

Kitchen. Design & Technology

User manual

Instructions Saphir 802 Pro

DE Gebrauchs- und Montageanleitung

ENG User manual

Inhalt

1 Allgemein	2	7 Montageanleitung	21
1.1 Hier finden Sie...	2	7.1 Sicherheitshinweise für den	
1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	2	Küchenmöbelmonteur	21
2 Sicherheitshinweise und Warnungen	3	7.2 Belüftung	21
2.1 Für Anschluss und Funktion	3	7.3 Einbau	21
2.2 Für das Kochfeld allgemein	3	7.4 Variable Einbaumöglichkeit:	
2.3 Für Personen	4	aufliegender Einbau	22
2.4 Symbol- und Hinweiserklärung	5	7.5 Variable Einbaumöglichkeit:	
3 Gerätebeschreibung	6	flächenbündiger Einbau	22
3.1 Bedienung durch Sensortasten	7	7.6 Zusammenbau Abluftsystem	23
3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)	7	7.7 Einbau Kochmulden Lüfter	24
4 Bedienung	8	7.8 Anschluss Fensterkontakt/ Relaisanschluss	24
4.1 Das Induktionskochfeld	8	7.9 6-poliger Stecker Anschluss Lüfter	25
4.2 Topferkennung	8	7.10 Elektrischer Anschluss	25
4.3 Betriebsdauerbegrenzung	8	7.11 Technische Daten	26
4.4 Sonstige Funktionen	8	7.12 Inbetriebnahme	26
4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)	8	8 Außerbetriebnahme, Entsorgung	27
4.6 Geschirr für Induktionskochfeld	9	8.1 Außerbetriebnahme	27
4.7 Energiespartipps	9	8.2 Verpackungs-Entsorgung	27
4.8 Kochstufen	9	8.3 Altgeräte-Entsorgung	27
4.9 Restwärmearzeige	9		
4.10 Permanente Topferkennung	10	1 Allgemein	
4.11 Tastenbetätigung	10	1.1 Hier finden Sie...	
4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten	10	Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig	
4.13 Kochzone ausschalten	10	durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden	
4.14 Kochfeld abschalten	10	hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch,	
4.15 STOP-Funktion	11	die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange	
4.16 Recall-Funktion	11	Freude an Ihrem Gerät haben.	
4.17 Kindersicherung	12	Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst	
4.18 Brückenfunktion	12	einmal im Kapitel „Was tun bei Problemen?“ nach. Kleine-	
4.19 Grillfunktion	13	re Störungen können Sie oft selbst beheben und sparen	
4.20 Abschaltautomatik (Timer)	14	dadurch unnötige Servicekosten.	
4.21 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)	14	Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen	
4.22 Ankochautomatik	15	Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Infor-	
4.23 Warmhaltstufe	15	mation und Sicherheit an neue Besitzer weiter.	
4.24 Verriegelung	16		
4.25 Powerstufe	16	1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	
4.26 Powermanagement	16	Das Kochfeld ist nur für die Zubereitung von Speisen im	
4.27 Lüfter verwenden	17	Haushalt und ähnlichen Bereichen bestimmt. Ähnliche	
4.27.1 Lüfter ein- und ausschalten	17	Bereiche sind:	
4.27.2 Lüfternachlauf	18	• Die Verwendung in Läden, Büros und andere ähnliche	
4.27.3 Nachlaufzeit	18	Arbeitsumgebungen	
5 Reinigung und Pflege	19	• Die Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben	
5.1 Glaskeramik-Kochfeld	19	• Die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und	
5.2 Spezielle Verschmutzungen	19	weiteren typischen Wohnumgebungen	
5.3 Kochmulden Lüfter	19	• Die Verwendung in Frühstückspensionen	
6 Was tun bei Problemen?	20	• Es darf nicht zweckentfremdet und nur unter Aufsicht	
		verwendet werden.	

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem betrieben werden.

2.2 Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.

- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!

- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).

2.4 Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Text hervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

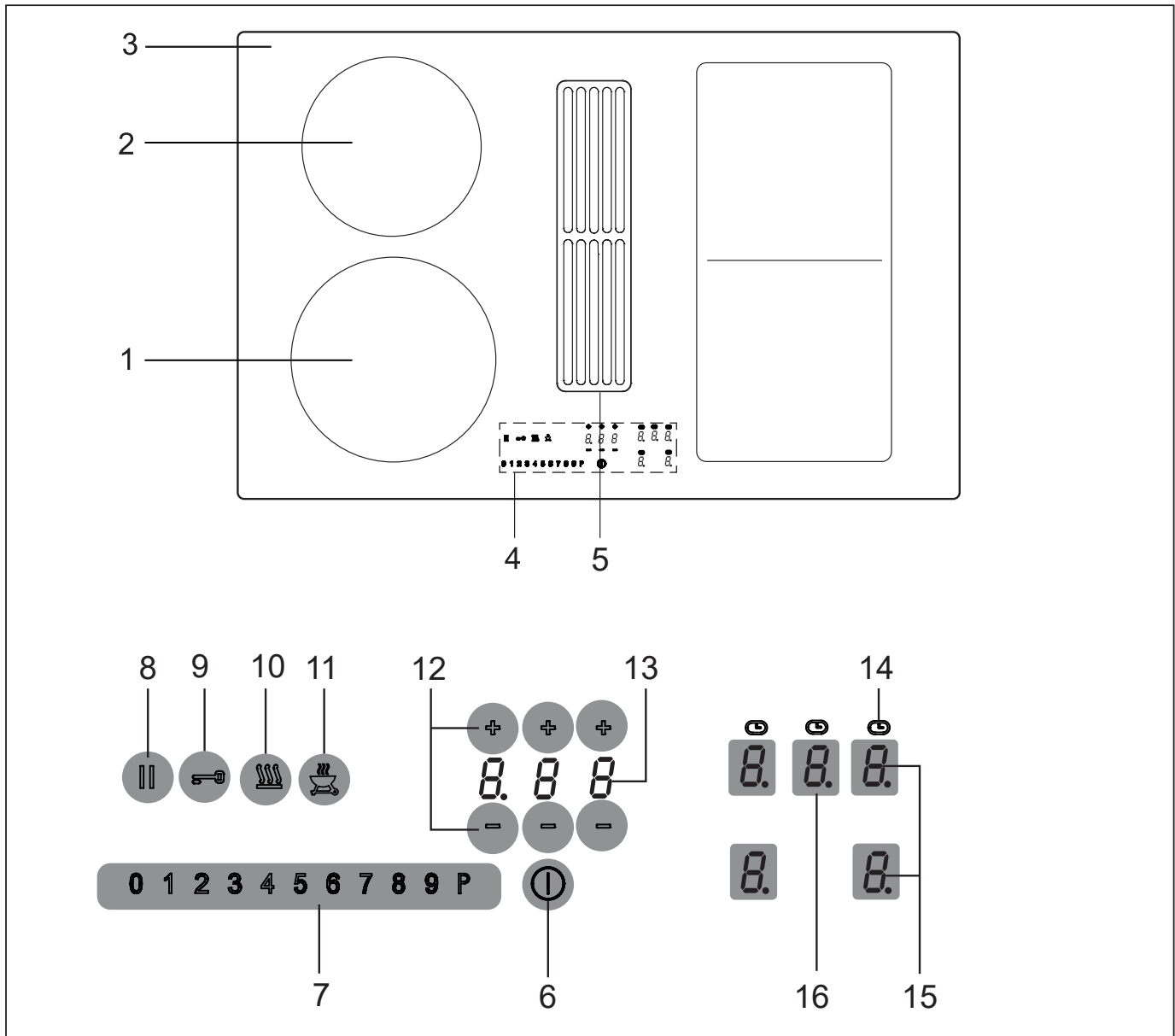
Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:

	<p>GEFAHR Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.</p>
	<p>VORSICHT Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind</p>
	<p>ACHTUNG Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.</p>
	<p>HINWEIS Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.</p>

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:

	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR! In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN! Dieses Symbol ist auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen oder Verbürhungen. Die Oberflächen können auch nach dem Abschalten des Gerätes heiß sein.</p>
	<p>HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN. Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!</p>

3 Gerätebeschreibung



Das Dekor kann von den Abbildungen abweichen.

1. Induktionskochzone vorne
2. Induktionskochzone hinten
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Touch-Control Bedienfeld
5. Lüfter
6. Ein/Aus-Taste (Kochfeld)
7. Sensorfeld
8. STOP-Taste (Pausezeichen)
9. Verriegelungs-Taste
10. Warmhalte-Taste

11. Grill-Taste
12. Minus- /Plus-Taste Timer
13. Timer-Anzeige
14. Anzeige für Kochstellentimer
15. Kochstufen-Anzeige
16. Lüfter-Anzeige

**HINWEIS**

Die meisten der hier dargestellten Tasten sind erst nach dem Einschalten des Kochfeldes sichtbar.

3.1 Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch Touch-Control Sensortasten. Die Sensortasten funktionieren wie folgt: mit der Fingerspitze ein Symbol auf der Glaskeramikoberfläche kurz berühren. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Nachfolgend wird die Touch-Control Sensortaste als „Taste“ bezeichnet.

Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

Ein-/Aus-Taste (1) (6)

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet.

Die Taste ist sozusagen der Hauptschalter.

Powerstufe im Sensorfeld (1 2 3 4 5 6 7 8 P) (7)

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung.

STOP-Taste || (8)

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden.

Recall-Funktion (8) || (Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Verriegelungstaste (9)

Durch die Verriegelungs-Taste können die Tasten gesperrt werden.

Warmhalte-Taste (10)

Zum Warmhalten

Grill-Taste (11)

Zur Verwendung der Grillfunktion mit einer Grillplatte für Induktion.

Minus- / Plus-Taste (12)

Mit diesen Tasten werden der Timer und die Abschaltautomatik der Kochzonen sowie die Nachlaufautomatik des Lüfters eingestellt.

Symbole (14)

..... Timerfunktion, Abschaltautomatik

Kochstufen-Anzeige (15)

Die Kochstufen-Anzeige zeigt die gewählte Kochstufe, oder:

- H Restwärme
- P Powerstufe
- U Topferkennung
- A Ankochautomatik
- || Stop-Funktion
- L Kindersicherung
- Brückenfunktion
- Grillfunktion
- Warmhaltestufen 42°C/ 70°C/ 94°C

Lüfter Anzeige(16)

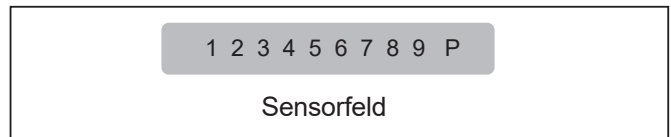
Die Lüfter-Anzeige zeigt die gewählte Lüfterstufe, oder:

- A Automatikbetrieb
- Kohlefilterwechsel

3.2 Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)

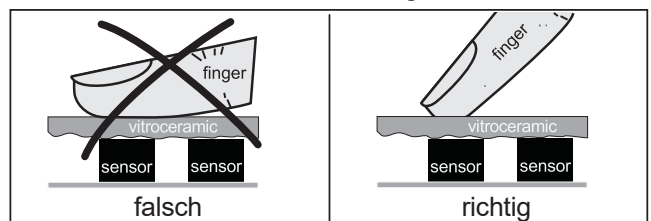
Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöht oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung.

Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt.



Was muss bei der Bedienung beachtet werden?

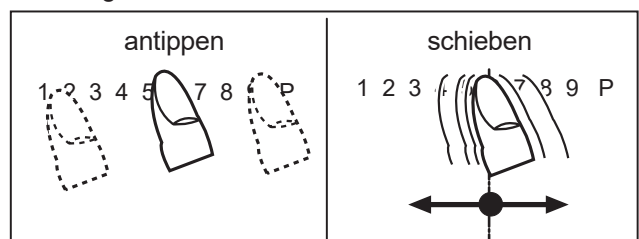
Der Finger sollte nicht zu flach auf die Glaskeramikoberfläche aufgesetzt werden, damit nicht benachbarte Tasten/ Sensorfelder der versehentlich reagieren.



Sensorfeld antippen oder den aufgesetzten Finger verschieben

Das Sensorfeld kann mit dem Finger angetippt werden, dann ändert sich die Anzeigewert (Kochstufe) schrittweise. Wenn der Finger auf das Sensorfeld aufgesetzt und dann nach links oder rechts verschoben wird, ändert sich der Anzeigewert fortlaufend.

Je schneller die Bewegung, desto schneller die Anzeigeänderung.



4 Bedienung

4.1 Das Induktionskochfeld


Die Kochfläche ist mit einem Induktionskochfeld ausgestattet. Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und im Geschirrboden den wärmeerzeugenden Strom induziert.


Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf (geeignetes Geschirr aus magnetisierbarem Material ist notwendig),
- erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird,
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad,
- hohe Aufheizgeschwindigkeit,
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird, überlaufendes Kochgut brennt nicht fest,
- schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

4.2 Topferkennung

Steht bei eingeschalteter Kochzone kein oder ein zu kleiner Topf auf der Kochzone, so erfolgt keine Energieübertragung. Ein blinkendes  in der Kochstufenanzeige weist darauf hin.

Wird ein geeigneter Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich die eingestellte Stufe ein und die Kochstufen-Anzeige leuchtet. Die Energiezufuhr wird unterbrochen, wenn das Gefäß entfernt wird, in der Kochstufenanzeige erscheint ein blinkendes .

Falls kleinere Töpfe oder Pfannen aufgesetzt werden, bei denen die Topferkennung aber noch einschaltet, wird nur soviel Leistung abgegeben, wie diese benötigen.

Hinweis

Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.

Topferkennungsgrenzen

Kochzonen-Durchmesser (mm)	Empfohlener Mindestdurchmesser Topfboden (mm)
180	145
210	145
220x190	115

Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Wichtig: Je nach Topfqualität kann der erforderliche Mindestdurchmesser zum Ansprechen der Topferkennung abweichen!

4.3 Betriebsdauerbegrenzung


Das Induktionskochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung.

Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe (siehe Tabelle). Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird.

Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet, es ertönt ein kurzer Signalton und ein H erscheint in der Anzeige.

Die Abschaltautomatik hat gegenüber der Betriebsdauerbegrenzung Vorrang, d.h. die Kochzone wird erst abgeschaltet, wenn die Zeit der Abschaltautomatik abgelaufen ist (z.B. Abschaltautomatik mit 99 Minuten und Kochstufe 9 ist möglich).

Betriebsdauerbegrenzung

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung in Minuten
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Sonstige Funktionen

Bei längerem oder gleichzeitigem Betätigen von einer oder mehreren Sensortasten (z.B. durch einen versehentlich auf die Sensortasten gestellten Topf) erfolgt keine Schaltfunktion.

Es blinkt das Symbol Er03 und ein zeitlich begrenzter Dauersignalton ertönt. Nach einigen Sekunden wird abgeschaltet. Bitte den Gegenstand von den Sensortasten entfernen.

Zum Löschen des Symbols Er03 die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

4.5 Überhitzungsschutz (Induktion)

Bei längerem Gebrauch der Kochfläche mit voller Leistung kann bei hoher Raumtemperatur die Elektronik nicht mehr im erforderlichen Umfang gekühlt werden.

Damit keine zu hohen Temperaturen in der Elektronik auftreten, wird ggf. die Leistung der Kochzone selbsttätig herunter geregelt. Sollten bei normalem Gebrauch der Kochfläche und normaler Raumtemperatur häufig E2 angezeigt werden, so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend.

Fehlende Kühlöffnungen im Möbel können die Ursache sein. Ggf. ist der Einbau zu überprüfen (siehe Kapitel Belüftung).

4.6 Geschirr für Induktionskochfeld

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende Bodenfläche besitzen. Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.

Geeignete Kochgefäße	Ungeeignete Kochgefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus Kupfer, rostfreiem Stahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik bzw. Terrakotta
Gusseiserne Gefäße mit emaillierten Boden	
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Führen Sie den nachfolgend beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass das Gefäß das Zeichen für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

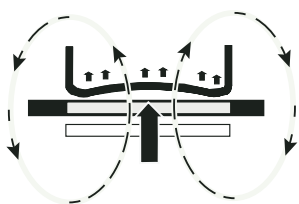
Magnettest:

Führen Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.



Hinweis:

Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.



Falsch: der Geschirrboden ist gewölbt. Die Temperatur kann von der Elektronik nicht korrekt ermittelt werden.

