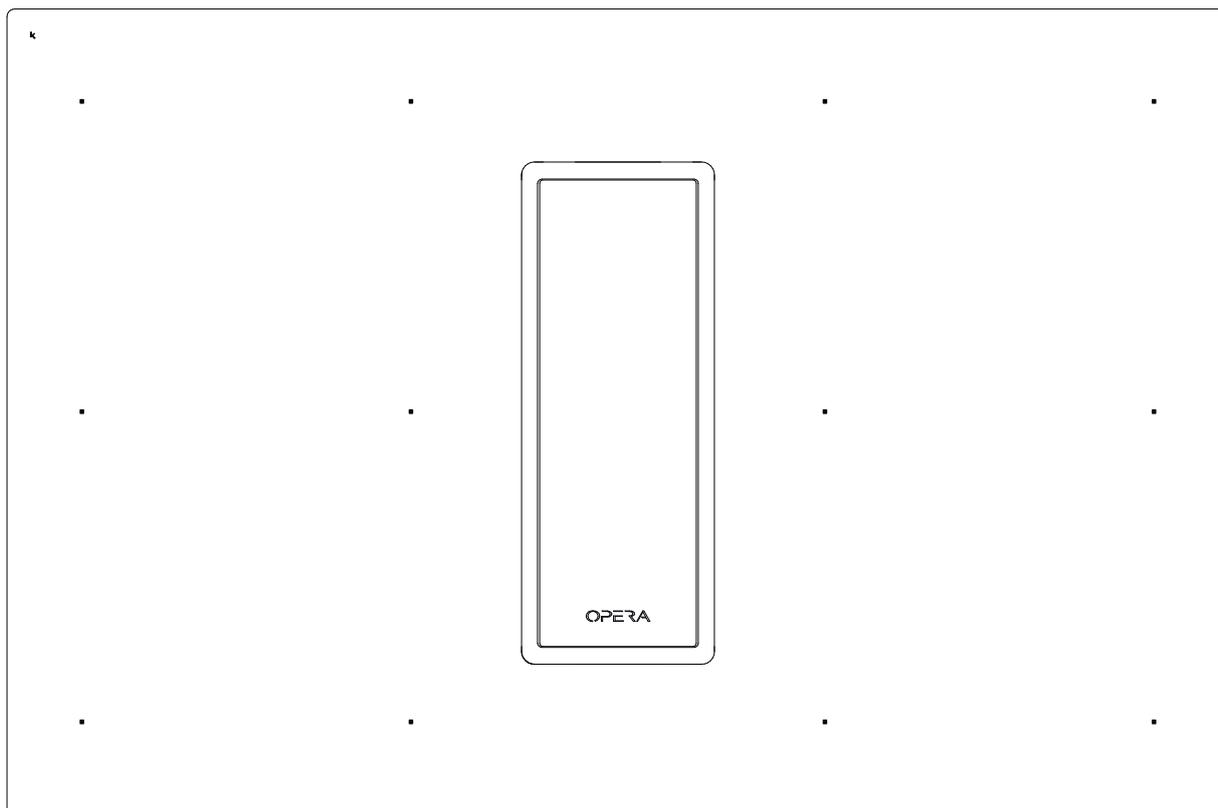


OPERA



PRIMA

Installation and User's manual

EN Installation and User's manual
DE Installations- und Benutzerhandbuch

- 1. **General (page n. 2)**
 - 1.1. For your information
 - 1.2. Intended use
- 2. **Safety Instructions and Warnings (page n. 3)**
 - 2.1. For connection and operation
 - 2.2. General information about the hob
 - 2.3. For persons
 - 2.4. Explanation for symbols and indications
- 3. **Appliance description (page n. 6)**
 - 3.1. System description
 - 3.2. Operating panel
 - 3.3. How the cooktop extractor works
 - 3.4. How the induction cooktop works
 - 3.4.1. Operating the hob with the sensor keys
 - 3.4.2. Worth knowing about the slider (sensor filed)
- 4. **Installation (page n. 10)**
 - 4.1. General installation instructions
 - 4.2. Scope of delivery
 - 4.3. Tools and aids
 - 4.4. Assembly instructions
 - 4.4.1. Required clearance distances
 - 4.5. Worktop cut out
 - 4.5.1. Surface mounting installation
 - 4.5.2. Flush installation
 - 4.6. Preparing kitchen unit
 - 4.6.1. Installation dimensions
 - 4.6.2. Preparing the cooktop
 - 4.7. Inserting the cooktop and connection to the ducting system
 - 4.7.1. Wall kitchen
 - 4.7.2. Kitchen island (free access to kitchen cabinet back side)
 - 4.7.3. Connecting the duct pipes
 - 4.8. Inserting the filters
 - 4.9. Electrical connection
 - 4.10. Service Menu
 - 4.10.1. Calling up the Service Menu
 - 4.10.2. Selecting and changing menu values
 - 4.10.3. Exiting the Service Menu
 - 4.10.4. Overview about Service Menu items
- 5. **Operation (page n. 19)**
 - 5.1. The induction hob
 - 5.2. Pan recognition
 - 5.3. Operation time limit
 - 5.4. Permanent key activation
 - 5.5. Protection against overheating (induction)
 - 5.6. Cookware for induction hobs
 - 5.7. How to cut power consumption
 - 5.8. Power levels
 - 5.9. Residual heat display
 - 5.10. Operating the keys
 - 5.11. Switching on the hob and cooking zones
 - 5.12. Switching off a cooking zone
 - 5.13. Switching off the hob
 - 5.14. Pause function
 - 5.15. Recall function (recovery function)
 - 5.16. Childproof lock
 - 5.17. Bridging function
 - 5.18. Cooking zones timer
 - 5.19. Minute minder (egg timer)
 - 5.20. Heat up automatic
 - 5.21. Keep warm level
 - 5.22. Locking
 - 5.23. Power boost
 - 5.24. Power management
 - 5.25. Grill function
 - 5.26. Manual fan
 - 5.27. Automatic fan
 - 5.28. Fan after-run
 - 5.29. Fan timer
 - 5.30. Grease filter state indication
 - 5.31. User Menu
- 6. **Cleaning and care (page n. 35)**
 - 6.1. Glass ceramic hob
 - 6.2. Specific soiling
 - 6.3. Air inlet flap and grease filters
 - 6.4. Remove liquids from the appliance

Carbon Filters (page n. 37)

 - 6.5. Washing instructions
 - 6.6. Filter specifications
- 7. **Troubleshooting (page n. 39)**
- 8. **Decommissioning and disposal (page n. 40)**
 - 8.1. Decommissioning
 - 8.2. Disassembly
 - 8.3. Disposing of the packaging
 - 8.4. Disposing of old appliance
- 9. **Technical data (page n. 41)**

1 General

1.1 For your information...

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 "Troubleshooting". 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.

Assembly and installation may only be carried out by trained specialists and taking into account the applicable laws, regulations and standards. All safety and warning information as well as the handling instructions in the enclosed documents must be observed.

1.2 Intended use

The appliance is to be used solely for preparing food in the home or in other environments.

Similar environments:

- Use in shops, offices and other similar working environments.
- Use in agricultural enterprises.
- Use by customers in hotels, motels and other typical living environments.
- Use in breakfast buffets.
- It may not be used for any other purpose and may only be used under supervision.

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 tele control 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 or be moved too 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.
 - Do not place pots on the air inlet flap.
 - 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 filters.
 - Filters with too much fat deposit cause 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.
- 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 someone 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).

2.3 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 knowhow, 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

2.4 Explanation for symbols and indications

The following 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.
---	--

	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.
---	--

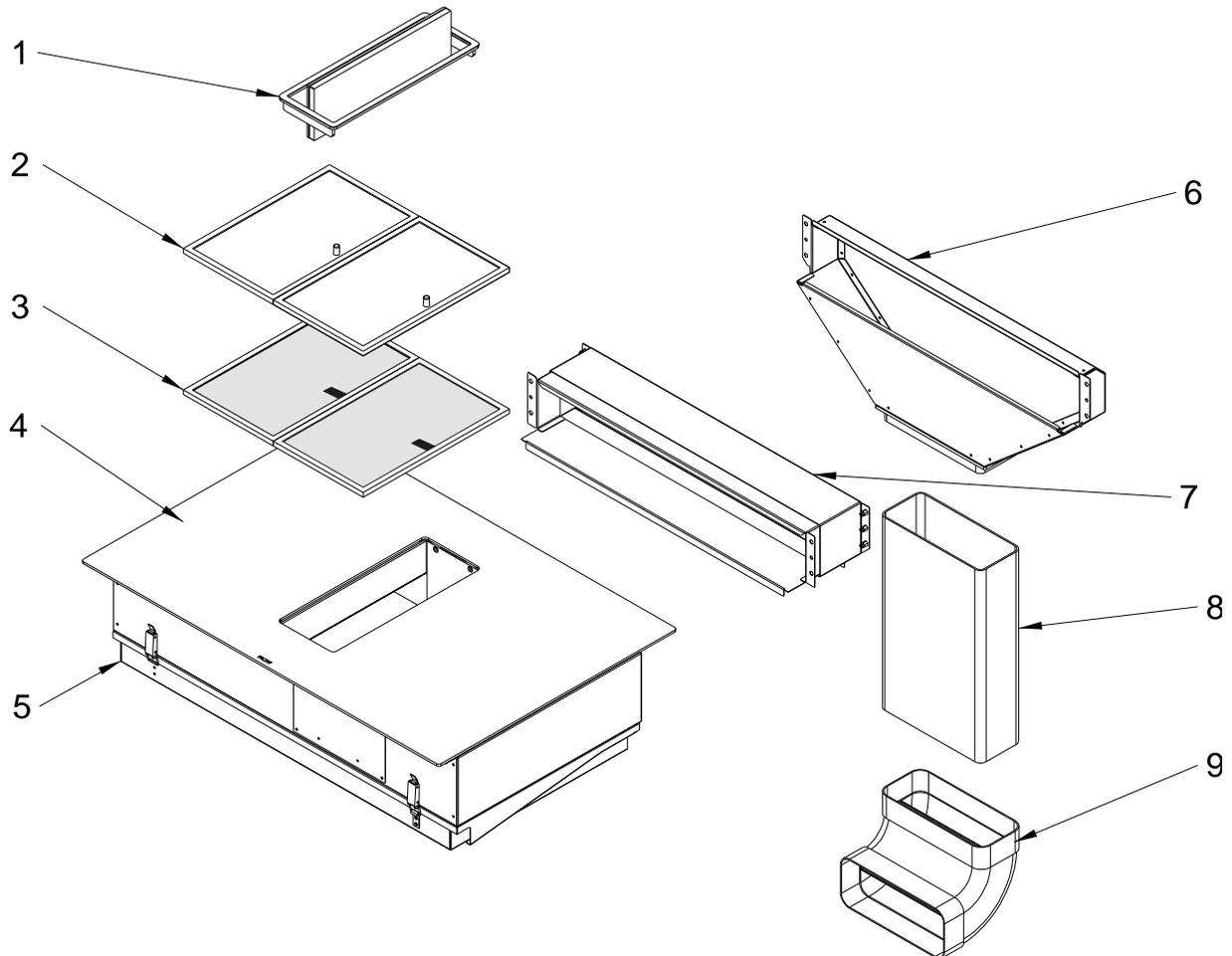
	CAUTION! HOT SURFACES! This symbol has been applied to surfaces which get hot. There is a risk of serious burning or scalding. The surfaces may also be hot after the appliance has been switched off.
---	---

	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

Observe all safety and warning information during operation (see Safety chapter).

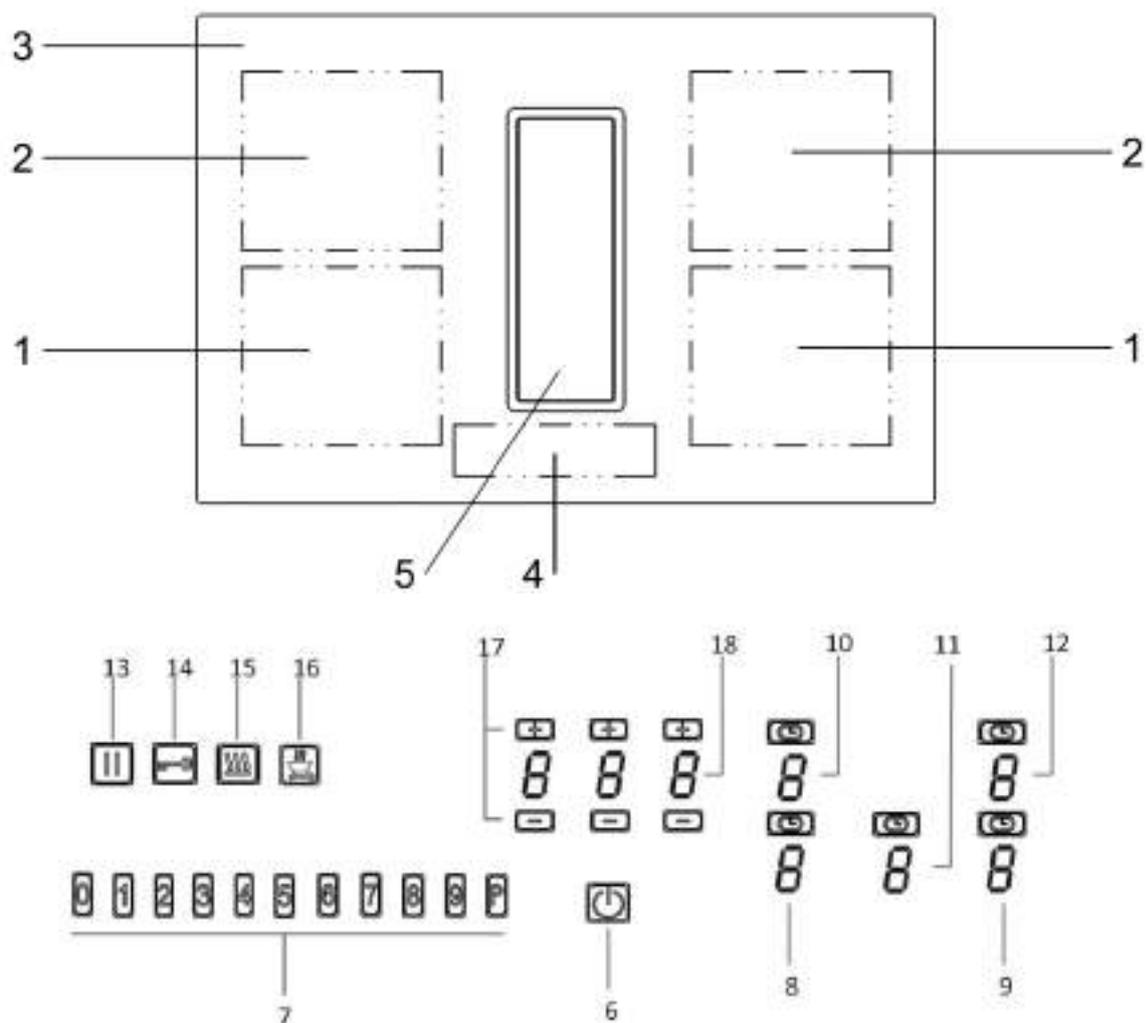
3.1 System description



1. Inlet opening – air inlet turnable flap
2. Grease filters
3. Carbon filters (Only on DPR78C__)
4. Cooktop
5. Water collector

6. Metal sheet black canalization
7. Metal sheet telescopic extension
8. Vertical ducting
9. 90° bend duct

3.2 Operating panel



1. Front induction cooking zone
2. Rear induction cooking zone
3. Glass ceramic hob
4. Operating panel
5. Fan
6. ON/OFF Key
7. Slider control – sensors field
8. Power setting – front left cooking zone
9. Power setting – front right cooking zone

10. Power setting – rear left cooking zone
11. Power setting - fan
12. Power setting - rear right cooking zone
13. Pause key
14. Lock key
15. Warming key
16. Grill key
17. Minus key / Plus key timer
18. Timer indication



NOTE

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

3.3 How the cooktop extractor works

Depending on the model you purchased, the cooktop extractor can be operated as an exhaust air or a recirculating air version.



Exhaust air mode

The air suctioned away is purified by the grease filter and expelled into the open air via a duct system. The exhaust air must not be expelled into:

- a smoke or exhaust gas flue that is in operation
- a shaft used for the aeration of rooms where fireplaces are installed.

If the exhaust air is to be directed into a smoke or exhaust gas flue that is not in use, the installation must be checked and approved by the responsible heating engineer.



Recirculation mode

The air suctioned away is purified by the grease filter and an activated charcoal filter and fed back into the room in which the appliance is installed. To prevent odours in recirculation mode, an odour filter must be used. For hygiene and health reasons, the activated charcoal filter must be replaced at the recommended intervals (see the Cleaning and maintenance chapter).

3.4 How the induction cooktop works

3.4.1 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".

ON / OFF key (hob) (6)

This key is used to switch the entire hob on and off.

Cooking zone power setting display (8-9-10-12)

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

HResidual heat
PPower boost
YPan recognition
RHeat up automatic
HPause function
LChildproof lock
BBridging function
OKeep warm level
PGrill function
EError message

Fan power setting display (11)

The power setting display shows the power setting for the fan which has been selected, or:

AAutomatic fan
FFilter state indication
EError message

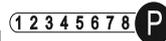
Lock key (14)

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

Keep warm key (15)

To keep warm.

Power boost in the sensor field



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

Pause key (13)

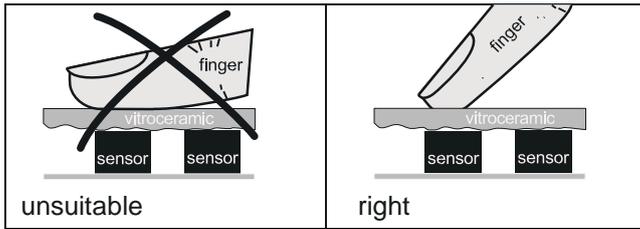
The Pause function can be used to briefly stop the cooking process.

Recall function (13) (recovery function)

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

Grill key (16)

Grill function with a griddle plate for induction.

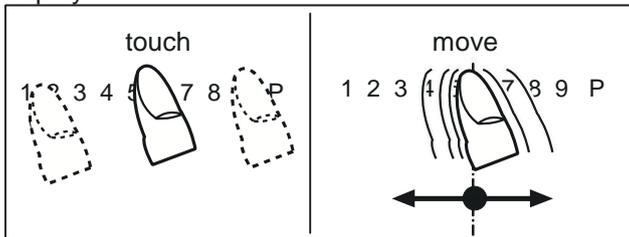


Press the sensor field lightly or move your finger around

You can press the sensor field very lightly with your finger; when this is done the setting on the display (power 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 Installation

- Observe all safety and warning information (see the “Safety Instructions and Warnings” chapter).
- Follow the enclosed manufacturer’s information
- Make sure that the area below the cooktop has a sufficient air supply.

4.1 General installation instructions

- The power supply cable must be provided by the customer.
- The appliance must not be installed above cooling devices, dishwashers, stoves, ovens, washing machines or dryers.
- The contact surface of the worktops and wall sealing strips must be made of a heat-resistant material (up to approx. 100 °C).
- Worktop cut-outs must be moisture-sealed using suitable means and, where necessary, fitted with a thermal insulator.
- The integrated cooktop extractor must not be used with other cooktops.
- To ensure that the cooktops perform optimally at all times, there must be sufficient ventilation beneath the cooktops.
- The performance of the cooktops is affected or the cooktops overheat if the warm air beneath the cooktops cannot escape.
- If a cooktop overheats, the power is automatically reduced or the cooktop is switched off completely (see “Overheating protection”).
- If cable protection (false floor) is planned beneath the appliance, this must be fitted so it does not obstruct ventilation.

4.2 Scope of delivery

Scope of Delivery: Opera	Quantity
Cooktop with integrated extractor	1
Air inlet flap	1
Grease filter	2
Carbon filter (Only on DPR78C__)	2
Operating and installation instructions	1
Cleaning instructions	1
Duct tape	1
Sealing tape	±5 m.
Bag containing assembly parts	1
Metal sheet black canalization	1
Metal sheet telescopic extension	1
Vertical ducting	1
90° bend ducting	1

4.3 Tools and aids

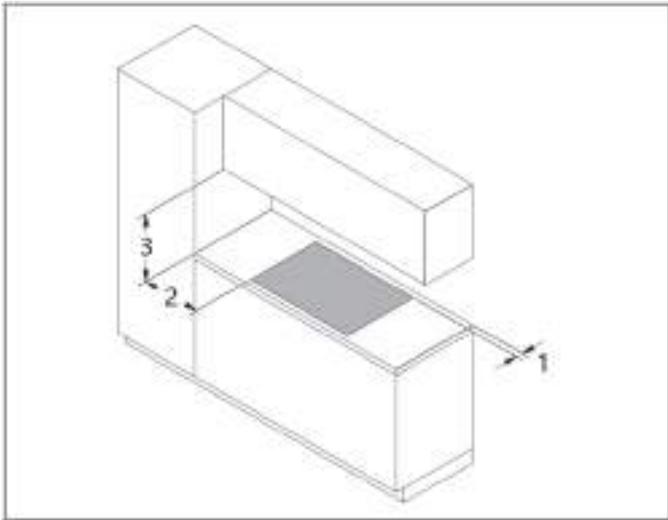
The following special tools are required to correctly install the cooktop:

- Compass saw or hand saw
- Meter
- Torx 25 screwdriver
- Cross-head screwdriver
- Black, heat-resistant silicone sealant

4.4 Assembly instructions

4.4.1 Required clearance distances

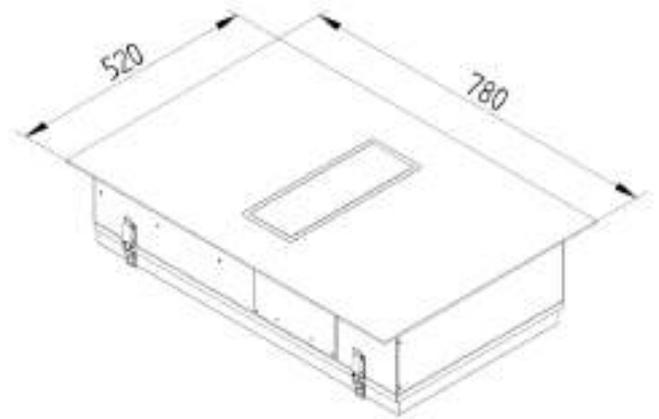
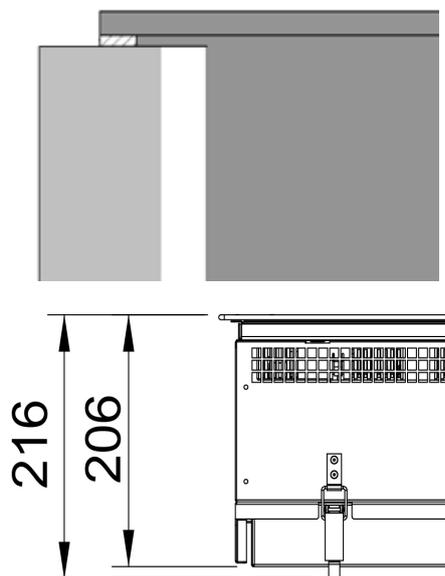
Observe the required clearance distances.



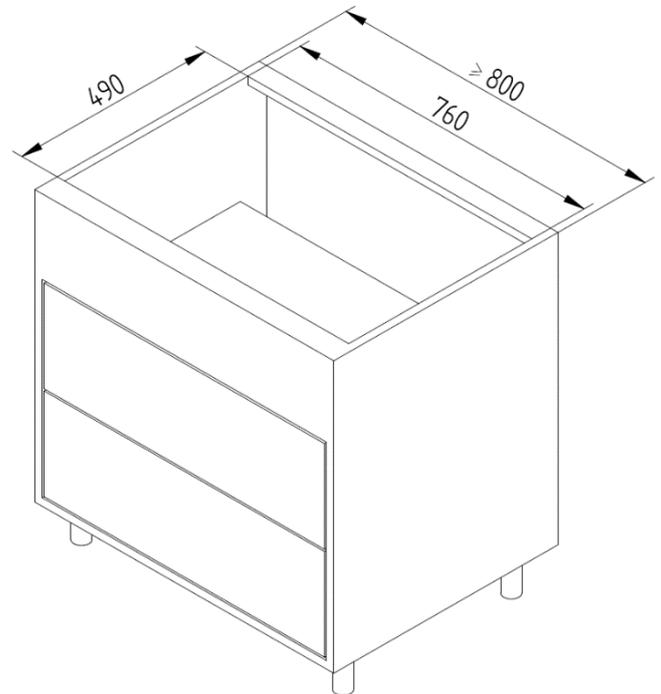
1. Minimum clearance of 60 mm between the worktop cut-out and the rear edge of the worktop.
2. Minimum clearance of 250 mm from the left and right of the worktop cut-out to the adjacent cabinet or wall.
3. Minimum clearance of 800 mm between the worktop and the wall unit.

