

DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE



Gebrauchs- und Montageanleitung für die Modelle:

- HDO DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE

Dokumentinformationen

Gebrauchs- und Montageanleitung für:

- HDO DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE E01 (getrennte, automatische seitliche Absaugungen mit individuellem Kochfeld)
- Originalanleitung.
- Teil des Produkts.
- Urheberrechtlich geschützt.
- Vervielfältigung, Nachdruck und Weitergabe nur mit Genehmigung.
- Änderungen vorbehalten.

Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR!

Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.

⚠ WARNUNG!

Hinweise mit dem Wort WARNUNG warnen vor einer gefährlichen Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

⚠ VORSICHT!

Hinweise mit dem Wort VORSICHT warnen vor einer Situation, die zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.

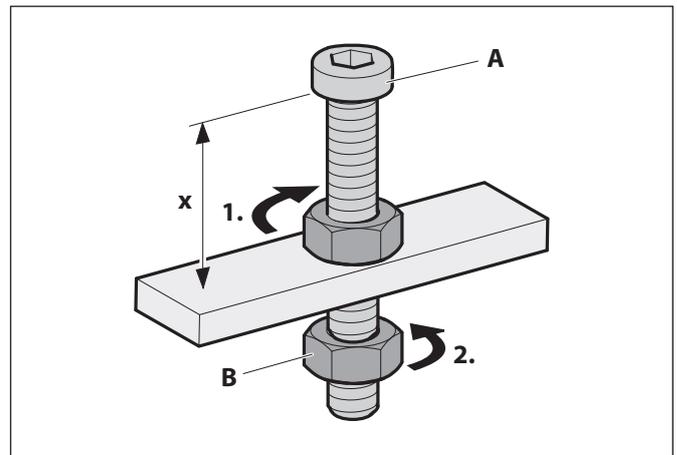
⚠ ACHTUNG!

Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor einer Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann.

Symbolerklärung Text

- 👉 Handlungsaufforderung
- Aufzählung
- ⇒ Verweis auf andere Stellen in diesem Dokument
- 📄 Verweis auf andere Dokumente, die zu beachten sind

Symbolerklärung Abbildungen



- Hervorhebung der Aktionsteile mit Flächen
- 1. Handlungsschritte mit Nummerierung
- A Teilebezeichnungen mit Großbuchstaben
- x Maße mit Kleinbuchstaben oder Einheiten in mm
- ↻ Bewegungs- und Richtungspfeile

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitsinformationen	4	6. Instandhaltung	32
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	4	6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung.	32
1.2 Autorisierte Zielgruppen	4	6.2 Wartung.	32
1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise	5	6.3 Störungsbehebung	33
2. Produktinformationen	6	7. Demontage	35
2.1 Funktionsprinzip	6	8. Entsorgung	36
2.2 Betriebsarten.	6	8.1 Verpackung entsorgen	36
2.2.1 Umluftbetrieb.	6	8.2 Gerät entsorgen.	36
2.2.2 Abluftbetrieb	6	9. Anhang	37
2.3 Produktübersicht	7	9.1 Produktdatenblatt	37
2.4 Lieferumfang.	7	9.2 Kontakt	38
2.5 Technische Daten.	8		
2.5.1 Kochzonen.	8		
3. Montage	9		
3.1 Sicherheitshinweise zur Montage.	9		
3.2 Anforderung an den Montageort.	9		
3.3 Anforderungen nach Betriebsarten.	10		
3.3.1 Anforderungen bei Umluftbetrieb.	10		
3.3.2 Anforderungen bei Abluftbetrieb	10		
3.4 Anforderungen an die Abluftleitung (nur bei Abluftbetrieb)	10		
3.5 Montageschritte	11		
3.5.1 Montage vorbereiten	11		
3.5.2 Gerät auspacken	11		
3.5.3 Abmessungen kontrollieren.	12		
3.5.4 Haubenkorpus und Sockellüfter einbauen. ...	13		
3.5.5 Zubehör anschließen	16		
3.5.6 Filter aufsetzen (bei Umluftbetrieb).	17		
3.5.7 Abluftleitung anschließen (bei Abluftbetrieb)	17		
3.5.8 Spannungsversorgung herstellen	18		
3.5.9 Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen. 18			
4. Bedienung	19		
4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung	19		
4.2 Vorstellung des Bedienfelds	20		
4.3 Bedienung des Kochfelds.	22		
4.3.1 Funktion Ankochautomatik.	23		
4.3.2 Funktion Pause.	23		
4.3.3 Funktion Recall.	23		
4.3.4 Funktion Reinigung	23		
4.3.5 Funktion Verriegelung.	23		
4.3.6 Funktion Wartung.	23		
4.3.7 Funktion Grill.	24		
4.3.8 Funktion Chefkoch	24		
4.3.9 Funktion Lautstärke	24		
4.3.10 Funktion Timer	25		
4.3.11 Funktion Brücke.	26		
4.3.12 Funktion „Pot move“	26		
4.3.13 Funktion „Pot Speed Test“	26		
4.4 Bedienung der Absaugung.	27		
4.4.1 Betriebsmodi.	28		
4.4.2 Nachlauffunktion.	28		
5. Reinigung	29		
5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung.	29		
5.2 Reinigungsmaßnahmen.	29		

Sicherheitsinformationen

1. Sicherheitsinformationen

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät dient zum haushaltsüblichen Kochen, Braten und Warmhalten von Speisen auf einem elektrisch betriebenen Induktions-Kochfeld.

Durch das integrierte Belüftungssystem dient das Gerät außerdem zur Absaugung der Kochdünste.

Das Gerät darf nur mit Original-Filtern des Herstellers verwendet werden.

Die Verwendung des Geräts ist nur zulässig in technisch einwandfreiem Zustand und nach korrekter Montage. Jede andere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch das Lesen und Beachten dieser Anleitung.

1.2 Autorisierte Zielgruppen

Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte gemäß DIN VDE 0100. Anforderungen an qualifizierte Elektrofachkräfte:

- Kenntnis der Grundlagen der Elektrotechnik.
- Kenntnis der landesspezifischen Bestimmungen und Normen (in Deutschland z. B. DIN VDE 0100, Teil 701).
- Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Kenntnis der einschlägigen, gesetzlichen Bestimmungen für Gasinstallationen (in Deutschland z. B. die technischen Regeln Gasinstallationen TRGI).
- Kenntnis dieser Anleitung.

Montage und Reparatur nur durch qualifiziertes Fachpersonal. Anforderungen an qualifiziertes Fachpersonal:

- Kenntnis der Bestimmungen zur Arbeitssicherheit.
- Kenntnisse in der Befestigungstechnik.
- Grundkenntnisse in der Lüftungstechnik.
- Erfahrung in der Nutzung von elektrischen und mechanischen Werkzeugen.
- Kenntnis im Lesen von technischen Zeichnungen.
- Kenntnis dieser Anleitung.

Bedienung, Reinigung und Instandhaltung durch Benutzer. Anforderungen an die Benutzer:

- Kenntnis dieser Anleitung.

Für folgende Benutzer gelten besondere Anforderungen:

- Kindern ab 8 Jahren und darüber.
- Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten.
- Personen mit Mangel an Erfahrung und Wissen.

Diese Benutzer dürfen nur tätig werden bei Bedienung, Reinigung und Wartung. Besondere Anforderungen:

- Benutzer werden beaufsichtigt.
- Benutzer wurden bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen.
- Benutzer verstehen Gefahren im Umgang mit dem Gerät.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Besonderheiten für Kinder unter acht Jahren:

- Das Kochfeld wird bei Betrieb heiß. Nach dem Ausschalten bleibt das Kochfeld für einige Zeit heiß. Kinder sind vom Kochfeld fernzuhalten, bis jegliche Verbrennungsgefahr ausgeschlossen ist.
- Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein können, dürfen nicht in der Nähe des Kochfelds aufbewahrt werden.
- Topf- und Pfannengriffe müssen so auf dem Kochfeld positioniert werden, dass Kinder sie nicht erreichen können.
- Kinder müssen ständig beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Nähe des Kochfelds aufhalten.

Sicherheitsinformationen

1.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Montageanleitung!

Diese Anleitung enthält wichtige Informationen für den sicheren Umgang mit dem Gerät. Auf mögliche Gefahren wird besonders hingewiesen.

-  Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.
-  Befolgen Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
-  Bewahren Sie die Anleitung zugänglich auf.

Offene Flammen können das Gerät beschädigen und Brände verursachen.

- Kein Flambieren auf oder neben dem Gerät.
- Kein unbeaufsichtigtes Frittieren auf oder neben dem Gerät.

In folgenden Fällen ist die Benutzung des Geräts untersagt:

- Wenn erforderliche Sicherheitseinrichtungen fehlen (z. B. Unterdruckwächter bei gleichzeitiger Verwendung einer raumluftabhängigen Brennstelle).
- Wenn erforderliche Genehmigungen fehlen (z. B. durch Schornsteinfeger).
- In explosionsgefährdeten Umgebungen.
- Bei Beschädigung des Geräts oder einzelner Bauteile.
- Bei eigenmächtigen Umbauten oder Veränderungen des Geräts.
- Wenn Flüssigkeit in das Gerät eindringt.
- Bei starker Verunreinigung.
- Für Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.

In folgenden Fällen übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden:

- Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Bei bestimmungswidriger Verwendung des Geräts.
- Bei unsachgemäßer Montage und Handhabung des Geräts.
- Bei Verwendung des Geräts durch nicht autorisierte Zielgruppen.
- Bei Umgehung der Sicherheitseinrichtungen am Gerät.
- Bei Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller hergestellt oder freigegeben wurden.

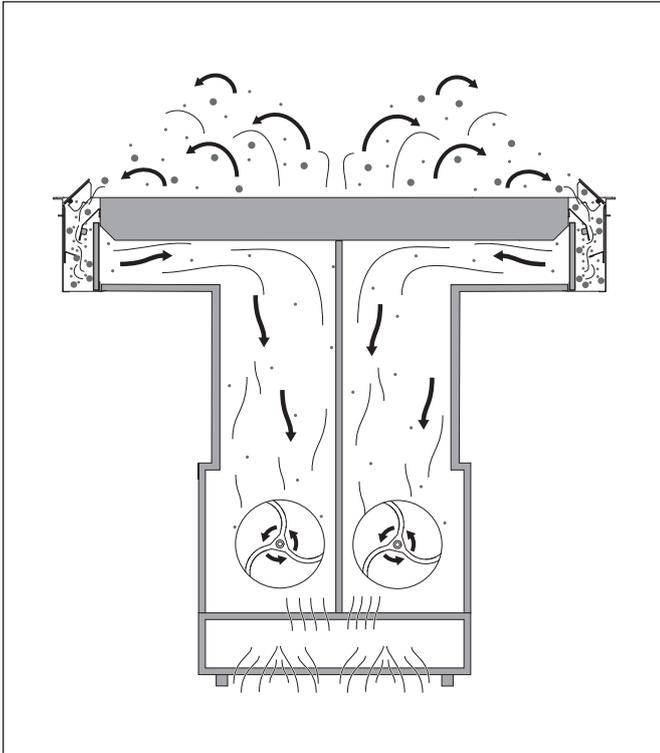
Weitere Sicherheitshinweise stehen in den jeweils relevanten Kapiteln in dieser Anleitung.

- ⇒ „3.1 Sicherheitshinweise zur Montage“ (Seite 9).
- ⇒ „4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung“ (Seite 19).
- ⇒ „5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung“ (Seite 29).
- ⇒ „6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung“ (Seite 32).

Produktinformationen

2. Produktinformationen

2.1 Funktionsprinzip



Auf dem Induktions-Kochfeld werden Speisen gekocht, gebraten oder warmgehalten.

