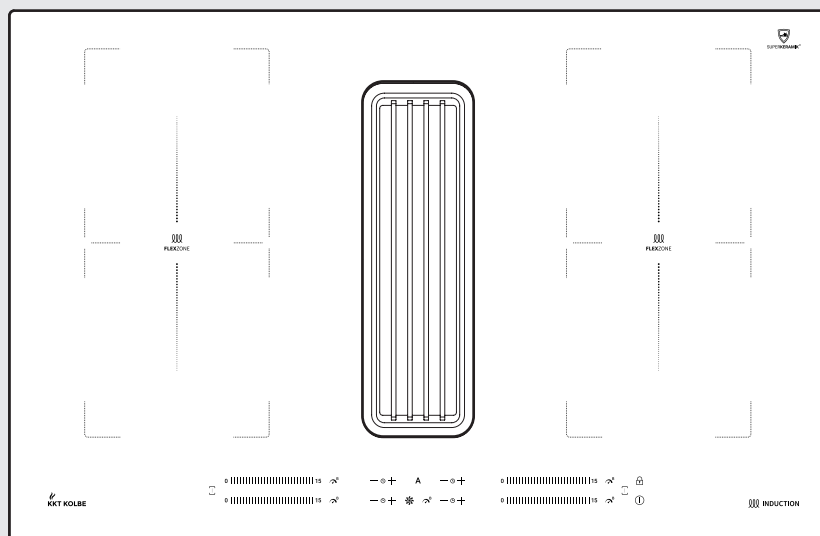


# Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld  
mit integriertem Tischabzug

User's manual →  
English language

Modell: **IND800DRAFT**



Seriennummer meines Geräts:



**KKT KOLBE**

**Benutzerhandbuch**

Einbau-Induktionskochfeld mit Tischabzug, Model: IND800DRAFT  
Version 1.1

© 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](http://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

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>6</b>
<b>Weitere Hinweise und Symbole</b> .....	<b>20</b>
In diesem Handbuch	
Gerät, Komponenten und Zubehör	
Entsorgung und Umweltschutz	
Hinweise zum Transport des Geräts	
Hinweise zur Lagerung	
<b>1. Produktübersicht</b> .....	<b>24</b>
1.1 Lieferumfang	
1.2 Zusammensetzung der Gerätekomponenten	
1.3 Eigenschaften und Aufbau des Kochfelds	
1.4 Ausstattung und weitere Merkmale	
<b>2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts</b> .....	<b>30</b>
2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds	
2.2 Mögliche Betriebsgeräusche des Kochfelds	
2.3 Funktionsweise und Betriebsarten des Dunstabzugs	
<b>3. Hinweise vor dem Gebrauch</b> .....	<b>34</b>
3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch	
3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts	
3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds	
<b>4. Bedienung, Einstellung und Benutzung</b> .....	<b>40</b>
4.1 Bedienfeld und Anzeige	
4.2 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung	
4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung	
4.4 Die Booster - Funktion	
4.5 Die Flex-Zonen - Funktion	
4.6 Verwendung des Timers	
4.7 Benutzung des Dunstabzugs	
4.8 Tastensperre / Kindersicherung	



<b>5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps</b> .....	<b>56</b>
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	
<b>6. Reinigung und Instandhaltung</b> .....	<b>64</b>
6.1 Reinigung der Kochfläche	
6.2 Reinigung des Dunstabzugs und der Filter	
6.3 Innenreinigung des Geräts	
<b>7. Problemlösung</b> .....	<b>73</b>
7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
7.2 Fehlercodes	
<b>8. Einbau und Installation</b> .....	<b>79</b>
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 Einsetzen und Entnehmen der Filter	
8.7 Einbau des Geräts	
8.8 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds	
<b>9. Technische Daten</b> .....	<b>101</b>
<b>KKT Kolbe Customer Service</b> .....	<b>103</b>

## 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 stellen ein Sicherheitsrisiko dar!  
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!  
Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile!

- 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!
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen 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!

 **WARNUNG!**  
**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!  
Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!
- 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!



**WARNUNG!**

**Gefahr von Beschädigungen  
und Funktionsbeeinträchtigungen  
mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!**

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Gerät sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- 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.

### Entsorgung und Umweltschutz

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



##### **Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)**

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

#### Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden. Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

#### Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Anwendungsempfehlungen, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

## 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.

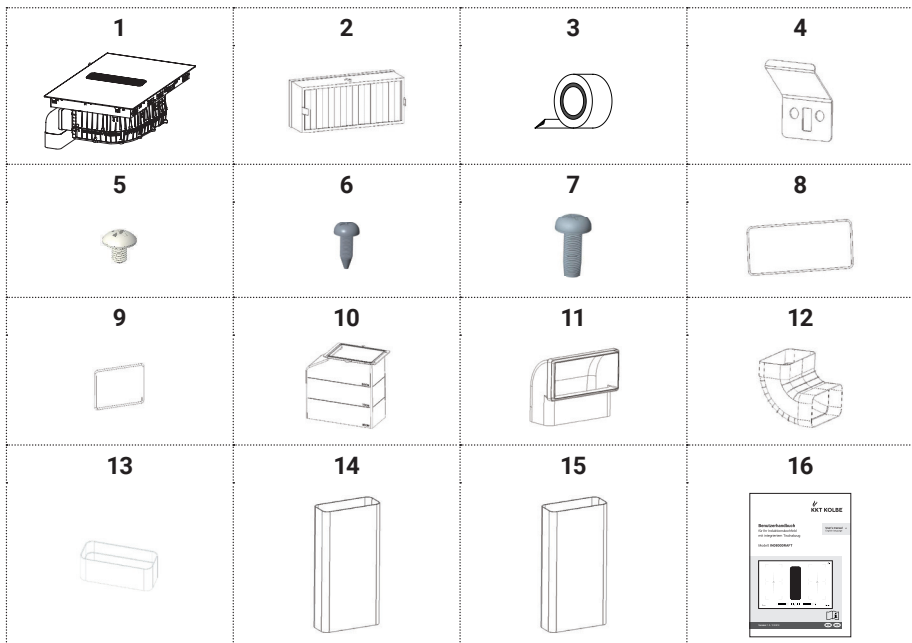
## Produktübersicht

### 1. Produktübersicht

#### 1.1 Lieferumfang

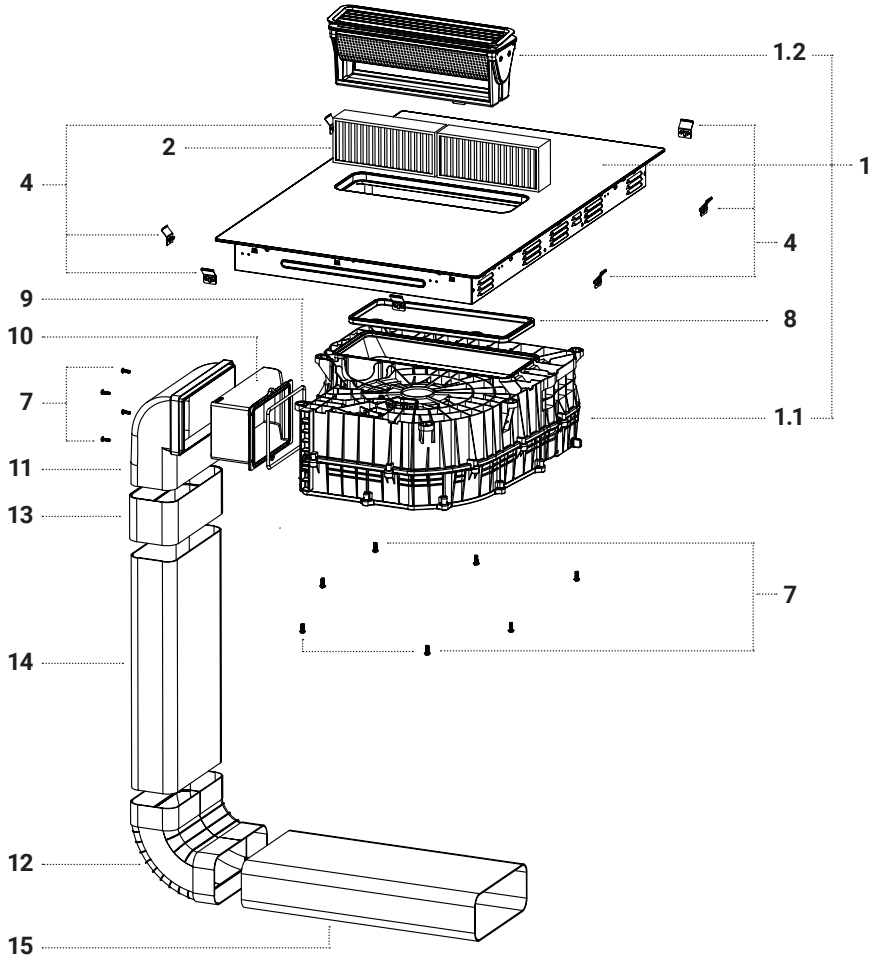
Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie den Inhalt, wie unter "Auspacken und Vorbereitung des Geräts" beschreiben, und überprüfen Sie den Lieferumfang nach der folgenden Liste:

- |            |  |           |                              |
|------------|--|-----------|------------------------------|
| <b>1</b>   | 1× Induktionskochfeld IND800DRAFT              | <b>8</b>  | 1× Dichtungsrahmen, breit    |
| <b>1.1</b> | mit integriertem Dunstabzug,<br>einschließlich | <b>9</b>  | 1× Dichtungsrahmen, schmal   |
| <b>1.2</b> | 1× Metall-Fettfilter und Abzugsgitter          | <b>10</b> | 1× Abluft-Anschlusskasten    |
| <b>2</b>   | 2× Aktivkohlefilter (für Umluftbetrieb)        | <b>11</b> | 1× Abluft- Umlenkstück       |
| <b>3</b>   | 1× Dichtungsband                               | <b>12</b> | 1× Abluft- Umlenkstück       |
| <b>4</b>   | 8× Einbauklemmen                               | <b>13</b> | 1× Abluft-Schachtteil, klein |
| <b>5</b>   | 16× ST3,9 - Schrauben                          | <b>14</b> | 1× Abluft-Schachtteil        |
| <b>6</b>   | 4× ST3,5 - Schrauben                           | <b>15</b> | 1× Abluft-Schachtteil        |
| <b>7</b>   | 7× M5 - Schrauben                              | <b>16</b> | 1× Benutzerhandbuch          |

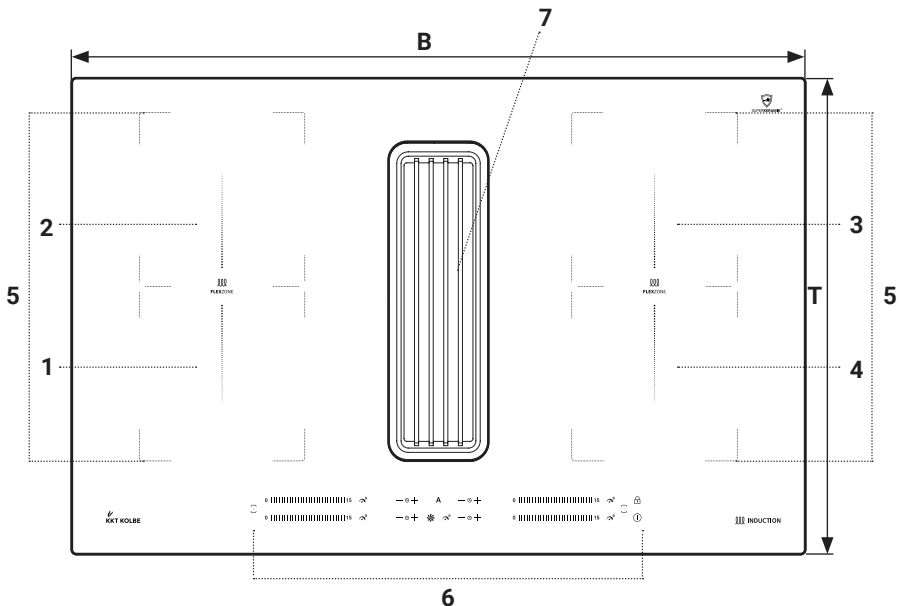


## 1.2 Zusammensetzung der Gerätekompenten

Nummerierung der Gerätekompenten siehe "Lieferumfang".



### 1.3 Eigenschaften und Aufbau des Kochfelds



#### Kochfeldmaße:

- B** Breite: 800 mm  
**T** Tiefe: 520 mm  
Höhe: 237 mm

#### Induktions-Kochzonen mit Leistungsangaben:

- 1 Kochzone 1: 1800 W / Booster 2000 W  
2 Kochzone 2: 1800 W / Booster 2000 W  
3 Kochzone 3: 1800 W / Booster 2000 W  
4 Kochzone 4: 1800 W / Booster 2000 W  
5 Flex-Zonen (Zonen 1+2 / 3+4): 3000 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 80cm Induktionskochfeld mit 7,4 kW Leistung
- Besonders leicht zu reinigendes SUPERKERAMIK®-Glas
- 4 Kochzonen, 15-stufig regelbar
- Touch Select Sensortasten
- LED-Digital-Anzeige

### Wählbare Funktionen

(Bedienung siehe entspr. Kapitel)


- **Booster (Schnell aufheizen):**  
Kurzfristige Leistungsmaximierung von Kochzonen
- **Flex-Zone:**  
Zusammenschalten zweier Kochzonen  
zur freien und effizienten Platzierung und Verteilung des Kochgeschirrs
- **Timer:**  
Automatik-Timer mit Abschaltfunktion der ausgewählten Kochzone/n
- **Tastensperre / Kindersicherung:**  
Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste

### 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.





• **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:

Eingestellte Leistungsstufe	Maximale Betriebszeit bis Auto-Abschaltung
<b>Kochzonen</b>	
1-3	8 h
4-6	6 h
7-9	4 h
10-12	2 h
13-15	1,5 h
<b>Dunstabzug</b>	
1	8 h
2	4 h
3	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.

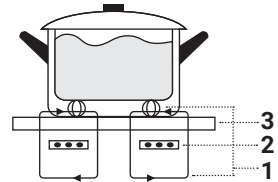
Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den Induktionsspulen unter den Kochzonen erzeugt werden (2), wird die zum Kochen benötigte Hitze direkt im Metallboden des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Kochfläche.

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.

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).

## Funktionsweise und Benutzung des Geräts

---

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

### 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

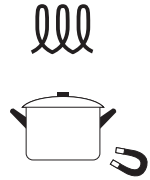
#### 3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

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.



#### **i** 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).



#### **i** Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

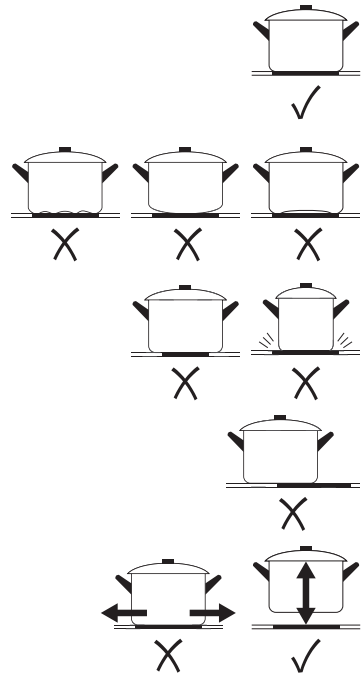
Der Metallboden von Kochgeschirr dehnt sich bei der Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

## Richtiger Gebrauch des Kochgeschirrs


**ACHTUNG!**  
**Beschädigungsgefahr!**

Achten Sie vor der Benutzung des Kochgeschirrs darauf, dass dessen Boden sauber ist!  
 Verschmutzungen wie z.B. Sandreste vom Kartoffel-schälen 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!



## Hinweise vor dem Gebrauch

---

### 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.
<b>Einzelne Induktionszonen</b>	140 mm	200 mm
<b>Flexzonen</b>	250 mm	190 × 390 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. Montage material 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.




#### **i** Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

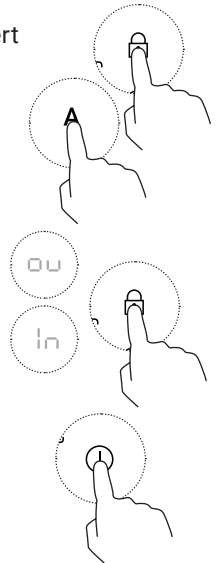
Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsbildung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel auf dem Gerät und halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).  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

#### Einstellung des Betriebsmodus für den Dunstabzug

Der Betriebsmodus des Dunstabzugs ist ab Werk auf Abluftbetrieb voreingestellt und kann über das Bedienfeld des Kochfelds geändert werden.

Zum Ändern des aktuell eingestellten Betriebsmodus gehen Sie folgendermaßen vor:






- Aktivieren Sie die Tastensperre im Aus-Zustand des Kochfelds durch 3 Sekunden langes Berühren der Taste .
- Betätigen Sie 3 Sekunden lang die Taste A .  
Ein Piepton ist zu hören und das linke vordere Kochzonendisplay zeigt  
ou für Abluftbetrieb oder  
in für Umluftbetrieb.
- Um den Modus zu ändern, benutzen Sie die Taste .
- Wird der gewünschte Betriebsmodus angezeigt, betätigen Sie die Taste , um diesen zu bestätigen und das Gerät einzuschalten.

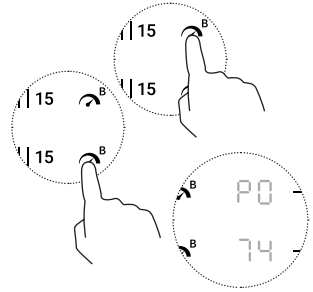


## Leistungsbegrenzung des Kochfelds

Um das Risiko einer Überlastung zu vermeiden ist es möglich, eine maximale Leistungsaufnahme für das Kochfeld einzustellen und hierfür zwischen verschiedenen Leistungsbereichen zu wählen.

Gehen Sie zur Einstellung vor, wie folgt:

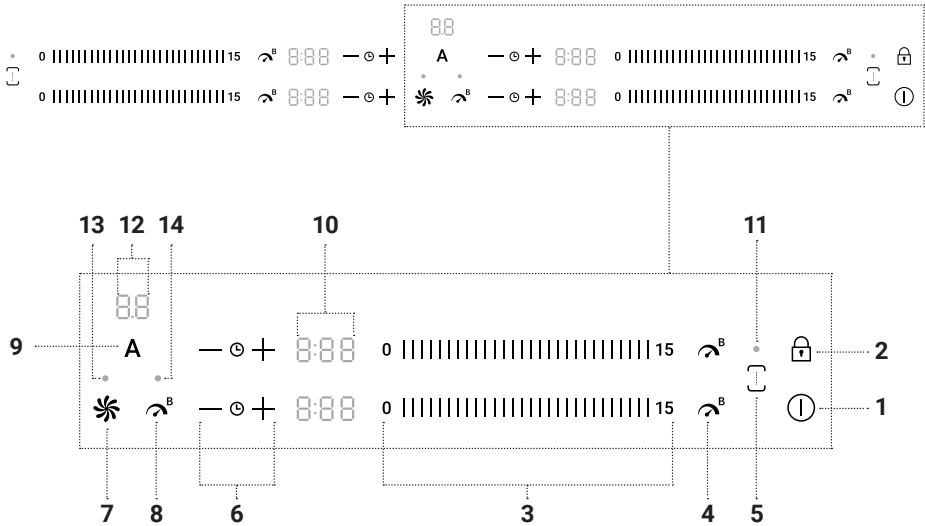
- Aktivieren Sie die Tastensperre im Aus-Zustand des Kochfelds durch 3 Sekunden langes Berühren der Taste .
- Betätigen Sie die Boostertaste  der Kochzone 2 etwa 3 Sekunden lang, bis ein Piepton zu hören ist.
- Betätigen Sie dann die Boostertaste  der Kochzone 1 etwa 3 Sekunden lang, bis ein Piepton zu hören ist.
- Die Kochzonenanzeige der Zone 2 zeigt  $P0$ , die Kochzonenanzeige der Zone 1 zeigt den einstellbaren Wert zur Leistungsbegrenzung an.
- Benutzen Sie die Taste , um zwischen den 5 wählbaren Leistungsgrenzwerten von 2,8 kW bis 7,4 kW zu wechseln. Diese werden jeweils angezeigt wie folgt:
  - "28": max. Leistung 2,8 kW.
  - "35": max. Leistung 3,5 kW.
  - "45": max. Leistung 4,5 kW.
  - "58": max. Leistung 5,8 kW.
  - "74": max. Leistung 7,4 kW.
- Wenn der gewünschte Grenzwert angezeigt wird, betätigen Sie die An/Aus-Taste , um diesen zu bestätigen und das Gerät auszuschalten.



