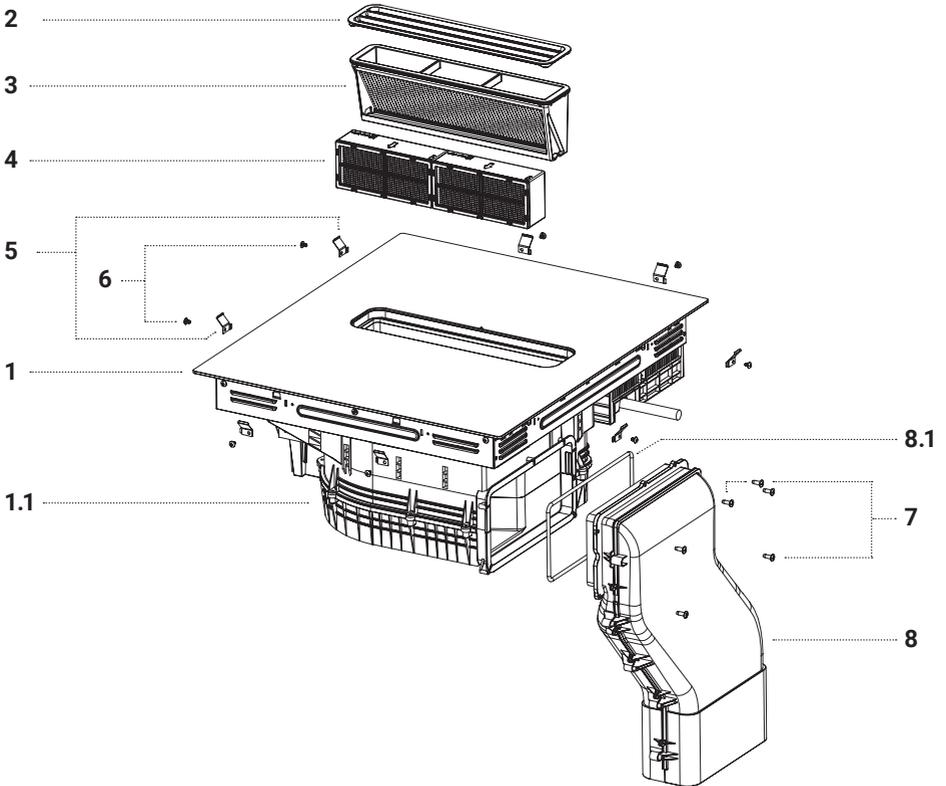
Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie den Inhalt, wie unter "Auspacken und Vorbereitung des Geräts" beschreiben, und überprüfen Sie den Lieferumfang nach der folgenden Liste:

- 1 1× Induktionskochfeld IND600DRAFT
- 1.1 mit integriertem Dunstabzug
- 2 1× Abzugsgitter
- 3 1× Metall-Fettfilter
- 4 2× Aktivkohlefilter (für Umluftbetrieb)
- 5 8× Einbauklemmen
- 6 8× ST 3,9 × 6 Schrauben
- 7 6× ST 3,5 × 14 Schrauben
- 8 1× Abluft-Anschlusskanal,
- 8.1 einschließlich Dichtungsrahmen
- 9 1× Benutzerhandbuch

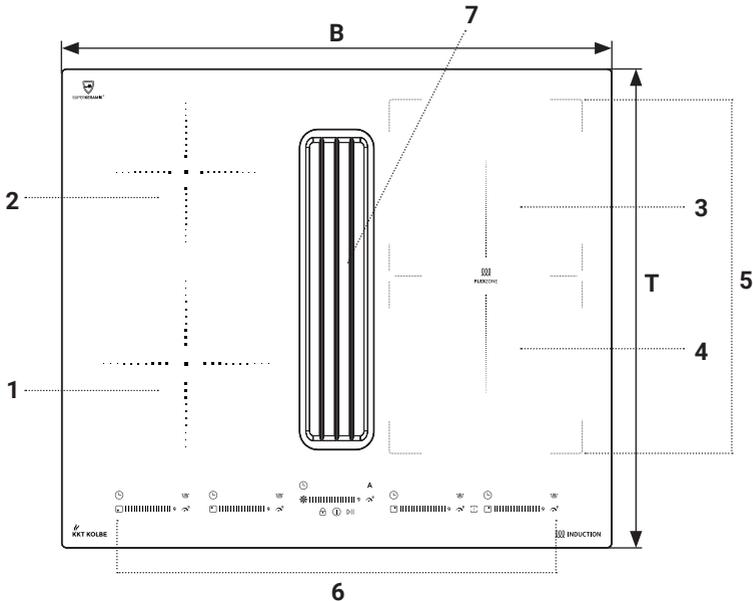


1.2 Zusammensetzung der Gerätekompenten

Nummerierung der Gerätekompenten siehe "Lieferumfang".



1.3 Eigenschaften und Aufbau des Kochfelds



Kochfeldmaße:

- B** Breite: 600 mm
- T** Tiefe: 520 mm
- Höhe: 230 mm

Größe und Leistung der Induktionskochzonen:

| | | |
|----------|--------------------------|--|
| 1 | Einzel-Kochzonen | Kochzone 1: Ø 180 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 2 | | Kochzone 2: Ø 150 mm, 1400 W / Booster 2000 W |
| 3 | Als Einzelzonen nutzbare | Kochzone 3: 210 × 185 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 4 | Bereiche der Flex-Zone | Kochzone 4: 210 × 185 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 5 | Flex-Zone | (Zonen 3+4): 210 × 383 mm, 3300 W / Booster 3700 W |

Bedienfeld (Touch-Steuerung)

- 6** Sensortasten und Slider (Schieberegler) mit LED-Digitalanzeige; Beschreibung und Bedienung siehe entspr. Kapitel

Dunstabzug

- 7** Integrierter Dunstabzug (Eigenschaften siehe "Technische Daten")

1.4 Ausstattung und weitere Merkmale

- Autarkes 60cm Induktionskochfeld mit 7,4 kW Leistung
- Integrierter Dunstabzug
- Besonders leicht zu reinigendes SUPERKERAMIK®-Glas
- 4 Einzel-Kochzonen (davon 2 als Flex-Zone benutzbar), 9-stufig regelbar
- Bedienfeld mit Touch-Steuerung, Slider und LED-Digitalanzeige
- Waschbarer Aktivkohlefilter

Direkt wählbare Funktionen

- **Booster-Funktion:**
Kurzfristiger Hochleistungsbetrieb von Kochzonen und/oder Dunstabzug
- **Flex-Zonen - Funktion:**
Zusammenschalten der beiden rechten Kochzonen zur freien und effizienten Platzierung und Verteilung des Kochgeschirrs
- **Timer:**
Automatik-Timer mit Abschaltfunktion der gewählten Kochzone/n und/oder des Dunstabzugs
- **Warmhaltefunktion:**
Leistungsoptimierung der gewählten Kochzone/n zum Warmhalten von zubereiteten Speisen
- **Dunstabzugs - Automatik-Modus:**
Automatische Betriebssteuerung des Dunstabzugs entsprechend des Kochfeld-Betriebszustands
- **Pause-Funktion:**
Pausieren und Fortsetzen des Betriebs
- **Tastensperre / Kindersicherung:**
Sperren des Bedienfelds bis auf die Ein-/Aus-Taste

Aktivierbare Grundeinstellungen und Zusatzfunktionen

(verfügbar im Einstellungsmodus)

- Leistungsbegrenzung der max. Gesamtleistung des Kochfelds
- Tauglichkeitsprüfung von Kochgeschirr auf Induktionseignung
- **Kochzonenwechsel-Automatik:**
Übertragung der aktuellen Einstellungen einer Kochzone auf eine andere
- **Nachlaufautomatik des Dunstabzugs:**
Weiterer Gebläsebetrieb nach dem Abschalten für eine festgelegte Zeit

Automatikfunktionen

- **Magnetfeld-Überwachung /**

- **Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr**

Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch") oder kleine Gegenstände (z.B. Besteck, Schlüssel...) auf dem Kochfeld abgelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute auf Standby.

Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr registriert, wird diese Zone automatisch abgeschaltet (Anzeigesymbol .

Dadurch werden Funktionsbeeinträchtigungen und auch eventuelle unkontrollierte magnetische Strahlung vermieden, die bei der Verwendung von nicht induktionsgeeignetem Geschirr oder Leer-Betrieb einer Kochzone entstehen könnten.



- **Überhitzungsschutz**

Ein eingebauter Ventilator kühlt das Induktionskochfeld während und auch kurz nach dem Betrieb.

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein eingebauter Temperatursensor zusätzlich die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

- **Restwärmewarnung**

Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein H auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, auch im ausgeschalteten Zustand. Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden:

Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.



- **Erinnerungsanzeigen für Reinigung und Filterwechsel**

Zur Erinnerung an die regelmäßige Reinigung der Filter und des Auffangbehälters erscheint jeweils nach einer Gesamtbetriebszeit des Kochfelds und des Dunstabzugs von 80 Stunden die Anzeige  auf dem Display des Dunstabzugs

sowie nach 750 Betriebsstunden im Umluftbetrieb die Anzeige  zur Erinnerung an das Ersetzen des Aktivkohlefilters.



- **Auto-Abschaltung**

Zu Ihrer Sicherheit und um zu verhindern, dass das Abschalten vergessen wird, ist der Betrieb sowohl der Kochzonen, als auch des Dunstabzugs auf eine maximale Betriebszeit begrenzt, die von der aktuellen Leistungsstufen-Einstellung abhängt, wie folgt:

| Höchste eingestellte Leistungsstufe | Maximale Betriebszeit bis Auto-Abschaltung | |
|-------------------------------------|--|------------|
| | Kochzonen | Dunstabzug |
| Warmhalten / 1-2 | 8 h | 8 h |
| 3-4 | 6 h | 6 h |
| 5-6 | 4 h | 4 h |
| 7-8 | 2 h | 2 h |
| 8-9 | 1,5 h | 2 h |

Nach Ablauf der jeweiligen maximalen Betriebszeit wird die entsprechende Kochzone bzw. der Dunstabzug automatisch abgeschaltet.

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

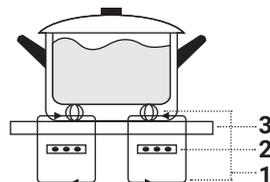
2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik.

Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den Induktionsspulen unter den Kochzonen erzeugt werden (2), wird die zum Kochen benötigte Hitze direkt im Metallboden des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Kochfläche. Die Glaskeramik-Platte (3) wird nur deshalb heiß, weil diese schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.

Gegenüber anderen Kochfeldarten verkürzt sich die Ankochzeit dadurch deutlich und es entsteht kein Wärmeverlust. Übergekochtes brennt nicht so leicht an, wodurch auch die Reinigung und Pflege erleichtert wird.

Der Heizprozess ist an der Kochzone nicht direkt erkennbar, wie z.B. bei Heizspiralen. Achten Sie stattdessen auf die entsprechende Kochzonen-Anzeige (Beschreibung siehe "Bedienfeld und Anzeige").



i Intervallheizung

Aufgrund von Ökodesignvorschriften und aus Sicherheitsgründen heizt das Kochfeld in Intervallen.

Das Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und bedeutet keinen Produktmangel.

Achten Sie zur Vermeidung eventueller Probleme jedoch auf eine gute Qualität Ihres Kochgeschirrs.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt oder erfüllt es nicht die notwendigen Voraussetzungen (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"), verändert sich das elektromagnetische Feld; die automatische Geschirrerkennung wird ausgelöst und die entsprechende Kochzone abgeschaltet (genaue Beschreibung siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

So besteht in der Regel keine Gefahr, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt.

Schalten Sie Kochzonen und Kochfeld dennoch mit den entsprechenden Tasten ab, sobald Sie diese nicht mehr benutzen.

2.2 Mögliche Betriebsgeräusche des Kochfelds

Während und nach dem Betrieb des Induktionskochfelds können außer den Pieptönen des Bedienfelds weitere Geräusche auftreten, die normal sind und keinen Produktmangel bedeuten:

Rauschen: Betrieb des Kühl-Ventilators (auch nach dem Abschalten)

Hinweis:

Der Ventilatorbetrieb ist für eine fehlerfreie Funktion notwendig.

Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromzufuhr, solange der Ventilator läuft!

Um Funktionseinschränkungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und gute Belüftung.

Klicken: Elektrischer Schaltvorgang

Brummen: Induktionsgeräusch bei Betrieb auf hoher Leistungsstufe (Der Geräuschpegel verringert sich oder verschwindet bei Einstellung einer niedrigeren Leistungsstufe)

Knacken: Erhitzungsgeräusch von Kochgeschirr, das aus unterschiedlichen Metallschichten besteht.

2.3 Funktionsweise und Betriebsarten des Dunstabzugs

Der integrierte Dunstabzug zieht während des Kochvorgangs entstehende Dünste und Gerüche ab und schafft eine angenehme Raumluft.

Er kann sowohl im Abluft-, als auch im Umluftbetrieb verwendet werden.

Fett- und Schmutzpartikel, Dünste und bis zu einem gewissen Grad auch Feuchtigkeit werden vom Metall-Fettfilter aufgenommen; insbesondere im Umluftbetrieb kann jedoch ein zusätzliches Lüften erforderlich sein.



VORSICHT!

Gesundheitliche Risiken und Beschädigungsgefahr!

In Wohnräumen verbleibende Feuchtigkeit kann zu gesundheitsschädlicher Schimmelpilzbildung und Beschädigungen an Oberflächen führen!

Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung während oder nach dem Kochvorgang und verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Saugleistung des Dunstabzugs!

Zur Geruchsbindung im Umluftbetrieb wird zusätzlich der mitgelieferte Aktivkohlefilter installiert (siehe entspr. Abschnitte in den Installations- und Reinigungsanweisungen).

Ab Werk ist die Betriebsart des Dunstabzugs auf Abluftbetrieb voreingestellt und kann über den Einstellungsmodus des Geräts angepasst werden, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.

Abluftbetrieb des Dunstabzugs

Bei Ausführung mit Abluft nach außen wird die angesaugte Luft durch den Metall-Fettfilter von Fetten und Dünsten befreit und durch einen Abluftkanal ins Freie geleitet.

Für den Abluftbetrieb müssen die im Installationskapitel genannten Voraussetzungen gegeben sein und die entsprechenden Anweisungen genau befolgt werden! Ist die Umsetzung nicht wie beschrieben möglich, nutzen Sie den Dunstab nur im Umluftbetrieb!



WARNUNG! **Lebensgefahr!**

Bei gleichzeitigem Abluftbetrieb des Dunstabzugs und raumluftabhängigen Feuerstätten oder Geräten kann durch unzureichende Zuluft ein Unterdruck entstehen, wodurch Rauch und giftige Verbrennungsgase zurück in die Wohnräume gezogen werden! In diesem Fall besteht Lebensgefahr!

Durch unzureichende Installation können zudem Brand- und Gesundheitsrisiken, sowie auch Betriebsstörungen entstehen!

Beachten und befolgen Sie für den Abluftbetrieb die entsprechenden Hinweise und Anweisungen im Installationskapitel genau!

Umluftbetrieb

Bei Umluftausführung wird die angesaugte Luft durch den Metall-Fettfilter von Fetten und Dünsten gereinigt und wieder in den Raum zurückgeleitet.

Der Anschluss an eine Abluftleitung entfällt bei der Montage.

Für das Entfernen von Gerüchen aus der vorgefilterten Luft muss der mitgelieferte Aktiv-Kohlefilter installiert werden (siehe entspr. Abschnitt der Montageanleitung).



Betrieb mit Aktivkohlefilter

Der Kohlefilter entfernt beim Kochen entstandene Geruchspartikel aus der bereits vom Fettfilter vorgefilterten Luft. Beachten Sie zur optimalen Geruchsbindung die Anwendungsempfehlungen des Dunstabzugs.

Die Luftfördermenge kann sich beim Betrieb mit zusätzlichem Kohlefilter reduzieren und der Geräuschpegel erhöhen.

Wird der Dunstabzug im Umluftbetrieb eingesetzt, bleibt die Menge der Raumluft unverändert und es entsteht kein Unterdruck im Raum.

Der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte oder entsprechenden Geräten ist unbedenklich.

3. Hinweise vor dem Gebrauch

3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr (mit einem Boden aus elektrisch leitfähigem, magnetischem Material), um eine uneingeschränkte und sichere Funktion des Kochfelds zu gewährleisten.

Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. wie abgebildetes Spulensymbol oder ähnlich).

Allgemein gilt:

Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.

Induktionseignung von Kochgeschirr- / Bratgeschirr

Der Anteil an magnetischen Metallpartikeln variiert bei verschiedenem Kochgeschirr. Je höher dieser Anteil ist, desto höher ist die Effizienz beim Erhitzen durch Induktion und desto besser ist die einwandfreie Funktion gewährleistet, sowie die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr (siehe entsprechende Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

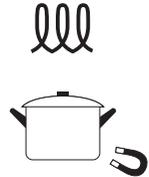
Z.B. Kochgeschirr aus Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ist zumeist nicht oder nur bedingt verwendbar, sofern es keine spezielle für Induktion geeignete Zusammensetzung aufweist.

Auch Behälter aus Gusseisen mit unebenem Boden oder Induktions-Kochgeschirr minderer Qualität können die Funktion beeinträchtigen,

z.B. auch Aluminiumtöpfe mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte oder Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht (siehe Abbildung).

Prüffunktion zur Ermittlung der Induktionseignung Ihres Kochgeschirrs

Zur Prüfung Ihres Kochgeschirrs auf Induktionseignung können Sie die Tauglichkeitsprüfung des Geräts aktivieren und anwenden, wie unter "Grundeinstellungen und Zusatzfunktionen im Einstellungsmodus" beschrieben.



Hinweise vor dem Gebrauch

Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

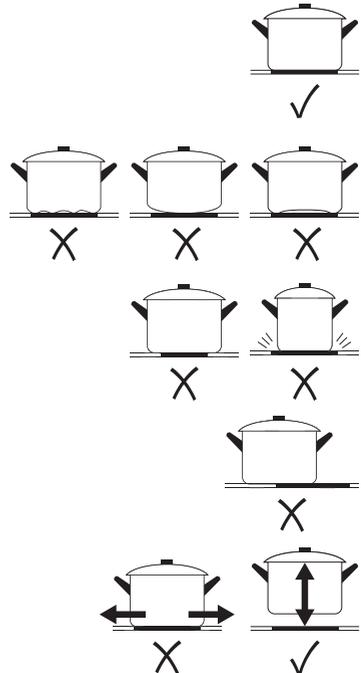
Der Metallboden von Kochgeschirr dehnt sich bei Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

Richtiger Gebrauch des Koch- /Bratgeschirrs

ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Achten Sie vor der Benutzung des Kochgeschirrs darauf, dass dessen Boden sauber ist!
Verschmutzungen wie z.B. Sandreste vom Kartoffelschälen können die Kochfläche beschädigen!

- Benutzen Sie nur Glaskeramik- und induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass sie nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs eben ist und flach auf dem Glas sitzt.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst der Größe der Markierung der gewählten Kochzone entspricht (siehe folgende Tabelle).
- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld. Schieben Sie es nicht hin und her, um ein Zerkratzen der Glasfläche zu vermeiden!



Ideale Kochgeschirr-Maße

Bis zu einer gewissen Grenze passt sich die Funktion der gewählten Kochzone automatisch an den Kochgeschirrdurchmesser an.

Dennoch sollte der Boden des Kochgeschirrs ein bestimmtes Maß entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen:

| | Bodendurchmesser der Kochgeschirrs | |
|---|------------------------------------|--------------|
| | Min. | Max. |
| Kochzone 1  | 120 mm | 180 mm |
| Kochzone 2  | 100 mm | 150 mm |
| Kochzonen 3  / 4  | 120 mm | 185 mm |
| Flex-Zone (3  + 4 ) | 230 mm | 210 × 383 mm |

Hinweise:

- Die oben genannten Maße können je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.
- Beachten Sie, dass sich die Herstellerangaben häufig auf den meist größeren, oberen Durchmesser des Kochgeschirrs beziehen.

3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts



Geruchswahrnehmung beim Auspacken

Beim Auspacken des Geräts kann ein leichter Geruch wahrnehmbar sein. Dieser ist normal und unbedenklich und wird bald verfliegen sein.

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden!

Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen, reinigen Sie es, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Achten Sie darauf, dass die Kochfläche vollständig sauber ist und keine Rückstände von Transportmaterialien o.ä. daran haften. Beachten Sie zur Inbetriebnahme den entsprechenden Abschnitt!

3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft in Betrieb.
- Achten Sie darauf, dass der Metallfettfilter und bei Umluftbetrieb auch der 2teilige Aktivkohlefilter des Dunstabzugs ordnungsgemäß eingesetzt ist / sind.
- Gehen Sie zur Bedienung des Geräts vor, wie unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben.



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsbildung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel auf dem Gerät und halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).
Anschließend können Sie das Gerät normal benutzen.

Voreinstellung des Geräts

Ab Werk ist das Gerät folgendermaßen voreingestellt:

Leistungsbegrenzung des Kochfelds: 7.4 kW (max. mögl. Einstellung)

Tauglichkeitsprüfung des Kochgeschirrs: Nicht aktiviert

Signaltöne: An

Anzeigehelligkeit: Höchste

Kochzonenwechsel - Automatik: Nicht aktiviert

Betriebsart des Dunstabzugs *: Abluftbetrieb

* Beachten Sie die jeweiligen Installationshinweise entsprechend der Betriebsart!

Nachlaufautomatik des Dunstabzugs: Keine Nachlaufzeit aktiviert

Filterwechsel - Erinnerungsanzeige: Nicht zurückgesetzt

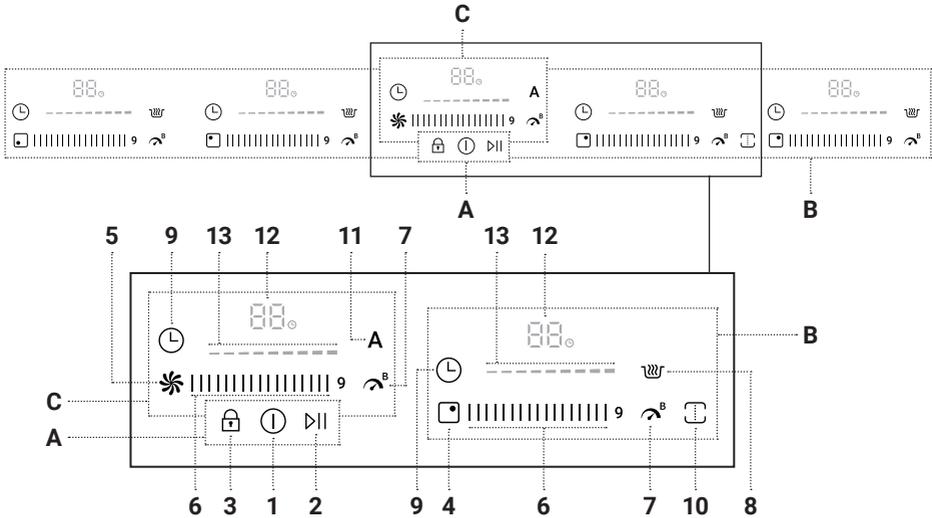
Reinigungs - Erinnerungsanzeige: Nicht zurückgesetzt

Um diese Einstellungen für den Betrieb zu ändern, gehen Sie vor wie unter "...Einstellungsmodus" beschrieben.

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht beschreibt die Tastenfunktionen und Anzeige kurz. Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Bedienfeld - Unterteilung

- A** Bedientasten des Kochfelds
- B** Bedientasten und Anzeigen der Kochzonen
- C** Bedientasten und Anzeige des Dunstabzugs

Bedientasten des Kochfelds

- 1 **An / Aus** Ein- / Ausschalten des Kochfelds
- 2 **Pause-Funktion** Pausieren und Fortsetzen des Betriebs
- 3 **Tastensperre / Kindersicherung** Sperren / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus)

Markierungen der Bedienbereiche (Kochzonen und Dunstabzug)

- 4 **Kochzone 1**
 - Kochzone 2**
 - Kochzone 3**
 - Kochzone 4**
 - 5 **Dunstabzug**
- Icons ohne Tastenfunktion zur Kennzeichnung des jeweiligen Bereichs, auf den sich die entsprechenden Bedientasten beziehen (jeweilige Position siehe "Eigenschaften und Aufbau ..." bzw. Punktmarkierung der Kochzonen-Icons)

Bedientasten der Bedienbereiche (Kochzonen und Dunstabzug)

| | | | |
|----|---|-------------------------------|---|
| 6 |  | Slider (Schieberegler) | Leistungsregelung |
| 7 |  | Booster | Kurzzeitige Leistungsmaximierung |
| 8 |  | Warmhalten | Kochzonen-Warmhaltefunktion |
| 9 |  | Timer | Timereinstellung mit Auto-Abschaltung |
| 10 |  | Flex-Zone | Verbindung der Kochzonen 3 und 4 zu einer Flex-Zone |
| 11 | A | Automatik-Modus | Automatische Betriebsregelung des Dunstabzugs |

Anzeige der Bedienbereiche (Kochzonen und Dunstabzug)

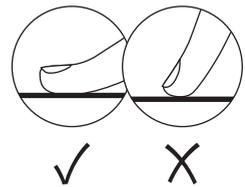
| | | | |
|----|---|---|---|
| 12 |  | Leistungs-, Timer- und Funktionsanzeige | |
| |  | Aktuelle Leistungsstufe (1-9) | |
| |  | Aktueller Timer-Zeitstand (1 - 99 min) | |
| |  | Kochzonen-Restwärmewarning! Berühren Sie die Kochzone nicht! | |
| |  | Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone erkannt | |
| |  | Booster aktiv ("Roll-Anzeige") | |
| |  | Kochzonen-Warmhaltefunktion aktiv / Stufe 1 / 2 / 3 | |
| |  | Flex-Zone aktiviert mit Leistungsanzeige | |
| |  | Dunstabzug im Automatikbetrieb | |
| |  | Tastensperre / Kindersicherung aktiviert | |
| |  | Betrieb pausiert durch Pause-Funktion | |
| |  | Reinigungserinnerung für Filter und Auffangbehälter | |
| |  | Erinnerung an den Austausch des Aktivkohlfilters | |
| |  | Auffangbehälter nicht korrekt eingesetzt | |
| |  | (Anzeige auf Kochzone 2) Einstellungsmodus - Menüwahl | |
| |  | (Anzeige auf Kochzone 1) Einstellungsmodus - Optionswahl | |
| |  | Fehler-Codes (Bedeutung siehe "Problemlösung") | |
| 13 |  | Leistungs-anzeige | Aktuelle Leistungsstufe (1-9) entsprechend der Anzahl der angezeigten Balkenelemente |

4.2 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

Das Bedienfeld des Kochfelds besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.

Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

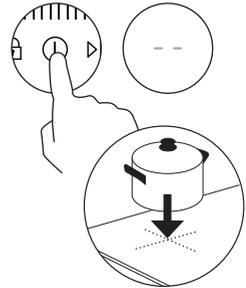
- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Berühren Sie immer nur eine Sensortaste zur gleichen Zeit.
- Benutzen Sie nicht nur die vordere Fingerspitze, sondern legen Sie die Fingerkuppe auf die Bedienfläche auf wie in der Abbildung gezeigt und gehen Sie zur Einstellung und Bedienung vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen oder darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen. Dadurch kann es zu unbeabsichtigten Einstellungen oder zum Abschalten des Geräts kommen.
- Achten Sie während der Benutzung auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld, um dadurch verursachte Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden!



4.3 Allgemeine Bedienung des Kochfelds

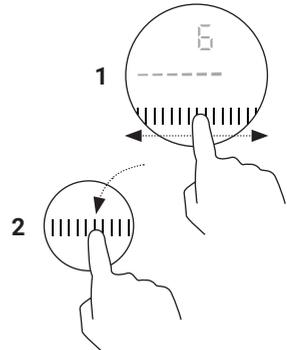
Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs

- Berühren Sie die An/Aus-Taste ① etwa eine Sekunde lang. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigeziffern zeigen - . Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n). Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



Einstellen der Leistungsstufe

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie deren Slider IIII berühren.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Kochzone ein, indem Sie den Finger über deren Slider schieben (1) oder die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen (2).



Hinweise zur Einstellung:

- Die eingestellte Leistungsstufe wird sowohl numerisch (1-9) als auch als Leistungsbalken (Anzahl der Balkenelemente entspricht der Leistungsstufe) angezeigt.
- Wird nach dem Anschalten innerhalb von 20 Sekunden keine Einstellung vorgenommen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Während des Betriebs kann die Leistung jederzeit in der beschriebenen Weise geändert werden.



Hinweis zur automatischen Kochgeschirr-Erkennung

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Erkennung für induktionsgeeignetes Kochgeschirr (Beschreibung siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch").