Die dabei entstehenden Kochdünste werden durch die Öffnungen im Kochfeld angesogen, beschleunigt und umgelenkt.

Durch die entstehende Fliehkraft werden Schmutzpartikel (z. B. Fett- und Ölpartikel) aus der Luft herausgeschleudert. Die Schmutzpartikel werden an der Lüftungsklappe, im Filterkasten und im Fettfilter abgeschieden und gesammelt.

2.2 Betriebsarten

Das Gerät ist für die folgenden Betriebsarten geeignet:

- Umluftbetrieb
- Abluftbetrieb

2.2.1 Umluftbetrieb

Die Filter-Füllung im Umluftfilter (Sockelfilter) neutralisiert die vorhandenen Geruchsanteile. Die geruchsfreie, gereinigte Raumluft wird dem Raum wieder zugeführt. Durch Frischluftzufuhr kann die Luftfeuchtigkeit im Raum reduziert werden.

Beim Umluftbetrieb ist die Benutzung der Nachlauffunktion erforderlich, damit das Gerät die restlichen Geruchsanteile aufnehmen kann. Durch Benutzung der Nachlauffunktion wird die Lebensdauer der Filter-Füllung erhöht. Die Filter-Füllung muss regelmäßig erneuert werden.

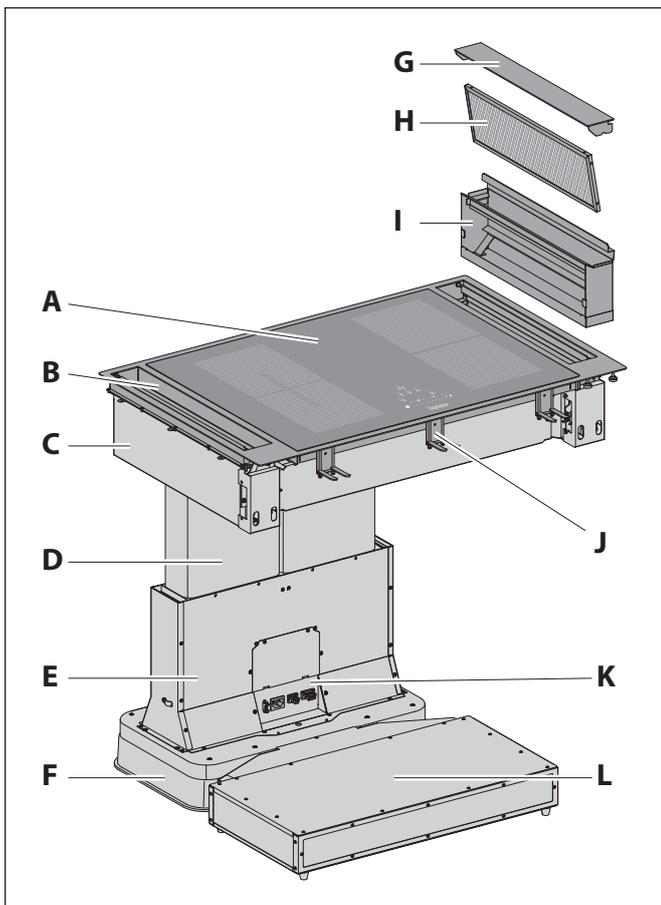
2.2.2 Abluftbetrieb

Die gereinigte Raumluft wird über die Baukonstruktion (z. B. Rohre, Kamin) nach außen ins Freie geleitet.

Bei Abluftbetrieb ist eine ausreichende Frischluftzufuhr erforderlich. Das Gerät kann nur die Luftmenge nach außen leiten, die vorhanden ist oder nachströmt.

Produktinformationen

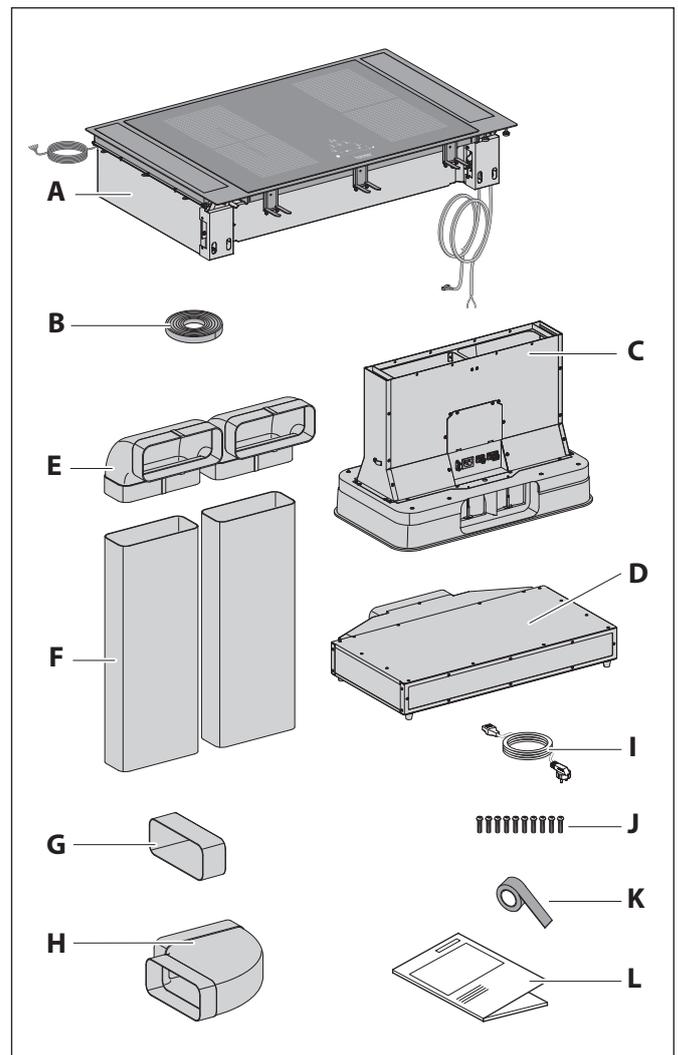
2.3 Produktübersicht



- A Kochfeld mit vier Kochzonen und Bedienfeld
- B Kochfeld-Rahmen mit Reinigungseinheit
- C Haubenkorpus mit Ansaugereinheit
- D Flachkanal mit Rohrbogen
- E Sockellüfter-Kanal
- F Sockellüfter
- G Lüftungsklappe
- H Fettfilter
- I Filterkasten mit Abscheidestufe und Auffangwanne (Volumen 0,5 l)
- J Fixierungskralen
- K Anschlüsse unter dem Servicedeckel
- L Umluftfilter (Sockelfilter)

Die Reinigungseinheit besteht aus der Lüftungsklappe, dem Filterkasten und dem Fettfilter.

2.4 Lieferumfang



- A Haubenkorpus mit Kochfeld und Anschlusskabel
- B Dichtungsband
- C Sockellüfter
- D Umluftfilter (Sockelfilter)
- E 2x Rohrbogen, vertikal 90°
- F 2x Flachkanal, 1000 mm lang
- G Verbindungsstück, 80 mm lang (nur bei Abluftbetrieb)
- H Rohrbogen, waagrecht 90° (nur bei Abluftbetrieb)
- I Netzkabel mit Netzstecker und Kaltgerätestecker
- J 10 Blechschrauben DIN 7981 3,5 x 6,5 FH
- K Dichtungsband
- L Gebrauchs- und Montageanleitung

In Abhängigkeit von der Betriebsart kann weiteres Zubehör erforderlich sein.

Produktinformationen

2.5 Technische Daten

HDO DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE E01		
Anschlussspannung	230 V / 50 Hz	
Gesamtleistung ¹	7740 W	
Energieverbrauch der Kochmulde ²	179,4 Wh/kg	
Leistungsaufnahme Lüfter	2 x 170 W	
Kochfeld	Breite	650 mm
	Tiefe	512 mm
	Höhe	53 mm
Haubenkorpus	Breite	852 mm
	Tiefe	550 mm
Höhe (bis Oberkante Haubenkorpus)	700 - 1120 mm	
Gewicht netto mit Umluftfilter (Sockelfilter)	ca. 40 kg	

¹ Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität des Kochgeschirrs abweichen.

² Angaben nach EU-Verordnung 66/2014.

Angaben zum Energieverbrauch stehen auf dem Produktdatenblatt.

⇒ „9.1 Produktdatenblatt“ (Seite 37).

Breite, Tiefe, Höhe und Gewicht werden auftragsbezogen festgelegt.

📄 Für die genauen Maßangaben des Produkts sind die Bestellunterlagen zu beachten.

Angaben zum Modell (z. B. Seriennummer, Baujahr) stehen auf dem Typenschild.

2.5.1 Kochzonen

	Vorne links	Hinten links	Hinten rechts	Vorne rechts
Abmessung	220 x 180 mm	220 x 180 mm	Ø 180 mm	Ø 180 mm
min. Topfboden-Durchmesser	110 mm	110 mm	100 mm	100 mm
Leistung ¹	2100 W	2100 W	1850 W	1850 W
Leistung Booster ¹	2600 W	2600 W	2300 W	2300 W
Leistung Double Booster ¹	3700 W	3700 W	3000 W	3000 W
Energieverbrauch je kg ²	188,1 Wh/kg	188,1 Wh/kg	175,4 Wh/kg	166,0 Wh/kg
Kategorie standardisiertes Kochgeschirr	C	C	B	A
Brückenfunktion	ja	ja	nein	nein
Automatische Brückenfunktion	ja	ja	nein	nein

¹ Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität des Kochgeschirrs abweichen.

² Angaben nach EU-Verordnung 66/2014.

Montage

3. Montage

3.1 Sicherheitshinweise zur Montage

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Montageanweisungen!

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Montage des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor der Montage sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ☞ Führen Sie die Montage wie beschrieben durch.

- Montage nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Das Kochfeld und andere berührbare Teile müssen vor der Montage abgekühlt sein.
- Die Folie und andere Teile der Verpackung sind für Kinder unzugänglich aufzubewahren.
- Das Gerät muss für die Montage unbeschädigt und in einem einwandfreien Zustand sein.
- Kabel dürfen nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt werden.
- Das Lüftergehäuse darf niemals geöffnet werden.
- Die erforderliche Netzspannung muss mit der Spannungsangabe auf dem Typenschild übereinstimmen.
⇒ „2.5 Technische Daten“ (Seite 8).
- Vor der Montage muss sichergestellt werden, dass die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt. Die Spannungsversorgung erfolgt erst nach Aufforderung im entsprechenden Montageschritt.

📄 Die Sicherheitshinweise in der Dokumentation für das Kochfeld sind zu beachten.

3.2 Anforderung an den Montageort

⚠️ WARNUNG!

Lebensgefahr durch unsachgemäße Montage!

Die Nichtbeachtung der Umgebungsbedingungen kann zu gefährlichen Situationen führen, z. B. im Umgang mit Strom oder Gas.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Anforderungen an den Montageort unbedingt eingehalten werden.