4.5 Worktop cut out

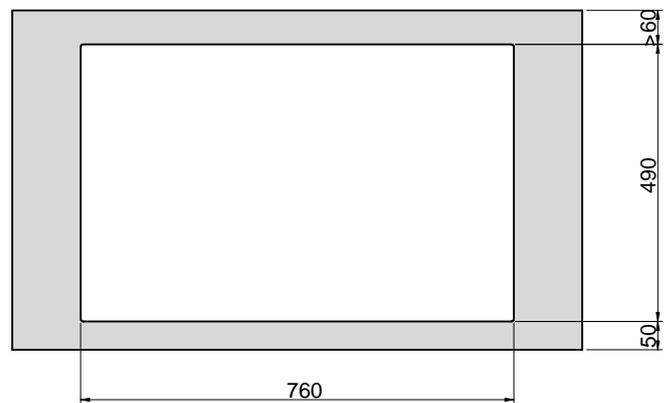
4.5.1 Surface mounting installation



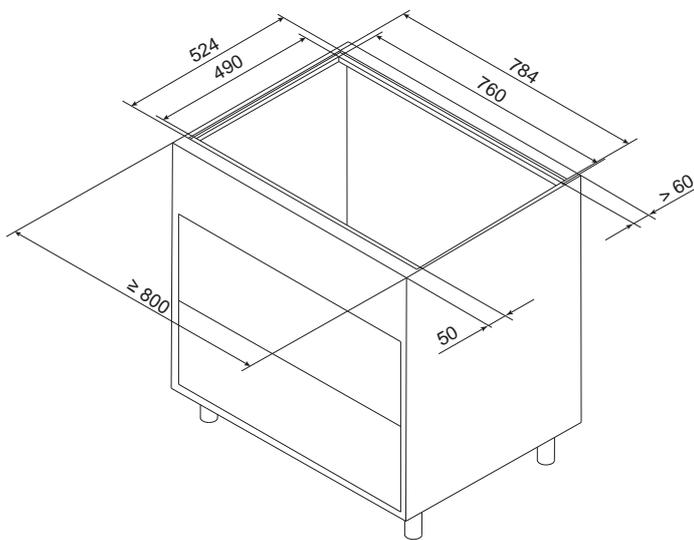
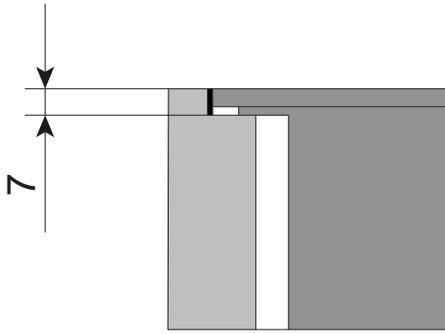
Glass ceramic dimensions



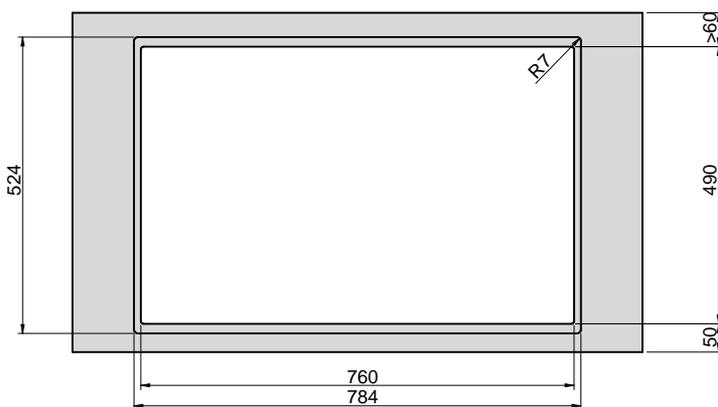
Cut out dimensions for surface mounting



4.5.2 Flush installation

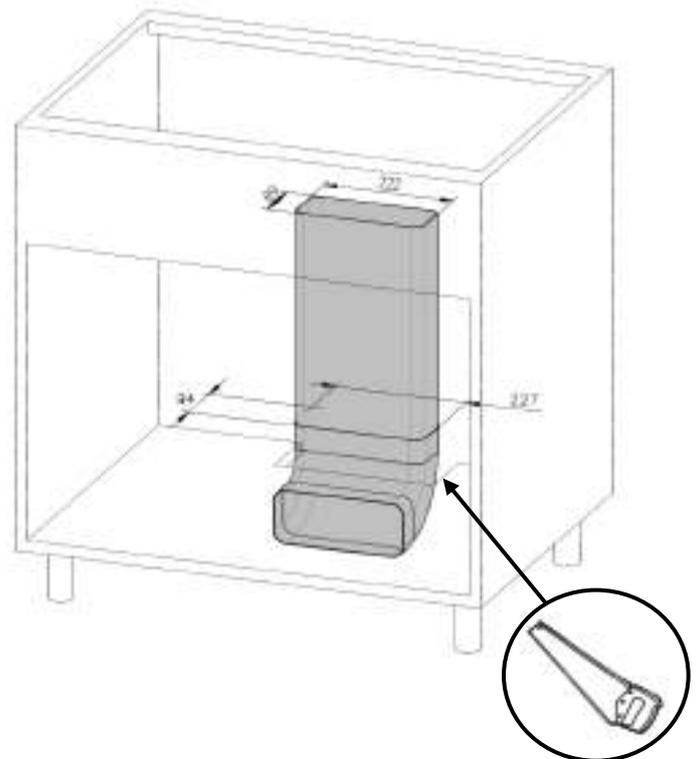


Cut out dimensions for flush mounting



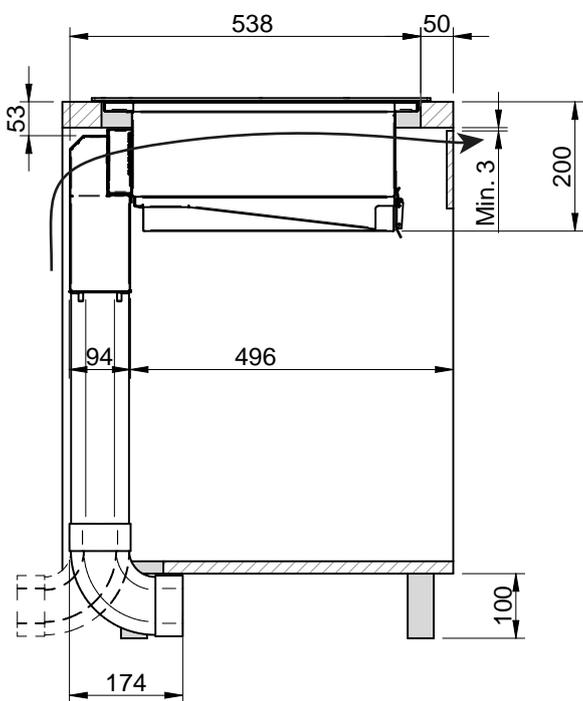
4.6 Preparing kitchen unit

- In the case of thin worktops, there must be a sufficiently rigid support plate on the unit.
- The back wall of the floor unit must be adapted for the air duct.
- The drawers and/or shelves in the floor unit must be removable.
- For correct installation, the drawers of the floor unit must be shortened depending on the installation situation.
- Bottom panel of the floor unit must be cut for the air duct, according to the picture below and depending on the installation situation.
- In case of worktop depth bigger than 600 mm, it is possible to use the telescopic extension, in order to save more space for the drawers.
- The extension part is telescopic, from 90 to 130 mm.
- Ensure proper air ventilation for the installed cooktop. An air gap of at least 3 mm between the underside of the countertop and the upper side of the drawer/bezel is mandatory to prevent performance losses. The built-in situation of the cooktop in the cabinet affects the capability of the cooktop. The integrated cooling unit needs sufficient cold air at the inlets to avoid early derating.

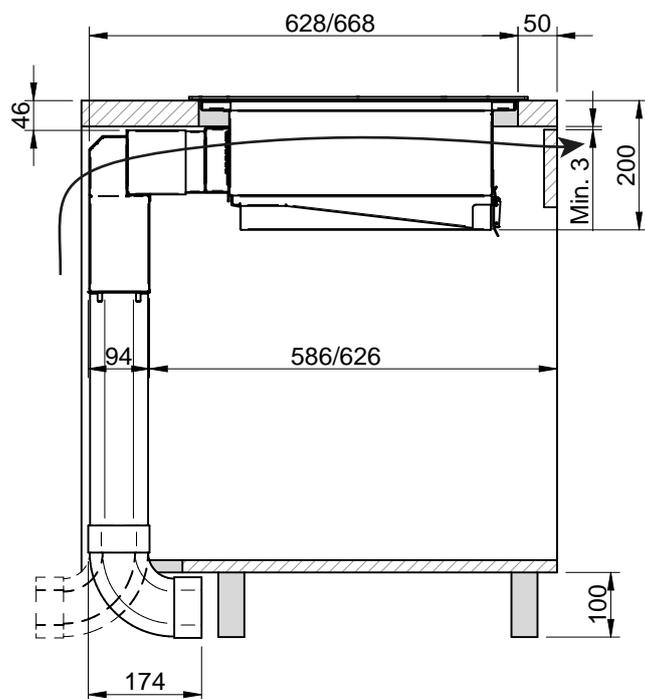


4.6.1 Installation dimensions

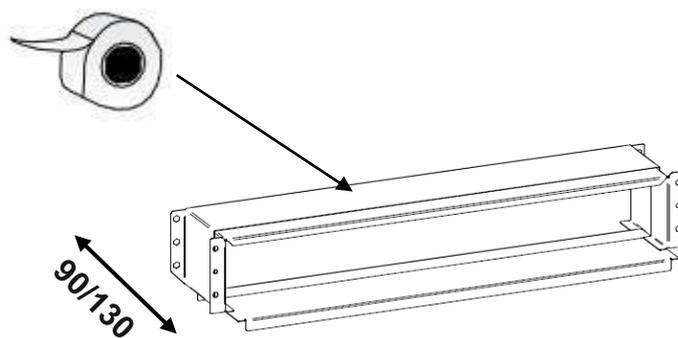
Installation dimensions, worktop depth 600 mm



Installation dimensions, worktop depth > 600 mm



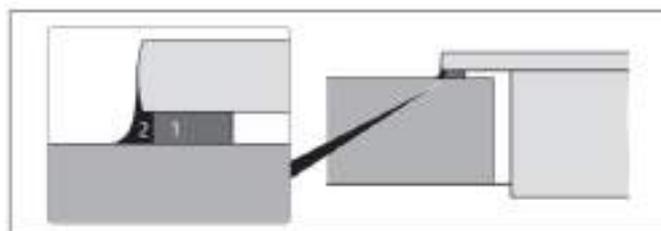
Telescopic extension, for worktop depth > 600 mm



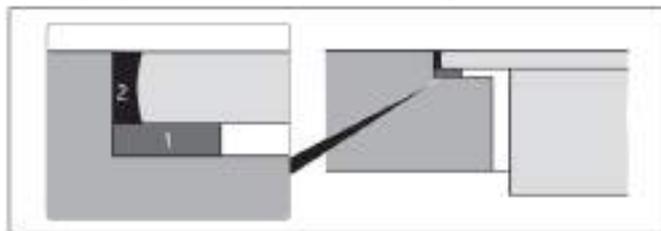
4.6.2 Preparing the cooktop

Attaching the sealing tape

Sealing tape in case of surface mounting



Sealing tape in case of flush mounting



1. Sealing tape
2. Black, heat resistant silicone sealant.

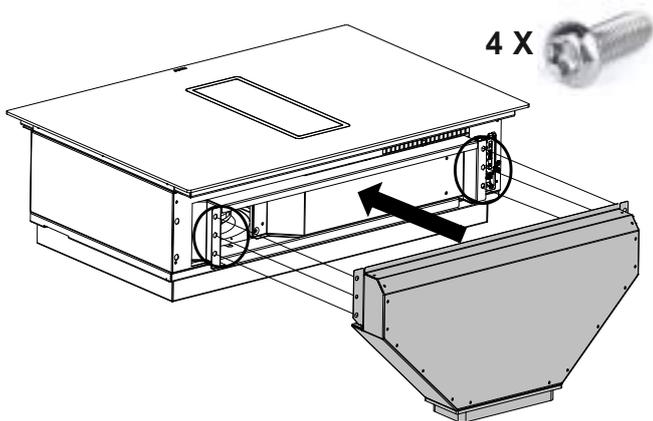
4.7 Inserting the cooktop and connection to the ducting system

- The duct system must be fitted to the device free of load and with the power supply switched off.
- For correct installation, the drawers of the floor unit must be be shortened depending on the installation situation.
- Use the duct tape in order to seal the ducting parts.

4.7.1 Wall kitchen

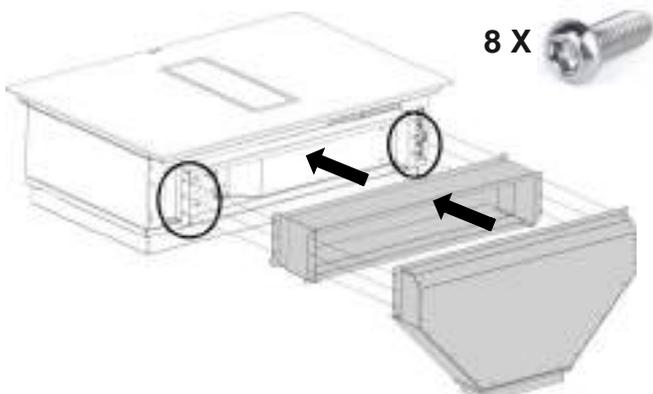
The metal sheet black canalization must be fixed to the cooktop before its insertion in the worktop.

Duct connection for worktop depth 600 mm

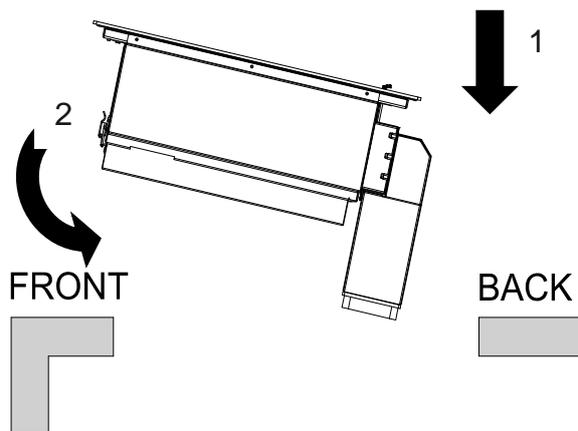


Fix the metal sheet black canalization to the cooktop with 4 X Torx screws.

Duct connection for worktop depth > 600 mm

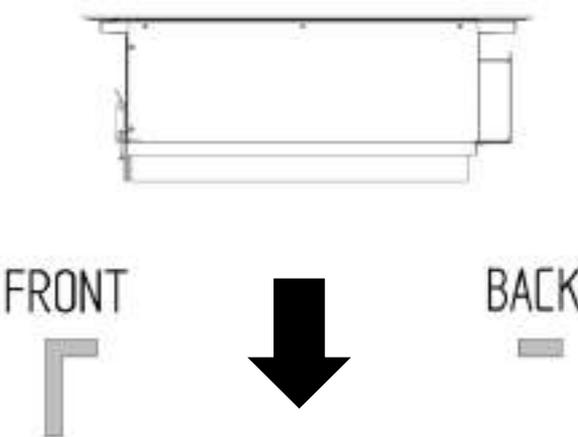


Inserting the cooktop

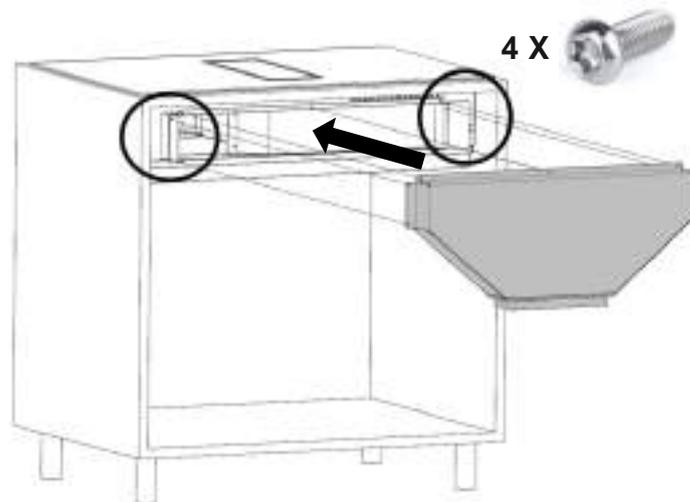


4.7.2 Kitchen island (free access to kitchen cabinet back side)

With a kitchen island it is easier to insert the cooktop before fixing the sheet black canalization.

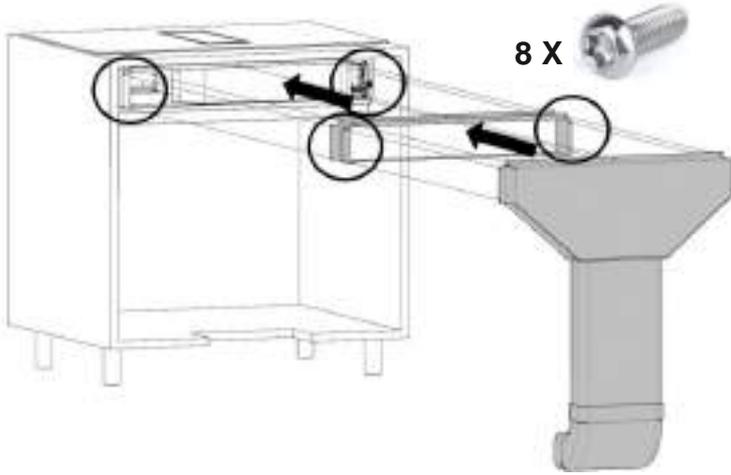


Duct connection for worktop depth 600 mm



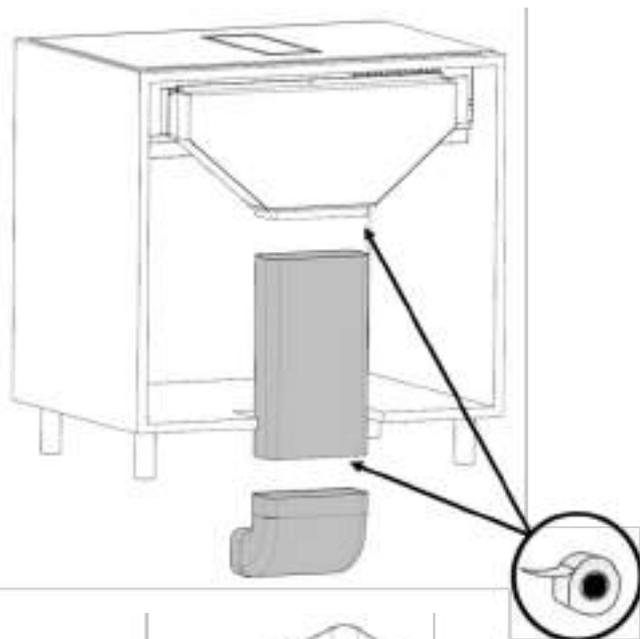
Fix the metal sheet black canalization to the cooktop with 4 X Torx screws.

Duct connection for worktop depth > 600 mm



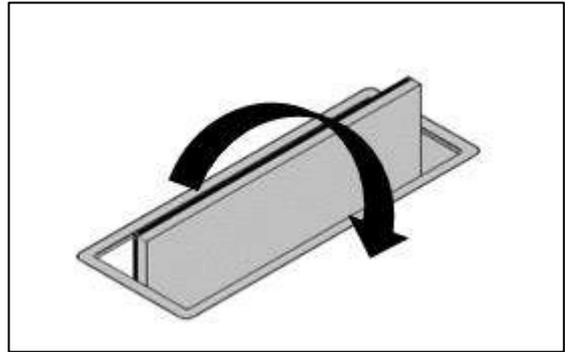
4.7.3 Connecting the duct pipes

- Cut the vertical air duct according to the floor unit height
- Use the duct tape in order to seal the pipes



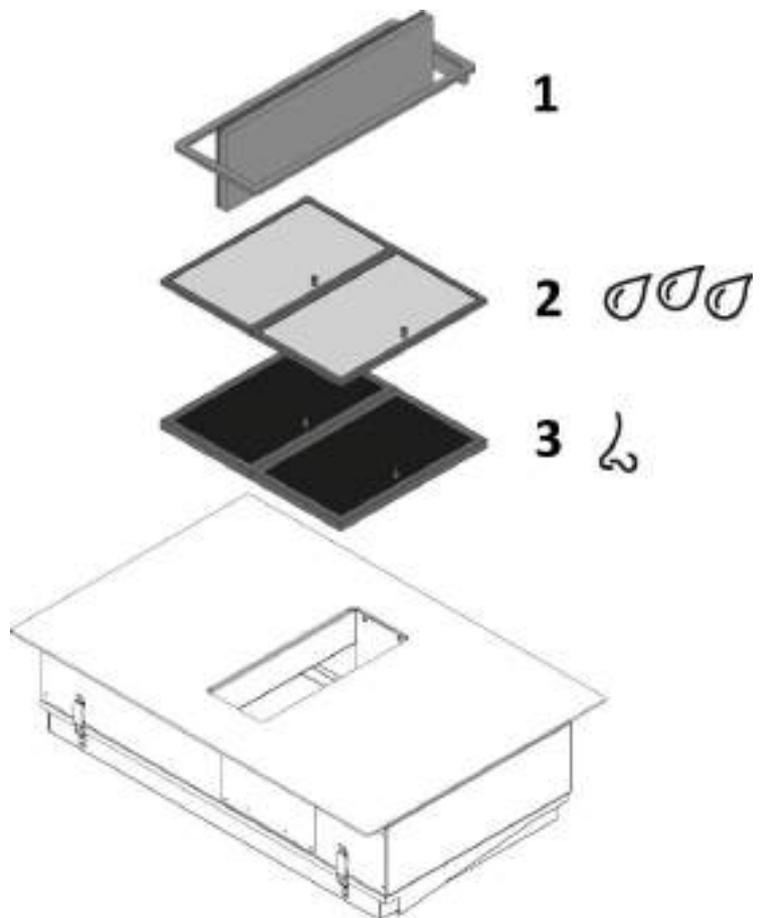
4.8 Inserting the filters

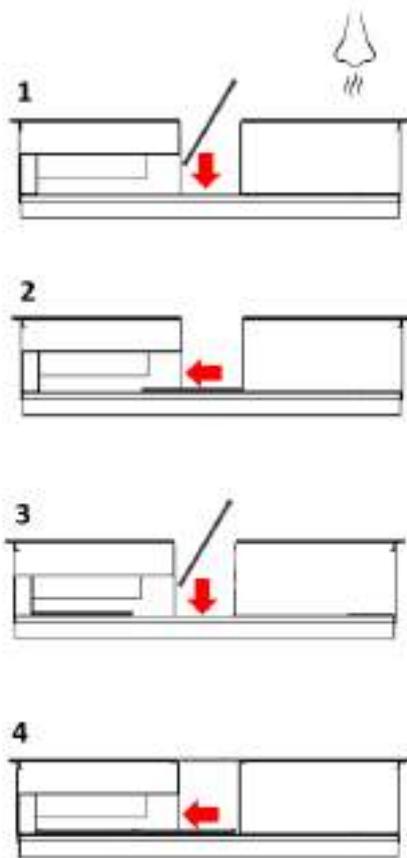
Remove the air inlet flap, by rotating the turnable part of 90 degrees.



Air inlet flap [1], grease filters [2] and carbon filters [3] can be easily inserted/removed by hands.

See picture below.

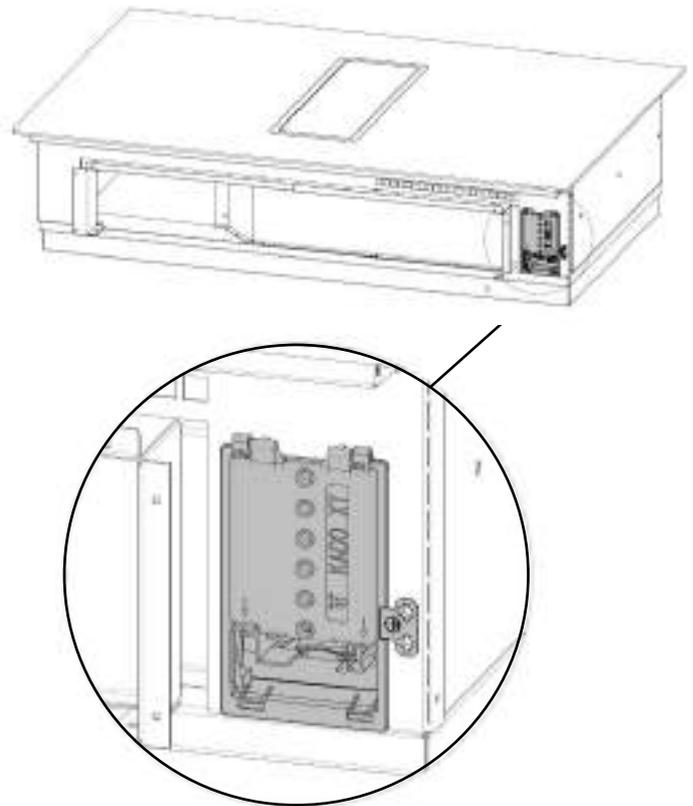




4.9 Electrical connection

- Observe all safety and warning information (see the "Safety" chapter).
- Observe all national and regional laws and regulations as well as the supplementary regulations of the local utility companies.
- The power connection may only be established by certified specialists. The specialist also assumes responsibility for the proper installation and commissioning.
- Connections via plug-in contacts (Schuko plugs) are not permitted.

Position of the terminal box in the appliance:



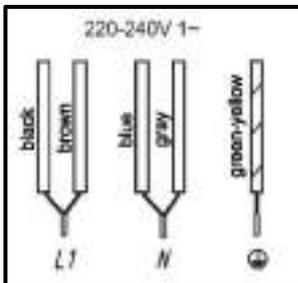
- Switch off the main switch/automatic circuit breaker before connecting the cooktop.
- Secure the main switch/automatic circuit breaker against being switched back on without permission.
- Make sure the power to the appliance is disconnected.
- The hob has been fitted with a temperature-resistant connection cable in the factory.
- If the mains cable is damaged, it will need to be replaced with a new one. In order to avoid any risks, this must be carried out by certified specialist.

- Connect the cooktop exclusively via a fixed connection to an H05V2V2-F power supply cable with corresponding minimum cross-section (see table below).
- The rating plate with basic information is attached on the lower side of the appliance.
- The mains cable should be fed through the fastening clip which protects it from being accidentally pulled out.
- Close the power supply housing with the power supply cover.
- Ensure that the cable is not trapped or damaged and is not able to come into contact with any hot areas on the cooktop.
- The appliance is generally configured to the maximum available power, shown in the technical data table. It's possible to set an operating mode with power limitation. This setting can be made at the time of installation or subsequently by a specialized technician. See chapter on service menu.

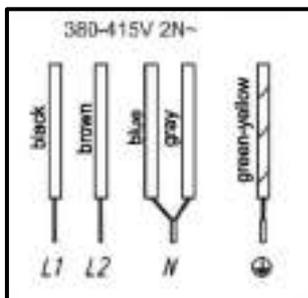
WARNING! THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED

The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system, which complies with current local and national safety regulations.

Connection diagram – One phase connection
 1N 220 – 240 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm²



Connection diagram – Two phases connection
 2N 380 – 415 V 50/60 Hz 5 x 1.5 mm²



4.10 Service Menu

- The dealer and service menu can be called up up to 2 minutes after the appliance has been connected to the power supply.
- The system adopts and saves the settings made when you exit the corresponding menu item.
- Below you will find explanations on how to use the menu and a description of the most important menu items.
- Service menu is intended for customer service only.

4.10.1 Calling up the Service Menu

1. The appliance is powered up for max. 2 minutes after grid reset
2. The appliance must not be switched on
3. Press and hold the pulsating key
4. Press all cooking zones in counterclockwise direction, starting with the middle front key. Each key press will be acknowledged by an acoustic signal (beep).
5. Release key which was pulsating
6. The service menu is active. The display shows C0 on the display for the left rear cooking zone.

4.10.2 Selecting and changing menu values

Precondition: Enter the service menu as described in previous section.

1. Select the menu item which you want to display/change via the slider. The value for the selected item is displayed on the display for the left front cooking zone.
2. To change the menu item's value select the menu item by touching on the displayed menu item.
 - The selected menu item is displayed by full brightness
 - Other displays are dimmed down.
 - Choose the menu item's value by the slider.

4.10.3 Exiting the Service Menu

- Touch the pulsating key. The service menu is exited. All changes are dropped.
- Touch the power key for 2 sec. The service menu is exited. The changes are saved.



4.10.4 Overview about Service Menu items

C0, C8 & C9 – Configuration

This Service menu Items are factory settings. Do not change!

C1 – Variant

Current variant for the control panel.

C2 – Software version

Current software release for the control panel.

C3 – Operating hours

Total number of operating hours. Hours in standby operation are not counted.

C4 – Max NTC temperature

C5 – Numbers of wrong connections

Total number of wrong connections to overvoltage

C6 – Demo mode

Value	Operation
0	Normal operation
1	Enabling all function of control panel without any power dissipation

C7 – Display test

Activation of all LEDs and 7-segment displays for functional test.

5 Operation

5.1 The induction hob

The hob is equipped with an induction cooking mode. Induction coils underneath the glass ceramic hob generate 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.

5.2 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 power setting 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.

Pan recognition limits

Cooking zone	Minimum pot diameter
190 X 210 mm	110 mm

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!

5.3 Operation time limit

Operation time limitation is an additional safety feature to turn OFF cooking zones after a certain time with no operation to the corresponding cooking zone by the user. The time after which the cooking zone is turned OFF is mentioned in the table below.

Each user operation related to the cooking zone will reset this time limit.

Operation time limit

Power level	Time limit [hours]
Warming	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P	5 minutes

5.4 Permanent key activation

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.

All sensors are supervised for permanent key activation. If any sensor is activated for more than 10 sec, the hob switches into OFF mode, emits a signal tone for 10 sec and displays "Er03" as long as the permanent detection is recognized. As soon as the permanent key activation disappears, the hob can be operated regularly.

5.5 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 / ER21 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.

5.6 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, 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	



Cookware with this symbol is suitable for induction cooktops.

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.

5.7 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.

5.8 Power 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.

Power level	Suitable for
0	Off, using residual heat
Warming	Keep the food warm
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	Roasting
9	Bringing to the boil, browning, roasting
P	Power boost (highest power output)

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

5.9 Residual heat display **H**

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

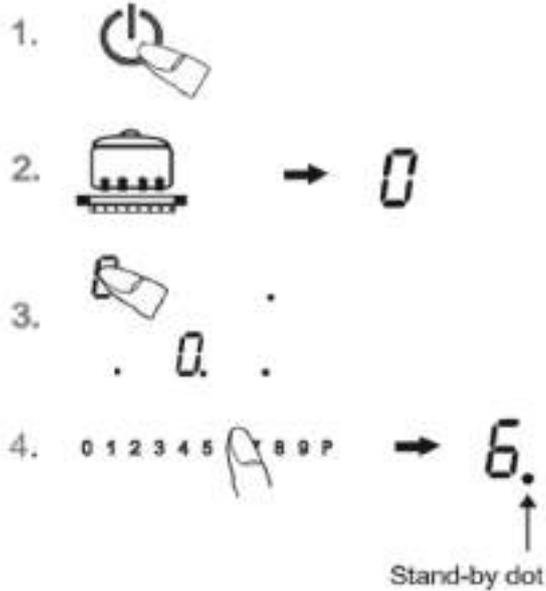
As long as the H lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

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.

5.10 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.



5.11 Switching on the hob and cooking zones

1. Press the ON/OFF key (approx. 1 sec.) until a short signal will sound and the touch control becomes active. The controls are ready for operation.
2. Put cookware suitable for induction cooking onto the cooking zone. The pan recognition device will activate the induction coil. Power setting display of the corresponding cooking zone shows "0".
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.
4. The slider control must be activated immediately afterwards. A power setting will be switched on.
 -left..... Power setting 0.
 -center..... Power setting 6.
 -right..... Power setting P

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

Press the respective sensor field to change a power setting or to switch on an additional cooking zone.