Beim Versuch, Einstellungen für eine Kochzone vorzunehmen, auf der kein geeignetes Geschirr erkannt werden kann, startet der Betrieb dieser Kochzone nicht und das Symbol  wird im Wechsel mit der Leistungsstufe auf der Kochzonen-Anzeige angezeigt.

Dies kann folgende Gründe haben:

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone, die Sie bedienen.
- Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist zu klein.

Nach einer Minute ohne Geschirr-Erkennung wird die entsprechende Kochzone automatisch deaktiviert.

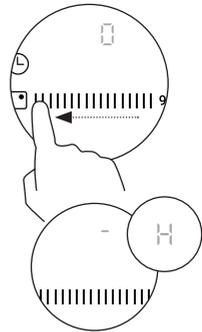


Tauglichkeitsprüfung von Kochgeschirr

Um zu prüfen, ob und wie gut sich das Kochgeschirr, das Sie verwenden möchten, für Induktion eignet, aktivieren Sie die Tauglichkeitsprüfung des Geräts und wenden Sie diese an, wie unter "Grundeinstellungen und Zusatzfunktionen..." beschrieben.

Ausschalten von Kochzonen

- Um eine Kochzone auszuschalten, stellen Sie deren Leistungsstufe auf 0 ein, indem Sie Ihren Finger auf dem entsprechenden Slider bis zum linken Ende schieben.
- Die Anzeige wechselt kurz darauf von  auf - bzw. wenn die Kochzone noch heiß ist, auf H (Restwärmewarning!). Die Kochzone ist abgeschaltet.



Abschalten des Kochfelds

- Berühren Sie die An/Aus-Taste  . Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (ggf. bis auf die Restwärmewarning/en entsprechender Kochzonen), ist das Kochfeld abgeschaltet.



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Benutzte Kochzonen können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein und ein Verbrennungsrisiko darstellen! Berühren Sie die Glaskeramik nicht, bis diese auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist und alle Restwärmewarnings (H auf der Kochzonen-Anzeige) erloschen sind! Beachten Sie, dass diese auch im Fall einer Stromunterbrechung erlöschen und vorhandene Restwärme nicht länger angezeigt wird.



Energie sparen mit der Restwärmewarning

Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie Energie zu sparen, indem Sie verbleibende Hitze nutzen. Wählen Sie hierzu eine Kochzone, deren Restwärmewarning noch aktiv ist.

4.4 Der Kochzonen - Booster

Mit der Kochzonen - Booster-Funktion (Schnellheizfunktion) wird die Leistung einer Kochzone für max. 10 Minuten maximiert, bzw. 5 Minuten bei Benutzung des Flex-Zonen - Boosters.

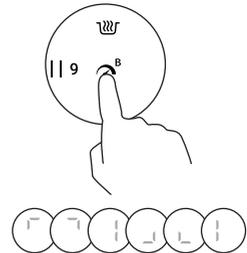
Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

Aktivieren der Booster-Funktion

- Berühren Sie unter Beachtung der im folgenden Abschnitt genannten Leistungsbeschränkung die Booster-Taste  der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.

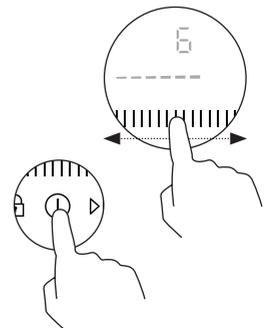
Die Leistung der Kochzone wird maximiert; das entsprechende Kochzonen-Display wechselt auf eine "Roll-Anzeige".

- Nach 10 bzw. 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück oder wenn der Booster auf Stufe 0 aktiviert wurde, auf Stufe 9.



Abbrechen der Booster-Funktion

- Um den Booster zu stoppen und gleichzeitig eine Leistungsstufe für die entsprechende Kochzone einzustellen, benutzen Sie den Slider, wie gewohnt.
- Beim Abschalten des Kochfelds mit der An/Aus-Taste  wird der Booster ebenfalls deaktiviert. 



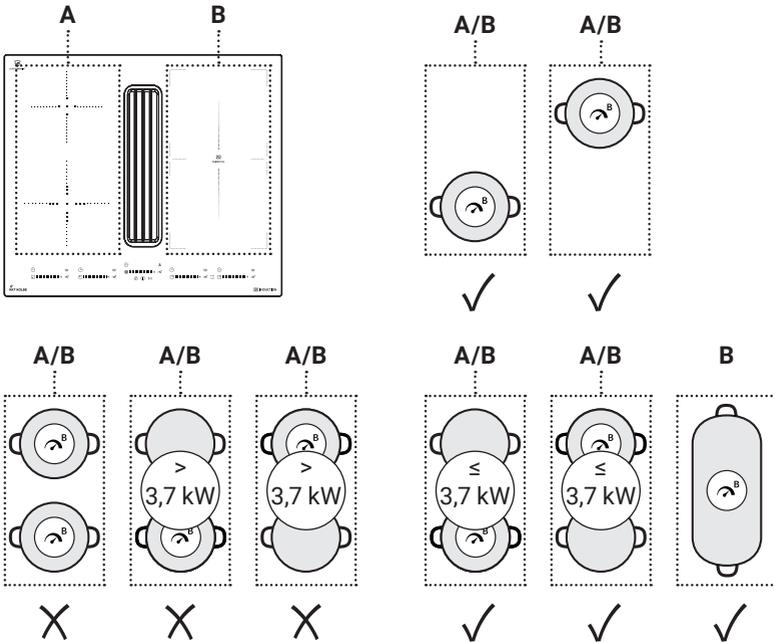


Netz-Sicherheitsbeschränkung der Booster-Funktion

Grundsätzlich sind alle Kochzonen boost-fähig. Das Kochfeld ist jedoch aus technischen Gründen bzgl. der Leistungsverteilung in 2 Gruppen unterteilt (siehe Darstellung).

Für die Gruppen **A** und **B** gilt:

- Beide Zonen einer Gruppe mit dem Booster zu betreiben ist nicht möglich.
- Die maximal einstellbare Gesamtleistung beider Kochzonen einer Gruppe beträgt 3,7 kW. Diese ist abhängig von der Einstellung der Leistungsbegrenzung des Kochfelds, unter "... Einstellungsmodus" (Menü $\square \rightarrow \text{3}$) beschrieben.
- Wenn die Gesamtleistung beider Zonen einer Gruppe durch Boosterbetrieb der einen und zusätzlichem Betrieb der zweiten Kochzone 3,7 kW überschreitet, wird der Booster automatisch auf Stufe 9 reduziert.



4.5 Die Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion wird die Leistung der entsprechenden Kochzone auf einen dreistufigen Einstellbereich begrenzt, der zum Warmhalten Ihrer zubereiteten Speisen geeignet ist.

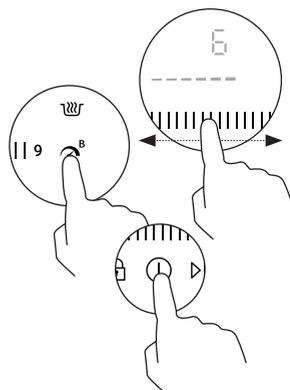
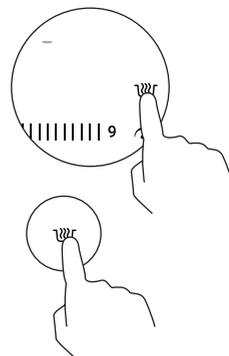
Gehen Sie zur Benutzung folgendermaßen vor:

- Berühren Sie die Warmhaltetaste  der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten, unabhängig vom aktuellen Betriebszustand. Die Warmhaltefunktion der Kochzone wird aktiviert. Die Leistungsanzeige zeigt  (Warmhaltestufe 1).
- Um die Warmhaltestufe um jeweils eine Stufe zu erhöhen, berühren Sie die Warmhaltetaste  der Kochzone erneut, entsprechend der folgenden Tabelle:

| Warmhalte- stufe | Kochzonen- temperatur | Kochzonen- anzeige |
|---------------------|--------------------------|---|
| 1 | 40 °C |  |
| 2 | 75 °C |  |
| 3 | 90 °C |  |

Bei erneuter Berührung der Warmhaltetaste  auf Warmhaltestufe 3 () wird die Warmhaltefunktion beendet.

- Um die Warmhaltfunktion zu beenden und die Kochzone im Standard-Betrieb weiter zu nutzen, stellen Sie mit dem Slider  der Kochzone die gewünschte Leistungsstufe ein bzw. benutzen Sie den Kochzonen-Booster , wie jeweils zuvor beschrieben.
- Um die Warmhaltfunktion zu beenden und das Gerät auszuschalten, benutzen Sie die An/Aus-Taste .



4.6 Die Flex-Zonen - Funktion

Die vordere und hinteren Kochzone der rechten Kochfeldseite (Kochzonen 3 + 4) bilden eine Flex-Zone.

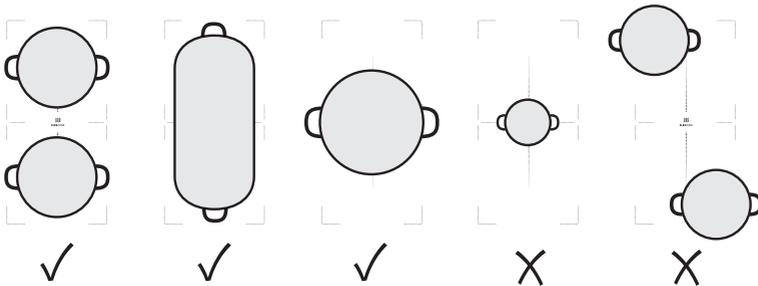
Die Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die z.B. zum Erhitzen von großem Koch-/ Bratgeschirr als eine große Zone zusammenschaltet werden können.

Wird außerdem während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des Flex-Zonen - Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe der Zone, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird nach 8 Sekunden automatisch abgeschaltet.

i **Wichtiger Hinweise zur Platzierung auf der Flex-Zone**

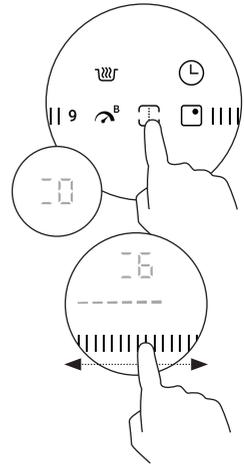
Die Benutzung der Flex-Zone als eine große Zone wird nicht empfohlen, wenn der Bodendurchmesser (ggf. der langen Seite) des Kochgeschirrs weniger als 23 cm beträgt.

Achten Sie stets auf die mittige Platzierung des Kochgeschirrs auf der Flex-Zone bzw. die gleichmäßige Verteilung bei 2 Töpfen / Pfannen.



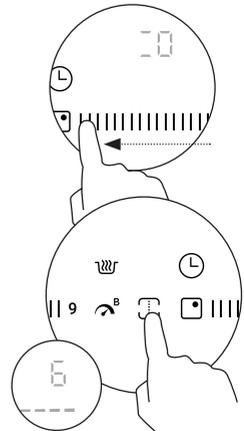
Kochzonen-Verbindung zu einer Flex-Zone

- Um die Flex-Zone zu aktivieren, berühren Sie die Flex-Zonen -Taste .
- Die Kochzonen 3  und 4  werden daraufhin zu einer Flex-Zone zusammengeschaltet. Die Leistungsanzeige beider Kochfelder zeigen jeweils  bzw. das Flex-Zonen-Symbol  neben der Anzeige der Leistungsstufe.
- Sie können die Leistungsstufe der Flex-Zone nun wie für die Einzel-Kochzonen mit dem Slider bzw. den entsprechenden Funktionstasten beider Kochzonen 3 und 4 einstellen.
- Wenn Sie weiteres Kochgeschirr auf die Flexzone stellen, betätigen Sie die entsprechende Flex-Zonen -Taste  erneut, damit dieses erkannt werden kann.



Aufheben der Verbindung

- Um die Flex-Zone zu deaktivieren und den Heizbetrieb zu beenden, stellen Sie die Leistungsstufe der Flexzone auf 0 ein. Nach 3 Sekunden wird auch die Flex-Zonen - Funktion deaktiviert.
- Um die Flex-Zonen - Verbindung aufzuheben und die Kochzonen 3 und 4 einzeln weiter zu betreiben, betätigen Sie die Flex-Zonen -Taste  erneut.
- Die Kochzonen 3 und 4 werden daraufhin wieder als Einzelzonen betrieben und das entsprechende Symbol  neben der Leistungsanzeige erlischt.
- Die aktuell eingestellten Leistungsstufen bleiben auf beiden Kochzonen zunächst unverändert und können nun wieder unabhängig voneinander eingestellt werden, wie gewohnt.



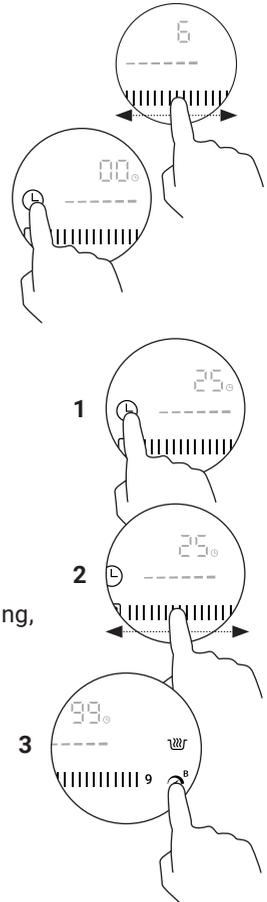
4.7 Der Kochzonen - Timer

Der Timer kann für jede beliebige Kochzone einzeln aktiviert werden, die sich bereits in Betrieb befindet, so dass diese sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch abschaltet.

Gehen Sie zur Timer-Einstellung für jede gewünschte Kochzone folgendermaßen vor:

- Falls noch nicht geschehen, berühren Sie den Slider der Kochzone, für die Sie den Timer aktivieren möchten, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Timer-Taste ⌚ der gewünschten Kochzone.
Die Leistungsanzeige der Kochzone wechselt auf die Timer-Anzeige und das Timer-Symbol ⌚ erscheint neben der Zeitanzeige.
- Benutzen Sie nun erneut die Timer-Taste ⌚, den Slider ||||| oder die Booster-Taste ⚡ der Kochzone, um die Zeit bis zum automatischen Abschalten der Kochzone einzustellen, wie folgt:

- Berühren Sie die Timer-Taste ⌚ jeweils kurz, um die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten zu erhöhen. Berühren Sie diese lang, um die Einstellung zu beschleunigen (1).
- Benutzen Sie den Slider ||||| zur Timereinstellung in gleicher Weise, wie zur Einstellung der Leistungsstufe. Schieben des Fingers nach rechts erhöht die Zeiteinstellung, Schieben nach links vermindert diese (2).
- Berühren Sie bei aktivierter Zeiteinstellung die Booster-Taste ⚡, um die Timerzeit sofort auf die maximal einstellbare Zeit von 99 Minuten einzustellen (3).



Bedienung, Einstellung und Benutzung

- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt bzw. verworfen, falls die Timer-Zeiteinstellung zu diesem Zeitpunkt 0 beträgt.

Der Countdown beginnt.

Die Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe mit weiterer Anzeige des Timer-Symbols ☹.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr und Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Gargut kann überkochen, anbrennen und Feuer fangen!

Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte Gargvorgänge!

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet. Die Kochzonenanzeige zeigt H (Restwärmewarnung).

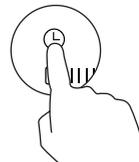


Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen

Weitere Kochzonen bleiben hiervon unbeeinflusst und ggf. in Betrieb.

Löschen und Ändern der Timer-Einstellung

- Um die Einstellung des Timers für eine Kochzone zu löschen, berühren Sie die entsprechende Timer-Taste ☹ etwa 3 Sekunden lang. Die Timer-Einstellung wird gelöscht.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.



4.8 Allgemeine Bedienung des Dunstabzugs

Der Dunstabzug ist standardmäßig auf Automatikmodus eingestellt (Anzeige  auf dem Dunstabzugs-Display), d.h. der Betriebszustand des Dunstabzugs wird automatisch an den des Kochfelds angepasst.

Er kann aber auch manuell nach Ihren Wünschen ein-
ausgeschaltet und bedient werden.



Hinweis zur Vermeidung von Funktions- einschränkungen des Dunstabzugs

Ungünstige Voraussetzung, wie z.B. die Verwendung von hohem Kochgeschirr, können Einschränkungen der Abzugsleistung führen.

Beachten Sie den entsprechenden Abschnitt unter "Anwendungsempfehlungen...".

Ändern des Betriebsmodus des Dunstabzugs

Im Automatik-Modus (Standard-Einstellung) startet der Betrieb des Dunstabzugs automatisch mit dem Betrieb einer oder mehrerer Kochzonen und seine Leistung wird entsprechend dem Heizzustand angepasst. Das Symbol  auf dem Dunstabzugs-Display zeigt den aktiven Automatik-Modus an.

- Um den Automatikmodus zu beenden und den Betrieb des Dunstabzugs per Tastenbedienung zu steuern (manueller Modus), wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten:
 - Berühren Sie die Automatik-Taste **A**, um den Automatikmodus zu beenden und den Dunstabzug gleichzeitig abzuschalten.
 - Benutzen Sie den Dunstabzugs-Slider, um den Automatikmodus zu beenden und gleichzeitig eine Leistungsstufe für den weiteren Betrieb des Dunstabzugs zu wählen.

Das Symbol  auf dem Dunstabzugs-Display erlischt.

- Um im manuellen Betrieb den Automatikmodus zu aktivieren, berühren Sie ebenfalls die Automatik-Taste **A**. Das Symbol  auf dem Dunstabzugs-Display zeigt die Aktivierung des Automatik-Modus an.

Manuelle Einstellung und Benutzung des Dunstabzugs

Im manuellen Modus kann der Betrieb des Dunstabzugs unabhängig vom Heizbetrieb gesteuert werden, wie folgt:

- Um im manuellen Modus den Betrieb des Dunstabzugs zu starten, berühren Sie dessen Slider IIII und stellen Sie eine Leistungsstufe ein, wie im folgenden Schritt beschrieben.
- Stellen Sie eine Standard-Leistungsstufe des Dunstabzugs (1-9) mit dem Slider ein, indem Sie in gleicher Weise vorgehen wie zur Leistungsregelung der Kochzonen.
- Um den Dunstabzug abzuschalten, stellen Sie mit dessen Slider die Leistungsstufe auf 0 ein, indem Sie ebenfalls vorgehen, wie zum Abschalten der Kochzonen.

4.9 Der Dunstabzugs - Booster

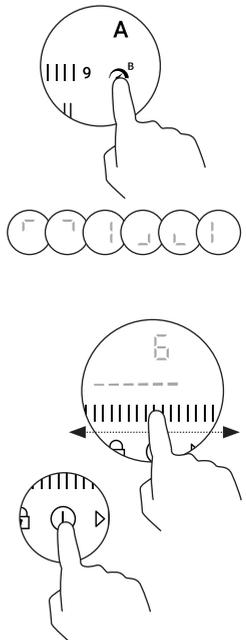
Mit der Dunstabzugs - Booster-Funktion (Hochleistungsfunktion) wird die Abzugsleistung für max. 5 Minuten maximiert.

Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

- Um den Dunstabzug auf der Hochleistungsstufe zu betreiben, berühren Sie dessen Booster-Taste .

Die Leistung des Dunstabzugs wird maximiert; das Dunstabzugs-Display wechselt auf eine "Roll-Anzeige".

- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Abzugsleistung wird auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück geregelt bzw. auf Stufe 9, wenn der Booster auf Stufe 0 aktiviert wurde.
- Um den Booster vor Ablauf dieser Zeit zu deaktivieren und gleichzeitig eine Leistungsstufe für den Dunstabzug einzustellen, benutzen Sie den Slider, wie gewohnt.
- Beim Abschalten des Kochfelds mit der An/Aus-Taste  wird der Dunstabzugs-Booster ebenfalls deaktiviert.



4.10 Der Dunstabzugs - Timer

Timer und Nachlaufautomatik des Dunstabzugs

Beachten Sie, dass Sie zum weiteren Betrieb des Dunstabzugs für eine bestimmte Zeit nach dem Kochen nicht jedes Mal einen Timer setzen müssen. Aktivieren Sie hierfür die Nachlaufautomatik, wie unter "... Einstellungsmodus" beschrieben.

Bei Aktivierung des Timers für den Dunstabzug schaltet sich der Gebläsebetrieb nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab.

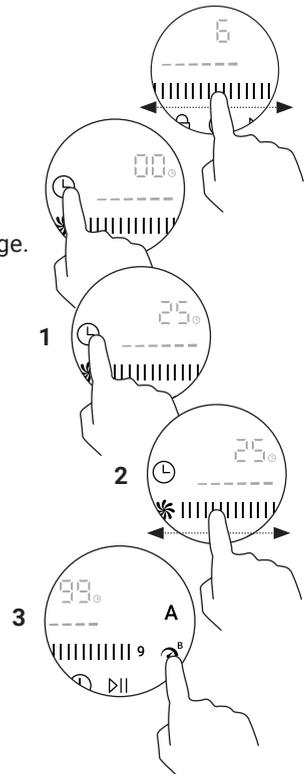
Gehen Sie zur Einstellung folgendermaßen vor:

- Falls sich der Dunstabzug noch nicht im Gebläsebetrieb befindet, stellen Sie mit dessen Slider IIIII die gewünschte Leistungsstufe ein.
- Berühren Sie die Timer-Taste  des Dunstabzugs. Die Leistungsanzeige wechselt auf die Timer-Anzeige und das Timer-Symbol  erscheint neben der Zeitanzeige.
- Benutzen Sie nun erneut die Timer-Taste  zur Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten (1), den Slider IIIII zur schnelleren Einstellung (2) oder die Booster-Taste  zur Einstellung auf 99 Minuten (3) bis zum automatischen Abschalten des Gebläsebetriebs, indem Sie vorgehen wie zur Timer-Einstellung der Kochzonen.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt bzw. verworfen, falls die Timer-Zeiteinstellung zu diesem Zeitpunkt 0 beträgt.

Der Countdown beginnt.

Die Anzeige zeigt die Leistungsstufe mit weiterer Anzeige des Timer-Symbols .

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird der Gebläsebetrieb automatisch abgeschaltet.



Löschen und Ändern der Timer-Einstellung

- Um die Einstellung des Dunstabzugs-Timers zu löschen, berühren Sie dessen Timer-Taste  etwa 3 Sekunden lang. Die Timer-Einstellung wird gelöscht.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.



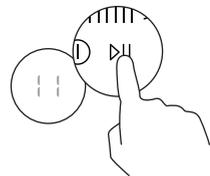
4.11 Die Pause - Funktion

Während des Betriebs ist es zu jeder Zeit möglich, alle aktiven Funktionen sowohl der Kochzonen, als auch des Dunstabzugs zu unterbrechen / pausieren, d.h. den Betrieb für die entsprechende Zeit auf das Leistungsminimum zu beschränken, und zum gewünschten Zeitpunkt wieder fortzusetzen.

Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

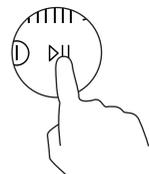
Pausieren des Betriebs

- Um den Betrieb des Geräts zu pausieren, berühren Sie die Pause-Taste  während des Betriebs.
- Wenn alle aktiven Anzeigen  anzeigen, sind sämtliche aktivierten Funktionen sowohl der Kochzonen, als auch des Dunstabzugs pausiert. Nur die Pause-Taste  und die An/Aus-Taste  sind noch bedienbar und die Leistung in Betrieb befindlicher Kochzonen und ggf. des Dunstabzugs wird jeweils auf Stufe 1 reduziert.
- Wenn der Pause-Modus innerhalb von 10 Minuten nicht beendet wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.



Fortsetzen des Betriebs

- Um den Pause-Modus zu beenden und den Betrieb fortzusetzen, berühren Sie die Pause-Taste  erneut.
- Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die zum Zeitpunkt des Pausierens aktiv waren. Die aktiven Anzeigen zeigen wieder die jeweils aktuelle Leistungsstufen bzw. Funktionen an und alle Tastenfunktionen sind wieder aktivierbar.



4.12 Die Tastensperre / Kindersicherung

Um unbeabsichtigtes Bedienen zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten), können Sie das Bedienfeld sperren.

i Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die An/Aus-Taste ① aktiv.

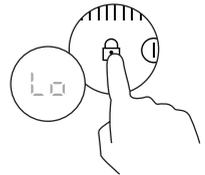
Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.

Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.

Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Kindersicherungstaste  etwa 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige zeigt . Das Bedienfeld ist bis auf die An/Aus-Taste ① gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Kindersicherungstaste  erneut etwa 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige  verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



4.13 Grundeinstellungen und Zusatzfunktionen im Einstellungsmodus

Die in der folgenden Tabelle genannten Einstellungsmöglichkeiten und Zusatzfunktionen stehen Ihnen nach Aktivieren des Einstellungsmodus zur Verfügung:

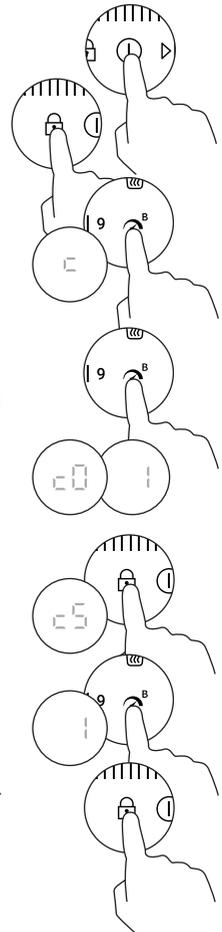
| Anzeige (□) | Menü | Anzeige (□) | Einstellungsoptionen |
|-------------|--|--|--|
| c0 | Zurücksetzen auf Werkseinstellung | □ | Nicht zurücksetzen (Standard) |
| | | | Zurücksetzen auf Werkseinstellung |
| c3 | Leistungsbegrenzung des Kochfelds | 28 | max. Kochfeldleistung 2,8 kW |
| | | 35 | max. Kochfeldleistung 3,5 kW |
| | | 45 | max. Kochfeldleistung 4,5 kW |
| | | 58 | max. Kochfeldleistung 5,8 kW |
| | | 74 | max. Kochfeldleistung 7,4 kW (Standard) |
| c4 | Tauglichkeitsprüfung des Kochgeschirrs | □ | Prüfmodus deaktivieren (Standard) |
| | | | Prüfmodus aktivieren |
| c5 | Signaltöne | □ | Signaltöne an |
| | | | Signaltöne aus (Standard) |
| c7 | Anzeigehelligkeit | | Helligkeitsstufe 1 |
| | | 2 | Helligkeitsstufe 2 |
| | | 3 | Helligkeitsstufe 3 |
| | | 4 | Helligkeitsstufe 4 |
| | | 5 | Helligkeitsstufe 5 (Standard) |
| c8 | Kochzonenwechsel - Automatik | □ | Funktion deaktivieren (Standard) |
| | | | Funktion aktivieren |
| h1 | Einstellung der Betriebsart des Dunstabzugs * | □ | Wartungsmodus (Nicht für Nutzer) |
| | | | Umluftbetrieb |
| | | 2 | Abluftbetrieb (Standard) |
| | | * Beachten Sie die Installationshinweise entsprechend der Betriebsart! | |
| h2 | Nachlaufautomatik des Dunstabzugs | □ | Keine Nachlaufzeit (Standard) |
| | | | Nachlaufzeit 1 min |
| | | 2 | Nachlaufzeit 2 min |
| | | 5 | Nachlaufzeit 5 min |
| | | 10 | Nachlaufzeit 10 min |
| | | 20 | Nachlaufzeit 20 min |
| h3 | Zurücksetzen der Filterwechsel-Erinnerung | □ | Erinnerung nicht zurücksetzen (Standard) |
| | | | Erinnerung zurücksetzen |
| h4 | Zurücksetzen der Reinigungs-Erinnerung | □ | Erinnerung nicht zurücksetzen (Standard) |
| | | | Erinnerung zurücksetzen |

Aktivierung des Einstellungsmodus, Menüwahl und Einstellung der verfügbaren Optionen

- Falls noch nicht geschehen, schalten Sie das Gerät mit der An/Aus-Taste ① ein (Standby).
- Sperren Sie das Bedienfeld mit der Kindersicherungstaste , wie zuvor beschrieben.
- Berühren Sie die Booster-Taste  der Kochzone 1  etwa 3 Sekunden lang.

Der Einstellungsmodus wird daraufhin aktiviert.
Die Anzeige der Kochzone 2  zeigt .