- Keine Montage in explosionsgefährdeten Umgebungen.
- Bei gleichzeitiger Verwendung einer raumluftabhängigen Brennstelle (z. B. Kamin) im selben Luftverbund:
 - Eine Sicherheitseinrichtung ist unbedingt erforderlich.
 - Die Sicherheitseinrichtung (z. B. Unterdruckwächter P4, geprüft nach DIN 18841:2005-12 TÜV und nach DVGW-VP121) muss verhindern, dass Gase in den Raum gezogen werden.
 - Eine Genehmigung zur Inbetriebnahme (z. B. durch Schornsteinfeger) muss vorliegen.
- Wenn ein Wanddurchbruch erforderlich ist: Ein Wanddurchbruch beeinflusst die Gebäudestatik, es besteht Einsturzgefahr. Die Durchführung ist nur durch einen Fachbetrieb zulässig.
- Die elektrische Anlage des Gebäudes muss über eine ordnungsgemäße Erdung verfügen.
- Die vorliegende Netzspannung muss der Spannungsangabe auf dem Typenschild entsprechen.
- Im Montagebereich muss eine Anschlussmöglichkeit für die Spannungsversorgung und eine Steckdose bauseitig vorhanden sein.
- Installationsseitig muss eine allpolige Trennvorrichtung vorliegen (mindestens 3 mm Kontaktöffnung). Der Netzstecker muss nach dem Einbau zugänglich sein.
- Die Verwendung eines Verlängerungskabels für den Anschluss an die Spannungsversorgung ist nicht zulässig.
- Der Einbau des Geräts muss in einen Schrank erfolgen, der mindestens 900 mm breit ist. Bei Anbringung des Umluftfilters unter dem Schrank, muss die Sockelhöhe mindestens 100 mm betragen.
- Das Gerät muss für Wartungsarbeiten jederzeit zugänglich sein (z. B. durch eine abnehmbare Rückwand oder einen Servicedeckel). Der Platz muss ausreichend groß sein, um eine Demontage vom Umluftfilter (Sockelfilter) zu gewährleisten.
- Der Servicedeckel am Sockellüfter muss nach dem Einbau frei zugänglich sein.
- Bei Umluftbetrieb müssen ausreichend große Lüftungsschlitze für die Entlüftung vorhanden sein.
- Ausströmende Luft muss ungehindert entweichen können. Keine Behinderung des Luftstroms, z. B. durch Montage von Gegenständen auf oder über dem Gerät.

Montage

- Das Kochfeld darf nur einseitig neben Schränke oder Wände gebaut werden, die bezüglich Schutz gegen Feuergefahr dem Typ Y entsprechen. Möbel oder Geräte auf der anderen Seite dürfen nicht höher sein als das Kochfeld.
- Der Abstand des Kochfelds zu einer Wand oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.
- Die Montage des Kochfelds darf nicht über folgenden Geräten erfolgen:
 - Herd ohne Lüfter
 - Geschirrspüler
 - Wäschetrockner
- Verwendete Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet, muss für die Belüftung ein Mindestabstand von 20 mm zwischen der Unterseite des Geräts und dem Schubladeninhalt eingehalten werden
- Wenn für die Montage erforderlich, dürfen nur geeignete Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden.
 - ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

☞ Landesspezifische, gesetzliche Bestimmungen sind einzuhalten.

3.3 Anforderungen nach Betriebsarten

In Abhängigkeit von der Betriebsart kann weiteres Zubehör erforderlich sein.

3.3.1 Anforderungen bei Umluftbetrieb

- Umluftfilter (Sockelfilter) auf dem Lüfterabgang.
- Querschnitte der Lüftungsschlitze in den Unterbauten größer 600 cm².
- Filter-Füllung für Wechsel frei zugänglich.

3.3.2 Anforderungen bei Abluftbetrieb

- Abluftleitung auf dem Lüfterabgang.
 - ☞ „3.4 Anforderungen an die Abluftleitung (nur bei Abluftbetrieb)“ (Seite 10).
- Durchmesser der Abluftleitung mindestens 150 mm (entspricht einer Fläche von ca. 177 cm²).
- Ausreichende Frischluftzufuhr wird sichergestellt durch Montage von erforderlichem Zubehör.
 - Fensterkontaktschalter.
 - Mauerkasten.

3.4 Anforderungen an die Abluftleitung (nur bei Abluftbetrieb)

⚠ WARNUNG!

Brand- und Erstickungsgefahr durch unsachgemäße Montage!

Bei Verwendung der Abluftleitung mit anderen Geräten oder bei Anschluss an aktive Abluftkanäle (z. B. Kamin), können Gase oder Rauch in den Raum gezogen werden.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Anforderungen an die Abluftleitung unbedingt eingehalten werden.

- Die Abluftleitung wird ausschließlich von diesem Gerät verwendet.
- Die Abluftleitung besteht aus nicht brennbarem Material gemäß DIN 4102 Klasse 1.
- Bei Nutzung eines Kamins als Abluftleitung:
 - Kamin darf nicht von anderen Geräten benutzt werden.
 - Einleitung der abgesaugten Luft in den Kamin mit einem nach oben gerichteten 90°-Bogen.
 - Freigabe durch Schornsteinfegermeister.
- Bei Führung der Abluftleitung durch das Dach oder die Außenwand:
 - Querschnitt des Lüfterabgangs wird nicht unterschritten.
 - Montage eines Kondenswasser-Sammlers in der Abluftleitung, um Wasserschäden am Gerät zu vermeiden. Der Kondenswasser-Sammler muss ausreichend groß dimensioniert sein.

Querschnitt, Länge, Art und Verlauf der Abluftleitung beeinflussen die Absaugeffizienz. Hart umgelenkte Luft führt zu Leistungsverlusten und Geräuschen.

Für eine optimale Leistung des Geräts:

- Die Abluftleitung führt möglichst kurz und direkt nach außen.
- Der vorgeschriebene Querschnitt der Abluftleitung wird eingehalten.
 - ☞ „3.3 Anforderungen nach Betriebsarten“ (Seite 10).
- Verwendung ausschließlich von Rohren und Bögen mit glatter Oberfläche auf der Innenseite.

Um Verwirbelungen oder Rückstaus der transportierten Luft zu vermeiden – kein Einsatz von:

- Spiralschläuchen.
- Flexrohren.
- Flachen Umlenkstücken.
- Scharfkantigen Abluftkanälen.

Vor Montage des Geräts muss die Abluftleitung bauseitig vorhanden sein.

Montage

3.5 Montageschritte

Kurzübersicht:

1. Montage vorbereiten
2. Gerät auspacken
3. Abmessungen kontrollieren
4. Haubenkorpus und Sockellüfter einbauen
5. Zubehör anschließen
6. Filter aufsetzen (bei Umluftbetrieb)
7. Abluftleitung anschließen (bei Abluftbetrieb)
8. Spannungsversorgung herstellen
9. Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen

3.5.1 Montage vorbereiten

Das Gerät ist für das Einbauen in Möbelkonstruktionen konzipiert. In Abhängigkeit von den örtlichen Gegebenheiten kann die Reihenfolge beim Einbau variieren.

- ☞ Machen Sie sich mit Ihrer Montagesituation und den zugehörigen Dokumenten vertraut.
 - Gerät und Anleitung.
 - Zubehör.
 - Montageort.
 - Vorgesehene Betriebsart.
 - Bestellunterlagen.
 - Maße, Position und Ausrichtung der Bauteile.
- ☞ Stellen Sie benötigtes Werkzeug und Material zusammen:
 - Abstellmöglichkeit (z. B. Arbeitsböcke)
 - Gliedermaßstab oder Maßband
 - Stift
 - Wasserwaage
 - Kreuzschlitz-Schraubendreher Größe 2
 - Schutzmaterial (z. B. dicke Pappe) für Kochfeld und Arbeitsfläche
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte für den Einbau des Geräts geeignet ist.
- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei von Gegenständen, die stören oder beschädigt werden können.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und andere berührbare Teile abgekühlt sind.
- ☞ Schützen Sie das Kochfeld und andere Flächen im Montagebereich (z. B. mit dicker Pappe).
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt. Die Spannungsversorgung erfolgt erst nach Aufforderung im entsprechenden Montageschritt.

Wenn Zubehör (z. B. Mauerkasten, Fensterkontaktschalter) zur Montagesituation gehört:

- ☞ Die Anleitungen vom Zubehör sind zu beachten.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass Zubehör korrekt montiert und anschlussbereit ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass Anschlusskabel vom Zubehör korrekt verlegt und zugänglich sind.

3.5.2 Gerät auspacken

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Glasbruch oder anderen Beschädigungen durch unsachgemäße Handhabung!

Das Gerät und seine Oberfläche können beim Auspacken oder beim Transport beschädigt werden.

- ☞ Schneiden Sie nicht in die schützende Kartonage.
- ☞ Halten Sie Gegenstände fern, die das Gerät zerkratzen können (z. B. Werkzeuge, Gürtelschnallen).

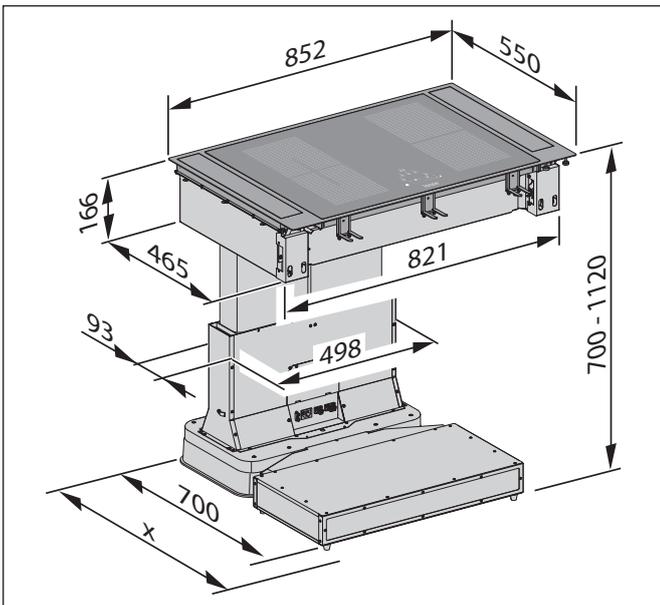
- ☞ Packen Sie das Gerät und alle beige packten Teile vorsichtig aus.
- ☞ Legen Sie das Gerät mit der Kochfeld-Seite nach oben auf eine feste, saubere und schützende Unterlage (z. B. dicke Pappe).
- ☞ Kontrollieren Sie das Gerät und alle enthaltenen Teile auf Beschädigungen.
- ☞ Kontrollieren Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
 - ➔ „2.4 Lieferumfang“ (Seite 7).

Wenn Teile fehlen oder beschädigt sind:

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.
- ☞ Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
 - ➔ „8.1 Verpackung entsorgen“ (Seite 36).
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte für den Einbau des Kochfelds geeignet ist.

Montage

3.5.3 Abmessungen kontrollieren

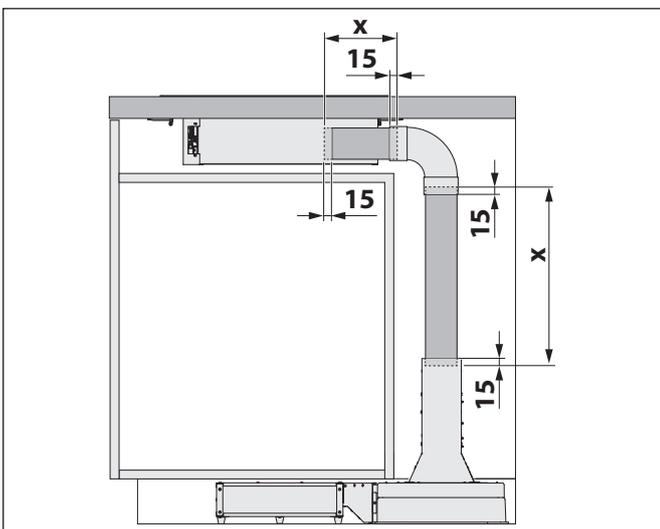


☞ Kontrollieren Sie die Maße.

⇒ „2.5 Technische Daten“ (Seite 8).