## 4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

### 4.1 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Anzeige und Tastenfunktionen dar. Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Bedientasten		
Kochfeldbezogene Bedientasten		
1	ⓘ	<b>An / Aus</b> Ein- / Ausschalten des Kochfelds
2	🔒	<b>Tastensperre / Kindersicherung</b> Sperren / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus)

**Kochzonen-Bedienfelder** (Bezug zur Kochzone der Position entsprechend)

3		<b>Slider (Schieberegler)</b>	Leistungsregelung der entsprechenden Kochzone
4	↻ <sup>B</sup>	<b>Booster</b>	Hochleistungsstufe der entsprechenden Kochzone
5	☐	<b>Flex-Zone</b>	Flex-Zone - Aktivierung (Kochzonen 1+2 bzw. 3+4)
6	⊙	<b>Timer</b>	Timer-Einstellung zur Auto-Abschaltung ausgewählter Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit (Symbol ohne Tastenfunktion zur Markierung der entsprechenden Bedientasten)
	+ -	<b>Auf- / Abwärts-Regelung der Zeiteinstellung</b>	Zeiteinstellung des Timers, Löschen der Timer-Einstellung durch gleichzeitiges Betätigen

**Dunstabzugs-Bedienfeld**





7	✱	<b>Abzugsleistung</b>	Leistungsregelung des Dunstabzugs
8	↻ <sup>B</sup>	<b>Booster</b>	Hochleistungsstufe des Dunstabzugs
9	A	<b>Automatikmodus</b>	Automatik-Betrieb des Dunstabzugs / Nachlauffunktion

**Digitalanzeige**

10	8:88	<b>Kochzonen-Anzeigefelder</b>
	0-15	Aktuelle Leistungsstufe der Kochzone
	8:00-0:00	Timer - Zeiteinstellung / Restzeit bis zum Abschalten der entspr. Kochzone
	H	Restwärmewarnung Berühren Sie die Kochzone nicht!
	☐	Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone (Automatische Kochgeschirr-Erkennung)
	↻ <sup>B</sup> J L F	Kochzonen-Booster aktiviert
	P0	(Anzeige auf Kochzone 2) Einstellungsmodus zur Leistungsbegrenzung des Kochfelds aktiviert
	28-74	(Anzeige auf Kochzone 1, im Einstellungsmodus z. Leistungsbegrenzung) Aktuell eingestellte Leistungsgrenze des Kochfelds

## Bedienung, Einstellung und Benutzung

---

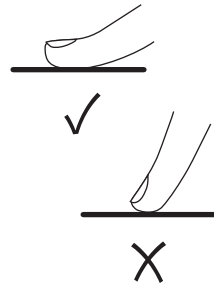
11		<b>Flex-Zonen-Betriebsanzeige</b>
	•	Flex-Zone aktiviert (Kochzonen 1+2 bzw. 3+4)
12		<b>Dunstabzugs-Anzeige</b>
	<i>D - 3</i>	Aktuelle Leistungsstufe des Dunstabzugs
	<i>b</i>	Hochleistungsstufe (Booster) des Dunstabzugs aktiviert
	<i>A</i>	Automatikmodus des Dunstabzugs aktiviert
	<i>[F</i>	Erinnerung an den Austausch des Aktivkohlfilters
	<i>[L</i>	(kurze Anzeige) Aktivkohlefilter ist gewechselt / Zählung der Betriebsstunden bis nächsten Wechsel startet neu
	<i>ou</i>	Dunstabzug im Abluftmodus
	<i>ln</i>	Dunstabzug im Umluftmodus
	<i>Lo</i>	Tastensperre / Kindersicherung des Kochfelds aktiviert
	<i>E... / F... / [... / b...</i>	Fehler-Codes (Bedeutung siehe entspr. Tabelle unter "Problemlösung")
13		<b>Dunstabzugs-Betriebsanzeige</b>
	•	Dunstabzug in Betrieb
14		<b>Dunstabzugs-Boosteranzeige</b>
	•	Hochleistungsstufe des Dunstabzugs aktiviert

## 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:

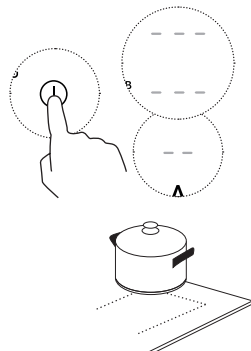
- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Berühren Sie immer nur eine Sensortaste zur gleichen Zeit.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe (siehe Abbildung) und bedienen Sie die Sensortasten, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- 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 vorkommen, dass sich das Kochfeld unbeabsichtigt an- oder abschaltet.
- Achten Sie während der Benutzung auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld, um dadurch verursachte Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden!



### 4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung

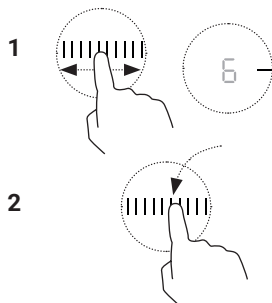
#### Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs

- Berühren Sie die 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 berühren.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-15) für die ausgewählte Kochzone ein, indem Sie den Finger über den Slider schieben (1) oder die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen (2).



#### **i** Hinweise zur Leistungseinstellung:


- Wird nach dem Anschalten innerhalb einer Minute für keine Kochzone eine Leistungsstufe gewählt, 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.



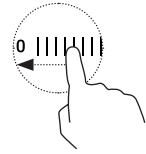
Dies kann folgende Gründe haben:

- 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.

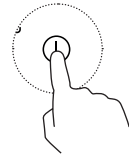
### Ausschalten von Kochzonen

- Um eine Kochzone auszuschalten, benutzen Sie deren Slider und stellen Sie die Leistungsstufe auf 0 ein.



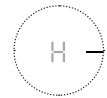
### Abschalten des Kochfelds

- Berühren Sie die Taste ①.  
Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (ggf. bis auf die Restwärmewarnung(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 Restwärmewarnungen (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 Restwärmewarnung**

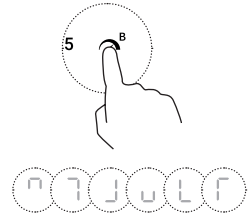
Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie Energie zu sparen, indem Sie verbleibende Hitze nutzen. Wählen Sie hierzu eine Kochzone, deren Restwärmanzeige noch aktiv ist.

## 4.4 Die Booster - Funktion


Mit der Booster-Funktion (Schnellheizfunktion) wird die Leistung einer Kochzone für max. 5 Minuten maximiert. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

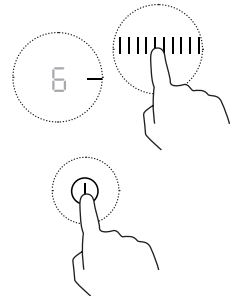
### Aktivieren der Booster-Funktion

- Berühren Sie die 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 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 15.



### 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.

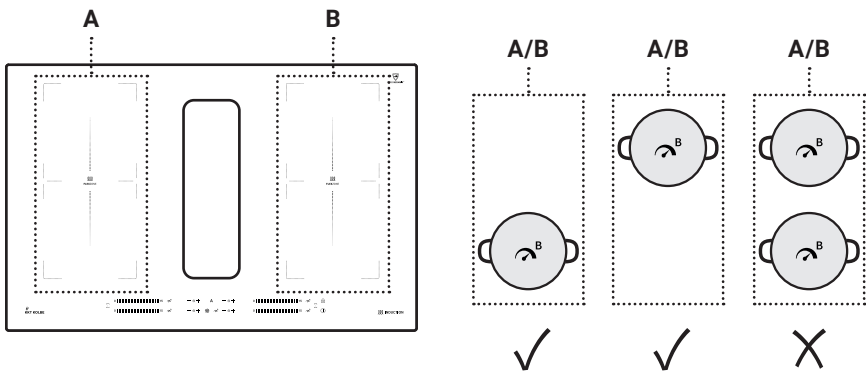


### **i** Netz-Sicherheitsbeschränkung der Booster-Funktion

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.
- Bei Aktivierung der Booster-Funktion für beide Kochzonen einer Gruppe werden diese automatisch auf Stufe 15 betrieben.



#### 4.5 Die Flex-Zonen - Funktion

Die vordere und hinteren Kochzone links und rechts (Kochzonen **1+2 / 3+4**) bilden jeweils eine Flex-Zone.

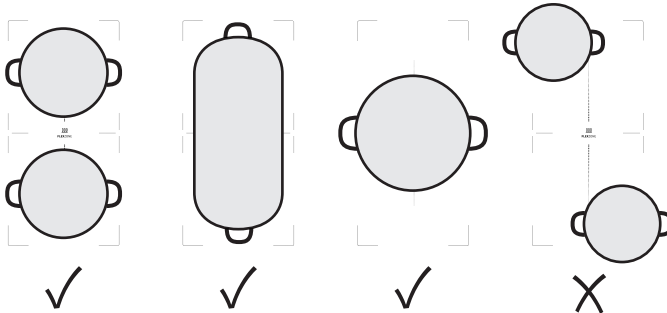
Eine Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die als eine große Zone zusammengeschaltet werden können.

Wird während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen 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 Hinweis zur Platzierung auf der Flex-Zone

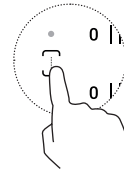
Wenn der Durchmesser des Kochgeschirrs weniger als 21cm beträgt, platzieren Sie dieses auf der vorderen oder hinteren Kochzone.

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




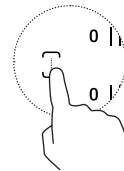
### Kochzonen-Verbindung zu einer Flex-Zone

- Für den Betrieb einer Flex-Zone als eine große Zone betätigen Sie die entsprechende Flex-Zonen-Taste .
- Die Kochzonen 1 und 2 bzw. 3 und 4 werden daraufhin zu einer Flex-Zone zusammengeschaltet. Der Flex-Zonen-Indikator (Punkt) über der entsprechenden Flex-Zonen-Taste leuchtet auf und beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe.
- Die Leistungsstufe können Sie wie bei den anderen Kochzonen mit dem Slider bzw. den entsprechenden Funktionstasten beider Kochzonen 1 und 2 bzw. 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, betätigen Sie die entsprechende Flex-Zonen-Taste  erneut.
- Die Kochzonen 1 und 2 bzw. 3 und 4 werden daraufhin wieder als Einzelzonen betrieben und der Flex-Zonen-Indikator (Punkt) über der entsprechenden Flex-Zonen-taste erlischt.
- Die aktuell eingestellten Leistungsstufen bleiben zunächst unverändert und können nun wieder unabhängig voneinander eingestellt werden, wie gewohnt.



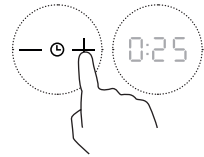
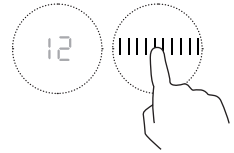
## 4.6 Verwendung des Timers

Kochzonen, für die der Timer eingestellt wurde, schalten sich nach Ablauf der entsprechend festgelegten Zeit automatisch ab.

Der Timer kann dabei für eine oder mehrere beliebige Kochzonen aktiviert werden.

Gehen Sie zur Einstellung (ggf. für jede Kochzone) vor, wie folgt:

- Berühren Sie den Slider der Kochzone, für die Sie den Timer aktivieren möchten, um diese auszuwählen und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, falls noch nicht geschehen.
- Stellen Sie mit den entsprechenden Timer  $\ominus$ -Tasten – und + die gewünschte Zeit in Minuten ein.



### **i** Hinweise zur Zeiteinstellung des Timers

- Kurzes Berühren der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten, langes Berühren in 10 Min.-Schritten.
- Die maximal einstellbare Timer-Zeit entspricht der jeweiligen max. Betriebszeit gemäß der aktuellen Leistungseinstellung der Kochzone, siehe entspr. Tabelle unter "Ausstattung und ... Merkmale"
- Wird nach der Einstellung der max. möglichen Timerzeit die Leistungsstufe soweit erhöht, dass sich deren max. Betriebszeit entsprechend vermindert, wird auch die Zeiteinstellung des Timers automatisch angepasst.

## Bedienung, Einstellung und Benutzung

---

- Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.  
Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr und Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Gargut kann überkochen, anbrennen und Feuer fangen!

Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte Garvorgänge!

Um von der Anzeige der verbleibenden Zeit auf die Leistungsstufenanzeige zu wechseln, tippen Sie den entsprechenden Slider an.

Das Zurückschalten zur Anzeige der verbleibenden Timer-Zeit erfolgt automatisch.

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



### **Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen**

Weitere Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und ggf. in Betrieb.

## Löschen und Ändern der Timer-Einstellung

- Um die Einstellung des Timers für eine Kochzone zu löschen, berühren Sie die entsprechenden Timer  $\ominus$ -Tasten — und  $\oplus$  gleichzeitig min. 1 Sekunde lang.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.





## 4.7 Benutzung des Dunstabzugs





Der Dunstabzug kann während der Benutzung des Kochfelds manuell eingeschaltet und bedient werden, oder Sie können für einen Kochvorgang den Automatikmodus aktivieren, so dass die Leistungsstufe des Dunstabzugs an die Leistungsstufe der Kochzonen angepasst wird.

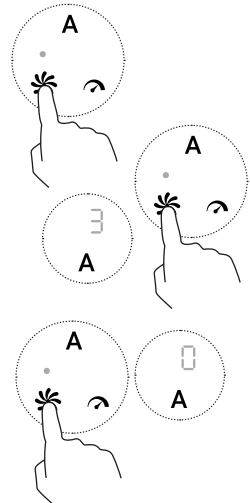
### Hinweis zur Vermeidung von Funktions-einschränkungen des Dunstabzugs

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




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

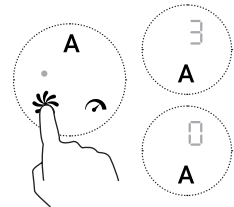
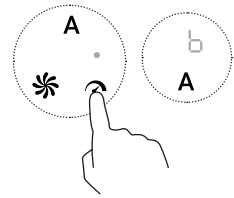
### Manuelle Einstellung und Benutzung des Dunstabzugs

- Um den Dunstabzug einzuschalten, betätigen Sie die Taste  im eingeschalteten Zustand des Kochfelds. Ein leuchtender Punkt über der Taste  signalisiert den laufenden Betrieb des Dunstabzugs.
- Zur Anpassung der Leistungsstufe (1-3) betätigen Sie jeweils die Taste  erneut kurz, bis die gewünschte Stufe angezeigt wird.
- Um den Dunstabzug abzuschalten, berühren Sie die Taste  etwa 3 Sekunden lang oder stellen Sie die Leistungsstufe auf 0 ein.



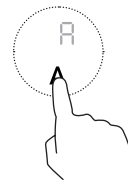
### Aktivieren des Dunstabzug-Boosters

- Um den Dunstabzug auf der Hochleistungsstufe zu betreiben, benutzen Sie die Booster-Taste  des Dunstabzugs-Bedienfelds. Die Leistung des Dunstabzugs wird maximiert; das Dunstabzugs-Display zeigt *b* und über der Taste  erscheint ein leuchtender Punkt.
- Nach 10 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Abzugsleistung wird auf Stufe 3 zurückgeregelt.
- Um den Booster vor Ablauf dieser Zeit zu deaktivieren, wählen Sie mit der Taste  die gewünschte Leistungsstufe oder schalten Sie den Dunstabzug ab (Stufe 0).



### Automatikmodus des Dunstabzugs


- Betätigen Sie die Taste *A* im eingeschalteten Zustand des Kochfelds. Das Dunstabzugs-Display zeigt *A*.
- Der Automatikmodus des Dunstabzugs ist nun aktiv. Die Leistungsstufe des Dunstabzugs wird automatisch an die Kochzonen-Leistung angepasst.

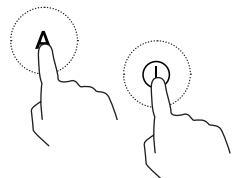


### Nachlauffunktion der Dunstabzugs-Automatik

- Ist der Automatikmodus aktiviert, läuft der Dunstabzug nach dem Abschalten aller Kochzonen noch 2 Minuten weiter und schaltet sich dann automatisch ab.

### Abschalten der Dunstabzugs-Automatik

- Um den Automatikmodus des Dunstabzugs zu deaktivieren, betätigen Sie die Taste *A* erneut.
- Beim Ausschalten des Kochfeldes mit der An/Aus-Taste  wird der Automatikmodus des Dunstabzugs ebenfalls deaktiviert.



## 4.8 Tastensperre / Kindersicherung

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



### Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:


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

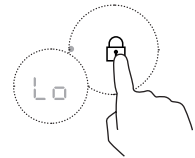
Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.

Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.


Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

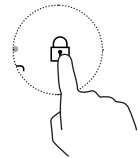
### Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Tastensperre  mindestens 1 Sekunde lang.
- Die Anzeige zeigt **L o**.  
Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste ① gesperrt.



### Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Taste für die Tastensperre  mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige **L o** verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



## 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. Fettansammlungen 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"> <li>• Leichte Erwärmung kleiner Garmengen</li> <li>• Schmelzen von Schokolade oder Butter</li> <li>• Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel</li> <li>• Warmhalten</li> </ul>
3-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen</li> <li>• Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten</li> </ul>
6-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Braten von Pfannkuchen</li> <li>• Dünsten von Gemüse / Fisch</li> <li>• Schmoren</li> </ul>
12-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurzbraten / Sautieren</li> <li>• Kochen von Nudeln</li> </ul>
15 / Booster	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannenrühren</li> <li>• Anbraten</li> <li>• Aufkochen von Suppen / Wasser</li> </ul>

### 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 Garpvorgang 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. Quelleris, 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.

### **Pfannenrühren 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! Reinigen Sie besonders den Fettfilter des Dunstabzugs regelmäßig und achten Sie darauf, dass dieser während des Betriebs immer eingesetzt ist!



**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, schützen Sie sich entsprechend z.B. mit Ofenhandschuhen und lassen Sie das Gerät auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen, bevor Sie es berühren, die Kochfläche befeuchten oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden!



**ACHTUNG!**  
**Beschädigungsgefahr!**

Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder säurehaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer dazu bestimmter Kochfeldschaber 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.

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.

## 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 lauwarme (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!

## Reinigung und Instandhaltung

---

- 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.



### **Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Verschmutzung oder Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld**

Bereits ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitsfilm 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 des Dunstabzugs und der Filter



### **WARNUNG!**

#### **Brandgefahr und Beschädigungsgefahr!**

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 den Metall-Fettfilter und wechseln Sie für den Umluftbetrieb den zweiteiligen Aktivkohlefilter 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, bevor Sie den Fettfilter wieder eingesetzt haben!



### **VORSICHT!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

Geräteteile können auch einige Zeit nach dem Betrieb nach heiß sein und Verbrennungen verursachen!

Versichern Sie sich, dass aller Restwärmewarnungen erloschen sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor sie seine Komponenten reinigen!



### **VORSICHT!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Innenliegende Bauteile können scharfkantig sein!

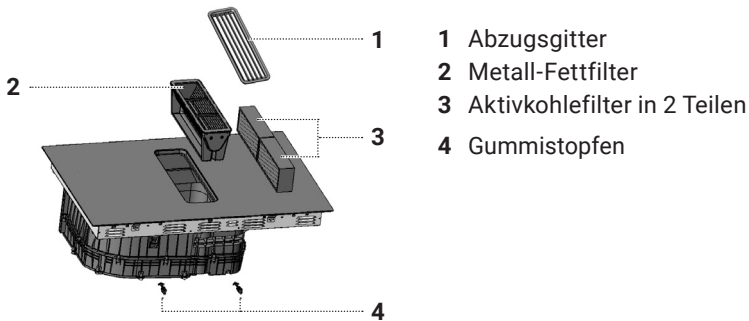
Schützen Sie sich bei der Innenreinigung entsprechend vor Verletzungen!