- Berühren Sie erneut die Booster-Taste  der Kochzone 1 .
Die Anzeige der Kochzone 2  zeigt die Kennziffer des aktuell gewählten Einstellungsmenüs (Beispiele: , ...) und die Anzeige der Kochzone 1  zeigt die Kennziffer der aktuell gewählten Einstellungsoption (Beispiele: , ...) entsprechende der zuvor abgebildeten Tabelle.
- Berühren Sie die Kindersicherungstaste  jeweils einmal, um schrittweise durch die Einstellungsmenüs zu scrollen, bis die Kennziffer des gewünschten Einstellungsmenüs angezeigt wird.
- Berühren Sie dann die Booster-Taste  der Kochzone 1  jeweils einmal, um schrittweise durch die Einstellungsoptionen des gewählten Menüs zu scrollen, bis die Kennziffer der gewünschten Einstellung angezeigt wird.
- Um die gewählte Einstellung zu speichern und den Einstellungsmodus zu beenden, berühren Sie dann die Kindersicherungstaste  etwa 3 Sekunden lang.



Hinweise zu Zeitbegrenzungen im Einstellungsmodus

Werden die Schritte zur Aktivierung des Einstellungsmodus nicht innerhalb von 15 Sekunden abgeschlossen, wird die Eingabe ungültig.

Wird die anschließende Einstellung nicht innerhalb von 30 Sekunden abgeschlossen, wird der Einstellungsmodus automatisch beendet und die Einstellung nicht gespeichert.

Starten Sie in diesem Fall jeweils erneut mit der Einstellung.

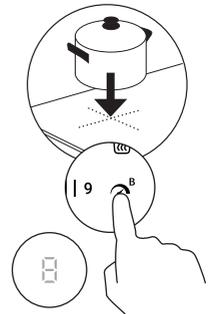
Anwendung einzelner Zusatzfunktionen

Tauglichkeitsprüfung von Kochgeschirr (☐^H)

Wenn der Qualitätsprüfungs-Modus wie zuvor beschrieben aktiviert wurde (Menü-Kennziffer: ☐^H, Einstellungs-Kennziffer: !), gehen Sie zur Anwendung folgendermaßen vor:

- Stellen Sie das Kochgeschirr, das Sie prüfen möchten auf die gewünschte Kochzone.
- Berühren Sie die entsprechende Booster-Taste ☐^B etwa 3 Sekunden lang.
Die Prüfung startet.

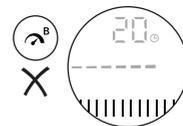
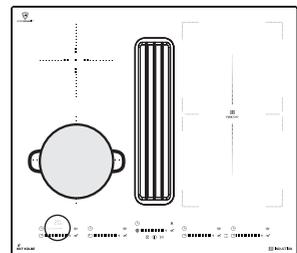
Nach etwa 12 Sekunden erscheint die Kochgeschirr-Tauglichkeitsstufe (0-10), die die Prüfung ergeben hat, auf der entsprechenden Anzeige.



Kochzonenwechsel - Automatik / Übertragungsfunktion aktueller Einstellungen von einer Kochzone auf eine andere (☐^B)

Wenn die Kochzonenwechsel-Automatik wie zuvor beschrieben aktiviert wurde (Menü-Kennziffer: ☐^B, Einstellungs-Kennziffer: !), können Sie die Kochzone wechseln und deren aktuelle Einstellungen (Leistungsstufe, Timerstatus...) auf die neu gewählte Zone übertragen, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Achten Sie darauf, dass sich die Kochzone, deren Einstellungen Sie auf eine andere übertragen möchten, in Betrieb befindet, die Booster-Funktion jedoch nicht aktiviert ist.



- Entnehmen Sie nun das Kochgeschirr von dieser Zone und stellen Sie es auf eine neu gewählte inaktive Kochzone.

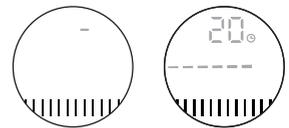
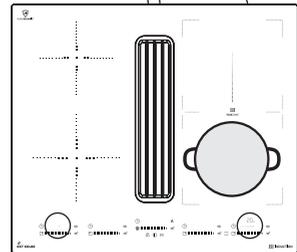
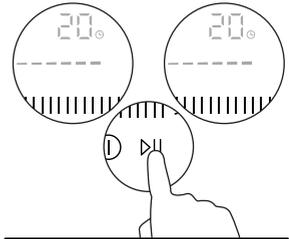
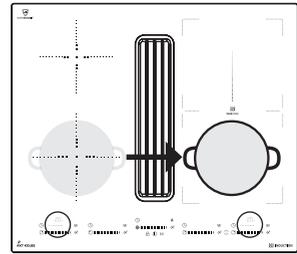
Der Kochzonenwechsel wird automatisch erkannt. Ein Signalton ist zu hören und die Anzeige der neu gewählten Kochzone zeigt blinkend die aktuellen Einstellungen der zuvor benutzten Zone.

Hinweis:

Sollte das Symbol für keine Kochgeschirrerkennung  auf der zuvor benutzten Kochzone erscheinen, wurde der Kochzonenwechsel nicht erkannt. Nach 10 Sekunden oder bei Benutzung einer beliebigen Taste wird die Übertragungsfunktion abgebrochen.

- Bestätigen Sie die Übertragung mit der Pause-Taste .

Die neu gewählte Kochzone wird daraufhin mit den aktuellen Einstellungen der zuvor benutzten Zone betrieben und die Anzeige der zuvor benutzten Zone erlischt.



Nachlaufautomatik des Dunstabzugs ()

Wenn die Dunstabzugs - Nachlaufautomatik wie zuvor beschrieben aktiviert wurde (Menü-Kennziffer: , , ,  oder ) , gehen Sie zur Anwendung folgendermaßen vor:

- Beachten Sie, dass die Nachlaufautomatik des Dunstabzugs nur ausgelöst wird, wenn dieser für mehr als 30 min gleichzeitig mit dem Kochfeld in Betrieb war.
- Schalten Sie den Dunstabzug mit diesen Voraussetzungen ab, wie gewohnt.

Der Gebläsebetrieb läuft nun auf Leistungsstufe 1 für die eingestellte Zeit weiter (1, 2, 5, 10 oder 20 Minuten) und schaltet sich nach deren Ablauf automatisch ab.

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps



WARNUNG! **Lebensgefahr!**

Bei gleichzeitigem Abluftbetrieb des Dunstabzugs und raumluftabhängigen Feuerstätten oder Geräten kann durch unzureichende Zuluft ein Unterdruck entstehen, wodurch Rauch und giftige Verbrennungsgase zurück in die Wohnräume gezogen werden.

Achten bei Abluftbetrieb stets auf genügend Zuluft und befolgen Sie die Anweisungen zur Installation!



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Besonders Öle, Fette, Alkohol oder Speisen, die diese enthalten, erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden!

Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Gargut nicht überkocht!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Das Kochfeld einschließlich des Dunstabzugs, Kochutensilien, Gargut und metallische Gegenstände auf der Kochfläche können während des Betriebs und auch einige Zeit danach sehr heiß sein und können Verbrennungen verursachen!

Verhalten Sie sich bei der Benutzung des Geräts entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Topflappen! Beachten Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten spritzen können!

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche!

Halten Sie Kinder und Haustiere während der Benutzung stets in einem sicheren Abstand!

Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche! Dadurch entsteht Dampf und spritzende Flüssigkeit, die zu Verbrühungen führen können!

Die Temperaturänderung kann außerdem zu Schäden am Gerät führen!

Offene Flammen und starke Hitze können den Dunstabzug bzw. Fettsammlungen im Filter in Brand setzen!
Verwenden Sie kein offenes Feuer (z.B. zum Flambieren) auf dem Kochfeld und achte Sie darauf, dass erhitztes Kochzubehör nicht mit dem Abzugsgitter in Berührung kommt!

Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem!

Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!

5.1 Energieeffiziente Nutzung des Kochfelds



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert.

Um den Energieverbrauch zusätzlich bei der Benutzung möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Wählen Sie stets Kochgeschirr aus, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmittel am besten entspricht.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die der Größe Ihres Kochgeschirrs möglichst genau entspricht bzw. wählen Sie Kochgeschirr, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie benutzen möchten.
Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Achten Sie auf einen ebenen Boden des Kochgeschirrs, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Bedecken Sie Ihr Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem passenden, gut schließenden Deckel, idealerweise aus Glas, um diesen beim Hineinsehen nicht anheben zu müssen.
Durch Entweichen der Hitze beim Kochen ohne Deckel wird wesentlich mehr Energie verbraucht.

Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Um die Garzeit zu verkürzen, verringern Sie Flüssigkeits- und Fett-Mengen.
Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- Garen Sie Getreide-Produkte nach Möglichkeit vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen und nicht erst nach Erreichen der Siedetemperatur hineingeben. Die Garzeit wird dadurch verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung, regeln Sie diese herunter, sobald das Gargut erhitzt ist und stellen Sie die Kochzone bereits 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ab, um die Nachwärme zu nutzen und Energie zu sparen.
- Benutzen Sie zum Erhitzen mehrerer Gerichte nacheinander die selbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen.
Achten Sie hierzu auf die Restwärmeanzeige H der Kochzonen.
- Wenn Sie eine Kochzone nicht mehr benutzen, schalten Sie diese stets sofort ab.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch verschmutzte Kochzonen und Kochutensilien zu vermeiden, halten Sie diese stets sauber.

5.2 Eignung der Leistungsstufen des Kochfelds

| Leistungsstufen | Eignung (Beispiele) |
|-----------------|---|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Leichte Erwärmung kleiner Garmengen • Schmelzen von Schokolade oder Butter • Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel • Langsames Erwärmen |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Braten von Pfannkuchen • Dünsten von Gemüse / Fisch • Schmoren |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Kurzbraten / Sautieren • Kochen von Nudeln |
| 9 / Booster | <ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Aufkochen von Suppen / Wasser |

Hinweis:

Die obigen Angaben dienen nur als Richtwerte und können je nach Eigenschaften des Garguts und Kochgeschirrbodens variieren. Um bei Unklarheiten die jeweils optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir, zuerst die nächstniedrigere der entsprechend angegebenen Leistungsstufe zu wählen und dann anzupassen.

5.3 Effiziente Nutzung des Dunstabzugs



Um eine hohe Wirkleistung des Dunstabzugs zu erreichen und auch dessen Energieverbrauch möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise zur Benutzung:

- Achten Sie für einen effizienten und störungsfreien Betrieb stets auf ausreichend Zuluft und vermeiden Sie Zugluft.
- Schalten Sie das Gerät frühzeitig ein, um eine stabile Luftzirkulation herzustellen und die Verteilung von Kochdünsten im Raum bereits vor dem Einschalten zu vermeiden.
- Passen Sie die Leistungsstufe stets der Menge an entstandenen Kochdünsten an, so dass diese vollständig abgezogen werden können.
- Beachten Sie jedoch für den Umluftbetrieb, dass ein langsamer Luftstrom die zur Geruchsbindung benötigte Zeit besser gewährleistet.
- Beachten Sie, dass die Verwendung von hohem Kochgeschirr durch den Vergrößerten Abstand zwischen Kochdünsten und Dunstabzug die Abzugswirkung vermindern kann.
Sie können diese evtl. verbessern, indem Sie einen Deckel schräg auf das Kochgeschirr legen.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit einen Deckel für Ihr Kochgeschirr, um Kochdünste gering zu halten und so erhöhten Leistungsbedarf und Kondensat zu vermeiden.
- Lassen Sie den Dunstabzug nach dem Kochen noch etwas laufen, bis die Raumluft von verbleibenden Dünsten und Gerüchen befreit ist.
- Sobald der Dunstabzug nicht mehr benötigt wird, schalten Sie ihn ab.
- Reinigen bzw. wechseln Sie die Filter in den empfohlenen Abständen, um ein Festsetzen von Verunreinigungen, erhöhten Energieverbrauch und Funktionsbeeinträchtigungen zu vermeiden.

5.4 Empfehlungen zur Zubereitung von Speisen

Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Speisen weitmöglichst zu erhalten, garen Sie diese nicht länger, als nötig. Benutzen Sie z.B. den Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.
- Um gesundheitliche Risiken zu vermeiden, achten Sie darauf, das Gargut nicht zu stark und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen!



Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung, insbesondere beim Frittieren, Braten oder Rösten entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Verzichten Sie auf scharfes Anbraten. Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

Simmern und Reis kochen

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet den Garkvorgang in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quillreis, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

Braten

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann von ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Pfannnrühren und Wok-Gerichte

- Wählen Sie einen glaskeramikgeeigneten Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Stellen Sie die Leistung der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

6. Reinigung und Instandhaltung



WARNUNG!
Brandgefahr!

Fettablagerungen können sich bei Hitzeeinwirkung entzünden!
Zudem können mit Fett und/oder Schmutzpartikeln verstopfte Filter die Funktion des Dunstabzugs stark beeinträchtigen und unangenehme Gerüche verbreiten.

Reinigen Sie das Gerät und insbesondere auch den bzw. die Filter des Dunstabzugs in den empfohlenen zeitlichen Abständen!

Bei Betrieb ohne Fettfilter lagert sich Fettdunst im Geräteinneren ab, der sich nur schwer oder nicht entfernen lässt!

Dieser stellt eine Brandgefahr dar und kann das Gerät beschädigen oder dessen Funktion stark beeinträchtigen!

Benutzen Sie das Gerät niemals ohne eingesetzten Fettfilter!



WARNUNG!
Stromschlaggefahr!

Der Kontakt von Feuchtigkeit mit spannungsführenden Komponenten kann einen Stromschlag und/oder Kurzschluss verursachen!
Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger!



VORSICHT!
Verbrennungsgefahr!

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!

Schalten Sie das Kochfeld vor jeder Reinigung ab

und schützen Sie sich entsprechend z.B. mit Ofenhandschuhen!

Versichern Sie sich, dass aller Restwärmewarnungen erloschen sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es berühren, die Kochfläche befeuchten, weitere Geräte-Komponenten reinigen oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden!



VORSICHT!
Verletzungsgefahr!

Einige Bauteile des Geräts können scharfkantig sein!

Schützen Sie sich bei der Innenreinigung bzw. beim Reinigen unterhalb der Kochfläche entsprechend vor Verletzungen!

**ACHTUNG!**
Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder säurehaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer dazu bestimmter Kochfeld-schaber zur Reinigung der Kochfläche!

Diese können die Geräteoberflächen und das Bedienfeld beschädigen! Prüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben Ihrer Reinigungsmittel und -Utensilien auf entsprechende Eignung!

Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld! Der dadurch entstehende Temperaturschock kann Beschädigungen verursachen!

Reinigungsrückstände können die Geräteoberflächen beschädigen! Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig.

**Metall-Verfärbungen durch die Reinigung**

Durch häufiges Reinigen, insbesondere im Geschirrspüler, oder durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln können Farbveränderungen der Metalloberfläche auftreten. Diese haben keinen Einfluss auf die Funktion der Metallkomponenten und sind kein Reklamationsgrund.

**Erinnerungsanzeige für Reinigung und Filterwechsel**

Auf der Dunstabzugs-Anzeige erscheint nach einer Gesamtbetriebszeit des Kochfeld und Dunstabzugs von 80 Stunden die Reinigungserinnerung  für die Reinigung der Filter und des Auffangbehälters

sowie nach 750 Betriebsstunden im Umluftbetrieb die Filterwechselerinnerung  für das Ersetzen des Aktivkohlefilters.

Befolgen Sie diese und setzen Sie das Anzeigintervall nach der Reinigung bzw. nach dem Austausch des Aktivkohlefilters zurück, wie in den entsprechenden Abschnitten dieses Kapitels beschreiben.

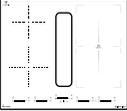
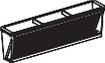


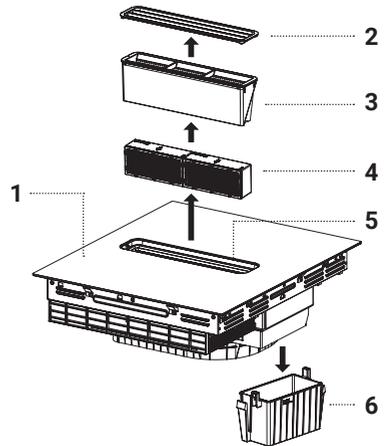
Damit das Gerät sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut. Halten Sie Kochfeld einschließlich des Dunstabzugs und Kochutensilien immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.

Reinigung und Instandhaltung

Regelmäßig zur reinigende Komponenten

Die folgende Übersicht zeigt die Komponenten des Geräts, die zur Reinigung bzw. zum Auswechseln entnommen werden müssen:

- 1  Kochfläche
- 2  Abzugsgitter
- 3  Metall-Fettfilter
- 4  Abzugsöffnung / Innenraum
- 5  2teiliger Aktivkohlefilter
- 6  Auffangbehälter



Gehen Sie zur genauen Entnahme bzw. Reinigung der jeweiligen Komponenten vor, wie im entsprechenden der folgenden Abschnitte beschrieben.

6.1 Reinigung der Kochfläche

Alltagsverschmutzung der Glasfläche (z.B. Fingerabdrücke, nicht-zuckerhaltige Flecken)

- Ist das Kochfeld noch in Betrieb, schalten Sie dieses aus und warten Sie bis alle Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- Geben Sie etwas handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger auf das möglichst noch lauwarmer (nicht heiße!) Glas.
- Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.
- Spülen Sie die Kochfläche gründlich mit sauberem Wasser und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände.
- Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.

Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes und zucker- oder salzhaltige Flecken auf der Glasfläche

- Schalten Sie das Kochfeld aus und beginnen Sie, insbesondere bei der Entfernung zuckerhaltiger Speisereste, möglichst sofort und in noch erhitztem Zustand mit der Reinigung.
Schützen Sie sich hierfür z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen!
- Benutzen Sie einen Kochfeldschaber für Glaskeramik oder einen Pfannenwender, halten Sie diesen in einem Winkel von ca. 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Felds.
Hinweis: Sollte eine Verkrustung bereits erhärtet sein, zerkleinern Sie diese vorher vorsichtig.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Beachten Sie, dass die Klingen von Kochfeldschabern extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig bei der Benutzung und halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern und Haustieren!

- Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.
- Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung" beschrieben.

Übergekochtes auf dem Bedienfeld

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Fläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.

i Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Verschmutzung oder Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld

Bereits ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitfilm auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Bedienung der Sensortasten nicht mehr und nur eingeschränkt möglich ist.

Bei Verschmutzung des Bedienfelds kann es außerdem vorkommen, dass das Kochfeld sich abschaltet.

Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente, sowie Ihre Hände vollständig gesäubert und trocken sind, bevor sie das Kochfeld wieder einschalten bzw. bedienen.

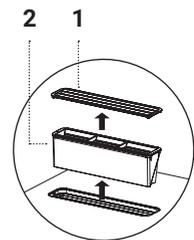
6.2 Reinigung von Abzugsgitter und Metall-Fettfilter

Entnahme von Abzugsgitter und Metall-Fettfilter

- Heben Sie das Abzugsgitter ab (1).
- Entnehmen Sie den Metall-Fettfilter aus der Abzugsöffnung (2).

Beachten Sie dabei, dass die Filtereinheit mit einem Fettfilm benetzt sein kann und fassen Sie diese so, dass sie Ihnen nicht entgleiten und beim Herabfallen das Kochfeld beschädigen kann.

Achten Sie auch darauf, den Filter waagrecht zu halten, um zu vermeiden, dass Fett, das sich an dessen Boden angesammelt haben kann, heraustropft.



Reinigung des Abzugsgitters

- Reinigen Sie das Abzugsgitter regelmäßig bzw. nach Bedarf von Hand, indem Sie vorgehen wie im folgenden Abschnitt für die Handreinigung des Metall-Fettfilters beschrieben.



Reinigung des Metall-Fettfilters



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen des Filters zu vermeiden, verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder alkalischen (pH-Wert über 7) Reinigungsmittel und keine scharfen oder spitzen Reinigungsutensilien!

Reinigen Sie Metall-Fettfilter und Abzugsgitter ggf. bei Anzeige der Reinigungserinnerung  auf dem Dunstabzugs-Display und entsprechendem Bedarf, mindestens jedoch alle 2-3 Wochen je nach Gebrauchshäufigkeit des Dunstabzugs sowie bei Bedarf bzw. Verschmutzung.

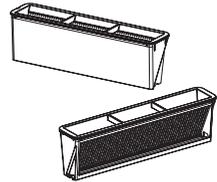
Gehen dazu (bei Bedarf mehrfach) folgendermaßen vor:



2-3 w

Reinigung des Metall-Fettfilters von Hand

- Weichen Sie den Metallfilter in heißem Spülwasser gut ein.
- Reinigen Sie diesen dann mit einer weichen Bürste. Achten Sie dabei darauf, das Metallgewebe des Filters nicht zu beschädigen.
- Spülen Sie ihn anschließend gut mit klarem, heißem Wasser.
- Lassen Sie den Filter nach der Reinigung gut trocknen.



Reinigung des Metall-Fettfilters in der Spülmaschine

- Weichen Sie stark verschmutzte Metallfilter auch vor der Reinigung im Geschirrspüler gut in heißem Spülwasser ein.
- Spülen Sie den Metallfilter separat vom Geschirr, um mögliche Fettablagerungen am Geschirr und Ansammlung von Speiseresten im Gittergewebe des Filters zu vermeiden.
- Platzieren Sie den Filter locker im Geschirrspüler, ohne dass dieser geklemmt wird, möglichst mit der Filterseite nach unten.
- Wählen Sie eine Temperatureinstellung von 55 - 70 °C.
- Lassen Sie den Filter gut trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

6.3 Reinigung und Ersetzen des 2teiligen Aktivkohlefilters (bei Umluftbetrieb)

Herkömmliche Aktivkohlefilter können weder gewaschen, noch regeneriert werden.

Bei dem mitgelieferten Aktivkohlefilter handelt es sich jedoch um eine waschbare Variante mit einer Benutzbarkeit von 5 Jahren.

Reinigen Sie diesen ggf. bei Anzeige der Reinigungserinnerung $\square \square$ auf dem Dunstabzugsdisplay und entsprechendem Bedarf, mindestens jedoch alle 3-4 Monate je nach Gebrauchshäufigkeit des Dunstabzugs sowie bei Bedarf bzw. Verschmutzung.

Ersetzen Sie ihn bei Anzeige der Filterwechselerinnerung $\square \square$ auf dem Dunstabzugs-Display und entsprechendem Bedarf, mindestens jedoch alle 5 Jahre.

Gehen Sie dazu vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben:

Entnahme der Aktivkohlefilterteile

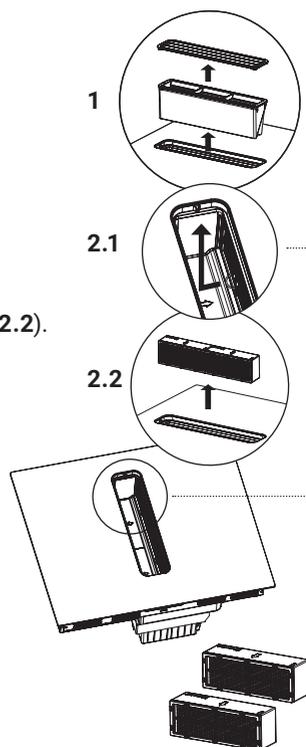
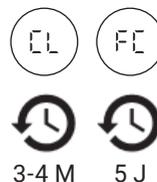
- Heben Sie das Abzugsgitter ab und entnehmen Sie den Metall-Fettfilter aus der Abzugsöffnung, wie zuvor beschrieben (1).
- Entnehmen Sie die beide Teile des Aktivkohlefilters indem Sie diese jeweils an den Metallringen aus der Einschuböffnung im unteren Teil der Abluftöffnung ziehen (2.1) und dann herausheben (2.2).

Reinigung des Aktivkohlefilters



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

Um Beschädigungen des Aktivkohlefilters zu vermeiden, verwenden Sie zu dessen Reinigung keine stark alkalischen oder stark ölhaltigen Reinigungsmittel und achten Sie darauf, dass die Temperatur des Heißwassers 80°C nicht übersteigt!



Wählen Sie zur Reinigung des 2teiligen Aktivkohlfilters eine der folgenden Vorgehensweisen:

- Reinigen Sie die Aktivkohlefilterteile in der Geschirrspülmaschine, indem Sie folgendermaßen vorgehen:
 - Legen Sie beide Filterteile in den Geschirrspüler, idealerweise separat vom Geschirr, um mögliche Fettablagerungen am Geschirr und Ansammlung von Speiseresten im Filter zu vermeiden.
 - Starten Sie ein Standardprogramm mit einer Temperatureinstellung von max. 80°C und einer Laufzeit von 1,5 - 3 Stunden.
- Reinigen Sie die Aktivkohlefilterteile von Hand, indem Sie folgendermaßen vorgehen:
 - Legen Sie beide Filterteile für 1 - 2 Stunden in heißes Wasser (60 - 80 °C) mit etwas Spülmittel.
 - Reinigen Sie diese bei Bedarf mit einer weichen Bürste o. ä. mit nur geringer Krafteinwirkung, um den Filter nicht zu beschädigen.
 - Spülen Sie die Filterteile anschließend gut mit klarem Wasser.

Trocknen des Aktivkohlefilters

Wählen Sie zum Trocknen des 2teiligen Aktivkohlfilters eine der folgenden Vorgehensweisen:

- Legen Sie beide Filterteile auf einen Rost o.ä. in den Backofen und erhitzen Sie diesen 3 Stunden lang bei 150°C.
- Trocknen Sie die Filterteile 0,5 Stunden lang mit einem Warmluftgebläse.

Ersetzen des 2teiligen Aktivkohlefilters

- Entsorgen Sie beide Teile des gebrauchten Aktivkohlefilters ordnungsgemäß.
- Ersetzen Sie diese nur mit Original-Ersatzfiltern des gleichen Typs (über www.kolbe.de erhältlich).



6.4 Reinigung der Abzugsöffnung

Falls erforderlich, reinigen Sie nach der Filterentnahme auch den Innenraum der Abzugsöffnung, wie folgt:

- Falls Gegenstände oder kleine Objekte in die Abzugsöffnung sind, entfernen Sie diese und stellen Sie sicher, dass die Zuleitung zum Auffangbehälter nicht blockiert ist.
- Wischen Sie die Innenseiten der Abzugsöffnung mit etwas Spülwasser und einem weichen Tuch aus.
- Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie Filter und Gitter wieder einsetzen.

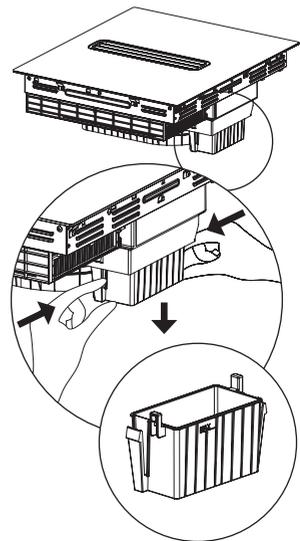
6.5 Entnahme und Reinigung des Auffangbehälters

Reinigen Sie den Auffangbehälter ggf. bei Anzeige der Reinigungserinnerung  auf den Dunstabzugs-Display, überprüfen Sie ihn jedoch auch zwischenzeitlich regelmäßig und reinigen Sie ihn bei Bedarf, insbesondere wenn sich Flüssigkeiten darin gesammelt haben, um der Entstehung von Gerüchen vorzubeugen! Gehen dazu folgendermaßen vor:

Entnahme des Auffangbehälters vom Gerät

Entnehmen Sie den Auffangbehälter vorne am Kochfeld-Unterbau, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

- Drücken Sie beidseitig auf die Laschen an den jeweils kürzeren Seiten des Behälters, um diese zu lösen.
- Halten Sie den Druck und ziehen Sie den Behälter nach unten aus der Halterung, wobei Sie darauf achten, ihn gegen das Herabfallen zu sichern (siehe Abbildung).

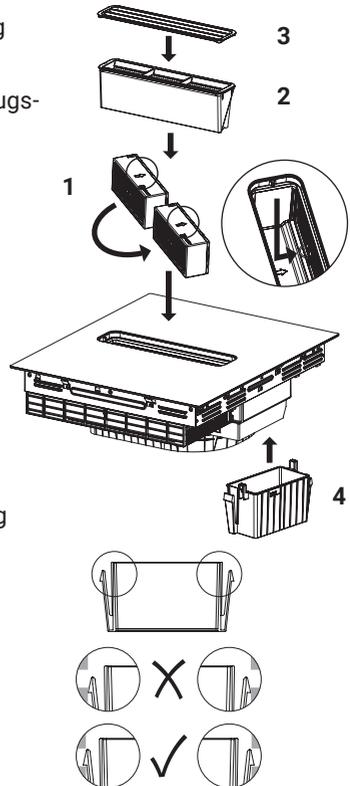


Entleerung und Reinigung des Auffangbehälters

- Entleeren Sie die im Auffangbehälter gesammelten Flüssigkeiten und / oder ggf. kleine Objekte vollständig und versichern Sie sich, dass die Zuleitung nicht blockiert ist.
- Spülen und wischen Sie den Behälter mit warmem Wasser und einem Spüllappen aus. Bei Öl-/ Fettflecken können Sie ein entsprechend geeignetes Reinigungsmittel hinzufügen.