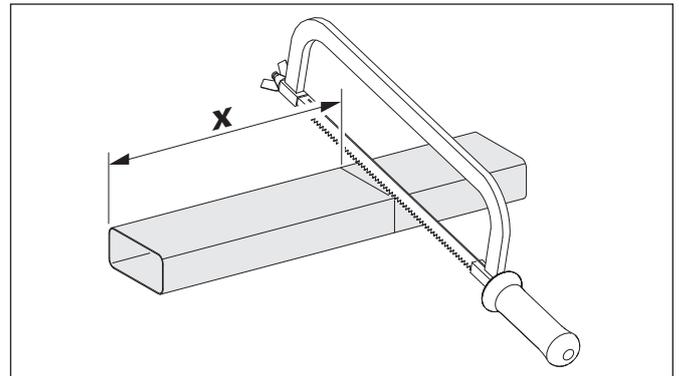
Tausch der Filterposition – vorne/hinten

Wenn erforderlich, kann die Position des Umluftfilters (Sockelfilters) geändert werden. Dazu wird der Sockellüfter um 180° gedreht. Vor der Montage ist der Platzbedarf an der vorgesehenen Position zu prüfen.

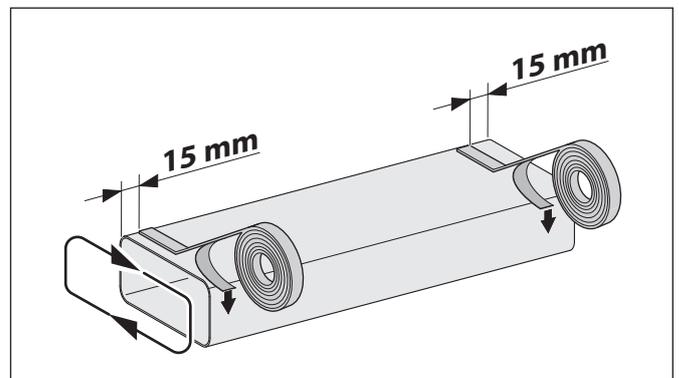


☞ Ermitteln Sie die Abmessungen für Ihre Einbausituation.

Der Flachkanal muss für den Einbau passend zugeschnitten werden.



☞ Schneiden Sie passende Flachkanalstücke. Anzahl und Länge müssen zur Einbausituation passen.



☞ Umkleben Sie die Flachkanalstücke an den Enden mit Dichtungsband.

Montage

3.5.4 Haubenkorpus und Sockellüfter einbauen

⚠️ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung!

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Einbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, sind schwere Verletzungen möglich.

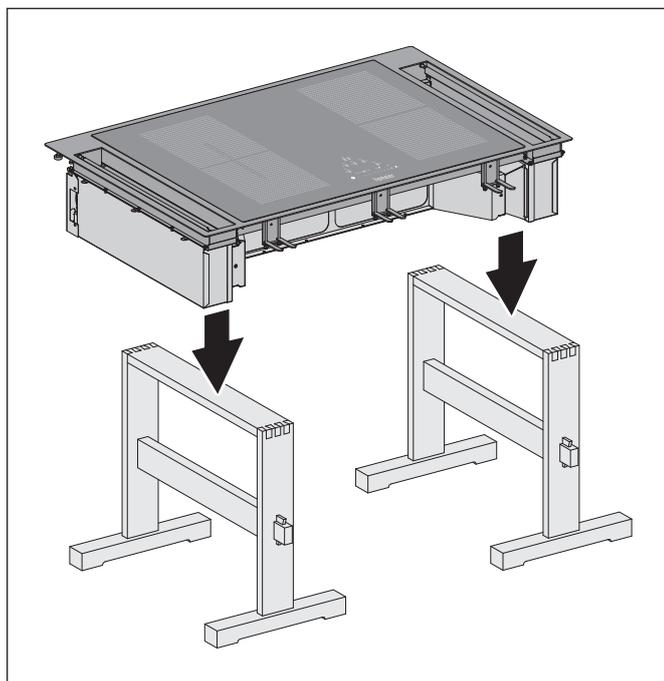
- ☞ Bauen Sie das Gerät mit zwei Personen ein.
- ☞ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Einbau.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.

⚠️ ACHTUNG!

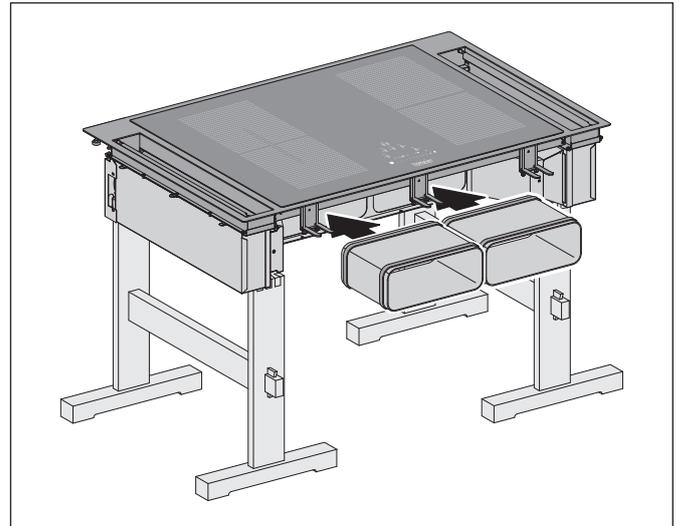
Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Handhabung!

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Einbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, können Gerät, Küchenmöbel und andere Gegenstände beschädigt werden.

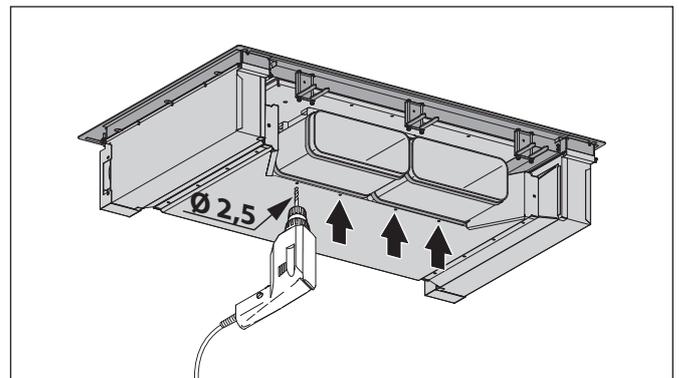
- ☞ Decken Sie die Arbeitsfläche ab.
- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei.



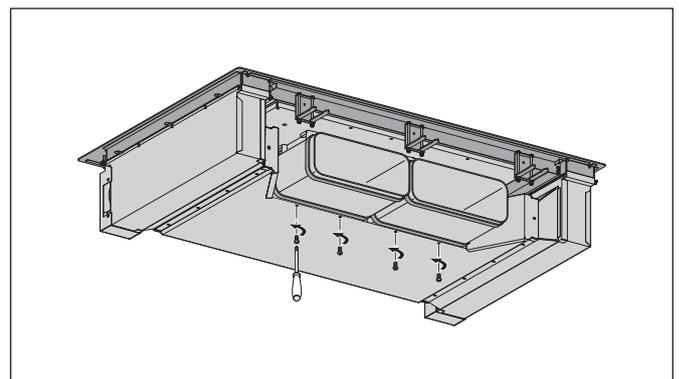
- ☞ Stellen Sie den Haubenkorpus mit der Kochfeld-Seite nach oben auf eine geeignete Unterlage (z. B. Arbeitsböcke).



- ☞ Setzen Sie die Flachkanalstücke in den Haubenkorpus.

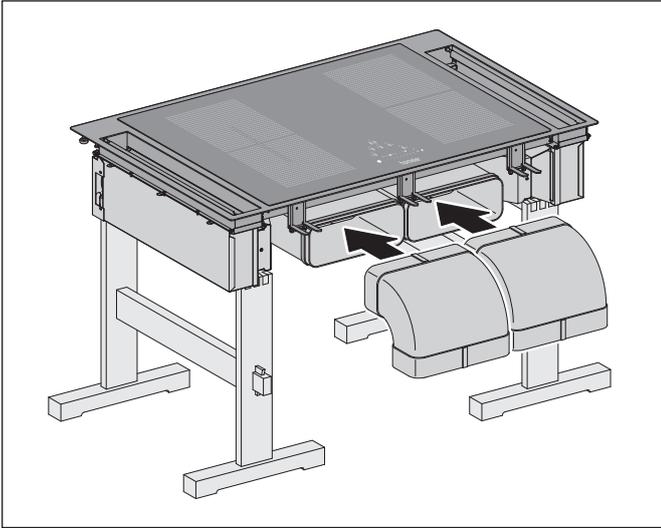


- ☞ Bohren Sie Löcher an den vorgestanzten Befestigungspunkten am Haubenkorpus.

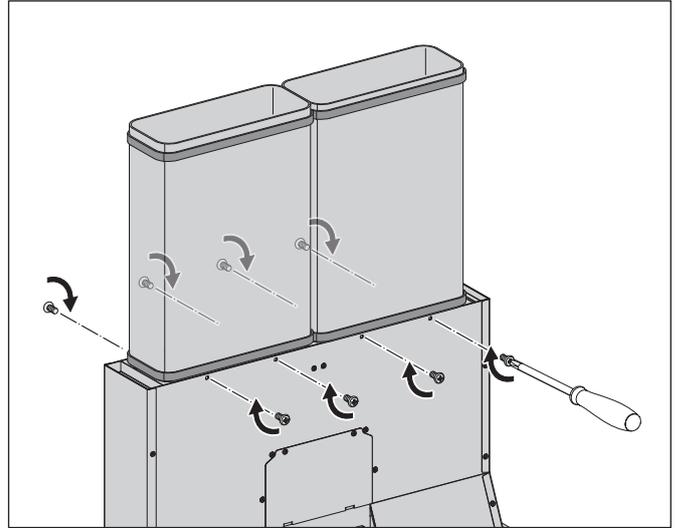


- ☞ Schrauben Sie die Flachkanalstücke an den Befestigungspunkten fest.

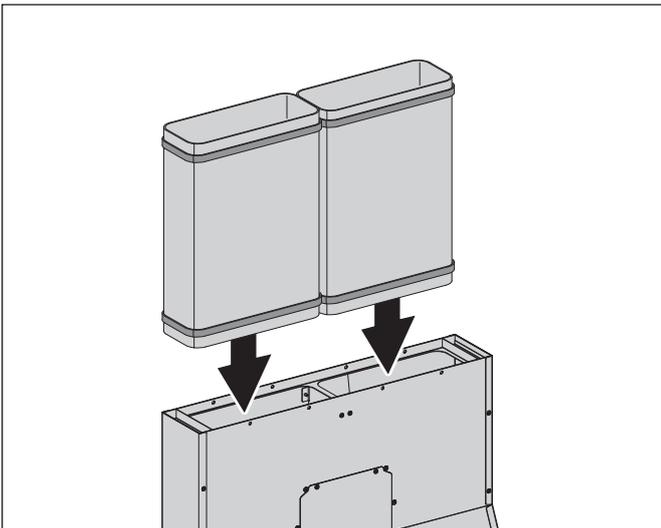
Montage



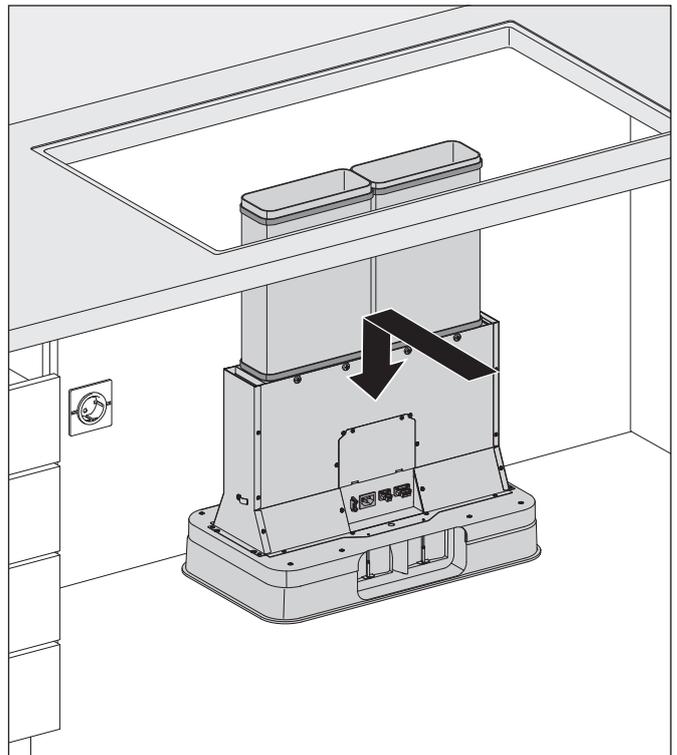
☞ Setzen Sie die Rohrbögen in die Flachkanalstücke.