## Reinigung und Instandhaltung

---

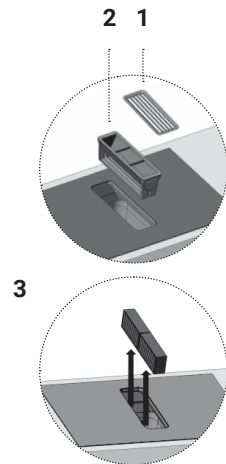
### Entnahme der Komponenten zur Reinigung

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



Gehen Sie zum Entnehmen der Filter folgendermaßen vor:

- Heben Sie das Abzugsgitter ab (1).
- Entnehmen Sie den Metall-Fettfilter (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 auch darauf, den Filter waagrecht zu halten, um zu vermeiden, dass Fett, das sich an dessen Boden angesammelt haben kann, heraustropft.
- Falls für den Umluftbetrieb vorhanden, entnehmen Sie die beide Teile des Aktivkohlefilters aus der linken Seite der Öffnung (3).





## 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 den Metall-Fettfilter je nach Gebrauchshäufigkeit des Dunstabzugs alle 2-3 Wochen.

Gehen dazu (bei Bedarf mehrfach) folgendermaßen vor:

### **Manuelle Reinigung**

- 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 heißem Wasser.
- Lassen Sie den Filter nach der Reinigung gut trocknen.

### **Reinigung 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.
- Achten Sie darauf, dass der Filter getrocknet ist, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

### **Reinigung des Abzugsgitters**

Reinigen Sie das Abzugsgitter regelmäßig nach Bedarf von Hand.

Gehen dazu Sie vor, wie zur Handreinigung des Metall-Fettfilters.



### **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.

### **Auswechseln des 2teiligen Aktivkohlefilters bei Umluftbetrieb**

Aktivkohlefilter können weder gewaschen, noch regeneriert werden. Ersetzen Sie diese je nach Gebrauchshäufigkeit des Dunstabzugs alle 9-12 Monate bzw. bei Erscheinen der Filterwechselanzeige auf dem Dunstabzugs-Display.



Gehen Sie dazu vor, wie im entsprechenden Abschnitt der Montageanleitung beschrieben.

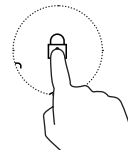
- Entsorgen Sie beide Einheiten des Aktivkohlefilters ordnungsgemäß.
- Ersetzen Sie diese nur mit Original-Ersatzfiltern des gleichen Typs.

### **Zurücksetzen der Filterwechselanzeige**

Zur Erinnerung, dass der Aktivkohlefilter ersetzt werden sollte, erscheint nach jeweils 18 Betriebsstunden die Anzeige **FC** auf dem Dunstabzugs-Display

Wenn Sie diesen ersetzt haben, setzen Sie die Anzeige zurück, wie folgt:

- Berühren Sie die Taste  im ausgeschalteten Zustand des Kochfelds ca. 3 Sekunden lang, um die Bedienelemente zu sperren.
- Berühren Sie dann die Taste  ca. 3 Sekunden lang, um die Filterwechselanzeige zurückzusetzen. Das Dunstabzugsdisplay zeigt **EL** und das Zählen der Betriebsstunden wird neu gestartet.



### 6.3 Innenreinigung des Geräts

Falls erforderlich, reinigen Sie das Gerät nach der Filterentnahme von innen, wie folgt:

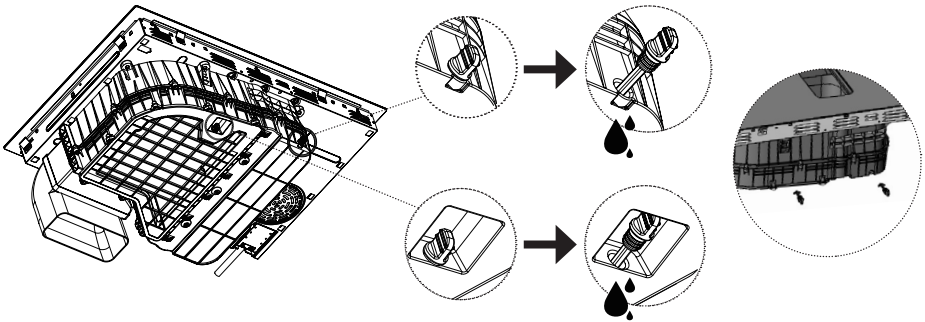
- Falls Gegenstände in das Gerät gelangt sind, entfernen Sie diese und stellen Sie sicher, dass die Zuleitung zum Überlauf nicht blockiert ist.
- Wischen Sie das Innere des Geräts mit etwas Spülwasser und einem weichen Tuch aus.

#### Entleeren des Überlaufs

Flüssigkeiten oder kleine Objekte, die von oben in das Gerät gelangen, werden im Überlauf gesammelt, der an den beiden Auslassöffnungen mit je einem Gummistopfen verschlossen ist.

Gehen Sie zum Entleeren für jede Auslassöffnung folgendermaßen vor:

- Halten Sie mit einer Hand einen Auffangbehälter unter die noch verschlossene Ablassöffnung und ziehen Sie dann mit der anderen Hand den Gummistopfen heraus.

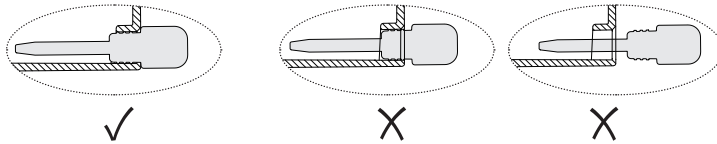


- Lassen Sie die im Überlauf gesammelten Flüssigkeiten und / oder Gegenstände vollständig ab und versichern Sie sich, dass die Zuleitung zum Überlauf nicht blockiert ist.

## Reinigung und Instandhaltung

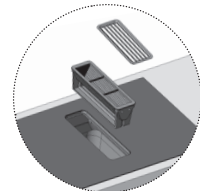
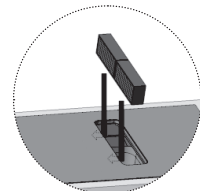
---

- Stecken Sie die Gummistopfen wieder ein und versichern Sie sich, dass dieser fest und korrekt sitzt.



### Wieder-Einsetzen der weiteren Komponenten

- Achten Sie darauf, dass alle Teile nach der Reinigung vollständig getrocknet sind.
- Setzen Sie den / die Filter und das Abzugsgitter in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Entnahme sorgfältig wieder ein.
- Benutzen Sie den Dunstabzug erst dann wieder, wenn alle Komponenten, insbesondere der/die Filter und das Abluftgitter vollständig eingesetzt sind.



## 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
<b>Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.</b>	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.
<b>Die Touch-Steuerung reagiert nicht.</b>	Das Bedienfeld ist gesperrt (Timer-Anzeige $L \ o$ ).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Tastensperre / Kindersicherung").
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld ein.

## Problemlösung

---

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Mögliche Lösung</b>
<b>Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.</b>	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).
<b>Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt / Der Heizprozess stoppt und das Symbol  wird angezeigt.</b>	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktions geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Verwenden Sie für das Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch".
<b>Die Anzeige funktioniert, aber das Kochgeschirr wird nicht erhitzt.</b>	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Siehe "Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab".
<b>Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange.</b>	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.
<b>Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und an</b>	Der Heizprozess geschieht in Intervallen	Dies ist so vorgesehen und stellt keine Fehlfunktion dar.
<b>Ein Kochzone schaltet sich unerwartet ab</b>	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
<b>Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.</b>	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.
<b>Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an.</b>	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 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.
<b>Geräusentwicklung während des Betriebs (Knacken, Rauschen, Brummen ... )</b>	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

---

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Mögliche Lösung</b>
<b>Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren</b>	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).
<b>Ungenügende Abzugsleistung des Dunstabzugs / Bildung von Feuchtigkeit oder Fettansammlungen</b>	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	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
<b>Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt</b>	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 230 Volt beträgt (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 zertifizierte Elektrofachkraft.

## 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	Sollte der Kühlventilator nicht normal funktionieren, muss dieser durch eine zertifizierte Elektrofachkraft ersetzt werden.
<i>b3</i>	Abnormale Temperatur des Lüftungssystems	
<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! 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.
- 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 bezüglich der elektrischen Sicherheit

- 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.
- In die feste Verkabelung muss ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) integriert sein, der die vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und den örtlichen Vorschriften entspricht (Siehe auch "Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz").
- Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.

### 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).
- Für eine einwandfreie Funktion des Kochfelds muss durch die Einbauweise eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein.
- 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 Trommelrocknern 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<sup>-5</sup> 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 Ablufschacht, ein fest installiertes Ablufrohr 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, Geräuschentwicklung 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 des mitgelieferten Schachts übereinstimmen und darf keine Verengungen oder Blockaden (wie z.B. auch Fliegengitter) aufweisen. Bei Abluftausführung durch einen Mauerkasten sollte dieser bewegliche Lamellen besitzen.
- Der Abluftkanal sollte rundlich geformt sein, 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).

### **Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte**

- Wählen Sie für den Einbau des Kochfelds eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeitsthroughlässiges 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

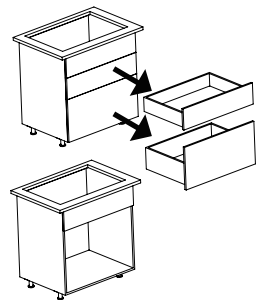
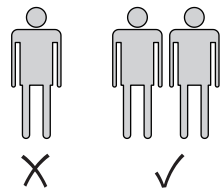


#### **VORSICHT!** **Verletzungsgefahr!**

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 erfüllen.



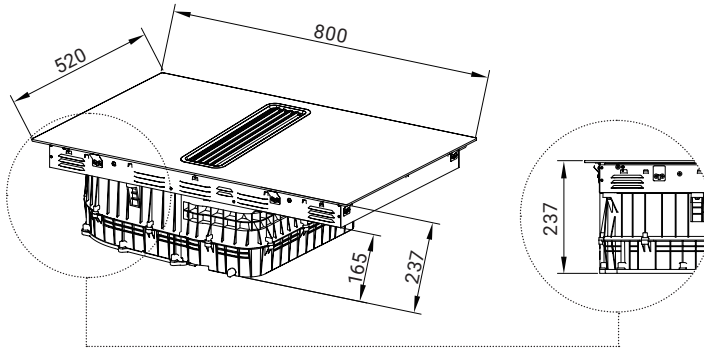


### 8.3 Zuschnitt der Arbeitsplatte

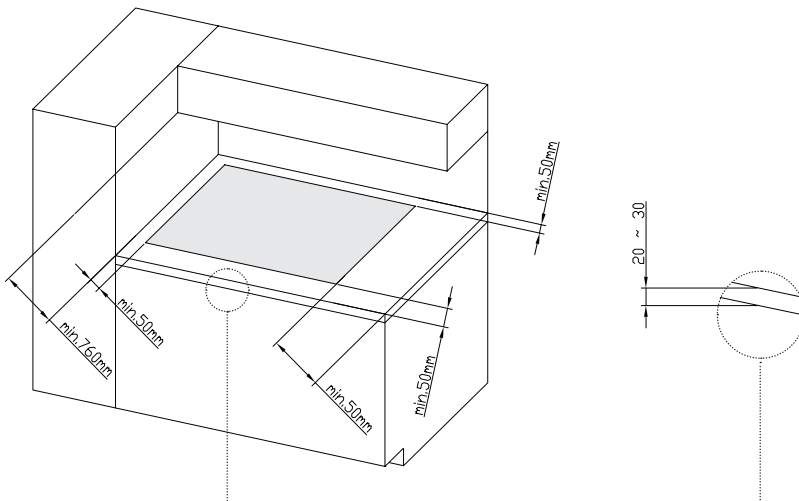
- Beachten Sie zunächst die folgenden Abmessungen und Mindestabstände zur Installation.

#### Geräteabmessungen

Angaben in mm



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



## Einbau und Installation

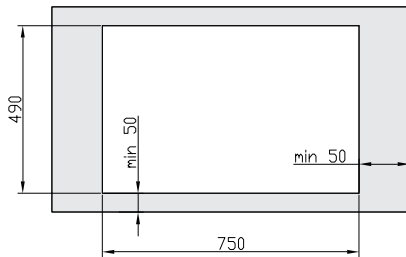
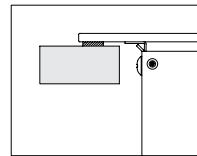
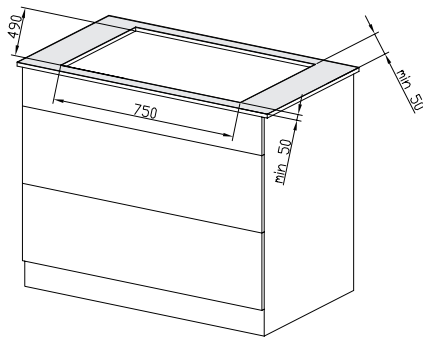
- Sägen Sie die Einbauöffnung für das Kochfeld gemäß den folgenden Maßskizzen aus der Arbeitsplatte heraus (Angaben in mm).



### Hinweis:

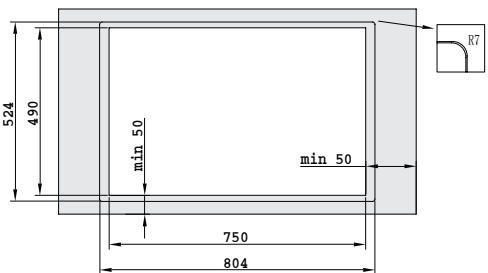
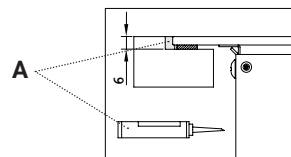
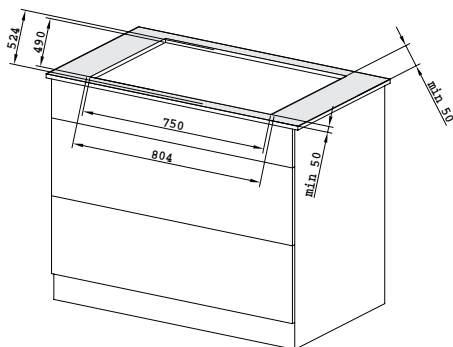
Um einen Verschnitt der Arbeitsplatte zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Produkt-Maße mit den Abmessungen am gelieferten Modell übereinstimmen!

### Ausschnittsmaße für den Einbau mit auf der Arbeitsplatte aufliegender Glaskeramikplatte



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

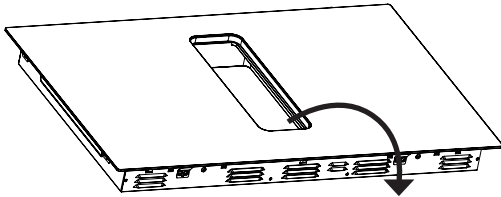
Dichten Sie bei dieser Installationsart die Fugen um die Kochfläche mit Silikon ab (A).



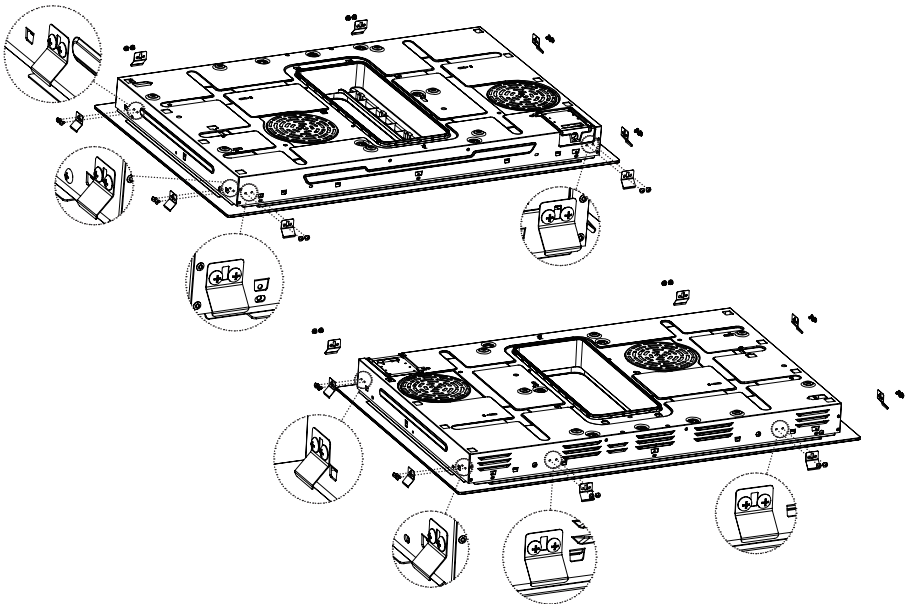
## 8.4 Vorbereitung und Zusammenbau der Komponenten vor dem Einbau

### Montage der Einbauklemmen am Kochfeld

- Legen Sie das Kochfeld mit der Glaskeramikfläche nach unten auf eine saubere, stabile und glatte Fläche. Achten Sie dabei darauf, dass kein Druck auf die Elemente ausgeübt wird, die aus dem Kochfeld hervorstehen.

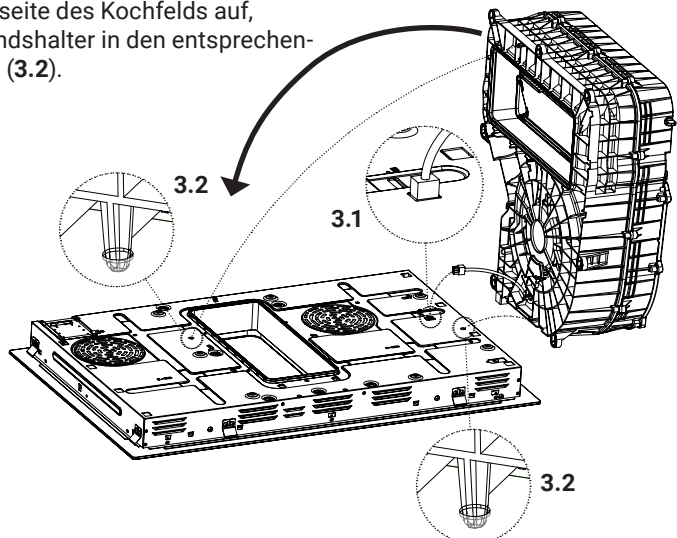
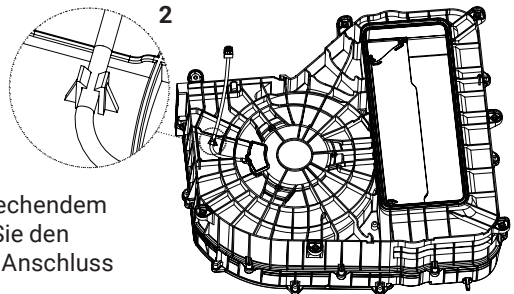
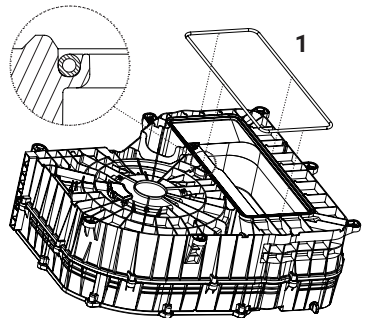


- Verschrauben Sie die mitgelieferten Einbauklemmen mit den ST3,9-Schrauben am Unterbau des Kochfelds wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

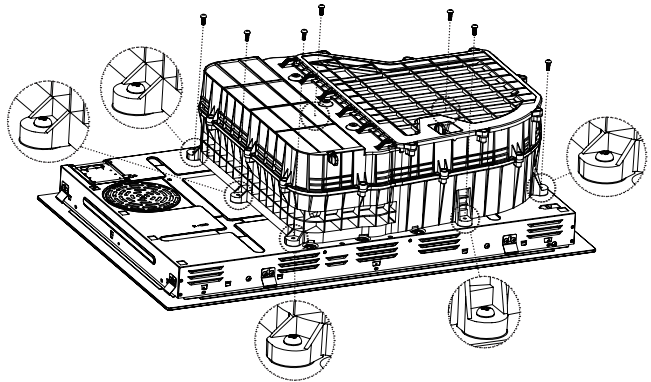


### Zusammenbau von Dunstabzug und Kochfeld

- Bringen Sie den breiten Dichtungsrahmen auf der Öffnung an der Oberseite des Dunstabzugs an (1).
- Achten Sie darauf, dass das Dunstabzugskommunikationskabel in der entsprechenden Halterung sitzt (2).
- Halten Sie den Dunstabzug in entsprechendem Abstand zum Kochfeld und stecken Sie den Kabelstecker in den entsprechenden Anschluss des Kochfeld (3.1).
- Setzen Sie den Dunstabzug mit dessen Oberseite auf die Unterseite des Kochfelds auf, so dass die Abstandshalter in den entsprechenden Mulden sitzen (3.2).