4.7 Energiespartipps

Nachfolgend finden Sie einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit Ihrem neuen Induktionskochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß sein wie der Kochzonendurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.

4.8 Kochstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in mehreren Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

Kochstufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmnutzung
1	Schmelzen 42°C
2	Warmhalten 70°C
3	Köcheln 94°C
1-2	Fortkochen kleiner Mengen
3	Fortkochen
4-5	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
6	Braten, Einbrenne herstellen
7-8	Braten
9	Ankochen, Anbraten, Braten
P	Powerstufe (höchste Leistung)

Bei Kochtöpfen ohne Deckel muss evtl. eine höhere Kochstufe gewählt werden.

4.9 Restwärmeanzeige **H**

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige H ausgestattet.

Solange das H nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens H kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Bei einer Induktionskochzone erhitzt sich die Glaskeramik nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt.

4.10 Permanente Topferkennung

Verfügt das Kochfeld über eine permanente Topferkennung kann erst nachdem ein Topf auf der Kochstelle erkannt wird und die Kochstufenanzeige eine 0 anzeigt, eine Kochstufe über das Sensorfeld eingeschaltet werden.

4.11 Tastenbetätigung

Die hier beschriebene Steuerung erwartet nach der Betätigung einer (Auswahl-) Taste anschließend die Betätigung einer nachfolgenden Taste. Die Betätigung der nachfolgenden Taste muss grundsätzlich innerhalb von 10 Sekunden begonnen werden, ansonsten erlischt die Auswahl.

4.12 Kochfeld und Kochzone einschalten

- Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⓪) solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
Die permanente Topferkennung erkennt auf welcher Kochzone ein Topf aufgestellt ist und zeigt in der entsprechenden Kochstufenanzeige eine 0.
- Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
- Gleich anschließend das Sensorfeld (123456789P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
 - (456789P)links..... Kochstufe 0
 - (1234) ● (89P)Mitte Kochstufe 5
 - (12345678) ● (P)rechts Kochstufe P*
 Siehe Absatz „Wissenswertes zum Slider (Sensorfeld)“
Zum Verändern der Kochstufe oder zum Einschalten einer weiteren Kochzone die entsprechende Kochzone auswählen und dann das Sensorfeld (123456789P) betätigen.
Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!
- Gleich anschließend geeignetes induktionstaugliches Kochgeschirr auf die Kochzone setzen. Die Topferkennung schaltet die Induktionsspule ein. Das Gefäß wird aufgeheizt.
So lange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Kochstufe und dem Symbol U. Ohne Topf wird aus Sicherheitsgründen die Kochzone nach 10 Minuten abgeschaltet. Hierzu Kapitel „Topferkennung“ beachten.

4.13 Kochzone ausschalten

Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

- a) Das Sensorfeld ● (456789P) ganz links betätigen, oder
b) auf dem Sensorfeld (◀) (589P) den aufgesetzten Finger nach links verschieben, um die Kochstufe bis auf 0 zu verringern

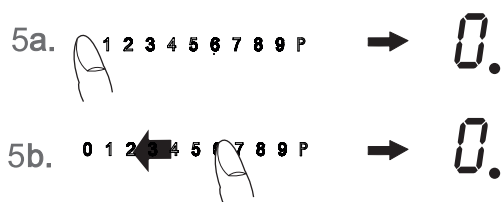
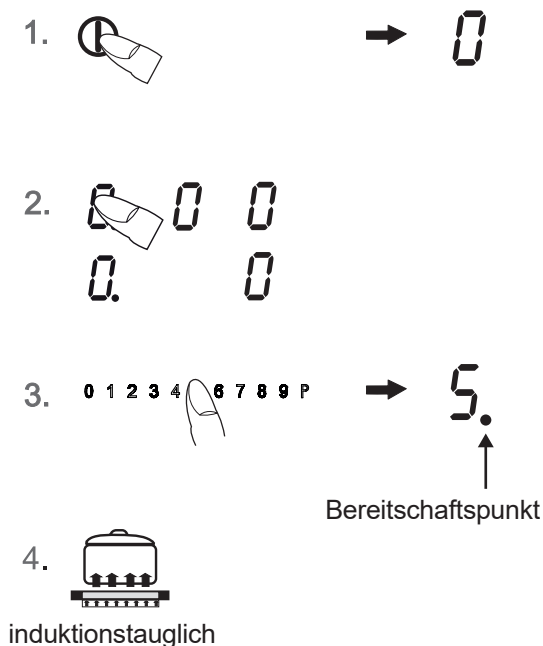
4.14 Kochfeld abschalten

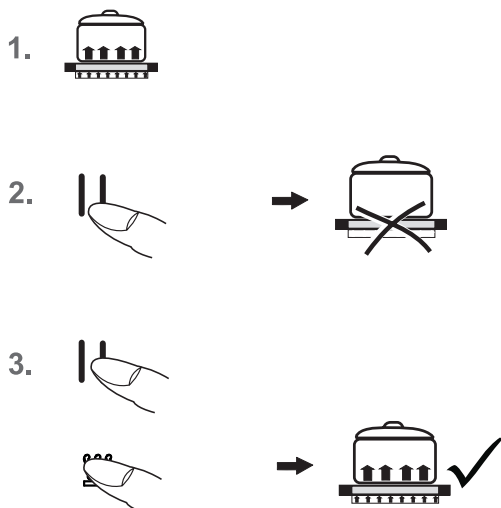
- Die Ein-/Aus-Taste Kochfeld (⓪) betätigen. Das Kochfeld wird unabhängig von der Einstellung ausgeschaltet.

Hinweis:

Wenn sämtliche Kochzonen manuell ausgeschaltet werden (Kochstufe 0) und nachfolgend keine Taste/ Sensorfeld mehr betätigt wird, schaltet das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch aus.

* Die Powerstufe wird gleich aktiviert. Siehe Absatz „Powerstufe“





4.15 STOP-Funktion ||

Der Kochvorgang kann kurzzeitig durch die STOP-Funktion unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Haustüre klingelt. Um den Kochvorgang mit den gleichen Kochstufen fortzusetzen, muss die STOP-Funktion aufgehoben werden. Ein evtl. eingestellter Timer wird angehalten und läuft danach weiter.

Aus Sicherheitsgründen steht diese Funktion nur 10 Minuten zur Verfügung. Danach wird das Kochfeld ausgeschaltet.

1. Das Kochgeschirr steht auf den Kochzonen und die gewünschten Kochstufen sind eingestellt.
2. STOP-Taste || betätigen. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchtet das Pausenzeichen || auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die STOP-Taste || betätigt wird und danach eine beliebige andere Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste). Die Betätigung der zweiten Taste muss innerhalb von 10 Sekunden erfolgen, ansonsten schaltet das Kochfeld ab.

4.16 Recall-Funktion ||

(Wiederherstellungsfunktion)

Nach versehentlichem Ausschalten des Kochfeldes kann die letzte Einstellung wieder hergestellt werden.

Die Recall-Funktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

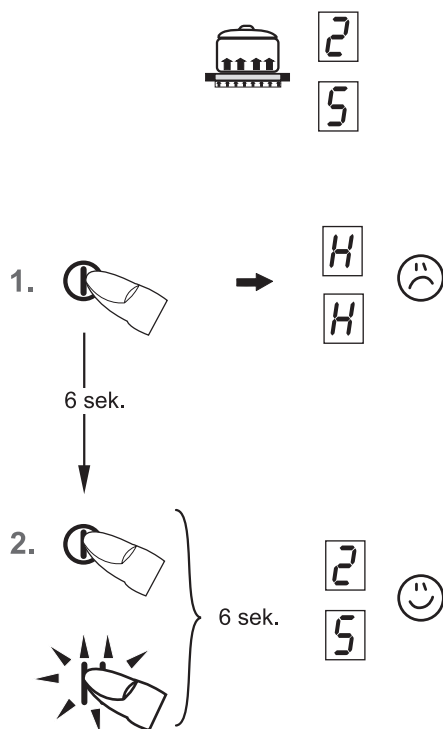
1. Das Kochfeld wurde versehentlich durch die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① ausgeschaltet. Innerhalb von 6 Sek. nach dem Ausschalten, die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① erneut betätigen. Die Stop Taste blinkt.
2. Gleich anschließend die STOP-Taste || betätigen. Die ursprünglichen Kochstufen sind wiederhergestellt. Der Kochvorgang wird fortgesetzt.





Wiederhergestellt werden:





- Kochstufen aller Kochzonen
- Minuten und Sekunden von programmierten kochstellenbezogenen Timern
- Ankochautomatik
- Powerstufe

Nicht wiederhergestellt werden:

- Zähler Betriebsdauerbegrenzung (es wird von 0 wieder losgezählt)



1. 
2.  ca. 3 Sek.
3.  → 

4. 
5.  ca. 3 Sek.
6.  → 

4.17 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll verhindern, dass Kinder versehentlich oder absichtlich das Induktionskochfeld einschalten. Dazu wird die Bedienung gesperrt.

Kindersicherung einschalten


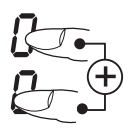
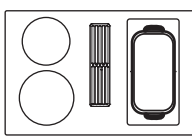
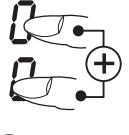


1. Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Kochstufen-Anzeigen 0 zeigen.
2. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von 0-P aufleuchtet.
3. Anschließend über das ganze Sensorfeld 0-P gleiten (sliden) um die Kindersicherung zu aktivieren.
In den Kochstufen-Anzeigen erscheint ein L für Child-Lock; die Bedienung ist gesperrt und das Kochfeld schaltet ab.

Kindersicherung ausschalten

4. Ein-/Aus-Taste betätigen.
5. Gleich darauf eine Kochstufenanzeige betätigen und halten (ca. 3 Sek.) bis das Sliderfeld von P-0 aufleuchtet.
6. Anschließend über das ganze Sensorfeld P-0 gleiten (sliden) um die Kindersicherung auszuschalten.
Das L erlischt.


Hinweise

- Bei Netzausfall wird die eingeschaltete Kindersicherung nicht aufgehoben.

1. 
2.  
3.   → 





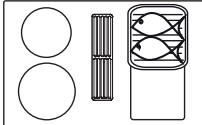

4.18 Brückenfunktion

Die vordere und die hintere Kochzone können für einen Kochvorgang zusammen geschaltet werden (Brückenfunktion). Dadurch kann großes Geschirr verwendet werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Einschalten der Brückenfunktion die Kochstufen-Anzeige (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone gleichzeitig berühren. Die Brückenfunktion ist eingeschaltet, es erscheint in der hinteren Kochstufenanzeige die Brücke .
Die Bedienung erfolgt durch die vordere Kochstufenanzeige und das Sensorfeld .
3. Zum Deaktivieren die beiden Kochstufen-Anzeigen (als Taste) der vorderen und hinteren Kochzone erneut gleichzeitig betätigen oder das Kochfeld ausschalten.



Hinweis

Damit der Bräter bzw. Topf von der Topferkennung erkannt wird, muss er die verwendeten Kochzonen mindestens bis zur Hälfte abdecken!

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

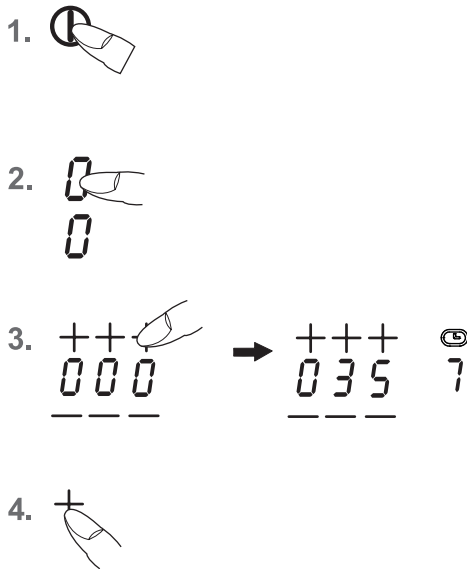
4.19 Grillfunktion

Zur Verwendung der Grillfunktion die von uns empfohlene Grillplatte für Induktion verwendet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Zum Auswählen die vordere Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. Grill-Taste  betätigen um die Grillfunktion einzuschalten.
Die vordere und hintere Kochzone werden zusammen geschaltet.
4. Gleich anschließend das Sensorfeld (123456789P) betätigen. Eine Kochstufe wird eingeschaltet.
5. Die Grillplatte auf die Kochzone stellen und Grillgut einlegen:
Stufe 1 - 3 für Gemüse
Stufe 4 - 6 für Fisch
Stufe 7 - 9 für Fleisch
6. Zum Ausschalten der Grillfunktion die Grill-Taste  oder das Kochfeld ausschalten.

Hinweise

- Kochfeld nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Entsprechende Stufen nach eigenem Belieben einstellen.



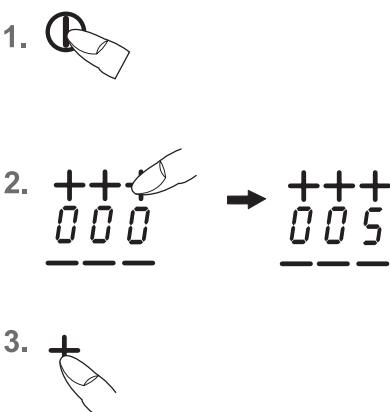
4.20 Abschaltautomatik (Timer)

Durch die Abschaltautomatik wird jede eingeschaltete Kochzone nach einer einstellbaren Zeit automatisch abgeschaltet. Es können Kochzeiten von 0.01 bis 9.59 (h.min) eingestellt werden.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Eine oder mehrere Kochzonen einschalten und gewünschte Kochstufen wählen.
3. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet. Danach kann die Timeranzeige angewählt und durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
Linke Stelle: Stunden
Mittlere Stelle: 10er Minuten
Rechte Stelle: 1er Minuten
Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
Das Timersymbol ⌚ der Kochstelle leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Es ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste Kochfeld ①) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Zur Programmierung der Abschaltautomatik für eine weitere Kochzone, die Schritte 2 bis 4 wiederholen.
- Zur Kontrolle der abgelaufenen Zeit (Abschaltautomatik) die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Anzeigewert kann abgelesen und verändert werden.
- Abschaltautomatik vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen und die Zeit durch Betätigen der Minus-Taste - Timer löschen („0“).
- Wenn mehrere Kochzonen mit Abschaltautomatik programmiert sind, wird in der Timer-Anzeige stets die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

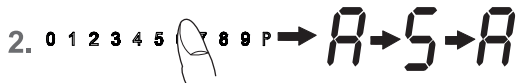
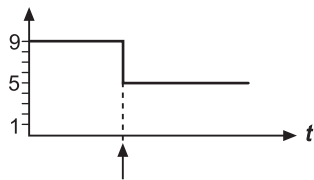


4.21 Kurzzeitwecker (Eier-Uhr)

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Keine Kochzone auswählen. Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit eingestellt werden.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein zeitlich begrenzter Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste (ausgenommen Ein-/Aus-Taste Kochfeld ①) abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Der Kurzzeitwecker bleibt auch dann in Betrieb, wenn die linke oder rechte Kochfeldseite ausgeschaltet ist. Zum Ändern der Zeit die linke oder rechte Kochfeldseite einschalten.
- Wird über die Ein-/Aus-Taste Kochfeld ① ausgeschaltet, schaltet sich auch der Kurzzeitwecker nach ca. 120 Min. ab.



lange drücken (ca. 3 Sek)



Eingestellte Kochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

4.22 Ankochautomatik

Bei der Ankochautomatik erfolgt das Ankochen mit Kochstufe 9. Nach einer bestimmten Zeit wird automatisch auf eine geringere Fortkochstufe (1 bis 8) zurückgeschaltet.

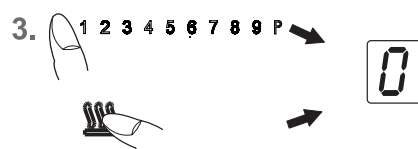
Bei Anwendung der Ankochautomatik muss lediglich die Fortkochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll, weil die Elektronik selbständig zurückschaltet.

Die Ankochautomatik ist geeignet für Gerichte, die kalt aufgesetzt, mit hoher Leistung erhitzt und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. das Kochen von Suppenfleisch).