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

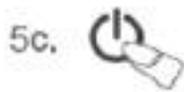
As long as no cooking pot is placed onto the cooking zone, the display will alternate between the power level set and the symbol . If no pot is placed on the cooking zone, it will switch off after 10 minutes for reasons of safety. Please refer to the Section on pan recognition.

5.12 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 slider area on the far left or
 - b) drag your finger to the left across the slider control to reduce the power setting to 0
 - c) Press the ON/OFF key. All the cooking zones are switched off.





5.13 Switching off the hob

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

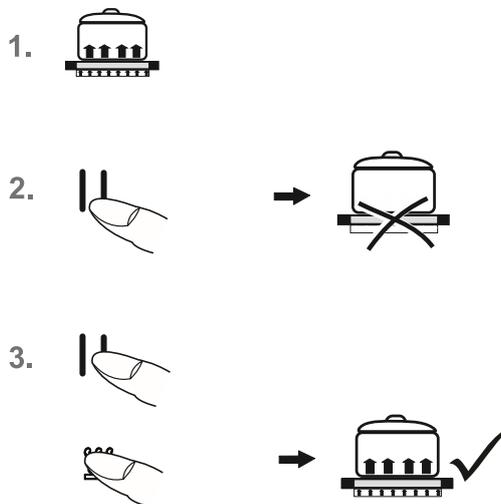
Please note:

- The hob will switch off automatically after 10 seconds when all the cooking zones and the fan are switched off manually (power setting 0) and no key/sensor field is pressed afterwards.
- Fan has an after run function (see chapter 4.28 – Fan after run)

5.14 Pause function ||

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

This function is only available for 2 minutes for reasons of safety. The hob will then be switched off.



1. Pots and pans are on the cooking zones and the required power levels have been set.
2. Press the Pause key “||”. Instead of the selected power settings, the interval sign “||” will light up.
3. The interruption is ended by firstly pressing the Pause 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.

Notes:

The pause symbol “||” also appears on the fan display when the pause is active. The fan level (if greater than 0) is reduced to level 1.

5.15 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.
2. Within 6 seconds after turning it off, press the ON/OFF key of the hob again.

The Pause key blinks.

The Pause key must be pressed immediately afterwards.

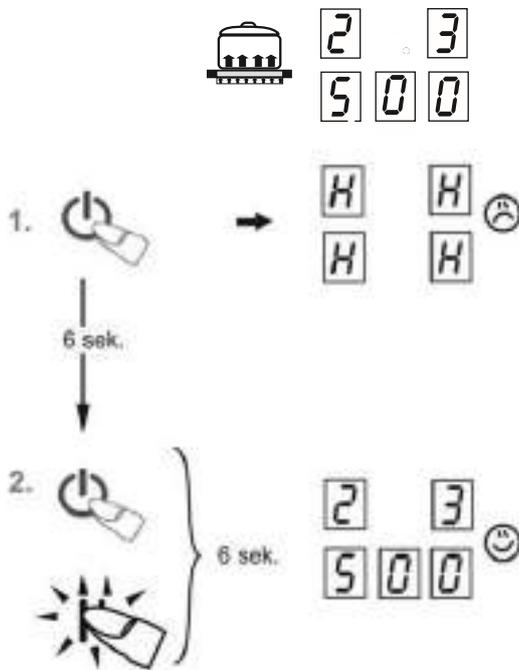
The original cooking levels are restored. The cooking process continues.

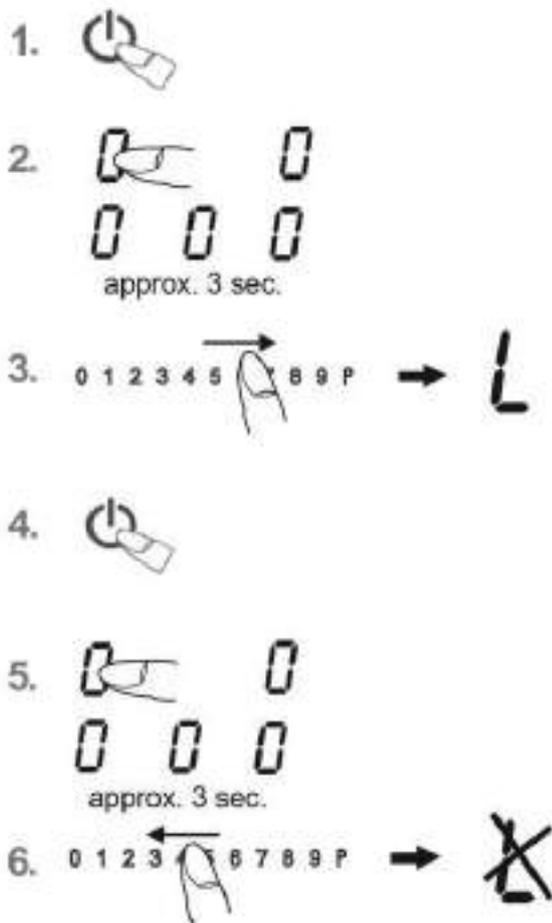
What can be restored:

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

Not to be restored:

- Operation time limit (it is counted from 0)





5.16 Childproof lock ^L

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

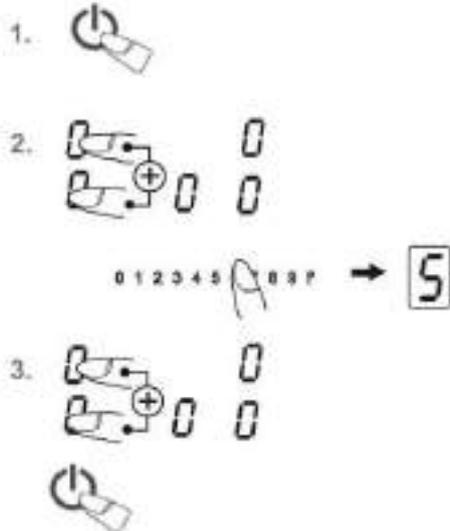
1. Press the ON/OFF key of the hob (1 s.) until the power setting 0 appears.
2. Immediately afterwards press a cooking zone power setting display and keep it pressed (for approx. 3 seconds) until the sensor field lights up from 0-P.
3. Immediately afterwards slide over the complete sensor field from 0-P to activate the 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 P-0 to deactivate the childproof lock. The L will go off.

Notes

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



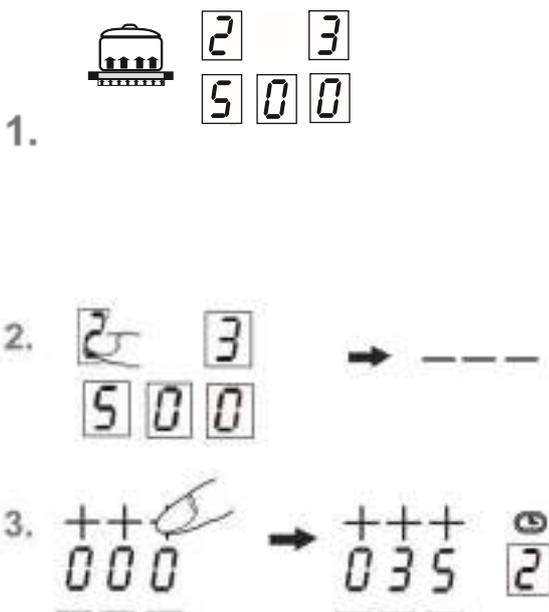
5.17 Bridging function

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 and position a pot on the cooking zones that have to be bridged.
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 bridging function. The cooking zones are split into 2 separate zones again.

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!



5.18 Cooking zones timer

Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out. It can be adjusted within a range of 1 min to 1 h 59 min. During the time is running, the cooking zone can be operated normally, i.e. changing the cooking level is possible.

Each cooking zone has an independent timer, i.e. an individual time selection per cooking zone is possible.

1. Precondition: Pot is placed on the corresponding zone and a cooking level has been set to this cooking zone
2. Select the corresponding cooking zone. Timer indication displays shows "---". Press the timer displays.
3. Then use the Plus key  or the Minus key  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.

The timer starts counting backwards. If it has reached 0, a signal tone will be emitted; the timer displays show

000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. Touch an arbitrary key to disable the signal tone.

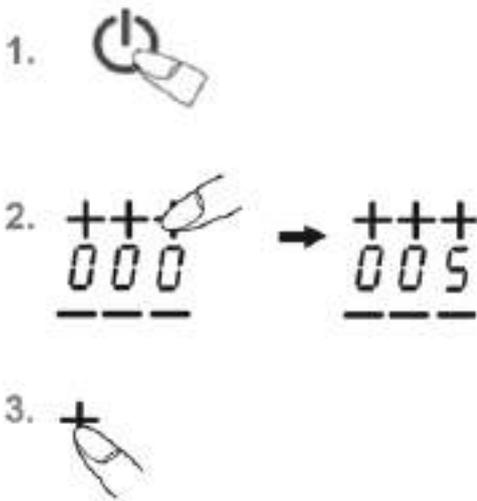
Notes

- Repeat steps 2 to 3 to program the cooking timer for another cooking zone.
- To check the time that has lapsed press the timer display (as a key). The setting displayed can be read and changed.
- Terminating 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.

5.19 Minute minder (egg timer)

The minute minder can be adjusted in a range of 1 min to 9 h 59 min.

1. Switch on the hob. Do not select a cooking zone. The timer display shows "---".
2. Touch the timer display. Then use the Plus key $+$ or the Minus key $-$ to set the required time. Do not perform any action for about 5 seconds. The timer starts counting backwards.
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. 
2. 
3. **6**

5.20 Heat up automatic *A*

Heat up automatic is a feature which enables heating up a cold pot with full heating power and returning automatically to the desired cooking level.

The time during the cooking zone is heated with full power is depending on the selected cooking level and mentioned in the table below.

Heat up automatic is suitable for dishes, which are cold initially and are then heated up at high power.

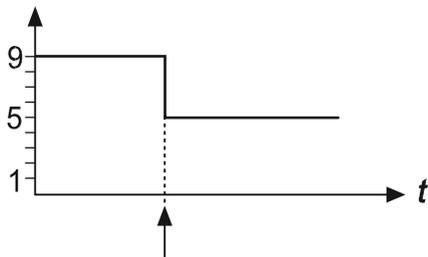
1. Switch on the hob and select the corresponding cooking zone.
2. Touch and hold the desired cooking level (1-8) and hold the selection for 3 seconds.

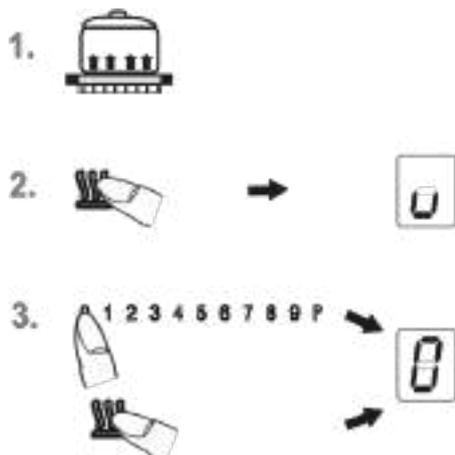
3. The heat up automatic will operate as programmed. The corresponding cooking zone displays A. After a certain time (see table) the cooking process will continue with the simmering setting.

Cooking level	Heat-up Automatic time [sec]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	not available
P	not available

Notes

- Increasing the power level while heat up automatic is active is possible.
- Decreasing the power level while heat up automatic is active will de-activate the heat up automatic.





5.21 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.
2. By pressing the Warming key  select the keep warm level.
3. To switch off the function press the sensor field on the far left or press the Warming key .

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

5.22 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

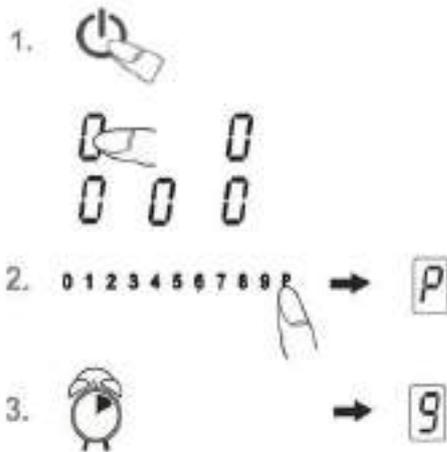
2. Press the lock key . The lock key will light up with a dimmed light. The lock is now switched off.

Notes

- For safety reasons, key lock has no influence on the ON/OFF Key.
- The special function key for the key lock feature will also not be locked for disabling the key lock feature again.
- Key lock stays active if the cooktop is powered OFF and ON again via the ON/OFF Key
- An interruption of the power supply voltage will cancel the key lock feature

5.23 Power boost *P*

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. Touch the P symbol on the slider area. The booster for the selected cooking zone is activated. The display for the cooking zone shows a "P".
3. Power boost function is de-activated automatically after 5 minutes.

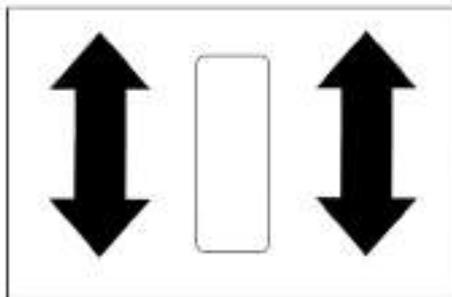
Please note

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

5.24 Power management

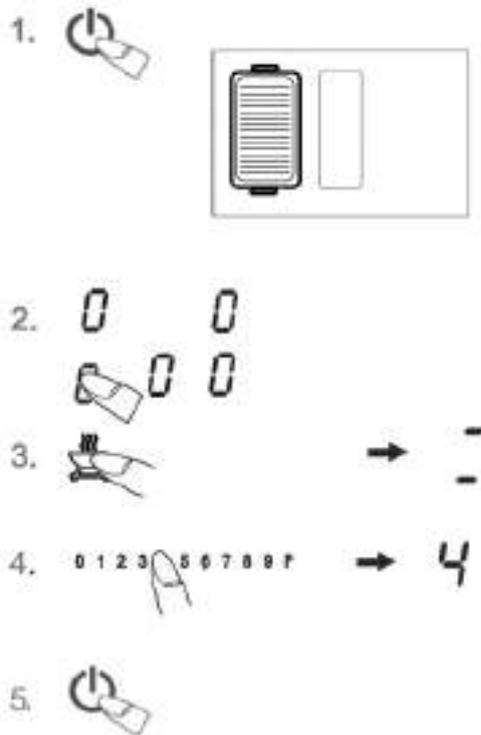
For technical reasons two cooking zones (i.e. front left + rear left, or front right + rear right) always comprise a module and have a maximum power level to prevent the mains connection from overloading.

The power management is prioritizing, i.e. the cooking zone which heating power has been increased at last will get the desired heating power and the other cooking zone of the same module will be reduced in its heating power. Additionally, the reduction of power will be signalled by flashing.



5.25 Grill function

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



1. Switch on the hob and position the griddle plate.
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 are switched together.
4. Select the desired cooking level using the slider area. Insert the food to be grilled.

Level 1 - 3 for vegetables

Level 4 - 6 for fish

Level 7 - 9 for meat

5. 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.

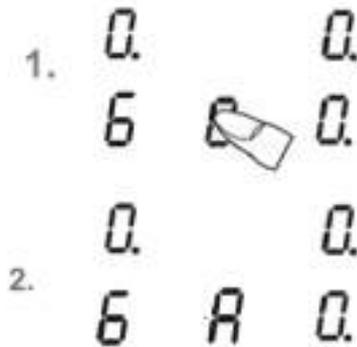


5.26 Manual fan

1. Precondition: the hob is switched on. Select the fan power setting display (as a key).
2. Select the desired fan speed using the slider area (sensor field) from 0 to P.

Note

To switch off the fan, select fan power setting display, then touch level 0 on the slider control.



5.27 Automatic fan *A*

It is possible to let the fan run automatically: fan speed is automatically regulated depending on cooking zones power levels.

1. Precondition: the hob is switched on. Press and hold fan power setting display for 3 seconds.
2. Automatic mode is activated. "A" is displayed on selected key and the fan reacts according to automatic profile.

Notes

- An increasing of cooking zones power will cause an automatic increase of fan speed.
- A decreasing of cooking zones power will cause an automatic decrease of fan speed
- To deactivate automatic fan, press fan power setting display and select the desired fan speed from the slider area. Manual mode is activated and the active level is displayed.
- The actual steam generation is delayed. When changing the cooking level, the automatic fan level follows generally after 20 sec delay.

5.28 Fan after - run

The system has a follow- up / after- run function, which should ensure that any existing odours and steam can be extracted. After completing the cooking process and switching off the hob, the fan continues to run.

There is an automatic after- run of 5 minutes on level 1.

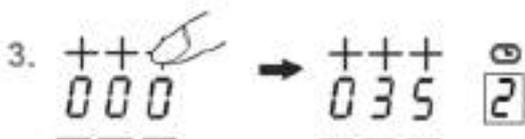
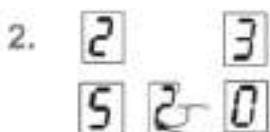
Notes

- The fan after- run is indicated by a pulsating dot in the fan power setting display.

- When the automatic mode is active, A remains in the display. In manual mode the after- run level 1 is displayed.
- The fan speed can also be changed in the after-run. After-run ends immediately if 0 is selected.

5.29 Fan timer

There is the possibility to set a fan timer analogue to the cooking zone timer. The timer is displayed on the timer display. The fan timer does not start to run until the cooking process has finished.



1. Precondition: Fan is active.
2. Select the fan power setting display. Timer indication displays shows "---". Press the timer displays.
3. Then use the Plus key $+$ or the Minus key $-$ to set the required time.
The timer symbol of the fan lights up.

Notes

The following situations can occur:

Situation1

Fan level set, fan timer set, all cooking zones are switched off
Hob remains on; fan level remains active for timer time.
Then the hob switches off completely.

Situation2

Fan level set, timer set; hob switched off via ON/OFF key
After-run level 1 is set and remains active for the timer setting time.
Then the hob switches off completely.

Timer can be set as soon as the fan is running and starts to run as soon as all cooking zones are off.

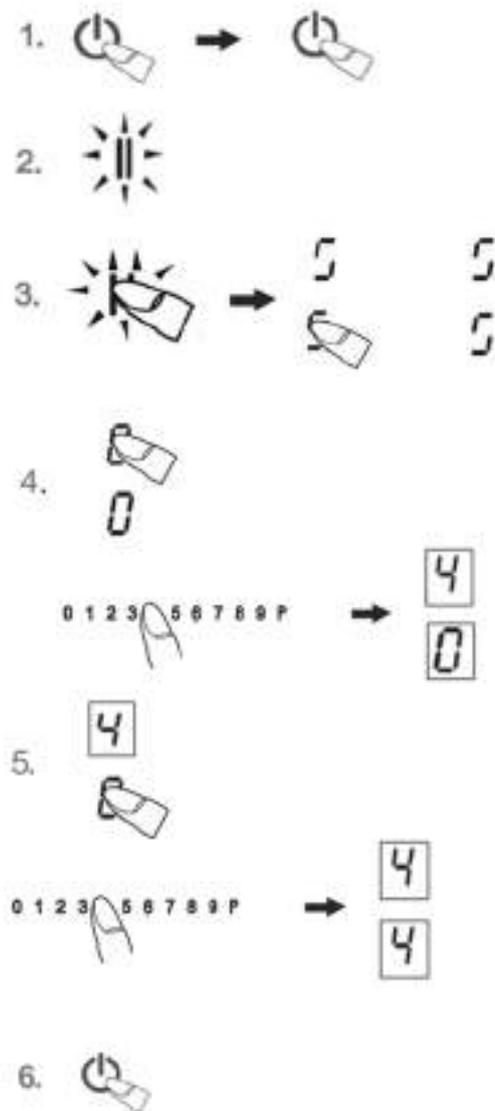
5.30 Grease filter state indication

The hob touch control includes a filter timer that reminds that is important to clean the hood's grease filter on a regular basis (every 50 hours).

The filter run time is always counted when the fan is running - even during the after- run. After the time has elapsed a flashing **F** is displayed on the fan power setting display.

During after-run the **F** is not shown. It pops up again when the hob is switched on. The filter display can either be acknowledged or reset:

- Short press on fan power setting display means acknowledgment.
Display appears only after switching the hob off and on again.
- Long press for 3 sec causes time reset.
A confirmation tone will appear and the F will be displayed statically for 2 sec before the standard display returns.



5.31 User menu

User menu is intended for end customer to adapt the Touch Control to his personal needs. The available items are described in the table below.

1. Precondition: the hob is switched off.
Touch ON/OFF key to power up the Touch Control. Touch the ON/OFF key again within 3 sec to set the Touch Control to standby mode again.
2. Pause key starts pulsating (for 60 sec max). The menu is automatically exited after that.
3. Press and hold down pulsating Pause key and press all cooking zone in clockwise direction as shown, starting with the left front cooking zone. User menu is active. The rear left cooking zone display shows the selected user menu section.
4. Select the menu item which you want to display/change via the slider control. The value for the selected item is displayed on the front left cooking zone display.
5. To change the menu item's value, select the menu item value by touching the front left cooking zone. The selected menu item value is displayed by full brightness; the other displays are dimmed down. Choose the menu item's value by the slider control via direct selection.
6. To exit the User Menu touch the power key for 2 seconds. The User menu will be exited. The changes will be saved.

Item	Meaning	Changeable	Value Format	Remark
U0	Reserved for the manufacturer	-	-	Reserved for the manufacturer
U1	Reserved for the manufacturer	-	-	Reserved for the manufacturer
U2	Volume for button tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for button tones 0: no button tones 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume Notes: For normative reasons, button tones for switching ON and OFF cannot be disabled. They will be emitted with last volume level which has been set before disabling the button tones. Tones for errors are always emitted with max. volume (setting 3) and cannot be disabled.
U3	Volume for signal tones	Yes	0...3	Adjustment of the volume for signal tones (e. g. when timer runs out) 0: min. volume ... 3: max. volume
U4	Display brightness	Yes	0...9	Adjustment of the brightness for the display 0: Max. brightness ... 9: Min. brightness
U5	Timer animation	Yes	0...1	0: No Timer animation 1: Timer is animated 10 min before expiration
U6	Permanent pot detection	Yes	0...1	0: permanent pot detection not active 1: Permanent pot detection active
U7	Behaviour when timer has run out	Yes	0...2	0: Signal tone for 120 sec 1: Signal tone for 10 sec 2: No tone

The sections of the User menu that are not mentioned on the above table are factory settings. Do not modify them.

6 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.
- Observe all safety and warning information.
- Regular cleaning and maintenance ensures long service life of the appliance and optimal function.

Component	Cleaning cycle
Operating panel	Immediately after every soiling
Glass ceramic hob	Clean with conventional glass ceramic detergents immediately after soiling and on a weekly basis
Air inlet flap	After cooking very greasy dishes; at least once a week. Clean by hand (Do not put this part in the dishwasher!)
Grease filters	Clean when the fan power level indicator shows F. They can be washed alone in the dishwasher at a low temperature, but the color may vary.
Air guiding housing	Every time you clean the grease filters.
Water collector	When some water overflows and flows in the air inlet opening.

6.1 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

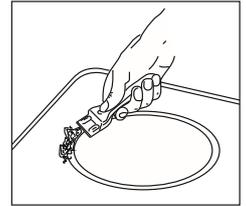
1. Always clean the entire hob when it has become soiled. It is recommended that you do so every time the hob is used. Use a damp cloth and a little washing up liquid for cleaning. Then dry the hob with a clean dry cloth to ensure that there is no detergent left on the surface of the hob.

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.

6.2 Specific soiling

Heavy soiling and stains (lime scaling 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.

6.3 Air inlet flap and grease filters

The air inlet nozzle and grease filters absorb the greasy particles from cooking vapours.

- Make sure that the cooktop and cooktop extractor are switched off (see the Operation chapter).
- Wait until the fan indicator shows 0.
- Remove the air inlet flap and the grease filters
- Use a cleaner and degreaser in one.
- Rinse the air inlet flap and grease filters with hot water.
- Use a soft brush to clean the air inlet flap and grease filters.
- After cleaning, rinse the air inlet flap and grease filters well.
- Dry the air inlet flap and grease filters with a tea towel.

It is possible to wash the grease filters in the dishwasher at a low temperature (max. 50°C). The filters must be placed alone in the dishwasher.

Washing the grease filters in the dishwasher may cause a change of their surface color; this, however, has no effect on their performances.

6.4 Remove liquids from the appliance

The water collector catches any liquids that flow into the appliance through the inlet opening.

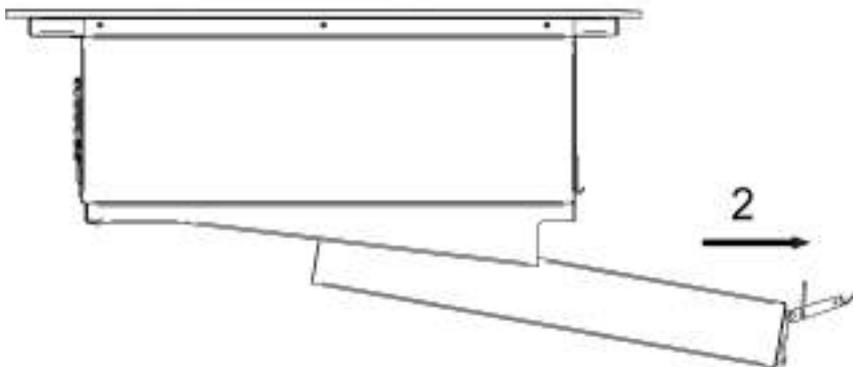
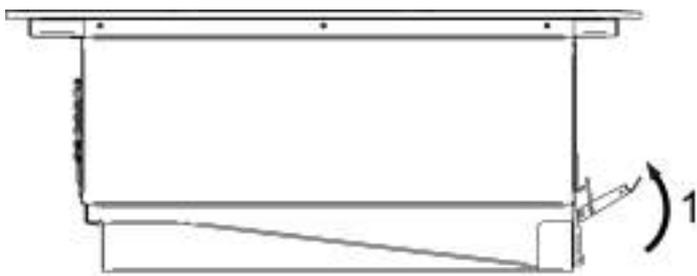
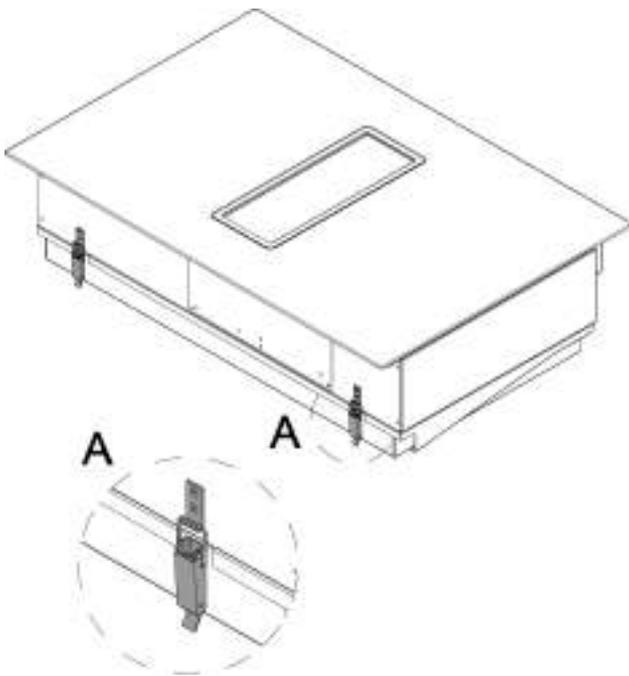
For a quick removal of the liquids, unscrew the cap on the bottom of the water collector by hand or with the help of a screwdriver or a knife; place a bucket below to collect the liquids.