- Befestigen Sie den Dunstabzug mit den M5-Schrauben am Kochfeld.



## 8.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

### Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz



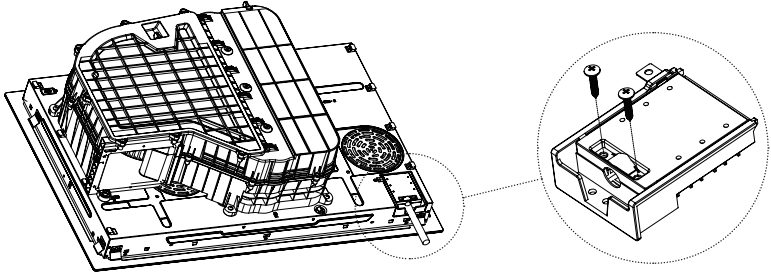
#### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

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!

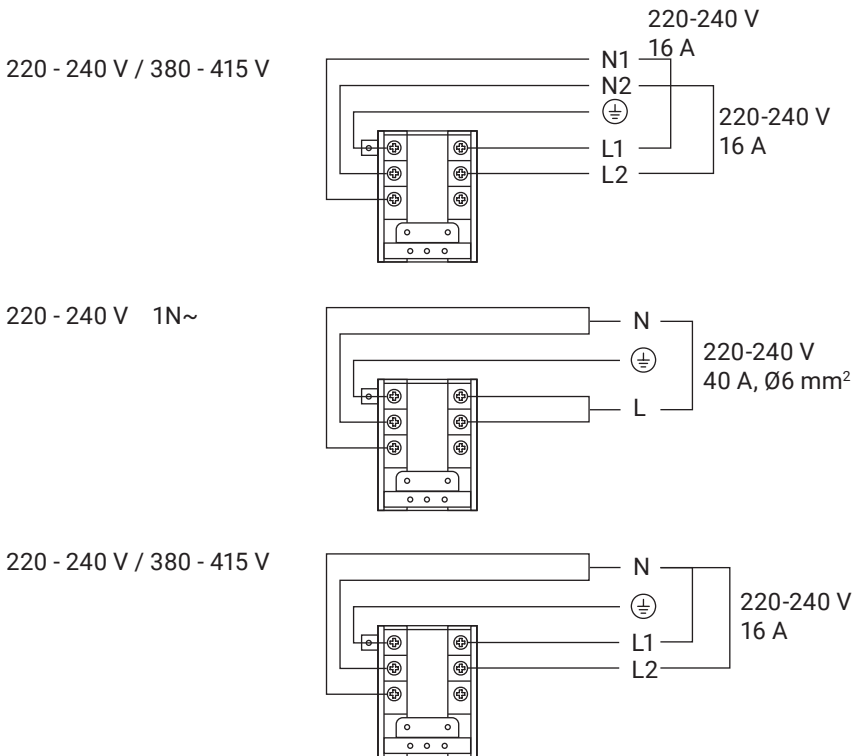
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung 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.

## Einbau und Installation

- Schließen sie das Kabel ordnungsgemäß an die Zugenlastung des Kochfelds an!

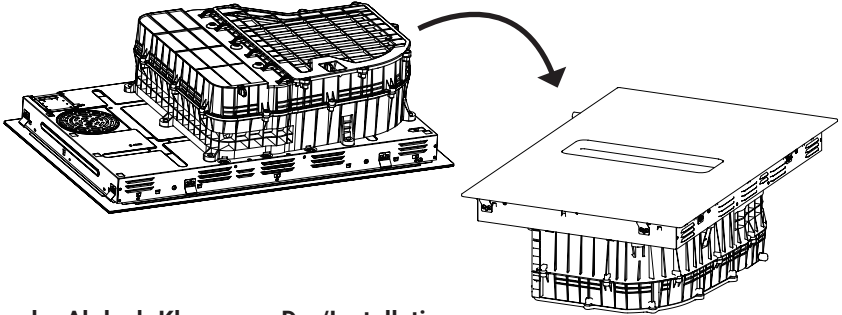


### Anschlusskizzen für den Installateur



### 8.6 Einsetzen und Entnehmen der Filter

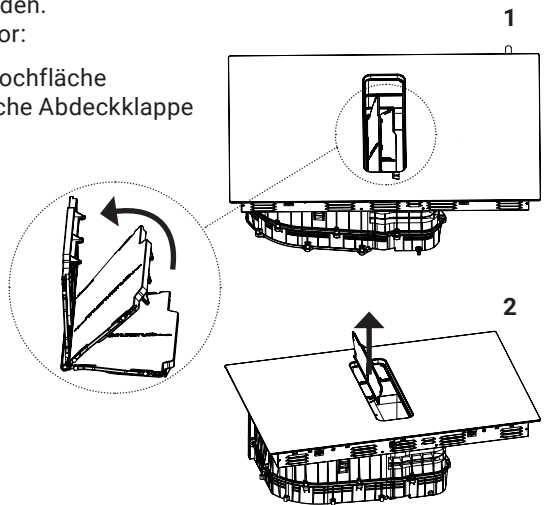
- Drehen Sie das zusammengebaute Gerät nun wieder mit der Glaskeramikfläche nach oben.



#### Entfernen der Abdeck-Klappe zur De-/Installation des Aktivkohlefilters

Der 2teilige Aktivkohlefilter und die darüber befindliche Abdeckplatte sind für den Abluftbetrieb vorinstalliert. Um den Aktivkohlefilter für den Umluftbetrieb zu entnehmen, zu wechseln oder wieder zu installieren, muss die Abdeckplatte entfernt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

- Greifen Sie in die Öffnung in der Kochfläche und klappen Sie die darin befindliche Abdeckklappe in eine senkrechte Position (1).
- Entfernen Sie diese dann, indem Sie sie in dieser Position nach oben herausziehen (2).



### Entnahme des Aktivkohlefilters für den Abluftbetrieb



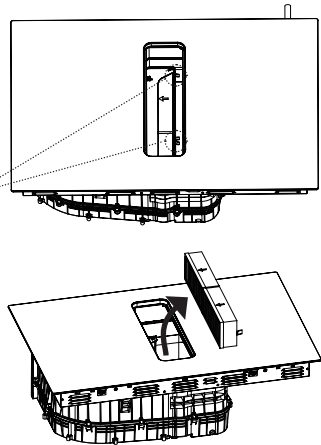
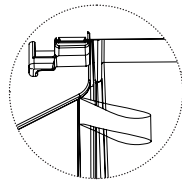
#### **WARNUNG!** **Lebensgefahr!**

Bei fehlerhafter Installation können im Abluftbetrieb viele Risiken bis hin zu lebensbedrohlichen Gefährdungen entstehen!

Beachten Sie unbedingt die entsprechenden Hinweise und Voraussetzungen, insbesondere am Beginn dieses Kapitels!

Für den Abluftbetrieb wird kein Aktivkohlefilter benötigt. Um diesen zu entfernen gehen Sie folgendermaßen vor:

- Nach der Entnahme der Abdeckklappe entfernen Sie beide Komponenten des Aktivkohlefilters mit Hilfe der Laschen, die sich daran befinden.



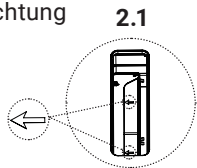
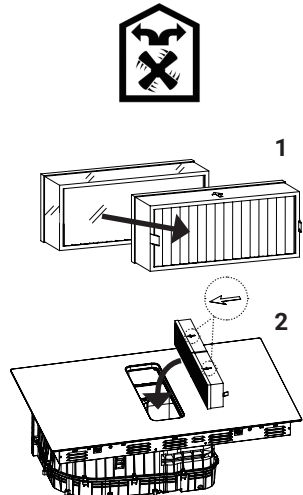
- Die Abdeckklappe wird für den Abluftbetrieb nicht benötigt. Verwahren Sie diese für evtl. späteren Bedarf im Umluftbetrieb.



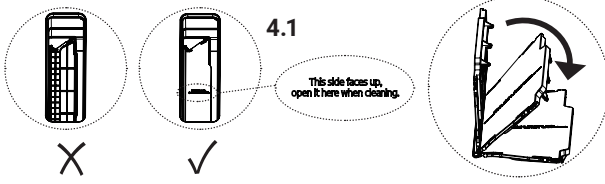
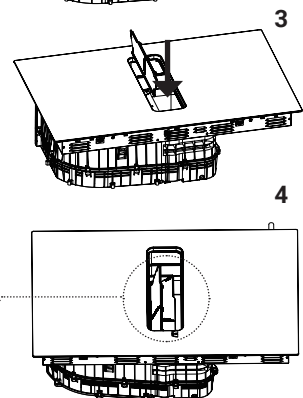
**Einsetzen des Aktivkohlefilters für den Umluftbetrieb**

Für den Umluftbetrieb wird der 2teilige Aktivkohlefilter einschließlich der Klappe darüber benötigt. Um diesen einzusetzen gehen Sie folgendermaßen vor:

- Entfernen Sie von neuen Filterelementen zuerst jeweils die Schutzfolie (1).
- Setzen Sie die beiden Kohlefilter-Komponenten in die Öffnung ein (2).  
Achten Sie insbesondere auf die Richtung der jeweils auf deren Oberseite angebrachten Pfeile (2.1).



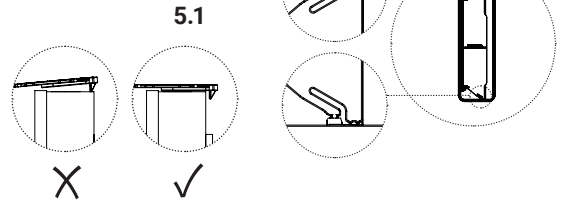
- Führen Sie nun die Abdeckklappe in senkrechter Position in die Öffnung ein (3).
- Setzen Sie sie entsprechend an und klappen Sie sie dann seitlich nach unten (4).  
Achten Sie dabei darauf, dass die glatte, beschriftete Seite nach oben weist (4.1).



- Drücken Sie die Klappe nach unten, so dass sie einrastet (5).

**Hinweis:**

Falls dies nicht möglich ist, überprüfen Sie, ob beide Komponenten des Aktivkohlefilter vollständig eingeschoben sind und korrigieren Sie deren Position, falls nötig (5.1).



### Einsetzen des Metall-Fettfilters

Der Metallfettfilter und das Abzugsgitter muss für jede Betriebsart installiert werden.



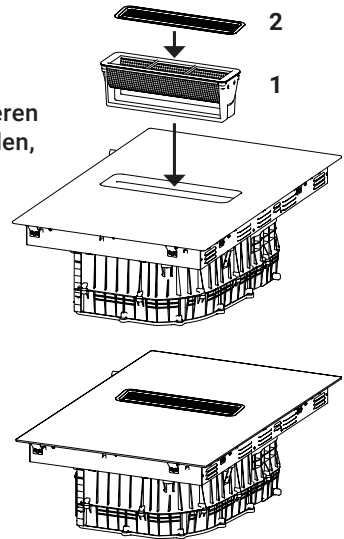
#### **ACHTUNG!**

#### **Störungs- und Beschädigungsgefahr!**

Um Ablagerungen von Fettdunst im Geräteinneren und dadurch entstehende Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät niemals, ohne den Fettfilter und das Abzugsgitter installiert zu haben!

Gehen Sie zum Einsetzen der beiden Komponenten folgendermaßen vor:

- Setzen Sie den Metall-Fettfilter (1) und das Abzugsgitter (2) in die entsprechende Öffnung der Kochfläche ein.

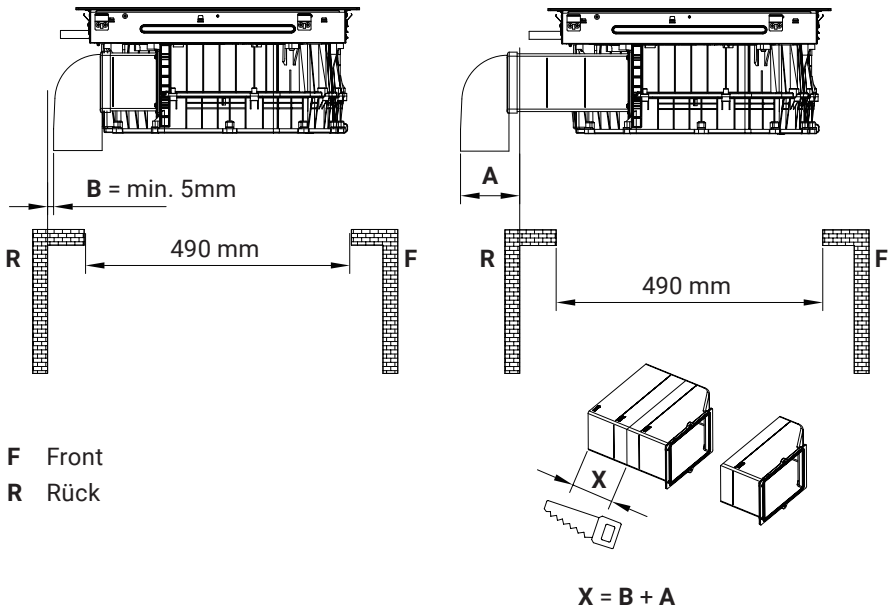


## 8.7 Einbau des Geräts

### Montage des Abluft-Anschlusses

Vor dem Einsetzen des Kochfelds in den Arbeitsplattenausschnitt muss der Abzugs-Anschlusskasten und das Umlenkstück montiert werden, wie folgt:

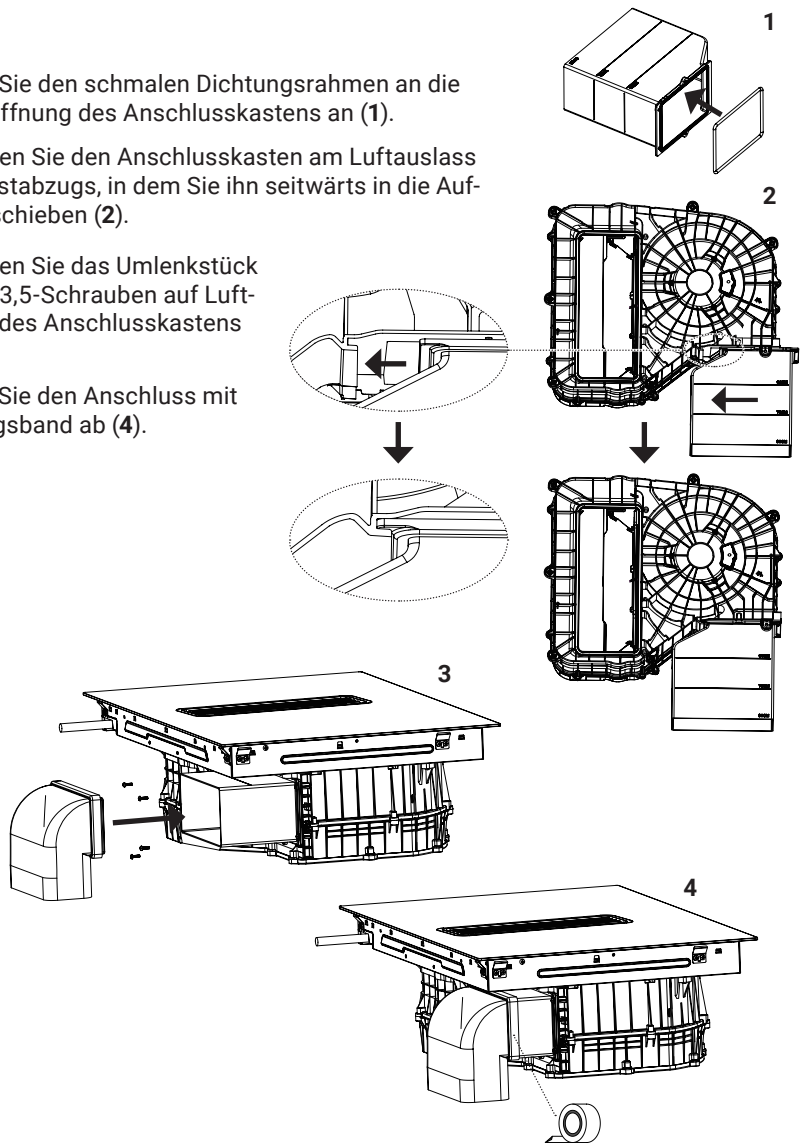
- Falls nötig, sägen Sie den Abzugs-Anschlusskasten auf die korrekte Größe zu, so dass der Abluftschacht nach dem Einsetzen des Kochfelds in min. 5 mm Abstand zur Innenwand des Einbaumöbels verläuft. Die folgende Skizze kann Ihnen bei der Maßbestimmung helfen:



## Einbau und Installation

---

- Bringen Sie den schmalen Dichtungsrahmen an die Einlassöffnung des Anschlusskastens an (1).
- Befestigen Sie den Anschlusskasten am Luftauslass des Dunstabzugs, in dem Sie ihn seitwärts in die Aufnahme schieben (2).
- Befestigen Sie das Umlenstück mit 4 ST3,5-Schrauben auf Luftauslass des Anschlusskastens (3).
- Dichten Sie den Anschluss mit Dichtungsband ab (4).

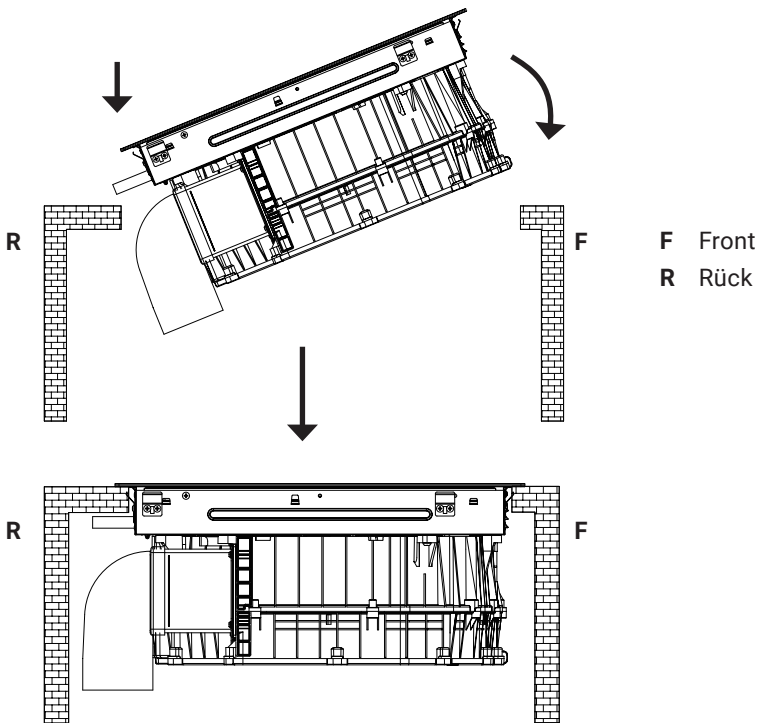


- Setzen Sie das Gerät in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein, wie in der folgenden Darstellung gezeigt. Achten Sie darauf, dass es stabil sitzt.



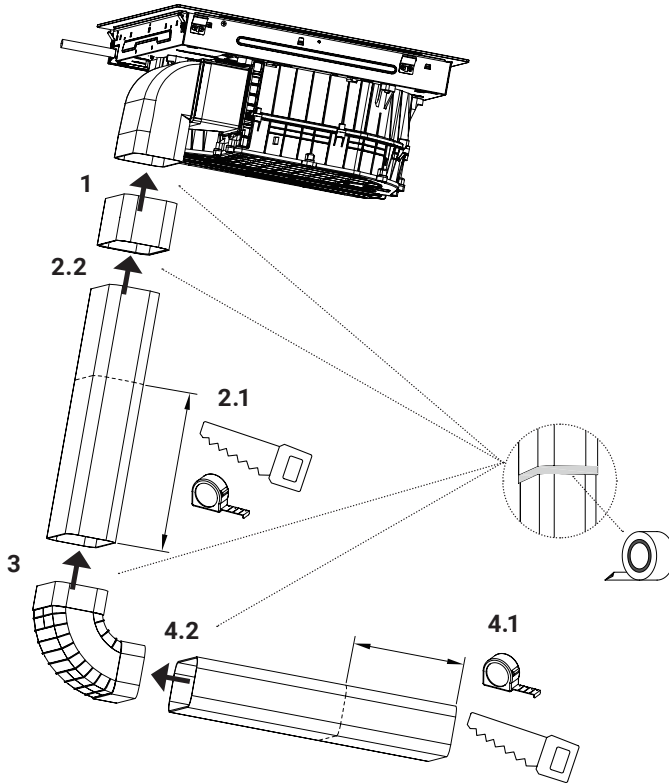
**Hinweise:**

- 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!
- Wenn es nötig sein sollte, Flüssigkeiten aus dem Überlauf abzulassen, gehen Sie vor, wie unter "Innenreinigung des Geräts" beschrieben.