6.6 Wieder-Zusammensetzen nach der Reinigung

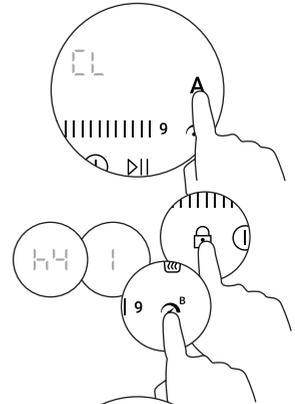
- Achten Sie darauf, dass alle Teile nach der Reinigung vollständig getrocknet sind.
Gehen Sie dann zum Einsetzen der Filter und des Abzugsgitters in umgekehrter Weise vor, wie zur Entnahme:
- Für den Umluftbetrieb richten Sie die beiden Teile des Aktivkohlefilters so aus, dass der Pfeil auf deren Oberseite jeweils nach rechts weist, führen Sie diese dann einzeln in die Abzugsöffnung bis zu deren Boden ein und schieben Sie sie in die entsprechende Halterung nach rechts (1).
- Setzen Sie dann unabhängig von der Betriebsart den Metall-Fettfilter von oben nach unten in die Abzugsöffnung ein (2).
- Setzen Sie das Abzugsgitter auf (3).
- Richten Sie die Haltelaschen des Auffangbehälters deren Form entsprechend auf die Halterungsöffnung vorne an der Unterseite des Geräts aus und schieben Sie den Behälter mit etwas Druck in die Öffnung, bis die Haltelaschen einklicken und der Behälter fest sitzt (4).
- Benutzen Sie den Dunstabzug erst dann wieder, wenn alle genannten Komponenten korrekt eingesetzt sind.



6.7 Zurücksetzung der Erinnerungsanzeigen für Reinigung und Filterwechsel

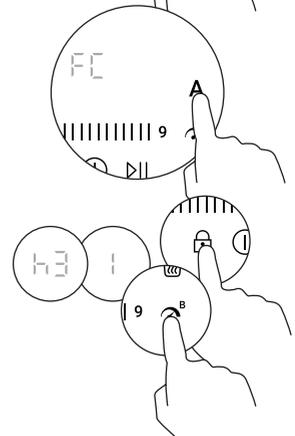
Zurücksetzen der Reinigungserinnerung

- Nachdem Sie den Auffangbehälter gereinigt und wieder eingesetzt haben, erlischt die Reinigungserinnerung **EL** automatisch.
 - Um diese manuell zurückzusetzen, wählen Sie eine der folgenden Vorgehensweisen:
 - Berühren Sie die Dunstabzugs-Automatik-Taste **A** etwa 3 Sekunden lang.
 - Benutzen Sie das Menü **H4** des Einstellungsmodus und wählen Sie die Option **1**, wie unter "... Einstellungsmodus" beschrieben.
- Die Anzeige erlischt und erscheint wieder nach weiteren 80 Betriebsstunden.



Zurücksetzen der Filterwechselerinnerung

- Um die Filterwechselerinnerung **FC** zurückzusetzen, wählen Sie eine der folgenden Vorgehensweisen:
 - Berühren Sie die Dunstabzugs-Automatik-Taste **A** etwa 3 Sekunden lang.
 - Benutzen Sie das Menü **H3** des Einstellungsmodus und wählen Sie die Option **1**, wie unter "... Einstellungsmodus" beschrieben.
- Die Anzeige erlischt und erscheint wieder nach weiteren 750 Betriebsstunden im Umluftbetrieb.



7. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht! Dies kann sehr gefährlich sein, insbesondere bei Beschädigung der Glasfläche!

Trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr.

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen!

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt.

Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|---|--|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. | Keine Stromzufuhr | Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist (siehe entspr. Kapitel). Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt. |
| Die Touch-Steuerung reagiert nicht. | Das Bedienfeld ist gesperrt (Anzeige ). | Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Tastensperre / Kindersicherung"). |
| | Das Gerät ist nicht eingeschaltet. | Schalten Sie das Kochfeld ein. |

Problemlösung

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|--|---|
| Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen. | Es befindet sich ein Feuchtigkeitsfilm oder eine Verschmutzung auf dem Bedienfeld. | Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Beachten Sie, dass ein dünner Feuchtigkeitsfilm möglicherweise nicht sichtbar ist. |
| | Die Tasten werden nicht richtig bedient. | Berühren Sie jeweils nur 1 Taste min. 1 Sekunde lang mit Ihrem Fingerballen (siehe entspr. Abschnitt). |
| Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt / Der Heizprozess stoppt und das Symbol  wird angezeigt. | Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht als solches erkannt. | Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch". |
| Die Anzeige funktioniert, aber das Kochgeschirr wird nicht erhitzt. | Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. | Siehe "Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab". |
| Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange. | Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"). |
| | Schwankungen im Stromnetz | Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen. |
| Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und an | Der Heizprozess geschieht in Intervallen | Dies ist so vorgesehen und stellt keine Fehlfunktion dar. |
| Eine Kochzone schaltet sich unerwartet ab | Die Auto-Abschaltung der Kochzone wurde aktiviert | Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Zur zeitlichen Begrenzung des Kochzonenbetriebs (siehe Tabelle zu Auto-Abschaltung unter "Ausstattung..."). |

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|--|--|
| Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. | Nach dem Einschalten erfolgte für länger als 1 Min. keine Einstellung. | Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und beginnen Sie innerhalb einer Minute mit der Leistungseinstellung der gewünschten Kochzone. |
| | Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. | Versichern Sie sich, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden. |
| | Eine Flüssigkeit oder Verschmutzung befindet sich auf dem Bedienfeld | Säubern und trocknen sie das Kochfeld, insbesondere den Bereich des Bedienfelds und schalten Sie es dann wieder ein. |
| Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an. | Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt | Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, auch im ausgeschalteten Zustand. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein / aus und benutzen Sie es wie beschrieben. |
| Geräusentwicklung während des Betriebs (Knacken, Rauschen, Brummen ...) | Die Induktionstechnik und das Kochgeschirr können verschiedene Geräusche verursachen | Ein leichtes Rauschen, Klicken, Brummen oder Knacken, wie unter "Mögliche Betriebsgeräusche" beschrieben sind normal und unbedenklich. Sollten die Geräusche unverhältnismäßig laut sein oder ungewöhnlich klingen, lassen Sie unserem Serviceteam eine Tonaufnahme zukommen. |

Problemlösung

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|---|--|
| Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren | Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen. | Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädigung dar und können i.d.R. mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden. |
| | Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"). |
| | Ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet. | Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel). |
| Ungenügende Abzugsleistung des Dunstabzugs / Bildung von Feuchtigkeit oder Fettansammlungen | Zu großer Abstand zwischen Dunstabzug und Kochdünsten | Vermeiden Sie nach Möglichkeit die Verwendung von hohen Kochgefäßen oder legen Sie einen Deckel schräg auf. |
| | Zu viel Zugluft | Schließen Sie Türen und Fenster. |
| | Unterdruck im Raum durch ungenügende Luftzufuhr im Abluftbetrieb | Sorgen Sie stets für eine ausreichende Frischluftzufuhr (Beachten Sie hierfür die Abschnitte zum Abluftbetrieb unter "Funktionsweise..." und "Einbau..."). |
| | Gesättigte Filter | Reinigen Sie den Metall-Fettfilter oder / und wechseln sie für den Umluftbetrieb den Aktivkohlefilter. |
| | Ungünstige Abluftleitung / blockierter Luftstrom | Prüfen Sie die Abluftleitung auf Blockaden und entfernen Sie ggf. Fremdkörper. Beachten Sie die Hinweise zur Abluftleitung im Installationskapitel. |

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|---|---|
| Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt | Schwankungen im Stromnetz | Trennen Sie das Kochfeld für min. 12 Std. von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten), um die Elektronik zurück zu setzen und schalten Sie es anschließen wieder ein. Stellen Sie hierfür sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt (Falls dem nicht so ist, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger). |
| | Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle | Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft. |

7.2 Fehlercodes

| Fehlercode | Bedeutung | Mögliche Lösung |
|------------|---|---|
| <i>E F</i> | Gleichzeitige Betätigung mehrerer Tasten | Bedienen Sie die Tasten einzeln. Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. |
| <i>E 1</i> | Ausfall des Temperatursensors / offener Stromkreis | Wenden Sie sich an eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft. |
| <i>E 2</i> | Ausfall des Temperatursensors / Kurzschluss | |
| <i>E 7</i> | Ausfall des Temperatursensors | |
| <i>E 3</i> | IGBT-Temperatursensor-Fehlfunktion / offener Stromkreis | |
| <i>E 4</i> | IGBT-Temperatursensor-Fehlfunktion / Kurzschluss | |

Problemlösung

| | | |
|--------------|--|---|
| <i>E2</i> | IGBT-Überhitzung | Warten Sie, bis die Temperatur auf ein normales Niveau gesunken ist und schalten Sie das Kochfeld dann wieder ein. |
| <i>E1</i> | Sensor-Überhitzung | |
| <i>F5</i> | Ausfall des Kühlventilators | |
| <i>b3</i> | Abnormale Temperatur des Lüftungssystems | Sollte der Kühlventilator nicht normal funktionieren, muss dieser durch eine zertifizierte Elektrofachkraft ersetzt werden. |
| <i>b7</i> | Luftleitung blockiert / Lüftungssystem Startfehler | Überprüfen Sie die Luftleitung auf Blockaden, entfernen Sie diese ggf. und starten Sie dann das Gerät neu. |
| <i>EL</i> | Versorgungsspannung niedriger als Nennspannung | Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung normal ist. |
| <i>EH</i> | Versorgungsspannung höher als Nennspannung | Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein. |
| <i>b5</i> | Fehler im Lüftungssystem | |
| <i>bd</i> | Dunstabzugs-Kommunikationsfehler | Wenden Sie sich an eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft. |
| <i>EU</i> | Kommunikationsfehler | |
| <i>U/U *</i> | Platinenfehler | |

* Anzeige auf 2 hintereinander liegenden Kochzonen

8. Einbau und Installation

8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

**WARNUNG!****Stromschlaggefahr, Verletzungsgefahr
und Beschädigungsgefahr!**

Dieses Gerät darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal nach den geltenden Vorschriften und Normen eingebaut, angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden! Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich!

Zur Installation und anderen Arbeiten am Gerät muss dieses von der Stromversorgung getrennt sein!

Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr!**

Einige Geräteteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

- Für die Installation sind sämtliche geltende Vorschriften einschließlich der Anweisungen, Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs zu beachten und einzuhalten.
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss des Kochfelds..." genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind.
Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die zum Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsplatte alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt, durch den Einbau eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben, und dass nichts in den Kochbereich hineinragt.

Anforderungen an den Installationsort / Einbauumgebung

- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Normen verfügen.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen müssen feuerfest und bis 90°C hitzebeständig sein bzw. verwendete Klebstoffe bis 150°C, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen.
Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, planen Sie mindestens 200 mm Abstand zwischen den Kanten des Geräts und fraglichen Materialien ein oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird, bringen Sie einen Hitzeschutz unterhalb des Geräts an (siehe entspr. Abschnitt im Installationskapitel).
- Wandoberflächen um den Kochbereich sollten leicht zu reinigen sein (z.B. keramische Fliesen).
- Wenn das Kochfeld in Kombination mit einem Backofen installiert werden soll, muss dieser über ein eingebauten Kühllüfter verfügen.
- Das Kochfeld darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen durch Feuchtigkeit und Hitze, sowie unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.
- Durch den Einbau des Kochfelds muss eine gute Belüftung und Wärmeabstrahlung gewährleistet sein, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.



Hinweis zu Belüftungswegen

Ein fachgerechter Einbau ist bei Induktionskochfeldern von besonders großer Bedeutung, da bei diesen Geräten Lüfter verbaut sind, für die durch den Einbau genügend Raum für die Zu- und Abluftwege gewährleistet sein muss. Ist dies nicht der Fall, kann das Induktionskochfeld nicht seine volle Leistung erreichen (führt z.B. zu verlängerten Kochzeiten) und sogar durch Überhitzung ausfallen.

Anforderungen an den Abluftbetrieb des Dunstabzugs

Sorgen Sie für den Abluftbetrieb des Dunstabzugs dafür, dass die folgenden Voraussetzungen gegeben sind. Ist dies nicht der Fall, nutzen Sie den Dunstabzug im Umluftbetrieb!



- Für den Abluftbetrieb muss unbedingt sichergestellt sein, dass jederzeit genügend Frischluft in den Raum nachströmt, so dass kein Unterdruck von mehr als 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) entstehen kann!



WARNUNG! **Lebensgefahr!**

**Bei gleichzeitigem Abluftbetrieb des Dunstabzugs und raumluftabhängigen Feuerstätten oder Geräten kann durch unzureichende Zuluft ein Unterdruck entstehen, wodurch Rauch und giftige Verbrennungsgase zurück in die Wohnräume gezogen werden!
In diesem Fall besteht Lebensgefahr!
Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr!**

Dies kann z.B. durch nicht verschließbare Öffnungen in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmuerkasten oder durch andere technische Maßnahmen erreicht werden. Ein Zu-/Abluftmuerkasten allein gewährleistet nicht die Einhaltung des Grenzwertes!

Lassen Sie sich zum Lüftungsverbund des Hauses und die passende Maßnahme zur Belüftung von Ihrem zuständigen Kaminkehrermeister beraten!

Die von den örtlichen Behörden erlassenen Vorschriften müssen strikt eingehalten werden!

- Für die Abluftleitung muss in Ihrem Haus ein ausschließlich für den Dunstabzug bestimmter Abluftschacht, ein fest installiertes Abluftrrohr oder ein Abluft-Mauerkasten mit Ausgang ins Freie vorhanden sein (Weitere Hinweise zur Abluftleitung siehe folgenden Abschnitt).
- Die abgesaugte Luft darf nicht durch Kanäle geleitet werden, über die Dämpfe abgeführt werden, die bei der Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen entstehen!
Falls die Abluft in einen nicht in Gebrauch befindlichen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden soll, muss die Zustimmung des zuständigen Kaminkehrermeisters eingeholt werden.

Hinweise zur Leitung der Abluft zum Luftauslass



ACHTUNG!

Störungs- und Beschädigungsgefahr!

Eine unzureichend konstruierte, ungünstig verlaufende oder geformte Abluftleitung kann die Funktion des Geräts deutlich beeinträchtigen!

Befolgen Sie die Hinweise in diesem Abschnitt genau, um Probleme wie verminderte Absaugleistung, Geräusentwicklung bzw. erhöhtes Laufgeräusch, Fettablagerungen oder Kondensatbildung zu vermeiden!

Stellen Sie sicher, dass die folgende Voraussetzungen für eine einwandfreie Abluftleitung bis zum Luftauslass gewährleistet werden können:

- Die gesamte Abluftleitung muss aus nicht brennbarem Material bestehen und darf nicht gemeinsam mit Gas- oder Heißluftrohren o.ä. durch einen Schacht geführt werden.
- Der Durchmesser des Abluftkanals muss mit dem der mitgelieferten Schachtteile übereinstimmen und darf keine Verengungen oder Blockaden (wie z.B. Fliegengitter) aufweisen. Bei Abluftausführung durch einen Mauerkasten sollte dieser bewegliche Lamellen besitzen.
- Der Abluftkanal sollte abgerundete Ecken und glatte Innenflächen aufweisen und möglichst gerade von der Haube weggeführt werden. Die maximal zulässige Biegung beträgt 120°.
- Stellen Sie sicher, dass sich evtl. vorhandene Rückstauklappen nach der Installation der Abluftleitung frei öffnen und schließen können.
- Sämtliche Verbindungen müssen abgedichtet sein.
- Bei waagerechtem Verlegen der Abluftleitung muss ein Mindestgefälle von 1 cm je Meter bzw. ein Neigungswinkel von 2° eingehalten werden, um den Rücklauf von Kondenswasser zu vermeiden.
- Wird die Abluftleitung durch unbeheizte oder kühle Räume (z.B. Dachböden) verlegt, muss diese isoliert werden, um zusätzliche Kondenswasserbildung zu vermeiden. Unter Umständen kann eine zusätzliche Kondenswassersperre nötig sein (in führenden Baumärkten erhältlich).

Anforderungen an den Abluftbetrieb des Dunstabzugs

Für den Umluftbetrieb sind keine besonderen baulichen Anforderungen o.ä. zu berücksichtigen.

Achten Sie jedoch vor dem Umluftbetrieb darauf, dass der mitgelieferte Aktivkohlefilter in das Gerät eingesetzt ist, wie in den entsprechenden Abschnitten unter "Wieder-Zusammensetzen nach der Reinigung" beschrieben.



Einstellung der Betriebsart für den Dunstabzug

Die Betriebsart des Dunstabzugs ist ab Werk auf Abluftbetrieb voreingestellt.

Sie kann über den Einstellungsmodus des Geräts angepasst werden, wie unter "... Einstellungsmodus" beschrieben.

Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Wählen Sie für den Einbau des Kochfelds eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeit durchlässiges Material darf nur für die Arbeitsplatte verwendet werden, wenn es imprägniert ist.
- Isolieren Sie die an die Wand hinter dem Kochfeld grenzende Oberkante der Arbeitsplatte gegen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit, z.B. durch eine Schutzleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte eben und horizontal ausgerichtet ist.
- Achten Sie auf eine Dicke der Arbeitsplatte von 20-30mm und die entsprechenden Maße, die sich nach den Angaben für Ihr Kochfeldmodell und den Abstandsangaben in den folgenden Abschnitten ergeben.

8.2 Einbauvorbereitung und -hinweise

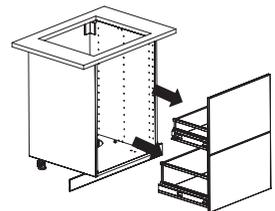
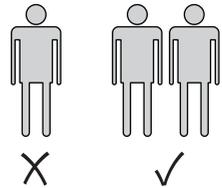


VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen.

Hinweise vor Einbau und Installation

- Befolgen Sie die im Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch" genannten Anweisungen, bevor Sie das Kochfeld installieren
- Reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Halten Sie für den Einbau des Kochfelds folgendes bereit:
 - Kochfeld und mitgeliefertes Zubehör, einschließlich dieses Handbuchs
 - Stichsäge o.ä.
 - Messwerkzeug und Wasserwaage o.ä.
 - Schraubendreher
 - Bleistift o.ä. für Markierungen
 - Schutzhandschuhe o.ä.
- Beachten Sie, dass für den Einbau des Geräts mindestens 2 Personen erforderlich sind.
- Verwenden Sie für die Montage nur die mit dem Produkt gelieferten Befestigungsschrauben oder welche des gleichen Typs, insbesondere der richtigen Länge, wie in der Montageanleitung angegeben.
- Sollten in dem zum Einbau vorgesehenen Küchenmöbel Schubladen o.ä. vorhanden sein, entfernen Sie diese, um den erforderlichen Platzbedarf zu gewährleisten.

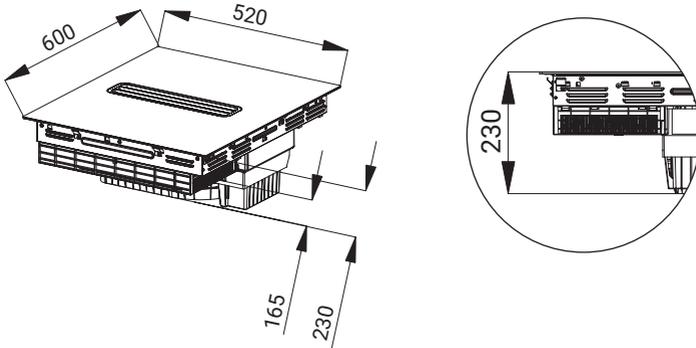


8.3 Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Beachten Sie zunächst die folgenden Abmessungen und Mindestabstände zur Installation.

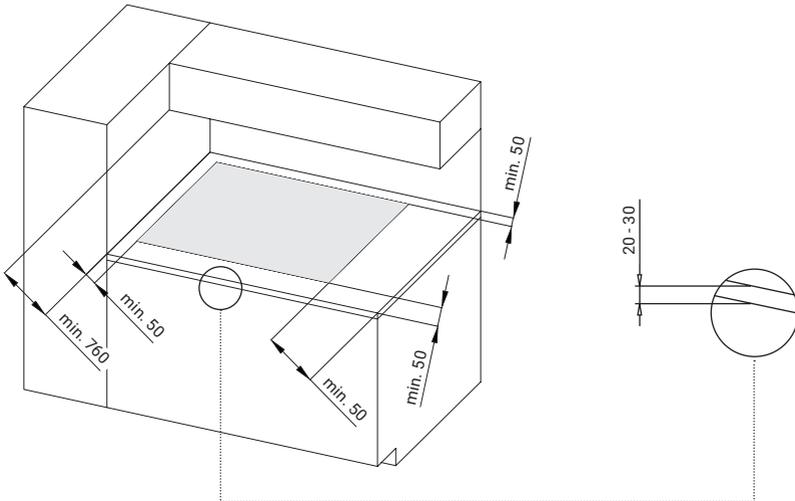
Geräteabmessungen

Angaben in mm



Abstandsrahmen um das Kochfeld, Abstände zu Seitenbegrenzungen und Oberschränken o.ä.

Angaben in mm



Einbau und Installation

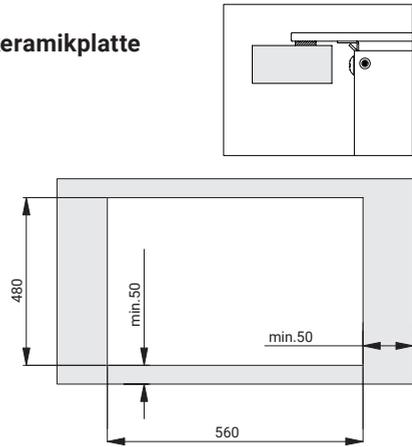
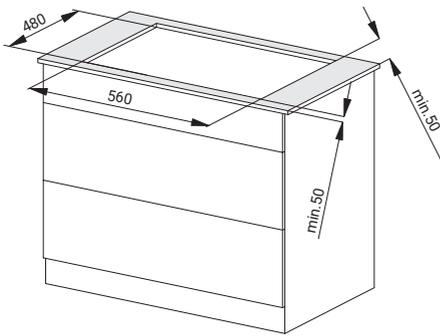
- Sägen Sie die Einbauöffnung für das Kochfeld gemäß den folgenden Maßskizzen aus der Arbeitsplatte heraus (Angaben in mm).



Hinweis:

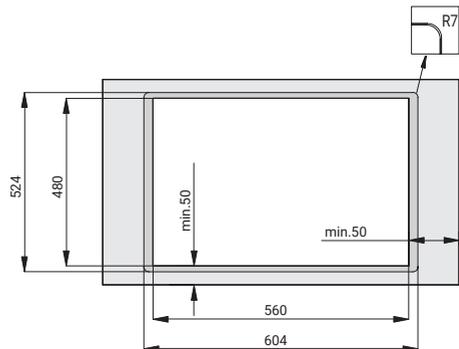
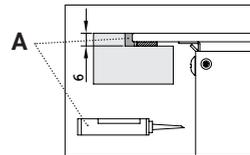
Um einen Verschnitt der Arbeitsplatte zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Produkt-Maße mit den Abmessungen am gelieferten Modell übereinstimmen!

Ausschnittsmaße für den Einbau mit auf der Arbeitsplatte aufliegender Glaskeramikplatte



Ausschnittsmaße für den Einbau mit eingelassener Glaskeramikplatte (mit bündiger Oberfläche)

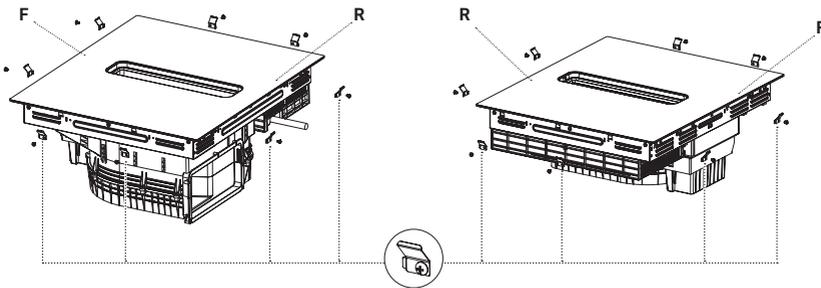
Dichten Sie bei dieser Installationsart die Fugen um die Kochfläche mit Silikon ab (A).



8.4 Vorbereitung und Zusammenbau der Komponenten vor dem Einbau

Montage der Einbauklemmen am Kochfeld

- Verschrauben Sie die mitgelieferten Einbauklemmen mit den ST 3,9 × 6 Schrauben am Unterbau des Kochfelds wie in den folgenden Abbildungen gezeigt.

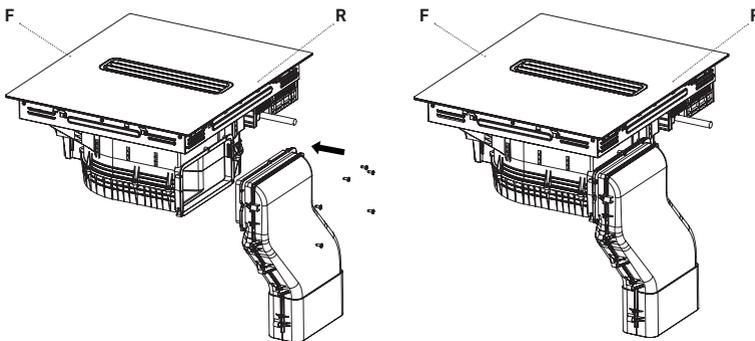


F Frontseite

R Rückseite

Montage des Abluftkanals

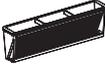
- Befestigen Sie den mitgelieferten Abluftkanal einschließlich der Dichtung mit den ST 3,5 × 14 Schrauben an der Rückseite des Kochfeld-Unterbaus wie in der folgenden Abbildungen gezeigt.
- Achten Sie auf Dichtheit der Verbindung.



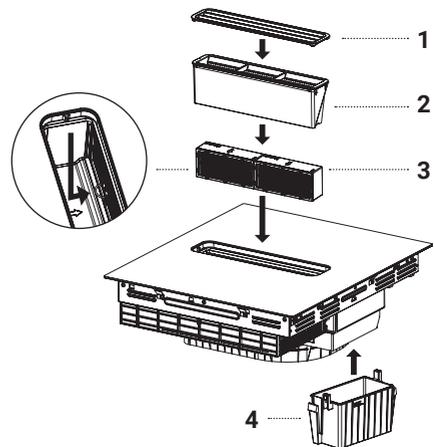
Einbau und Installation

Einsetzen und Entnehmen der Dunstabzugs-Komponenten entsprechend der Betriebsart

Metallfettfilter und Abzugsgitter sowie auch der Auffangbehälter müssen während des Betriebs in jeder Betriebsart immer eingesetzt sein, während der 2teilige Aktivkohlefilter nur für den Umluftbetrieb benötigt wird (siehe auch "... Betriebsarten des Dunstabzugs" und folgende Übersicht).

| Dunstabzugs - Komponenten | | benötigt in Betriebsart | |
|---------------------------|--|---|---|
| | | Abluft  | Umluft  |
| 1 |  Abzugsgitter | ✓ | ✓ |
| 2 |  Metall-Fettfilter | ✓ | ✓ |
| 3 |  Aktivkohlefilter in 2 Teilen | | ✓ |
| 4 |  Auffangbehälter | ✓ | ✓ |

Installieren bzw. entnehmen Sie die entsprechenden Komponenten je nach Bedarf, wie in den entsprechenden Abschnitten unter "Reinigung und Instandhaltung" beschrieben.