For a thorough cleaning, do the following:

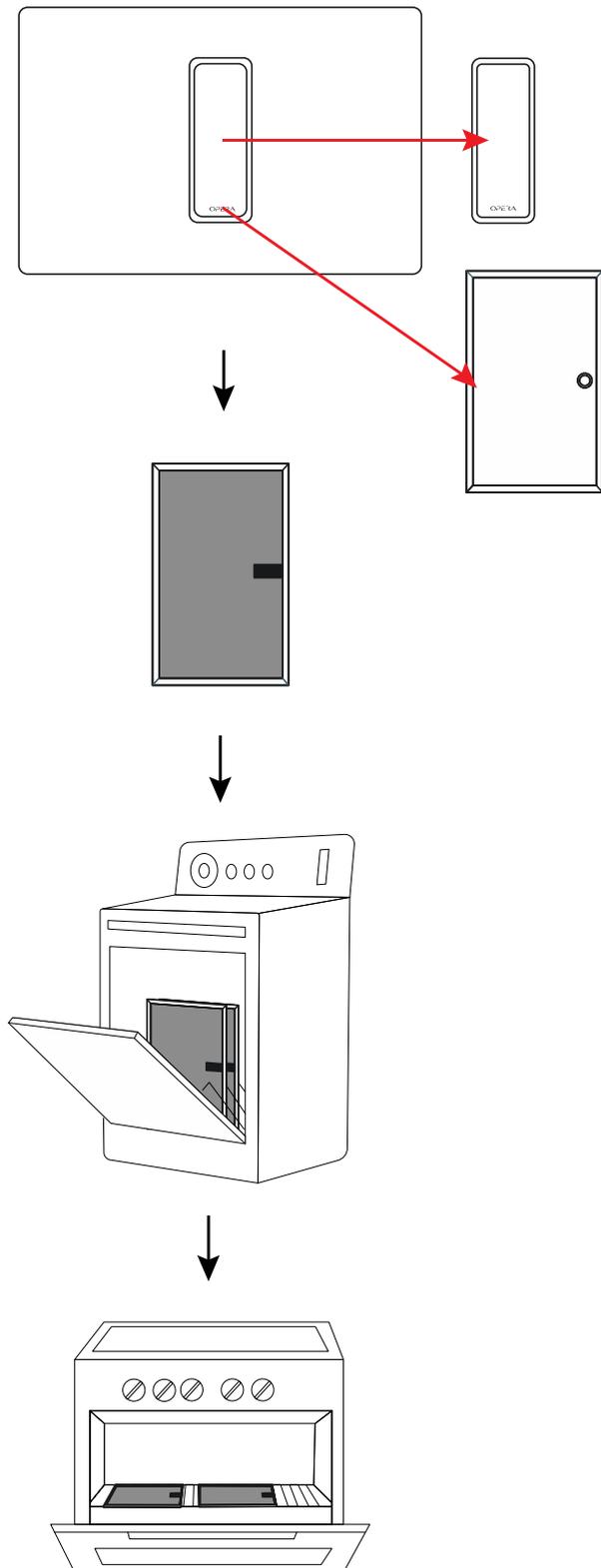
- 1 Switch off the fan and deactivate the after-run function (see Operation chapter).
- 2 Remove the air inlet nozzle and the grease.
- 3 Remove the water collector which is positioned in the bottom part of the appliance using both hands and being cautious to not let it fall. There are two lever latches which have to be opened. See picture below – A parts

Be careful! Hold the water collector with one hand before opening the lever latches!

- 4 Remove the water and clean the water collector by using a soft brush and a cleaner and degreaser in one.
- 5 Rinse the water collector with hot water
- 6 Dry the water collector with a tea towel
- 7 Fit the water collector to the appliance and close the lever latches.



6.5 Washing instructions



1 Remove the Inlet flap and the grease filters

2 Remove the washable carbon filter from the hood.

3 Wash the filter in the dishwasher with any common detergent; MAX temperature 70°C. It is suggested to put the filter alone in the dishwasher to avoid food remains that may deposit on the filter, causing it to smell Sbadly. After washing the filter let it dry up completely.

4 Regenerate the carbon filter by putting it in the oven for circa 60 min with a temperature less than 90°C.

Put the filter back on the hood. To grant a better functioning of the carbon filter with a normal use of the hood, it is suggested to wash and regenerate the filter at least once every two months.

6.6 Filter Specifications

ODORS REDUCTION EFFICIENCY

The life time indicated is purely indicative since the filter's behavior is influenced by several factors, such as:

- The type and concentration of the pollutants the filter is exposed to;
- The length of exposition;
- The working speed/flow of the hood.

These factors can significantly change the filter's behavior even after regeneration.

For a normal use of the hood at an average working speed the carbon filter tends to lower its odor absorption capacity after many regenerating cycles. It is always suggested to change the filter more or less after two years of use.

DISPOSAL

Regarding disposal the regulations specify that every carbon must be analyzed and then disposed depending on the analysis' results. In the domestic use the absorbed particles are not harmful for the environment, so the filters might be disposed as non-recyclable waste, following national and local regulations.

The user can deliver the product to the local collection centers.

7 Troubleshooting

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!

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.

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 hob or a cooking zone has suddenly switched off

- Did you accidentally press the ON/OFF key?
- Are the sensor keys partly covered by a damp cloth, fluid or a metallic object? A buzzer will sound briefly. After a few seconds the appliance will switch off. Please remove the item located in front of the sensor keys.
- Has the safety cut-off device been activated, i.e. was a power level operated unchanged beyond a specific period of time? See the section on operation time limit.

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.

LED display for cooking settings and residual heat display H does not come on or only partially.

- Display defective. Call Customer Service. Risk of burning, as the temperature warning is not guaranteed.

The symbol  or ER03 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".

Do not heat-up empty pots and use appropriate cookware.

Error code E8 is indicated?

- Fault on the left or right hob 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.

No indication, no function?

The hob has been incorrectly connected. 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.

Does the hob make noises (clicking or cracking noises) or can a buzzing sound be heard when the hob is switched on?

- This is design-specific and has no influence on quality and operation.

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 cookware you are using making noises?

This is due to technical reasons; the induction hob and the pot are not at risk. Consider the hints in case some disturbing noises appear:

- Put the cookware centrally on to the respective cooking zone.
- Try to shift the cookware a little bit onto the cooking zone.
- When using 2 cooking zones in bridge mode, put the cookware centrally on both cooking
- zones (i.e. the coverage of both cooking zones should be equal).
- Ensure that there are no foreign bodies between the glass ceramic and the cookware's bottom (e. g. salt grains).
- Ensure that a lid on top of the cookware is not able to vibrate.
- Try other cookware. Especially pots made of a compound material may cause noises.
- Avoid that 2 or more pots are touching each other.
- Use cookware with flat bottom to avoid movement of the cookware.

8 Decommissioning and disposal

- Observe all safety and warning information (see the Safety section).
- Follow the enclosed manufacturer's information.

8.1 Decommissioning

Decommissioning is understood as final shutdown and disassembly. Following decommissioning, the device can either be installed into other units, sold on privately or disposed of.

Electricity connections may only be disconnected by qualified specialists.

- To decommission, switch the device off (see Operation section)
- Disconnect the device from the power supply.

8.2 Disassembly

For removal, the device must be accessible for disassembly and disconnected from the power supply.

- Undo the appliance fixture.
- Remove the silicone joints.
- Remove the device from the worktop by lifting it upwards.
- Remove any other accessories.
- Dispose of the old device and any contaminated accessories.

8.3 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.



8.4 Disposing of old appliance

This 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.

9 Technical data

Parameter	Value
Two phases connection	380-415 V
One phase connection	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Maximum power consumption	7,4 kW
Fuse protection/ One phase	1 x 32 A
Fuse protection/ Two phases	2 X 16 A
Cooktop	
Material surface	Glass ceramic
Power levels	1 – 9, P
Cooking zones size	210 x 190 mm
Cooking zones power output	2100 W P = 3000 W Bridge = 3700 W
Blower	
Maximum power consumption	170 W
Power levels	1 – 9, P
Air duct size	222 x 90 mm
Maximum airflow	750 m ³ /h
Noise	66 Db(A)
Fan version	Aspiration (B) Recirculation (C)
Cooktop energy consumption	
Cooking zone 210 x 190	187 Wh/kg
Total (average)	187 Wh/kg
Hob dimension	
width / depth / height	780 x 520 x 206 mm

1. Allgemeines

- 1.1. Zu Ihrer Information
- 1.2. Bestimmungsgemäße Verwendung

2. Sicherheitshinweise und Warnungen

- 2.1. Anschluss und Betrieb
- 2.2. Allgemeine Informationen über das Kochfeld
- 2.3. Für Personen
- 2.4. Erläuterung der Symbole und Hinweise

3. Gerätebeschreibung

- 3.1. Beschreibung des Systems
- 3.2. Bedienfeld
- 3.3. Funktionsweise des Dunstabzugs
- 3.4. Funktionsweise des Induktionskochfeldes
 - 3.4.1. Bedienung des Kochfeldes mit den Sensortasten
 - 3.4.2. Wissenswertes über den Schieberegler (Sensorfeld)

4. Installation

- 4.1. Allgemeine Installationshinweise
- 4.2. Umfang der Lieferung
- 4.3. Werkzeuge und Hilfsmittel
- 4.4. Montageanleitung
 - 4.4.1. Erforderliche Sicherheitsabstände
- 4.5. Ausschnitt der Arbeitsplatte
 - 4.5.1. Aufbaumontage
 - 4.5.2. Flächenbündiger Einbau
- 4.6. Vorbereitung der Küchenzeile
 - 4.6.1. Einbauabmessungen
 - 4.6.2. Vorbereitung des Kochfeldes
- 4.7. Einsetzen des Kochfeldes und Anschluss der Abluftleitung
 - 4.7.1. Wandmontierte Küche
 - 4.7.2. Kücheninsel (freier Zugang zur Rückwand des Küchenschanks)
 - 4.7.3. Anschluss der Abluftleitung
- 4.8. Einsetzen der Filter
- 4.9. Elektrischer Anschluss
- 4.10. Servicemenü
 - 4.10.1. Aufrufen des Servicemenüs
 - 4.10.2. Auswählen und Ändern von Menüwerten
 - 4.10.3. Verlassen des Servicemenüs
 - 4.10.4. Übersicht über Service-Menüpunkte

5. Betrieb

- 5.1. Das Induktionskochfeld
- 5.2. Pfannenerkennung

- 5.3. Betriebszeitbegrenzung
- 5.4. Permanente Tastenaktivierung
- 5.5. Schutz gegen Überhitzung (Induktion)
- 5.6. Kochgeschirr für Induktionskochfelder
- 5.7. Wie man den Stromverbrauch senkt
- 5.8. Leistungsstufen
- 5.9. Anzeige der Restwärme
- 5.10. Bedienung der Tasten
- 5.11. Einschalten des Kochfeldes und der Kochzonen
- 5.12. Ausschalten einer Kochzone
- 5.13. Ausschalten des Kochfeldes
- 5.14. Pausenfunktion
- 5.15. Recall-Funktion (Wiederherstellungsfunktion)
- 5.16. Kindersicherung
- 5.17. Überbrückungsfunktion
- 5.18. Kochzonen-Timer
- 5.19. Minutenzähler (Eieruhr)
- 5.20. Aufheizautomatik
- 5.21. Warmhaltestufe
- 5.22. Sperr-Funktion
- 5.23. Power Boost
- 5.24. Energieverwaltung
- 5.25. Grillfunktion
- 5.26. Manuelles Gebläse
- 5.27. Automatisches Gebläse
- 5.28. Gebläse Nachlauf
- 5.29. Gebläse-Timer
- 5.30. Anzeige des Fettfilterzustands
- 5.31. Benutzermenü

6. Reinigung und Pflege

- 6.1. Glaskeramik-Kochfeld
- 6.2. Besondere Verschmutzungen
- 6.3. Lufteinlassklappe und Fettfilter
- 6.4. Flüssigkeiten aus dem Gerät entfernen

Kohlefilter

- 6.5. Reinigungshinweise
- 6.6. Filter-Spezifikationen

7. Fehlerbehebung

8. Außerbetriebnahme und Entsorgung

- 8.1. Außerbetriebnahme
- 8.2. Demontage
- 8.3. Entsorgen der Verpackung
- 8.4. Entsorgung des Altgerätes

9. Technische Daten

1 Allgemeines

1.1 Zu Ihrer Information...

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise; sie erklärt, wie Sie Ihr Gerät benutzen und pflegen müssen, damit es Ihnen viele Jahre lang zuverlässig dient.

Sollte eine Störung auftreten, lesen Sie bitte zuerst den Abschnitt „Fehlerbehebung“. Kleinere Probleme können Sie oft selbst beheben und so unnötige Servicekosten sparen.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie sie zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

Die Montage und Installation darf nur von geschultem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Gesetze, Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Handlungsanweisungen in den beiliegenden Unterlagen sind zu beachten.

1.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Speisen im Haushalt oder in anderen Umgebungen zu verwenden. Ähnliche Umgebungen:

- Verwendung in Geschäften, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen.
- Verwendung in landwirtschaftlichen Betrieben.
- Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen typischen Wohnumgebungen.
- Verwendung in Frühstücksbuffets.
- Es darf nicht für andere Zwecke und nur unter Aufsicht verwendet werden.

2 Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1 Sicherheitshinweise und Warnungen

- Die Geräte sind nach den einschlägigen Sicherheitsvorschriften gebaut.
- Der Anschluss der Geräte an das Stromnetz sowie Reparaturen und Wartungen an den Geräten dürfen nur von einer Elektrofachkraft nach den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
Erlauben Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit keinem anderen nur einem qualifizierten Servicetechniker, das Produkt zu installieren oder zu reparieren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, den Kundendienst des Herstellers oder eine andere qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernbedienungssystem betrieben werden.

2.2 Allgemeine Informationen über das Kochfeld

- Lassen Sie das Induktionskochfeld niemals unbeaufsichtigt laufen, da die hohe Leistungseinstellung zu extrem schnellen Reaktionen führt.
- Achten Sie beim Kochen auf die Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie es, die Töpfe leer aufzuwärmen, da die Gefahr besteht, dass die Töpfe überhitzen!
- Stellen Sie keine leeren Töpfe und Pfannen auf eingeschaltete Kochstellen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Kochtöpfen, da das Kochwasser unbemerkt austrocknen kann, was zu Schäden am Topf und am Kochfeld führen kann, für die keine Haftung übernommen wird.
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt mit der entsprechenden Minustaste und nicht nur mit der Topferkennung aus.
- Überhitzte Fette und Öle können sich spontan entzünden. Beaufsichtigen Sie immer die Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen. Löschen Sie entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser! Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flamme vorsichtig ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Die Glaskeramikoberfläche des Kochfeldes ist äußerst robust. Sie sollten jedoch vermeiden harte Gegenstände auf das Glaskeramik-Kochfeld fallen zu lassen. Scharfe Gegenstände, die auf Ihr Kochfeld fallen, können es zerbrechen.
- Es besteht die Gefahr von Stromschlägen, wenn das Glaskeramik-Kochfeld Brüche, Risse, Sprünge oder andere Beschädigungen aufweist. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie sofort die Sicherung heraus und rufen Sie den Kundendienst an.
- Lässt sich das Kochfeld aufgrund eines Defekts in der Sensorsteuerung nicht ausschalten, trennen Sie Ihr Gerät sofort vom Stromnetz und rufen Sie den Kundendienst an.
- Vorsicht bei der Arbeit mit Haushaltsgeräten! Anschlusskabel dürfen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: keine Gegenstände auf dem Kochfeld abstellen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld sollte nicht als Ablagefläche verwendet werden.
- Legen Sie keine Alufolie oder Plastik auf die Kochstellen. Halten Sie alles, was schmelzen könnte, wie Kunststoffe, Folien und insbesondere Zucker und zuckerhaltige Lebensmittel von den heißen Kochzonen fern. Verwenden Sie einen speziellen Glasschaber, um Zucker sofort vom Cerankochfeld zu entfernen (solange es noch heiß ist), um eine Beschädigung des Kochfeldes zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Töpfe und Pfannen, Besteck usw.) dürfen niemals auf dem Induktionskochfeld abgestellt werden, da sie heiß werden können. Verbrennungsgefahr!
- Stellen Sie keine brennbaren, entflammbaren oder hitzeverformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld.
- Am Körper getragene Metallgegenstände können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht! Gefahr von Verbrennungen! Nicht magnetisierbare Gegenstände (z. B. Gold- oder Silberringe) sind davon nicht betroffen.
- Verwenden Sie die Kochzonen niemals zum Erhitzen von ungeöffneten Konservendosen oder Verpackungen aus Materialverbindungen. Die Stromzufuhr kann diese zum Platzen bringen!
- Halten Sie die Sensortasten sauber, da das Gerät Schmutz als Fingerkontakt ansehen kann. Stellen Sie keine Gegenstände (Pfannen, Geschirrtücher usw.) auf die Sensortasten!
- Wenn Lebensmittel auf den Sensortasten überkochen, empfehlen wir Ihnen, die Taste OFF zu betätigen.
- Heiße Pfannen und Töpfe sollten nicht abgedeckt oder zu nahe an die Sensortasten gebracht werden,

da sich das Gerät sonst automatisch ausschaltet.

- Stellen Sie die Pfanne so nah wie möglich an die Mitte der Kochzone.
- Verwenden Sie für große Pfannen nach Möglichkeit die hinteren Kochzonen, damit sich die Sensortasten nicht zu stark erwärmen (Überhitzung der Touch-Steuerung; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Steuerung).
- Aktivieren Sie die Kindersicherung, wenn sich Haustiere im Haushalt befinden, die mit dem Kochfeld in Berührung kommen könnten.
- Das Induktionskochfeld darf nicht verwendet werden, wenn in einem Einbaubackofen ein Pyrolysevorgang stattfindet.
- Stellen Sie keine Töpfe auf die Lufteinlassklappe.
- Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder einem ähnlichen Gerät!
- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände (z. B. Putztücher) direkt neben dem Kochfeldabzug befinden. Sie könnten durch den Luftstrom angesaugt werden. Flüssigkeiten und kleine Gegenstände müssen immer vom Gerät ferngehalten werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Fettfilter.
- Filter mit zu viel Fettablagerung verursachen Brandgefahr!
- Beim Frittieren ist eine ständige Beaufsichtigung erforderlich; das Flambieren ist nicht erlaubt.
- Beim Betrieb von Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölheizungen, die einen Schornstein benötigen, muss für eine ausreichende Luftzufuhr gesorgt werden. Der zulässige Unterdruck, der durch die Abzugshaube am Standort der rauchgasführenden Heizgeräte entsteht darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, da sonst die Gefahr einer Vergiftung besteht.

Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- Die Oberflächen der Heiz- und Kochzonen werden während des Gebrauchs heiß. Halten Sie kleine Kinder stets fern.
- Es dürfen nur Kochfeldschutzgitter und Kochfeldabdeckungen verwendet werden, die vom Hersteller des Kochfeldes oder einer vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung autorisierten Person hergestellt wurden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochfeldschutzgittern und Kochfeldabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sicherstellen, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes beträgt 20-50 kHz).

2.3 Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen oder von Personen, denen es an Erfahrung und/oder Kenntnissen mangelt, verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem

2.4 Erläuterung der Symbole und Hinweise

Das folgende Gerät wurde nach dem Stand der Technik hergestellt. Dennoch können von Maschinen Risiken ausgehen, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um eine ausreichende Sicherheit bei der Verwendung zu gewährleisten, werden auch Sicherheitshinweise gegeben. Diese Hinweise sind durch die nachfolgend hervorgehobenen Texte gekennzeichnet. Nur wenn diese Hinweise beachtet werden, ist eine ausreichende Sicherheit im Betrieb gewährleistet.

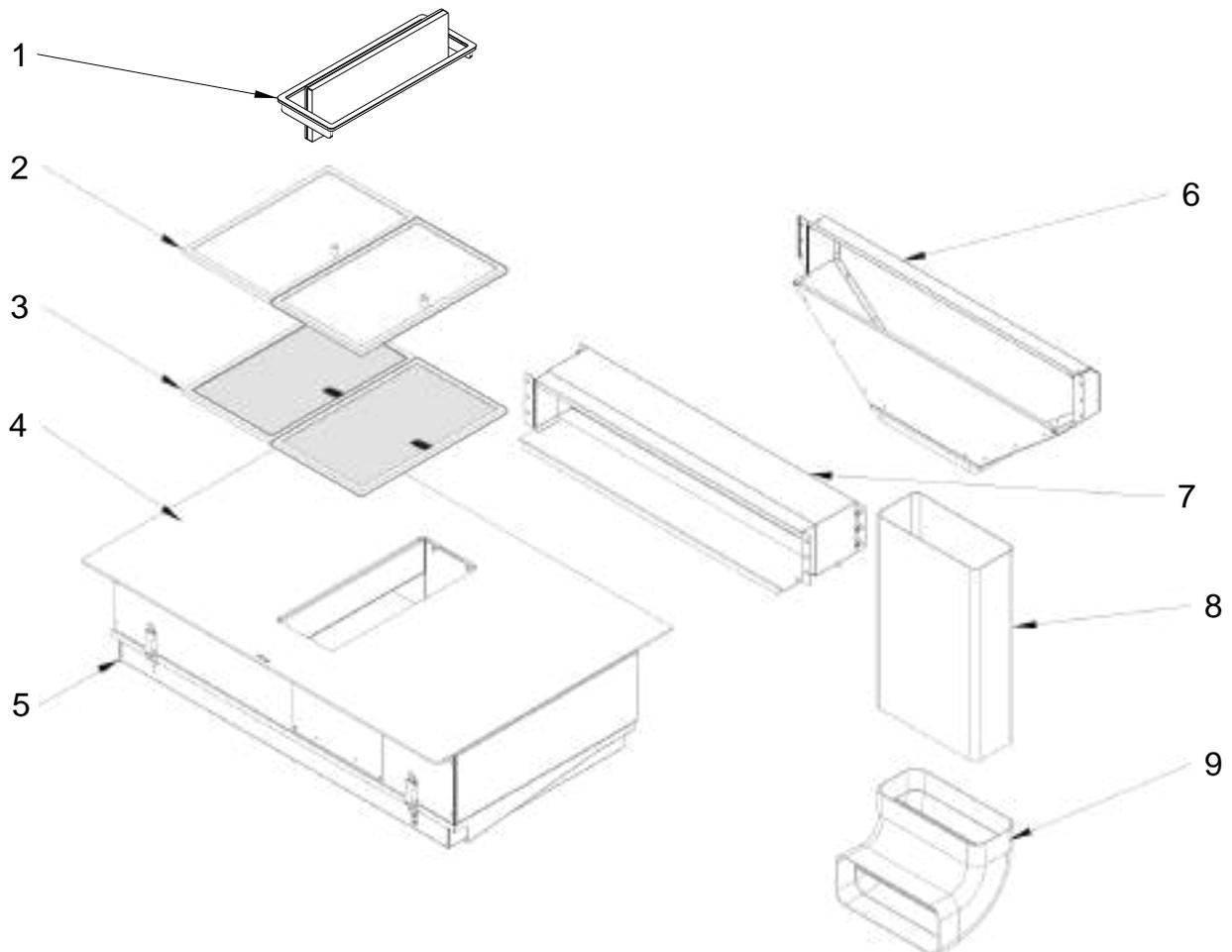
Die gekennzeichneten Textpassagen haben unterschiedliche Bedeutungen:

	<p>GEFAHR Hinweis auf eine unmittelbare Gefahr, die zum Tod oder zu sehr schweren Verletzungen führen kann.</p>
	<p>VORSICHT Hinweis auf eine potenziell gefährliche Situation, die zum Tod oder zu sehr schweren Verletzungen führen kann.</p>
	<p>WICHTIG Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zur Beschädigung des Geräts führen kann.</p>
	<p>HINWEIS Hinweis, der beachtet werden muss, um die Handhabung des Geräts zu erleichtern.</p>
	<p>WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE! ES BESTEHT LEBENSGEFAHR! In der Nähe dieses Symbols sind stromführende Teile installiert. Abdeckungen, die dieses Zeichen tragen, dürfen nur von einer ausgebildeten Elektrofachkraft entfernt werden.</p>
	<p>VORSICHT! HEISSE OBERFLÄCHEN! Dieses Symbol wurde auf Oberflächen angebracht, die heiß werden. Es besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen oder Verbrühungen. Die Oberflächen können auch nach dem Ausschalten des Geräts noch heiß sein.</p>
	<p>VORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH GEFÄHRDETEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESDS) BEACHTEN. Elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen befinden sich hinter Abdeckungen, die das nebenstehende Symbol tragen. Berühren Sie niemals Steckverbindungen, Leiterbahnen oder Bauteilstifte. Nur qualifiziertes Personal, das mit ESDs vertraut ist, darf technische Eingriffe vornehmen.</p>

3 Gerätebeschreibung

Beachten Sie beim Betrieb alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Kapitel Sicherheit).

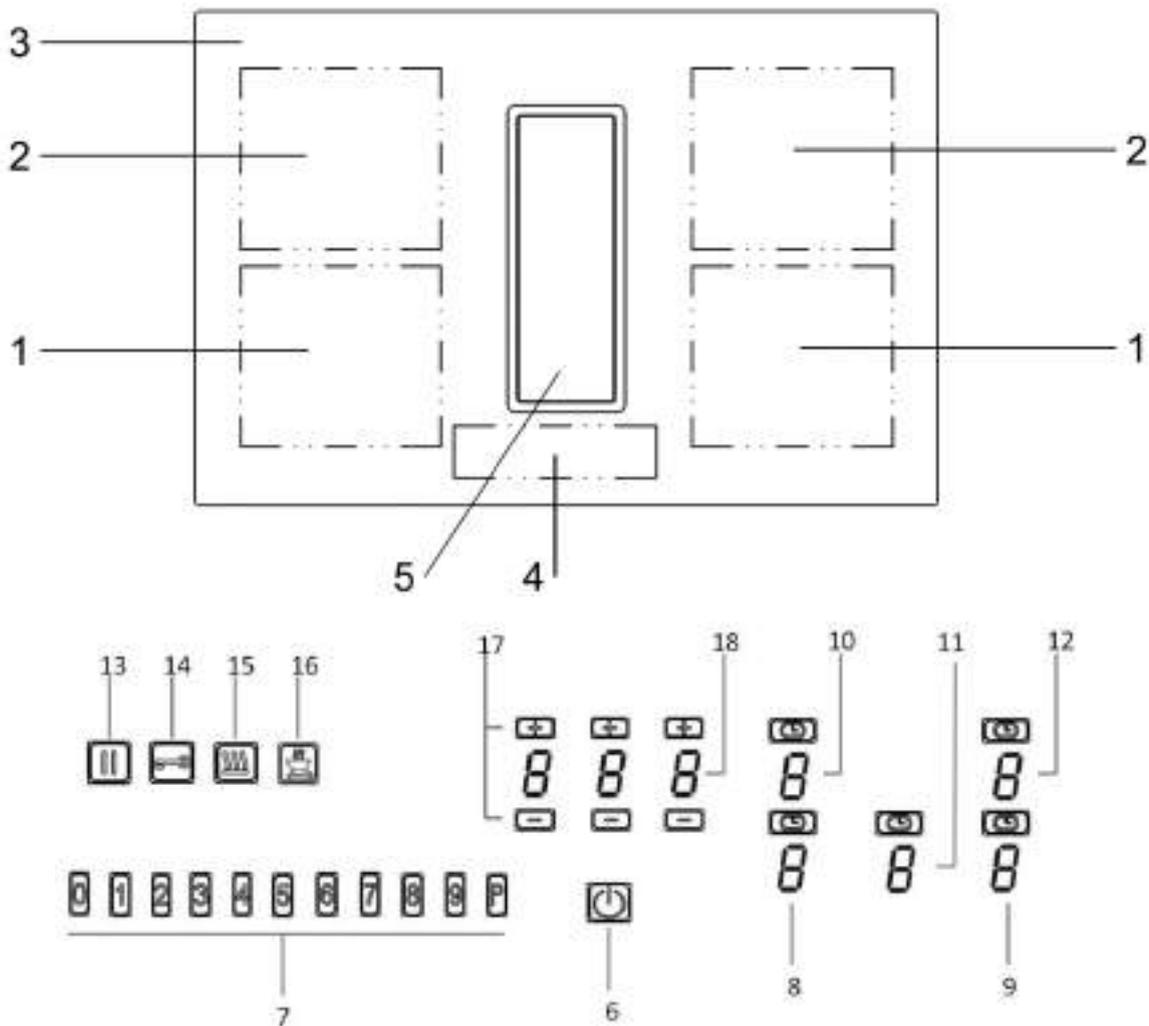
3.1 Systembeschreibung



1. Einlassöffnung - drehbare Lufteinlassklappe
2. Fettfilter
3. Kohlefilter (nur bei DPR78C)
4. Kochfeld
5. Wassersammler

6. Schwarzes Abluftblech
7. Schwarzes Abluftblech Teleskopverlängerung
8. Vertikale Rohrleitung
9. Rohrleitung mit 90°-Biegung

3.2 Bedienfeld



1. Vordere Induktionskochzone
2. Hintere Induktionskochzone
3. Glaskeramik-Kochfeld

4. Bedienfeld

5. Gebläse

6. EIN/AUS-Taste

7. Schieberegler - Feld-Sensoren

8. Leistungseinstellung - vordere linke Kochzone

9. Leistungseinstellung - vordere rechte Kochzone

10. Leistungseinstellung - hintere linke Kochzone

11. Leistungseinstellung - Gebläse

12. Leistungseinstellung - hintere rechte Kochzone

13. Pausetaste

14. Sperrtaste

15. Aufwärm-taste

16. Grill-Taste

17. Minus-Taste / Plus-Taste Timer

18. Timer-Anzeige

**HINWEIS**

Die meisten der hier gezeigten Tasten werden erst nach dem Einschalten des Kochfeldes sichtbar.