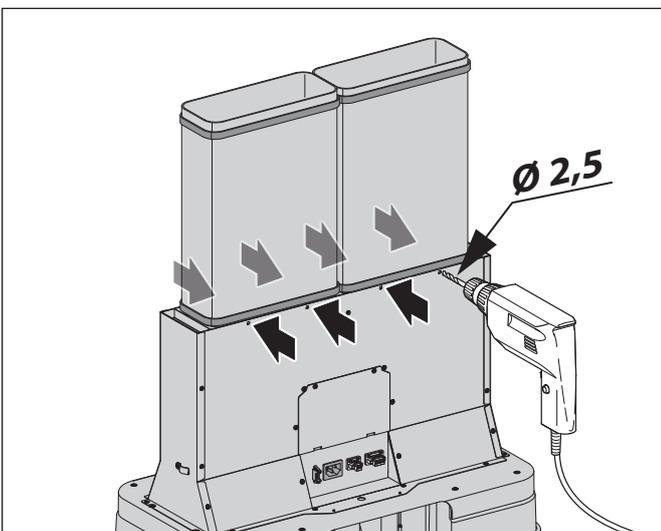
☞ Schrauben Sie die Flachkanalstücke an den Befestigungspunkten fest.



☞ Setzen Sie die Flachkanalstücke in den Sockellüfter.

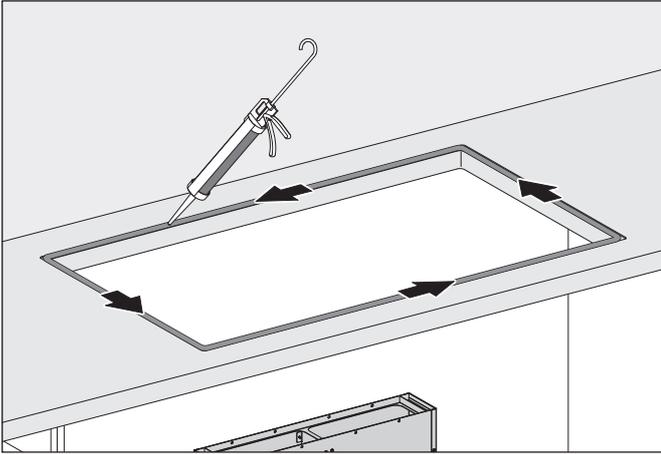


☞ Stellen Sie den Sockellüfter an die vorgesehene Position unter der Arbeitsplatte.

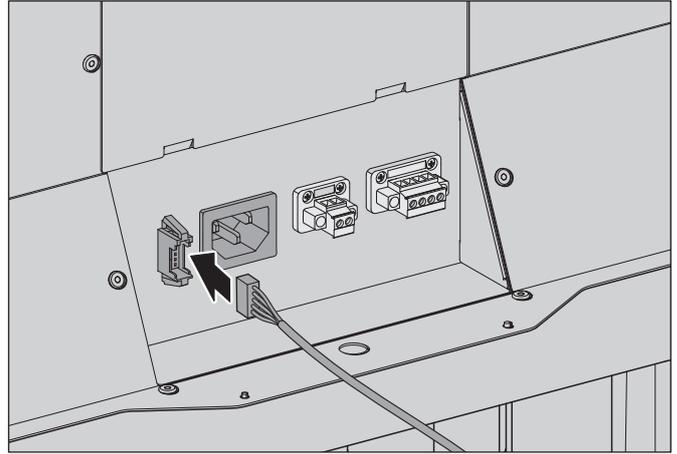


☞ Bohren Sie Löcher an den vorgestanzten Befestigungspunkten am Sockellüfter.

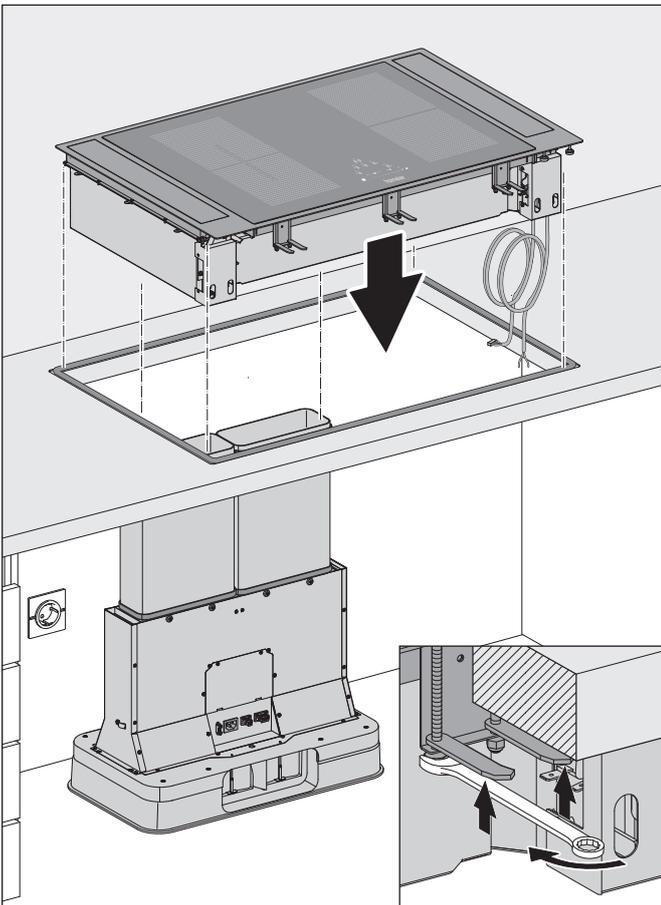
Montage



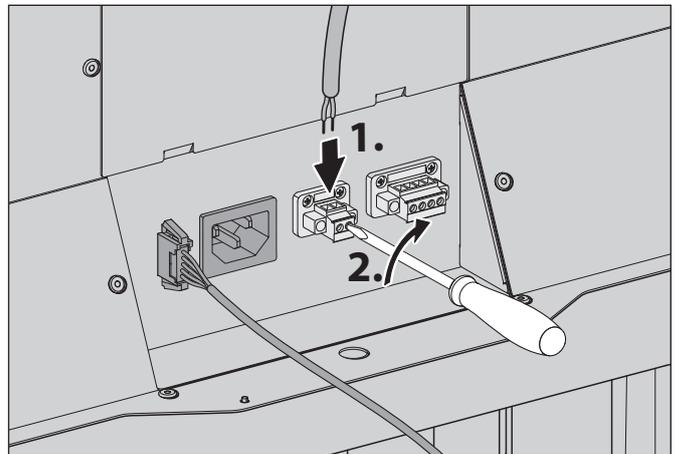
- ☞ Streichen Sie die Aufnahme für den Haubenkorpus mit Silikon ein.
- ☞ Für das verwendete Silikon sind die Vorgaben vom Hersteller der Arbeitsplatte zu beachten.



- ☞ Schließen Sie das Bedienfeldkabel vom Kochfeld an.



- ☞ Setzen Sie den Haubenkorpus mit den Rohrbögen von oben in die vorgesehene Position auf der Arbeitsplatte. Die Rohrbögen werden dabei auf die Flachkanalstücke vom Sockellüfter aufgesteckt.
- ☞ Sichern Sie die Position vom Haubenkorpus mit den Fixierungskrallen.



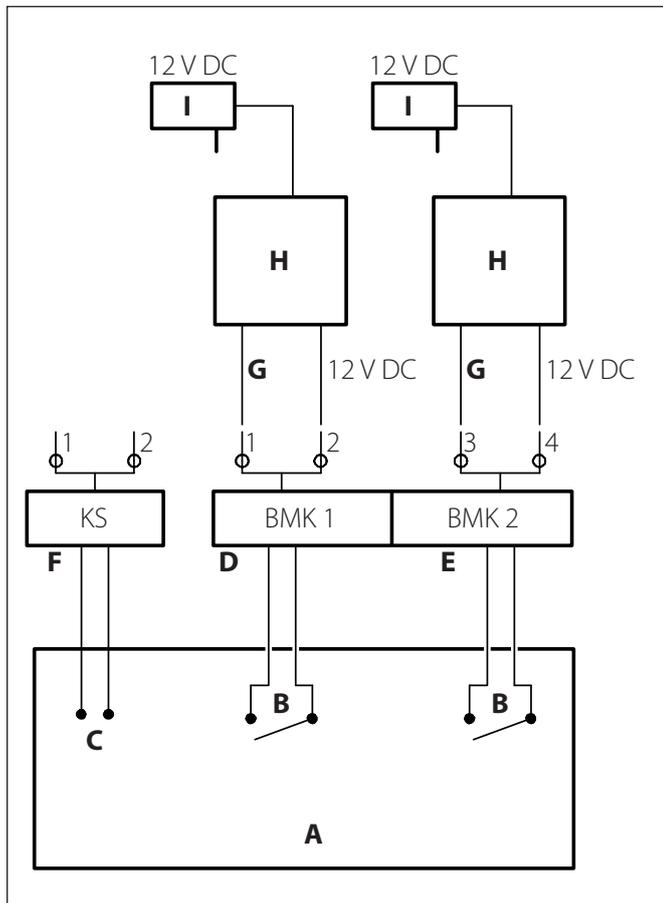
- ☞ Schließen Sie das 2-adrige Kabel von der Klappensteuerung an.

Montage

3.5.5 Zubehör anschließen

In Abhängigkeit von der Montagesituation wird vorhandenes Zubehör angeschlossen:

- Mauerkasten
- ☞ Die Anleitungen vom Zubehör sind zu beachten.



- A Steuerungskasten
- B Ansteuerungskontakt BMK
- C Ansteuerungskontakt, potentialfrei
- D Klemme „BMK 1“ für Anschluss Mauerkasten
- E Klemme „BMK 2“ für Anschluss Mauerkasten (Zuluft)
- F Klemme „KS“ für Anschluss Lüftungsklappenschalter
- G Steuerungsleitung vom Mauerkasten
- H Mauerkasten
- I Netzteil Mauerkasten

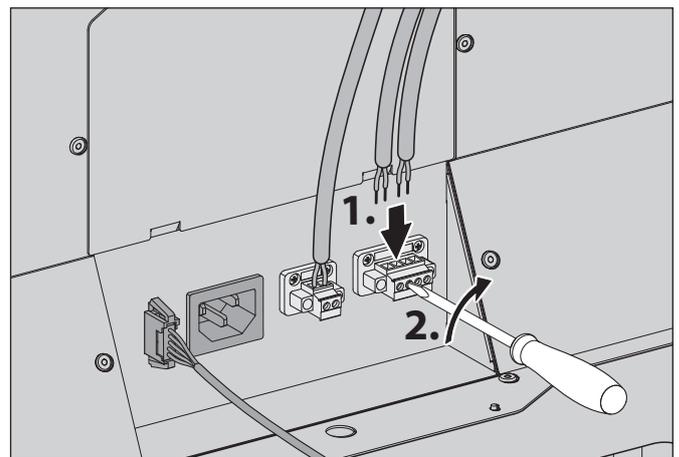
Der Anschluss erfolgt über Kabelklemmen an einem abnehmbaren Stecker am Sockellüfter.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Beschädigungen durch falschen Anschluss!