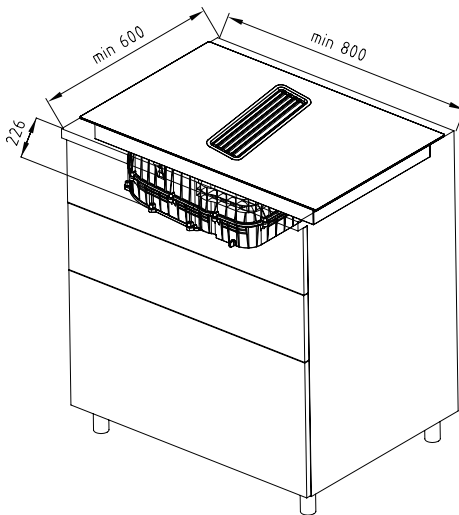
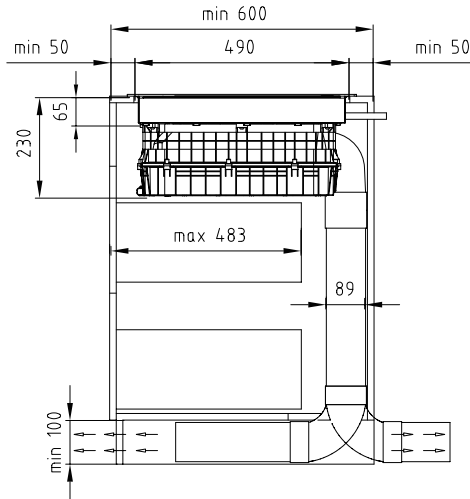
### Montage des Ablufschachts

- Setzen Sie den Ablufschacht aus den weiteren Teilen in der unten markierten Reihenfolge zusammen, wie in der Abbildung gezeigt.
- Sägen sie die langen Schachtteile dafür entsprechend Ihrer Einbausituation und der Maße, die sich daraus ergeben zu **(2.1, 4.1)**. Beachten Sie hierfür die Angaben des folgenden Abschnitts.
- Dichten Sie alle Verbindungen gut mit Dichtungsband ab.
- 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.



Maßskizzen zum Einbau

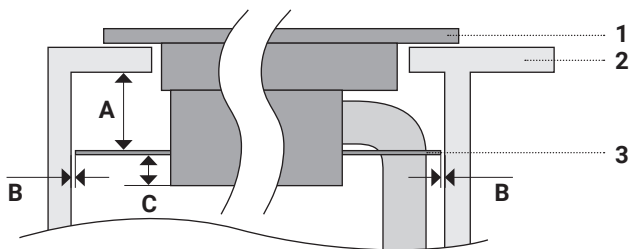
Angaben in mm



### 8.8 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.)!



## 9. Technische Daten

Modellbezeichnung	IND800DRAFT
Anzahl der Kochzonen	4
Max. Leistung der Kochzonen	Einzelzonen: 1800 W / Booster 2000 W Flex-Zonen: 3000 W / Booster 3700 W
Elektrische Leistung	7400 W
Netzspannung / -frequenz	220 - 240 V~ 380 - 415 V 3N~ 50 Hz oder 60 Hz
Energieeffizienzklasse	A
Fluidynamische Effizienzklasse	B
Fettfilter-Effizienzklasse	C
Anzahl der Leistungsstufen	Kochzonen: 15 + Booster Dunstabzug: 3 + Booster
Motor	BLDC
Anschluss des Dunstabzugs	Abluft oder Umluft
Anzahl der Fettfilter	2
Anzahl der Kohlefilterkomponenten	2
Max. Luftstrom / Luftschall nach Leistungsstufen im Abluftbetrieb (gerundet)	Min. Stufe: 329 m <sup>3</sup> /h / 57 dB Max. Stufe: 551 m <sup>3</sup> /h / 68 dB Booster: 629 m <sup>3</sup> /h / 72 dB
Stromverbrauch im Bereitschaftszustand	0,42 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,42 W
Produktmaße, B × T × H	800 × 520 × 237 mm
Einbaumaße, B × T	750 × 490 mm
Durchmesser Luftauslass	10 cm
Gewicht	29 kg
Kabellänge	1,5 m

## Hinweis zur Produktkonformität



### Produktbezeichnung:

IND800DRAFT  
Induktionskochfeld

### Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)  
[info@kolbe.de](mailto: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', is positioned above the printed name.

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](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://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:**

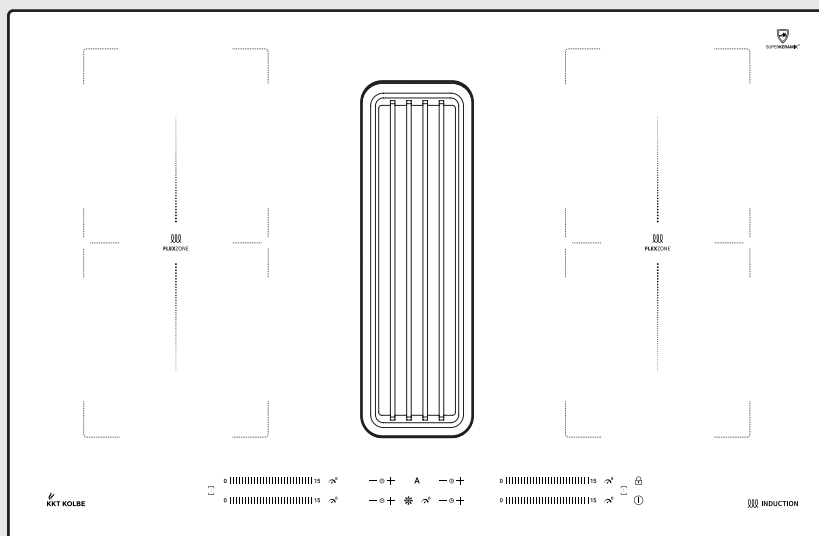
Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.



# User's manual

for your induction hob  
with integrated extractor fan

Model: **IND800DRAFT**



Serial number of my appliance:



**KKT KOLBE**

**User's manual**

Built-in induction hob with extractor fan, model: IND800DRAFT

Version 1.1

© 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](http://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

<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>6</b>
<b>Further Notes and Icons</b> .....	<b>20</b>
In this manual	
Appliance, components and accessories	
Disposal and environmental protection	
Notes on transporting the appliance	
Storage instructions	
<b>1. Product Overview</b> .....	<b>24</b>
1.1 Packing list	
1.2 Assembly of the appliance components	
<b>2. Product Overview</b> .....	<b>26</b>
2.1 Properties and construction of the appliance	
2.2 Features and further characteristics	
<b>3. Operating Principle and Use of the Appliance</b> .....	<b>30</b>
3.1 How the induction hob works	
3.2 Possible operating noises of the hob	
3.3 Functionality and operating modes of the extractor fan	
<b>4. Notes Before Use</b> .....	<b>34</b>
4.1 Suitable cookware and its use	
4.2 Unpacking and preparing the appliance	
4.3 Commissioning the hob	
<b>5. Operation, Setting and Use</b> .....	<b>40</b>
5.1 Control panel and display	
5.2 Notes on using the touch control	
5.3 General operation and setting	
5.4 The booster function	
5.5 The flex zone function	
5.6 Using the Timer	
5.7 Using the extractor fan	
5.8 Key lock / child lock	



---

<b>6. Recommendations for Use, Guidelines and Tips</b> .....	<b>56</b>
6.1 Energy-efficient use of the hob	
6.2 Suitability of the power levels of the hob	
6.3 Efficient use of the extractor fan	
6.4 Cooking recommendations	
<b>7. Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>64</b>
7.1 Cleaning the cooking surface	
7.2 Cleaning the extractor fan and filters	
7.3 Cleaning the inside of the appliance	
<b>8. Troubleshooting</b> .....	<b>73</b>
8.1 Problems, possible causes and solutions	
8.2 Error codes	
<b>9. Mounting and Installation</b> .....	<b>79</b>
9.1 Important notes and installation requirements	
9.2 Installation preparation and instructions	
9.3 Cutting the worktop	
9.4 Preparation and assembly of the components before installation	
9.5 Connecting the hob to the mains	
9.6 Inserting and removing the filters	
9.7 Fitting the appliance	
9.8 Installing a heat shield underneath the hob	
<b>10. Technical Data</b> .....	<b>101</b>
<b>KKT Kolbe Customer Service</b> .....	<b>103</b>

## 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 system 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 is a safety hazard.  
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!  
The appliance does not contain any user-serviceable parts!

- 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!
- 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 disconnector (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!
- Contact of liquids or moisture with live parts may 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!

 **WARNING!**  
**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 extraction 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, have the appliance checked by a suitably qualified professional!
- 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!



**WARNING!**

**Causes for damage and functional impairments  
with possible consequential dangers  
to life and limb!**

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!

## Important Safety Instructions

---

- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- 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.

### Disposal and environmental protection

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



#### **Recyclable material (Triman symbol)**

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

#### General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health. By ensuring that the product and its packaging are disposed of properly, you will help to avoid possible hazards. This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

#### Note on environmental protection by saving energy

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

## 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.

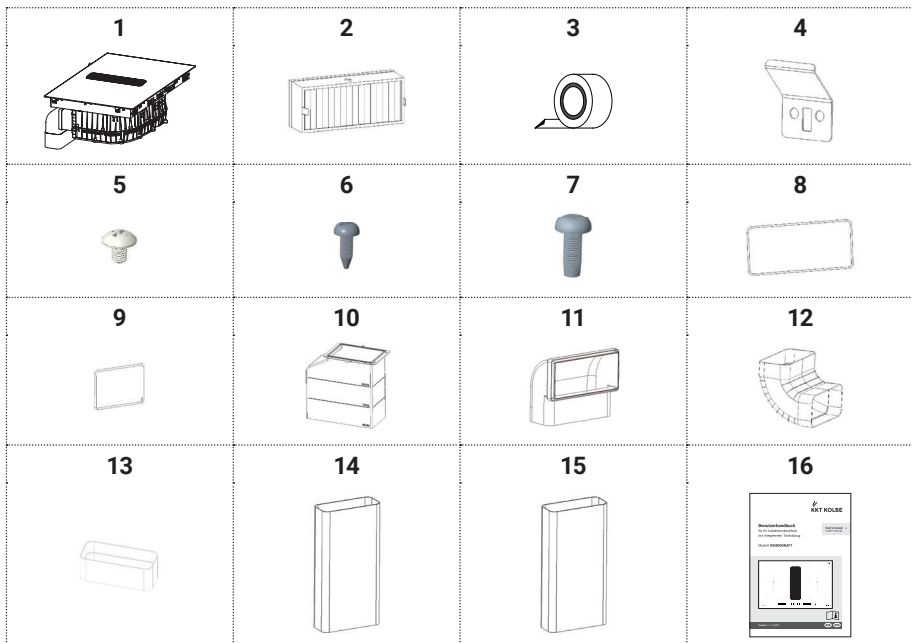
## Product Overview

### 1. Product Overview

#### 1.1 Packing list

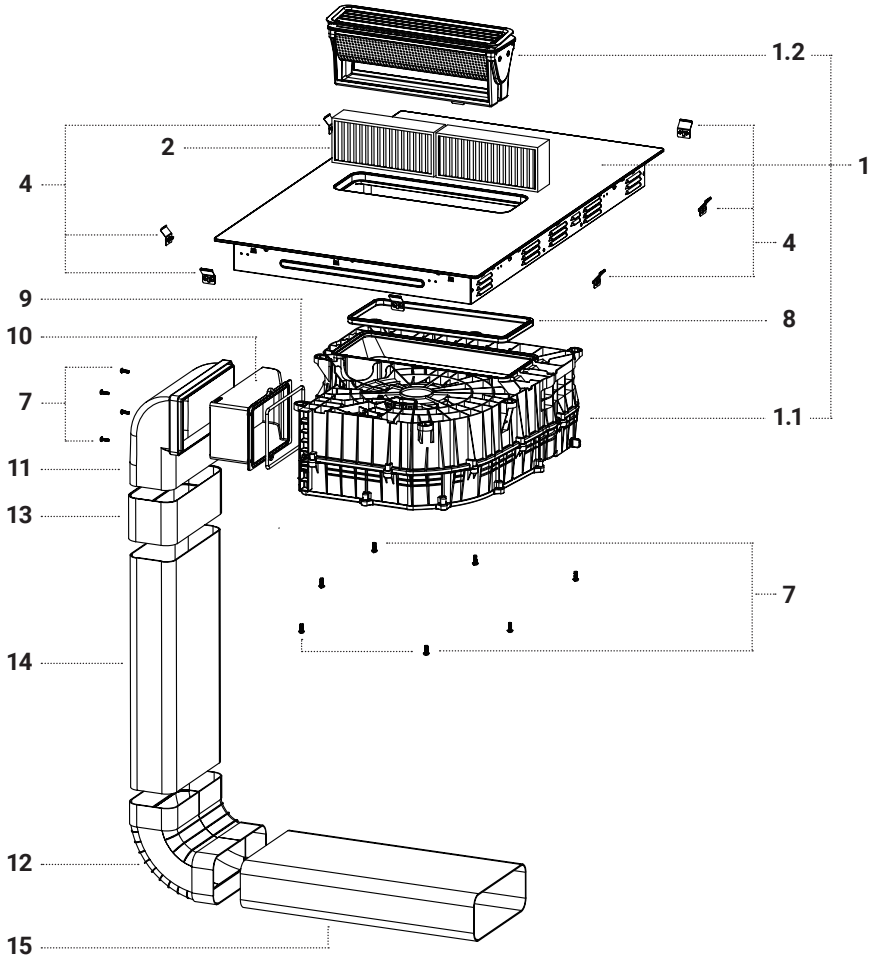
Open the packaging and take out the contents as described under "Unpacking and preparing the appliance", and check the contents according to the following list:

- |     |   |    |                                 |
|-----|---|----|---------------------------------|
| 1   | 1× Induction hob IND800DRAFT                  | 8  | 1× Sealing frame, large         |
| 1.1 | with integrated extractor fan, including      | 9  | 1× Sealing frame, small         |
| 1.2 | 1× Metal grease filter and extractor grille   | 10 | 1× Extractor connection box     |
| 2   | 2× Active charcoal filter (for recirculation) | 11 | 1× Bend pipe for exhaust air    |
| 3   | 1× Sealing tape                               | 12 | 1× Bend pipe for exhaust air    |
| 4   | 8× Installation brackets                      | 13 | 1× Exhaust air pipe part, small |
| 5   | 16× ST3.9 - Screws                            | 14 | 1× Exhaust air pipe part        |
| 6   | 4× ST3.5 - Screws                             | 15 | 1× Exhaust air pipe part        |
| 7   | 7× M5 - Screws                                | 16 | 1× User's manual                |



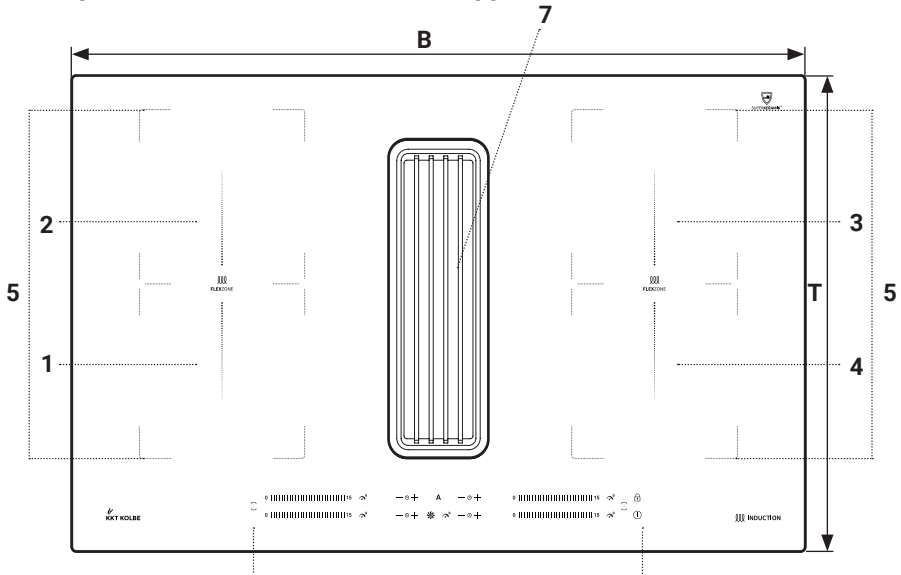
## 1.2 Assembly of the appliance components

Numbering of the appliance components see "Packing list".



## 2. Product Overview

### 2.1 Properties and construction of the appliance



#### Hob dimensions:

- B** Width: 800 mm  
**T** Depth: 520 mm  
Height: 237 mm

#### Dimensions and power ratings of the induction cooking zones:

- |   |                               |                         |
|---|-------------------------------|-------------------------|
| 1 | Cooking zone 1:               | 1800 W / Booster 2000 W |
| 2 | Cooking zone 2:               | 1800 W / Booster 2000 W |
| 3 | Cooking zone 3:               | 1800 W / Booster 2000 W |
| 4 | Cooking zone 4:               | 1800 W / Booster 2000 W |
| 5 | Flex zones (Zones 1+2 / 3+4): | 3000 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")

## 2.2 Features and further characteristics

- Self-sufficient 80cm induction hob with 7.4 kW output
- Particularly easy to clean SUPERKERAMIK® glass
- 4 cooking zones, 15-level adjustable
- Touch Select sensor keys
- LED digital display

### Selectable functions


(for operation, see relevant chapter)

- **Booster (Quick heating function):**  
Short-term power maximisation of cooking zones
- **Flex zone:**  
Interconnection of two cooking zones  
for free and efficient placement and distribution of the cookware
- **Timer:**  
Automatic timer with switch-off function of selected cooking zone/s
- **Key lock / child lock:**  
Deactivation of all controls except the on/off key

### 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 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.





- **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:

Set power level	Maximum operating time until auto power off
<b>Cooking zones</b>	
1-3	8 h
4-6	6 h
7-9	4 h
10-12	2 h
13-15	1,5 h
<b>Extractor fan</b>	
1	8 h
2	4 h
3	2 h

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

### 3. Operating Principle and Use of the Appliance

#### 3.1 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.

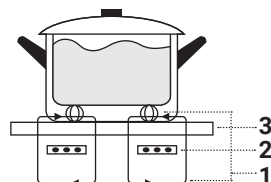
The glass ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

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.

### 3.2 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.

### 3.3 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.

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).

## Operating Principle and Use of the Appliance

---

The extractor fan can be used in both exhaust and recirculation mode.

### 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

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.

### 4. Notes Before Use

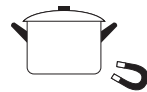
#### 4.1 Suitable cookware and its use

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** General information on high-quality cookware

The metal base of cookware expands when heated.

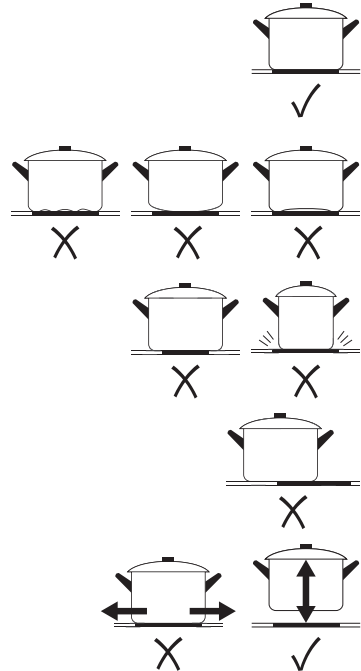
This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

## Correct use of the cookware


**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!



## Notes Before Use

---

### 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.
<b>Single induction zones</b>	140 mm	200 mm
<b>Flex zones</b>	250 mm	190 × 390 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.