3.3 Funktionsweise des Kochfeldabzuges

Je nach gekauftem Modell kann der Kochfeldabzug als Abluft- oder Umluftversion betrieben werden.



Abluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter gereinigt und über ein Leitungssystem ins Freie abgeleitet. Die angesaugte Luft darf nicht eingeleitet werden in:

- ✓ einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgasabzug
- ✓ einen Schacht, der der Belüftung von Räumen dient, in denen Kamine installiert sind.

Soll die Abluft in einen nicht in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgasschacht geleitet werden, muss die Installation vom zuständigen Heizungsbauer geprüft und genehmigt werden.



Umluftbetrieb

Die angesaugte Luft wird durch den Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und in den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, zurückgeführt. Um Gerüche im Umluftbetrieb zu vermeiden, muss ein Geruchsfilter eingesetzt werden. Aus hygienischen und gesundheitlichen Gründen muss der Aktivkohlefilter in den empfohlenen Abständen ausgetauscht werden (siehe Kapitel Reinigung und Wartung).

3.4 Funktionsweise des Induktionskochfeldes

3.4.1 Bedienung des Kochfeldes mit den Sensortasten

Das Glaskeramikkochfeld wird mit Sensortasten bedient. Die Sensortasten werden wie folgt betätigt: Berühren Sie leicht ein Symbol auf der Oberfläche der Glaskeramikplatte. Die korrekte Bedienung wird durch einen Signalton angezeigt.

Die Sensortaste der Touch-Steuerung wird dann als „Taste“ angezeigt.

ON/OFF-Taste (Kochfeld) (6)

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

Leistungseinstellungsanzeige der Kochzone (8-9-10-12)

Die Leistungseinstellungsanzeige zeigt die gewählte Leistungseinstellung an:

HRestwärme
PPower Boost
UPfannenerkennung
RAufheizautomatik
HPausenfunktion
tKindersicherung
BÜberbrückungsfunktion
OWarmhaltefunktion
CGrillfunktion
EFehlermeldung

Anzeige der Leistungseinstellung des Gebläses (11)

Die Leistungseinstellungsanzeige zeigt die Leistungseinstellung für das gewählte Gebläse an, oder:

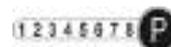
AAutomatisches Gebläse
FAnzeige des Fettfilterzustands
EFehlermeldung

Sperrtaste (14)

Mit der Sperrtaste können Sie alle Tasten sperren.

Warmhalten-Taste (15)

Zum Warmhalten



Power Boost (Leistungserhöhung) auf dem Sensorfeld

Die Einstellung Power Boost stellt zusätzliche Leistung für Induktionskochzonen zur Verfügung.

Pause-Taste (13)

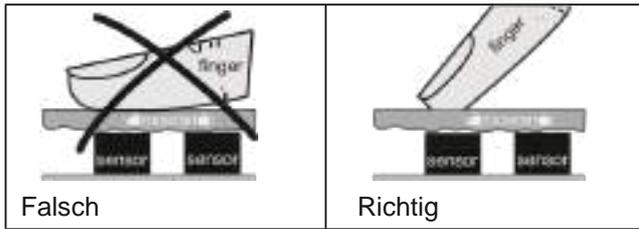
Mit der Pausenfunktion kann der Garvorgang kurz unterbrochen werden.

Recall-Funktion (13) (Wiederherstellungsfunktion)

Die letzte Einstellung kann wiederhergestellt werden, wenn das Kochfeld ungewollt ausgeschaltet wird.

Grill-Taste (16)

Grillfunktion mit einer Bratplatte für Induktion.

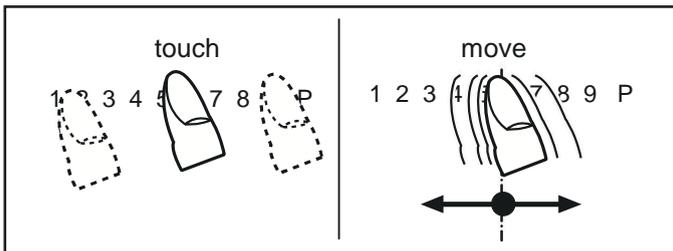


Drücken Sie leicht auf das Sensorfeld oder streichen Sie den Finger darüber

Sie können mit dem Finger ganz leicht auf das Sensorfeld drücken; dabei ändert sich die Einstellung auf dem Display (Leistungsstufe) schrittweise.

Wenn Sie Ihren Finger auf das Sensorfeld legen und ihn dann nach links oder rechts bewegen, ändert sich die Einstellung auf dem Display nach und nach.

Je schneller die Bewegung, desto schneller erfolgt die Veränderung der Anzeige.



4 Installation

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise und Warnungen“).
- Beachten Sie die beiliegenden Informationen des Herstellers.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich unter dem Kochfeld ausreichend belüftet ist.

4.1 Allgemeine Installationshinweise

- Das Stromversorgungskabel muss bauseits verlegt werden.
- Das Gerät darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern, Herden, Backöfen, Waschmaschinen oder Trocknern installiert werden.
- Die Auflagefläche der Arbeitsplatten und Wanddichtungsleisten muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen (bis ca. 100 °C).
- Arbeitsplattenausschnitte sind mit geeigneten Mitteln gegen Feuchtigkeit abzudichten und erforderlichenfalls mit einer Wärmeisolierung zu versehen.
- Das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug darf nicht mit anderen Kochfeldern verwendet werden.
- Damit die Kochflächen jederzeit optimal funktionieren, muss eine ausreichende Belüftung unter den Kochflächen vorhanden sein.
- Die Leistung der Kochfelder wird beeinträchtigt oder die Kochfelder überhitzen, wenn die warme Luft unter den Kochfeldern nicht entweichen kann.
- Wenn ein Kochfeld überhitzt, wird die Leistung automatisch reduziert oder das Kochfeld ganz abgeschaltet (siehe „Überhitzungsschutz“).
- Wenn unter dem Gerät ein Kabelschutz (Zwischenboden) vorgesehen ist, muss dieser so angebracht werden, dass er die Belüftung nicht behindert.

4.2 Umfang der Lieferung

Umfang der Lieferung: Opera	Menge
Kochfeld mit integriertem Dunstabzug	1
Lufteinlassklappe	1
Fettfilter	2
Kohlefilter (nur bei DPR78C)	2
Bedienungs- und Installationsanleitung	1
Reinigungshinweise	1
Klebeband	1
Dichtungsband	±5 m.
Beutel mit Montageteilen	1
Schwarzes Abluftblech	1
Schwarzes Abluftblech Teleskopverlängerung	1
Vertikales Rohr	1
Rohrleitung mit 90°-Biegung	1

4.3 Werkzeuge und Hilfsmittel

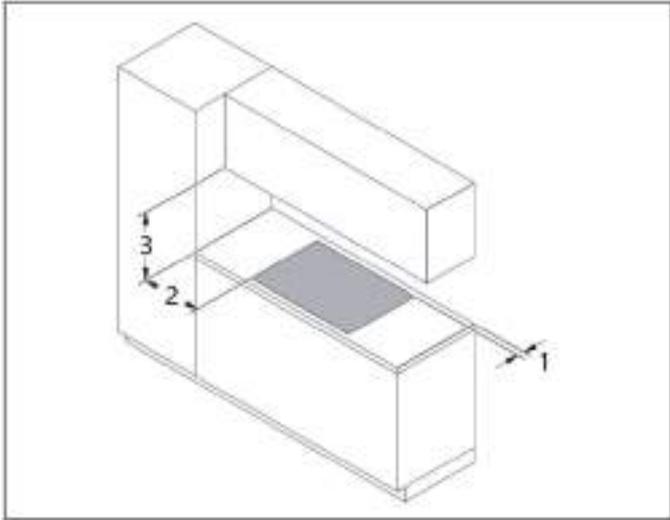
Für den korrekten Einbau des Kochfeldes werden folgende Spezialwerkzeuge benötigt:

- Stichsäge oder Handsäge
- Messgerät
- Torx 25 Schraubendreher
- Kreuzschlitzschraubendreher
- Schwarze, hitzebeständige Silikondichtmasse

4.4 Montageanleitung

4.4.1 Erforderliche Sicherheitsabstände

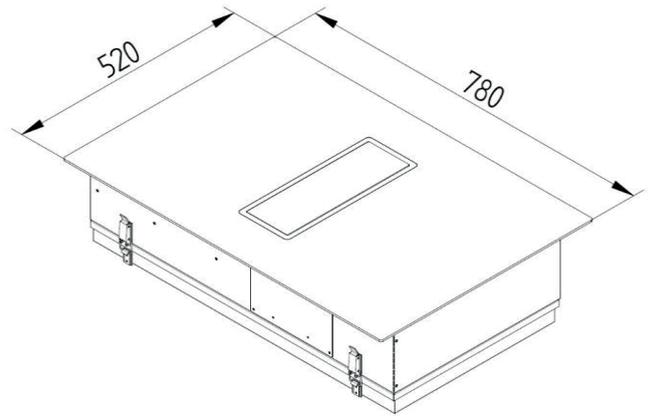
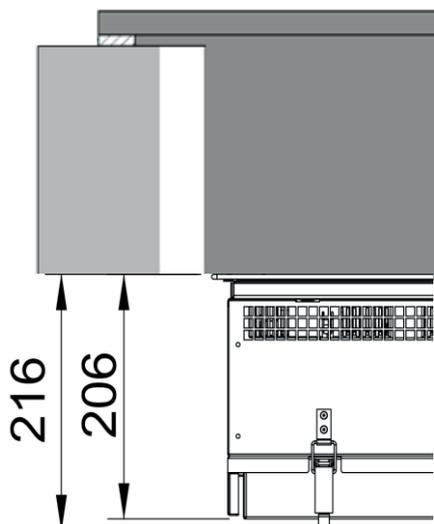
Halten Sie die erforderlichen Sicherheitsabstände ein.



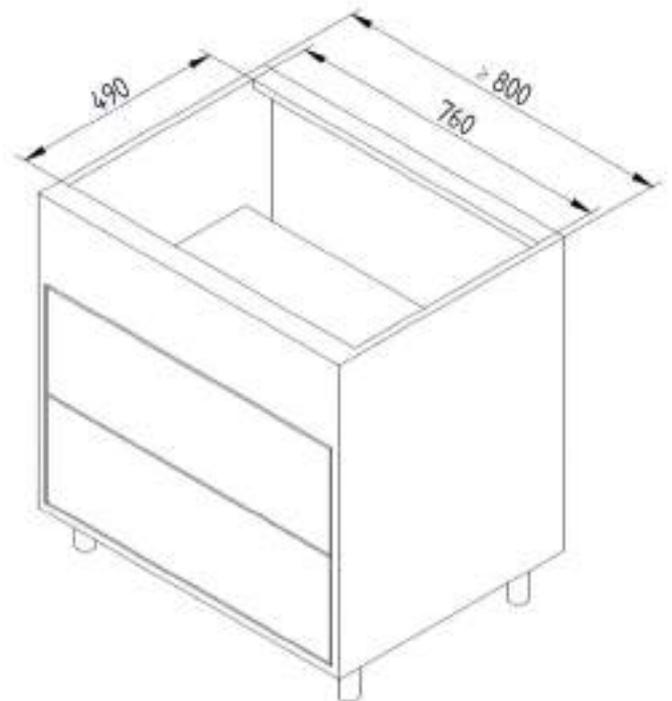
1. Mindestabstand von 60 mm zwischen dem Arbeitsplattenausschnitt und der Hinterkante der Arbeitsplatte.
2. Mindestabstand von 250 mm links und rechts des Arbeitsplattenausschnittes zum angrenzenden Schrank oder zur Wand.
3. Mindestabstand von 800 mm zwischen der Arbeitsplatte und dem Oberschrank.

4.5 Ausschnitt der Arbeitsplatte

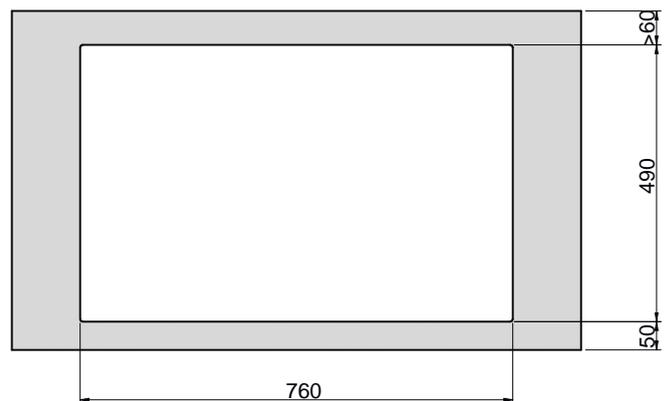
4.5.1 Aufbaumontage



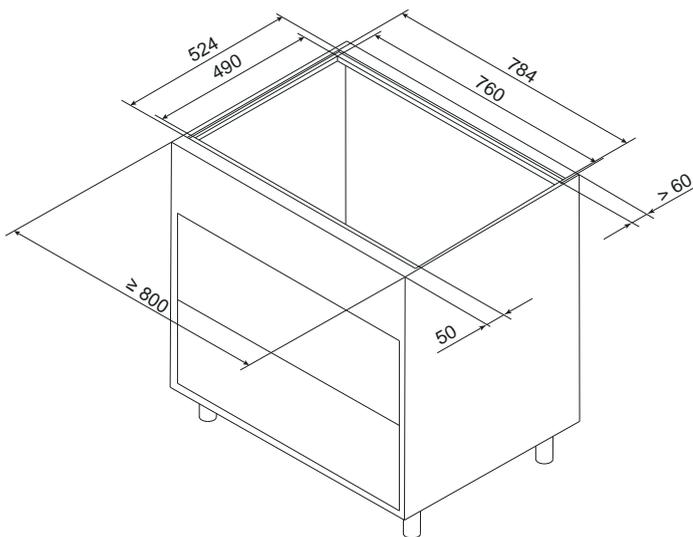
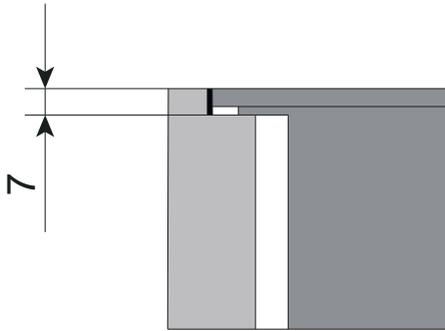
Abmessungen der Glaskeramik



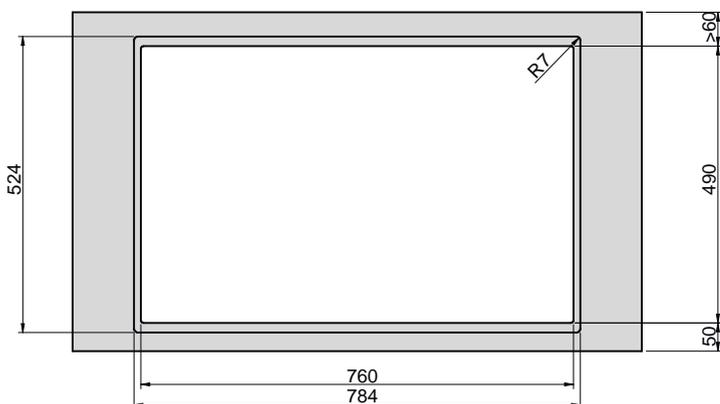
Ausschnittmaße für die Aufbaumontage



4.5.2 Flächenbündiger Einbau



Ausschnittmaße für den flächenbündigen Einbau

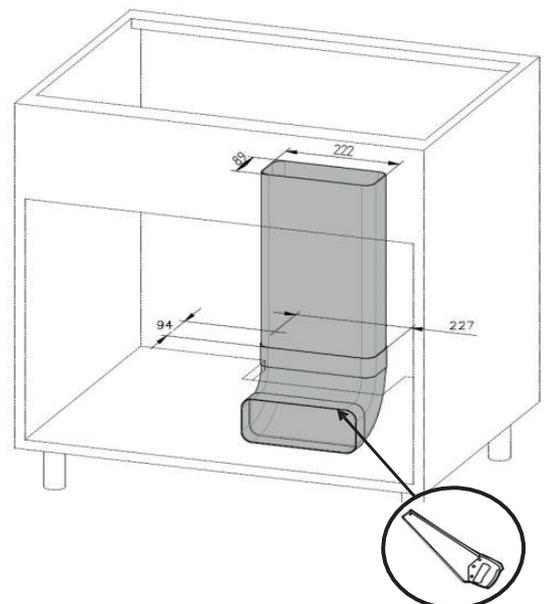


4.6 Vorbereiten der Küchenzeile

- ✓ Bei dünnen Arbeitsplatten muss eine ausreichend starre Trägerplatte auf dem Schrank vorhanden sein.
- ✓ Die Rückwand des Unterschranks muss für die Abluftleitung angepasst sein.
- ✓ Die Schubladen und/oder Einlegeböden des Unterschranks müssen herausnehmbar sein.
- ✓ Für einen korrekten Einbau müssen die Schubladen des Unterschranks je nach Einbausituation gekürzt werden.
- ✓ Die Bodenplatte des Unterschranks muss je nach Einbausituation für die Abluftleitung zugeschnitten werden (siehe Abbildung unten).
- ✓ Bei einer Arbeitsplattentiefe von mehr als 600 mm ist es möglich, den Teleskopauszug zu verwenden, um mehr Platz für die Schubladen zu schaffen.
- ✓ Der Auszug ist ausziehbar, von 90 bis 130 mm.
- ✓ Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des eingebauten Kochfeldes.

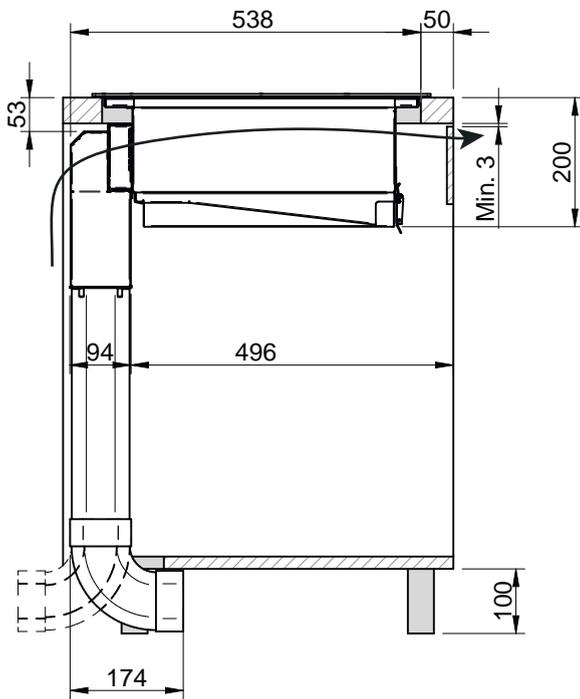
Ein Luftspalt von mindestens 3 mm zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und der Oberseite der Schublade/der Blende ist zwingend erforderlich, um Leistungsverluste zu vermeiden.

Die Einbausituation des Kochfeldes im Schrank beeinflusst die Leistungsfähigkeit des Kochfeldes. Das integrierte Kühlaggregat benötigt ausreichend Kaltluft an den Einlässen, um einen frühzeitigen Leistungsabfall zu vermeiden.

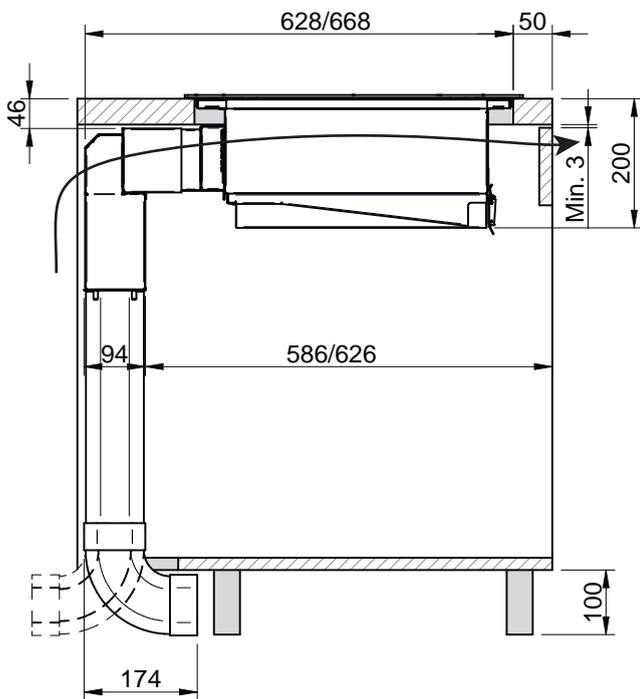


4.6.1 Einbaumaße

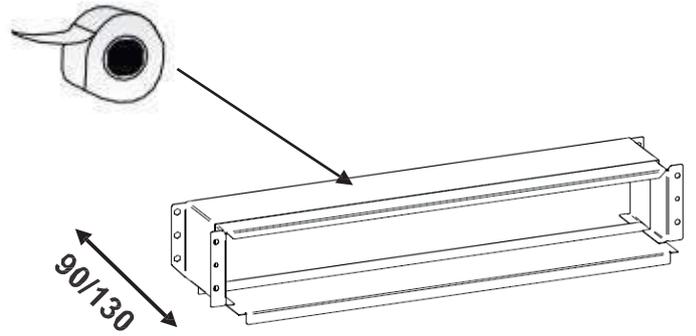
Einbaumaße, Arbeitsplattentiefe 600 mm



Einbaumaße, Arbeitsplattentiefe > 600 mm



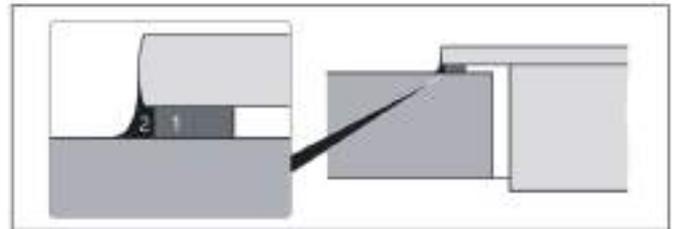
Teleskopauszug, für Arbeitsplattentiefe > 600 mm



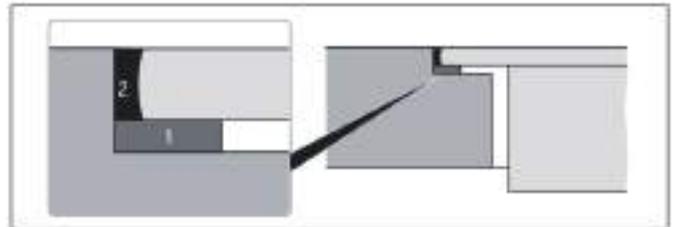
4.6.2 Vorbereiten des Kochfeldes

Anbringen des Dichtungsbandes

Dichtungsband bei Aufbaumontage



Dichtungsband bei flächenbündiger Montage



1. Dichtungsband
2. Schwarzes, hitzebeständiges Silikonichtmittel.

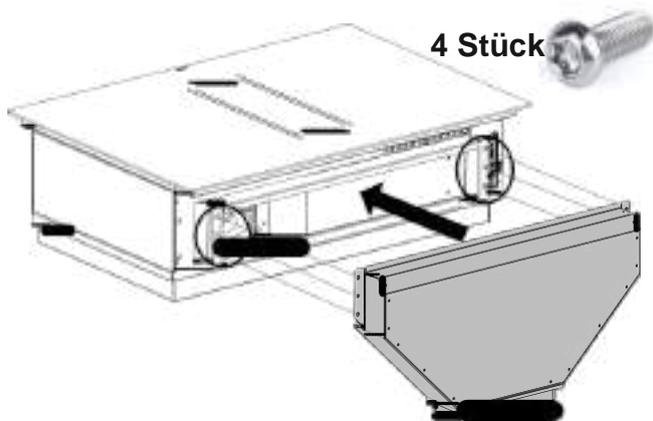
4.7 Einsetzen des Kochfeldes und Anschluss der Abluftleitung

- ✓ Das Leitungssystem muss unbelastet und bei ausgeschalteter Stromversorgung am Gerät angebracht werden.
- ✓ Für einen korrekten Einbau müssen die Schubladen des Unterschranks je nach Einbausituation gekürzt werden.
- ✓ Verwenden Sie das Klebeband, um die Teile der Abluftleitung abzudichten.

4.7.1 Wandmontierte Küche

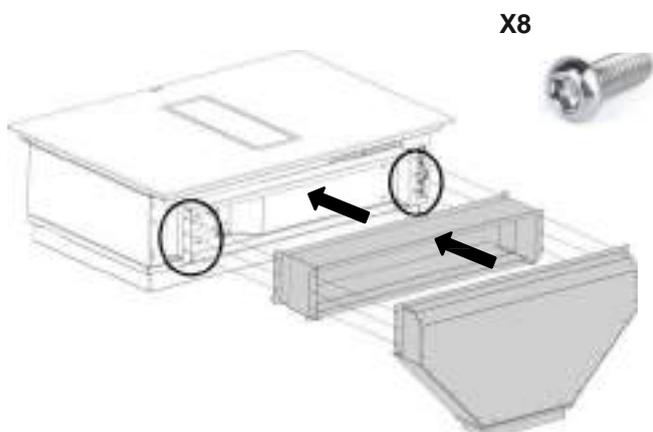
Das schwarze Abluftblech muss vor dem Einsetzen in die Arbeitsplatte am Kochfeld befestigt werden.

Anschluss der Abluftleitung für eine Arbeitsplattentiefe von 600 mm

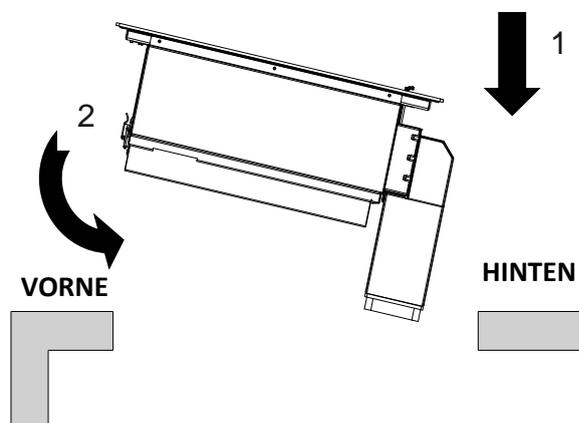


Befestigen Sie das schwarze Abluftblech mit 4 Torx-Schrauben an der Kochfläche.

Anschluss der Abluftleitung für eine Arbeitsplattentiefe von > 600 mm

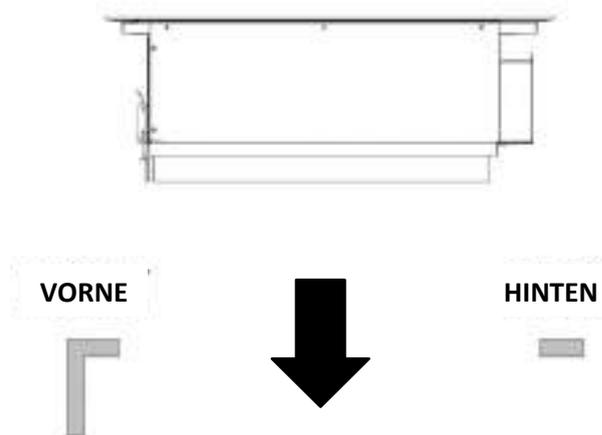


Einsetzen des Kochfeldes

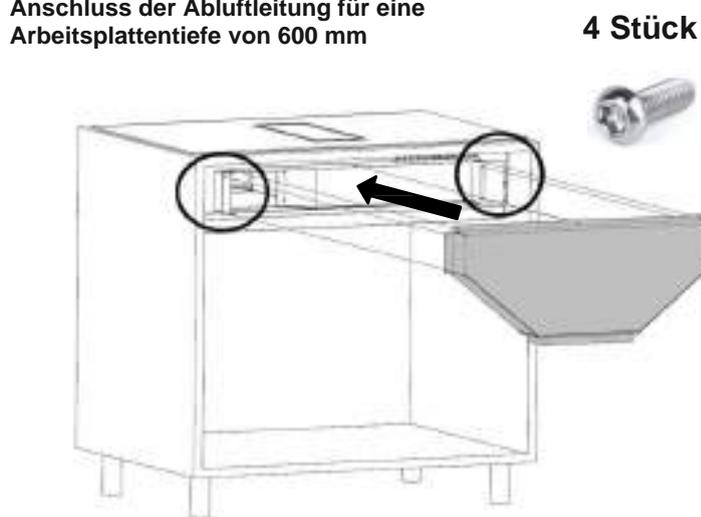


4.7.2 Kücheninsel (freier Zugang zur Küchenschrankrückseite)

Bei einer Kücheninsel ist es einfacher, das Kochfeld vor der Befestigung des schwarzen Abluftblechs einzusetzen.