- Das Kochfeld einschalten.
- Das Sensorfeld lange drücken (ca. 3 Sek.), um die Funktion zu aktivieren und gleich eine bestimmte Fortkochstufe zu wählen.
 links Fortkochstufe 1
 Mitte Fortkochstufe 5
 rechts Fortkochstufe 8
 und die gewählte Fortkochstufe blinken abwechselnd.
- Die Ankochautomatik läuft programmgemäß ab. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Fortkochstufe fortgeführt. Das Symbol erlischt.

Hinweis

- Während der Ankochautomatik kann die Fortkochstufe erhöht werden. Die Verringerung der Fortkochstufe schaltet die Ankochautomatik ab.

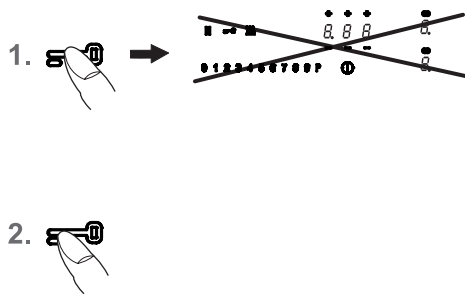


4.23 Warmhaltestufe

Durch die Warmhaltefunktion können fertige Speisen mit einer bestimmten Temperatur warm gehalten werden. Die Kochzone wird mit geringer Leistung betrieben.

- Kochgeschirr steht auf einer Kochzone und eine Kochstufe (z.B. 3) ist gewählt.
- Durch mehrmaliges Betätigen der Warmhalte-Taste die gewünschte Warmhaltestufe wählen:
 entspricht ca. 42°C
 entspricht ca. 70°C
 entspricht ca. 94°C
- Zum Ausschalten das Sensorfeld links betätigen oder die Warmhalte-Taste betätigen.

Die Warmhaltefunktion steht 120 Minuten zur Verfügung, danach wird die Kochzone ausgeschaltet.



4.24 Verriegelung

Durch die Verriegelung kann die Bedienung der Tasten und die Einstellung einer Kochstufe gesperrt werden. Lediglich die Ein-/Aus-Taste bleibt zum Ausschalten des Kochfeldes bedienbar.

Verriegelung einschalten

1. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet hell. Die Verriegelung ist eingeschaltet.

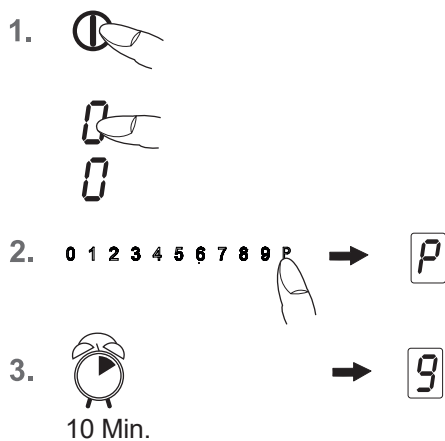
Verriegelung ausschalten

2. Die Verriegelungs-Taste betätigen. Die Verriegelungs-Taste leuchtet gedimmt. Die Verriegelung ist ausgeschaltet.

Hinweise

Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss sie deshalb zuerst aufgehoben werden!

Bei Netzausfall und Ausschalten über die Ein-/Aus-Taste Kochfeld wird die eingeschaltete Verriegelung aufgehoben, d.h. deaktiviert.



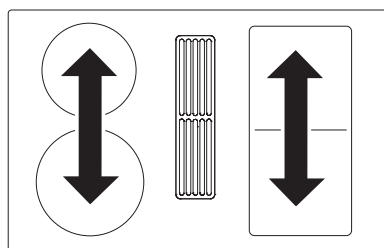
4.25 Powerstufe

Die Powerstufe stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann schnell zum Kochen gebracht werden.

1. Das Kochfeld einschalten. Zum Auswählen einer Kochzone, die Kochstufen-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
2. Das Sensorfeld ganz rechts betätigen. Die Powerstufe wird eingeschaltet.
3. Nach 10 Minuten wird die Powerstufe automatisch abgeschaltet. Das erlischt und es wird auf Kochstufe 9 zurückgeschaltet.

Hinweis

Zum vorzeitigen Abschalten der Powerstufe das Sensorfeld betätigen.



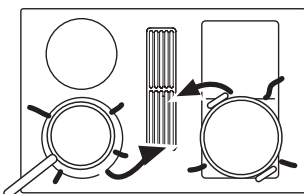
Module (Powermanagement)

4.26 Powermanagement

Je zwei Kochzonen sind -technisch bedingt- zu einem Modul zusammengefasst und verfügen über eine maximale Leistung.

Wird dieser Leistungsbereich beim Einschalten einer hohen Kochstufe oder der Powerfunktion überschritten, reduziert das Powermanagement die Kochstufe der zugehörigen Modul-Kochzone.

Die Anzeige dieser Kochzone blinkt zunächst, danach wird die maximal mögliche Kochstufe konstant angezeigt.



4.27 Lüfter verwenden

In der Mitte des Kochfeldes befindet sich der Lüfter mit dem Abzug nach unten.

Wichtig:

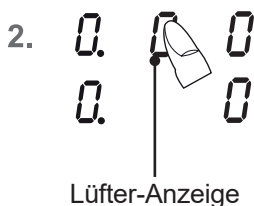
**Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen!
Verbrennungsgefahr!**

4.27.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Ein-/Aus-Taste (ⓘ) solange betätigen (ca. 1 Sek.), bis die Lüfter-Anzeige 0 zeigt und ein kurzer Signalton ertönt. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Zum Auswählen des Lüfters, die Lüfter-Anzeige (als Taste) betätigen. Der Bereitschaftspunkt leuchtet.
3. Gleich anschließend das Sensorfeld (1 2 3 4 5 6 7 8 9 P) betätigen. Eine Lüfterstufe wird eingeschaltet.
 ● 4 5 6 7 8 9 P links Lüfterstufe 0
 1 2 3 4 ● 8 9 P Mitte Lüfterstufe 5
 1 2 3 4 5 6 7 8 P rechts Lüfterstufe P

Zum Verändern der Lüfterstufe die Lüfter-Anzeige auswählen und dann das Sensorfeld betätigen.

Wichtig: der entsprechende Bereitschaftspunkt muss leuchten!



Automatikbetrieb

1. Zum Auswählen des Automatikbetriebs, die Lüfter-Anzeige (als Taste) solange betätigen bis in der Anzeige ein A für Automatikbetrieb angezeigt wird. Der Bereitschaftspunkt leuchtet.
2. Im Anschluss eine oder mehrere Kochstellen auswählen und ein Kochstufe einstellen.
3. Die Lüfterstufe wird jetzt entsprechend den eingestellten Kochstufen automatisch geregelt.

Der Automatikmodus regelt entsprechend der eingestellten Kochstufen etwas verzögert und stufenweise.

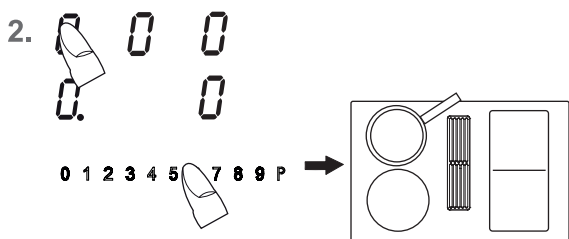
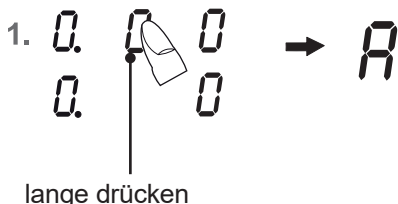
Es kann jederzeit wieder durch längeres Betätigen der Lüfter-Anzeige oder Auswählen der Lüfter-Anzeige und Betätigen des Sensorfeldes in den manuellen Modus gewechselt werden.

Tipp

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.

4.27.2 Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.





Lüfternachlauf einstellen

1. Lüfter-Anzeige auswählen
2. Danach kann durch die Plus- + oder Minus-Taste - Timer die gewünschte Zeit für den Lüfternachlauf eingestellt werden.
Linke Stelle: Stunden
Mittlere Stelle: 10er Minuten
Rechte Stelle: 1er Minuten
3. Nach wenigen Sekunden wird die Eingabe übernommen, der Ablauf hat begonnen.
Das Timersymbol Lüfter leuchtet.
4. Nach Ablauf der Zeit wird der Lüfter ausgeschaltet..
Ist eine Kochzone eingeschaltet, läuft der Timer erst nach dem Ausschalten der Kochstelle ab. Wird während des Lüfternachlaufs das Kochfeld über die Ein/Aus Taste ausgeschaltet, läuft der Timer auf kleiner Lüfterstufe ab.

4.27.3 Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf auf geringer Stufe.

So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet.

Bei Betrieb mit Umluftfilter nutzen Sie nach dem Kochen bitte stets eine Nachlaufzeit von 10 - 60 Minuten, um eine optimale Geruchs-beseitigung zu erreichen.

Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

Wichtig

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

Filterwechsel

Muss ein eventuell vorhandener Kohlefilter gereinigt bzw. gewechselt werden wird dies in der Lüfter-Anzeige durch ein angezeigt.

Durch Einschalten des Lüfters wird die Anzeige für einen Kochvorgang gelöscht.

Um die Anzeige zurückzusetzen muss die Lüfter-Anzeige und das Sensorfeld für ca. 3 Sek. gleichzeitig betätigt werden.

Wird kein Kohlefilter verwendet muss die Anzeige ebenfalls zurückgesetzt werden.

5 Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!
- Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/Aus-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden!

5.1 Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

Reinigung nach Gebrauch

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

2. Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Danach mit einem sauberen Tuch die Fläche trockenreiben. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben, weil sie beim Aufheizen aggressiv wirken und die Oberfläche verändern.

5.2 Spezielle Verschmutzungen

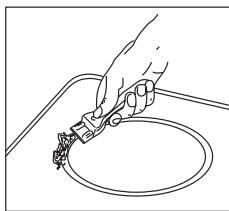
Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem speziellen Glaschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - im noch heißen Zustand - mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des



Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

5.3 Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfettfilter

Reinigen Sie die Metallfettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Zur Filterentnahme die Abdeckung des Lüfters abheben und das U-förmige Edelstahl-Luftleitblech in der Ansaugöffnung nach oben aus dem Lüfter heben. Jetzt den Filter entnehmen. Drücken Sie dazu die Verriegelung in der Griffmuschel nach unten und entnehmen Sie die Filter.

Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler senkrecht stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich aluminiumverträgliche Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

Die Lüftungsöffnungen in der Abdeckung sorgen dafür, dass aus dem Lüfter-Inneren auch im Ruhezustand mit aufgesetzter Abdeckung ohne laufendes Gebläse gegebenenfalls Restfeuchtigkeit vom Kochen und Reinigen entweichen kann.

Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere.

Den Lüfter reinigen sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

Bei einem Plasmafilter nach 5 Jahren (max.) die Kohlefiltermatten tauschen. Dazu den Gehäusedeckel öffnen und die Kohlefiltermatten tauschen.

6 Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. einem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob Sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Nachfolgend finden Sie Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus?


Rufen Sie einen Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten?

- Hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Ist das Netzanschlusskabel angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet, d.h. ein L wird angezeigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wird falsches Geschirr verwendet? Siehe Kapitel „Geschirr für Induktionskochfeld“.

Das Symbol blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenzter Dauersignalton.

Es liegt eine Dauerbetätigung der Touch-Control Sensortasten durch übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände vor.

Abhilfe: die Oberfläche reinigen oder den Gegenstand entfernen. Zum Löschen des Symbols  die gleiche Taste betätigen oder das Kochfeld aus- und einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die Elektronik ist zu heiß. Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

Fehler am Lüfter rechts oder links. Die Ansaugöffnung ist blockiert bzw. abgedeckt oder der Lüfter ist defekt.

Den Einbau des Kochfeldes prüfen, speziell auf gute Belüftung achten.

Siehe Kapitel Überhitzungsschutz. Siehe Kapitel Belüftung.

Der Fehlercode U400 wird angezeigt?

Das Kochfeld ist falsch angeschlossen. Die Steuerung schaltet nach 1s ab und es ertönt ein Dauersignalton. Die richtige Netzspannung anschließen.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

Es liegt ein technischer Defekt vor. Bitte den Kundendienst rufen.

Es erscheint das Topfzeichen ?

Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet das Aufsetzen eines geeigneten Topfes (Topferkennung). Erst dann wird Leistung abgegeben.

Das Topfzeichen erscheint weiter, obwohl ein Kochgefäß aufgesetzt wurde?

Das Kochgefäß ist für Induktion ungeeignet oder es hat einen zu kleinen Durchmesser.

Die verwendeten Kochgefäße geben Geräusche ab?

Das ist technisch bedingt; es besteht keine Gefahr für das Induktionskochfeld bzw. das Gefäß.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten nach?

Das ist normal, weil die Elektronik abgekühlt wird.

Das Kochfeld gibt Geräusche ab (Klick- bzw. Knackgeräusch)?

Das ist technisch bedingt und lässt sich nicht vermeiden.

Das Kochfeld hat Risse oder Brüche?

Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.

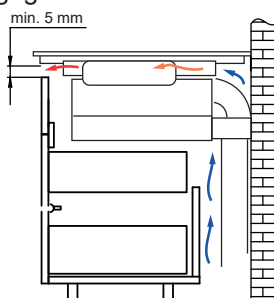
7 Montageanleitung

7.1 Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärme-festem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

7.2 Belüftung

- Das Induktionskochfeld verfügt über einen Lüfter der automatisch ein- und abschaltet. Wenn die Temperaturwerte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten startet der Lüfter mit kleiner Geschwindigkeit. Wird das Induktionskochfeld intensiv benutzt schaltet der Lüfter auf eine höhere Geschwindigkeit. Ist die Elektronik ausreichend abgekühlt reduziert der Lüfter seine Geschwindigkeit und schaltet wieder automatisch ab.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Schaltet sich häufig die Leistung einer Kochzone selbsttätig herunter oder ab (siehe Kapitel Überhitzungsschutz) so ist vermutlich die Kühlung nicht ausreichend. In diesem Fall ist es empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversenleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.



Zur besseren Belüftung des Kochfeldes wird vorne ein Luftspalt von mind. 5 mm empfohlen.

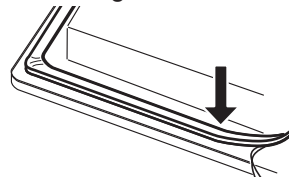
7.3 Einbau

Wichtige Hinweise

- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.



- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

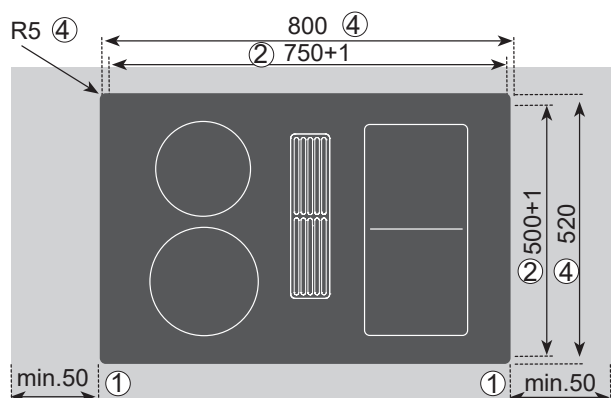
Arbeitsplattenausschnitt

Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.

7.4 Variable Einbaumöglichkeit: aufliegender Einbau

Maße in mm

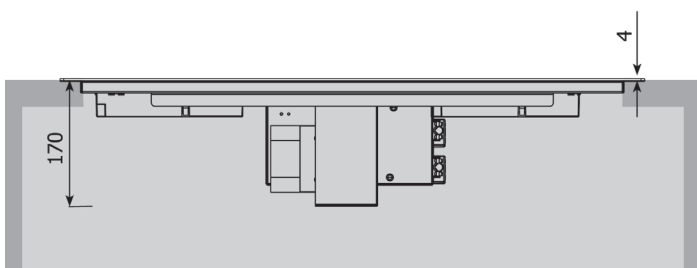


Kochfeld einsetzen und ausrichten.