8.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

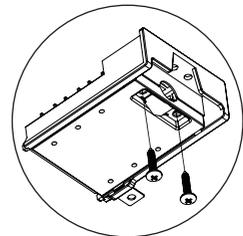
Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

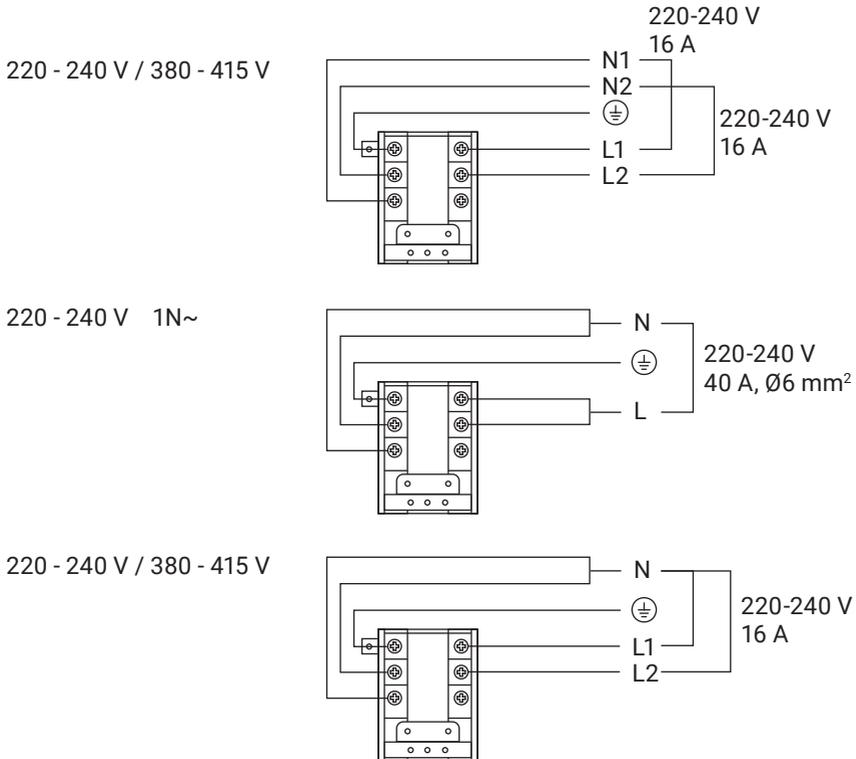
Bei Anschluss des Geräts durch unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
Dieses Kochfeld darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden!

- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass dieses mit Ihrer Stromversorgung kompatibel ist, insbesondere dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Erdungsleitung darf von der Sicherung nicht unterbrochen werden.
- Verwenden Sie zur Installation das mitgelieferte Netzkabel und lassen Sie dieses nur durch eines des gleichen Typs austauschen, wenn nötig.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden kann und seine Temperatur 75°C nie übersteigt.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.
- Schließen sie das Kabel ordnungsgemäß und unter Beachtung der folgenden Anschlussskizzen an die Zugentlastung des Kochfelds an.



Einbau und Installation

Anschlusskizzen für den Installateur



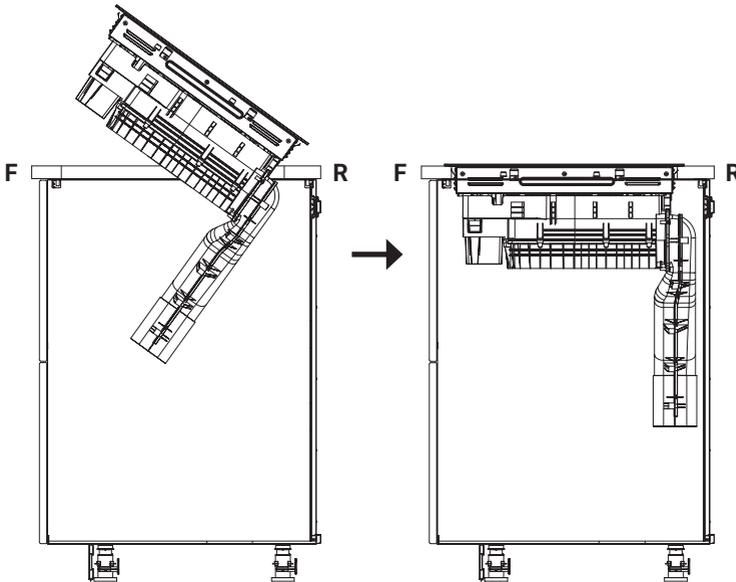
8.6 Einbau des Geräts

- Setzen Sie das Gerät in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein, wie in der folgenden Darstellung gezeigt. Achten Sie darauf, dass es stabil sitzt.



Hinweise:

- An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen!
Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden!
- Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass dessen Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht werden kann!



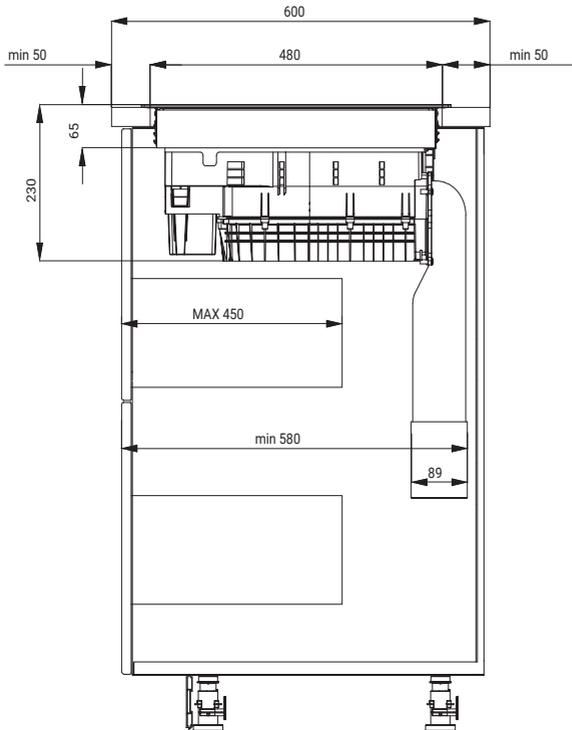
F Front

R Rück

Einbau und Installation

Maßskizze zum Einbau

Angaben in mm

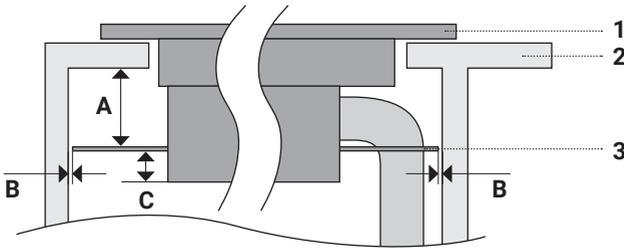


- Verbinden Sie das Ende des Ablufschachts mit der weiteren Abluftleitung unter Beachtung der Hinweise zu Abluftbetrieb und -leitung bzw. bei Umluftbetrieb mit der Abluftöffnung des Einbaumöbels.

8.7 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. befolgen Sie entsprechend der Einbauvorschriften die folgende Vorsichtsmaßnahme:

- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z.B. aus Lochblech zur Gewährleistung der Belüftung) unterhalb des Kochfelds an (ausgenommen im Bereich des Abluftschachts des Dunstabzugs). Beachten Sie dazu die in der folgenden Abbildung angegebenen Mindestmaße.
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.
- Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen dem Kochfeld und der Schutzplatte ausreichend belüftet ist!



- 1 Kochfeld
- 2 Arbeitsplatte / Einbaumöbel
- 3 Schutzplatte

- A min. 50 mm
- B min. 5 mm
- C min 40 mm *

* Platzbedarf zur Entleerung des Überlaufs



VORSICHT!

Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

Um ernste Verletzungen oder Beschädigungen durch Hitze, Strom oder Funktionselemente (wie z.B. Ventilatoren) zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfelds nach der Installation nicht mehr zugänglich sind (auch z.B. durch Schranktüren, Schubladen o.a.)!

Technische Daten

9. Technische Daten

| | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|-------------------------------|---|---|---|
| Modellbezeichnung | IND600DRAFT | | | | | |
| Produktmaße, B × T × H | 600 × 520 × 230 mm | | | | | |
| Einbaumaße, B × T | 560 × 480 mm | | | | | |
| Gewicht | 19,8 kg | | | | | |
| Kabellänge | 1,5 m | | | | | |
| Stromversorgung | 230 V; 50 Hz | | | | | |
| Kochfeld | | | | | | |
| Art des Kochfelds | Elektro | | | | | |
| Leistung des Kochfelds | 7,4 kW | | | | | |
| Anzahl der Kochzonen | 3 | | | | | |
| | <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">B</td> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">C</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A</td> </tr> </table> | | | B | C | A |
| B | C | | | | | |
| A | | | | | | |
| | A | B | C | | | |
| Heiztechnik | Induktion | Induktion | Induktion | | | |
| Größe der Kochzonen | Ø 180 mm | Ø 150 mm | L: 383 mm B: 210 mm | | | |
| Leistung der Kochzonen | 2200 W / Booster 3300 W | 1400 W / Booster 2000 W | 3300 W / Booster 3700 W | | | |
| Energieverbrauch (EC_{electric cooking}) | 176,3 Wh/kg | 184,5 Wh/kg | 181,2 Wh/kg | | | |
| Energieverbrauch der Kochmulde (EC_{electric hob}) | 180,7 Wh/kg | | | | | |
| Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Reaktivierung) | - | | | | | |
| Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Information) | - | | | | | |
| Energieverbrauch im Aus-Zustand | 0,40 W | | | | | |
| Automatischer Wechsel in den Aus-Zustand | 20 Minuten | | | | | |
| Mess- und Berechnungsmethoden | EN 60350-2:2018, EN 50564:2011 | | | | | |

| Dunstabzug | |
|--|-------------------------|
| Leistung des Dunstabzugs | 250 W |
| Energieeffizienzklasse | A++ |
| Fluidynamische Effizienzklasse | A |
| Fettfilter-Effizienzklasse | B |
| Minimaler Schalleistungspegel | 52 dB |
| Maximaler Schalleistungspegel in Normalbetrieb | 61 dB |
| Schalleistungspegel Intensivstufe | 65 dB |
| Luftstrom in Normalbetrieb bei minimaler Leistung | 245,3 m ³ /h |
| Luftstrom in Normalbetrieb bei maximaler Leistung | 464 m ³ /h |
| Luftstrom auf Intensivstufe (Qboost) | 496,6 m ³ /h |
| Stromverbrauch im Bereitschaftszustand | 0,4 W |
| Stromverbrauch im Aus-Zustand | - |
| Größe des Luftauslasses, B × T | 227,4 × 94,4 mm |

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:

IND600DRAFT
Induktionskochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannten Produkt liegt die entsprechende
EG - Konformitätserklärung vor.



Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website
unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und
heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne
auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Customer Service

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter "Fragen & Antworten".

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

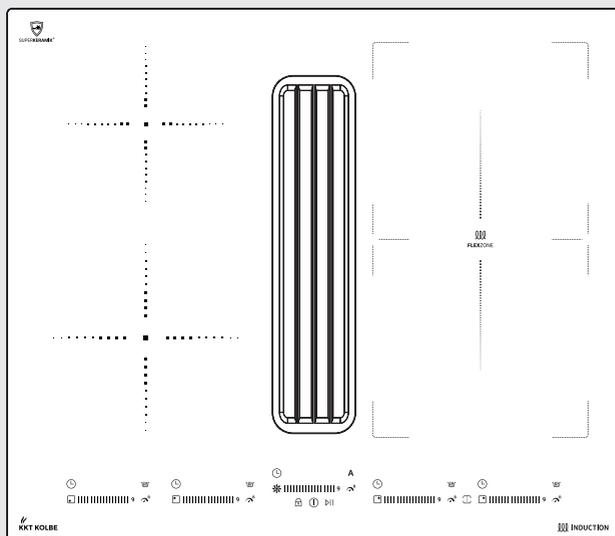
Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

www.kolbe.de

User's manual

for your induction hob
with integrated extractor fan

Model: **IND600DRAFT**



Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Built-in induction hob with extractor fan, model: IND600DRAFT

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Thank you for your confidence and congratulations
on the purchase of your new induction hob!**

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. It contains important information about safe installation, maintenance and use, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

| | |
|--|-----------|
| Important Safety Instructions | 6 |
| Further Notes and Icons | 20 |
| In this manual | |
| Appliance, components and accessories | |
| Environmental protection and disposal | |
| Notes on transporting the appliance | |
| Storage instructions | |
| 1. Product Overview | 24 |
| 1.1 Packing list | |
| 1.2 Assembly of the appliance components | |
| 1.3 Properties and design of the appliance | |
| 1.4 Features and further characteristics | |
| 2. Operating Principle and Use of the Appliance | 30 |
| 2.1 How the induction hob works | |
| 2.2 Possible operating noises of the hob | |
| 2.3 Functionality and operating modes of the extractor fan | |
| 3. Notes Before Use | 35 |
| 3.1 Suitable cookware and its use | |
| 3.2 Unpacking and preparing the appliance | |
| 3.3 Commissioning the hob | |
| 4. Operation, Setting and Use | 40 |
| 4.1 Control panel and display | |
| 4.2 Notes on using the touch control | |
| 4.3 General operation of the hob | |
| 4.4 The cooking zone booster | |
| 4.5 The keep warm function | |
| 4.6 The flex zone function | |
| 4.7 The cooking zone timer | |
| 4.8 General operation of the extractor fan | |
| 4.9 The extractor booster | |
| 4.10 The extractor timer | |
| 4.11 The pause function | |
| 4.12 The key lock / child lock | |
| 4.13 Basic settings and additional functions in setting mode | |

| | |
|--|------------|
| 5. Recommendations for Use, Guidelines and Tips | 62 |
| 5.1 Energy-efficient use of the hob | |
| 5.2 Suitability of the power levels of the hob | |
| 5.3 Efficient use of the extractor fan | |
| 5.4 Cooking recommendations | |
| 6. Cleaning and Maintenance | 70 |
| 6.1 Cleaning the cooking surface | |
| 6.2 Cleaning the extractor grille and metal grease filter | |
| 6.3 Cleaning and replacing the 2-part activated carbon filter (for recirculation mode) | |
| 6.4 Cleaning the extractor opening | |
| 6.5 Removing and cleaning the collection container | |
| 6.6 Reassembly after cleaning | |
| 6.7 Resetting the reminder displays for cleaning and filter change | |
| 7. Troubleshooting | 81 |
| 7.1 Problems, possible causes and solutions | |
| 7.2 Error codes | |
| 8. Mounting and Installation | 87 |
| 8.1 Important notes and installation requirements | |
| 8.2 Installation preparation and instructions | |
| 8.3 Cutting the worktop | |
| 8.4 Preparation and assembly of the components before installation | |
| 8.5 Connecting the hob to the mains | |
| 8.6 Fitting the appliance | |
| 8.7 Installing a heat shield underneath the hob | |
| 9. Technical Data | 102 |
| KKT Kolbe Customer Service | 105 |

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system.

The manufacturer is not responsible for any damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance!
Children who climb onto the hob can be seriously injured!
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
Use it exclusively for its intended purpose.
- This appliance is not suitable for use in combination with gas-powered appliances.
- Only use the accessories supplied or recommended for the appliance!
The use of unsuitable accessories, protective devices or similar can lead to accidents!

Important Safety Instructions

- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- Always use heat-resistant cookware suitable for induction hobs to prepare your food.
- A slight odour may be noticeable when unpacking the hob and when using it for the first time, and there may be further odour development and also a slight build-up of fumes.
This is normal and harmless.
Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- Unused electrical equipment may pose a safety risk!
Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pace-maker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance! Failure to follow this advice may result in death!
- This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools! To do this, the appliance must be disconnected from the power supply! There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons! The installer is responsible for the proper functioning on site.

Important Safety Instructions

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!
Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!

- If the extractor fan and room air-dependent fireplaces or appliances are operated simultaneously with exhaust air, insufficient supply air can cause a negative pressure, drawing smoke and toxic combustion gases from chimneys or exhaust air shafts back into the living rooms.

In this case there is a danger to life!

Always ensure that there is a sufficient supply of fresh air when the cooker bonnet is in exhaust air mode! Follow the instructions in the installation chapter!

- Do not operate the extractor without the extractor grille correctly fitted to avoid any dangers caused by a lack of protection!
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury!



WARNING! **Risk of electric shock!**

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it and switch it off during cleaning!
- Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate (especially voltage in V and frequency in Hz) are compatible with the local conditions.
If this is not the case, return the appliance to the point of sale! If anything is unclear, contact your electricity supplier.
- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnecter (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician!
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!

- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob. These do not provide the necessary safety!
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts!
This can cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!

 **CAUTION!**
Risk of burns!

- Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation!
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off!
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use!
Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary!
Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns!

Important Safety Instructions

- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the work-top!
- If liquids enter the extractor grille, wait until the appliance has cooled down to remove the grease filter or to empty the overflow container!
- Pay attention to magnetisable metal objects worn on the body, as they may become hot near the hob during use! Gold and silver jewellery are not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up due to induction!



WARNING!

Fire hazard!

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- If an exhaust air hose is connected to the extractor fan, it must be made of heat- and fire-resistant material and, if necessary, be routed outside in a separate exhaust air shaft leading outside or connected to it!

- Do not install the hob near heating appliances that use solid fuels (e.g. wood, coal) and do not have a fixed non-removable cover to protect against flying sparks!
- Do not use an open fire on the hob (e.g. for flambéing)!
Flames and heat can set fire to the extractor fan or grease deposits in its filter!
- Never leave the hob unattended when in use! Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly. Therefore, heat them as slowly as possible!
- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!
Never extinguish burning oil or grease with water!
After extinguishing, do not use the appliance until it has been checked and approved for further operation by a suitably qualified specialist!
- Do not heat sealed containers or tins on the hob. These can explode due to the overpressure created during heating!

Important Safety Instructions

- Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection.
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation!
Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob!
- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them!
To do this, use the on/off button and do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected!
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke!
Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories!
- Deposits of oil or grease in the filter and inside the extractor fan, can quickly ignite when heated!
Clean the appliance and filter regularly and never operate the extractor fan without a grease filter!
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation!



ATTENTION!

Causes for damage and functional impairments!

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !
Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!
Check the condition of the cable regularly.
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces!
Make sure that the room is well ventilated!
For example, use the built in extractor fan for this.
Do not install the hob behind a door or furniture front!
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!

Important Safety Instructions

- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this!
- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot! The resulting thermal shock can damage the appliance!
- Soiling and food residues can damage the appliance and its components! Always keep them clean!
In particular, always remove sugary stains from the cooking surface as soon as possible to prevent them from sticking!
Clean the metal filter and, if applicable, change the charcoal filter of the extractor fan at the recommended intervals!
- To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged

objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base!

Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks!

- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty! The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer!
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface! Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as this may damage the surfaces, especially in the area of the control panel! Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance!

Further Notes and Icons

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger.

Also pass on these instructions to other users and the installer.

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings.



Information and tips

Following the instructions marked with this symbol will provide you with useful information, make the respective procedure easier and may save you some problems.

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance. Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution.



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary.



Warning of flammable substances!

Contained or emerging substances, liquids or gases easily self-ignite!
Avoid contact with ignition sources or sources of danger, e.g. also water or air!



Warning of hot surface!

The product may become hot during operation and cause injury and damage.
Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual.



Follow these instructions for use

Read this manual carefully, before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer.



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.

Environmental protection and disposal

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding recommendations for application and cookware in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Note icons for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste!
Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery.
To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the product components by type from the residual waste and dispose of them in accordance with the local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product or its components from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!
Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste!
It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.
To open the hob, the screws around the top edge of the base must be loosened by a suitably qualified technician.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.
Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other.
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

Storage instructions

If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- Choose a dry and clean storage place.
- Make sure to keep it in an horizontal position.
- Do not load the packaging.
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

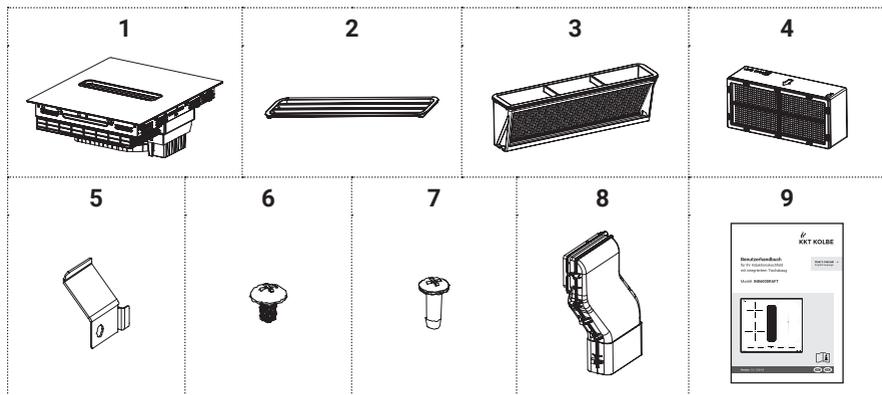
Product Overview

1. Product Overview

1.1 Packing list

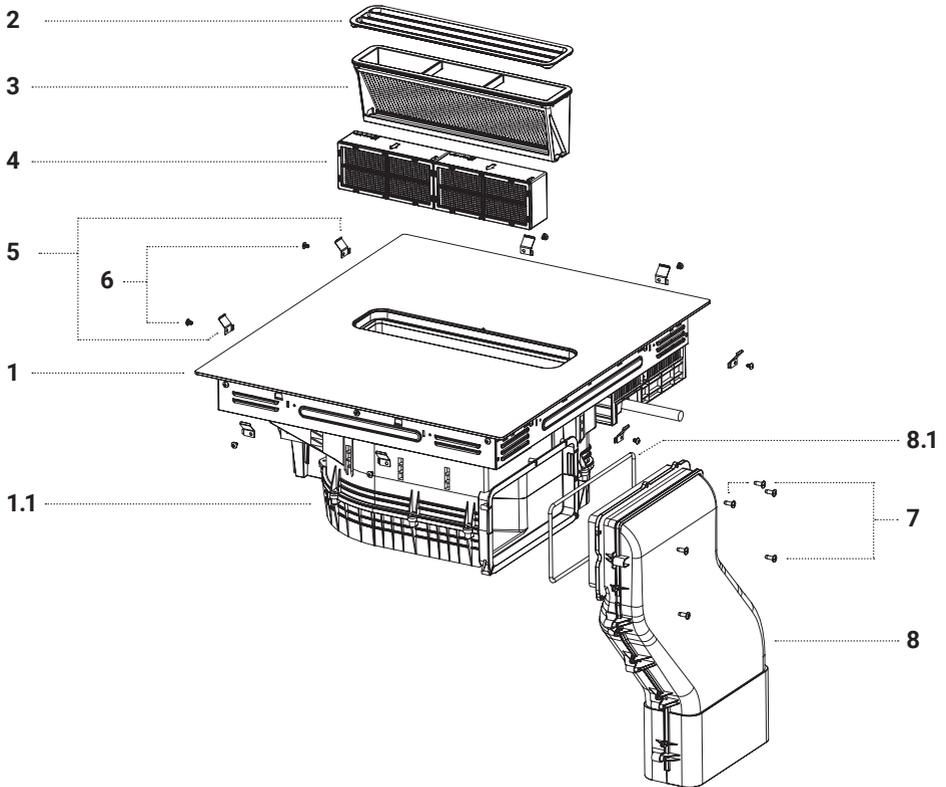
Open the packaging and take out the contents as described under "Unpacking and preparing the appliance", and check the contents according to the following list:

- 1 1× Induction hob IND600DRAFT
- 1.1 with integrated extractor fan
- 2 1× Extractor grille
- 3 1× Metal grease filter
- 4 2× Activated carbon filter (for recirculation)
- 5 8× Installation brackets
- 6 8× ST 3,9 × 6 screws
- 7 6× ST 3,5 × 14 screws
- 8 1× Exhaust air connection duct,
8.1 including sealing frame
- 9 1× User's manual

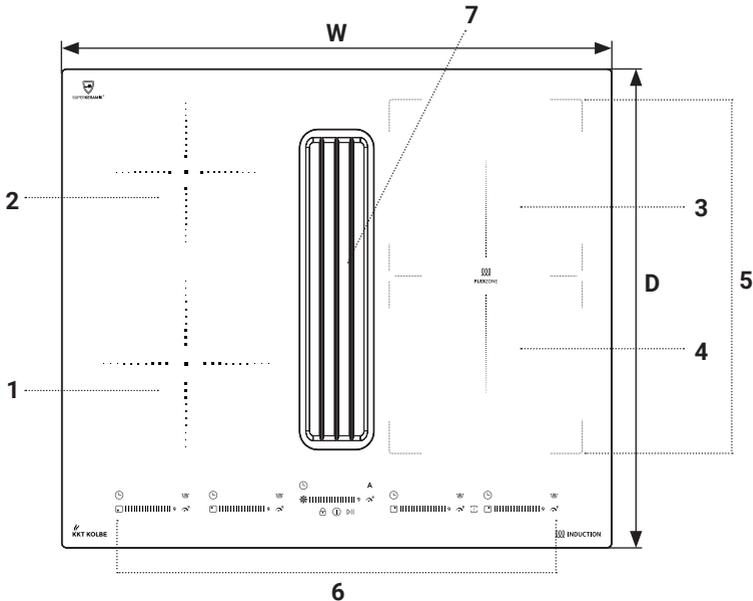


1.2 Assembly of the appliance components

Numbering of the appliance components see "Packing list".



1.3 Properties and design of the appliance



Hob dimensions:

- W** Width: 600 mm
- D** Depth: 520 mm
- Height: 230 mm

Size and power of the induction cooking zones:

| | | |
|----------|------------------------|---|
| 1 | Single cooking zones | Cooking zone 1: Ø 180 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 2 | | Cooking zone 2: Ø 150 mm, 1400 W / Booster 2000 W |
| 3 | Flex zone areas | Cooking zone 3: 210 × 185 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 4 | usable as single zones | Cooking zone 4: 210 × 185 mm, 2200 W / Booster 3300 W |
| 5 | Flex zone | (Zones 3+4): 210 × 383 mm, 3300 W / Booster 3700 W |

Control panel (Touch control)

- 6** Sensor keys and slider with LED digital display;
For description and operation, see relevant chapter

Extractor fan

- 7** Integrated extractor fan (Properties see "Technical Data")

1.4 Features and further characteristics

- Self-sufficient 60cm induction hob with 7.4 kW output
- Integrated extractor fan
- Particularly easy to clean SUPERKERAMIK® glass
- 4 single cooking zones (2 of them usable as a flex zone), 9-level adjustable
- Control panel with touch control, slider and LED digital display
- Washable activated carbon filter

Directly selectable functions

- **Booster function:**
Short-term power maximisation of cooking zones and/or extractor fan
- **Flex zone function:**
Interconnection of the two cooking zones on the right for free and efficient placement and distribution of the cookware
- **Timer:**
Automatic timer with switch-off function of selected cooking zone/s and/or of the extractor fan
- **Keep warm function:**
Performance optimisation of the selected cooking zone(s) for keeping prepared food warm
- **Extractor fan automatic mode:**
Automatic operating control of the extractor fan according to the hob operating status
- **Pause function:**
Pausing and resuming operation
- **Key lock / child lock:**
Locking the control panel except for the on/off key

Basic settings and additional functions that can be activated

(available in setting mode)

- Power limitation of the maximum total power of the hob
- Suitability testing of cookware for induction cooking
- **Cookware transfer function:**
Transferring the current settings of one cooking zone to another
- **Switch of delay of the extractor fan:**
Continued fan operation for a set time after switching off

Product Overview

Automatic functions

- **Automatic detection of induction-suitable cookware**

If unsuitable cookware is used (see "Suitable cookware and its use") or small objects (e.g. cutlery, keys...) are placed on the hob, the appliance switches to standby after one minute.

If no induction-suitable cookware is registered within one minute after switching on a cooking zone, the zone is automatically switched off (display icon ).

This avoids functional impairments and also possible uncontrolled magnetic radiation that could occur when using non-induction-suitable cookware or when operating of a cooking zone empty.



- **Overheating protection**

A built-in fan cools the induction hob during and also shortly after operation.

To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor also monitors the temperature inside the hob.

If the temperature is too high, the hob switches off automatically.

- **Residual heat warning**

If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is signalled by an H on the corresponding cooking zone display, also when switched off.

When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.

This can also be used as an energy-saving function:

If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.



- **Reminder displays for cleaning and filter change**

To remind you to clean the filters and the collection container regularly, the symbol  appears on the display of the extractor fan after a total operating time of 80 hours of the hob and the extractor fan, and after 750 operating hours in recirculation mode, the display  reminds you to replace the activated carbon filter.



- **Auto power off**

For your safety and to prevent forgetting to switch off, the operation of both the cooking zones and the extractor fan is limited to a maximum operating time depending on the current power level setting, as follows:

| Highest set power level | Maximum operating time until auto power off | |
|-------------------------|---|---------------|
| | Cooking zones | Extractor fan |
| Keep warm / 1-2 | 8 h | 8 h |
| 3-4 | 6 h | 6 h |
| 5-6 | 4 h | 4 h |
| 7-8 | 2 h | 2 h |
| 8-9 | 1,5 h | 2 h |

After the respective maximum operating time has elapsed, the corresponding cooking zone or extractor fan is automatically switched off.

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 How the induction hob works

Cooking with induction is a safe, modern, efficient and cost-effective cooking technique. Through electromagnetic oscillations (1), generated by the induction coils under the cooking zones (2), the heat required for cooking is generated directly in the metal base of the cookware and not indirectly by heating the cooking surface.