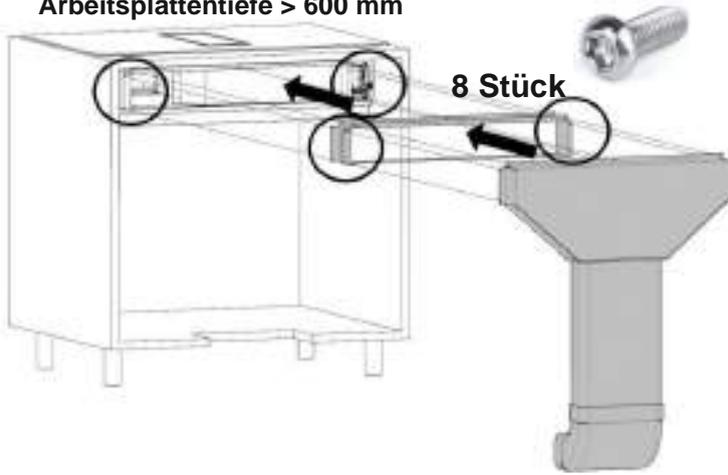


Anschluss der Abluftleitung für eine Arbeitsplattentiefe von 600 mm



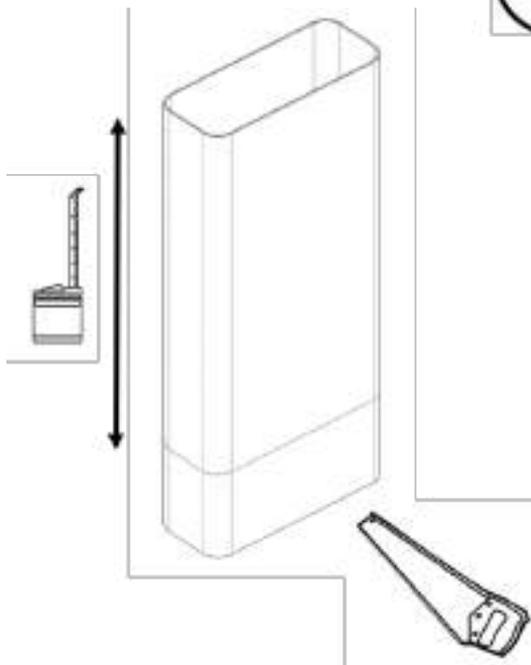
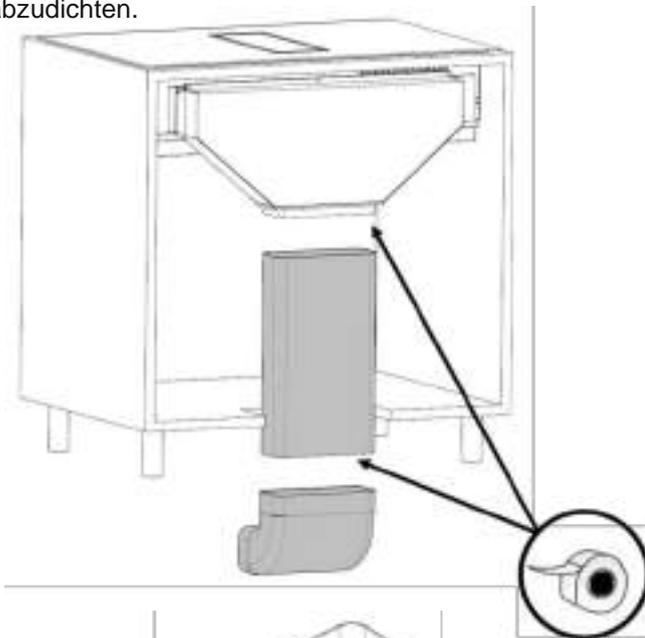
Befestigen Sie das schwarze Abluftblech mit 4 Torx-Schrauben an der Kochfläche.

Anschluss der Abluftleitung für eine Arbeitsplattentiefe > 600 mm



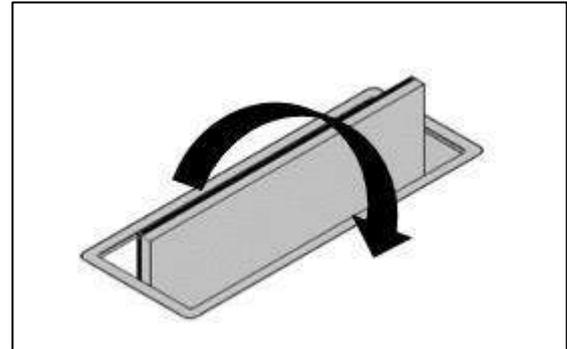
4.7.3 Anschluss der Abluftleitung

- ✓ Schneiden Sie die vertikale Abluftleitung entsprechend der Unterschrankschrankhöhe zu.
- ✓ Verwenden Sie Klebeband, um die Rohre abzudichten.

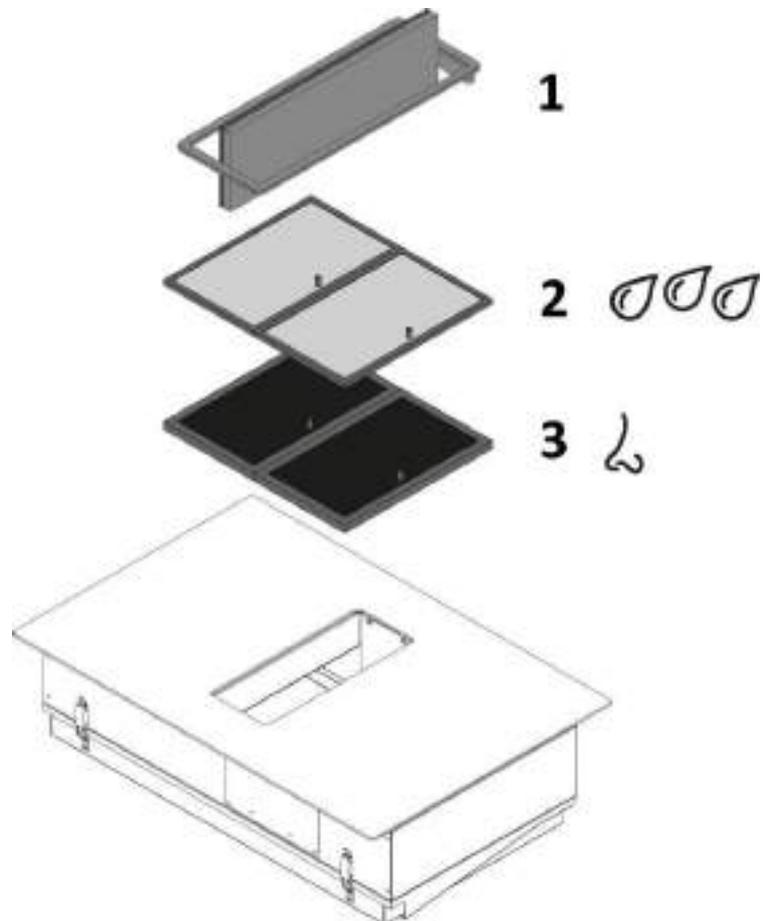


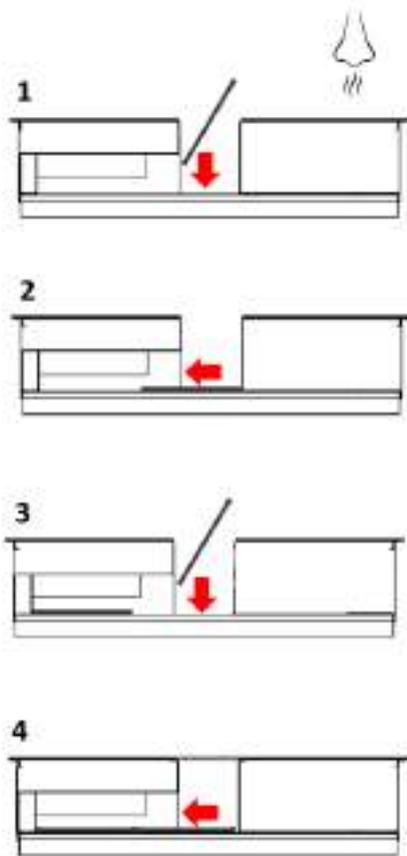
4.8 Einsetzen der Filter

Entfernen Sie die Lufteinlassklappe, indem Sie den drehbaren Teil um 90 Grad drehen.



Lufteinlassklappe [1], Fettfilter [2] und Kohlefilter [3] können leicht mit den Händen eingesetzt/entfernt werden. Siehe Abbildung unten.

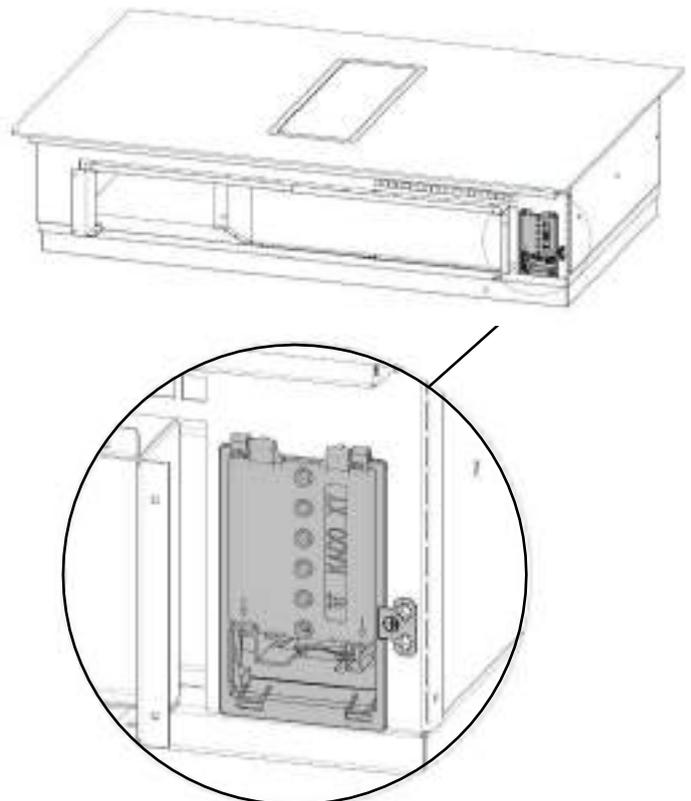




4.9 Elektrischer Anschluss

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Kapitel „Sicherheit“).
- Beachten Sie alle nationalen und regionalen Gesetze und Vorschriften sowie die ergänzenden Vorschriften der örtlichen Energieversorgungsunternehmen.
- Der Stromanschluss darf nur von zertifizierten Fachleuten vorgenommen werden. Der Fachmann übernimmt auch die Verantwortung für die ordnungsgemäße Installation und Inbetriebnahme.
- Verbindungen über Steckkontakte (Schukostecker) sind nicht zulässig.

Lage des Anschlusskastens im Gerät:



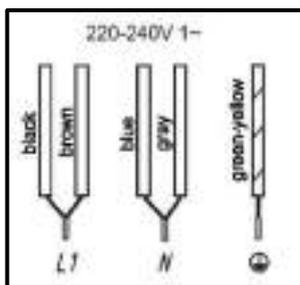
- Schalten Sie den Hauptschalter/Leistungsschalter aus, bevor Sie das Kochfeld anschließen.
- Sichern Sie den Hauptschalter/Leistungsschalter gegen unbefugtes Wiedereinschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Geräts unterbrochen ist.
- Das Kochfeld ist werksseitig mit einem temperaturbeständigen Anschlusskabel ausgestattet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues ersetzt werden. Um jegliche Risiken zu vermeiden, muss dies von einem zertifizierten Fachmann durchgeführt werden.

- Schließen Sie das Kochfeld ausschließlich über einen Festanschluss an ein Netzkabel H05V2V2-F mit entsprechendem Mindestquerschnitt an (siehe Tabelle unten).
- Das Typenschild mit den grundlegenden Informationen ist an der Unterseite des Geräts angebracht.
- Das Netzkabel sollte durch die Befestigungsschelle geführt werden, die es vor versehentlichem Herausziehen schützt.
- Verschließen Sie das Netzteilgehäuse mit der Netzteilabdeckung.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird und nicht mit heißen Stellen des Kochfeldes in Berührung kommen kann.
- Das Gerät ist in der Regel auf die in der Tabelle mit den technischen Daten angegebene maximal verfügbare Leistung eingestellt. Es besteht die Möglichkeit, eine Betriebsart mit Leistungsbegrenzung einzustellen. Diese Einstellung kann bei der Installation oder später von einem Fachmann vorgenommen werden. Siehe Kapitel „Servicemenü“.

WARNUNG! DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

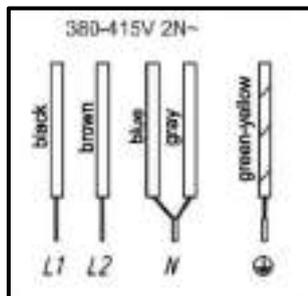
Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn eine vollständige Verbindung zwischen dem Gerät und einem wirksamen Erdungssystem besteht, das den geltenden örtlichen und nationalen Sicherheitsvorschriften entspricht.

Anschlusschema - Einphasiger Anschluss
1N 220 – 240 V 50/60 Hz 5 x 1,5 mm²



- schwarz
- braun
- blau
- grau
- grün-gelb

Anschlusschema - Zweiphasiger Anschluss
2N 380 – 415 V 50/60 Hz 5 x 1,5 mm²



- schwarz
- braun
- blau
- grau
- grün-gelb

4.10 Servicemenü

- Das Händler- und Servicemenü kann bis zu 2 Minuten nach dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung aufgerufen werden.
- Das System übernimmt und speichert die vorgenommenen Einstellungen, wenn Sie den entsprechenden Menüpunkt verlassen.
- Nachfolgend finden Sie Erläuterungen zur Bedienung des Menüs und eine Beschreibung der wichtigsten Menüpunkte.
- Das Servicemenü ist nur für den Kundendienst bestimmt.

4.10.1 Aufrufen des Servicemenüs

1. Das Gerät ist nach dem Netzreset maximal 2 Minuten lang eingeschaltet.
2. Das Gerät darf nicht eingeschaltet sein.
3. Pulsierende Taste drücken und halten.
4. Alle Kochzonen gegen den Uhrzeigersinn drücken, beginnend mit der mittleren Fronttaste. Jeder Tastendruck wird durch ein akustisches Signal (Piepton) bestätigt.
5. Pulsierende Taste loslassen.
6. Das Servicemenü ist aktiv. Auf dem Display wird C0 für die linke hintere Kochzone angezeigt.

4.10.2 Auswählen und Ändern von Menüwerten

Vorbedingung: Einstieg in das Servicemenü wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

1. Wählen Sie mit dem Schieberegler den Menüpunkt aus, den Sie anzeigen/ändern wollen. Der Wert des gewählten Punktes wird im Display der linken vorderen Kochzone angezeigt.
2. Um den Wert des Menüpunktes zu ändern, wählen Sie den Menüpunkt durch Berühren des angezeigten Menüpunkts aus.
 - Der ausgewählte Menüpunkt wird mit voller Helligkeit angezeigt.
 - Die anderen Anzeigen sind abgedunkelt.
 - Wählen Sie den Wert des Menüpunktes mit dem Schieberegler.

4.10.3 Verlassen des Servicemenüs

- Berühren Sie die pulsierende Taste, um das Servicemenü zu verlassen.
- Alle Änderungen werden verworfen.
- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste für 2 Sekunden. Das Servicemenü wird verlassen. Die Änderungen werden gespeichert.



**WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE!
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!**
In der Nähe dieses Symbols sind stromführende Teile installiert. Abdeckungen mit diesem Zeichen dürfen nur von einer zugelassenen Elektrofachkraft entfernt werden.

4.10.4 Übersicht über Service-Menüpunkte

C0, C8 & C9 - Konfiguration

Diese Service-Menüpunkte sind Werkseinstellungen.
Nicht ändern!

C1 - Variante

Aktuelle Variante für das Bedienfeld.

C2 - Software-Version

Aktuelle Softwareversion für das Bedienfeld.

C3 - Betriebsstunden

Gesamtzahl der Betriebsstunden. Stunden im
Standby-Betrieb werden nicht gezählt.

C4 - Maximale NTC-Temperatur

C5 - Anzahl der falschen Anschlüsse

Gesamtzahl der Fehlanlüsse an Überspannung

C6 – Demo-Modus

Wert	Betrieb
0	Normaler Betrieb
1	Freigabe aller Funktionen des Bedienteils ohne jegliche Verlustleistung

C7 - Anzeigetest

Aktivierung aller LEDs und 7-Segment-Anzeigen
zum Funktionstest.

5 Betrieb

5.1 Das Induktionskochfeld

Das Kochfeld ist mit einem Induktionskochmodus ausgestattet. Die Induktionsspulen unterhalb des Glaskeramik-Kochfeldes erzeugen ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramik durchdringt und den wärmeerzeugenden Strom im Topfboden induziert.

Bei einer Induktionskochzone wird die Wärme nicht mehr von einem Heizelement durch den Kochtopf in das Kochgut übertragen, sondern die notwendige Wärme wird direkt im Topf durch Induktionsströme erzeugt.

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch die direkte Energieübertragung in den Topf (geeignete Töpfe/Pfannen aus magnetisierbarem Material sind erforderlich).
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur dann übertragen wird, wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird.
- Hocheffektive Energieübertragung zwischen einer Induktionskochzone und dem Topfboden.
- Schnelles Aufheizen.
- Geringe Verbrennungsgefahr, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erhitzt wird; überkochende Speisen bleiben nicht an der Oberfläche haften.
- Schnelle und feinfühligere Steuerung der Energiezufuhr.

5.2 Topferkennung

Ist eine Kochzone eingeschaltet und befindet sich kein Kochgeschirr auf der Zone oder ist das Kochgeschirr zu klein, findet keine Leistungsübertragung statt. Ein Blinken der Leistungsanzeige weist darauf hin.

Wenn ein geeigneter Topf oder eine geeignete Pfanne auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich die Leistungsstufe ein und die Leistungsstufenanzeige leuchtet auf. Die Stromzufuhr wird unterbrochen, wenn der Topf bzw. die Pfanne entfernt wird, und die Stromeinstellungsanzeige blinkt.

Wenn die Töpfe und Pfannen, die auf die Kochzone gestellt werden, kleiner sind und die Pfannenerkennung sich trotzdem einschaltet, wird weniger Strom geliefert.

Grenzen der Topferkennung

Kochzone	Minimaler Topfdurchmesser
190 X 210 mm	110 mm

Der Boden von Töpfen und Pfannen muss einen bestimmten Durchmesser haben; andernfalls schaltet sich die Induktionswärme nicht ein. Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer in die Mitte einer Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erreichen.

Wichtig: Der Mindestdurchmesser, der erforderlich ist, um die Pfannenerkennung zu aktivieren, kann je nach Art des verwendeten Topfes oder der Pfanne variieren!

5.3 Betriebszeitbegrenzung

Die Betriebszeitbegrenzung ist ein zusätzliches Sicherheitsmerkmal, um Kochzonen nach einer bestimmten Zeit auszuschalten, wenn die entsprechende Kochzone vom Benutzer nicht mehr bedient wird. Die Zeit, nach der die Kochzone ausgeschaltet wird, ist in der nachstehenden Tabelle angegeben.

Jeder Bedienvorgang an der Kochzone setzt diese Betriebszeitbegrenzung zurück.

Betriebszeitbegrenzung

Leistungsstufe	Zeitbegrenzung [Stunden]
Aufwärmen	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	5 Minuten

5.4 Permanente Tastenaktivierung

Wenn zwei oder mehr Sensortasten gleichzeitig gedrückt werden (z.B. wenn eine Schale versehentlich auf eine Sensortaste gelegt wird), wird keine Funktion aktiviert.

Alle Sensoren werden auf permanente Tastenaktivierung überwacht. Wird ein Sensor länger als 10 Sek. aktiviert, schaltet das Kochfeld in den OFF-Modus, gibt für 10 Sek. einen Signalton ab und zeigt „Er03“ an, solange die Dauererkennung erkannt wird. Sobald die permanente Tastenaktivierung verschwindet, kann das Kochfeld regulär betrieben werden.

5.5 Schutz vor Überhitzung (Induktion)

Wird das Kochfeld über einen längeren Zeitraum mit voller Leistung betrieben, kann die Elektronik bei hohen Raumtemperaturen nicht mehr wie erforderlich abgekühlt werden.

Um sicherzustellen, dass in der Elektronik keine zu hohen Temperaturen entstehen, kann die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert werden. Sollte bei normalem Gebrauch des Kochfeldes und normaler Raumtemperatur häufig E2 / ER21 angezeigt werden, ist wahrscheinlich die Kühlung nicht ausreichend.

Dies kann vorkommen, wenn die Küchenzeile keine Öffnungen hat. Möglicherweise muss die Installation überprüft werden.

5.6 Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Kochgeschirr für Induktionskochfelder muss aus Metall sein und über magnetische Eigenschaften verfügen. Der Boden muss ausreichend groß sein.

Verwenden Sie nur Töpfe mit einem für Induktion geeigneten Boden.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Emaillierte Stahltöpfe mit dickem Boden	Töpfe aus Kupfer, Aluminium, ofenfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta
Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden	
Töpfe aus mehrschichtigem Edelstahl, rostfreiem Ferritstahl und Aluminium mit Spezialboden	



Kochgeschirr mit diesem Symbol ist für Induktionskochfelder geeignet.

So stellen Sie die Eignung eines Topfes fest:

Führen Sie den unten beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass der Topf das Symbol für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.

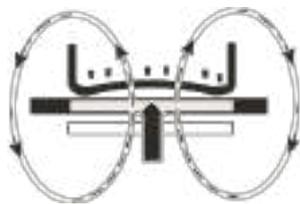
Magnet-Test:

Bewegen Sie den Magneten in Richtung der Unterseite von Kochgeschirr gegart sind. Wenn er angezogen wird, können Sie das Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld verwenden.



Bitte beachten Sie:

Bei der Verwendung von induktionsgeeigneten Pfannen bestimmter Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Konstruktion dieser Pfannen zurückzuführen sind.



Ungeeignet: Der Boden der Pfanne ist gewölbt. Die Elektronikeinheit kann die Temperatur nicht korrekt ermitteln.

5.7 Wie Sie den Stromverbrauch senken können

Im Folgenden finden Sie einige nützliche Hinweise, die Ihnen helfen, Ihren Energieverbrauch zu senken und Ihr neues Induktionskochfeld und das Kochgeschirr effizient zu nutzen.

- Der Boden Ihres Kochgeschirrs sollte die gleiche Größe haben wie die Kochzone.
- Achten Sie beim Kauf von Kochtöpfen darauf, dass häufig der Durchmesser des Topfbodens angegeben wird. Dieser ist in der Regel größer als der Boden eines Topfes.

- Schnellkochtöpfe sind dank des Drucks und der Tatsache, dass sie dicht geschlossen sind, besonders energie- und zeitsparend. Durch die kurzen Garzeiten bleiben die Vitamine erhalten.
- Achten Sie immer darauf, dass genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist, denn wenn der Schnellkochtopf trocken kocht, kann die Kochstelle und der Kocher durch Überhitzung beschädigt werden.
- Verschließen Sie Kochtöpfe immer mit einem passenden Deckel.
- Verwenden Sie den richtigen Topf für die Menge der zu kochenden Speisen. Ein großer Topf, der kaum gefüllt ist, verbraucht viel Energie.

5.8 Leistungsstufen

Die Heizleistung der Kochzonen kann in verschiedenen Leistungsstufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Einstellungen.

Leistungsstufe	Geeignet für
0	Aus, Nutzung der Restwärme
Warmhalten	Warmhalten von Speisen
1-2	Köcheln lassen kleiner Portionen
3	Köcheln lassen Stufe
4 - 5	Köcheln lassen größerer Mengen oder Braten größerer Fleischstücken, bis diese durch das
6	Braten, Saftgewinnung
7	Braten
9	Aufkochen, Anbraten, Braten
P	Power Boost (höchste Ausgangsleistung)

Für Kochtöpfe ohne Deckel muss eventuell eine höhere Leistungsstufe gewählt werden.

5.9 Anzeige der Restwärme



Das Glaskeramikkochfeld ist mit einem H als Restwärmanzeige ausgestattet.

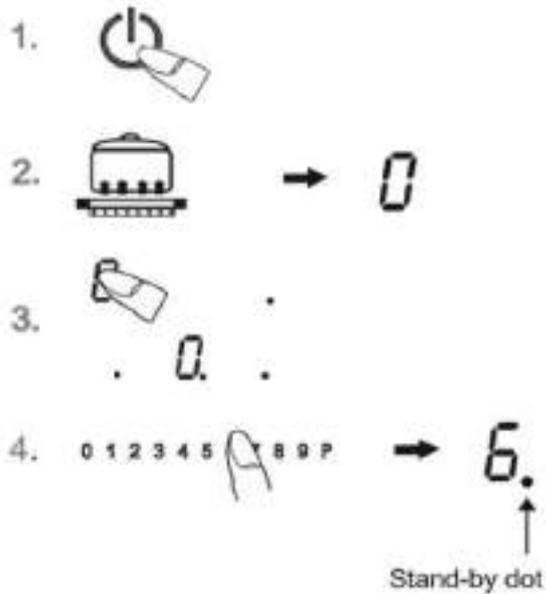
Solange das H nach dem Ausschalten der Kochzone leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen von Speisen oder zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Die Kochzone kann auch noch heiß sein, wenn der Buchstabe H nicht mehr leuchtet. Gefahr von Verbrennungen!

Bei einer Induktionskochzone wird die Glaskeramik nicht direkt erhitzt, sondern nur durch die vom Kochgeschirr reflektierte Wärme.

5.10 Bedienung der Tasten

Die hier beschriebenen Bedienelemente erwarten, dass nach dem Drücken einer (Auswahl-)Taste eine weitere Taste gedrückt wird. Die nächste Taste muss innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden, sonst wird die Auswahl gelöscht.



5.11 Einschalten des Kochfeldes und der Kochzonen

1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (ca. 1 Sek.), bis ein kurzes Signal ertönt und die Touch-Steuerung aktiv wird. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. Stellen Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone. Die Pfannenerkennung schaltet die Induktionsspule ein. In der Leistungsstufenanzeige der entsprechenden Kochzone wird „0“ angezeigt.
3. Verwenden Sie die Leistungsstufenanzeige (als Taste), um eine Kochzone auszuwählen. Der Stand-by-Punkt der gewählten Kochzone leuchtet auf.
4. Unmittelbar danach muss der Schieberegler aktiviert werden. Es wird eine Leistungsstufe eingeschaltet.

●○○○○○Plinks.....	Leistungsstufe 0.
○○○●○○○PMitte.....	Leistungsstufe 6.
○○○○○○●Prechts.....	Leistungsstufe P

Siehe den Abschnitt Wissenswertes über den Schieberegler (Sensorfeld). **1 2 3 4 5 6 7 8 9 P**

Drücken Sie auf das jeweilige Sensorfeld, um eine Leistungsstufe zu ändern oder eine zusätzliche Kochzone einzuschalten.

Wichtig: Der Stand-by-Punkt der gewählten Kochzone muss aufleuchten.

Solange kein Kochtopf auf die Kochzone gestellt wird, wechselt die Anzeige zwischen der eingestellten Leistungsstufe und dem Symbol **0.** Wenn kein Topf auf die Kochzone gestellt wird, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen nach 10 Minuten ab. Beachten Sie bitte den Abschnitt zur Topferkennung.

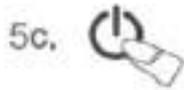
5.12 Ausschalten einer Kochzone



Wählen Sie mit der Leistungsstufenanzeige (als Taste) eine Kochzone aus. Der Stand-by-Punkt der gewählten Kochzone muss aufleuchten.