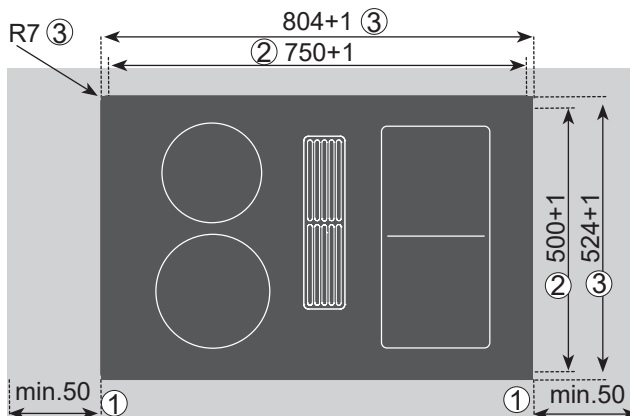
- ① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
- ② Ausschnittmaß
- ③ Ausfräßmaß
- ④ Kochfeldausßenmaß

Wichtig:

Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr!



7.5 Variable Einbaumöglichkeit: flächenbündiger Einbau



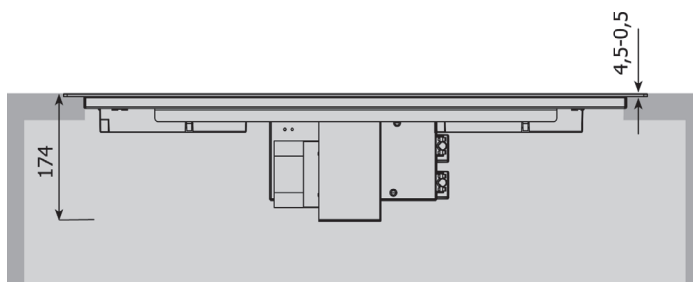
Dichtband in die Ecke der Auflagekante der Arbeitsplatte aufkleben, so dass sich kein Silikonkleber unter das Kochfeld durchdrücken kann.

Das Kochfeld ohne Kleber in den Arbeitsplattenausschnitt einlegen und ausrichten. Gegebenenfalls Höhenausgleichsplatten unterlegen.

Den Spalt zwischen Kochfeld und Arbeitsplatte mit einem hitzebeständigen Silikonkleber ausfügen.

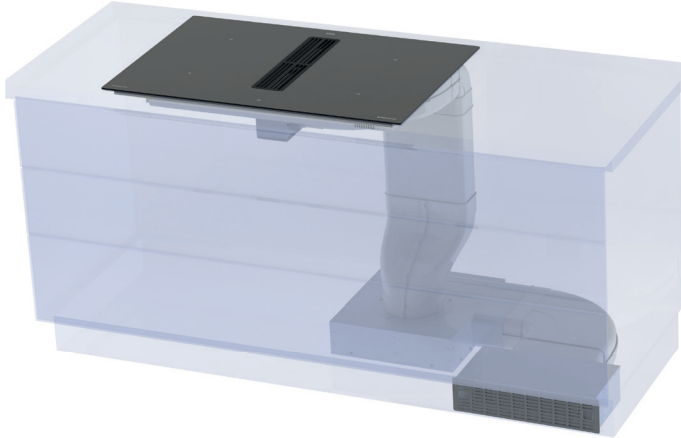
Wichtig

Silikonkleber darf sich an keiner Stelle unter die Auflagefläche des Kochfeldes drücken. Ein späteres Herausnehmen des Kochfeldes ist sonst nicht mehr möglich. Bei Nichtbeachtung keine Gewährleistung!

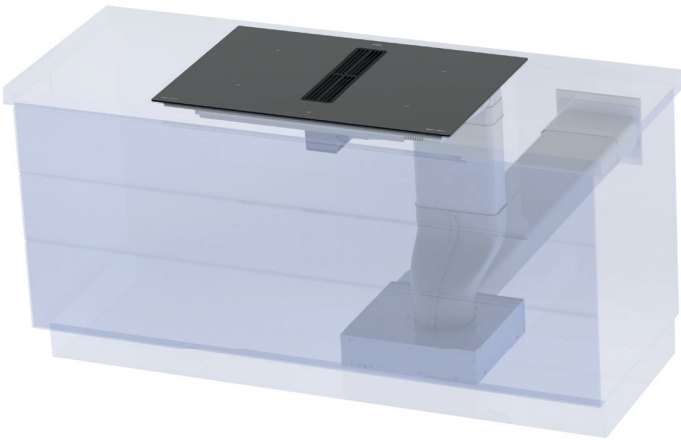


7.6 Zusammenbau Abluftsystem

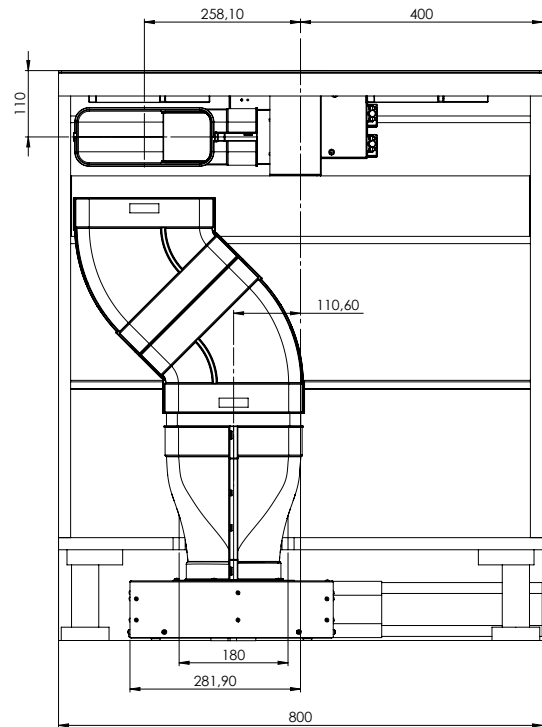
Umluft



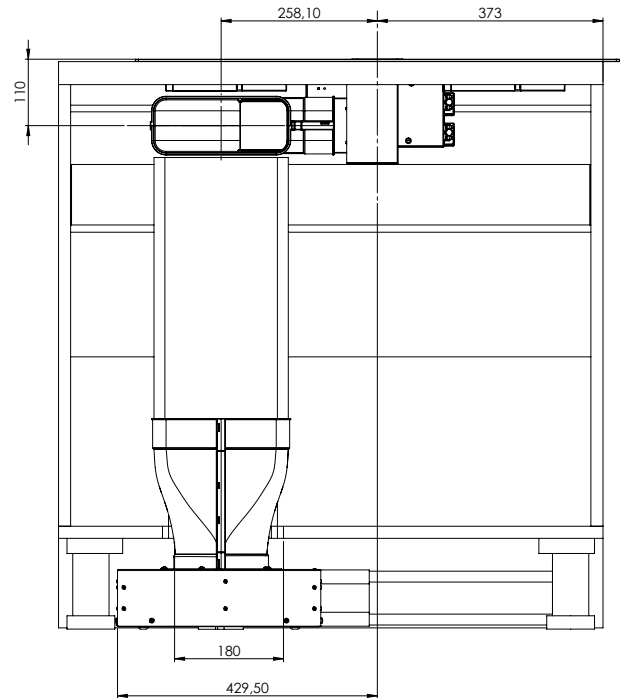
Abluft



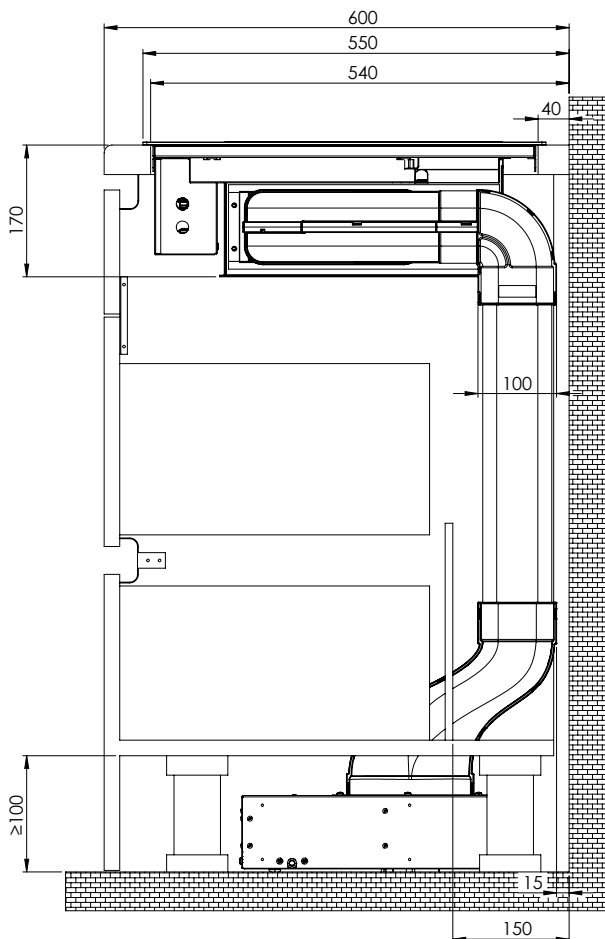
Ansicht von hinten 80er Schrank



Ansicht von hinten 90er Schrank



Seitenansicht in eingebautem Zustand



7.7 Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden. Wir empfehlen die Verwendung von **optimAIRO**® Bauteilen zur optimalen Luftführung.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.



HINWEIS

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

7.8 Anschluss Fensterkontakt/ Relaisanschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

Achtung! Der Relaisanschluss kann unter Netzspannung stehen! Personenschäden durch elektrischen Schlag! Vor dem Anschluss des Schaltsystems das Kochfeld stromlos machen.

Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!

Die Hinweise unter 7.9 Elektrischer Anschluss sind zu beachten!

Fensterkontaktschalter (A)

Spannung DC 16V, max. DC 20V

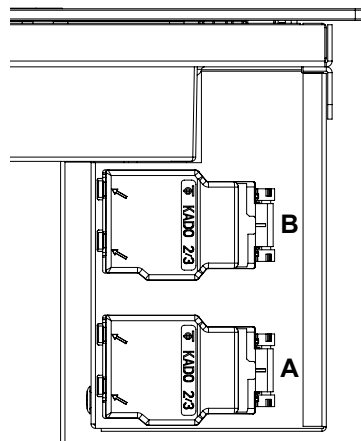
An die Kontaktschleife dürfen nur zugelassene Fensterkontaktschalter mit potentialfreiem Kontakt angeschlossen werden. Bei geöffnetem Fenster muss der Kontakt geschlossen sein.

Relaisanschluss (B)

Schaltleistung max. 240V, 4A

Potenzialfreier Relaiskontakt

Netzanschlussdose (C)



Ansicht von vorne



7.9 6-poliger Stecker Anschluss Lüfter



GEFAHR

Stromschlaggefahr

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

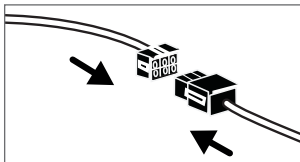
Vor einem wieder Öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

Das Kochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Lüfter sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist.

Vorgehensweise

Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 6-poligen Stecker.

Steckersicherung am 6 poligen Stecker (Lüfter) des Kochfeldes öffnen und denn 6 poligen Gegenstecker vom Lüfter aufstecken bis dieser sicher einrastet.



7.10 Elektrischer Anschluss



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

- Der elektrische Anschluss darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlussbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Bei Anschluss des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze. Bei Anschluss und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muss aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.

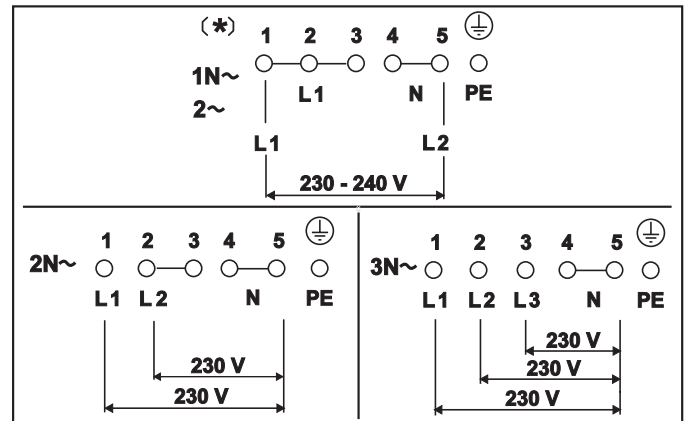
- Bitte beachten Sie, dass die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.
- Achtung: Falschanschluss kann zur Zerstörung der Leistungselektronik führen.
- Das Gerät ist nur für einen Festanschluss zugelassen. Es darf nicht mit einem Schukostecker angeschlossen werden.

Anschlusswerte

Netzspannung: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Komponentennennspannung: 220-240V

Anschlussmöglichkeiten: 6-poliger Anschluss

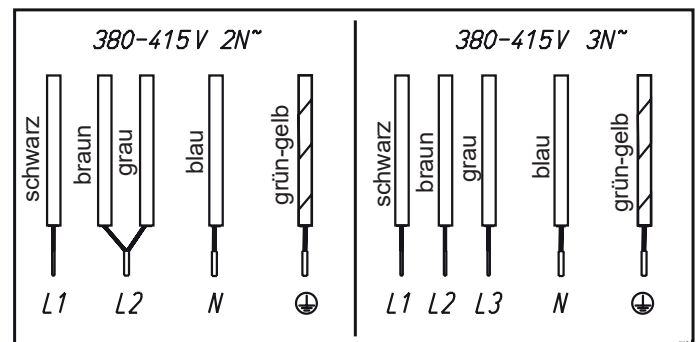


* Diese Anschlussvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

Anschlussleitung werkseitig vorhanden

- Das Kochfeld ist werkseitig mit einer temperaturbeständigen Anschlussleitung ausgestattet.
- Der Netzanschluss wird gemäß dem Anschlussschema vorgenommen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden. Um Gefährdungen zu vermeiden, darf dieses nur durch den Hersteller oder seinen Kundendienst erfolgen.

Anschlussmöglichkeiten



7.11 Technische Daten

Abmessungen Kochfeld	
Höhe/ Breite/ Tiefe mm	174 x 800 x 520
Kochzonen	
1x Induktions-Kochzone Ø cm / kW	21/ 2,3/ 3,0*
1x Induktions-Kochzone Ø cm / kW	18/ 1,85/ 2,1*
2 Induktions-Kochzonen cm / kW	19x22/ 2,1/ 3,7*
Brückenfunktion kW	3,7
Lüfter	
Max. Luftstrom m³/h	596
Anschlusswerte	
Kochfeld kW	7,4
Lüfter kW	0,168

* Leistung bei eingeschalteter Powerstufe

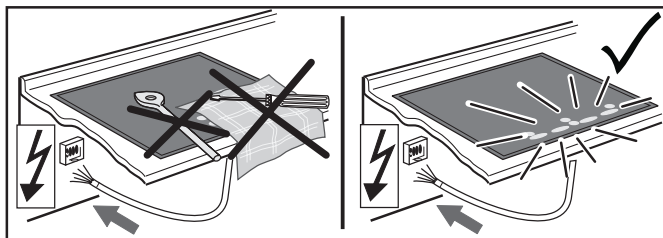
Verordnung EU Nr. 66/2014

Marke		benthaus
Modellkennung		Saphir 802 Pro
Art der Kochmulde		Einbau-Kochfeld
Anzahl Kochzonen und/oder Kochflächen		4
Heiztechnik		Induktion
Ø Kochzone I	mm	210
Ø Kochzone II	mm	180
Nichtkreisförmige Kochzone III (LxW)	mm	190 x 220
Nichtkreisförmige Kochzone IV (LxW)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I per kg	Wh/kg	179,7
EC _{electric cooking} II per kg	Wh/kg	170,1
EC _{electric cooking} III per kg	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} IV per kg	Wh/kg	168,5
EC _{electric hob} per kg	Wh/kg	174,0

7.12 Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung und es wird eine Serviceinformation für den Kundendienst angezeigt.

Wichtig: Zum Netzanschluss dürfen keine Gegenstände auf den Touch-Control Sensortasten sein!



Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben.

8 Außerbetriebnahme, Entsorgung

8.1 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie das Kochfeld nach dem Ausbau umweltgerecht.