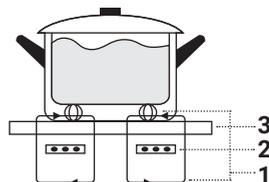
The glass ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

Compared to other hob types, this significantly reduces the boiling time and there is no heat loss.

Overcooked food does not burn as easily, which also makes cleaning and maintenance easier.

The heating process is not directly visible on the cooking zone, as is the case with heating coils, for example.

Instead, pay attention to the corresponding cooking zone display (For description see "Control panel and display").



i Interval heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals.

The cooking zones switching on and off is normal and does not indicate a product defect.

However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality.

If the cookware is removed from the cooking zone or does not meet the necessary requirements (see "Suitable cookware and its use"), the electromagnetic field changes; the automatic cookware detection is triggered and the cooking zone is switched off accordingly (For a detailed description, see the relevant sections under "Features..." and "General operation and setting").

In this way, there is usually no danger of a cooking zone being left on accidentally.

Nevertheless, switch off the cooking zones and hob with the corresponding keys as soon as you are no longer using them.

2.2 Possible operating noises of the hob

During and after operation of the induction hob, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

Swooshing: Operation of the cooling fan
(also after switching off)

Note:

Fan operation is necessary for fault-free operation.
Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.

To avoid functional restrictions, ensure an appropriate ambient temperature and good ventilation.

Clicking: Electrical switching operation

Humming: Induction noise during operation
at high power level
(The noise level decreases or disappears
when a lower power level is set)

Cracking: Heating sound of cookware consisting of different
layers of metal.

2.3 Functionality and operating modes of the extractor fan

The integrated extractor fan draws off fumes and odours produced during cooking and creates fresh room air. It can be used in both exhaust air and recirculation mode.

Particles grease and dirt, fumes and, to a certain extent, moisture are absorbed by the metal grease filter; however, additional ventilation may be necessary, especially in recirculation mode.



CAUTION!

Health risks and risk of damage!

**Moisture remaining in living spaces can lead to harmful
mould growth and damage to surfaces!**

**Ensure sufficient ventilation during or after cooking
and do not rely only on the suction power of the extractor fan!**

For odour control in recirculation mode, the supplied active charcoal filter is also installed (see relevant sections in the installation and cleaning instructions).

The factory default setting of the extractor fan operating mode is exhaust air mode and can be adjusted using the appliance's setting mode, as described in the relevant section

Exhaust air operation of the extractor fan

In the version with exhaust air to the outside, the air drawn in is freed from grease and fumes by the metal grease filter and led outdoors through an exhaust air duct.

For exhaust air operation, the preconditions mentioned in the installation chapter must be fulfilled and the corresponding instructions must be followed exactly! If implementation is not possible as described, use the extractor fan only in recirculation mode.



WARNING! **Danger to life!**

**If the extractor fan and room air-dependent fireplaces or appliances are operated at the same time, insufficient supply air can cause a negative pressure, which draws smoke and toxic combustion gases back into the living spaces!
In this case there is a danger to life!**

Inadequate installation can additionally result in fire and health risks as well as operational malfunctions!

For exhaust air operation, observe and follow the corresponding notes and instructions in the installation chapter exactly!

Recirculation operation of the extractor fan

In the recirculation version, the air drawn in is cleaned of grease and fumes by the metal grease filter and returned to the room.

The connection to an exhaust air duct is not required during installation.

To remove odours from the pre-filtered air, the supplied active charcoal filter must be installed (see relevant section of the installation instructions).



Operation with active carbon filter

The charcoal filter removes odour particles produced during cooking from the air already pre-filtered by the grease filter.

For optimum odour absorption, follow the recommendations for use of the extractor fan.

The air flow rate may be reduced and the noise level increased when operating with an additional charcoal filter.

If the extractor fan is used in recirculation mode, the amount of room air remains unchanged and there is no negative pressure in the room. Simultaneous operation of a room-air dependent fireplace or appliances is harmless.

3. Notes Before Use

3.1 Suitable cookware and its use

Only use cookware that is suitable for induction (with a base made of electrically conductive, magnetic material) to ensure unrestricted and safe operation of the hob.

When purchasing, look for an appropriate marking (e.g. as shown coil symbol or similar).

General rule:

Magnetic cookware is also suitable for induction.

i Induction suitability of cookware

The proportion of magnetic metal particles varies with different cookware.

The higher this proportion, the higher the efficiency when heating by induction and the better the proper function is guaranteed, as well as the automatic recognition of cookware (See relevant sections under "Features..." and (General operation...").

E.g. cookware made of stainless steel, aluminium or copper is mostly not or only conditionally usable, if it does not have a special composition suitable for induction.

Also cast iron containers with uneven bottoms or induction cookware of inferior quality can impair the function, e.g. also aluminium pots with glued-on magnetic base plate or cookware whose base consists of different materials (see illustration).

i Testing function for determining the induction suitability of your cookware

To check your cookware for induction suitability, you can activate and use the appliance's suitability testing function as described under "Basic settings and additional functions in setting mode".

i General information on high-quality cookware

The metal base of cookware expands when heated. This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.



Notes Before Use

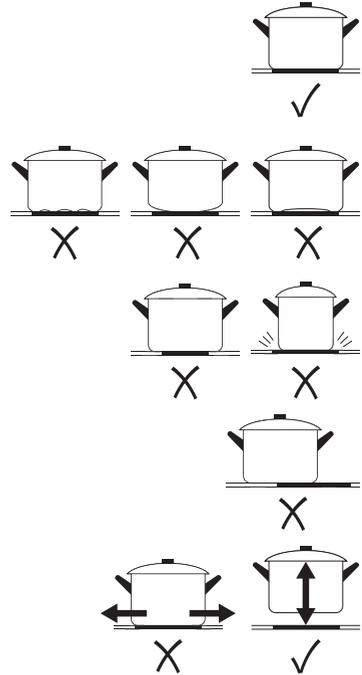
Correct use of the cookware and frying utensils



ATTENTION! **Risk of damage!**

Before using the cookware, make sure that its base is clean! Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface!

- Use only glass-ceramic and induction-safe cookware.
- Do not heat empty cooking vessels or ensure that they do not boil empty.
- Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base!
- Use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of the graphic of the selected cooking zone (see following table).
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth, to avoid scratching the glass surface!



Optimal cookware dimensions

Up to a certain limit, the function of the selected cooking zone automatically adapts to the cookware diameter. Nevertheless, the base of the cookware should have a certain diameter corresponding to the respective cooking zone:

| | Bottom diameter of the cookware | |
|---|---------------------------------|--------------|
| | Min. | Max. |
| Cooking zone 1  | 120 mm | 180 mm |
| Cooking zone 2  | 100 mm | 150 mm |
| Cooking zones 3  / 4  | 120 mm | 185 mm |
| Flex zone (3  + 4 ) | 230 mm | 210 × 383 mm |

Notes:

- The above values may vary depending on the quality of the cookware used.
- Note that the manufacturer's specifications often refer to the usually larger, upper diameter of the cookware.

3.2 Unpacking and preparing the appliance



Smell perception during unpacking

A slight odour may be noticeable when unpacking the appliance.

This is normal and harmless and will soon disappear.

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.



WARNING!

Risk of injury and electric shock!

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!

This can be very dangerous!

Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.



WARNING!

Danger of suffocation!

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!

Always keep them out of reach of children and pets.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter. Make sure that the cooking surface is completely clean and that no residues of transport materials or similar stick to it. For commissioning, observe the corresponding section!

3.3 Commissioning the hob

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician.
- Make sure that the metal grease filter and in the case of recirculation operation, also the 2-part active charcoal filter of the extractor fan is / are properly inserted.
- To operate the appliance, proceed as described in "Operation, setting and use".

i Odour and fume formation during first operation

When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight vapour.

This is normal and harmless; however, in this case do not heat any food on the appliance yet and keep the room well ventilated until these have evaporated (max. 30 min.).

You can then use the appliance as normal.

Presetting of the appliance

The appliance is preset at the factory as follows:

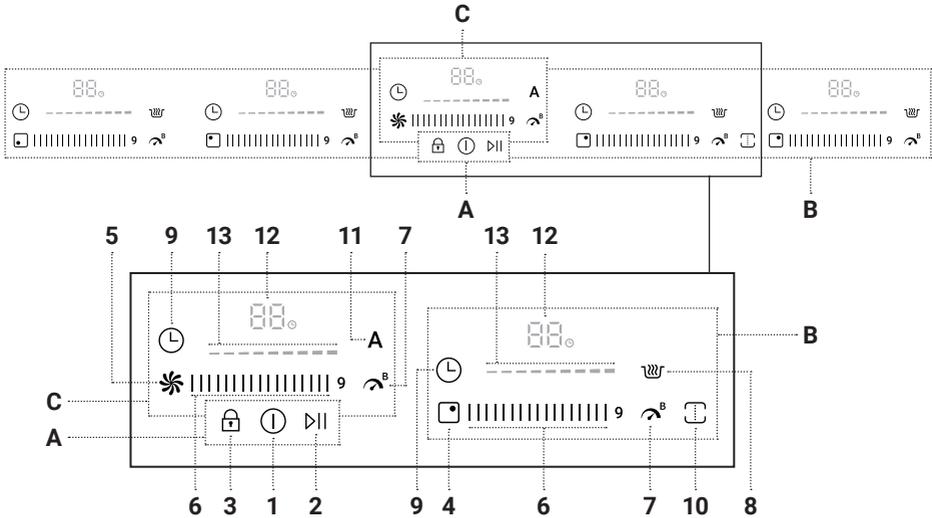
| | |
|---|--------------------------------|
| Power limitation of the hob: | 7.4 kW (max. possible setting) |
| Suitability testing of the cookware: | Not activated |
| Signal tones: | On |
| Display brightness: | Highest |
| Cookware transfer function: | Not activated |
| Operation mode of the extractor fan * : | Exhaust air operation |
| * Observe the respective installation instructions according to the operating mode! | |
| Switch off delay of the extractor fan: | Not activated |
| Resetting the filter change reminder: | no resetting |
| Resetting the cleaning reminder: | no resetting |

To change these settings for operation, proceed as described under "... setting mode".

4. Operation, Setting and Use

4.1 Control panel and display

The following overview is a brief description of the key functions and display. For detailed operating instructions, see the following sections.



Control panel - subdivision

- A** Control keys of the hob
- B** Control keys and display of the cooking zones
- C** Control keys and display of the extractor fan

Control keys of the hob

- 1** **On / Off** Switching the hob on / off
- 2** **Pause function** Pausing and continuing operation
- 3** **Key lock / child lock** Locking / unlocking the control panel (except On/Off)

Markings of the operating areas (cooking zones and extractor fan)

- 4** **Cooking zone 1**
- Cooking zone 2** Icons without key function, for labelling the areas to which the corresponding operating keys refer (for the respective position, see "Properties and design ..." or dot marking of the cooking zone icons)
- Cooking zone 3**
- Cooking zone 4**
- 5** **Extractor fan**

Control keys for the operating areas (cooking zones and extractor fan)

| | | | |
|----|--|-----------------------|--|
| 6 | | Slider | Power control |
| 7 | | Booster | Short-term power maximisation |
| 8 | | Keep warm | Cooking zone keep warm function |
| 9 | | Timer | Timer setting with auto switch off |
| 10 | | Flex zone | Connection of cooking zones 3 and 4 to a flex zone |
| 11 | | Automatic mode | Automatic operating control of the extractor fan |

Display of the operating areas (cooking zones and extractor fan)

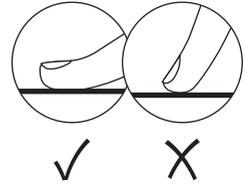
| | | | |
|----|--|--|--|
| 12 | | Power, timer and function display | |
| | | Current power level (1-9) | |
| | | Current timer status (1 - 99 min) | |
| | | Residual heat warning for cooking zones! Do not touch the cooking zone! | |
| | | No suitable cookware recognised on the cooking zone | |
| | | Active booster ("rolling display") | |
| | | Active cooking zone keep warm function / Level 1 / 2 / 3 | |
| | | Active flex zone with power level display | |
| | | Extractor fan in automatic mode | |
| | | Active key lock / child lock | |
| | | Operation paused by pause function | |
| | | Cleaning reminder for filters and collection container | |
| | | Reminder to replace the activated carbon filter | |
| | | Collection container not inserted correctly | |
| | | (Display on cooking zone 2) Setting mode - menu selection | |
| | | (Display on cooking zone 1) Setting mode - option selection | |
| | | Error codes (For meaning see "Troubleshooting") | |
| 13 | | Power display | Current power level (1-9) according to the number of bar elements displayed |

4.2 Notes on using the touch control

The control panel of the hob consists of sensor keys that react to touch.

To use these, observe the following instructions:

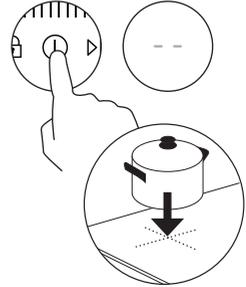
- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Only touch one sensor key at a time.
- Do not just use the end of your fingertip, but lay it on the control surface as shown in the illustration and proceed for setting and operation, as described in the following sections.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping over it. This may result in unintentional settings or the appliance switching off.
- During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



4.3 General operation of the hob

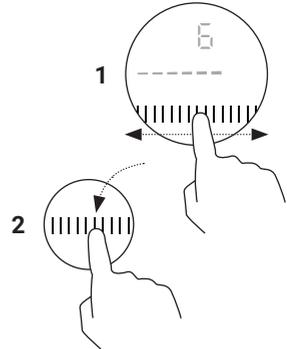
Switching on and preparing for cooking

- Touch the On/Off key ①.
After switching on, a signal tone sounds and all display digits show - .
The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
Make sure that the surface of the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry!



Setting the power level

- Select the desired cooking zone by touching its slider IIII .
- Set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by sliding your finger over its slider (1) or tapping the desired power level position on the slider directly (2).



i Notes on the power setting:

- The set power level is displayed both numerically (1-9) and also as a power bar (the number of bar elements corresponds the power level).
- If no setting is made within 20 seconds after switching on, the hob switches off automatically.
- During operation, the power level can be changed at any time in the manner described.



Note on automatic cookware detection

The hob has an automatic recognition system for induction-compatible cookware

(For description see "Suitable cookware and its use").

When attempting to make settings for a cooking zone on which no suitable cookware can be detected, operation of this cooking zone will not start and the icon  is shown alternating with the power level on the cooking zone display.



This may be due to the following reasons:

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware is not on the cooking zone you are operating.
- The cookware is not in the centre of the cooking zone.
- The base diameter of the cookware used is too small.

After one minute without cookware detection, the corresponding cooking zone is automatically deactivated.

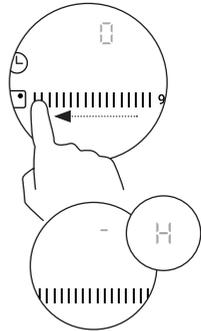


Suitability testing of cookware

To check whether and how well the cookware you want to use is suitable for induction, activate the appliance's suitability testing function and use it as described under "... setting mode".

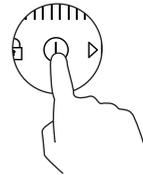
Switching off cooking zones

- To switch off a cooking zone, set its power level to 0 by sliding your finger on the relevant slider to the left end.
- The display changes from  to - shortly afterwards, or to H if the cooking zone is still hot (residual heat warning!).



Switching off the hob

- Touch the On/Off key . When all display fields have switched off (except for the residual heat warning/s of corresponding cooking zones, if applicable), the hob is switched off.



CAUTION! Risk of burns!

Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and pose a risk of burns!

Do not touch the glass ceramic until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings (H on the cooking zone display) have gone out!

Note that these also go out in the event of a power interruption and any residual heat that is present is no longer displayed.



Saving energy with the residual heat warning

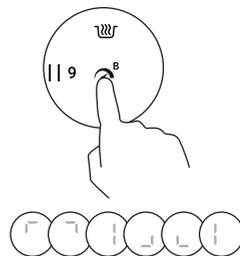
If you want to heat additional cookware, you can save energy by using remaining heat. To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.

4.4 The cooking zone booster

With the cooking zone booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 10 minutes or 5 minutes when using the flex zone booster. To do this, proceed as follows:

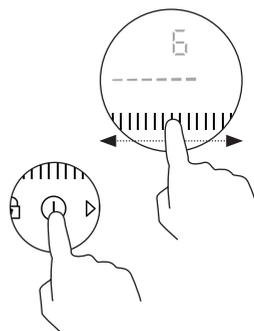
Activating the booster function

- Touch the  key of the cooking zone, for which you want to activate the booster, taking into account the power restriction specified in the following section.
- The power of the cooking zone is maximised; the corresponding cooking zone display switches to a "rolling display".
- After 10 or 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously set power level or to level 9, if the booster has been activated at level 0.



Cancelling the booster function

- To stop the booster and set a power level for the corresponding cooking zone at the same time, use the slider as usual.
- When the hob is switched off with the On/Off key , the Booster is also deactivated.



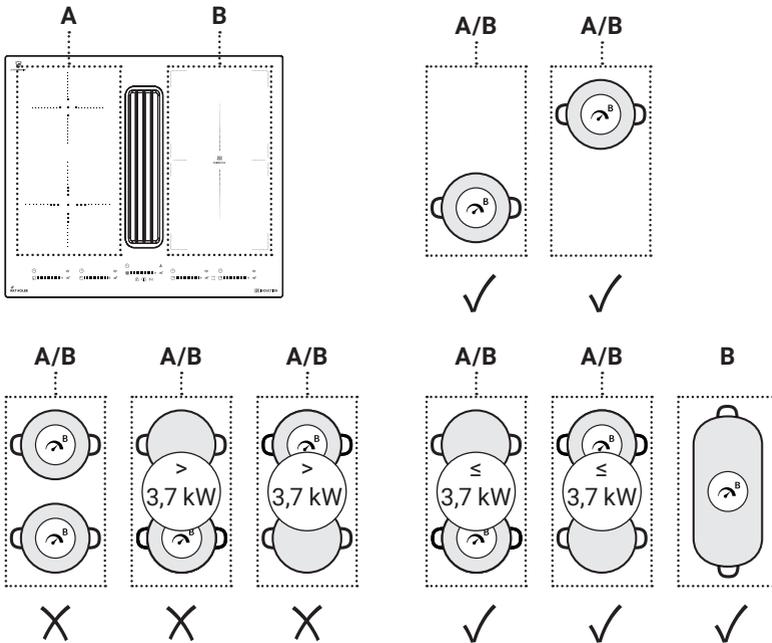


Grid safety restriction for the booster function

In principle, all cooking zones are boost-capable. However, for technical reasons with regard to power distribution, the hob is divided into three groups (see illustration).

The following applies to groups **A** and **B**:

- Operating both zones of a group with the booster is not possible.
- The maximum total power that can be set for both cooking zones of one group is 3.7 kW. This depends on the power limit setting of the hob, described under "--- setting mode" (☰☲ menu).
- If the total power of both zones in a group exceeds 3.7 kW due to booster operation of one zone and additional operation of the second cooking zone, the booster is automatically reduced to level 9.



4.5 The keep warm function

The keep warm function limits the power of the corresponding cooking zone to a three-level setting range that is suitable for keeping your prepared food warm.

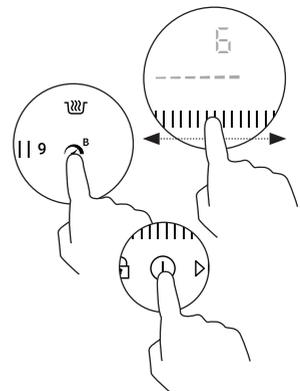
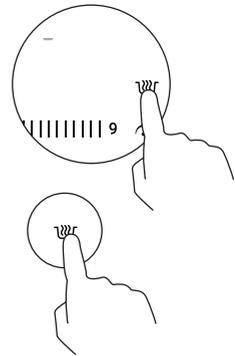
To use it, proceed as follows:

- Touch the keep warm key  of the cooking zone for which you want to activate the keep warm function, regardless of the current operating status. The keep warm function of the cooking zone is activated. The power display shows  (keep warm level 1)
- To increase the keep warm level by one level at a time, touch the keep warm key  of the cooking zone again according to the following table:

| Keep warm level | Cooking zone temperature | Cooking zone display |
|-----------------|--------------------------|---|
| 1 | 40 °C |  |
| 2 | 75 °C |  |
| 3 | 90 °C |  |

Touching the keep warm key  again at keep warm level 3 () ends the keep warm function.

- To end the keep warm function and to continue using the cooking zone in standard operation, use slider  of the cooking zone to set the desired power level or use the cooking zone booster  as described above in each case.
- To end the keep warm function and switch off the appliance, use the On/Off key .



4.6 The flex zone function

The front and rear cooking zone on the right-hand side of the hob (cooking zones 3  + 4 ) form a flex zone.

The flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

Furthermore, if during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flex zone, the new position is automatically detected;

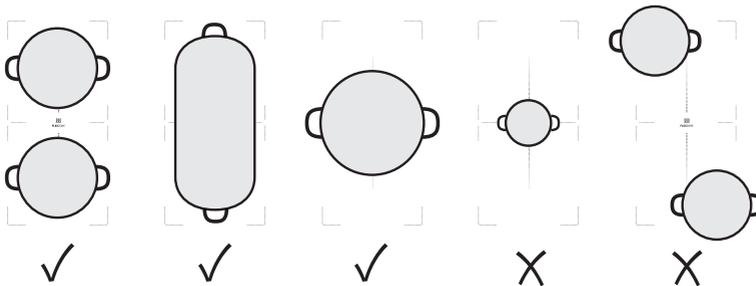
the power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off after 8 seconds.



Important note on placement on the flex zone

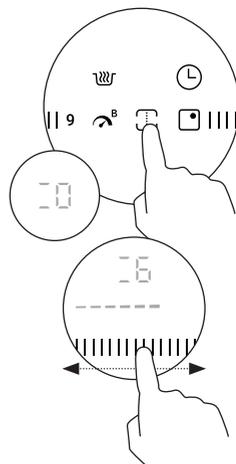
It is not recommended to use the flex zone as a large zone if the base diameter (of the long side, if applicable) of the cookware is less than 23 cm.

Always ensure that the cookware is placed centrally on the flex zone or in the case of 2 pots / pans, that it is evenly distributed.



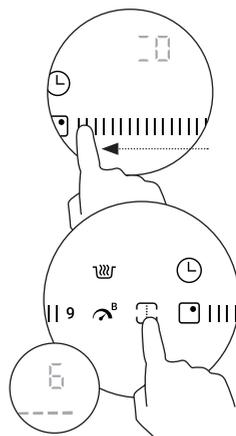
Cooking zone connection to a flex zone

- To activate the flex zone, touch the flex zone key .
- Cooking zones 3  and 4  are then switched together to a flex zone.
The power displays on both hobs show  or the flex zone symbol  next to the power level display.
- You can now set the power level of the flex zone in the same way as for the single cooking zones using the slider or the corresponding function keys of both cooking zones 3 and 4.
- When placing other cookware on the flex zone, touch the corresponding flex zone key  again so that it can be recognised.



Disconnecting

- To deactivate the flex zone and end heating operation, set the power level of the flex zone to 0. After 3 seconds, the flex zone function is also deactivated.
- To cancel the flex zone connection and continue to operate cooking zones 3 and 4 individually, touch the flex zone key  again.
- Cooking zones 3 and 4 are then operated as individual zones again and the corresponding symbol  next to the power indicator switches off.
- The currently set power levels remain unchanged on both cooking zones and can now be set independently again, as usual.

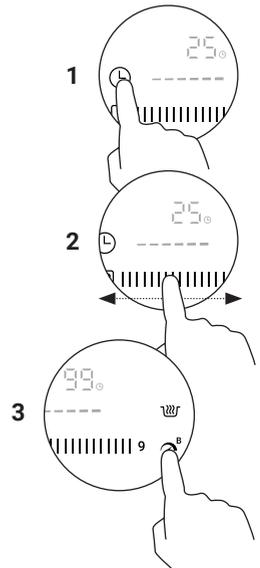
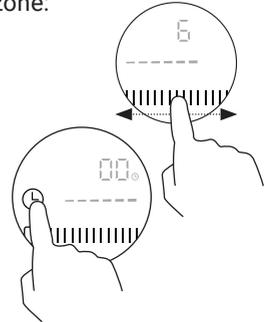


4.7 The cooking zone timer

The timer can be activated individually for any cooking zone that is already in operation so that it switches off automatically after the set time has elapsed.

Proceed as follows to set the timer for each desired cooking zone:

- If you have not already done so, touch the slider of the cooking zone for which you want to activate the timer and set the desired power level.
- Touch the timer key  of the desired cooking zone. The power display of the cooking zone changes to the timer display and the timer symbol  appears next to the time display.
- Now use the timer key  again, the slider  or the booster key  of the cooking zone to set the time until the cooking zone switches off automatically, as follows:
 - Touch the timer key  briefly to increase the time setting in 1 minute increments. Touch and hold it to speed up the setting (1).
 - Use the slider  to set the timer in the same way as to set the power level. Sliding your finger to the right increases the time setting, sliding it to the left decreases it (2).
 - When the timer setting is activated, touch the booster key  to immediately set the timer time to immediately set the timer time to the maximum adjustable time of 99 minutes (3).



Operation, Setting and Use

- After 3 seconds without any further input, the set time is automatically confirmed or cancelled if the timer time setting is 0 at this point.

The countdown starts.

The cooking zone display shows the power level with additional display of the timer symbol ☹.



CAUTION! **Risk of injury and fire!**

**Unattended cooking can boil over,
burn and catch fire!**

Do not use the timer for unattended cooking!

- After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone is switched off automatically. The cooking zone display shows H (residual heat warning).



Note on the operation of further cooking zones

Other cooking zones remain unaffected by the timer and stay in operation, if applicable.



Deleting and changing the timer setting

- To delete the timer setting for a cooking zone, touch the corresponding timer key ☹ for about 3 seconds. The timer setting is deleted.
- To change the time setting, reset the timer as described above.



4.8 General operation of the extractor fan

The extractor fan is set to automatic mode as standard (display  on the extractor fan display), i.e. the operating status of the extractor fan is automatically adjusted to that of the hob.

However, it can also be switched on, off and operated manually according to your wishes.



Note on avoiding functional restrictions of the extractor fan

Unfavourable conditions, such as the use of tall cookware, can lead to restrictions of the extraction performance.

Observe the corresponding section under "Recommendations for Use...".

Changing the operating mode of the extractor fan

In automatic mode (default setting), the operation of the extractor fan starts automatically with the operation of one or more cooking zones and its power level is adjusted according to the heating status.

The symbol  on the extractor fan display indicates the active automatic mode.

- To exit automatic mode and control the operation of the extractor fan by key operation (manual mode), select one of the following options:
 - Touch the automatic key **A** to end automatic mode and switch off the extractor hood at the same time.
 - Use the extractor slider to exit automatic mode and simultaneously select a power level for further operation of the extractor fan.

The symbol  on the cooker hood display switches off.

- To activate automatic mode in manual mode, also touch the automatic key **A** .
The symbol  on the extractor fan display indicates that automatic mode is activated.

Manual setting and use of the extractor fan

In manual mode, the operation of the extractor fan can be controlled independently of the heating mode as follows:

- To start operation of the extractor fan in manual mode, touch its slider IIII and set a power level as described in the following step.
- Set a standard power level for the extractor fan (1-9) using the slider in the same way as for controlling the power of the cooking zones.
- To switch off the extractor fan, use its slider to set the power level to 0 in the same way as for switching off the cooking zones.

4.9 The extractor booster

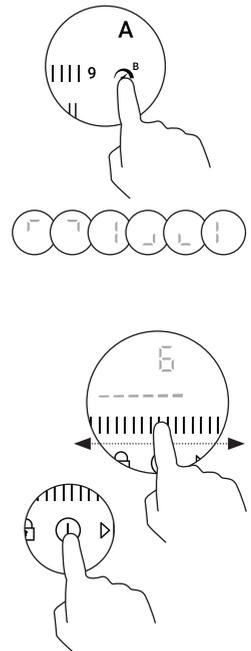
The extractor booster function (high-performance function) maximises the extractor power for a maximum of 5 minutes.

Proceed as follows for this:

- To operate the extractor fan at the high-performance level, touch its booster key .

The power of the extractor fan is maximised; the extractor fan display changes to a "rolling display".