## 4.2 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!

### 4.3 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.).

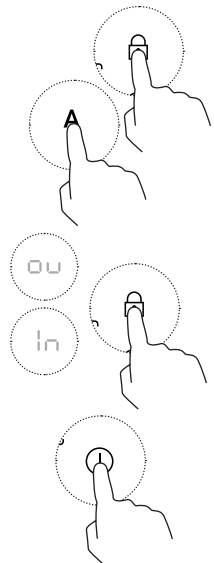
You can then use the appliance as normal.

#### Setting the operating mode for the extractor fan

The operating mode of the extractor fan is preset at the factory to exhaust air mode and can be changed via the control panel of the extractor fan.

To change the currently set operating mode, proceed as follows:






- Activate the key lock when the hob is off by touching the  key for 3 seconds.
- Touch the **A** key for 3 seconds.  
A beep is heard and the front left cooking zone display shows **ou** for exhaust air mode or **in** for recirculation mode.
- To change the mode, use the  key.
- If the desired operating mode is displayed, touch the **1** key to confirm it and to switch on the appliance.

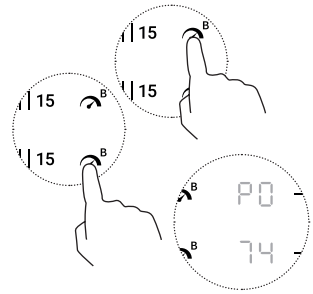


### Power limitation of the hob

To avoid the risk of overloading, it is possible to set a maximum power consumption for the hob and to choose between different power ranges for this purpose.

Proceed as follows for setting:

- Activate the key lock when the hob is off by touching the  key for 3 seconds.
- Touch the booster key  of cooking zone 2 for about 3 seconds until a beep is heard.
- Then touch the booster key  of cooking zone 1 for about 3 seconds until a beep is heard.
- The cooking zone display of zone 2 will show  $P\bar{0}$ , the cooking zone display of zone 1 will show the adjustable value for power limitation.
- Use the  to toggle between the 5 selectable power limits from 2.8 kW to 7.4 kW. These are each displayed as follows:
  - "28": max. power 2.8 kW.
  - "35": max. power 3.5 kW.
  - "45": max. power 4.5 kW.
  - "58": max. power 5.8 kW.
  - "74": max. power 7.4 kW.
- When the desired limit value is displayed, touch the on/off key  to confirm it and to switch off the appliance.

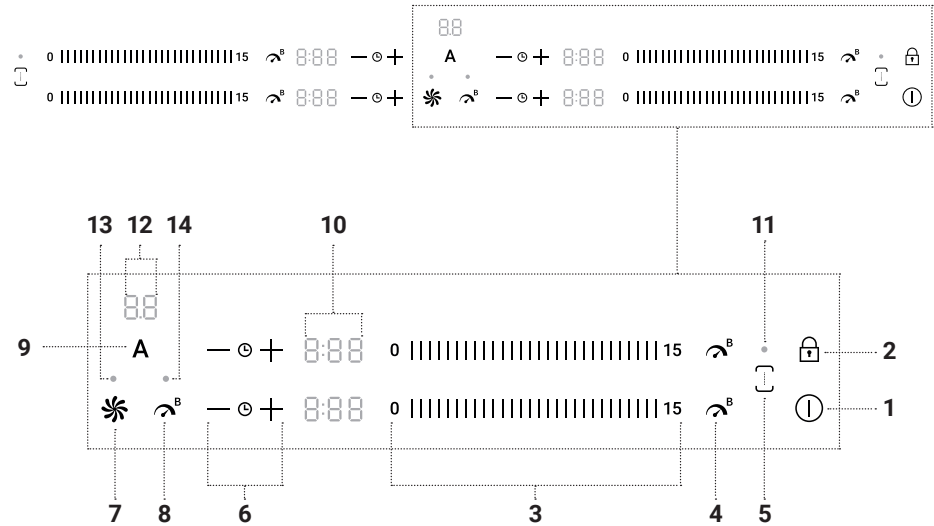


## 5. Operation, Setting and Use

### 5.1 Control panel and display

The following overview is a brief description of the display and key functions.

For detailed operating instructions, see the following sections.



#### Control keys

#### Hob-related control keys

- |   |   |                              |   |
|---|---|------------------------------|---|
| 1 | ⓘ | <b>On / Off</b>              | Switching the hob on / off                            |
| 2 | 🔒 | <b>Key lock / child lock</b> | Locking / unlocking the control panel (except On/Off) |

**Cooking zone controls** (Reference to the cooking zone according to the position)

3		<b>Slider control</b>	Power control of the respective cooking zone
4	↻ <sup>B</sup>	<b>Booster</b>	High-performance level of the selected cooking zone
5	☐	<b>Flex-Zone</b>	Flex zone activation (cooking zones 1+2 or 3+4)
6	⊙	<b>Timer</b>	Timer setting for automatic switch-off of selected cooking zones after the set time has elapsed (icon without key function to mark the corresponding control keys)
	+ -	<b>Up / Down regulation of the time setting</b>	Time setting of the timer, Cancelling the timer setting by touching simultaneously





**Extractor fan control panel**

7	✱	<b>Extraction power</b>	Power control of the extractor fan
8	↻ <sup>B</sup>	<b>Booster</b>	High performance level of the extractor fan
9	A	<b>Automatic mode</b>	Automatic operation of the extractor fan / Run-on function

**Digital display**

10	8:88	Cooking zone displays
	0-15	Current power level of the cooking zone
	8:00-0:00	Time setting of the timer / Remaining time until automatic switch-off of the corresponding cooking zone
	H	Residual heat warning Do not touch the cooking zone!
	⊖	No suitable cookware on the cooking zone (Automatic cookware detection)
	↻ <sup>B</sup> ↻ <sup>B</sup> ↻ <sup>B</sup> ↻ <sup>B</sup>	Cooking zone booster activated
	P0	(Display on cooking zone 2) Setting mode for power limitation of the hob activated
	28-74	(Display on cooking zone 1, in power limit setting mode) Current power limit set for the hob

## Operation, Setting and Use

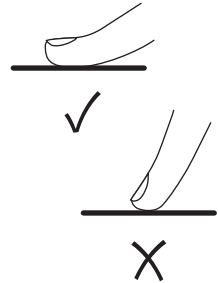
11		<b>Flex zone operation indicator</b>
		Flex zone activated (cooking zones 1+2 or 3+4)
12		<b>Extractor fan display</b>
	0 - 3	Current power level of the extractor fan
	b	High-performance level (booster) of the extractor fan activated
	A	Automatic mode of the extractor fan activated
	[F	Reminder to replace the active charcoal filter
	[L	(Short display) Active charcoal filter has been replaced / Counting of operating hours until next change restarts
	ou	Extractor fan in exhaust air mode
	In	Extractor fan in recirculation mode
	Lo	Key lock / child lock of the hob activated
	E... / F... / [... / b...	Error codes (for meaning see corresponding table under "Troubleshooting")
13		<b>Extractor fan operation indicator</b>
		Extractor fan in operation
14		<b>Extractor fan booster indicator</b>
		High-performance level of the extractor fan activated

## 5.2 Notes on using the touch control

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


To use these, observe the following instructions:

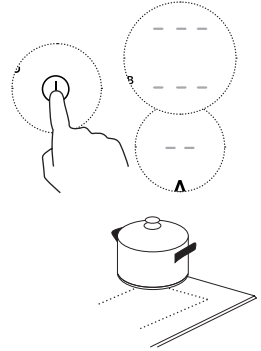
- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Only touch one sensor key at a time.
- Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- 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 cause the hob to switch on or off unintentionally.
- During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



### 5.3 General operation and setting

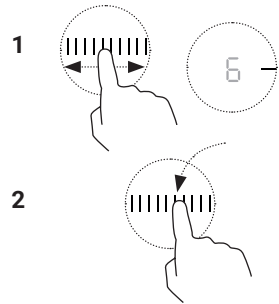
#### Switching on and preparing for cooking

- Touch the  key for about one second.  
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.
- Set the desired power level (1-15) for the selected cooking zone by sliding your finger over the slider (1) or tapping the desired power level position on the slider directly (2).



#### Notes on the power setting:

- If no power level is selected for any cooking zone within one minute 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.



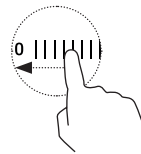
This may be due to the following reasons:

- 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.

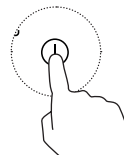
### Switching off cooking zones

- To switch off a cooking zone, use its slider and set the power level to 0.



### Switching off the hob

- Touch the  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.

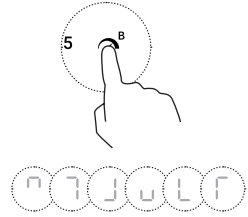
## 5.4 The booster function

With the booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 5 minutes.


To do this, proceed as follows:

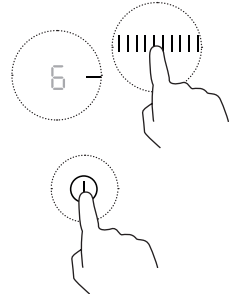
### Activating the booster function

- Touch the  key of the cooking zone, for which you want to activate the booster.
- The power of the cooking zone is maximised; the corresponding cooking zone display switches to a "rolling display".
- After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously set power level or to level 15, 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.



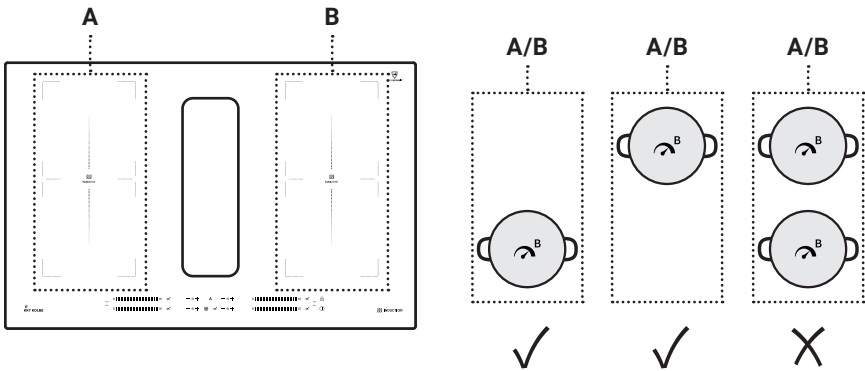


**Grid safety restriction for the booster function**

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.
- When the booster function is activated for both cooking zones of a group, these are automatically operated at level 15.



### 5.5 The flex zone function

The front and rear cooking zone on the left and right (cooking zones **1+2 / 3+4**) form a flex zone each.

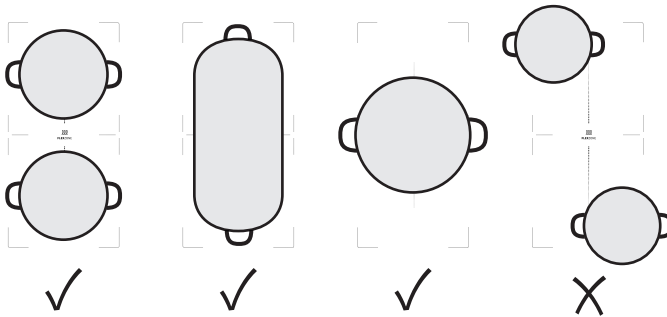
A flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, 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.



**i** **Important note on placement on the flex zone**

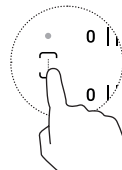
If the diameter of the cookware is less than 21cm, place it on the front or rear cooking zone.

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.




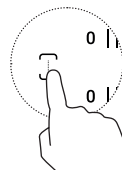
### Cooking zone connection to a flex zone

- To operate a flex zone as one large zone, touch the relevant flex zone key .
- Cooking zones 1 and 2 or 3 and 4 are then switched together to form a flex zone. The flex zone indicator (dot) above the corresponding flex zone key lights up and both cooking zone displays show the same power level.
- As with the other cooking zones, you can set the power level using the slider or the corresponding function keys of both cooking zones 1 and 2 or 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, touch the relevant flex zone key  again.
- Cooking zones 1 and 2 or 3 and 4 are then operated as individual zones again and the flex zone indicator (dot) above to the corresponding flex zone key switches off.
- The currently set power levels remain unchanged and can now be set independently again, as usual.



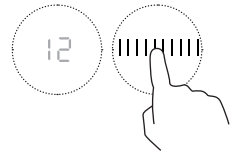
## 5.6 Using the Timer

Cooking zones for which the timer has been set switch off automatically after the correspondingly set time has elapsed.

The timer can be activated for one or more cooking zones.

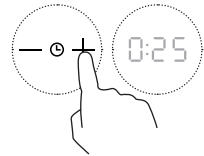
Proceed as follows (for each cooking zone, if applicable) for setting:

- Touch a slider control of the cooking zone, for which you want to activate the timer, to select it and set the desired power level, if not already done.
- Use the corresponding timer  $\odot$  keys — and + to set the desired time in minutes.



### Notes on setting the timer

- Briefly touching the keys will change the time setting in 1-minute increments, long touches in 10-minute increments.
- The maximum timer time that can be set corresponds to the respective max. operating time according to the current power setting of the cooking zone, see relevant table at "Features and ...characteristics".
- If, after setting the max. possible timer time, the power level is increased to such an extent that its max. operating time is reduced accordingly, the timer setting is also adjusted automatically.



## Operation, Setting and Use

---

- After 5 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.



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

Unattended cooking can boil over,  
burn and catch fire!

**Do not use the timer for unattended cooking!**

To switch from the remaining time display to the power level display, tap the corresponding slider. Switching back to the display of the remaining timer time is automatic.

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

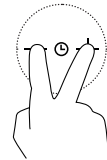


### **Note on the operation of further cooking zones**

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  $\ominus$  keys — and + simultaneously for at least 1 second.
- To change the time setting, reset the timer as described above.









## 5.7 Using the extractor fan

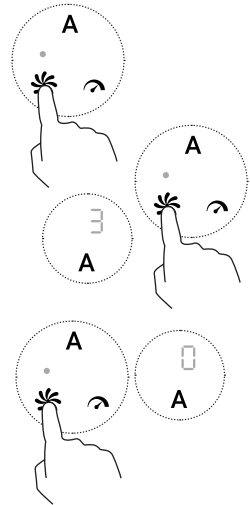
The extractor fan can be switched on and operated manually while the hob is in use, or you can activate the automatic mode for a cooking process so that the power level of the extractor fan is adapted to the power level of the cooking zones.

### 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...".

### Manual setting and use of the extractor fan




- To switch on the extractor fan, touch the  key when the hob is switched on. A lit dot above the  key indicates that the extractor fan is in operation.
- To adjust the power level (1-3) briefly touch the  key again, until the desired level is displayed.
- To switch off the extractor fan, touch the  key for approx. 3 seconds or set the power level to 0.

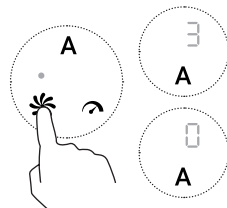
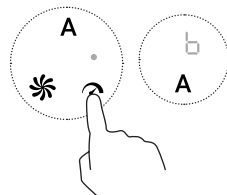


## Operation and Setting

---

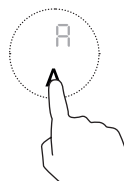
### Activating the extractor fan booster

- To operate the extractor fan at the high-performance level, use the booster key  on the extractor fan control panel. The power of the extractor fan is maximised; the extractor fan display shows *b* and a lit dot appears above the  key.
- After 10 minutes, the booster will stop automatically and the extraction power is regulated back to level 3.
- To deactivate the booster before this time has elapsed, use the  key to select the desired power level or switch the extractor off (level 0).



### Automatic mode of the extractor fan


- Touch the **A** key when the hob is switched on. of the hob. The extractor fan display will show *A*.
- The automatic mode of the extractor fan is now active. The power level of the extractor fan is automatically adjusted to the cooking zone power level.

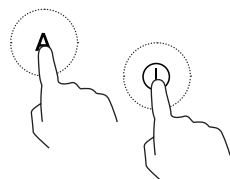


### Run-on function of the extractor fan automatic mode

- If automatic mode is activated, the extractor fan continues to run for 2 minutes after all cooking zones have been switched off and then switches off automatically.

### Switching off the extractor fan automatic mode

- To deactivate the automatic mode of the extractor fan, touch the **A** key again.
- When the hob is switched off with the On/Off key , the automatic mode of the extractor fan is also deactivated.




## 5.8 Key lock / child lock

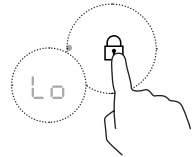
To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel.

- 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:

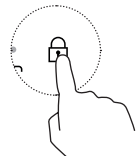
### Locking the control panel

- Touch the key for the key lock  for at least 1 second.
- The display shows **L o**.  
 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 key for the key lock  for at least 3 seconds.
- The **L o** display disappears and you can now use the hob normally again.



## 6. 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!

## 6.1 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.

## 6.2 Suitability of the power levels of the hob

Power levels	Suitability (examples)
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gently heating small amounts of food</li> <li>• Melting chocolate or butter</li> <li>• Heating easily combustible food</li> <li>• Keeping warm</li> </ul>
3-5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating</li> <li>• Simmering / cooking rice / pulses</li> </ul>
6-11	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frying pancakes</li> <li>• Steaming vegetables / fish</li> <li>• Braising</li> </ul>
12-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Short frying / sautéing</li> <li>• Cooking pasta</li> </ul>
15 / Booster	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir-fry</li> <li>• Frying</li> <li>• Boiling soups / water</li> </ul>

### 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.

### 6.3 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.



## 6.4 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.

### 7. Cleaning and Maintenance



**WARNING!**  
**Fire hazard!**

Grease deposits can ignite when exposed to heat!  
Clean the grease filter of the extractor fan in particular regularly and make sure that it is always inserted during operation!



**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, protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves, and allow the appliance to cool down to a safe temperature before touching it, moistening the cooking surface or using non-heat-resistant utensils!



**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.

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 below.

## 7.1 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

---

### Overcooked 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.

## 7.2 Cleaning the extractor fan and filters



**WARNING!**

**Fire hazard and risk of damage!**

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 metal grease filter and, for recirculation operation, change the two-part active charcoal filter of the cooker hood at the recommended intervals!

When operating without a grease filter, grease vapour accumulates inside the appliance and is difficult or impossible to remove!

This poses a fire hazard and can damage the appliance or severely impair its function!

Never use the appliance until you have replaced the grease filter!



**CAUTION!**

**Risk of burns!**

Parts of the appliance may remain hot for some time after operation and cause burns!

Make sure that all residual heat warnings have disappeared and the appliance has cooled down completely before cleaning its components!



**CAUTION!**

**Risk of injury!**

Interior components can be sharp-edged!

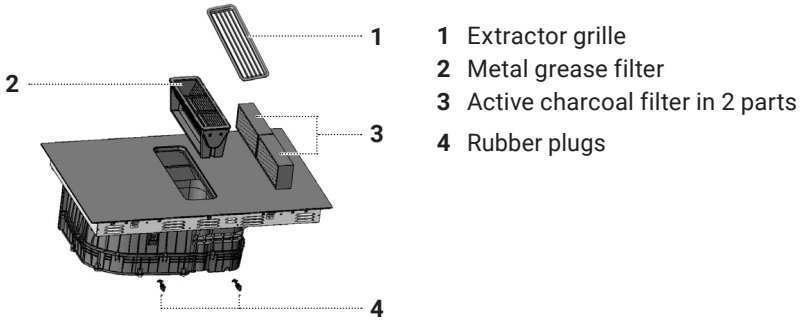
Protect yourself from injuries when cleaning the interior!

## Cleaning and Maintenance

---

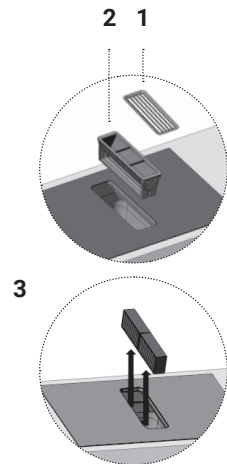
### Taking out the components for cleaning

The following overview shows the components of the extractor fan that must be taken out for cleaning or replacement:



To take out the filters, proceed as follows:

- Lift off the extractor grille (1).
- Take out the metal grease filter (2).  
Be aware that the filter unit may be wetted with a film of grease and hold it in such a way that it cannot slip away and damage the hob if it falls.  
Also make sure to keep the filter horizontal to avoid grease that may have accumulated at its bottom from dripping out.
- If present for recirculation operation, remove the two parts of the active charcoal filter from the left side of the opening (3).