8.2 Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

8.3 Altgeräte-Entsorgung



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Contents

1 General	28	7 Instructions for assembly	47
1.1 For your information.....	28	7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters.....	47
1.2 Intended use.....	28	7.2 Ventilation.....	47
2 Safety Instructions and Warnings	29	7.3 Installation.....	47
2.1 For connection and operation.....	29	7.4 Variable installation possibilities: overlying installation.....	48
2.2 General information about the hob.....	29	7.5 Variable installation possibilities: flush installation.....	48
2.3 For persons.....	30	7.6 Extraction air system assembly.....	49
2.4 Explanation for symbols and indications.....	31	7.7 Hob fan installation.....	50
3 Appliance description	32	7.8 Connection window contact/ relay connection ...	50
3.1 Operating the hob with the sensor keys.....	33	7.9 6-pole fan plug connector.....	51
3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield).....	33	7.10 Electrical connection.....	51
4 Operation	34	7.11 Technical data.....	52
4.1 The induction hob.....	34	7.12 Putting the appliance into operation.....	52
4.2 Pan recognition.....	34	8 Decommissioning and disposal	
4.3 Operation time limit.....	34	of the appliance	53
4.4 Other functions.....	34	8.1 Switching the appliance off completely.....	53
4.5 Protection against overheating (induction).....	34	8.2 Disposing of the packaging.....	53
4.6 Cookware for induction hobs.....	35	8.3 Disposing of old appliances.....	53
4.7 How to cut power consumption.....	35		
4.8 Cooking levels.....	35	1 General	
4.9 Residual heat display.....	35	1.1 For your information...	
4.10 Permanent pan recognition.....	36	Please read this manual carefully before using your appliance. It contains important safety advice; it explains how to use and look after your appliance so that it will provide you with many years of reliable service. Should a fault arise, please first consult the section on “What to do if trouble occurs?”. You can often rectify minor problems yourself, thus saving unnecessary service costs. Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.	
4.11 Operating the keys.....	36		
4.12 Switching on the hob and cooking zones.....	36	1.2 Intended use	
4.13 Switching off a cooking zone.....	36	The hob is to be used solely for preparing food in the home or in other environments. Similar environments:	
4.14 Switching off the hob.....	36	• Use in shops, offices and other similar working environments	
4.15 Stop function.....	37	• Use in agricultural enterprises	
4.16 Recall function.....	37	• Use by customers in hotels, motels and other typical living environments	
4.17 Childproof lock.....	38	• Use in breakfast buffets	
4.18 Bridging function.....	38	• It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.	
4.19 Grill function.....	39		
4.20 Automatic switch-off (timer).....	40		
4.21 Minute minder (egg timer).....	40		
4.22 Automatic boost function.....	41		
4.23 Keep-warm level.....	41		
4.24 Locking.....	42		
4.25 Power boost.....	42		
4.26 Power management.....	42		
4.27 Using the fan.....	43		
4.27.1 Switching the fan on and off.....	43		
4.27.2 Fan time lag.....	43		
4.27.3 After run time.....	44		
5 Cleaning and care	45		
5.1 Glass ceramic hob.....	45		
5.2 Specific soiling.....	45		
5.3 Hob fan.....	45		
6 What to do if trouble occurs?	46		

2 Safety Instructions and Warnings

2.1 For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

2.2 General information about the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective Minus-key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connection cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.

- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
 - Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
 - Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
 - Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
 - The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
 - Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
 - Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
 - Do not operate the appliance without grease filter.
 - Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
 - Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
 - A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
 - Vapour also emits moisture into the air in the kitchen during the cooking process.
 - Only a little moisture is removed from the vapours in the convection air mode. This is why a sufficient supply of fresh air must always be provided, e.g. by opening the window or using domestic ventilation systems.
 - Always make sure that the indoor climate is normal and comfortable (45 - 60 % humidity).
 - Switch the hob extractor down to a lower setting for around 20 minutes or activate the automatic delayed stop function every time the hob extractor is used in the convection air mode.
- ### 2.3 For persons
- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/ or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
 - The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
 - Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
 - Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).


2.4 Explanation for symbols and indications


The appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.


In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.


Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

The designated text passages have different meanings:


	DANGER Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.
---	---


	CAUTION Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.
---	---


	IMPORTANT Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.
---	--

	NOTE Note to be observed in order to make handling the appliance easier.
---	--

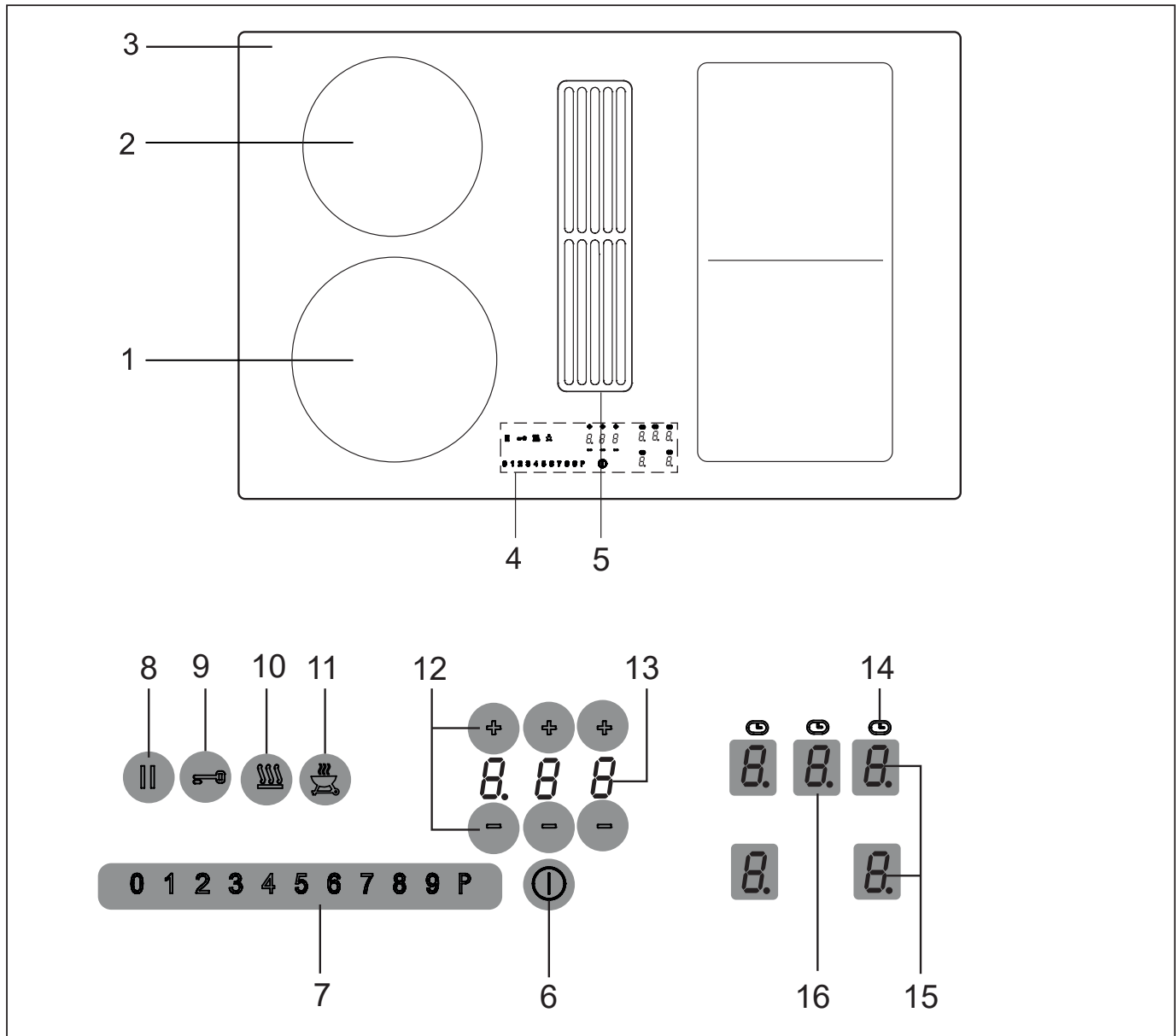
The following danger symbols are used at some points:

	WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY! Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.
---	---

	CAUTION! HOT SURFACES! This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.
---	---

	OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS). Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.
---	---

3 Appliance description



The decorative design may deviate from the illustrations.

1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Touch-Control panel
5. Fan
6. ON / OFF key (hob)
7. Sensor field
8. Stop key (pause)
9. Lock key
10. Keep-warm key

11. Grill key
12. Minus key / Plus key Timer
13. Timer indication
14. Display cooking zone timer
15. Cooking level display
16. Fan Indication

**NOTE**

Most of the keys shown here will only become visible when the hob has been switched on.

3.1 Operating the hob with the sensor keys

The glass ceramic hob is operated with touch control sensor keys. The sensor keys are operated as follows: lightly touch a symbol on the surface of the ceramic glass plate. A buzzer will indicate when the controls have been operated correctly.

The touch control sensor key will then be indicated as "key".

Permanent pan recognition

If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

On-/Off key ① (6)

This key is used to switch the entire hob on and off. It is, as it were, the main switch.

Power boost in the sensor field ①2345678 P (7)

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones.

Stop key || (8)

The STOP function can be used to briefly stop the cooking process.

Recall function || (8) (recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

Lock key ⑨ (9)

The lock key can be used to lock all of the keys.

Keep-warm key ⑩ (10)

To keep warm

Grill key (11)

Grill function with a griddle plate for induction

Minus key - /Plus key + (12)

These keys are used to set the timer and the automatic switch-off function of the cooking zones as well as the automatic delay stop of the fan.

Symbols (14)

①..... Timer function, automatic switch-off device

Power setting display B (15)

The power setting indicator shows the cooking level which has been selected, or:

H..... Residual heat

P..... Power boost

U..... Pan recognition

A..... Automatic boost function

||..... Stop function

L..... Childproof lock

①..... Bridging function

-..... Grill function

⑩⑪⑫..... Keep-warm levels 42°C/ 70°C/ 94°C

Fan indicator (16)

The power setting indicator shows the power setting which has been selected, or:

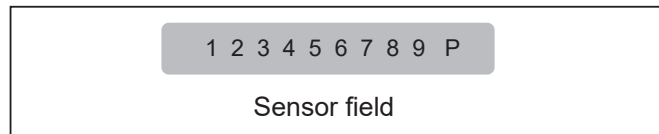
A..... Automatic function

⌈..... Replacing the carbon filter

3.2 Worth knowing about the slider (sensorfield)

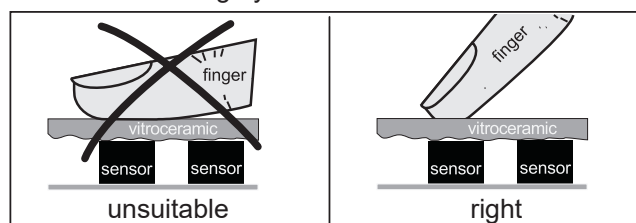
In principle, the slider functions the same as the touch controls; the only difference is that you can put your finger on the glass ceramic surface and then move it around. The sensor field recognises this movement and raises or lowers the display setting (cooking level) in accordance with the movement.

The term sensor field is used to mean slider from now on.



What must be observed when operating sensor fields?

Your finger should not be placed flat onto the glass ceramic surface in order to avoid adjacent keys/sensor fields from reacting by mistake.

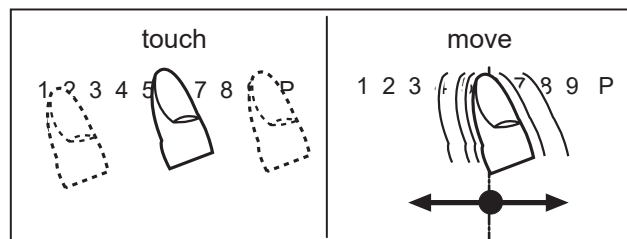


Press the sensor field lightly or move your finger around

You can press the sensor field very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (cooking level) will gradually change.

When you put your finger on the sensor field and then move it to the left or right, the display setting will change progressively.

The faster the movement, the faster the change in the display.



4 Operation

4.1 The induction hob


The hob is equipped with an induction cooking mode. An induction coil underneath the glass ceramic hob generates an electromagnetic alternating field which penetrates the glass ceramic and induces the heat-generating current in the pot base.


With an induction cooking zone the heat is no longer transferred from a heating element through the cooking pot into the food being cooked; instead the necessary heat is generated directly in the container by means of induction currents.

Advantages of the induction hob

- Energy-saving cooking through the direct transfer of energy to the pot (suitable pots/pans made of magnetisable material are required).
- Increased safety as the energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Highly effective energy transfer between an induction cooking zone and the base of a pot.
- Rapid heat-up.
- The risk of burns is low as the cooking area is only heated through the pan base; food which boils over does not stick to the surface.
- Rapid, sensitive control of the energy supply.

4.2 Pan recognition

If a cooking zone is switched on and there is no pan on the zone or if the pan is too small, there will be no transmission of power. A blinking  in the power level indicator points this out.

If a suitable pot or pan is placed on the cooking zone, the power setting will switch on and the cooking level indicator will light up. The power supply will be cut off when the pan is removed and the power setting indicator will indicate a blinking .

If the pots and pans placed on the cooking zone are of smaller dimension, and the pan recognition still switches on, less power will be supplied.

Please note

The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding power setting display.

Pan recognition limits

Cooking zone diameter (mm)	Recommended minimal diameter pan base (mm)
180	145
210	145
220x190	115

The base of pots and pans must be of a certain diameter; if it is not, the induction heat will not be switched on.

Always place pots and pans in the middle of a cooking zone in order to achieve the best efficiency.

Important: The minimum diameter required to activate the pan recognition device may vary according to the type of pot or pan used!

4.3 Operation time limit

The induction hob has an automatic time limit function.


The duration of continuous use of each cooking zone depends on the cooking level selected (see chart).

This requires that the setting of a respective cooking zone is not adjusted during use.

If the operation time limit has been activated, the cooking zone will switch off, a short signal will sound and an H will appear in the display.

The automatic switch-off function overrules the operation time limit, i.e. the cooking zone is only switched off when the period of time of the automatic switch-off device has expired (e.g. automatic switch-off after 99 minutes and cooking level 9 is possible).

Operation time limit

Selected cooking level	Operation time limit in minutes
	120
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	10

4.4 Other functions

If two or more sensor keys are pressed at the same time (e.g. when a pan is mistakenly put onto a sensor key) no function will be activated.

The symbol Er03 will blink and a time-limited continuous signal will sound. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.

To delete the symbol Er03 press the same key or switch the hob off and on.

4.5 Protection against overheating (induction)

If the hob is used at full power for a longer period, it will not be possible to cool down the electronics system as required at a high room temperature.

In order to ensure that no excessive temperatures occur in the electronics system the power of the cooking zones may be reduced automatically. Should E2 be displayed frequently during normal use of the hob and at normal room temperature, it is likely that cooling is not sufficient.

This may occur if kitchen units have no openings. The installation may have to be checked (see the section on Ventilation).

4.6 Cookware for induction hobs

Cookware for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be sufficiently large.

Only use pots with a base suitable for induction.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
Enamelled steel pots with a thick base	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-proof glass, wood, ceramic and terracotta
Cast iron pots with an enamelled base	
Pots made of multi-layer stainless steel, stainless ferrite steel and aluminium with special base	

This is how to establish the suitability of a pot:

Conduct the magnet test described below or make sure that the pot bears the symbol for suitability for cooking with induction current.

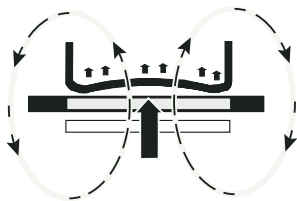
Magnet test:

Move the magnet towards the base of your cookware. If it is attracted, you can use the cookware on the induction hob.



Please note:

When using pans suitable for induction from certain manufacturers, noises may occur which are attributable to the design of these pans.



Wrong: the base of the pan is curved. The electronic unit cannot determine the temperature correctly.

4.7 How to cut power consumption

The following are a few useful hints to help you cut your consumption of energy and use your new induction hob and the cookware efficiently.

- The base of your cooking pots should be the same size as the cooking zone.
- When buying cooking pots, note that it is frequently the diameter of the top of the pot that is indicated. This is usually larger than the base of a pot.
- Pressure cookers are particularly low on energy and time required thanks to the pressure and the fact that they are tightly closed. Short cooking times mean that vitamins are preserved.
- Always make sure that there is sufficient fluid in your pressure cooker since the cooking zone and the cooker may be damaged as a result of overheating if the pressure cooker boils dry.
- Always close cooking pots with a suitable lid.
- Use the right pot for the quantity of food you are cooking. A large pot which is hardly filled will use up a lot of energy.

4.8 Cooking levels

The heating power of the cooking zones can be set at various power levels. In the chart you will find examples of how to use each setting.