5. a) Drücken Sie auf die Schiebereglerfläche ganz links oder
 b) ziehen Sie den Finger nach links über den Schieberegler, um die Leistungsstufe auf 0 zu reduzieren.
 c) drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Alle Kochzonen werden ausgeschaltet.





5.13 Ausschalten des Kochfeldes

6. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste des Kochfeldes. Das Kochfeld wird unabhängig von den Einstellungen ausgeschaltet.

Bitte beachten Sie:

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 10 Sekunden aus, wenn alle Kochzonen und das Gebläse manuell ausgeschaltet werden (Leistungsstufe 0) und danach keine Taste/kein Sensorfeld gedrückt wird
- Das Gebläse verfügt über eine Nachlauffunktion (siehe Kapitel 4.28 – Nachlauf des Gebläses)

5.14 Pausenfunktion ||

Mit der Pausenfunktion kann der Garvorgang kurzzeitig unterbrochen werden, z.B. wenn es an der Tür klingelt. Die Pausenfunktion muss aufgehoben werden, um den Garvorgang mit der gleichen Leistungsstufe fortsetzen zu können. Wenn ein Timer eingestellt ist, wird der Garvorgang unterbrochen und dann fortgesetzt.

Diese Funktion ist aus Sicherheitsgründen nur für 2 Minuten verfügbar. Danach schaltet sich das Kochfeld aus.



1. Töpfe und Pfannen befinden sich auf den Kochzonen und die erforderlichen Leistungsstufen sind eingestellt.
2. Drücken Sie die Pausentaste „||“. Anstelle der gewählten Leistungsstufen leuchtet das Pausenzeichen „||“ auf.
3. Die Unterbrechung wird beendet, indem zuerst die Pausentaste „||“ und dann eine beliebige andere Taste (außer der EIN/AUS-Taste) gedrückt wird. Die zweite Taste muss innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden, da sich das Kochfeld sonst ausschaltet.

Hinweise:

Das Pausensymbol „||“ erscheint auch auf der Gebläseanzeige, wenn die Pause aktiv ist. Die Gebläsestufe (falls größer als 0) wird auf Stufe 1 reduziert.

5.15 Recall-Funktion || (Wiederherstellungsfunktion)

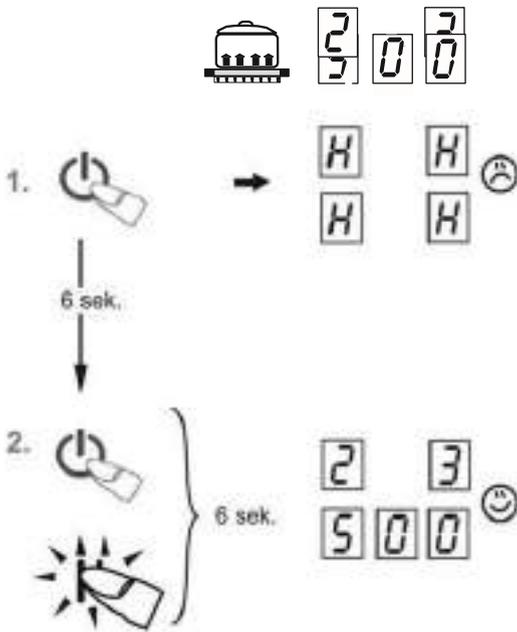
Die letzte Einstellung kann wiederhergestellt werden, wenn das Kochfeld ungewollt ausgeschaltet wird.

Die Wiederherstellungsfunktion funktioniert nur, wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist.

1. Das Kochfeld wurde versehentlich mit der ON/OFF-Taste des Kochfeldes ausgeschaltet

2. Drücken Sie innerhalb von 6 Sekunden nach dem Ausschalten die EIN/AUS-Taste des Kochfeldes erneut. Die Pause-Taste blinkt.

Die Pause-Taste muss unmittelbar danach gedrückt werden. Die ursprünglichen Kochstufen werden wiederhergestellt. Der Garvorgang wird fortgesetzt.

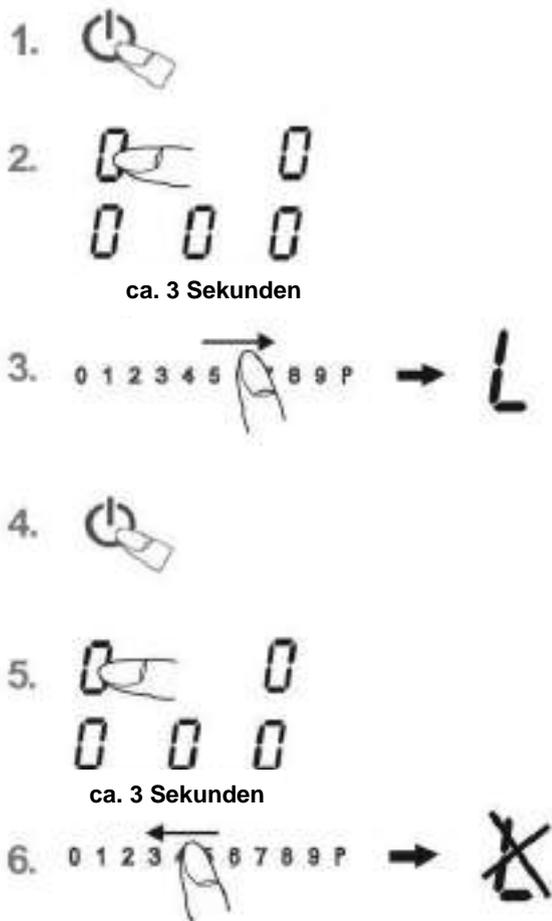


Was kann wiederhergestellt werden:

- Kochstufen aller Kochzonen
- Gebläsestufe
- Minuten und Sekunden der programmierten Timerfunktionen
- Automatische Boost-Funktion
- Power Boost

Was kann nicht wiederhergestellt werden:

- Betriebszeitbegrenzung (es wird von 0 an gezählt)



5.16 Kindersicherung ^L

Die Kindersicherung dient dazu, Kinder daran zu hindern, das Induktionskochfeld versehentlich oder absichtlich einzuschalten. Die Bedienelemente sind hier gesperrt.

Einschalten der Kindersicherung

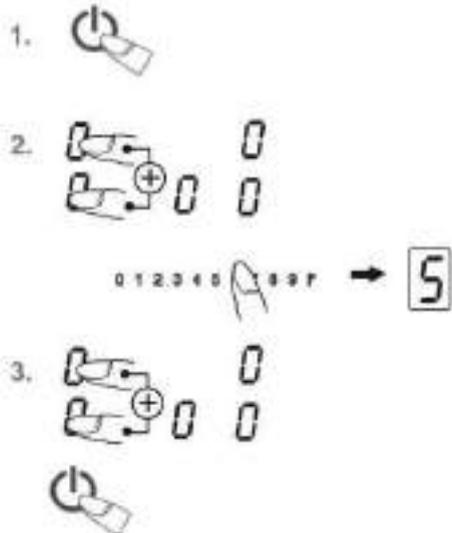
1. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste des Kochfeldes (1 Sek.), bis die Leistungsstufe 0 erscheint.
2. Unmittelbar danach eine Kochzonen-Leistungstufenanzeige drücken und gedrückt halten (ca. 3 Sek.), bis das Sensorfeld von 0-P aufleuchtet.
3. Schieben Sie sofort danach das komplette Sensorfeld von 0 nach P, um die Kindersicherung zu aktivieren. In den Leistungsstufenanzeigen erscheint ein L für Kindersicherung, die Bedienelemente sind gesperrt und das Kochfeld schaltet sich aus.

Ausschalten der Kindersicherung

4. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste.
5. Unmittelbar danach die Leistungsstufenanzeige drücken und gedrückt halten (ca. 3 Sekunden lang), bis das Sensorfeld von 0 bis P aufleuchtet.
6. Schieben Sie sofort danach das komplette Sensorfeld von P nach 0, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Das L erlischt.

Hinweise

- Im Falle eines Stromausfalls wird die Kindersicherung nicht aufgehoben.



5.17 Überbrückungsfunktion

Die vordere und die hintere Kochzone können gemeinsam für einen Kochvorgang aktiviert werden (Überbrückungsfunktion). Dies ermöglicht die Verwendung von größerem Kochgeschirr.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf auf die zu überbrückenden Kochzonen.
2. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Kochzonenwahltasten der vorderen und hinteren Kochzone, um die Überbrückungsfunktion zu aktivieren. Die Überbrückungsfunktion ist eingeschaltet und die Einstellung der hinteren Leistungsstufe zeigt die Überbrückung an. Die Bedienung erfolgt mit der vorderen Leistungsstufeneinstellung und dem Sensorfeld.
3. Aktivieren Sie die vordere und hintere Kochzone wieder gleichzeitig oder schalten Sie das Kochfeld aus, um die Überbrückungsfunktion zu deaktivieren. Die Kochzonen werden wieder in 2 separate Zonen aufgeteilt.

Bitte beachten Sie

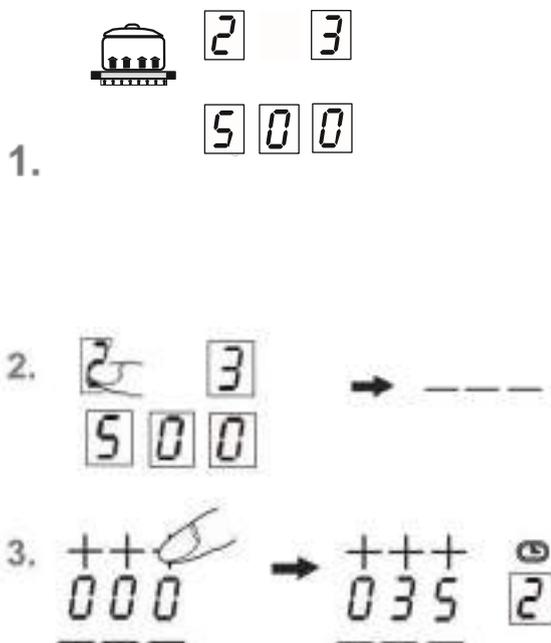
Der Bräter oder der Topf muss mindestens die Hälfte der verwendeten Kochzonen abdecken, damit er von der Topferkennung erkannt wird!

5.18 Kochzonen-Timer

Mit dem Kochzonen-Timer kann eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet werden.

Dieser kann in einem Bereich von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 min eingestellt werden. Während die Zeit läuft, kann die Kochzone normal bedient werden, d.h. ein Wechsel der Kochstufe ist möglich.

Jede Kochzone hat einen unabhängigen Timer, d.h. eine individuelle Zeitwahl pro Kochzone ist möglich.



1. Vorbedingung: Der Topf ist auf der entsprechenden Zone platziert und eine Kochstufe wurde für diese Kochzone eingestellt
2. Wählen Sie die entsprechende Kochzone. Im Display der Timeranzeige erscheint „---“. Drücken Sie die Timer-Anzeige.
3. Stellen Sie dann mit der Plus- oder Minustaste die gewünschte Zeit ein.
Linke Position: Stunden
Mittlere Position: alle 10 Minuten

Rechte Position: jede Minute

Nach ein paar Sekunden wird die Eingabe übernommen und die Zeit beginnt zu laufen.

Das Timer-Symbol  der Kochzone leuchtet auf.

Der Timer beginnt rückwärts zu zählen. Erreicht der Wert 0, ertönt ein Signalton, die Timeranzeige zeigt

000 an und die entsprechende Kochzone wird ausgeschaltet.

. Berühren Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu deaktivieren.

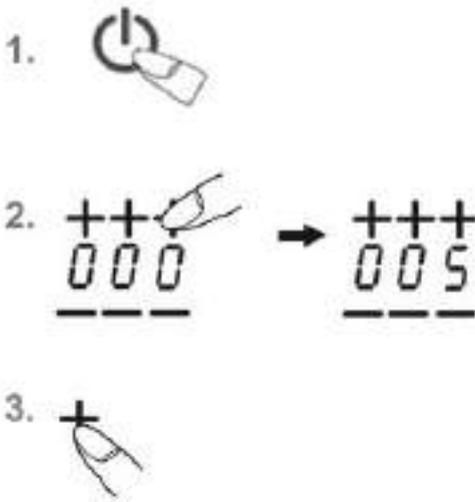
Hinweise

- Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 3, um den Timer für eine andere Kochzone zu programmieren.
- Um die verstrichene Zeit zu überprüfen, drücken Sie die Timer-Anzeige (als Taste). Die angezeigte Einstellung kann abgelesen und geändert werden.
- Timer beenden: Wählen Sie die entsprechende Kochzone aus und drücken Sie die Minus-Taste, um die Zeit zu löschen (0).
- Wurden mehrere Kochzonen mit der Abschaltautomatik programmiert, wird im Timer-Display immer die Kochzone mit der kürzesten Zeit angezeigt.

5.19 Minutenzähler (Eieruhr)

Der Minutenzähler kann in einem Bereich von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 min eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie keine Kochzone. Die Timer-Anzeige zeigt „---“ an.
2. Berühren Sie die Timer-Anzeige. Stellen Sie dann mit der Plus- oder Minustaste die gewünschte Zeit ein. Führen Sie für etwa 5 Sekunden keine Aktion aus. Der Timer beginnt rückwärts zu zählen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt für eine Weile ein Signal und kann durch Drücken einer beliebigen Taste (außer der EIN/AUS-Taste des Kochfeldes) ausgeschaltet werden.





5.20 Aufheizautomatik *A*

Die Aufheizautomatik ist eine Funktion, die es ermöglicht, einen kalten Topf mit voller Heizleistung aufzuheizen und automatisch auf die gewünschte Kochstufe zurückzukehren.

Die Zeit, während der die Kochzone mit voller Leistung aufgeheizt wird, hängt von der gewählten Kochstufe ab und ist in der

Tabelle unten angegeben.

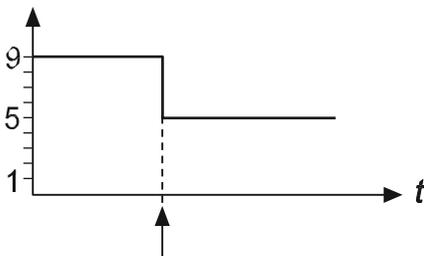
Die Aufheizautomatik eignet sich für Speisen, die zunächst kalt sind und dann mit hoher Leistung aufgeheizt werden.

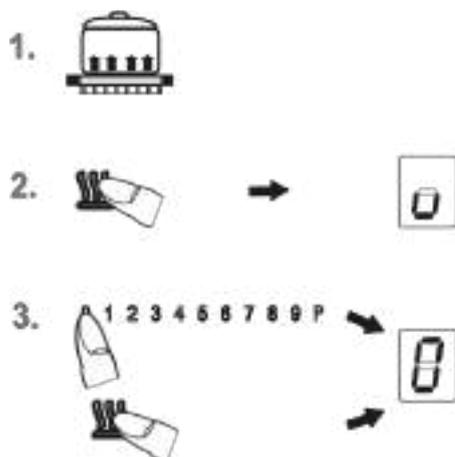
1. Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie die entsprechende Kochzone.
2. Berühren Sie die gewünschte Kochstufe (1-8) und halten Sie die Auswahl 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Die Aufheizautomatik funktioniert wie programmiert. Auf der entsprechenden Kochzone wird *A* angezeigt. Nach einer bestimmten Zeit (siehe Tabelle) wird der Kochvorgang mit der Einstellung „Garen“ fortgesetzt.

Kochstufe	Aufheizen Automatische Zeit [Sek]
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	nicht verfügbar
P	nicht verfügbar

Hinweise

- Während die Aufheizautomatik aktiv ist, kann die Leistungsstufe erhöht werden.
- Ein Verringern der Leistungsstufe bei aktiver Aufheizautomatik schaltet die Aufheizautomatik wieder aus.





5.21 Warmhaltestufe

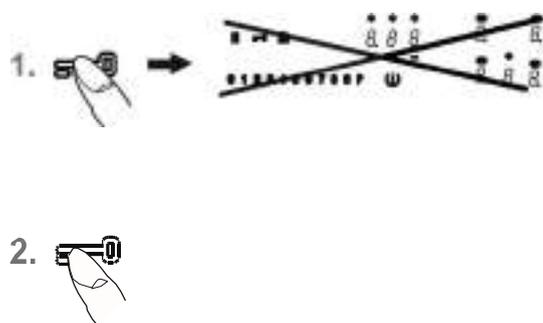
Mit der Warmhaltefunktion können Sie Speisen mit einer bestimmten Temperatur warmhalten. Die jeweilige Kochzone wird mit einer niedrigen Leistungsstufe betrieben.

1. Das Kochgeschirr wird auf eine Kochzone gestellt.
2. Durch Drücken der Warmhalten-Taste die Warmhaltestufe wählen.
3. Zum Ausschalten der Funktion auf das Sensorfeld ganz links oder auf die Taste Warmhalten drücken.

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

5.22 Sperr-Funktion

Mit der Sperr-Funktion können Sie die Tastenbedienung und die Kochstufeneinstellungen sperren. Zum Ausschalten des Kochfeldes kann nur die EIN/AUS-Taste verwendet werden.



Aktivieren der Sperr-Funktion

1. Drücken Sie die Sperrtaste . Die Sperrtaste leuchtet hell auf.

Die Sperr-Funktion ist nun aktiviert.

Ausschalten der Sperr-Funktion

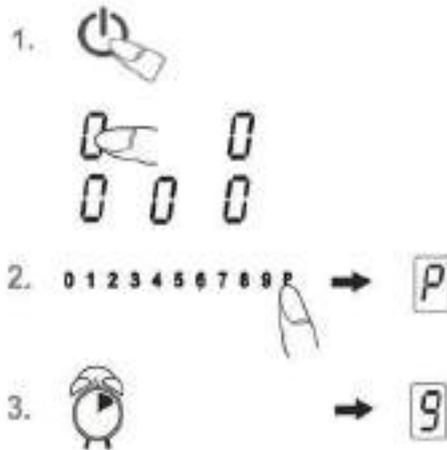
2. Drücken Sie die Sperrtaste . Die Sperrtaste leuchtet mit einem gedimmten Licht auf. Die Sperr-Funktion ist nun ausgeschaltet.

Hinweise

- Aus Sicherheitsgründen hat die Tastensperre keinen Einfluss auf die EIN/AUS-Taste.
- Die Sonderfunktionstaste für die Tastensperre wird ebenfalls nicht gesperrt, um die Tastensperre wieder zu deaktivieren.
- Die Tastensperre bleibt aktiv, wenn das Kochfeld mit der EIN/AUS-Taste wieder eingeschaltet wird.
- Durch eine Unterbrechung der Versorgungsspannung wird die Tastensperre aufgehoben.

5.23 Power-Boost

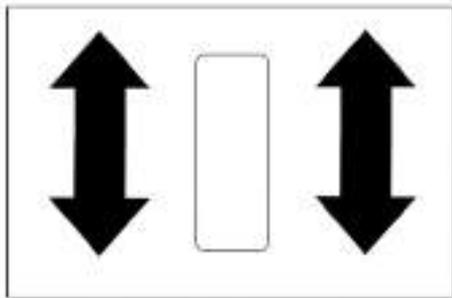
Die Einstellung Power Boost stellt zusätzliche Leistung für Induktionskochzonen zur Verfügung. Eine große Menge Wasser kann sehr schnell zum Kochen gebracht werden.



1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wählen Sie über die Leistungsstufenanzeige (als Taste) eine Kochzone aus. Der Stand-by-Punkt der gewählten Kochzone leuchtet auf.
2. Berühren Sie das P-Symbol auf der Schiebereglerfläche. Der Booster für die gewählte Kochzone wird aktiviert. In der Anzeige der Kochzone erscheint ein „P“.
3. Die Power-Boost-Funktion wird nach 5 Minuten automatisch deaktiviert.

Bitte beachten Sie

Drücken Sie den Sensorfeld-Schieberegler, um die Power-Boost-Funktion vorzeitig zu deaktivieren.



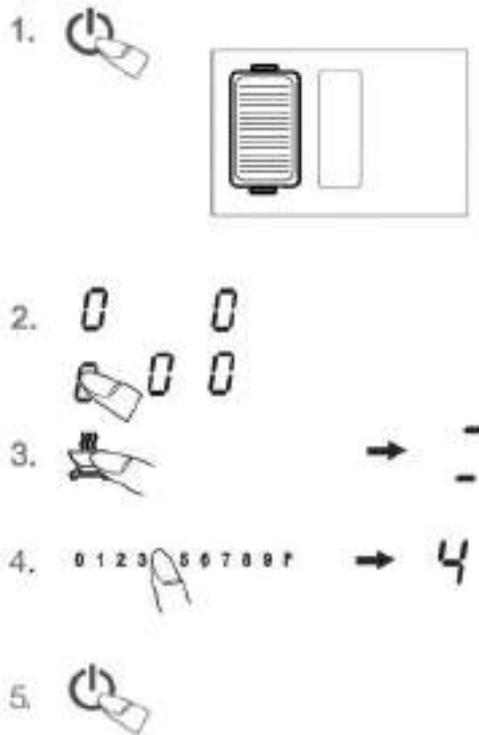
5.24 Energieverwaltung

Aus technischen Gründen bilden immer zwei Kochzonen (z.B. vorne links + hinten links, oder vorne rechts + hinten rechts) ein Modul und haben eine maximale Leistungsstufe, um den Netzanschluss nicht zu überlasten.

Die Energieverwaltung ist priorisierend, d.h. die Kochzone, deren Heizleistung zuletzt erhöht wurde, erhält die gewünschte Heizleistung und die andere Kochzone desselben Moduls wird in ihrer Heizleistung reduziert. Zusätzlich wird die Reduzierung der Leistung durch Blinken signalisiert.

5.25 Grillfunktion

Verwenden Sie die Grillfunktion mit der empfohlenen Grillplatte für Induktion.



1. Schalten Sie das Kochfeld ein und positionieren Sie die Grillplatte.
2. Wählen Sie mit der vorderen Leistungsstufenanzeige (als Taste) eine Kochzone aus. Der Stand-by-Punkt der gewählten Kochzone leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Grill-Taste, um die Grillfunktion zu aktivieren. Die vorderen und hinteren Kochzonen werden zusammen geschaltet.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Kochstufe.

Legen Sie das Grillgut ein.

Stufe 1 - 3 für Gemüse

Stufe 4 - 6 für Fisch

Stufe 7 - 9 für Fleisch

5. Um die Grillfunktion auszuschalten, drücken Sie die Grill-Taste oder schalten Sie das Kochfeld aus.

Hinweise

- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie die Leistungsstufen so ein, wie Sie es wünschen.

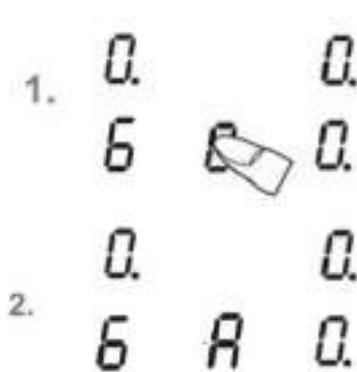
5.26 Manuelles Gebläse



1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet. Wählen Sie die Anzeige für die Gebläseleistung (als Taste).
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler (Sensorfeld) die gewünschte Gebläsestufe von 0 bis P.

Hinweis

Um das Gebläse auszuschalten, wählen Sie die Anzeige für die Gebläseleistung und berühren dann die Stufe 0 am Schieberegler.



5.27 Automatisches Gebläse **A**

Es besteht die Möglichkeit, das Gebläse automatisch laufen zu lassen: Die Gebläsegeschwindigkeit wird automatisch in Abhängigkeit von den Leistungsstufen der Kochzonen geregelt.

1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Anzeige für die Gebläseleistung 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Der Automatikbetrieb ist aktiviert. Auf der gewählten Taste wird „A“ angezeigt und das Gebläse verhält sich entsprechend dem Automatikprofil.

Hinweise

- Eine Erhöhung der Leistung der Kochzonen führt zu einer automatischen Erhöhung der Gebläsegeschwindigkeit.
- Eine Verringerung der Leistung der Kochzonen führt zu einer automatischen Verringerung der Gebläsegeschwindigkeit.
- Zum Deaktivieren der Gebläseautomatik drücken Sie die Anzeige für die Gebläseleistung und wählen Sie die gewünschte Gebläsedrehzahl aus dem Schiebereglerbereich. Der manuelle Modus wird aktiviert und die aktive Stufe wird angezeigt.
- Die eigentliche Dampferzeugung wird verzögert. Beim Ändern der Kochstufe folgt die automatische Gebläsestufe in der Regel mit einer Verzögerung von 20 Sekunden.

5.28 Nachlauf des Gebläses

Das System verfügt über eine Nachlauffunktion, die sicherstellen soll, dass eventuell vorhandene Gerüche und Dampf abgesaugt werden können. Nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Kochfeldes läuft das Gebläse weiter. Auf Stufe 1 gibt es einen automatischen Nachlauf von 5 Minuten.

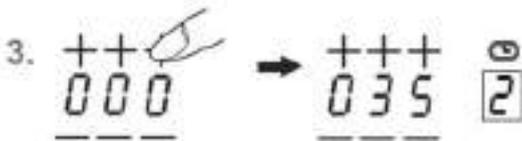
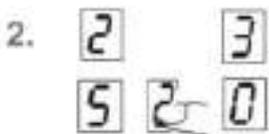
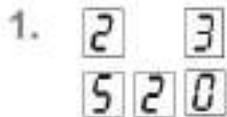
Hinweise

- Der Nachlauf des Gebläses wird durch einen pulsierenden Punkt in der Anzeige der Gebläseleistung angezeigt.

- Bei aktivem Automatikbetrieb bleibt A in der Anzeige stehen. Im manuellen Modus wird die Nachlaufstufe 1 angezeigt.
- Die Gebläsestufe kann auch im Nachlauf geändert werden. Der Nachlauf endet sofort, wenn 0 gewählt ist.

5.29 Gebläse-Timer

Es besteht die Möglichkeit, einen Gebläse-Timer analog zum Kochstellentimer einzustellen. Der Timer wird in der Timeranzeige angezeigt. Der Gebläse-Timer beginnt erst nach Beendigung des Garvorgangs zu laufen.



1. Vorbedingung: Gebläse ist aktiv.
2. Wählen Sie die Anzeige für die Gebläseleistung. Timer-Anzeige zeigt „---“ an. Drücken Sie die Timer-Anzeige.
3. Stellen Sie dann mit der Plus- oder Minustaste die gewünschte Zeit ein. Das Timer-Symbol des Gebläses leuchtet auf.

Hinweise

Die folgenden Situationen können auftreten:

Situation1

Gebläsestufe eingestellt, Gebläse-Timer eingestellt, alle Kochzonen sind ausgeschaltet. Kochfeld bleibt eingeschaltet; Gebläsestufe bleibt für die Timerzeit aktiv. Danach schaltet sich das Kochfeld komplett aus.

Situation2

Gebläsestufe eingestellt, Timer eingestellt; Kochfeld über EIN/AUS-Taste ausgeschaltet. Nachlaufstufe 1 ist eingestellt und bleibt für die eingestellte Timer-Zeit aktiv. Danach schaltet sich das Kochfeld komplett aus.

Der Timer kann eingestellt werden, sobald das Gebläse läuft und beginnt zu laufen, sobald alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

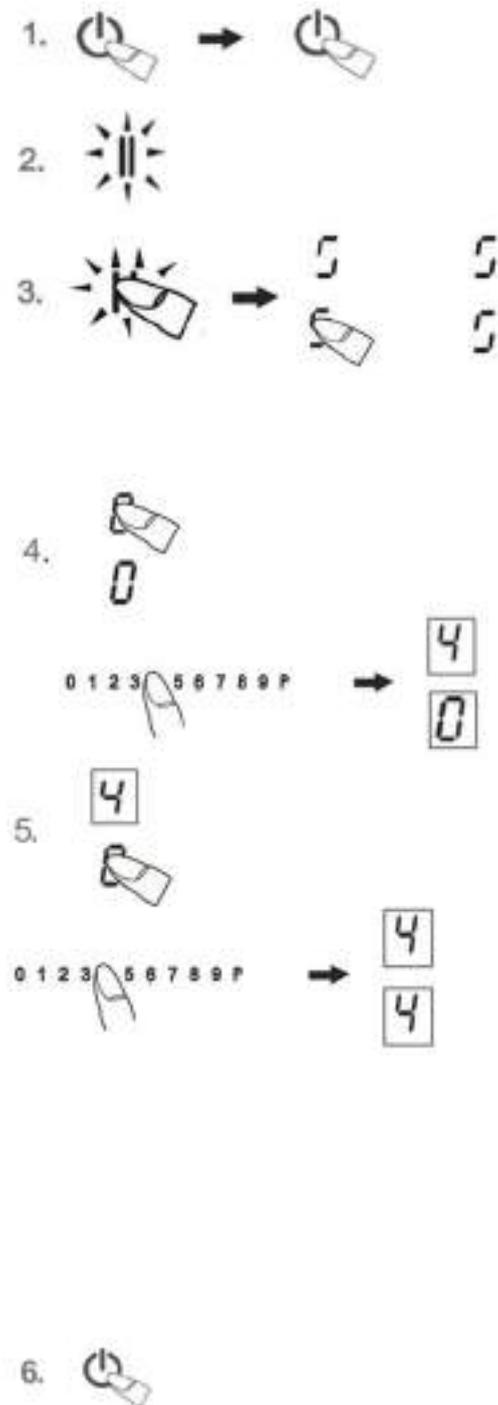
5.30 Anzeige des Fettfilterzustands

Die Touch-Steuerung des Kochfeldes verfügt über einen Filter-Timer, der daran erinnert, dass der Fettfilter der Abzugshaube regelmäßig gereinigt werden muss (alle 50 Stunden).