- After 5 minutes, the booster will stop automatically and the extraction power is regulated back to the previously set power level or to level 9 if the booster was activated at level 0.
- To deactivate the booster before this time has elapsed and simultaneously set a power level for the extractor fan, use the slider as usual.
- When the hob is switched off with the On/Off key , the extractor booster is also deactivated



4.10 The extractor timer

i Timer and switch-off delay of the extractor fan

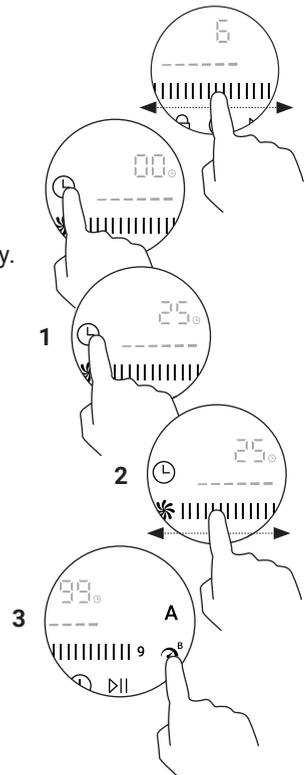
Note that you do not need to set a timer every time to continue operating the extractor for a certain time after cooking.

To do this, activate the automatic switch-off delay as described under "Basic settings and additional functions...".

When the timer is activated for the extractor fan, the fan operation switches off automatically after the set time has elapsed.

Proceed as follows to make the setting:

- If the extractor fan is not yet in fan mode, use its slider IIIII to set the desired power level.
- Touch the timer key ⌚ of the extractor fan. The power display changes to the timer display and the timer symbol ⌚ appears next to the time display.
- Now use the timer key ⌚ again to set the time in 1 minute increments (1), the slider IIIII for faster setting (2) or the booster key ⤴^B to set the time to 99 minutes (3) until the fan mode switches off automatically by proceeding as for setting the cooking zone timer.
- After 3 seconds without any further input, the set time is automatically confirmed or cancelled if the timer time setting is 0 at this point. The countdown starts. The display shows the power level with additional display of the timer symbol ⌚.
- After the set time has elapsed, the fan operation is switched off automatically.



Deleting and changing the timer setting

- To delete the timer setting for the extractor fan, touch the corresponding timer key ⌚ for about 3 seconds. The timer setting is deleted.
- To change the time setting, reset the timer as described above.



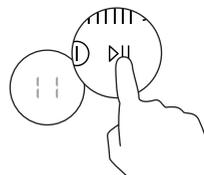
4.11 The pause function

During operation, it is possible at any time to interrupt / pause all active functions of both the cooking zones and the extractor hood, i.e. to limit operation to the minimum for the corresponding time, and resume them at the desired time.

To do this, proceed as follows:

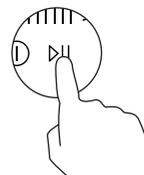
Pausing the operation

- To pause the operation of the appliance, touch the pause key ▷|| during operation.
- When all active displays are showing || , all activated functions of both the cooking zones and the extractor hood are paused. Only the pause key ▷|| and the On/Off key Ⓚ can still be used and the power of cooking zones in operation and, if applicable, the extractor fan is reduced to level 1.
- If the pause mode is not ended within 10 minutes, the hob switches off automatically.



Resuming the operation

- To resume operation of the hob, touch the pause key ▷|| again.
- Operation continues with the settings that were active at the time of the pause. The active power displays show the current power levels or functions again and all key functions can be activated again.



4.12 The key lock / child lock

To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel.

i Switching off the hob when the key lock is activated:

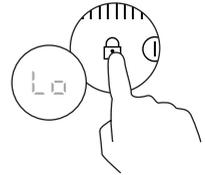
Even if the control panel is locked, the On / Off key ① remains active.

You can thus switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released.

To use the key lock function, proceed as follows:

Locking the control panel

- Touch the child lock key  for about 3 seconds.
- The display shows . The control panel is locked except for the On/Off key ①.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the child lock key  for about 3 seconds again.
- The  display disappears and you can now use the hob normally again.



4.13 Basic settings and additional functions in setting mode

The setting options and additional functions listed in the following table are available to you after activating the setting mode:

| Display () | Menu | Display () | Setting options |
|--|--|--|--|
|  | Restoring the factory settings |   | No restoring (default) Restoring the factory settings |
|  | Power limitation of the hob |      | max. power of the hob 2,8 kW max. power of the hob 3,5 kW max. power of the hob 4,5 kW max. power of the hob 5,8 kW max. power of the hob 7,4 kW (default) |
|  | Suitability testing of the cookware |   | Deactivating the test mode (default) Activating the test mode |
|  | Signal tones |   | Signal tones on Signal tones off (default) |
|  | Display brightness |      | Brightness level 1 Brightness level 2 Brightness level 3 Brightness level 4 Brightness level 5 (default) |
|  | Cookware transfer function |   | Deactivating the function (default) Activating the function |
|  | Setting the operating mode of the extractor fan * |    | Reserved (not for users) Recirculation operation Exhaust air operation (default) |
| | * Observe the installation instructions according to the operating mode! | | |
|  | Switch off delay of the extractor fan |       | No switch off delay (default) 1 min switch off delay 2 min switch off delay 5 min switch off delay 10 min switch off delay 20 min switch off delay |
|  | Resetting the filter change reminder |   | No resetting of the reminder (default) Resetting the reminder |
|  | Resetting the cleaning reminder |   | No resetting of the reminder (default) Resetting the reminder |

Activation of the settings mode, menu selection and setting of the available options

- If you have not already done so, switch the appliance on using the on/off key  (standby).
- Lock the control panel with the child lock key , as described before.
- Touch the booster key  on cooking zone 1  for about 3 seconds.

The setting mode is then activated.

The display for cooking zone 2  shows .

- Touch the booster key  for cooking zone 1  again.

The display of cooking zone 2  shows the index number of the currently selected settings menu (examples: ,  ...)

and the display of cooking zone 1  shows the index number of the currently selected settings option (examples: ,  ...) according to the table shown before.

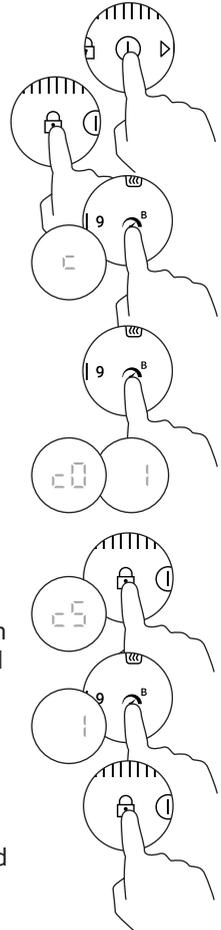
- Touch the child lock key  once to scroll through the settings menus step by step until the index number of the desired settings menu is displayed.
- Then touch the booster key  of cooking zone 1  once each to scroll step by step through the setting options of the selected menu until the index number of the desired setting is displayed.
- To save the selected setting and exit the setting mode, touch the child lock key  for about 3 seconds.

Notes on time limits in setting mode

If the steps for activating the setting mode are not completed within 15 seconds, the entry becomes invalid.

If the subsequent setting is not completed within 30 seconds, the setting mode is automatically cancelled and the setting is not saved.

In this case, restart the setting each time.



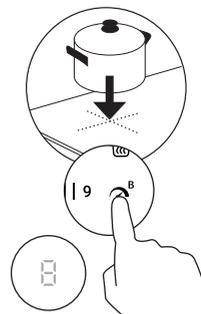
Application of certain additional functions

Suitability testing of cookware (☐¹⁴)

If the suitability testing mode has been activated as described before (menu index number: ☐¹⁴, setting option index number: †), proceed as follows to use it:

- Place the cookware you want to test on the desired cooking zone.
- Touch the corresponding booster key ^B for about 3 seconds. The test starts.

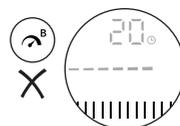
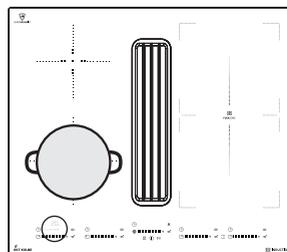
After about 12 seconds, the cookware suitability level (0-10) resulting from the test appears on the corresponding display.



Cookware transfer function / Transfer function of current settings from one cooking zone to another (☐¹⁵)

If the cookware transfer function has been activated as described before (menu index number: ☐¹⁵, setting option index number: †), you can change the cooking zone and transfer its current settings (power level, timer status...) to the newly selected zone by proceeding as follows:

- Make sure that the cooking zone whose settings you want to transfer to another zone is in operation, but that the booster function is not activated.



- Now remove the cookware from this zone and place it on a newly selected inactive cooking zone.

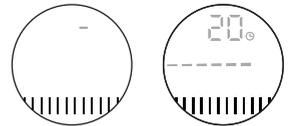
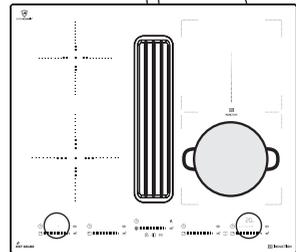
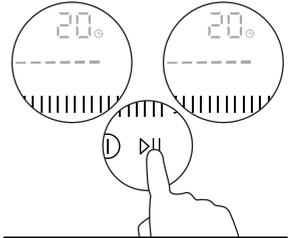
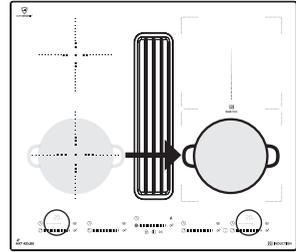
The cooking zone change is recognised automatically. A signal tone is heard and the display of the newly selected cooking zone shows the current settings of the previously used zone flashing.

Note:

If the symbol for no cookware recognition  appears on the previously used cooking zone, the cooking zone change has not been recognised. The transfer function is cancelled after 10 seconds or when any key is used.

- Confirm the transfer with the pause key .

The newly selected cooking zone is then operated with the current settings of the previously used zone and the display of the previously used zone switches off.



Switch off delay of the extractor fan (h₂)

If the switch off delay of the extractor fan has been activated as described before (menu index number: h₂, setting option index number: 1, 2, 5, 10 or 20), proceed as follows to use it:

- Make sure that the switch off delay of the extractor fan is only triggered after it has been in operation for more than 30 minutes at the same time as the hob.
- Switch off the extractor fan with these conditions as usual.

The fan operation now continues to run at power level 1 for the set time (1, 2, 5, 10 or 20 minutes) and switches off automatically when this time has elapsed.

5. Recommendations for Use, Guidelines and Tips



WARNING!
Danger to life!

If the extractor fan is operated with room air-dependent fireplaces or appliances at the same time, insufficient supply air can cause negative pressure, which draws smoke and toxic combustion gases back into the living spaces.

In exhaust air operation, always ensure sufficient supply air and follow the installation instructions!



WARNING!
Fire hazard!

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily self-ignite at very high temperatures! Food can burn, cause harmful smoke or catch fire! Do not leave the appliance unattended when in use!

To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over!



CAUTION!
Risk of burns!

The hob including the extractor fan, cooking utensils, food to be cooked and metallic objects on the cooking surface become very hot during operation and also for some time afterwards and can cause burns!

Exercise appropriate caution using the appliance and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts! Be aware that heated liquids can splash!

Do not use the hob as a storage surface!

Always keep children and pets at a safe distance during use!

Do not pour any liquids onto the heated cooking surface! This produces steam and splashing liquid which can lead to scalding!

The temperature change can also cause damage to the hob!

Open flames and strong heat can set fire to the extractor fan or fat accumulations in the filter!

Do not use open flames (e.g. for flambéing) on the hob and make sure that heated cooking accessories do not come into contact with the extractor grille!

In the event of a fire, cut off the power supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!

Never extinguish burning oil or fat with water!

5.1 Energy-efficient use of the hob



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use.
Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- Place the cookware on the cooking zone before switching on the hob.
- If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it.
Heat escaping when cooking without a lid consumes considerably more energy.

Recommendations for Use, Guidelines and Tips

- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature.
This shortens the cooking time and reduces energy consumption.
- Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.
- To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat.
To do this, look for the residual heat display H of the cooking zones.
- When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

5.2 Suitability of the power levels of the hob

| Power levels | Suitability (examples) |
|--------------|--|
| 1 - 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Gently heating small amounts of food • Melting chocolate or butter • Heating easily combustible food • Slow warming |
| 3 - 4 | <ul style="list-style-type: none"> • Reheating • Simmering / cooking rice / pulses |
| 5 - 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Frying pancakes • Steaming vegetables / fish • Braising |
| 7 - 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Short frying / sautéing • Cooking pasta |
| 9 / Booster | <ul style="list-style-type: none"> • Stir-fry • Frying • Boiling soups / water |

Note:

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the base of the cookware. In order to determine the optimum setting in each case in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower of the correspondingly indicated power level and then adjust it.

5.3 Efficient use of the extractor fan



To achieve a high effective performance of the extractor fan and also to keep its energy consumption as low as possible, please observe the following instructions for use:

- For efficient and trouble-free operation, always ensure sufficient supply air and avoid draughts.
- Switch on the appliance early to create a stable air circulation and to avoid the distribution of cooking vapours in the room even before switching on.
- Always adjust the power level to the amount of cooking vapours produced so that they can be completely removed.
- However, for recirculation operation, note that a slow air flow better ensures the time needed for odour absorption.
- Note that the use of tall cookware can reduce the extraction effect due to the increased distance between the cooking vapours and the extractor fan.
You may be able to improve this by placing a lid on the cookware at an angle.
- If possible, use a lid for your cookware to keep cooking fumes low and thus avoid increased power demand and condensation.
- After cooking, leave the extractor fan running for a while until the room air has been cleared of any remaining steams and odours.
- As soon as the extractor fan is no longer needed, switch it off.
- Clean or change the filters at the recommended intervals to avoid build-up of impurities, increased energy consumption and functional impairment.

5.4 Cooking recommendations

Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary.
Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking!

i Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation, especially when frying or roasting corresponding dishes:

- Use heat-stable oil or grease.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly and turn the food regularly.
Follow the manufacturer's instructions for convenience food.
- Refrain from hot frying.
Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

Recommendations for Use, Guidelines and Tips

Simmering and cooking rice

- Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting. The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok suitable for use with glass ceramics or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick. If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry the vegetables.
Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

6. Cleaning and Maintenance



WARNING!
Fire hazard!

Grease deposits can ignite when exposed to heat!
In addition, filters clogged with grease and/or dirt particles can severely impair the function of the extractor fan and spread unpleasant odours.
Clean the appliance and especially the extractor fan filter(s) at the recommended intervals!

When operating without a grease filter, grease vapour accumulates inside the appliance and is difficult or impossible to remove!
This represents a fire hazard and can damage the appliance or severely impair its function!
Never use the appliance without the grease filter in place!



WARNING!
Risk of electric shock!

Contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit!
Do not use high-pressure or steam jet cleaners!



CAUTION!
Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!
Always switch off the hob before cleaning and protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves.
Make sure that all residual heat warnings have gone out and that the appliance has cooled down completely before touching it, wetting the cooking surface, cleaning other appliance components or using non-heat-resistant utensils!



CAUTION!
Risk of injury!

Some components of the appliance may be sharp-edged!
Protect yourself from injury when cleaning the inside or underneath the hob!



ATTENTION!
Risk of damage!

Do not use any aggressive or acidic cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning the cooking surface, except for hob scrapers intended for this purpose! These can damage the appliance's surfaces and the control panel! Before use, check the manufacturer's instructions of your cleaning agents and utensils for appropriate suitability!

Do not pour cold liquids onto the hot hob!
The resulting temperature shock can cause damage.

Cleaning residues can damage the appliance's surfaces!
Always remove them immediately and completely.



Metal discolouration due to cleaning

Frequent cleaning, especially in the dishwasher, or the use of aggressive cleaning agents can cause changes in the colour of the metal surface. These have no influence on the function of the metal components and are not grounds for complaint.



Reminder display for cleaning and filter change

After a total operating time of 80 hours for the hob and extractor fan, the cleaning reminder  for cleaning the filters and the collection container appears on the extractor fan display, and after 750 operating hours in recirculation mode, the filter change reminder  for replacing the activated carbon filter appears. Follow them and reset the display interval after cleaning or after replacing the activated carbon filter, as described in the relevant sections of this chapter.

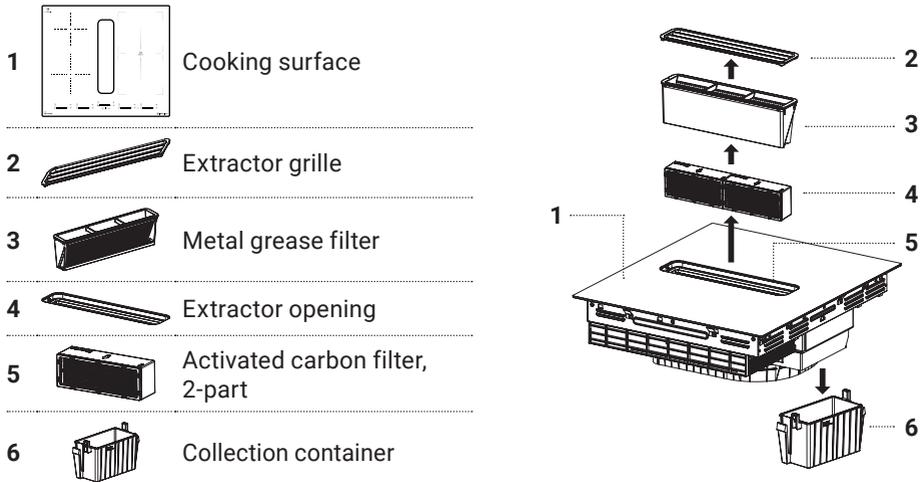


To keep your appliance looking good and fully functional, take good care of it. Always keep the hob and cooking utensils clean and, if possible, always remove dirt immediately, as described in the following sections.

Cleaning and Maintenance

Components to be cleaned regularly

The following overview shows the components of the appliance that must be removed for cleaning or replacement:



Proceed as described in the relevant one of the following sections for removing and cleaning the respective components.

6.1 Cleaning the cooking surface

Everyday soiling of the glass surface (e.g. fingerprints, non-sugar stains)

- If the hob is still in operation, switch it off and wait until all residual heat displays have turned off.
- Apply some commercial glass ceramic cleaner to the glass while it is still lukewarm (not hot!).
- Clean the glass with a soft cloth.
- Thoroughly rinse the cooking surface with clean water and remove all cleaning residues.
- Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.

Boiled over, melted, burnt-on food and stains containing sugar or salt on the glass surface

- Switch off the hob and start cleaning as soon as possible, especially when removing sugary food residues, while the hob is still heated. Protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example!
- Use a hob scraper for glass ceramics or a spatula, hold it at an angle of approx. 30° to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.

Note: If a crust has already hardened, crush it carefully beforehand.



CAUTION! **Risk of injury!**

Note that the blades of hob scrapers are extremely sharp and can cause injuries!

Exercise appropriate caution when using them and keep them out of the reach of children and pets!

- Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
- Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling...".

Cleaning and Maintenance

Spilled food or liquid on the control panel

- Switch off the hob.
- Soak up liquids with a soft cloth.
- Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.
- Dry the area completely with a textile or paper towel.

Note on functional impairment due to soiling or moisture on the control panel

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to the sensor keys no longer being operable or only being operable to a limited extent.

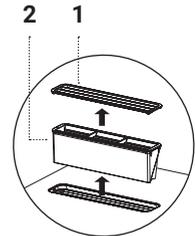
If the control panel is dirty, the hob may also switch off.

Make sure that the area around the controls and your hands are completely clean and dry before switching on or operating the hob again.

6.2 Cleaning the extractor grille and metal grease filter

Removal of extractor grille and metal grease filter

- Lift off the extractor grille (1).
 - Remove the metal grease filter from the extractor opening (2).
- Note that the filter unit may be covered with a film of grease and hold it in such a way that it cannot slip out of your hands and damage the hob if it falls. Also make sure that you hold the filter horizontally to prevent grease that may have collected at the bottom from dripping out.



Cleaning the extractor grille

- Clean the extractor grille by hand regularly or as required by proceeding as described in the following section for cleaning the metal grease filter by hand.



Cleaning the metal grease filter



ATTENTION!
Risk of damage!

To avoid damage to the filter, do not use any aggressive, acidic or alkaline (pH value over 7) cleaning agents and no sharp or pointed cleaning utensils!

Clean the metal grease filter and extractor grille if necessary when the cleaning reminder  appears on the extractor display, but at least every 2-3 weeks depending on how often the extractor is used and when required or dirty.

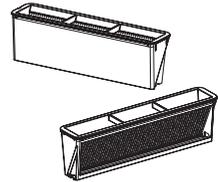
Proceed as follows (several times if necessary):



2-3 w

Cleaning the metal grease filter by hand

- Soak the metal filter well in hot soapy water.
- Then clean it with a soft brush.
Be careful not to damage the metal mesh of the filter.
- Rinse it well with clear, hot water afterwards.
- Let the filter dry well after cleaning.



Cleaning the metal grease in the dishwasher

- Soak heavily soiled metal filters well in hot rinse water also before cleaning in the dishwasher.
- Rinse the metal filter separately from the dishes to avoid possible grease deposits on the dishes and accumulation of food residues in the mesh of the filter.
- Place the filter loosely in the dishwasher without it being clamped, preferably with the filter side facing downwards.
- Select a temperature setting of 55 - 70 °C.
- Allow the filter to dry thoroughly before reinserting it.

6.3 Cleaning and replacing the 2-part activated carbon filter (for recirculation mode)

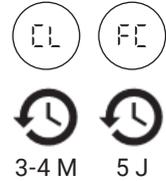
Conventional activated carbon filters can neither be washed nor regenerated.

However, the activated carbon filter supplied is a washable version with a service life of 5 years.

If necessary, clean it when the cleaning reminder **CL** appears on the extractor display, but at least every 3-4 months depending on the frequency of use of the extractor fan and when required or dirty.

Replace it when the filter change reminder **FC** appears on the extractor fan display and as required, but at least every 5 years.

To do this, proceed as described in the following sections:



Removing the activated carbon filter parts

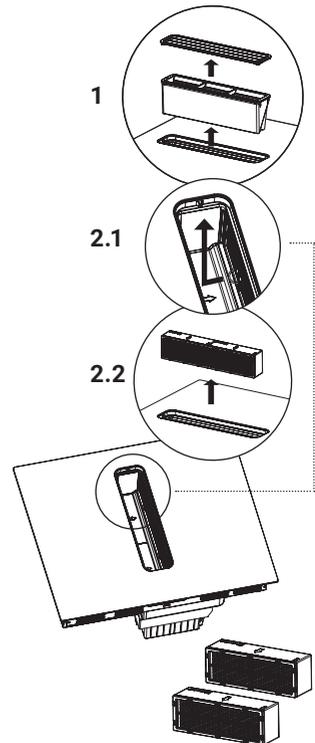
- Lift off the extractor grille and remove the metal grease filter from the extractor opening as described before (1).
- Remove both parts of the activated carbon filter by pulling them out of the insertion opening in the lower part of the extractor opening by the metal rings (2.1) and then lifting them out (2.2).

Cleaning the activated carbon filter



ATTENTION! **Risk of damage!**

To avoid damaging the activated charcoal filter, do not use any strongly alkaline or oily cleaning agents to clean it and ensure that the temperature of the hot water does not exceed 80°C!



To clean the 2-part activated carbon filter, select one of the following procedures:

- Clean the activated carbon filter parts in the dishwasher, by proceeding as follows:
 - Place the filter parts in the dishwasher, ideally separately from the dishes to avoid possible grease deposits on the dishes and accumulation of food residues in the filter.
 - Start a standard programme with a temperature setting of max. 80°C and a running time of 1.5 - 3 hours.
- Clean the activated carbon filter parts by hand, by proceeding as follows:
 - Place both filter parts in hot water (60 - 80 °C) with a little detergent for 1 - 2 hours.
 - If necessary, clean them with a soft brush or similar using only a small amount of force so as not to damage the filter.
 - Then rinse the filter parts thoroughly with clean water.

Trocknen des Aktivkohlefilters

To dry the 2-part activated carbon filter, select one of the following procedures:

- Place both filter parts on a cooking grate or similar in the oven and heat at 150°C for 3 hours.
- Dry the filter parts for 0.5 hours with a warm air blower.

Replacing the 2-piece activated carbon filter

- Dispose of both parts of the used activated carbon filter properly.
- Replace them only with original replacement filters of the same type (available from www.kolbe.de).



6.4 Cleaning the extractor opening

If necessary, clean the inside of the extractor opening after removing the filter as follows:

- If objects or small items have entered the extractor opening, remove them and ensure that the supply line to the collection container is not blocked.
- Wipe out the inside of the extractor opening with soapy water and a soft cloth.
- Allow it to dry thoroughly before replacing the filter and grille.

6.5 Removing and cleaning the collection container

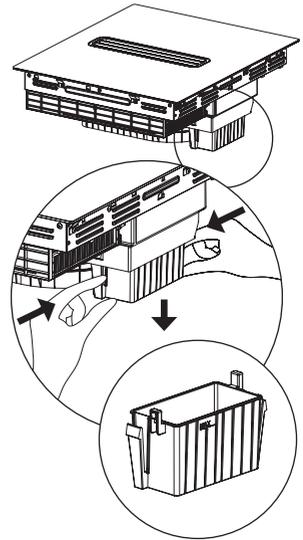
If necessary, clean the collection container when the cleaning reminder [L] appears on the extractor display, but also check it regularly in the meantime and clean it if necessary, especially if liquids have collected in it, to prevent odours from developing!

Proceed as follows:

Removing the collection container from the appliance

Remove the collection container from the front of the hob substructure as follows:

- Press on the latches on both of the shorter sides of the container to release them.
- Hold the pressure and pull the container downwards out of the holder, taking care to secure it against falling (see illustration).



Emptying and cleaning the collection container

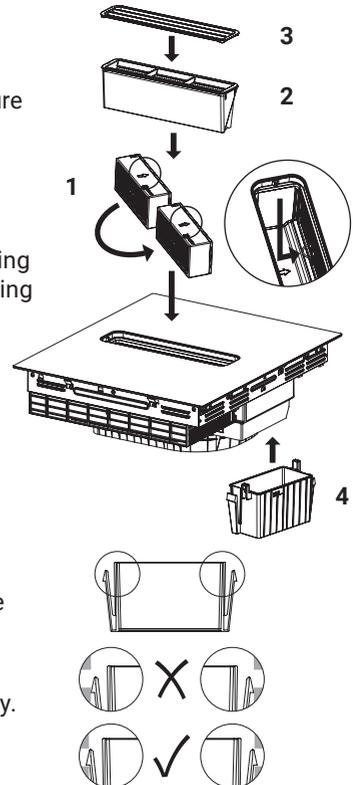
- Completely empty the liquids and / or small objects collected in the container and make sure that the supply line is not blocked.
- Rinse and wipe out the container with warm water and a dishcloth.
For oil/grease stains, you can add a suitable cleaning agent.

6.6 Reassembly after cleaning

- Make sure that all parts are completely dry after cleaning.

Then proceed in reverse order to the removal procedure to insert the filters and the extractor grille:

- For recirculation mode, align the two parts of the activated carbon filter so that the arrow on the top of each of them points to the right, then insert them individually into the extractor opening down to its base and slide them into the corresponding holder to the right (1).
- Then insert the metal grease filter into the extractor opening from top to bottom, regardless of the operating mode (2).
- Fit the extractor grille (3).
- Align the latches of the collection container with the shape of the holder opening at the front of the appliance bottom and push the container into the opening with a little pressure until the latches click into place and the container is firmly seated (4).
- Only use the extractor fan again when all the components mentioned have been inserted correctly.



6.7 Resetting the reminder displays for cleaning and filter change

Resetting the cleaning reminder

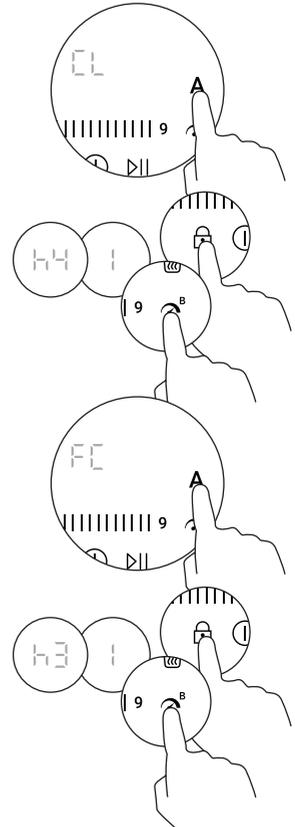
- After you have cleaned and reinserted the collection container, the cleaning reminder CL will automatically switch off.
- To reset it manually, select one of the following procedures:
 - Touch the automatic key of the extractor fan **A** for about 3 seconds.
 - Use the menu $h4$ in setting mode and select the option $!$, as described under "... setting mode".

The display disappears and reappears again after another 80 operating hours.

Resetting the filter change reminder

- To reset the filter change reminder FC , select one of the following procedures:
 - Touch the automatic key of the extractor fan **A** for about 3 seconds.
 - Use the menu $h3$ in setting mode and select the option $!$, as described under "... setting mode".

The display disappears and reappears again after another 750 operating hours in recirculation mode.