Setting	Suitable for
0	Off, using residual heat
1	Melting 42°C
2	Keeping warm 70°C
3	Cooking 94°C
1-2	Simmering small portions
3	Simmering level
4-5	Simmering larger quantities or roasting larger pieces of meat until they are cooked through
6	Roasting, getting juices
7-8	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

A higher cooking level may need to be selected for cooking pots without a lid.

4.9 Residual heat display **H**

The glass ceramic hob is equipped with an H as a residual heat indicator.

As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter H no longer lights up. Risk of burns!

The glass ceramic is not directly heated in the case of an induction cooking zone; it is only heated up by heat reflected by the pan.

4.10 Permanent pan recognition

If the hob has permanent pan recognition, a cooking setting can only be directly switched on via the sensor field after a pan has been detected on the hob and the power display shows 0.

4.11 Operating the keys

The controls described here expect the pressing of a (selection) key to be followed by the pressing of a subsequent key. The next key will need to be pressed within 10 seconds, otherwise the selection will be deleted.

4.12 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (1) (approx. 1 sec.) until the power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
The permanent pan recognition recognizes on which cooking zone a pan is set up and shows a 0 in the corresponding power setting display.

2. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.

3. The touch control (123456789P) must be activated immediately afterwards. A cooking level will be switched on.

● (456789P).....left cooking level 0.

(1234) ● (89P).....center cooking level 5.


(12345678) ● (P).....right cooking level P*

See the section on Worth knowing about the slider (sensor field)

Press the respective sensor field (123456789P) to change a cooking level or to switch on an additional cooking zone.

Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

4. Immediately put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. The pot or pan will be heated up.

As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the cooking level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

4.13 Switching off a cooking zone

Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected must light up.

5. a) Press the sensor field on the far left ● (456789P) or
b) drag your finger to the left across the touch control (←) (589P) to reduce the cooking level to 0.

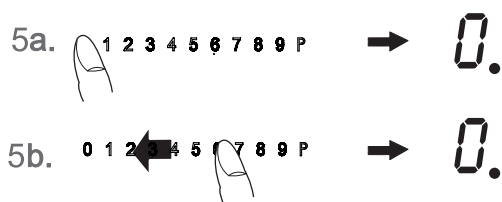
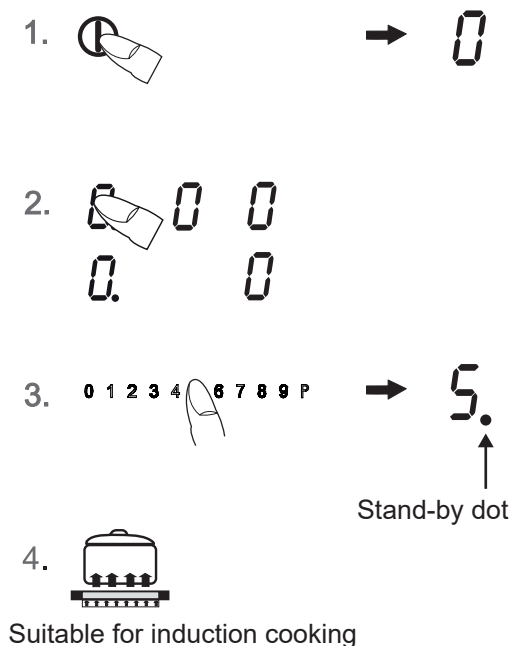
4.14 Switching off the hob

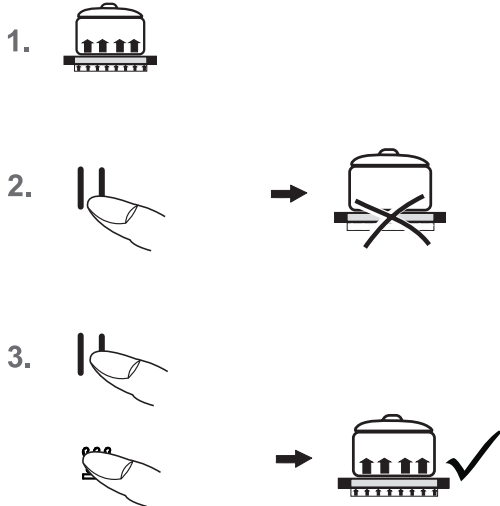
6. Press the ON/Off key of the hob (1). The hob will be switched off, irrespective of any settings.

Please note:

The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones are switched off manually (cooking level 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.

* The Power boost function is activated immediately. See the section on Cooking levels.





4.15 Stop function ||

The cooking process can be briefly interrupted with the STOP function, e.g. if the doorbell rings. The STOP function must be released in order to continue cooking at the same cooking level. If a timer has been set it will pause and will then continue.

This function is only available for 10 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.

1. Pots and pans are on the cooking zones and the required cooking levels have been set.
2. Press the STOP key ||. Instead of the selected cooking levels, the interval sign // will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the STOP key || and then pressing any other key (except the ON/OFF key).
The second key must be pressed within 10 seconds as the hob will otherwise be switched off.

4.16 Recall function || (recovery function)

The most recent setting can be recovered if the hob is switched off unintentionally.

The recall function only works if at least one cooking zone is switched on.

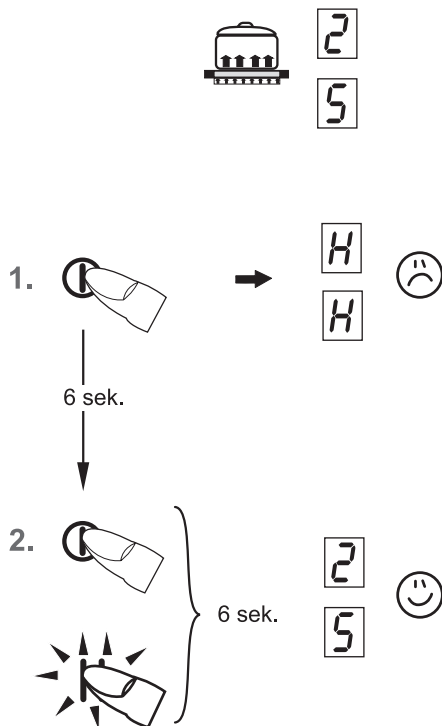
1. The hob is inadvertently turned off by the ON/OFF key of the hob (⓪).
Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob (⓪) again.
The STOP key blinks.
2. The STOP key || must be pressed immediately afterwards.
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

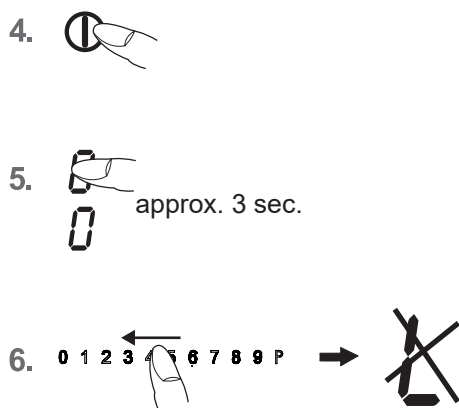
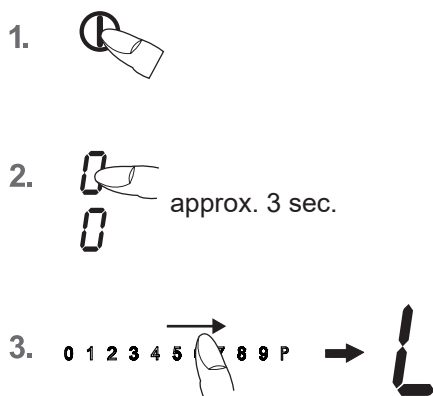
What can be restored

- Cooking levels of all cooking zones
- Minutes and seconds of programmed timer functions
- Automatic boost function
- Power boost

Not to be restored

- Operation time limit (it is counted from 0)






4.17 Childproof lock

The childproof lock serves the purpose of preventing children from switching on the induction hob either accidentally or intentionally. The controls are blocked here.

Switching on the childproof lock

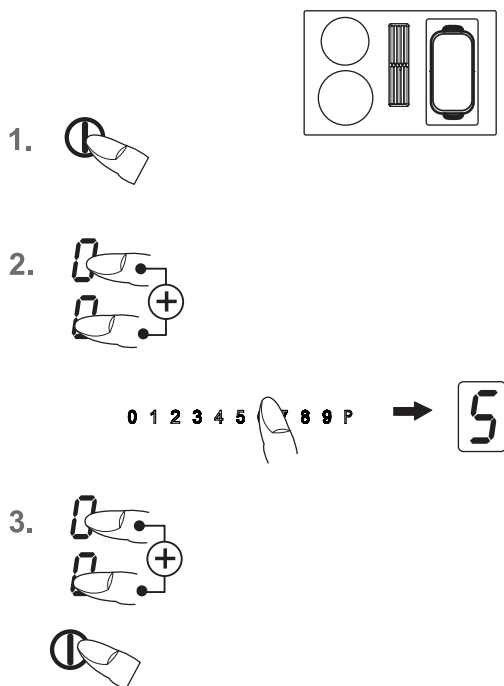
1. Press the ON/OFF key of the hob  (1 s.) until the cooking level 0 appears.
2. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the the childproof lock. The power setting indicators will show an L for child lock, the controls will be disabled and the hob will switch off.

Switching off the childproof lock

4. Press the ON/OFF key.
5. Immediately afterwards press the power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
6. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to deactivate the the childproof lock. The L will go off.


Notes

- In the event of a power cut the childproof lock will not be cancelled.







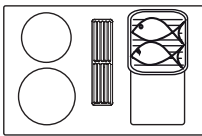

4.18 Bridging function

The front and the rear cooking zones may be activated together for a cooking process (bridging function). This enables larger cookware to be used.

1. Switch on the hob.
2. Press the two cooking zone selection keys of the front and back cooking zones simultaneously to activate the bridging function. The bridging function has been switched on and the back power level setting shows the bridge . Operation is carried out with the front power level setting and the sensor field.
3. Activate the front and back cooking zones simultaneously again or switch the hob off to deactivate the two power level settings (as a key).



Please note

The roaster or the pot will need to cover at least half of the cooking zones used in order to be recognised by the pan recognition device!

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

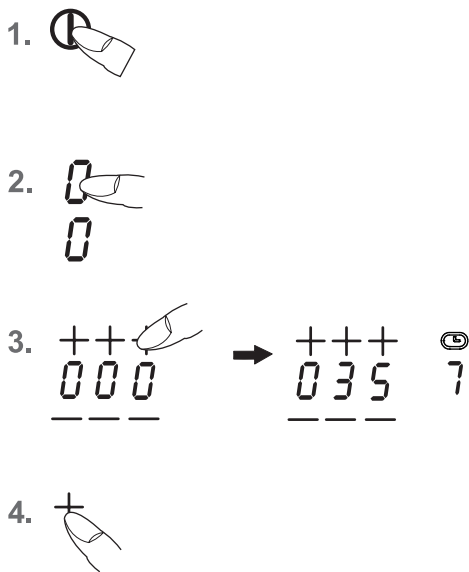
4.19 Grill function

Use the grill function with the recommended griddle plate for induction.

1. Switch on the hob.
2. Use the front power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
3. Press the Grill key  to activate the grill function. The front and back cooking zones were switched together.
4. The touch control **1 2 3 4 5 6 7 8 9 P** must be activated immediately afterwards. A cooking level will be switched on.
5. Put the griddle plate onto the cooking zone and insert the food to be grilled.
 Level 1 - 3 for vegetables
 Level 4 - 6 for fish
 Level 7 - 9 for meat
6. To switch off the grill function press the Grill key  or switch off the hob.

Notes

- Never operate the appliance unattended.
- Set the power levels just as you wish.



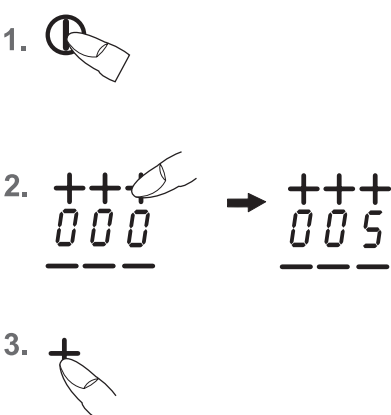
4.20 Automatic switch-off (timer)

The automatic switch-off device is used to automatically switch off any cooking zone after an adjustable period of time. Cooking times ranging from 0.01 to 9.59 (h.minutes) can be set.

1. Switch on the hob.
2. Switch on one or more cooking zones and select the required power settings.
3. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
Select the timer display and use the Plus key + or the Minus key - of the timer to set the required time.
Left position: hours
Centre position: every 10 minutes
Right position: every minute
After a few seconds the entry will be taken over and the time will be running.
The timer symbol of the cooking zone lights up.
4. The cooking zone will be switched off when the time has lapsed. A signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except the ON/OFF key of the hob ①).

Notes

- Repeat steps 2 to 4 to program the automatic switch-off device for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed (automatic switch-off) press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating the function of the timer: Select the respective cooking zone and press the Minus-key - to delete the time (0).
- If several cooking zones have been programmed with the automatic switch-off function, the timer display will always show the cooking zone with the shortest time.

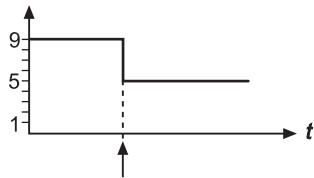


4.21 Minute minder (egg timer)

1. Switch on the hob.
2. Don't select a cooking zone.
Then use the Plus key + or the Minus key - to set the required time.
3. Once the time has lapsed a signal will sound for a while and can be switched off by pressing any key (except for the ON/OFF key of the hob ①).

Notes

- The minute minder will also remain in operation when the right or left side of the hob is switched off. Switch the left or right side of the hob on to adjust the time.
- The minute minder will switch off after approx. 120 min. when the ① ON/OFF key is used for switching off.

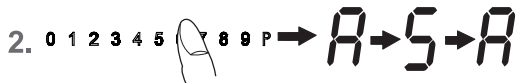


4.22 Automatic boost function **A**

Food is parboiled at cooking level 9 with the automatic boost function. After a certain time, the power level will switch down automatically to a lower simmering setting (1 to 8).

When using the automatic boost function only the simmering setting with which the food is to be cooked through needs to be selected since the electronic unit switches down automatically.

The automatic boost function is suitable for dishes which are cold initially and are then heated up at high power. These dishes do not need to be constantly monitored when simmering (e.g. boiling meat for soups).



Press and keep pressed (for approx. 3 seconds)

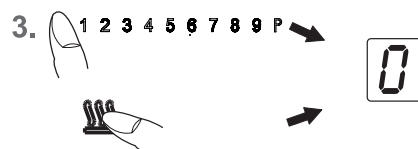


1. Switch on the hob.
2. Press the sensor field and keep it pressed (for approx. 3 seconds) to activate the function and immediately select a specific simmering setting:
 - left simmering setting 1
 - center simmering setting 5
 - right simmering setting 8**A** and the selected simmering setting will blink alternately.
3. The automatic boost function will operate as programmed. After a certain time (see chart) the cooking process will be continued with the simmering setting. The **A** symbol will go off.

Cooking level	Automatic boost function Time (min:sec)
1	00:48
2	02:24
3	03:50
4	05:12
5	06:48
6	02:00
7	02:48
8	03:36
9	-

Please note

- The simmering setting can be raised while the automatic boost function is in operation. A reduction in the simmering setting will switch off the automatic boost function.

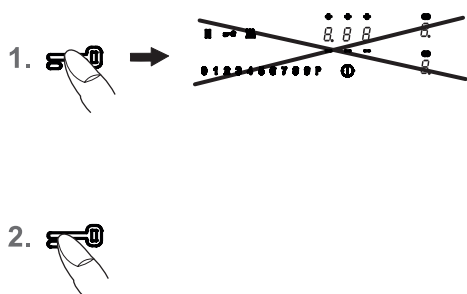


4.23 Keep-warm level

With the keep-warm function you keep food warm with a specific temperature. The respective cooking zone is operated at a low power level.

1. Cookware is placed on a cooking zone and a cooking level (e.g. 3) is selected.
2. By repeatedly pressing the Keep-warm key select the setting:
 - corresponds to about 42°C
 - corresponds to about 70°C
 - corresponds to about 94°C
3. To switch off the function press the sensor field on the far left or press the keep-warm key .


The keep-warm function is available for 120 minutes, after which the cooking zone will be switched off.