Eine falsche Polung der Steuerungsleitung kann zu Beschädigungen der Elektronik führen.

- ☞ Achten Sie beim Anschluss der Steuerungsleitung auf die korrekte Polung: Ader 1 an Klemme 1, Ader 2 an Klemme 2.



Mauerkasten

- ☞ Schließen Sie den Mauerkasten wie folgt an:
 - Ader 1 an Klemme 1
 - Ader 2 an Klemme 2
- Der Mauerkasten ist geschlossen, wenn der Ansteuerungskontakt geöffnet ist.
- Der Mauerkasten ist geöffnet, wenn der Ansteuerungskontakt geschlossen ist.

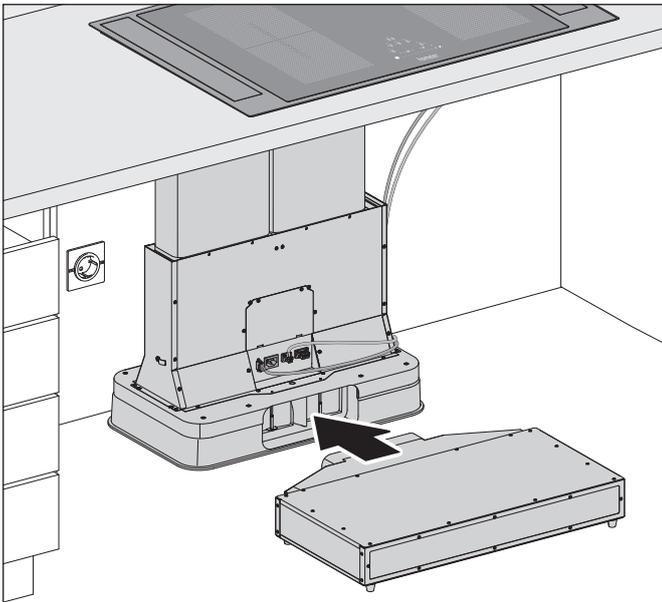
Fensterkontaktschalter und Unterdruckwächter können über eine Zusatzsteuerung (optional) angeschlossen werden.

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Montage

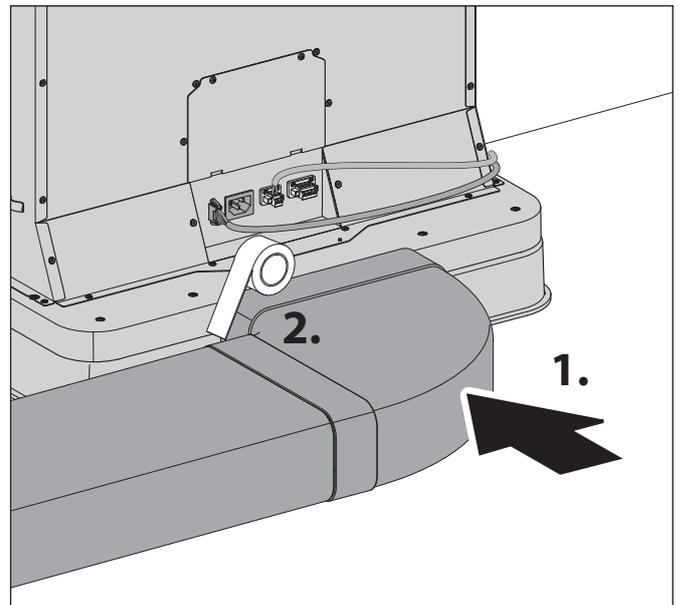
3.5.6 Filter aufsetzen (bei Umluftbetrieb)

Der Umluftfilter (Sockelfilter) wird frontal vor dem Sockellüfter angebracht. Für die Montage des Filters befindet sich am Sockellüfter ein Flachkanal-Rohranschluss (222 x 89 mm) als Führungshilfe. Die Position des Filters wird über die Gehäusefüße gesichert.



- ☞ Setzen Sie den Umluftfilter (Sockelfilter) auf die Führungshilfe vom Sockellüfter.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Umluftfilter (Sockelfilter) korrekt montiert ist.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Umluftfilter (Sockelfilter) frei zugänglich ist (z. B. durch eine Serviceöffnung oder eine abnehmbare Sockelleiste).

3.5.7 Abluftleitung anschließen (bei Abluftbetrieb)



- ☞ Setzen Sie die Abluftleitung auf die Führungshilfe vom Sockellüfter.
- ☞ Kleben Sie den Übergang zwischen Abluftleitung und Führungshilfe mit Dichtungsband ab.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Abluftleitung korrekt montiert ist.

Montage

3.5.8 Spannungsversorgung herstellen

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Stromschlag!

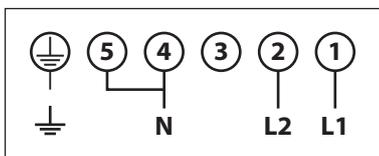
Die Berührung von stromführenden Teilen kann zu elektrischem Schlag, Verbrennungen oder Tod führen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass während der folgenden Arbeiten die Spannungsversorgung unterbrochen ist und bleibt.

- ☞ Beachten Sie die Spannungsangabe auf dem Typenschild.

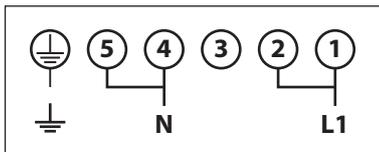
Anschlussmöglichkeiten des Kochfelds:

- 400 V ~ / 50/60 Hz – 2P+N



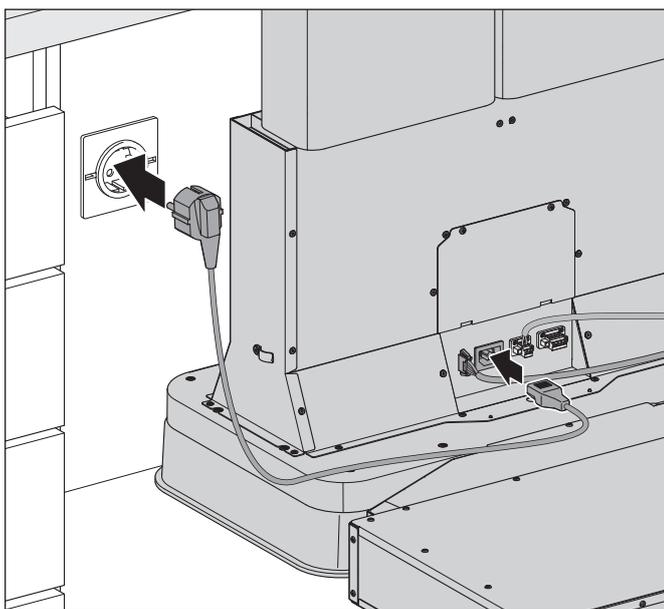
Kabel H 05 VV - F, H 05 RR - F,
Durchmesser 4 x 2,5 mm²,
Sicherung 16 A

- 230 V ~ / 50/60 Hz – 1P+N



Kabel H 05 VV - F, H 05 RR - F,
Durchmesser 3 x 4,0 mm²,
Sicherung 40 A

- ☞ Schließen Sie das Kabel an die Spannungsversorgung an.



- ☞ Stecken Sie den Kaltgerätestecker in die Anschlussbuchse am Sockellüfter.

- ☞ Verlegen Sie die Kabel so, dass sie nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt werden.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass die Kabel beim Tausch der Filterfüllung nicht stören.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass nach der Montage die Möglichkeit besteht, das Gerät allpolig von der Spannungsversorgung zu trennen.

Nach Einschalten der Spannungsversorgung ist das Gerät betriebsbereit.

3.5.9 Kontrolle und Inbetriebnahme durchführen

⚠️ ACHTUNG!

Gefahr von Störungen durch Feuchtigkeit im Gerät!

Wenn das Gerät von einer kalten in eine warme Umgebung gebracht wird, kann sich im Inneren Feuchtigkeit niederschlagen.

- ☞ Warten Sie 2-3 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät für Wartungsarbeiten jederzeit zugänglich ist (z. B. durch eine abnehmbare Rückwand oder einen Servicedeckel). Der Platz muss ausreichend groß sein, um eine Demontage vom Umluftfilter (Sockelfilter) zu gewährleisten.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass der Servicedeckel am Sockellüfter nach dem Einbau frei zugänglich ist.
- ☞ Prüfen Sie, dass der Netzstecker frei zugänglich ist oder dass eine allpolige Trennvorrichtung (mindestens 3 mm Kontaktöffnung) vorhanden ist.
- ☞ Prüfen Sie, dass Netz- und Elektro-Anschlusskabel nicht geknickt, gequetscht oder beschädigt sind.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass Lüftungsausgänge nicht geschlossen oder abgedeckt sind.
- ☞ Bei Umluftgeräten: Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- ☞ Kontrollieren Sie die Funktionsfähigkeit des Geräts.
 - ➔ „4. Bedienung“ (Seite 19).

Bedienung

4. Bedienung

4.1 Sicherheitshinweise zur Bedienung

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Bedienungsanweisungen!

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Bedienung des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor der Bedienung sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.

- Bedienung nur durch autorisierte Benutzer.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Bedienung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Besonderheiten für Kinder im Haushalt sind zu beachten.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).

Hinweise für die Benutzung des Kochfelds:

- Bei der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile sehr heiß werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf dem heißen Kochfeld ablegen.
- Keine Verwendung bei Brand oder akuter Brandgefahr (z. B. Gasgeruch).
- Kein Flambieren. Brandgefahr.
- Kein unbeaufsichtigtes Frittieren. Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden.
- Fettreste sind zu entfernen. Fettreste stellen eine Brandgefahr dar.
- Flammen auf dem Kochfeld niemals mit Wasser löschen. Explosionsgefahr. Flammen auf dem Kochfeld ersticken (z. B. mit einer Feuerlöschdecke).
- Keine Bedienung des Geräts über Zeitschaltuhren oder separate Fernsteuerungen.
- Keine Verwendung bei Geräts bei Beschädigungen (z. B. Glasbruch).
- Keine Verwendung des Kochfelds als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Keine Verwendung von Töpfen oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigten Boden. Auch Sandkörner können Kratzer verursachen.
- Keine Verwendung von synthetischen Behältern oder Gefäßen aus Aluminium. Diese Gefäße können schmelzen.
- Kein Erhitzen von geschlossenen Behältern (z. B. Konservendosen). Durch Überdruck können die Behälter platzen.
- Keine Verwendung von Kochgeschirr aus Kupfer, Messing, Glas, Porzellan oder Edelstahl ohne magnetischen Boden, da diese nicht für Induktionskochfelder geeignet sind.
- Kein Erhitzen von leerem Kochgeschirr.

- Kein Abstellen von heißem Kochgeschirr auf der Steuerung. Die Elektronik kann dadurch beschädigt werden.
- Kein Ablegen von metallischen Gegenständen auf dem Kochfeld, da diese bei Benutzung heiß werden können.
- Spitze und harte Gegenstände (z. B. Topfränder) können durch Stoßen oder Herunterfallen das Glas auf dem Kochfeld beschädigen.
- Keine Verwendung von magnetischen Gegenständen (z. B. Datenträger, Kreditkarten) in der Nähe des Geräts. Die Funktion dieser Gegenstände kann beeinträchtigt werden.
- Wenn sich unter dem Kochfeld eine Schublade befindet:
 - Keine Aufbewahrung von brennbaren Gegenständen (z. B. Spraydosen).
 - Enthaltene Besteckkästen müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Nach jedem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten.

Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe dürfen nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Diese Stoffe können schmelzen, festkleben oder Schäden (z. B. Risse oder Brüche) verursachen. Wenn diese Stoffe trotzdem auf das heiße Kochfeld gelangen:

- ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
- ☞ Entfernen Sie die Stoffe noch im heißen Zustand. Da das Kochfeld heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Hinweise für die Benutzung der Absaugung:

- Keine Feuchtigkeit im Gerät. Tropf- oder Spritzwasser ist zu vermeiden.
- Keine Behinderung des Luftstroms.
- Keine Behinderung des Luftkanals an der Unterseite des Geräts.
- Verwendung nur, wenn Fettfilter und Filterkasten eingesetzt sind.
- Bei Umluftbetrieb: Keine Abdeckung der Lüftungsausgänge (z. B. Gläser/ Teller auf oder vor die Lüftungsschlitze). Ausströmende Luft muss ungehindert durch die Lüftungsschlitze entweichen können, andernfalls kann sich ein Rückstau bilden. Wenn die Kochdünste nicht mehr abziehen können, besteht Brandgefahr.
- Bei Abluftbetrieb: Eine ausreichende Frischluftzufuhr muss sichergestellt werden.

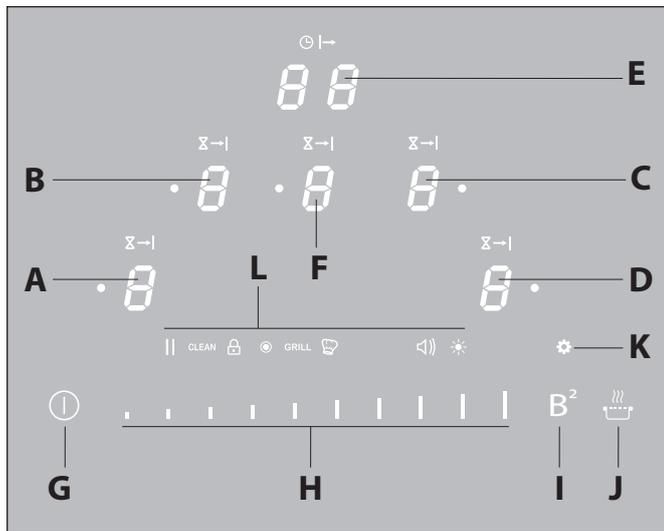
Maßnahmen für eine ausreichende Frischluftzufuhr:

- ☞ Öffnen Sie die Fenster.
- ☞ Öffnen Sie die Türen.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass Fensterkontaktschalter und Mauerkasten installiert und funktionsbereit sind.
- ☞ Bei raumluftabhängigen Brennstellen (z. B. Kamin) im selben Luftverbund: Stellen Sie sicher, dass die vorgeschriebene Sicherheitseinrichtung funktioniert.

Bedienung

4.2 Vorstellung des Bedienfelds

Das Gerät wird über das Bedienfeld gesteuert. Das Bedienfeld befindet sich mittig zwischen den Kochzonen.



- A Kochzone vorne links
- B Kochzone hinten links
- C Kochzone hinten rechts
- D Kochzone vorne rechts
- E Zeitähler
- F Absaugung
- G Ein-Aus-Taste
- H Slider
- I Power-Taste
- J Warmhalte-Taste
- K Menü-Taste
- L Funktionstasten

Das Bedienfeld besteht aus Sensortasten. Jede Taste muss für eine Sekunde berührt werden, um eine bestimmte Aktion auszuführen. Die Ausführung wird durch ein akustisches Signal und eine entsprechende Anzeige bestätigt.

Taste	Funktion
	EIN / AUS
	Auswahl und Anzeige des Bedienelements (z. B. der Kochzone)
	Zeitähler
	Timer oder Nachlauffunktion
	Leistungsstufe

Taste	Funktion
	Power
	Warmhalten
	Menü
	Pause
	Reinigung
	Verriegelung
	Wartung
	Grill
	Chefkoch
	Lautstärke
	Ohne Funktion

Aktiviert Tasten leuchten stark.

Am unteren Rand des Bedienfelds befindet sich der Slider, dargestellt mit schwarzen Kästchen zwischen der Ein-Aus-Taste und der Power-Taste. Jedes Kästchen steht für eine Leistungsstufe von 0 bis 9 oder für die entsprechende Ziffer (z. B. bei der Zeiteinstellung).



Der Slider kann wie folgt benutzt werden:

- Direktwahl der gewünschten Leistung durch Antippen einer bestimmten Stufe.
- Wischbewegung nach rechts, um die Leistung des Geräts oder den eingestellten Wert zu erhöhen.
- Wischbewegung nach links, um die Leistung des Geräts oder den eingestellten Wert zu verringern.

Bedienung

Die nachstehenden Funktionstasten sind zugänglich über die Menü-Taste. Erst nach Berührung der Menü-Taste werden die Symbole angezeigt. Um eine Funktion auszuführen, ist die entsprechende Position unter dem Symbol auf dem Slider zu berühren.



Das Bedienfeld hat Felder zur Anzeige bestimmter Werte oder Einstellungen:

- Kochzone 1 bis 4 (Auswahl und Anzeige, jeweils 1-stellig)
- Zeitzähler (nur Anzeige, 2-stellig)
- Absaugung (Auswahl und Anzeige, 1-stellig)

Anzeigen der Kochzonen

Anzeige	Bedeutung
	Leistungsstufe 0 – Die Kochzone ist aktiviert
	Leistungsstufe 9 (Beispiel)
	Power / Booster
 	Doppel-Booster (Anzeigen blinken abwechselnd)
	Warmhalten auf 42 °C
	Warmhalten auf 70 °C
	Warmhalten auf 90 °C oder Grillfunktion
	Brückenfunktion – Anzeige leuchtet bei Verbindung der beiden linken Kochzonen. ⇒ „4.3.11 Funktion Brücke“ (Seite 26).
	Ankochautomatik – Anzeige leuchtet während der Ankochzeiten. ⇒ „4.3.1 Funktion Ankochautomatik“ (Seite 23).
	Topferkennung – Anzeige leuchtet, wenn kein Kochgeschirr aufgesetzt ist oder der Topf für das Gerät nicht geeignet ist. Die Anzeige verschwindet, wenn geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone steht.

Anzeige	Bedeutung
	Restwärme – Anzeige leuchtet nach dem Ausschalten der Kochzone, solange die Kochzone heiß ist. Wenn die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr. <ul style="list-style-type: none"> • Nicht die Kochzone berühren. • Keine hitzeempfindlichen Gegenstände auf der Kochzone ablegen.
	Fehler ⇒ „6.3 Störungsbehebung“ (Seite 33).

Anzeige des Zeitzählers

Anzeige	Bedeutung
	„Clock“ (Startanzeige)
	Zeit in Sekunden, nach 60 Sekunden in Minuten (Beispiel 09)

Anzeigen der Absaugung

Anzeige	Bedeutung
	Halbautomatikmodus ⇒ „4.4.1 Betriebsmodi“ (Seite 28).
	Automatikmodus ⇒ „4.4.1 Betriebsmodi“ (Seite 28).
	Manueller Modus ⇒ „4.4.1 Betriebsmodi“ (Seite 28).
	„Lüfter“ (Nachlauffunktion) ⇒ „4.4.2 Nachlauffunktion“ (Seite 28).
 	Fensterkontaktschalter (optional, Anzeigen blinken in dieser Reihenfolge) Wenn das Gerät mit einem Fensterkontaktschalter verbunden ist und der Fensterkontakt auslöst, wird die Absaugung automatisch abgeschaltet. Die Benutzung der Kochzonen ist unverändert möglich. Die Anzeige verschwindet, wenn der Fensterkontakt nicht mehr auslöst.

Bedienung

4.3 Bedienung des Kochfelds

WARNUNG

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile!

Beim Arbeiten mit dem Gerät können das Kochfeld, das Kochgeschirr und die zubereiteten Speisen sehr heiß werden. Die Aufheizzeit kann bei Induktionskochfeldern sehr kurz sein.

-  Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Teilen.
-  Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Kochvorgangs.

Für eine optimale Benutzung des Kochfelds:

-  Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber und frei von Ablagerungen ist.
-  Stellen Sie sicher, dass der Boden des verwendeten Kochgeschirrs sauber ist.
-  Heben Sie das Kochgeschirr an, bevor Sie es an eine andere Position bewegen.
-  Verwenden Sie Kochgeschirr, das groß genug ist, um ein Überlaufen zu vermeiden.
-  Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Schälen, Schneiden und Ablegen von Lebensmitteln.
-  Stellen Sie sicher, dass Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe nicht auf das heiße Kochfeld gelangen. Wenn doch, entfernen Sie die Stoffe sofort.
-  Befolgen Sie die Vorgaben zur Reinigung des Kochfelds.
 - ⇒ „5. Reinigung“ (Seite 29).

Taste	Funktion
	<p>Das Gerät ist ausgeschaltet. Die Taste leuchtet.</p> <ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Taste. <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät schaltet ein. • Die Tasten der Kochzonen, der Absaugung und des Menüs stehen für eine Eingabe zur Verfügung. <p>Wenn keine Eingabe erfolgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden aus. • Andere Tasten oder Anzeigen erlöschen.
	<p>Die Kochzone wird ausgewählt über die zugehörige Taste.</p> <ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Taste. <ul style="list-style-type: none"> • Die Taste leuchtet stark. • Der Slider, die Powertaste und die Warmhaltetaste leuchten. • Weitere Eingaben gelten nur für die gewählte Kochzone.

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none">  Wählen Sie eine Leistungsstufe durch Antippen oder Wischbewegung auf dem Slider. <ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt. • Die Kochzone wird entsprechend erhitzt. • Bei entsprechender Einstellung startet die automatische Absaugung. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ „4.4.2 Nachlauffunktion“ (Seite 28).
	<ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Taste, um die Powerstufe („Booster“) zu starten. <ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt. • Die Kochzone wird entsprechend erhitzt. • Bei entsprechender Einstellung wird die Leistung der automatischen Absaugung angepasst. • Wenn die Powerstufe auf allen Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet ist, erfolgt eine automatische Anpassung auf kleinere Leistungsstufen. <p>Durch Berühren der Taste erfolgt die Einstellung in der Reihenfolge: Booster → Doppel-Booster → Leistungsstufe 9 → Booster etc.</p>
	<ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Taste, um die Warmhaltung zu starten. <ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt. • Die Kochzone wird entsprechend erhitzt. • Bei entsprechender Einstellung wird die Leistung der automatischen Absaugung angepasst. <p>Durch Berühren der Taste erfolgt die Einstellung in der Reihenfolge: Warmhalten auf 42 °C → Warmhalten auf 70 °C → Warmhalten auf 90 °C → Leistungsstufe 0 → Warmhalten auf 42 °C etc.</p>
	<p>Über die Menü-Taste sind weitere Funktionen zugänglich.</p> <ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Menü-Taste. <ul style="list-style-type: none"> • Die Symbole der Funktionen werden angezeigt. <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Die Beschreibung der Funktionen erfolgt im jeweiligen Unterkapitel.
	<ul style="list-style-type: none">  Berühren Sie die Taste. <ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät schaltet aus. • Bei entsprechender Einstellung startet die Nachlauffunktion. Durch erneutes Berühren der Taste wird die Nachlauffunktion beendet.

Bedienung

Nach Beendigung des Kochvorgangs muss das Gerät immer ausgeschaltet werden.

Die nachstehend beschriebenen Funktionen sind verfügbar, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

4.3.1 Funktion Ankochautomatik

Alle vier Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei Aktivierung heizt die gewählte Kochzone mit höchster Leistung und schaltet dann in die gewählte Leistungsstufe.