7. Troubleshooting



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect!
 This can be very dangerous, especially if the glass surface is damaged!

Disconnect it from the power supply immediately.

Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage!

Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

7.1 Problems, possible causes and solutions

| Problem | Possible cause | What to do |
|---|---|--|
| The appliance cannot be switched on. | No power supply | Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter). Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area. |
| | The touch control is locked (display ). | Unlock the control panel (see "Key lock / Child lock"). |
| The touch control does not respond. | The appliance is not switched on. | Switch on the hob. |

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | What to do |
|--|--|---|
| The sensor keys are difficult to operate. | There is moisture or soiling on the control panel | Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible. |
| | The keys are not operated correctly. | Touch only one key at a time with the ball of your finger for at least 1 second (see corresponding section). |
| The cookware is not heated / The heating process stops and the  icon is displayed. | The cookware is not suitable for induction or is not detected. | Use cookware suitable for induction in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See "Suitable cookware and its use". |
| The display works, but the cookware is not heated. | The overheating protection has been triggered. | See "The hob switches off unexpectedly". |
| The heating process takes an unusually long time. | Unsuitable cookware is used | Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see "Suitable cookware and its use"). |
| | Fluctuations in the power grid | Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time. |
| The cooking zones switch off and on during operation | The heating process is carried out in intervals | This is by design and is not a malfunction. |
| A cooking zone switches off unexpectedly | The auto switch-off of the cooking zone has been activated | Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under "Feature..."). |

| Problem | Possible cause | What to do |
|--|--|---|
| The hob switches off unexpectedly. | After switching on, no setting was made for longer than 1 min. | Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute. |
| | The overheating protection has been triggered. | <p>Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.</p> <p>Make sure that the cookware does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of the control panel to prevent it from overheating.</p> |
| | There is a liquid or dirt on the control panel | Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on. |
| The hob switches off or on unexpectedly. | The control panel has been touched accidentally. | <p>Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off.</p> <p>If necessary, switch the hob on / off again and use it as described.</p> |
| Noise generation during operation (crackling, hissing, buzzing ...) | The induction technology and the cookware may cause various noises | <p>A slight hissing, clicking, humming or crackling noise, as described under "Possible operating noises" are normal and harmless.</p> <p>If the noise is disproportionately loud or sounds abnormal, send our service team an audio recording.</p> |

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | What to do |
|---|---|---|
| Scratch marks form on the glass surface | Metal abrasion or other soiling may appear like scratches. | Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent as a rule. |
| | Unsuitable cookware is used. | Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see "Suitable cookware and its use"). |
| | Unsuitable cleaning agents or utensils are used. | Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter). |
| Insufficient extraction capacity of the extractor fan / Formation of moisture or grease accumulation | Too great a distance between extractor fan and cooking vapours | If possible, avoid using tall cooking vessels or place a lid at an angle. |
| | Too much draught | Close doors and windows. |
| | Negative pressure in the room due to insufficient air supply in exhaust air operation | Always ensure a sufficient supply of fresh air (Refer to the sections on exhaust air operation under "Operating principle ..." and "Mounting ..."). |
| | Saturated filters | Clean the metal grease filter or / and change the active charcoal filter for recirculation operation. |
| | Unfavourable exhaust duct / blocked air flow | Check the exhaust air line for blockages and remove foreign objects if necessary. Observe the notes on the exhaust air duct in the installation chapter. |

| Problem | Possible cause | What to do |
|--|--|---|
| A malfunction occurs / An error code is displayed | Fluctuations in the power supply system | Disconnect the hob from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. Make sure that the mains voltage matches the specifications on the rating plate for this (if this is not the case, contact your energy supplier). |
| | Technical error / Code meaning see following table | Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact the customer service or a suitably qualified specialist. |

7.2 Error codes

| Error code | Meaning | What to do |
|------------|---|---|
| <i>E F</i> | Simultaneous touching of several keys | Operate the keys one at a time. Make sure that the control panel is clean and dry. |
| <i>E 1</i> | Temperature sensor failure / open circuit | Contact a suitably qualified electrician. |
| <i>E 2</i> | Temperature sensor failure / short circuit | |
| <i>E 7</i> | Temperature sensor failure | |
| <i>E 3</i> | IGBT temperature sensor failure / open circuit | |
| <i>E 4</i> | IGBT temperature sensor failure / short circuit | |

Troubleshooting

| | | |
|--------------|---|--|
| <i>E2</i> | IGBT overheating | Wait until the IGBT temperature has dropped to a normal level and then switch the hob back on. |
| <i>E1</i> | Sensor overheating | |
| <i>F5</i> | Cooling fan failure | If the cooling fan does not function normally, it must be replaced by a certified electrician. |
| <i>b3</i> | Abnormal temperature in ventilation system | |
| <i>b7</i> | Air duct blocked / Startup failure of the ventilation system | Check the air duct for blockages, remove them if necessary and then restart the appliance. |
| <i>EL</i> | The supply voltage is below the rated voltage. | Make sure that the power supply is normal. |
| <i>EH</i> | The supply voltage is above the rated voltage. | Then switch the hob back on. |
| <i>b5</i> | Ventilation system error | Contact a suitably qualified electrician. |
| <i>bd</i> | Extractor fan communication error | |
| <i>EU</i> | Communication error | |
| <i>U/U *</i> | Board failure | |

* Display on 2 cooking zones behind each other

8. Mounting and Installation

8.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock, injury and risk of damage!!

This appliance may only be installed, connected, earthed and commissioned by appropriately qualified personnel in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons!

For installation and other work on the appliance, it must be disconnected from the power supply!

Keep children and pets away!!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

- For installation, all applicable regulations, including the instructions, dimensions and spacing regulations in this manual, must be observed and complied with.
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connecting the hob..." are met.
The appliance must be properly earthed before installation.
- Make sure that the worktop intended for installation of the hob meets all the necessary requirements, that adequate ventilation can be ensured by the installation, as described in the following sections, and that nothing protrudes into the cooking area.

Mounting and Installation

Requirements for the installation site / installation environment

- The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as adhesives used, must be fireproof and heat resistant up to 90°C, adhesives used up to 150°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.
If you are not sure about this, plan at least 200 mm distance between the edges of the appliance and materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, fit a heat protection plate on the underside (see relevant section in the installation chapter).
- Wall surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- If the hob is to be installed in combination with an oven, the oven must have a built-in cooling fan.
- The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators or freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions due to humidity and heat, as well as unnecessarily high energy consumption.
- The installation of the hob must ensure good ventilation and heat radiation to guarantee proper functioning.



Note on ventilation paths

Proper installation is particularly important for induction hobs, as these appliances have built-in fans for which the installation must ensure sufficient space for the supply and exhaust air paths.

If this is not the case, the induction hob may not reach its full performance (leading to longer cooking times, for example) and may even fail due to overheating.

Requirements for the exhaust air operation of the extractor fan

For exhaust air operation of the extractor fan, make sure that the following conditions are met. If this is not the case, use the extractor in recirculation mode!



- For exhaust air operation, it must be ensured that sufficient fresh air flows into the room at all times so that no negative pressure of more than 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar) can occur!



WARNING! **Danger to life!**

If the extractor fan and room air-dependent fireplaces or appliances are operated at the same time, insufficient supply air may cause a negative pressure, drawing smoke and toxic combustion gases back into the living spaces!

In this case there is a danger to life!
Ensure sufficient fresh air supply!

This can be achieved e.g. by non-closable openings in doors, windows, in connection with a supply air / exhaust air wall box or by other technical measures.

A supply/exhaust air wall box alone does not guarantee compliance with the limit value!

Ask your chimney sweep to advise you on the ventilation system for the house and the appropriate ventilation measures!

The regulations issued by the local authorities must be strictly observed!

- For the exhaust air ducting, there must be an exhaust air shaft in your house intended exclusively for the extractor fan, a permanently installed exhaust air pipe or an exhaust air wall box with an outlet to the outside (for further information on the exhaust air ducting, see the following section).
- The extracted air must not be routed through any ducts through which vapours produced by the combustion of gas or other fuels are discharged!
If the exhaust air is to be led into a flue or exhaust chimney that is not in use, the consent of the responsible master chimney sweep must be obtained.

Mounting and Installation

Notes on the exhaust air ducting to the air outlet



ATTENTION!

Risk of malfunction and damage!

An inadequately constructed, unfavourably routed or shaped exhaust air line can significantly impair the function of the appliance!

Follow the instructions in this section carefully, to avoid problems such as reduced extraction performance, noise development or increased running noise, grease deposits or condensate formation!

Make sure that the following conditions for proper exhaust air ducting up to the air outlet can be guaranteed:

- The entire exhaust air pipe must be made of non-combustible material and must not be routed through a duct together with gas or hot air pipes or similar.
- The diameter of the exhaust air duct must match that of the shaft parts supplied and must not have any constrictions or blockages (such as fly screens).
In the case of exhaust air ducting through a wall box, this should have movable lamellas.
- The exhaust air duct should have rounded edges and a smooth inner surfaces and be routed away from the extractor fan as straight as possible. The maximum permissible bend is 120°.
- Ensure that any backflow flaps that may be present can open and close freely after the exhaust air duct has been installed.
- All connections must be sealed.
- If the exhaust air duct is laid horizontally, a minimum gradient of 1 cm per metre or an angle of inclination of 2° must be maintained in order to avoid the return of condensation water.
- If the exhaust air duct is routed through unheated or cool rooms (e.g. attics), it must be insulated to prevent additional condensation.
An additional condensation water barrier may be necessary (available in leading DIY stores).

Requirements for the recirculation operation of the extractor fan

For recirculation operation of the extractor fan, no special structural requirements or similar need to be taken.

However, before recirculating air operation, make sure that the activated carbon filter supplied is inserted in the appliance as described under "Reassembly after cleaning".

Setting the operating mode for the extractor fan

The operating mode of the extractor fan is preset at the factory to exhaust air mode. It can be adjusted via the appliance's setting mode, as described under "...setting mode".

Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation.
Wood and similar fibrous or moisture-permeable material may only be used for the worktop if it is impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a worktop thickness of 20-30 mm and the corresponding dimensions that result from the specifications for your hob model and the distance specifications in the following sections.

8.2 Installation preparation and instructions

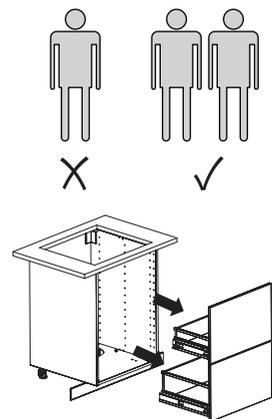


CAUTION!
Risk of injury!

Some components of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself from injury during installation,
e.g. by wearing work gloves!

Notes before mounting and installation

- Follow the instructions given in the chapter "Notes before use" before installing the hob
- Clean the appliance and the area around the installation position.
- Have the following ready for the fitting of the hob:
 - Hob and accessories supplied, including this manual
 - Embroidery saw or similar
 - Measuring tool and spirit level or similar
 - Screwdriver
 - Pencil or similar for markings
 - Protective gloves or similar.
- Note that at least 2 people are required to install the appliance.
- Use only the fixing screws supplied with the product for installation, or those of the same type, especially of the correct length, as specified in the installation instructions.
- If there are drawers or similar in the kitchen furniture intended for installation, remove them to meet the space requirements.

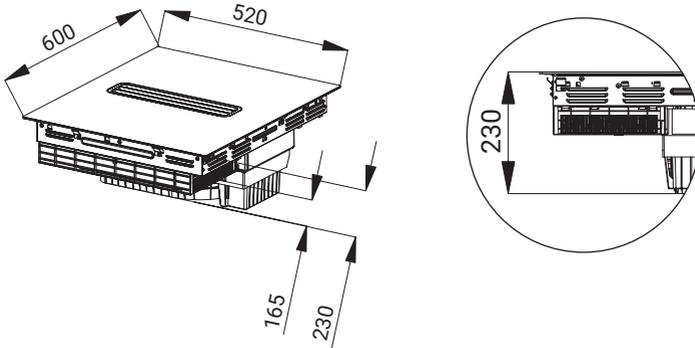


8.3 Cutting the worktop

- First observe the following dimensions and minimum distances for installation.

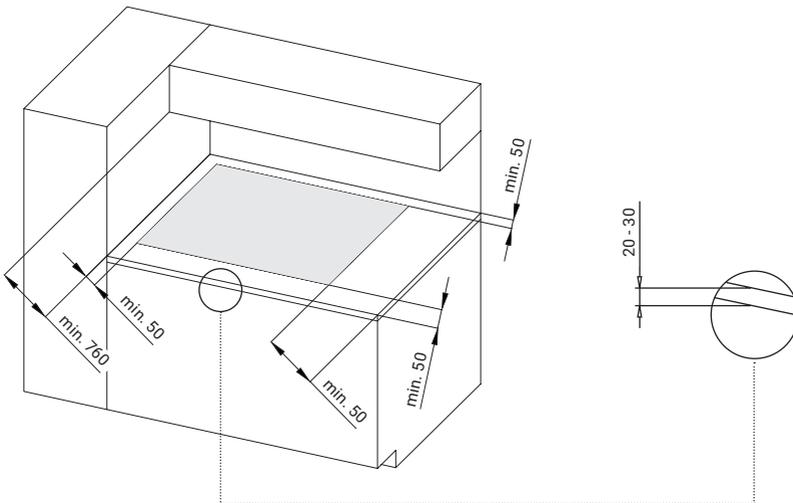
Product dimensions

Specifications in mm



Spacer frame around the hob, clearances to side borders and wall units or similar

Specifications in mm



Mounting and Installation

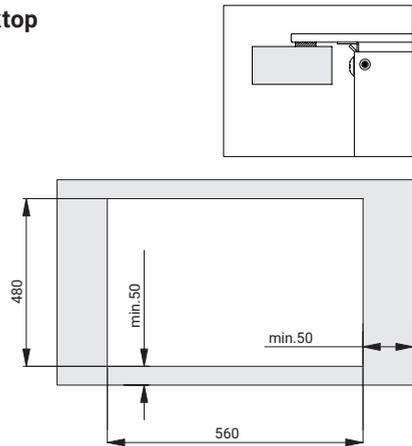
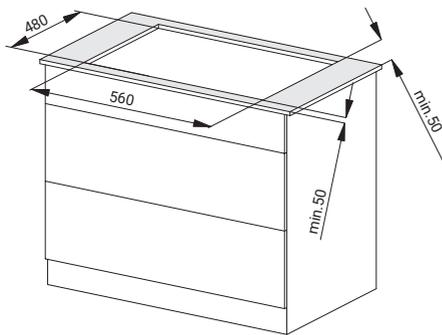
- Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given (Specifications in mm).



Note:

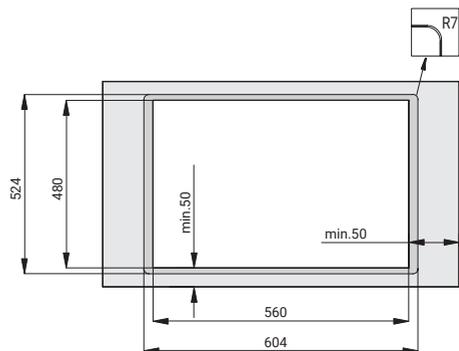
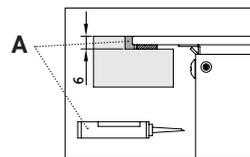
To avoid miscutting the worktop, check that the product dimensions given match the dimensions on your model before sawing out!

Cut-out for installation with glass ceramic plate resting on the worktop



Cut-out for installation with recessed glass ceramic plate (with flush surface)

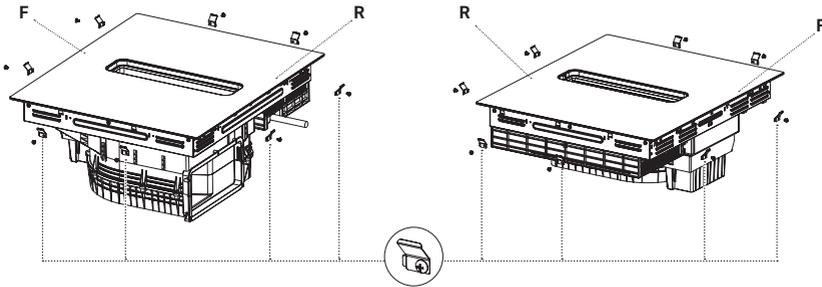
For this type of installation, seal the joints around the cooking surface with silicone (A).



8.4 Preparation and assembly of the components before installation

Mounting the installation brackets on the hob

- Screw the supplied installation brackets to the base of the hob as shown in the following illustrations using the ST 3.9 × 6 screws.

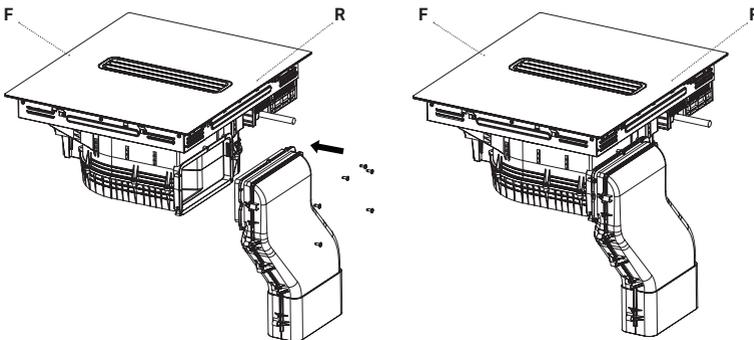


F Front side

R Rear side

Installing the exhaust air duct

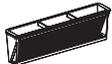
- Attach the supplied exhaust air duct including the seal to the rear side of the hob substructure using the ST ST 3.5 × 14 screws as shown in the following illustrations.
- Ensure that the connection is tight.



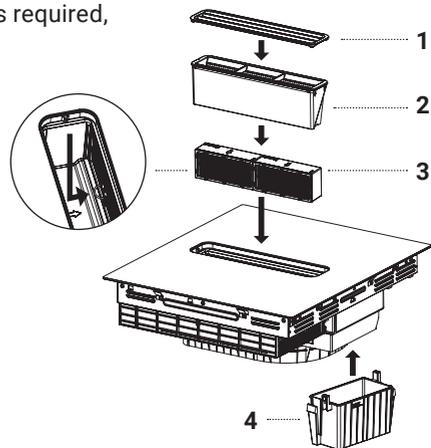
Mounting and Installation

Inserting and removing the extractor components according to the operating mode

The metal grease filter and extractor grille as well as the collection container must always be inserted during operation in any operating mode, whereas the 2-piece activated carbon filter is only required for recirculation mode (see also "... operating modes of the extractor fan" and the following overview).

| Extractor fan components | Required in operating mode | |
|---|--|--|
| | Exhaust air  | Recirculation  |
| 1  Extractor grille | ✓ | ✓ |
| 2  Metal grease filter | ✓ | ✓ |
| 3  Activated carbon filter, 2-part | | ✓ |
| 4  Collection container | ✓ | ✓ |

Install or remove the relevant components as required, as described in the relevant sections under "Cleaning and maintenance".



8.5 Connecting the hob to the mains



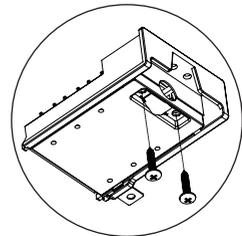
WARNING!
Risk of electric shock!

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This hob may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

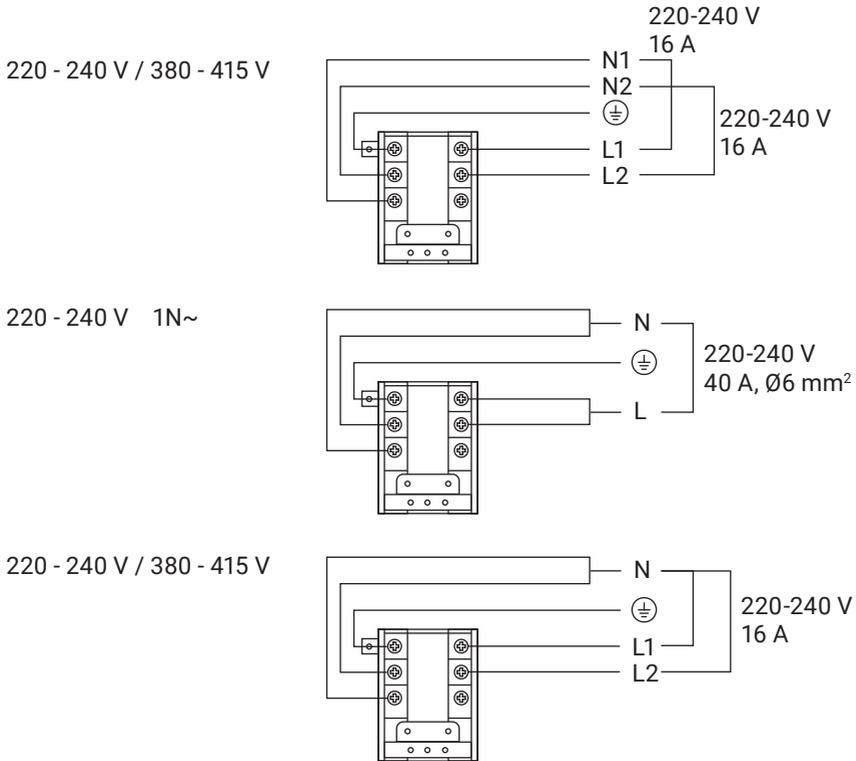
Important notes on connection to the mains

- Before installing the appliance, make sure that the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob, in particular that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz). If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency. The earth wire must not be interrupted by the fuse in the process.
- Use the supplied mains cable for installation and only have it replaced with one of the same type if necessary.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and its temperature never exceeds 75°C.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.
- Connect the cable properly to the strain relief of the hob observing the following connection diagrams.



Mounting and Installation

Connection sketches for the installer



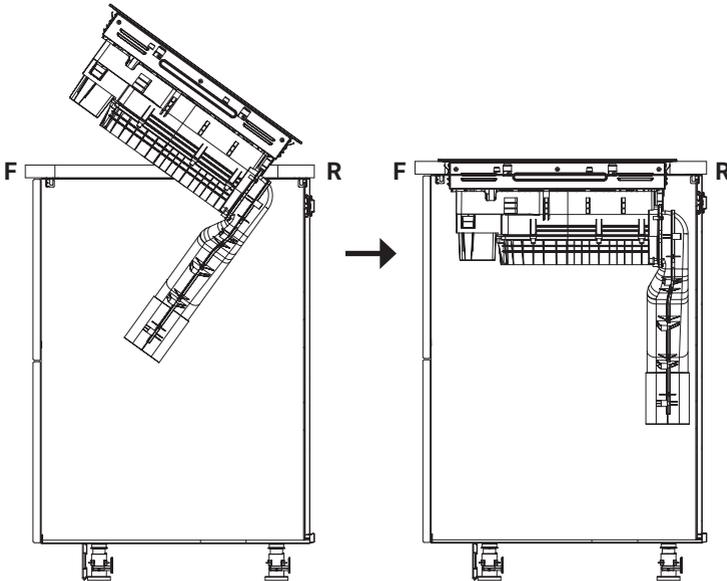
8.6 Fitting the appliance

- Insert the appliance into the prepared cut-out in the worktop as shown in the following illustration. Make sure that it sits stably.



Notes:

- There are ventilation openings on the outside of the hob. When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop!
- When inserting the hob, make sure that its connection cable cannot be crushed, bent or twisted!



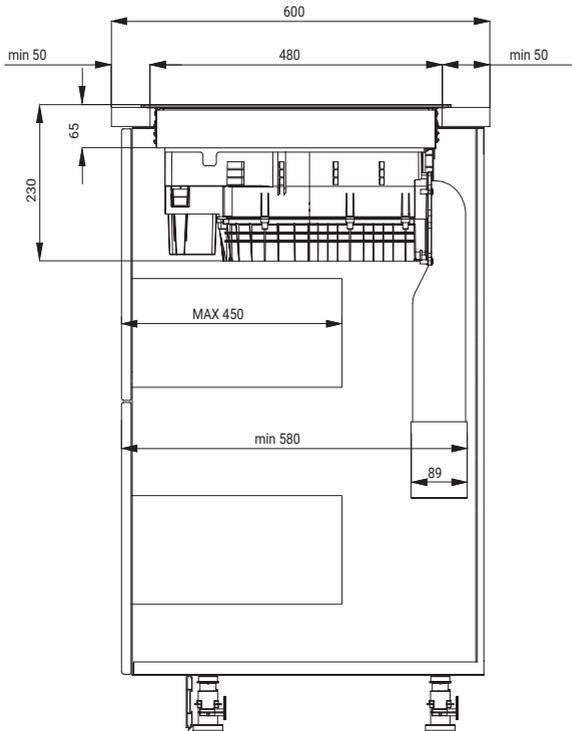
F Front

R Rear

Mounting and Installation

Dimensional sketches for fitting

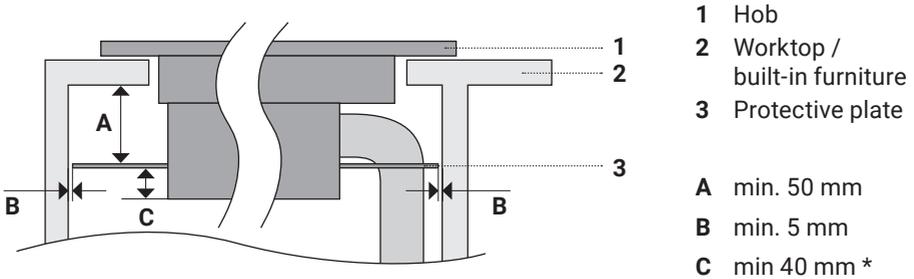
Specifications in mm



8.7 Installing a heat shield underneath the hob

When installing the hob above a drawer, furniture compartment or similar, observe the following precaution according to the installation regulations:

- Install a protective plate made of heat-resistant material (e.g. perforated sheet metal to ensure ventilation) below the hob (except in the area of the exhaust air pipe of the extractor fan).
To do this, observe the minimum dimensions given in the following illustration.
- When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.
- Make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated!



- 1 Hob
- 2 Worktop / built-in furniture
- 3 Protective plate
- A min. 50 mm
- B min. 5 mm
- C min 40 mm *

* Space required for emptying the overflow container



ATTENTION!
Risk of injury and damage!

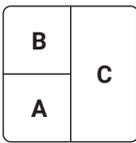
To avoid serious injury or damage from heat, electricity or functional elements (such as fans), make sure that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)!

Technical Data

9. Technical Data

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| Model designation | IND600DRAFT |
| Product dimensions, W × D × H | 600 × 520 × 230 mm |
| Installation dimensions, W × D | 560 × 480 mm |
| Weight | 19.8 kg |
| Cable length | 1.5 m |
| Power supply | 230 V; 50 Hz |

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Hob | |
| Type of hob | Electric hob |
| Power of the hob | 7.4 kW |
| Number of cooking zones | 3 |



| | A | B | C |
|--|--------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Heating technology | Induction | Induction | Induction |
| Size of the cooking zones | Ø 180 mm | Ø 150 mm | L: 383 mm B: 210 mm |
| Power of the cooking zones | 2200 W / Booster 3300 W | 1400 W / Booster 2000 W | 3300 W / Booster 3700 W |
| Energy consumption (EC_{electric cooking}) | 176.3 Wh/kg | 184.5 Wh/kg | 181.2 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC_{electric hob}) | 180.7 Wh/kg | | |
| Energy consumption in standby mode (reactivation) | - | | |
| Energy consumption in standby mode (information) | - | | |
| Energy consumption in off mode | 0,40 W | | |
| Automatic change to the off mode | 20 minutes | | |
| Measurement and calculation methods | EN 60350-2:2018, EN 50564:2011 | | |

| Extractor fan | |
|---|-------------------------|
| Power of the extractor | 250 W |
| Energy efficiency class | A++ |
| Fluid dynamic efficiency class | A |
| Grease filter efficiency class | B |
| Minimum sound power level | 52 dB |
| Maximum sound power level in normal use | 61 dB |
| Sound power level at intensive level | 65 dB |
| Air flow volume in normal use at minimum power | 245,3 m ³ /h |
| Air flow volume in normal use at maximum power | 464 m ³ /h |
| Air flow volume at intensive level (Qboost) | 496,6 m ³ /h |
| Power consumption in standby mode | 0,4 W |
| Power consumption in off mode | - |
| Size of the air outlet, W × D | 227.4 × 94.4 mm |

Note on product conformity

Model designations:

IND600DRAFT
Induction hob

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product, the corresponding
EC Declaration of Conformity is available.



Some of the relevant documents can be viewed and download-
ed from our website under the corresponding product page.
You are welcome to obtain the complete documents
upon written request via the above contact address.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your energy storage system, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the first page of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



**Vielen Dank fürs Lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.
We wish you lots of fun with your appliance.