Die Filterlaufzeit wird immer gezählt, wenn das Gebläse läuft - auch während des Nachlaufs. Nach Ablauf der Zeit wird ein blinkendes **F** auf der Anzeige der Gebläseleistung angezeigt.

Während des Nachlaufs wird das **F** nicht angezeigt. Es erscheint wieder, wenn das Kochfeld eingeschaltet wird. Die Filteranzeige kann entweder bestätigt oder zurückgesetzt werden:

- Kurzer Druck auf die Anzeige der Gebläseleistung bedeutet Bestätigung. Anzeige erscheint erst nach Aus- und Wiedereinschalten des Kochfeldes.
- Langes Drücken für 3 Sek. bewirkt Zeitrückstellung. Es ertönt ein Bestätigungston und das F wird für 2 Sek. statisch angezeigt, bevor die Standardanzeige zurückkehrt.



5.31 Benutzermenü

Das Benutzermenü ist für den Endkunden gedacht, um die Touch-Steuerung an seine persönlichen Bedürfnisse anzupassen. Die verfügbaren Punkte sind in der folgenden Tabelle beschrieben.

1. Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
Berühren Sie die ON/OFF-Taste, um die Touch-Steuerung einzuschalten. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste innerhalb von 3 Sekunden erneut, um die Touch-Steuerung wieder in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Die Pausentaste beginnt zu pulsieren (für max. 60 Sek.).
Das Menü wird automatisch verlassen.
3. Drücken und halten Sie die pulsierende Pause-Taste und drücken Sie alle Kochzonen im Uhrzeigersinn wie gezeigt, beginnend mit der linken vorderen Kochzone. Das Benutzermenü ist aktiv. Auf dem Display der hinteren linken Kochzone wird der ausgewählte Benutzermenüabschnitt angezeigt.
4. Wählen Sie mit dem Schieberegler den Menüpunkt aus, den Sie anzeigen/ändern möchten. Der Wert für den gewählten Punkt wird auf dem Display der vorderen linken Kochzone angezeigt.
5. Um den Wert des Menüpunkts zu ändern, wählen Sie den Wert des Menüpunkts
Wert durch Berühren der vorderen linken Kochzone. Der Wert des ausgewählten Menüpunkts wird mit voller Helligkeit angezeigt; die anderen Anzeigen sind abgedunkelt. Wählen Sie den Wert des Menüpunkts mit dem Schieberegler durch direkte Auswahl.
6. Um das Benutzermenü zu verlassen, berühren Sie die Einschalttaste für 2 Sekunden.
Das Benutzermenü wird verlassen. Die Änderungen werden gespeichert.

Element	Bedeutung	Veränderbar	Wert Format	Bemerkung
U0	Vorbehalten für den Hersteller	-	-	Vorbehalten für den Hersteller
U1	Vorbehalten für den Hersteller	-	-	Vorbehalten für den Hersteller
U2	Lautstärke für Tastentöne	Ja	0...3	Einstellung der Lautstärke für Tastentöne 0: keine Tastentöne 1: Min. Lautstärke 2: Mittlere Lautstärke 3: Max. Lautstärke Hinweise: Aus normativen Gründen können die Tastentöne zum Ein- und Ausschalten nicht deaktiviert werden. Sie werden mit der letzten Lautstärke ausgegeben, die vor der Deaktivierung der Tastentöne eingestellt wurde. Töne für Fehler werden immer mit maximaler Lautstärke (Einstellung 3) ausgegeben und können nicht ausgeschaltet werden.
U3	Lautstärke für Signaltöne	Ja	0...3	Einstellung der Lautstärke für Signaltöne (z. B. bei Ablauf des Timers) 0: Min. Lautstärke ... 3: Max. Lautstärke
U4	Display-Helligkeit	Ja	0...9	Einstellung der Helligkeit für das Display 0: Max. Helligkeit 9: Min. Helligkeit
U5	Timer-Animation	Ja	0...1	0: Keine Timer-Animation 1: Timer wird 10 min vor Ablauf animiert
U6	Permanente Topferkennung	Ja	0...1	0: Permanente Topferkennung nicht aktiv 1: Permanente Topferkennung aktiv
U7	Verhalten bei abgelaufenem Timer	Ja	0...2	0: Signalton für 120 Sek. 1: Signalton für 10 Sek. 2: Stumm

Die Bereiche des Benutzermenüs, die nicht in der obigen Tabelle aufgeführt sind, sind Werkseinstellungen. Ändern Sie diese nicht.

6 Reinigung und Pflege

- Schalten Sie das Kochfeld aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals mit einem Dampfreiniger oder einem ähnlichen Gerät!
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass Sie nur leicht über die EIN/AUS-Taste wischen. Das Kochfeld könnte sonst versehentlich eingeschaltet werden.
- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise
- Regelmäßige Reinigung und Wartung gewährleisten eine lange Lebensdauer des Gerätes und eine optimale Funktion.

Bauteil	Reinigungszyklus
Bedienfeld	Unmittelbar nach jeder Verschmutzung
Glaskeramik-Kochfeld	Sofort nach Verschmutzung und wöchentlich mit handelsüblichen Glaskeramikreinigern reinigen
Lufteinlassklappe	Nach dem Kochen von sehr fettigen Gerichten; mindestens einmal pro Woche. Von Hand reinigen (dieses Teil nicht in den Geschirrspüler geben!)
Fettfilter	Reinigen, wenn die Gebläseanzeige "F" anzeigt. Sie können allein bei niedriger Temperatur in der Spülmaschine gewaschen werden, aber die Farbe kann jedoch ändern.
Luftführungsgehäuse	Jedes Mal, wenn Sie die Fettfilter reinigen.
Wassersammler	Wenn etwas Wasser überläuft und in die Lufteinlassöffnung fließt.

6.1 Glaskeramik-Kochfeld

Wichtig! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie grobe Scheuermittel, scheuernde Topfreiniger, Rost- und Fleckentferner usw.

Reinigung nach dem Gebrauch

1. Reinigen Sie immer das gesamte Kochfeld, wenn es verschmutzt ist.

Es wird empfohlen, dies nach jeder Verwendung des Kochfeldes zu tun. Verwenden Sie zum Reinigen ein feuchtes Tuch und ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass sich keine Reinigungsmittelreste auf der Oberfläche des Kochfeldes befinden.

Wöchentliche Reinigung

2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal wöchentlich gründlich mit einem handelsüblichen Glaskeramik-Reinigungsmittel. Bitte beachten Sie die Anweisungen des Herstellers genau. Beim Auftragen überzieht das Reinigungsmittel das Kochfeld mit einem Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend ist. Der gesamte Schmutz bleibt auf dem Film haften und kann dann leicht entfernt werden. Reiben Sie das Kochfeld anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Achten Sie darauf, dass kein Reinigungsmittel auf der Oberfläche des Kochfeldes zurückbleibt, da dieses beim Erhitzen des Kochfeldes aggressiv reagiert und die Oberfläche verändert.

6.2 Besondere Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkablagerungen und glänzende, perlmuttartige Flecken) lassen sich am besten entfernen, wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes handelsübliche Reinigungsmittel. Gehen Sie wie unter Punkt 2 beschrieben vor.



Übergekochte Speisen zunächst mit einem feuchten Tuch einweichen und dann mit einem speziellen Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder die restlichen Verschmutzungen entfernen. Reinigen Sie dann das Kochfeld erneut wie unter Punkt 2 beschrieben.

Eingebrannter Zucker und geschmolzener Kunststoff müssen sofort, wenn sie noch heiß sind, mit einem Glasschaber entfernt werden. Reinigen Sie dann das Kochfeld erneut wie unter Punkt 2 beschrieben.

Sandkörner, die beim Schälen von Kartoffeln oder Säubern von Salat auf das Kochfeld gelangen, können die Oberfläche des Kochfeldes zerkratzen, wenn Sie Töpfe bewegen. Achten Sie darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld zurückbleiben.

Farbliche Veränderungen der Keramikoberfläche haben keine Auswirkungen auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Bei diesen Farbveränderungen handelt es sich nicht um Materialveränderungen, sondern um Speisereste, die nicht entfernt wurden und sich in die Oberfläche eingebrannt haben.

Glänzende Stellen entstehen durch Abrieb von Pfannenböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Sie sind mit herkömmlichen Reinigungsmitteln nur schwer zu entfernen. Möglicherweise müssen Sie den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen. Mit der Zeit nutzt sich das Dekor ab und es entstehen dunkle Flecken durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und fehlerhafter Topfböden.

6.3 Lufteinlassklappe und Fettfilter

Die Lufteinlassklappe und die Fettfilter nehmen die Fettpartikel aus den Kochdämpfen auf.

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld und der Kochfeldabzug ausgeschaltet sind (siehe Kapitel Betrieb).
- Warten Sie, bis die Gebläseanzeige 0 anzeigt.
- Entfernen Sie die Lufteinlassklappe und die Fettfilter
- Verwenden Sie einen Reiniger und einen Entfetter in einem.
- Spülen Sie die Lufteinlassklappe und die Fettfilter mit heißem Wasser aus.
- Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Lufteinlassklappe und die Fettfilter zu reinigen.
- Spülen Sie die Lufteinlassklappe und die Fettfilter nach der Reinigung gut aus.
- Trocknen Sie die Lufteinlassklappe und die Fettfilter mit einem Geschirrtuch ab.

Die Fettfilter können allein in der Spülmaschine bei niedriger Temperatur (max. 50°C) gewaschen werden, aber ihre Farbe kann ändern. Dies hat keine Auswirkung auf ihre Leistungen.

6.4 Flüssigkeiten aus dem Gerät entfernen

Der Wassersammler fängt alle Flüssigkeiten auf, die durch die Einlassöffnung in das Gerät fließen.

Um die Flüssigkeiten schnell zu entfernen, schrauben Sie den Deckel am Boden des Wassersammlers von Hand oder mit Hilfe eines Schraubendrehers oder eines Messers ab; stellen Sie einen Eimer darunter, um die Flüssigkeiten aufzufangen.

Für eine gründliche Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

1 Schalten Sie das Gebläse aus und deaktivieren Sie die Nachlauffunktion (siehe Kapitel Betrieb).

2 Entfernen Sie die Lufteinlassdüse und das Fett.

3 Nehmen Sie den Wassersammler, der sich im unteren Teil des Geräts befindet, mit beiden Händen heraus und achten Sie darauf, dass er nicht herunterfällt. Es gibt zwei Hebelverschlüsse, die geöffnet werden müssen. Siehe Abbildung unten – A-Teile

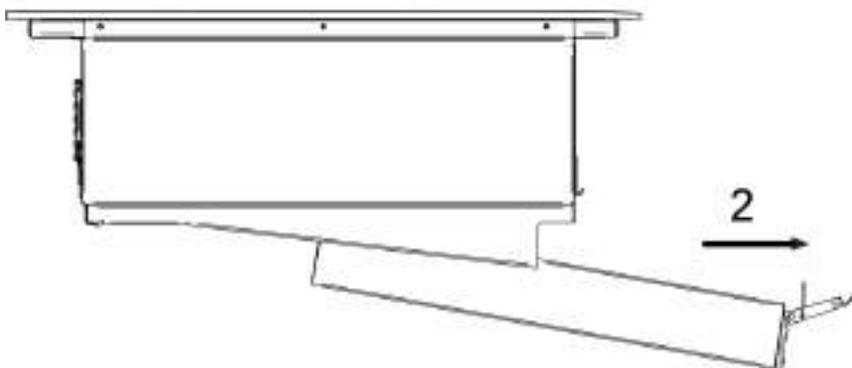
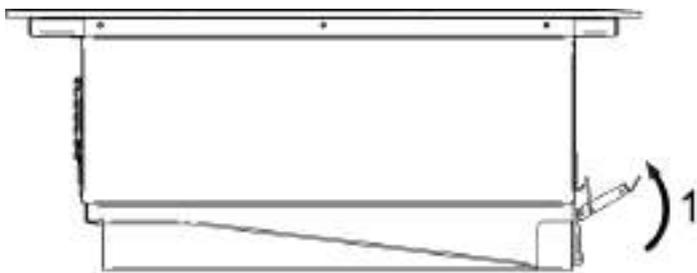
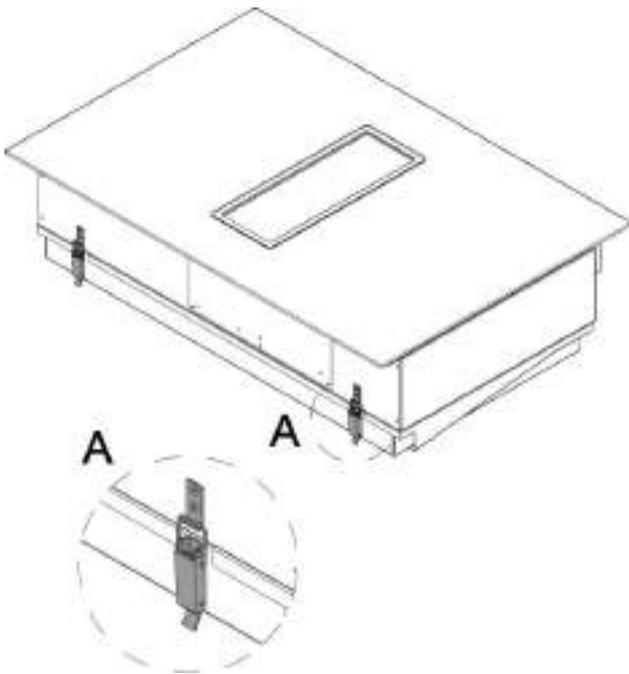
Seien Sie vorsichtig! Halten Sie den Wassersammler mit einer Hand fest, bevor Sie die Hebelverschlüsse öffnen!

4 Entfernen Sie das Wasser und reinigen Sie den Wassersammler mit einer weichen Bürste und einem Reinigungsmittel und Entfetter in einem.

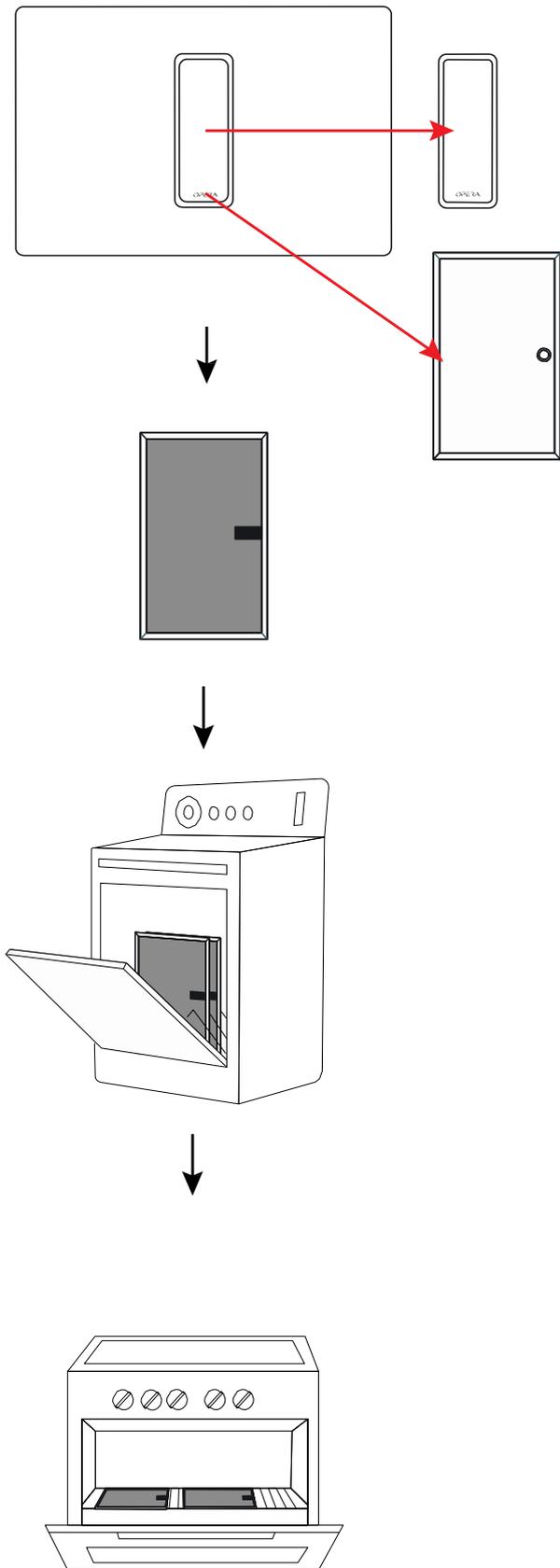
5 Spülen Sie den Wassersammler mit heißem Wasser aus.

6 Trocknen Sie den Wassersammler mit einem Geschirrtuch ab.

7 Setzen Sie den Wassersammler in das Gerät ein und schließen Sie die Hebelverschlüsse.



6.5 Reinigungshinweise



1 Entfernen Sie die Einlassklappe und die Fettfilter

2 Nehmen Sie den waschbaren Kohlefilter aus der Abzugshaube heraus.

3 Reinigen Sie den Filter in der Geschirrspülmaschine mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel; max. Temperatur 70°C. Es wird empfohlen, den Filter allein in die Spülmaschine zu geben, um zu vermeiden, dass sich Speisereste auf dem Filter ablagern, die einen üblen Geruch verursachen könnten. Nach der Reinigung des Filters lassen Sie ihn vollständig trocknen.

4 Regenerieren Sie den Aktivkohlefilter, indem Sie ihn für ca. 60 Minuten bei einer Temperatur von weniger als 90°C in den Ofen stellen.

Setzen Sie den Filter wieder in die Dunstabzugsvorrichtung ein. Um eine längere Lebensdauer des Kohlefilters bei normalem Gebrauch der Abzugshaube zu gewährleisten, wird empfohlen, den Filter mindestens alle zwei Monate zu reinigen und zu regenerieren.

6.6 Filter-Spezifikationen

EFFIZIENZ DER GERUCHSREDUZIERUNG

Die angegebene Lebensdauer ist nur ein Richtwert, da das Verhalten des Filters von mehreren Faktoren beeinflusst wird, wie z.B.:

- Die Art und Konzentration der Schadstoffe, denen der Filter ausgesetzt ist;
- Die Dauer der Exposition;
- Die Arbeitsgeschwindigkeit/der Luftstrom der Abzugshaube.

Diese Faktoren können das Verhalten des Filters auch nach der Regenerierung erheblich verändern.

Bei normalem Gebrauch der Abzugshaube mit einer durchschnittlichen Arbeitsgeschwindigkeit neigt der Kohlefilter dazu, seine Geruchsabsorptionskapazität nach vielen Regenerationszyklen zu verringern. Es wird immer empfohlen, den Filter nach etwa zwei Jahren Gebrauch zu wechseln.

ENTSORGUNG

Hinsichtlich der Entsorgung schreiben die Vorschriften vor, dass jede Kohle analysiert und dann je nach Analyseergebnis entsorgt werden muss. Bei der Verwendung im Haushalt sind die absorbierten Partikel nicht umweltschädlich, so dass die Filter als nicht wiederverwertbarer Abfall entsorgt werden können, unter Beachtung der nationalen und lokalen Vorschriften.

Der Benutzer kann das Produkt bei den örtlichen Sammelstellen abgeben.

7 Fehlerbehebung

Eingriffe und Reparaturen am Gerät durch nicht qualifizierte Personen sind gefährlich, da sie zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen können. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, da dies zu Verletzungen von Personen und zu Schäden am Gerät führen kann. Lassen Sie solche Arbeiten immer von einem Fachmann, z.B. einem Kundendiensttechniker, durchführen.

Bitte beachten Sie

Wenn Ihr Gerät defekt ist, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanweisung, ob Sie das Problem selbst beheben können.

Einige Probleme können Sie unter Umständen selbst beheben. Sie sind im Folgenden beschrieben.

Die Sicherung fliegt ständig raus?

Wenden Sie sich an einen technischen Kundendienst oder einen Elektriker!

Weist das Kochfeld Risse oder Sprünge auf?

Wenn das Glaskeramikkochfeld Brüche, Risse, Sprünge oder andere Beschädigungen aufweist, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie sofort die Sicherung heraus und rufen Sie den Kundendienst an.

Sie können Ihr Induktionskochfeld nicht einschalten?

- Ist in der Hausinstallation (Sicherungskasten) eine Sicherung rausgeflogen?
- Wurde das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen?
- Ist die Kindersicherung aktiviert, d. h. zeigt das Display ein „L“ an?
- Sind die Sensortasten teilweise durch ein feuchtes Tuch, eine Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand verdeckt? Bitte beheben Sie dies.
- Verwenden Sie ungeeignetes Kochgeschirr? Siehe den Abschnitt über Kochgeschirr für Induktionskochfelder.

Das Kochfeld oder eine Kochzone hat sich plötzlich ausgeschaltet

- Sie haben versehentlich die EIN/AUS-Taste gedrückt?
- Sind die Sensortasten teilweise durch ein feuchtes Tuch, eine Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand verdeckt? Es ertönt ein kurzer Signalton. Nach ein paar Sekunden schaltet sich das Gerät aus. Bitte entfernen Sie den Gegenstand, der sich vor den Sensortasten befindet.
- Wurde die Sicherheitsabschaltung aktiviert, d. h. wurde eine Leistungsstufe über eine bestimmte Zeit hinaus unverändert betrieben? Siehe Abschnitt zur Betriebszeitbegrenzung.

Erscheint das Topfzeichen?

- Eine Kochzone wurde eingeschaltet und das Kochfeld erwartet, dass ein geeigneter Topf oder eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird (Topferkennung). Erst wenn ein Topf auf der Kochzone steht, wird Strom zugeführt.

Das Topfzeichen erscheint immer noch, obwohl ein Topf oder eine Pfanne auf dem Kochfeld platziert wurde?

- Das Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochen geeignet oder der Topf bzw. die Pfanne ist zu klein.

LED-Anzeige für Kocheinstellungen und Restwärmeanzeige H leuchtet nicht oder nur teilweise.

- Display defekt. Rufen Sie den Kundenservice an. Es besteht Verbrennungsgefahr, da die Temperaturwarnung nicht gewährleistet ist.

Das Symbol oder ER03 blinkt und es ertönt ein zeitlich begrenztes Dauertonsignal.

- Übergekochte Speisen, Kochgeschirr oder andere Gegenstände führen dazu, dass die Sensortasten der Berührungssteuerung ständig betätigt werden. Abhilfe: Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand. Zum Löschen des Symbols dieselbe Taste drücken oder das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

Der Fehlercode E2 wird angezeigt?

Die elektronische Einheit ist zu heiß. Überprüfen Sie den Einbau des Kochfeldes. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist. Siehe den Abschnitt „Schutz vor Überhitzung“.

Heizen Sie keine leeren Töpfe auf und verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.

Der Fehlercode E8 wird angezeigt?

- Störung am linken oder rechten Kochfeldgebläse. Die Ansaugöffnung ist blockiert oder verdeckt oder das Gebläse ist defekt.
- Überprüfen Sie den Einbau des Kochfeldes. Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung vorhanden ist.

Keine Anzeige, keine Funktion?

Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen. Schließen Sie das Gerät an die richtige Stromquelle an.

Es wird ein Fehlercode (ERxx oder Ex) angezeigt?

- Das Gerät hat einen technischen Defekt. Bitte rufen Sie den Kundendienst an.

Macht das Kochfeld Geräusche (Klick- oder Knackgeräusche) oder ist beim Einschalten des Kochfeldes ein Summton zu hören?

- Dies ist bauartbedingt und hat keinen Einfluss auf die Qualität und Funktion.

Läuft das Kühlgebläse nach dem Ausschalten noch?

- Das ist normal, da die elektronische Einheit abgekühlt wird.

Macht das von Ihnen verwendete Kochgeschirr Geräusche?

Dies ist technisch bedingt; das Induktionskochfeld und der Topf sind nicht gefährdet. Beachten Sie die folgenden Hinweise, falls störende Geräusche auftreten:

- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die jeweilige Kochzone.
- Versuchen Sie, das Kochgeschirr ein wenig auf die Kochzone zu verschieben.
- Bei Verwendung von 2 Kochzonen im Brückenbetrieb das Kochgeschirr mittig auf beide Kochzonen stellen
- (d.h. die Abdeckung beider Kochzonen sollte gleich groß sein).
- Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper zwischen Glaskeramik und Kochgeschirrboden befinden (z. B. Salzkörner).
- Achten Sie darauf, dass ein Deckel auf dem Kochgeschirr nicht vibrieren kann.
- Probieren Sie anderes Kochgeschirr aus. Insbesondere Töpfe aus einem Verbundmaterial können Geräusche verursachen.
- Vermeiden Sie, dass sich 2 oder mehr Töpfe berühren.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um ein Verrutschen des Kochgeschirrs zu vermeiden.

8 Außerbetriebnahme und Entsorgung

- Beachten Sie alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Abschnitt „Sicherheit“).
- Beachten Sie die beiliegenden Informationen des Herstellers.

8.1 Außerbetriebnahme

Unter Außerbetriebnahme versteht man die endgültige Stilllegung und Demontage. Nach der Außerbetriebnahme kann das Gerät entweder in andere Geräte eingebaut, privat weiterverkauft oder entsorgt werden.

Elektrische Anschlüsse dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal getrennt werden.

- Um das Gerät außer Betrieb zu nehmen, schalten Sie es aus (siehe Abschnitt „Betrieb“)
- Trennen Sie das Gerät von der Spannungsversorgung.

8.2 Demontage

Zur Demontage muss das Gerät zugänglich und von der Stromversorgung getrennt sein.

- Lösen Sie die Gerätebefestigung.
- Entfernen Sie die Silikonfugen.
- Entfernen Sie das Gerät von der Arbeitsplatte, indem Sie es nach oben anheben.
- Entfernen Sie alle anderen Zubehörteile.
- Entsorgen Sie das Altgerät und eventuell verunreinigtes Zubehör.

8.3 Entsorgen der Verpackung

Bitte achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung der Verpackung, die Ihrem Gerät beiliegt. Die Wiederverwertung des Verpackungsmaterials schont die Ressourcen und reduziert die Abfallmenge.

8.4 Entsorgung des Altgerätes



Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt und der menschlichen Gesundheit bei, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts geschädigt werden könnten. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts kontaktieren Sie bitte Ihre örtlich zuständige Behörde, Ihr Müllabfuhrunternehmen oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

9 Technische Daten

Parameter	Wert
Zweiphasiger Anschluss	380-415 V
Einphasiger Anschluss	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme	7,4 kW
Absicherung/ Einphasig	1 x 32 A
Absicherung/ Zweiphasig	2 X 16 A
Kochfeld	
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1 – 9, P
Größe der Kochzonen	210 x 190 mm
Leistung der Kochzonen	2100 W P = 3000 W Überbrückung = 3700 W
Gebläse	
Maximale Leistungsaufnahme	170 W
Leistungsstufen	1 – 9, P
Größe der Abluftleitung	222 x 90 mm
Maximaler Luftstrom	750 m ³ /h
Geräusch	66 Db(A)
Gebläseversion Ansaugung (B) Umluft (C)	
Energieverbrauch des Kochfeldes	
Kochzone 210 x 190	187 Wh/kg
Gesamt (Durchschnitt)	187 Wh/kg
Abmessungen des Kochfeldes	
Breite / Tiefe / Höhe	780 x 520 x 206 mm

Product codes

DPR78B10

DPR78B11

DPR78C10

DPR78C11

LABEL HERE

OPERA

OPERA Hausgeräte GmbH

Unterm Wolfsberg 9/9a
75177, Pforzheim - Germany
+49 (0)7231-1677265
info@operahsg.de



operahsg.com

LIB30969
REV. 03 - 04/23