4.24 Locking

The lock can be used to Lock key operation and cooking level settings. Only the ON/OFF key can be used to switch the hob off.

Activating the lock


1. Press the Lock key . The Lock key will light up brightly.
The lock will now be activated.

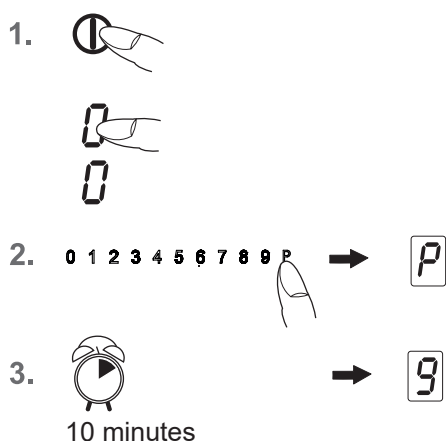
Switching off the lock

2. Press the Lock key . The Lock key will light up with a dimmed light.
The lock is now switched off.

Notes



An activated lock will remain activated even if the hob is switched off. It must therefore be de-activated when cooking is re-commenced.

The activated lock will be cancelled, i.e. de-activated, in the event of a power failure and when the ON/OFF key of the hob  is used for switching off.



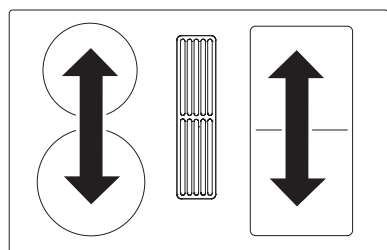
4.25 Power boost

The power boost setting makes additional power available for induction cooking zones. A large quantity of water can be brought to the boil very quickly.

1. Switch on the hob. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The stand-by dot of the cooking zone selected will light up.
2. Press the  sensor field on the far right. The power boost setting will be activated.
3. After 10 minutes the power boost setting will switch off automatically. The  will go off and the cooking level will switch down to 9.

Please note

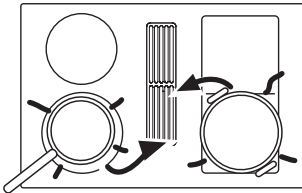
Press the sensor field to prematurely de-activate the power boost.



Modules (power management)

4.26 Power management

For technical reasons two cooking zones always comprise a module and have a maximum power level. If this power range is exceeded when a higher power setting level or the power boost function is switched on the power management system will reduce the power setting of the corresponding cooking zone of the module. The display for this cooking zone will initially blink, after which the highest-possible power setting will be consistently displayed.



4.27 Using the fan

The fan is located in the middle of the hob with the extractor facing downwards.

Important:

Do not put the cover onto the induction hob! Risk of burning!

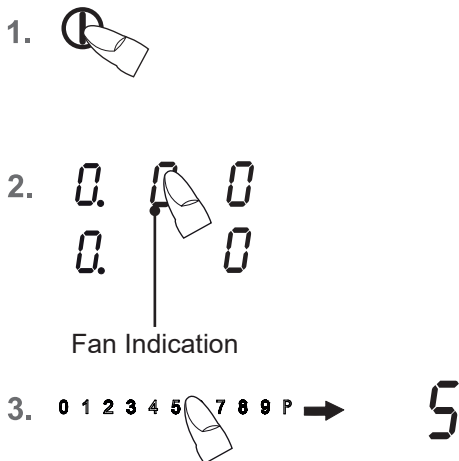
4.27.1 Switching the fan on and off

1. Press the ON/OFF key (ⓘ) (approx. 1 sec.) until the fan power setting 0 appears and a short signal will sound. The controls are ready for operation.
2. Use the power setting display (as a key) to select a cooking zone. The standby dot will light up.
3. The touch control (123456789P) must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.

- 456789P left setting 0
- 1234 ● 89P center setting 5
- 12345678 P right setting P

To change the fan level, select the fan display and then press the sensor field.

Important: the stand-by dot of the cooking zone selected must light up.



Automatic function

1. To select the automatic mode, press the fan display (as key) until an A for automatic mode is shown in the display. The standby dot will light up.
2. Then select one or more cooking zones and set a power level.
3. The fan level is now automatically controlled according to the set power levels.

The automatic mode regulates slightly delayed and gradually according to the set power levels.

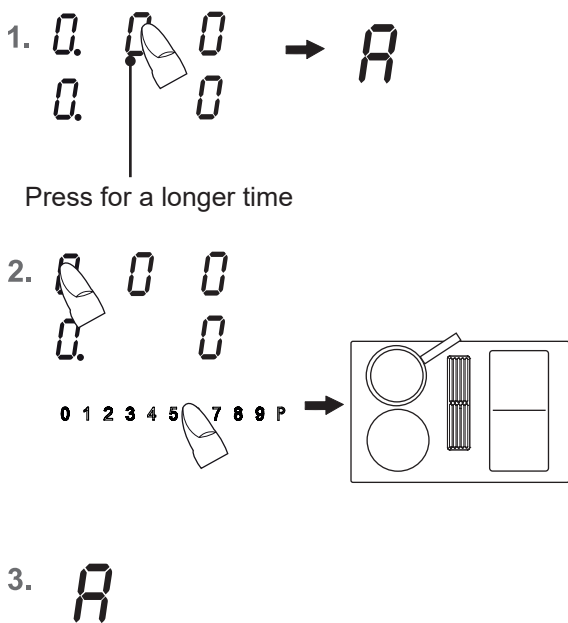
You can switch back to manual mode at any time by holding down the fan display or selecting the fan display and pressing the sensor field.

Hint

In order to ensure that extraction functions well with tall cooking pots (e.g. pots used for cooking asparagus), you can place a wooden spoon under the lid of the pot.


4.27.2 Fan time lag

The fan time lag is used after cooker in order to remove cooking odours. The filter is also dried in the fan.





Setting the fan time lag

1. Select the fan indication.
2. Then use the Plus key + or the Minus key - of the timer to set the required time for the fan time lag.
 Left position: hours
 Centre position: every 10 minutes
 Right position: every minute
3. After a few seconds your input will be assumed and the procedure will have commenced.
 The timer symbol  of the fan lights up.
4. The fan will be switched off when the time has lapsed.
 If a cooking zone is switched on, the timer does not run until the cooking zone has been switched off. If the hob is switched off using the On/Off key during fan after run-time, the timer runs down to a low fan level.

4.27.3 After run time

The fan motor should continue operating for another 10-20 minutes every time the hob has been used for cooking. When the fan is switched off after having been in operation, an automatic after run time at a low setting will follow.

This guarantees optimal functioning and the removal of remaining cooking steam.


When using a recirculating air filter, please always allow for a stop delay time of 10 - 60 minutes in order to optimally remove cooking odours.

When the fan is switched on again, in rare cases the odour molecules present in the filter may be combined with steam so that they are detected again. These remaining odours will disappear when the fan continues to operate.

Important!


When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

Replacement of the filter

If an existing carbon filter must be cleaned or replaced, this is indicated in the fan display by a .

When the fan is switched on, the display for a cooking process is deleted.

To reset the display, the fan display and the sensor field must be pressed simultaneously for approx. 3 seconds.

If no carbon filter is used, the display indication  must also be reset.

5 Cleaning and care

- Switch the hob off and let it cool down before you clean it.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!
- When cleaning make sure that you only wipe lightly over the ON/OFF key. The hob may otherwise be accidentally switched on!

5.1 Glass ceramic hob

Important! Never use aggressive cleaning agents such as rough scouring agent, abrasive saucepan cleaners, rust and stain removers etc.

Cleaning after use

1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

Weekly cleaning

2. Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaning agents. Please follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will coat the hob in a protective film which is resistant to water and dirt. All the dirt will remain on the film and can then easily be removed. Then rub the hob dry with a clean cloth. Make sure that no cleaning agent remains on the surface of the hob since this will react aggressively when the hob is heated up and will change the surface.

5.2 Specific soiling

Heavy soiling and stains (limescaling and shiny, mother-of-pearl-type stains) can best be removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean the hob. Proceed as outlined under Item 2.

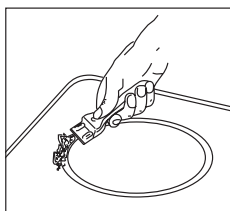
First soak **food which has boiled**

over with a wet cloth and then remove remaining soiling with a special glass scraper for glass ceramic hobs. Then clean the hob again as described under Item 2.

Burnt sugar and melted plastic must be removed immediately, when they are still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again as described under Item 2.

Grains of sand which may get onto the hob when you peel potatoes or clean lettuce may scratch the surface of the hob when you move pots around. Make sure that no grains of sand are left on the hob.

Changes to the colour of the ceramic surface have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt into the surface.



Shining areas are caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents, especially when using cookware with aluminium bases or by unsuitable cleaning agents. They are difficult to remove with standard cleaning agents. You may need to repeat the cleaning process several times. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bases.

5.3 Hob fan

Cleaning the metal grease filters

Clean the metal grease filters in the dishwasher or in mild soapy water at least once a month or in the event of excessive grease deposits and/or intensive use.

To remove the filter, lift up the fan cover and lift the U-shaped stainless steel ventilation plate in the suction intake opening upwards to remove it from the fan. Now remove the filter. To do so, press the lock in the recessed handle downwards and remove the filter.

The filter can be rinsed in a dishwasher. Stand the filter upright in the dishwasher. Please use only rinse aid that is suitable for use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters.

Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

Do not operate the fan without grease filters!

After rinsing the filter, dry it and replace it in the fan. Please make sure that the recessed handle is visible after you have replaced the filter. If possible, wipe the easily accessible inside of the fan with a cloth dampened with detergent every time you replace a filter, while at the same time paying attention to protruding parts in the inside of the fan.

Fan cleaning and care

The fan is best cleaned every time you clean the filters. Condensation water may collect under the filter after water has boiled rapidly with the lid of the pot removed. This is quite normal. The water should, however, be removed and the inside of the extraction housing cleaned.

The ventilation openings in the cover ensure that residual moisture resulting from cooking and cleaning can escape if necessary when the fan is not in operation and the cover is on.

Please clean the filter and the inside of the fan if unpleasant remaining odours escape.

The fan is best cleaned with a soft damp cloth and mild soapy water.

Service

The filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

Replace the charcoal filter mats of plasma filters at least every 5 years. To do so, open the cover of the casing and replace the charcoal filter mats.

6 What to do if trouble occurs?

Interference with and repairs to the appliance by unqualified persons are dangerous as they can result in an electric shock or a short circuit. Do not interfere with or try to repair the appliance; this could cause injury to persons and damage to the appliance. Always have such work done by an expert, e.g. a Customer Service technician.

Please note

If your appliance is faulty, please check whether you can rectify the problem yourself by consulting these instructions for use.

You may be able to rectify some problems yourself. They are described below.

The fuses blow regularly?


Contact a technical customer service or an electrician!

You can't switch your induction hob on?

- Has the wiring system (fuse box) in the house blown a fuse?
- Has the hob been connected to the mains?
- Is the childproof lock activated, i.e. does the display show an "L"?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? Please rectify.
- Are you using unsuitable cookware? See the section on Cookware for induction hobs.

The symbol will blink and a time-limited continuous signal will sound.

Food which has boiled over, cookware or other items are causing the touch control sensor keys to be consistently operated.

Remedy: clean the surface or remove the item. To delete the symbol  press the same key or switch the hob off and on.

Error code E2 is indicated?

The electronic unit is too hot. Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

Error code E8 is indicated?

Fault on the left or right fan. The suction opening is blocked or covered or the fan is defect.

Check the installation of the hob. Make sure that there is sufficient ventilation.

See the section on "Protection against overheating". See the section on "Ventilation".

Error code U400 is indicated?

The hob has been incorrectly connected. The controls will switch off after 1sec. and a continuous signal will sound. Connect the appliance to the appropriate power supply.

An error code (ERxx or Ex) is indicated?

The appliance has developed a technical defect. Please call Customer Service.

The pot sign appears?

A cooking zone has been switched on and the hob is expecting a suitable pot or pan to be placed on the cooking zone (pan recognition). Only when a pot has been placed on the cooking zone will power be supplied.

The pot sign still appears, even though a pot or pan was placed on the hob?

The cookware is unsuitable for induction cooking or the pot or pan is too small.

Is the cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk.

Does the cooling fan still operate after it has been switched off?

This is normal since the electronic unit is being cooled down.

Is the hob making noises (clicking or cracking sounds)?

This is for technical reasons and cannot be avoided.

Does the hob have tears or cracks?

There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.

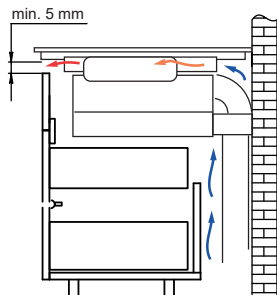
7 Instructions for assembly

7.1 Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

7.2 Ventilation

- The induction hob is fitted with a fan that switches on and off automatically. The fan starts slowly when the electronic system temperatures exceed a specific limit. When the induction hob is used intensively, the fan will switch to a greater velocity. Once the electronic system has cooled down sufficiently, the fan will reduce its velocity and switch off again automatically.
- Clearance between the induction hob and kitchen furniture or built-in units must provide for sufficient ventilation of the induction hob.
- If the power level of a cooking zone is automatically raised or lowered (see section on thermal cut-off device) it is likely that the cooling system does not cool sufficiently. In this case we recommend that the back wall of the bottom kitchen unit in the area of the worktop cut-out be opened and that the front transverse strip of the unit be removed over the entire width of the appliance in order to promote the circulation of air.



In order to better ventilate the hob, an air gap of 5 mm should be left at the front.

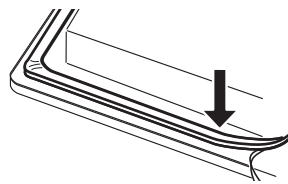
7.3 Installation

Important information

- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.



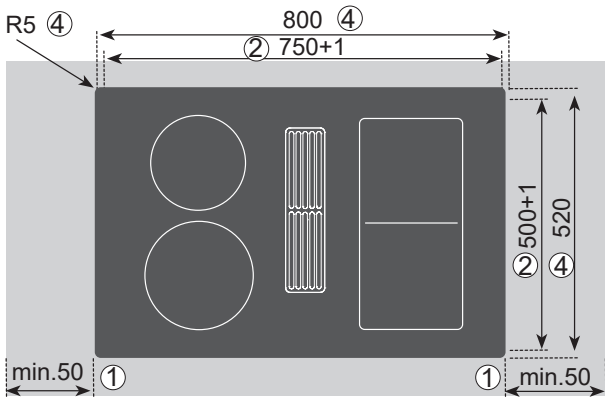
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant! This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

Worktop cut-out

Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate. The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.

**7.4 Variable installation possibilities:
overlying installation**

Dimensions in mm



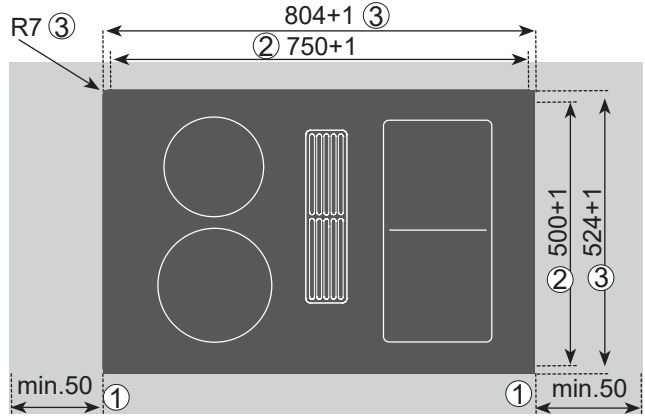
Insert the hob and align it.

- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Opening dimensions
- ③ Cutout dimensions
- ④ Outer dimensions of the hob

Important!