### 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 every 2-3 weeks, depending on how often the extractor fan is used. Proceed as follows (several times if necessary):

#### Manual cleaning

- 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 hot water afterwards.
- Let the filter dry well after cleaning.

#### Cleaning 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.
- Make sure that the filter is dry before you put it back in.

#### Cleaning the extractor grille

Clean the extractor grille regularly by hand as needed.

Proceed in the same way as for manual cleaning of the metal grease filter.



### 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.

### Replacing the 2-part active charcoal filter for recirculation mode



Active charcoal filters cannot be washed or regenerated. Replace them every 9-12 months, depending on how often the extractor fan is used or when the filter change indicator appears on the extractor fan display. To do this, proceed as described in the corresponding section of the installation instructions.

- Dispose of both units of the active charcoal filter properly.
- Replace them only with original replacement filters of the same type.

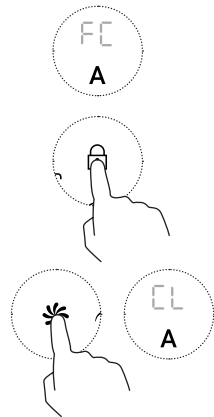
### Resetting the filter change indicator

As a reminder that the active charcoal filter should be replaced, the **FL** indicator appears on the extractor fan display after every 18 hours of operation.

When you have replaced it, reset the display as follows:

- When the hob is switched off, touch the  key for approx. 3 seconds to lock the controls.
- Then touch the  key for approx. 3 seconds to reset the filter change display.

The cooker hood display will show **LL** and the counting of the operating hours is restarted.



### 7.3 Cleaning the inside of the appliance

If necessary, clean the inside of the appliance after removing the filter/s, as follows:

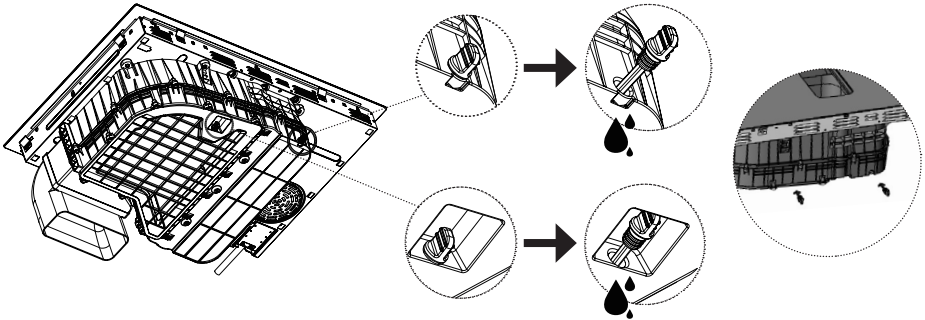
- If objects have entered the appliance, remove them and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.
- Wipe out the inside of the appliance with soapy water and a dish cloth.

#### Emptying the overflow container

Liquids or small objects that enter the appliance from above are collected in the overflow container, which is sealed with a rubber plug at each of the two drain openings.

To empty, proceed as follows for each drain opening:

- Hold a collection bin under the still closed drain opening with one hand and then pull out the rubber plug with the other hand.

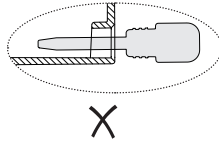
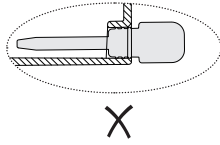
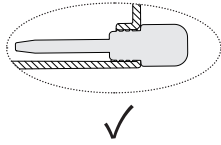


- Drain the liquids and / or objects collected in the overflow container completely and ensure that the supply to the overflow container is not blocked.

## Cleaning and Maintenance

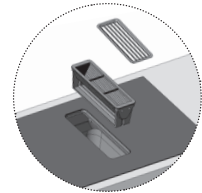
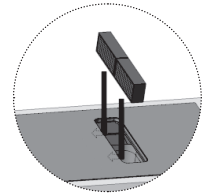
---

- Insert the rubber plugs again and make sure that it is firmly and correctly seated.



### Re-inserting the other components

- Make sure that all components are completely dry after cleaning.
- Carefully reinsert the filter/s and the extractor grille in the reverse order of removal.
- Do not use the extractor fan again until all components, especially the filter/s and the extractor grille, are completely inserted.



## 8. 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!

### 8.1 Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	What to do
<b>The appliance cannot be switched on.</b>	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 control panel is locked (Timer display $L\Delta$ ).	Unlock the control panel (see "Key lock / Child lock").
<b>The touch control does not respond.</b>	The appliance is not switched on.	Switch on the hob.

## Troubleshooting

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>What to do</b>
<b>The sensor keys are difficult to operate.</b>	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).
<b>The cookware is not heated / The heating process stops and the  icon is displayed.</b>	The cookware is not suitable for induction or is not recognised as such.	Use cookware suitable for induction in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See "Suitable cookware and its use".
<b>The display works, but the cookware is not heated.</b>	The overheating protection has been triggered.	See "The hob switches off unexpectedly".
<b>The heating process takes an unusually long time.</b>	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.
<b>The cooking zones switch off and on during operation</b>	The heating process is carried out in intervals	This is by design and is not a malfunction.
<b>A cooking zone switches off unexpectedly</b>	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
<b>The hob switches off unexpectedly.</b>	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.
<b>The hob switches off or on unexpectedly.</b>	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>
<b>Noise generation during operation (crackling, hissing, buzzing ...)</b>	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

---

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>What to do</b>
<b>Scratch marks form on the glass surface</b>	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).
<b>Insufficient extraction capacity of the extractor fan / Formation of moisture or grease accumulation</b>	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	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
<b>A malfunction occurs / An error code is displayed</b>	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 is 230 volts (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 a certified electrician.

## 8.2 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

## 9. Mounting and Installation

### 9.1 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!  
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.
- 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.

#### Requirements regarding electrical safety

- 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.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations (See "Connecting the hob to the mains").
- The appliance must be properly earthed before installation.

## 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).
- For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- 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 cooker hood

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<sup>-5</sup> 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.

### 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 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 be rounded in shape, have 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).

### 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.

### 9.2 Installation preparation and instructions

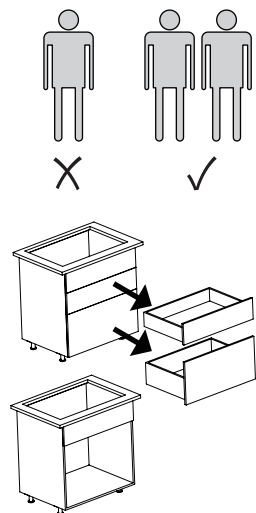


**CAUTION!**  
**Risk of injury!**

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.



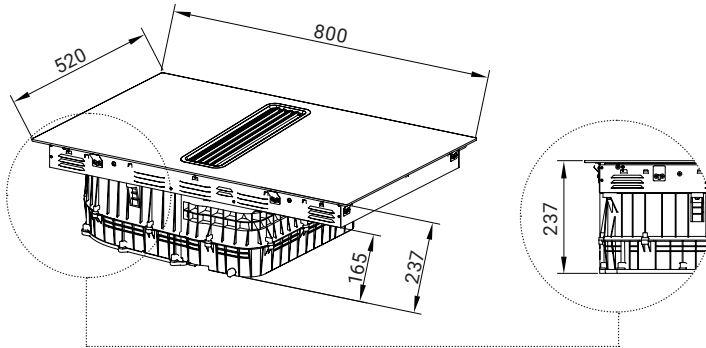


### 9.3 Cutting the worktop

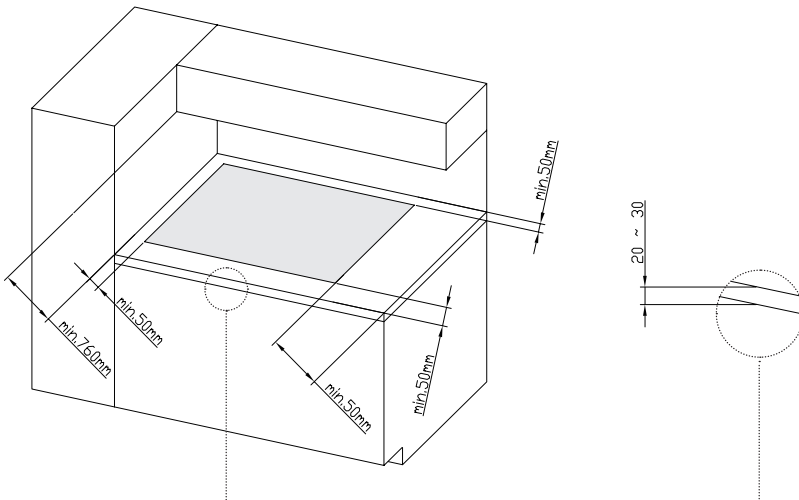
- First observe the following dimensions and minimum distances for installation.

#### Product dimensions

Specifications in mm



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



## Mounting and Installation

---

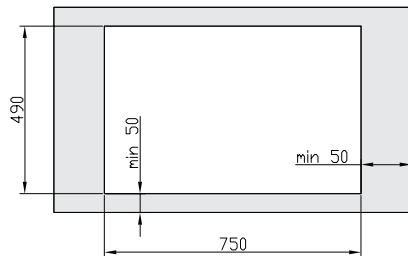
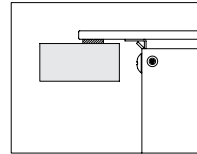
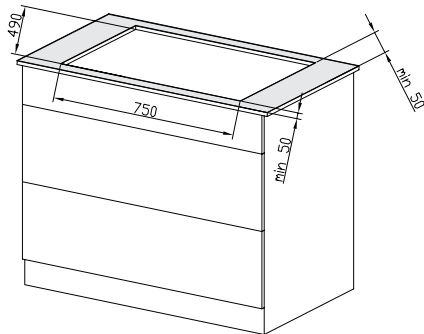
- Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given (Specifications in mm).



### Note:

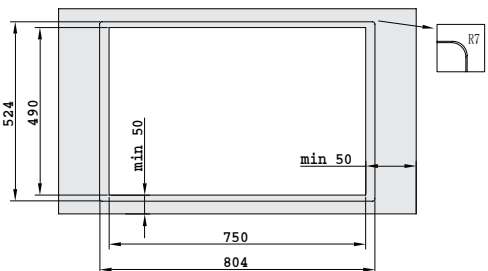
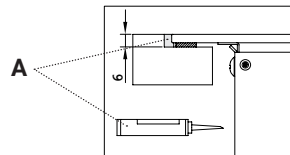
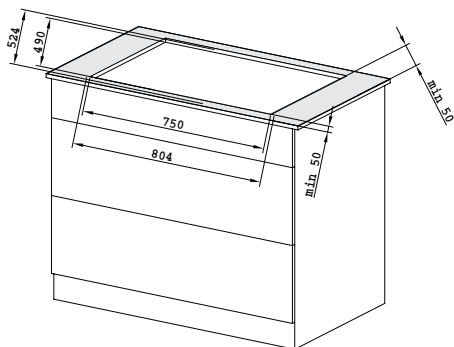
To avoid miscutting the worktop, check that the product dimensions given match the dimensions on your model before sawing out!

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



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

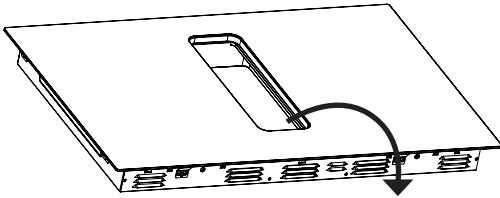
For this type of installation, seal the joints around the cooking surface with silicone (A).



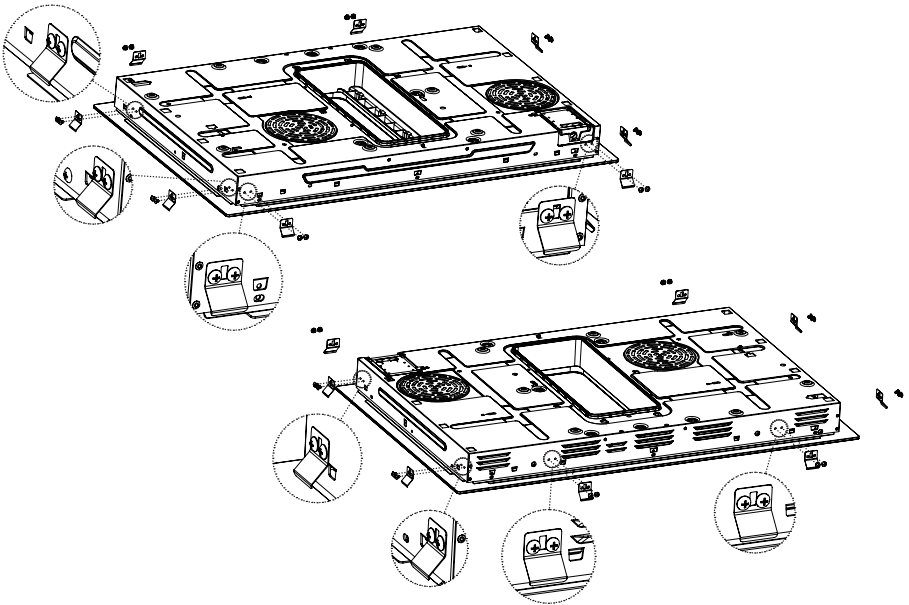
## 9.4 Preparation and assembly of the components before installation

### Mounting the installation brackets on the hob

- Place the hob on a clean, stable and smooth surface with the glass ceramic surface facing downwards. Make sure that no pressure is exerted on the elements that protrude from the hob.



- Screw the supplied installation brackets to the base of the hob as shown in the following illustration using the ST3.9 screws.

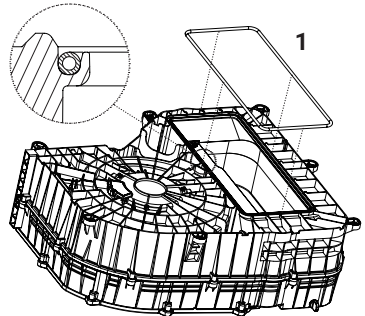


## Mounting and Installation

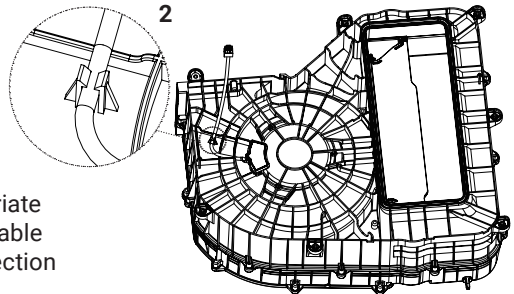
---

### Assembling the extractor fan and hob

- Fit the wide sealing frame on the opening on the top of the extractor hood (1).

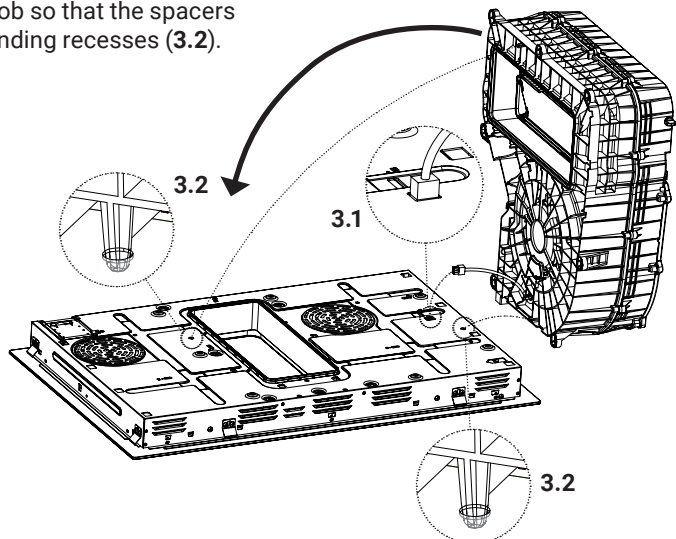


- Make sure that the cooker hood communication cable is in the appropriate holder (2).

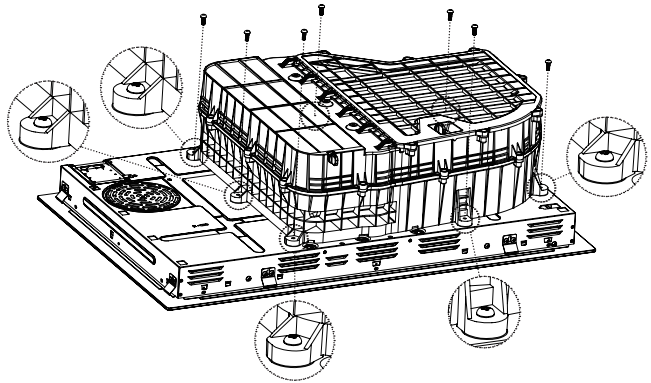


- Hold the extractor unit at the appropriate distance from the hob and plug the cable connector into the appropriate connection on the hob (3.1).

- Place the extractor unit with its top on the underside of the hob so that the spacers sit in the corresponding recesses (3.2).



- Secure the extractor fan to the hob with the M5 screws.



### 9.5 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!

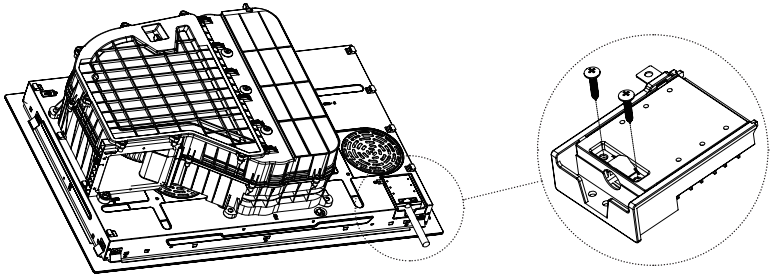
#### **Important notes on connection to the mains**

- 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.

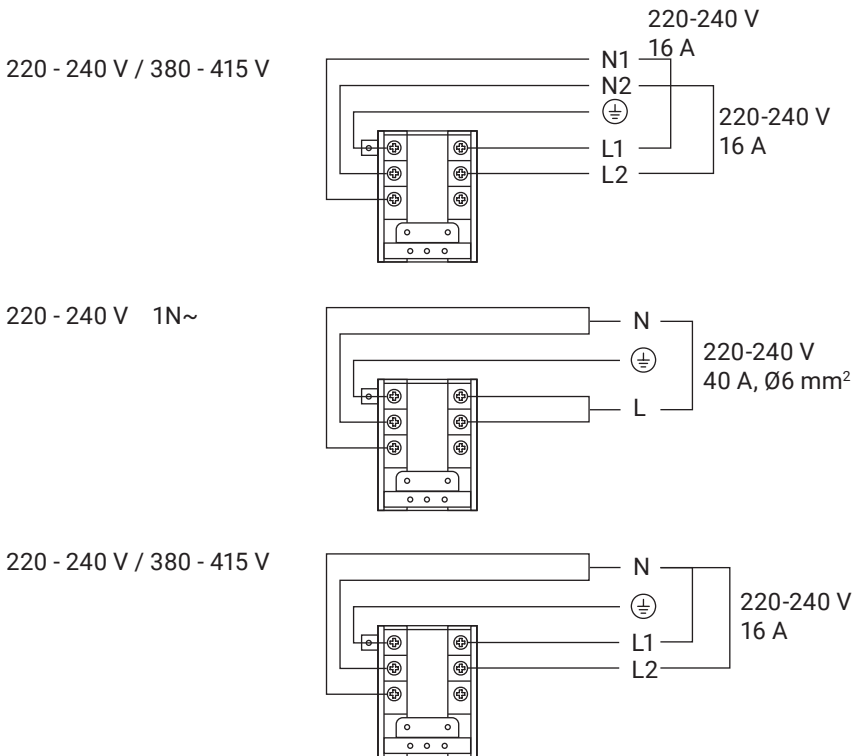
## Mounting and Installation

---

- Connect the cable properly to the strain relief of the hob!

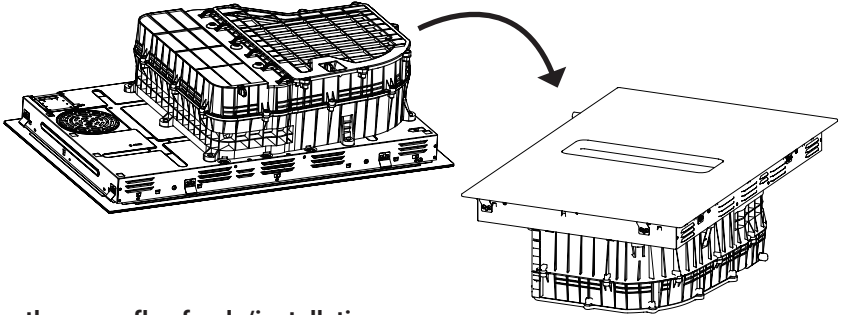


### Connection sketches for the installer



## 9.6 Inserting and removing the filters

- Now turn the assembled appliance again with the glass ceramic surface facing upwards.

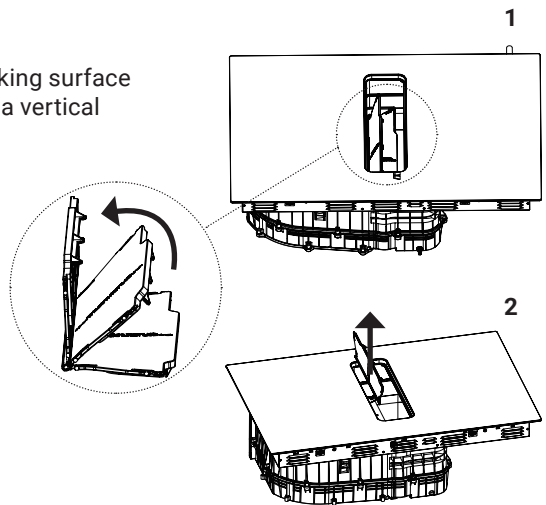


### Removing the cover flap for de/installation of the active charcoal filter

The 2-piece active charcoal filter and the cover plate above it are pre-installed for exhaust air operation. To remove, change or reinstall the active charcoal filter for recirculated air operation, the cover plate must be removed.

To do this, proceed as follows:

- Reach into the opening in the cooking surface and fold the cover flap inside into a vertical position (1).
- Then remove it by pulling it upwards in this position (2).



## Mounting and Installation

---

### Removing the activated carbon filter for exhaust air operation



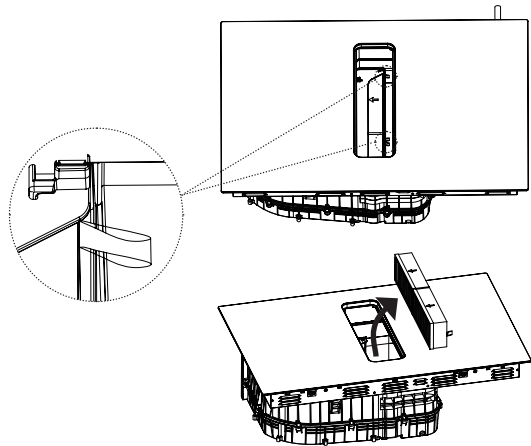
**WARNING!**  
**Danger to life!**

Incorrect installation can result in many risks, including life-threatening hazards, during extract air operation!  
It is essential to observe the relevant instructions and requirements, especially at the beginning of this chapter!

For extract air operation no active charcoal filter is required.

To remove it, proceed as follows:

- After removing the cover flap, remove both components of the active charcoal filter using the tabs located on it.
- The cover flap is not required for exhaust air operation. Keep it for possible later use in recirculation mode.





### Inserting the active charcoal filter for recirculation mode

For recirculation operation, the 2-part active charcoal filter including the flap above it is required.

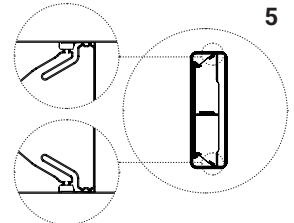
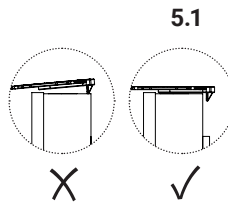
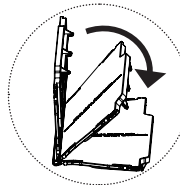
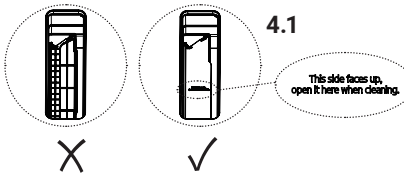
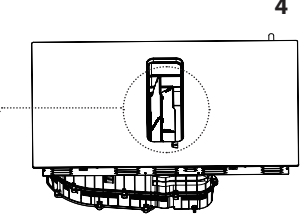
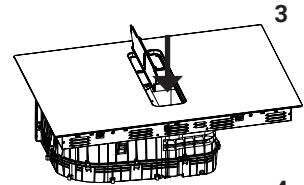
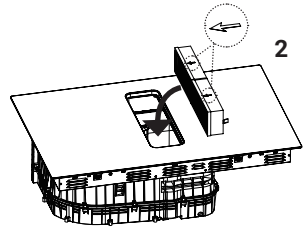
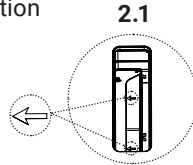
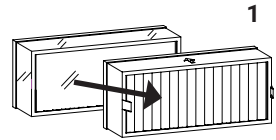
To insert this, proceed as follows:

- First remove the protective film from each new filter element (1).
- Insert the two charcoal filter components into the opening (2). Pay particular attention to the direction of the arrows on the top of each of them (2.1).

- Now insert the cover flap into the opening in a vertical position (3).
- Position it accordingly and then fold them down sideways (4). Make sure that the smooth, labelled side is facing upwards (4.1).

- Press the flap down so that it clicks into place (5).

**Note:**  
If this is not possible, check that both components of the active charcoal filter are fully inserted and correct their position if necessary. (5.1).



## Mounting and Installation

---

### Inserting the metal grease filter

The metal grease filter and the extractor grille must be installed for each operating mode.

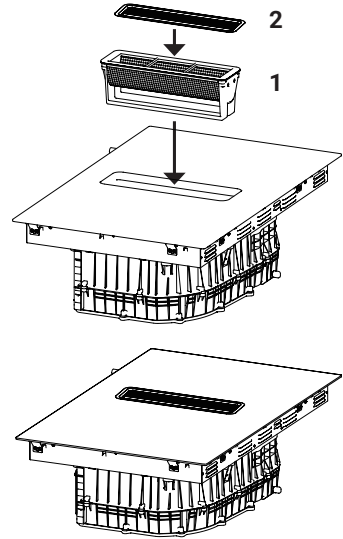


**ATTENTION!**  
**Risk of malfunction and damage!**

To avoid deposits of grease vapour inside the appliance and the resulting hazards, never use the appliance without having installed the grease filter and the extractor grille!!

Proceed as follows to insert the two components as follows:

- Insert the metal grease filter (1) and the extractor grille (2) into the corresponding opening in the hob.



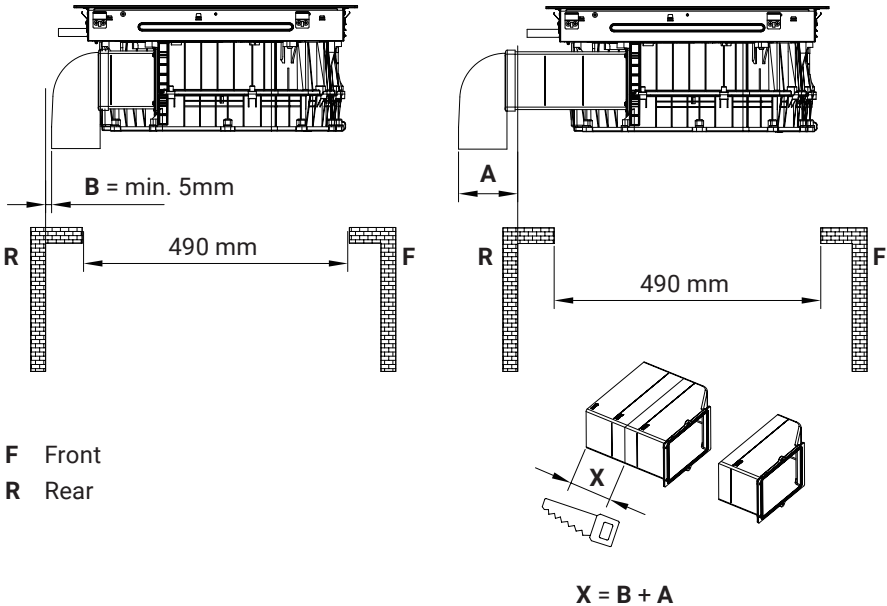
## 9.7 Fitting the appliance

### Mounting the air duct connection

Before inserting the hob into the worktop cut-out, the extractor connection box and the bend pipe must be fitted, as follows:

- If necessary, saw the extractor connection box to the correct size so that the pipe runs at a min. distance of 5 mm from the inner wall of the built-in furniture after inserting the hob.

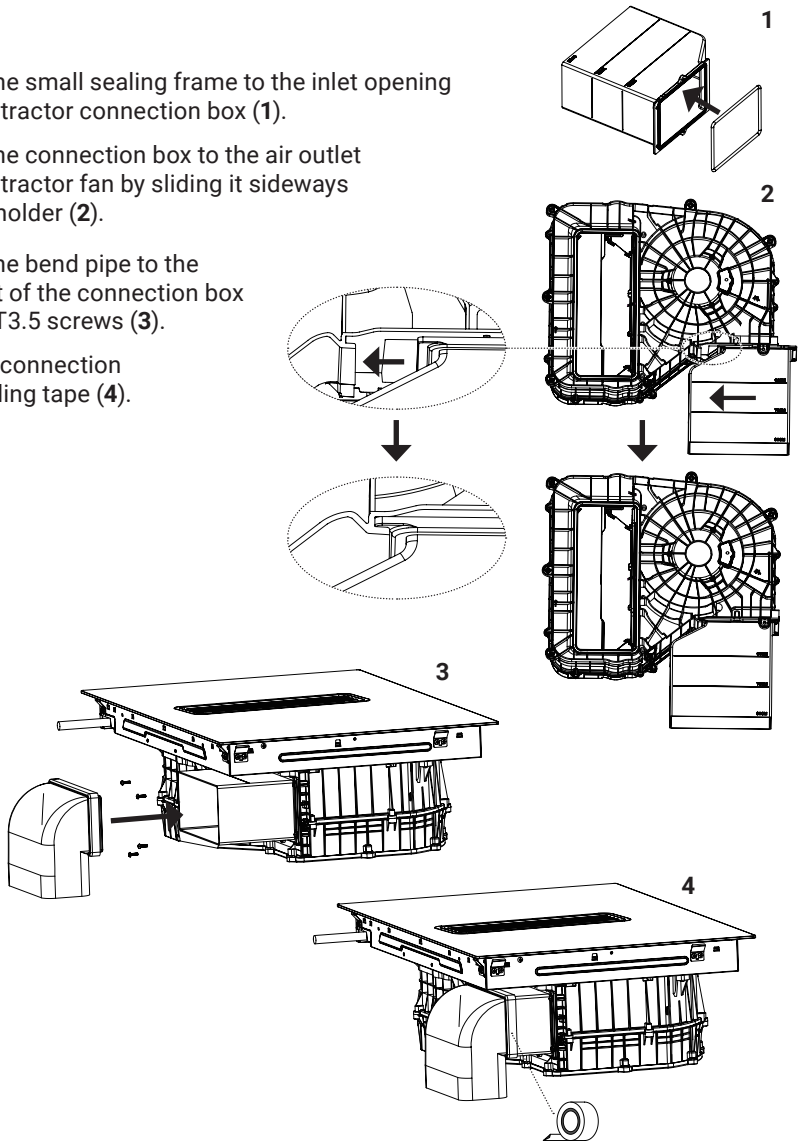
The following sketch can help you to determine the dimensions:



## Mounting and Installation

---

- Attach the small sealing frame to the inlet opening of the extractor connection box (1).
- Attach the connection box to the air outlet of the extractor fan by sliding it sideways into the holder (2).
- Attach the bend pipe to the air outlet of the connection box with 4 ST3.5 screws (3).
- Seal the connection with sealing tape (4).

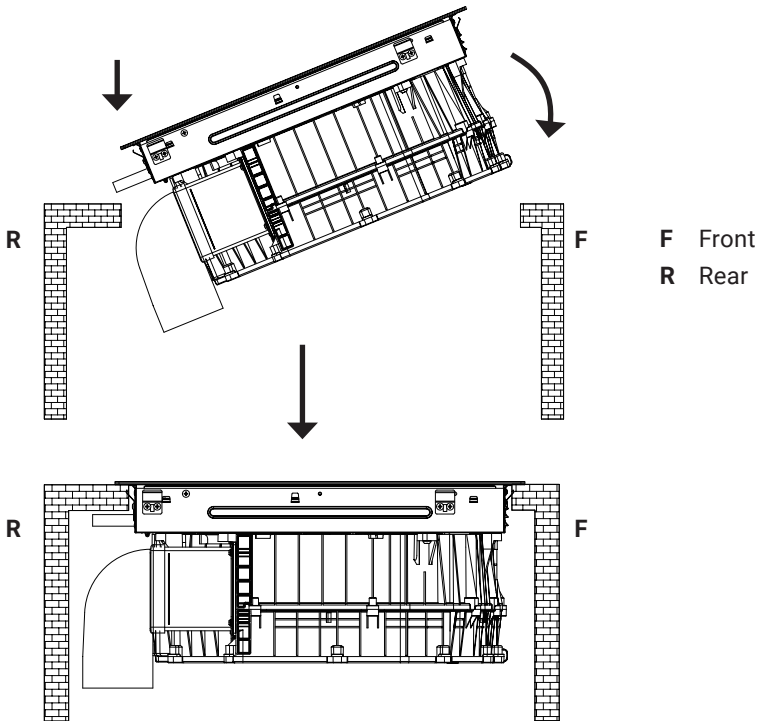


- Insert the appliance into the prepared cut-out in the worktop as shown in the following illustration. Make sure that it sits stably.



**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!
- If it is necessary to drain liquids from the overflow container, proceed as described in "Cleaning the inside of the appliance".

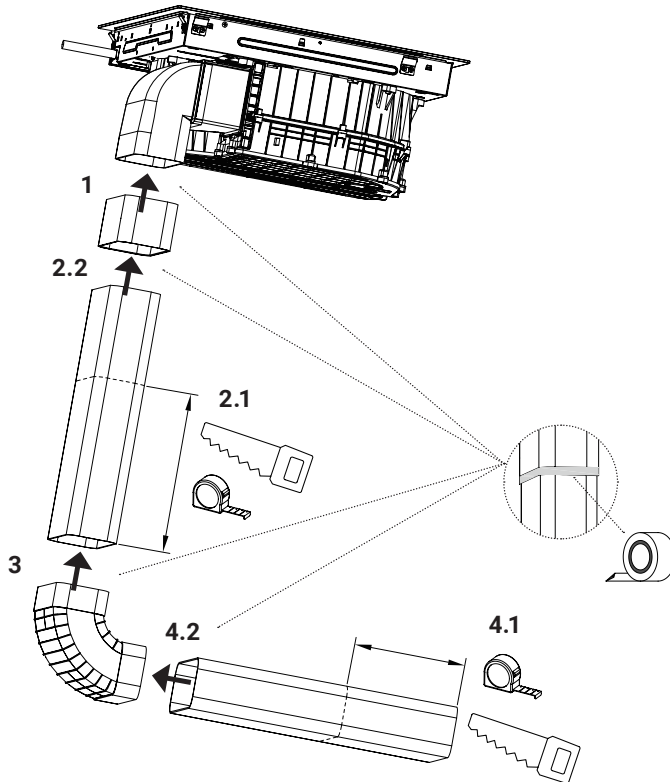


## Mounting and Installation

---

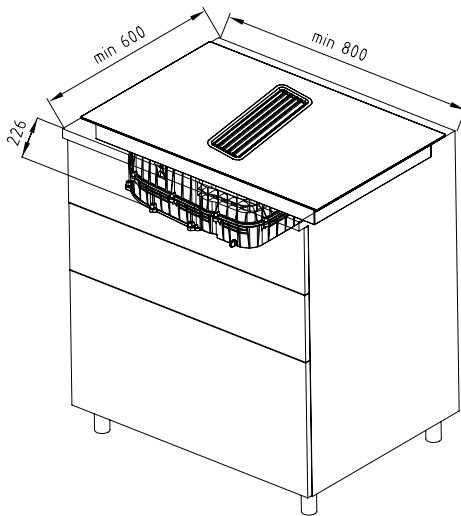
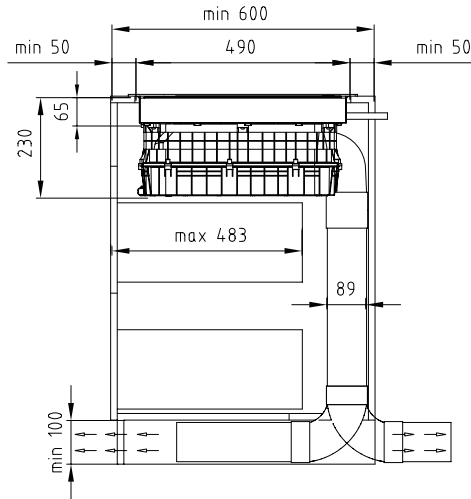
### Mounting the exhaust air pipe

- Assemble the exhaust air shaft from the further parts in the order marked below, as shown in the illustration.
- Saw the long pipe parts according to your installation situation and the resulting dimensions (2.1, 4.1). Observe the information in the following section for this.
- Seal all connections well with sealing tape.
- Connect the end of the exhaust air pipe to the further exhaust air duct, observing the instructions for exhaust air operation and ducting or, in the case of recirculation operation, connect it to the exhaust air opening of the built-in furniture.



**Dimensional sketches for fitting**

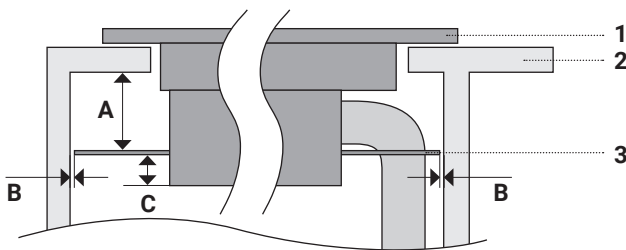
Specifications in mm



### 9.8 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.)!



## 10. Technical Data

<b>Model designation</b>	<b>IND800DRAFT</b>
<b>Number of cooking zones</b>	4
<b>Max. power of the cooking zones</b>	Single zones: 1800 W / Booster 2000 W Flex zones: 3000 W / Booster 3700 W
<b>Electrical power</b>	7400 W
<b>Mains voltage / frequency</b>	220 - 240 V~ 380 - 415 V 3N~ 50 Hz oder 60 Hz
<b>Energy efficiency class</b>	A
<b>Fluid dynamic efficiency class</b>	B
<b>Grease filtering efficiency class</b>	C
<b>Number of power levels</b>	Cooking zones: 15 + Booster extractor fan: 3 + Booster
<b>Motor</b>	BLDC
<b>Connection of the extractor fan</b>	Exhaust air or recirculating air
<b>Number of grease filters</b>	2
<b>Number of charcoal filter components</b>	2
<b>Maximum air flow / Sound power level according to power levels in exhaust air mode (rounded)</b>	Min. level: 329 m <sup>3</sup> /h / 57 dB Max. level: 551 m <sup>3</sup> /h / 68 dB Booster: 629 m <sup>3</sup> /h / 72 dB
<b>Power consumption in standby mode</b>	0.42 W
<b>Power consumption in off mode</b>	0.42 W
<b>Product dimensions, B × T × H</b>	800 × 520 × 237 mm
<b>Installation dimensions, B × T</b>	750 × 490 mm
<b>Exhaust outlet diameter</b>	10 cm
<b>Weight</b>	29 kg
<b>Cable length</b>	1.5 m

## Note on product conformity



### Model designations:

IND800DRAFT  
Induction hob

### Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)  
[info@kolbe.de](mailto: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 downloaded 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', is located above the printed name.

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](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://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](http://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.