There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

**7.5 Variable installation possibilities:
flush installation**



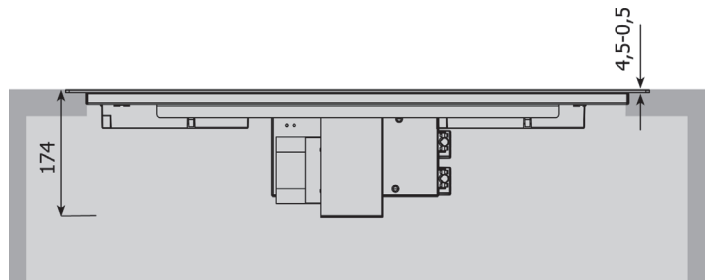
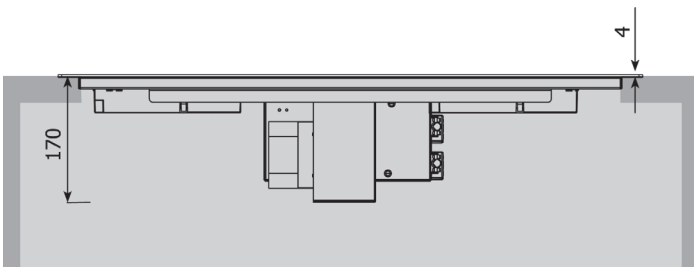
Glue the sealing tape onto the corner of the supporting edge of the worktop so that no silicone adhesive can be pressed under the hob.

Place the hob into the worktop cut-out without any adhesive and align it. Use shims if necessary

Fill the gap between the hob and the worktop with heat-resistant silicone adhesive.

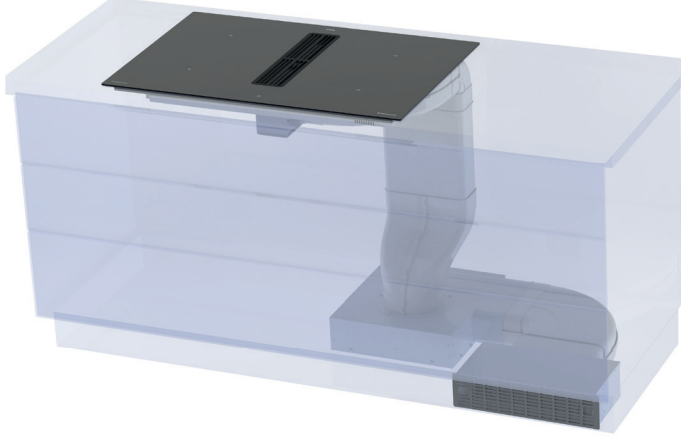
Important!

Silicone adhesive must not get under the support surface of the hob. If this occurs it will not be possible to remove the hob again at a later stage. No liability will be assumed in the case of failure to observe these instructions.

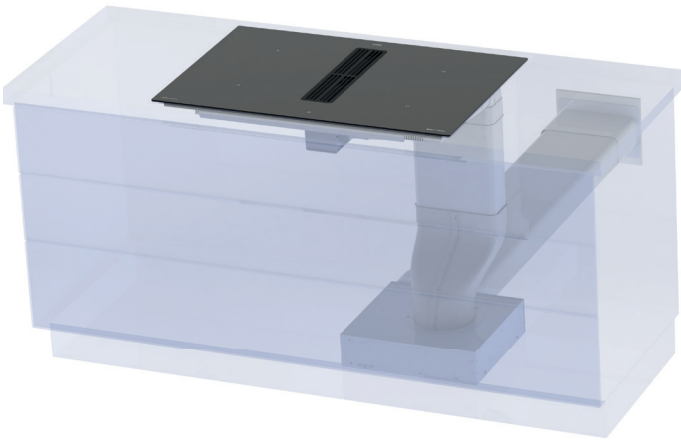


7.6 Extraction air system assembly

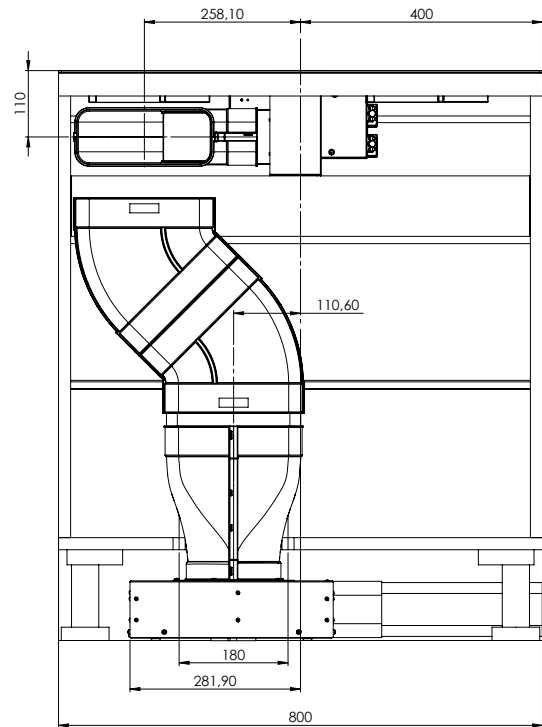
Recirculation air



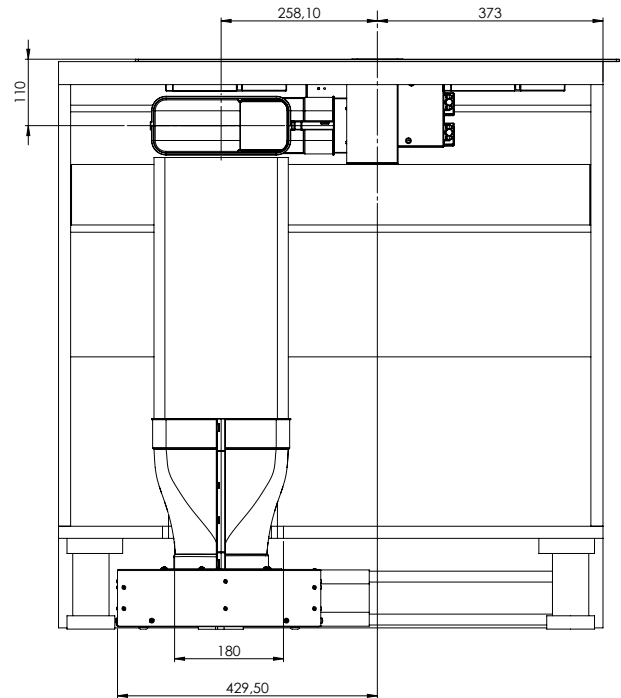
Extraction air



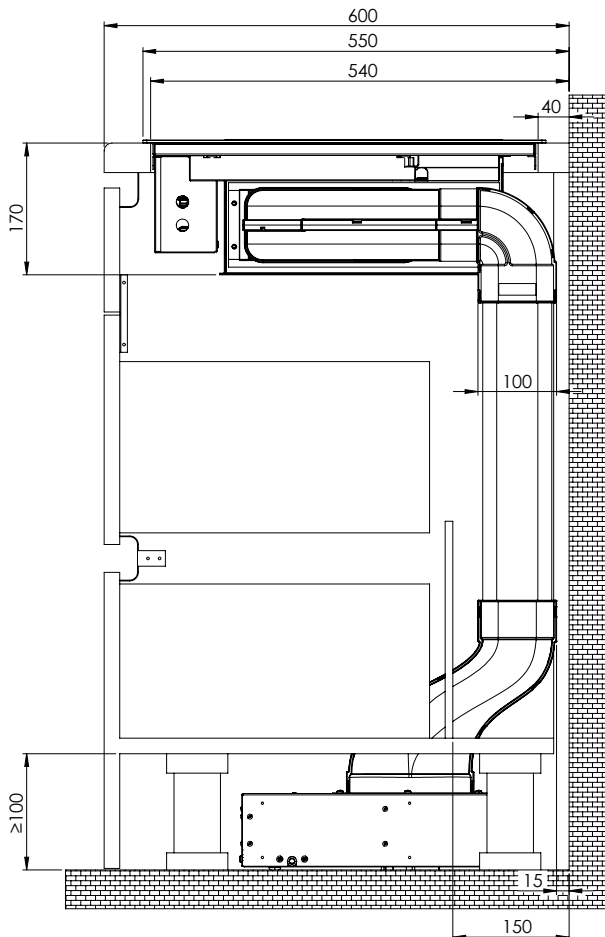
Rear view of 80 cm cabinet



Rear view of 90 cm cabinet



Side view in built-in condition



7.7 Hob fan installation

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob extractor is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob extractor does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used. We recommend the use of **optimAIRo** components for optimum airflow.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm². Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.



PLEASE NOTE

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

7.8 Connection window contact/ relay connection

	<p>WARNING OF ELECTRICAL ENERGY! RISK OF FATAL INJURY!</p> <p>Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.</p>
--	---

Attention! The relay connection may be under mains voltage! Personal injury due to electric shock! Disconnect the hob from the power supply before connecting the switching system.

The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!

The instructions under 7.9 Electrical connection must be observed!

Connection window contact (A)

Voltage 16V DC; max. 2 W DC

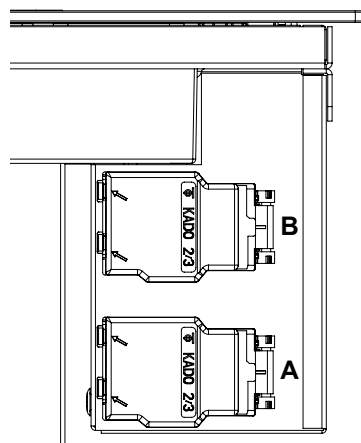
Only approved window contact switches with potential-free contact may be connected to the contact loop. The contact must be closed when the window is open!

Relay connection (B)

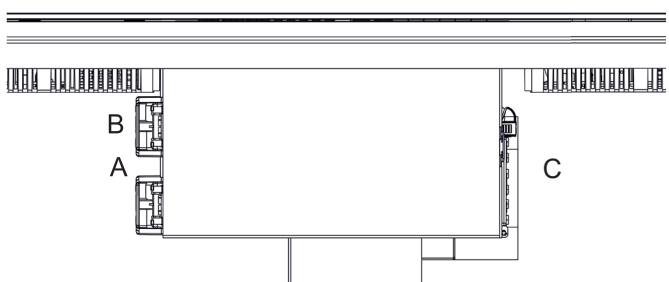
Switching capacity max. 240V, 4A

Potential-free relay contact


Mains socket (C)



Front view



7.9 6-pole fan plug connector



DANGER
Risk of electric shocks

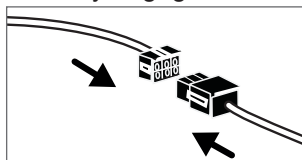
The fan plug connection must be made before the mains connection!

The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.


The hob may only be switched on when the fan mating connector has been attached and the plug retainer closed.

Procedure

Connect the two 6-pole plus for the fan connection. Open the plug retainer on the 6-pole plug (fan) of the hob and attach the 6-pole fan mating connector (e) until it is securely engaged.



7.10 Electrical connection



WARNING OF ELECTRICAL ENERGY!
RISK OF FATAL INJURY!

Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

- The electrical connection must be carried out by a qualified electrician who is authorised to carry out such work!
- Statutory regulations and the connection specifications issued by the local power supply company must be strictly observed.
- When connecting the appliance it must be ensured that there is a device which makes it possible to universally disconnect it from the mains with a contact opening width of at least 3mm. Line-protecting switches, fuses or contactors are suitable cut-out devices. When connecting and repairing the appliance disconnect it from the electricity supply with one of these devices.
- The earth wire must be sufficiently long so that if the strain relief fails, the live wires of the connecting cable are subjected to tension before the earth wire.
- Any superfluous cable must be removed from the installation area beneath the appliance.
- Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the rating label.
- Full protection against accidental contact must be ensured on installation.
- Attention! Incorrect connection may result in the power electronics unit being destroyed.

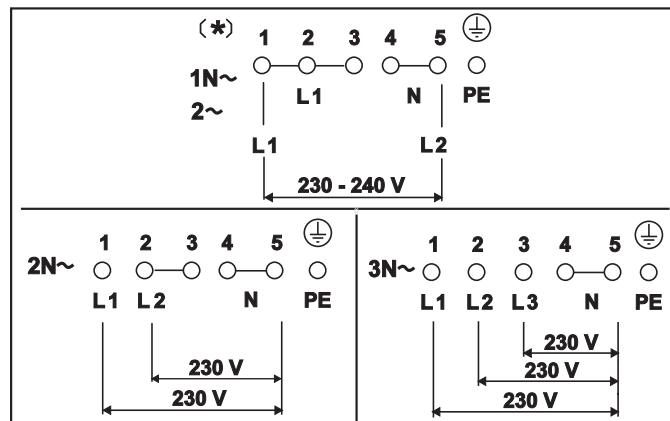
- The appliance is only authorised for permanent connection. It may not be connected with a shock-proof plug.

Power supply

Mains voltage: 380-415V 3N~, 50/60Hz

Component rated voltage: 220-240V

Electrical connections: 6-pole connection

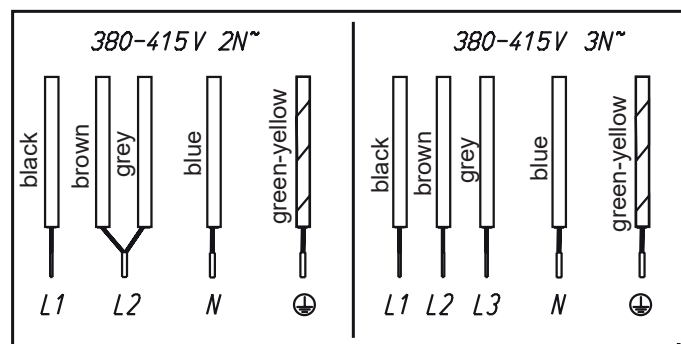


* This type of electrical connection is not permitted by the SEV (Swiss Association of Electrical Engineers) in Switzerland.

Mains cable available in the factory

- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- The mains connection is made according to the connection diagram.
- If the mains cable of this appliance is damaged it will need to be replaced with a special connection cable. In order to avoid any risks, this must be carried out by the manufacturer or his Customer Service.

Electrical connections



7.11 Technical data

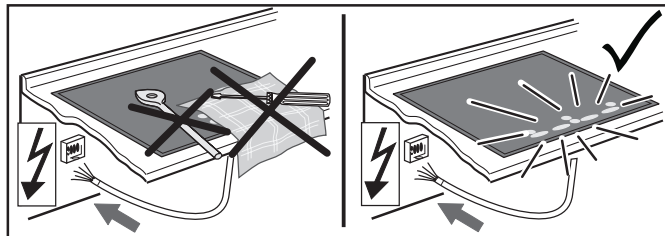
Hob dimensions	
height/ width/ depth mm	174 x 800 x 520
Cooking zones	
1x Induction cooking zoneØ cm / kW	21/ 2.3/ 3.0*
1x Induction cooking zoneØ cm / kW	18/ 1.85/ 2.1*
2x Induction cooking zonesØ cm / kW	19x22/ 2.1/ 3.7*
Bridging function kW	3.7
Fan	
Max. air stream..... m³/h	596
Power supply	
Hob kW	7.4
Fan kW	0.168

* Power when the power boost function is activated

7.12 Putting the appliance into operation

Once the hob has been installed and the power supply has been provided (mains connected) an automatic test of the controls will be carried out and information for Customer Service will be indicated.

Important: No items may be on the touch control sensor keys when the appliance is being connected!



Briefly wipe over the surface of the hob with a sponge and soapy water and then dry with a clean cloth.

Regulation EU No. 66/2014

Brand		benthaus
Model identification		Saphir 802 Pro
Type of hob		Built-in hob
Number of cooking zones and/or cooking surfaces		4
Heating technology		Induction
Ø cooking zone I	mm	210
Ø cooking zone II	mm	180
Non-circular cooking zone III (LxW)	mm	190 x 220
Non-circular cooking zone IV (LxW)	mm	190 x 220
EC _{electric cooking} I per kg	Wh/kg	179,7
EC _{electric cooking} II per kg	Wh/kg	170,1
EC _{electric cooking} III per kg	Wh/kg	177,6
EC _{electric cooking} IV per kg	Wh/kg	168,5
EC _{electric hob} per kg	Wh/kg	174,0

8 Decommissioning and disposal of the appliance

8.1 Switching the appliance off completely

The appliance is to be put out of operation when its useful life has finally come to an end.

- Disconnect the safety fuse for the domestic wiring system in order to prevent a risk of electric shocks.
- Ensure the environmentally friendly disposal of the hob once it has been removed.

8.2 Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

8.3 Disposing of old appliances



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.







All products and
instructions can be found on our
website



 benthaus

+49 2773 91890-02
kundendienst@benthaus.kitchen
www.benthaus.kitchen

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2024

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.

240 801 3001 P91