Taste	Funktion
	☞ Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
	☞ Berühren Sie die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider für 3 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> • Diese Anzeige und die gewählte Leistungsstufe blinken abwechselnd. • Nach Ende der Ankochzeit schaltet die Kochzone in die gewählte Leistungsstufe. • Bei Auswahl einer kleineren Leistungsstufe wird die Ankochautomatik ausgeschaltet.

4.3.2 Funktion Pause

Funktion für die Unterbrechung eines Kochvorgangs mit Speicherung der Einstellungen. Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
	☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. <ul style="list-style-type: none"> • Der Kochvorgang wird unterbrochen. • Die eingestellten Werte werden gespeichert und bei erneuter Berührung wieder aktiviert.

4.3.3 Funktion Recall

Funktion für die Wiederherstellung der zuletzt benutzten Einstellungen. Nach dem Ausschalten des Geräts werden folgende Werte für 6 Sekunden gespeichert:

- Leistungsstufen der Kochzone
- Timer-Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik
- Einstellungen der Warmhaltestufen

Taste	Funktion
	Das Symbol blinkt für 6 Sekunden. <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie den Slider an der entsprechenden Position, bevor das Symbol aufhört zu blinken. <ul style="list-style-type: none"> • Die eingestellten Werte sind wieder aktiv.

4.3.4 Funktion Reinigung

Um eine ungewollte Bedienung des Geräts beim Reinigen zu verhindern, kann das Bedienfeld kurzzeitig verriegelt werden. Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
CLEAN	☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. <ul style="list-style-type: none"> • Das Bedienfeld ist für 20 Sekunden verriegelt, nur die Ein-Aus-Taste ist noch aktiv. • Der Zeitzähler zeigt den Countdown an.

4.3.5 Funktion Verriegelung

Um eine ungewollte Änderung der Einstellungen der Kochzonen zu verhindern, kann das Bedienfeld dauerhaft verriegelt werden. Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
	☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. <ul style="list-style-type: none"> • Das Bedienfeld ist verriegelt, nur die Ein-Aus-Taste und die Menü-Taste sind noch aktiv. Um die Funktion auszuschalten: <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol für 3 Sekunden.

Bedienung

4.3.6 Funktion Wartung

Das Gerät verfügt über eine Kontrollanzeige, um an den Wechsel der Filter-Füllung zu erinnern. Wenn kein Umluftfilter verwendet wird, ist die Kontrollanzeige ohne Bedeutung. Die Kontrollanzeige blinkt alle 1000 Betriebsstunden. Durch Ausschalten der Kontrollanzeige wird der Stundenzähler neu gestartet.

Taste	Funktion
	<p>Die Taste leuchtet, die Filter-Füllung muss gewechselt werden. ➔ „6.2 Wartung“ (Seite 32).</p> <p>Nach Wechsel der Filter-Füllung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Menü-Taste. ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. • Der Stundenzähler startet neu.

4.3.7 Funktion Grill

Funktion für die Verwendung von Grillplatten, die für Induktionskochfelder geeignet sind, auf den beiden linken Kochzonen.

- Die beiden linken Kochzonen werden mit der Brückenfunktion zusammengeschaltet.
- Die Kochzone vorne links dient zum Anbraten.
- Die Kochzone hinten links dient zum Warmhalten.
- Die Steuerung der Funktion erfolgt über die Kochzone vorne links.

Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
GRILL	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Anzeige der Kochzone. ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. • Die Anzeige der Kochzone hinten links zeigt die Brückenfunktion. • Die Anzeige der Kochzone vorne links zeigt die Grillfunktion. • Während des Kochvorgangs wird die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt auf der Kochzone vorne links. <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Menü-Taste. ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.

4.3.8 Funktion Chefkoch

Funktion zur Einstellung der Kochzonen auf ein gespeichertes Kochniveau. Die Anzeige der Topferkennung ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.

Einstellungen beim ersten Start der Funktion:

- Die beiden linken Kochzonen werden mit der Brückenfunktion zusammengeschaltet und gestartet auf Leistungsstufe 7.
- Die Kochzone hinten rechts startet auf Leistungsstufe 5.
- Die Kochzone vorne rechts startet auf Leistungsstufe 3.

Bei Verwendung der Funktion werden die zuletzt benutzten Einstellungen dauerhaft gespeichert. Beim nächsten Start der Funktion sind die gespeicherten Einstellungen wieder aktiv.

Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. • Die vier Anzeigen der Kochzonen blinken kurz das Wort „C-H-E-F“. • Die Kochzonen sind bereit für den Kochvorgang in den gespeicherten Leistungsstufen. <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Menü-Taste. ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol.

4.3.9 Funktion Lautstärke

Funktion für die Einstellung der Lautstärke der akustischen Signale. Der Zugang erfolgt nach Berührung der Menü-Taste, das entsprechende Symbol wird angezeigt.

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie den Slider an der Position unter dem Symbol. <p>Einstellung der Lautstärke auf dem Slider:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Direktwahl durch Antippen der Leistungsstufe. • Wischbewegung nach rechts, um die Lautstärke zu erhöhen. • Wischbewegung nach links, um die Lautstärke zu verringern. <p>Um die Funktion zu verlassen und den eingestellten Wert zu speichern:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Menü-Taste.

Bedienung

4.3.10 Funktion Timer

Funktion zur Einstellung einer individuellen Kochdauer für jede Kochzone von 1 bis 99 Minuten.

Timer einschalten

Taste	Funktion
	☞ Wählen Sie die gewünschte Kochzone über die zugehörige Anzeige.
	☞ Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Slider.
	☞ Berühren Sie die Timeranzeige über dem Zeitähler für 3 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stellen Sie die Zehnerminuten ein über den Slider. ☞ Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Zeitähleranzeige. ☞ Stellen Sie die Minuten ein über den Slider. ☞ Warten Sie 2 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf startet. • Die Timeranzeige leuchtet über der gewählten Kochzonenanzeige.
	<p>Nach Ablauf der programmierten Kochdauer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Kochzone wird ausgeschaltet. • Ein akustisches Signal erfolgt. • Die Zeitähleranzeige blinkt. <p>Um das Signal und das Blinken auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Zeitähleranzeige.

Timer ausschalten

Taste	Funktion
	☞ Wählen Sie die programmierte Kochzone über die zugehörige Anzeige.
	☞ Berühren Sie die Timeranzeige über dem Zeitähler für 3 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stellen Sie die Zehnerminuten über den Slider auf „0“. ☞ Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Zeitähleranzeige. ☞ Stellen Sie die Minuten über den Slider auf „0“. ☞ Warten Sie 2 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Timer ist ausgeschaltet. • Die Timeranzeige erlischt.

Timer als Kurzzeitwecker

Funktion zur Einstellung einer Ablaufzeit von 1 bis 99 Minuten (z. B. zur Erinnerung).

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind. ☞ Berühren Sie die Zeitähleranzeige für 2 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Stellen Sie die Zehnerminuten ein über den Slider. ☞ Bestätigen Sie die Einstellung durch Berühren der Zeitähleranzeige. ☞ Stellen Sie die Minuten ein über den Slider. ☞ Warten Sie 2 Sekunden.
	<ul style="list-style-type: none"> • Die Timeranzeige über dem Zeitähler leuchtet.
	<p>Nach Ablauf der eingestellten Zeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein akustisches Signal erfolgt. • Die Zeitähleranzeige blinkt. <p>Um das Signal und das Blinken auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Zeitähleranzeige.

Bedienung

4.3.11 Funktion Brücke

Funktion für die Zusammenschaltung der beiden linken Kochzonen. Die Power/Booster-Einstellung ist bei Verwendung der Brückenfunktion nicht verfügbar.

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Wählen Sie die beiden linken Kochzonen gleichzeitig aus. • Diese Anzeige erscheint auf der Kochzone hinten links. • Die Kochzone vorne links zeigt die gewählte Leistungsstufe. <p>Um die Funktion auszuschalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Wählen Sie wieder die beiden linken Kochzonen gleichzeitig aus.

4.3.12 Funktion „Pot move“

Funktion für den Tausch von zwei Kochzonen unter Beibehaltung der Einstellungen (z. B. Leistung oder Timer).

Taste	Funktion
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Anzeige der Kochzone, von der verschoben werden soll, für 3 Sekunden. • Die Anzeigen der anderen Kochzonen blinken. <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Anzeige der neuen Kochzone oder versetzen Sie das Kochgeschirr auf die neue Kochzone. • Die Einstellungen der beiden Kochzonen werden getauscht.

4.3.13 Funktion „Pot Speed Test“

Funktion zur Ermittlung, ob das Kochgeschirr für die Verwendung mit dem Induktionskochfeld geeignet ist. Mit dieser Funktion kann die Effektivität und die Kochgeschwindigkeit des Kochgeschirrs gemessen werden.

Diese Funktion kann nur ausgeführt werden, wenn alle Kochzonen frei und auf Leistungsstufe 0 eingestellt sind. Die nachstehenden Schritte sind innerhalb von 6 Sekunden auszuführen, andernfalls wird der Test abgebrochen.

Taste	Funktion
	☞ Berühren Sie gleichzeitig den Slider und die Warmhalte-Taste.
	Diese Anzeige zeigt das Kochfeld für den Test an.
	Kochzonen mit dieser Anzeige können nicht für den Test benutzt werden.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Setzen Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone für den Test. ☞ Berühren Sie den Slider. • Die Anzeige blinkt. • Der Test läuft.

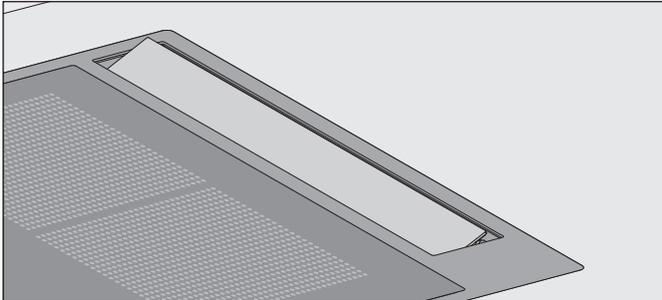
Das Testergebnis wird für 3 Sekunden wie folgt angezeigt:

Anzeige	Bedeutung
	Niedrige Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr wird für das Induktionskochfeld nicht empfohlen.
	Mittlere Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist für das Induktionskochfeld geeignet.
	Hohe Geschwindigkeitsstufe. Das Kochgeschirr ist optimal für das Induktionskochfeld.
	Wenn diese Anzeige erscheint, ist das Kochgeschirr für das Induktionskochfeld nicht geeignet.

Bedienung

4.4 Bedienung der Absaugung

Die beiden Lüftungsklappen können getrennt voneinander geöffnet werden. Die Lüfterfunktion startet nur, wenn mindestens eine Lüftungsklappe geöffnet ist.



☞ Um die Lüftungsklappen zu öffnen, drücken Sie die Klappen nach innen.

Die Lüftungsklappe klappt sanft nach oben.

Die Lüfterfunktion stoppt automatisch, wenn beide Lüftungsklappen geschlossen werden.

Taste	Funktion
	<p>Die Absaugung wird ausgewählt über die zugehörige Taste.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Taste. <ul style="list-style-type: none"> • Die Taste leuchtet stark. • Der Slider, die Power Taste und die Warmhaltetaste leuchten. • Weitere Eingaben gelten nur für die Absaugung.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Wählen Sie eine Leistungsstufe durch Antippen oder Wischbewegung auf dem Slider. <ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt. • Die Absaugung wird entsprechend gestartet.
	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Berühren Sie die Taste, um die Powerstufe („Booster“) zu starten. <ul style="list-style-type: none"> • Die gewählte Leistungsstufe wird angezeigt. • Die Absaugung wird entsprechend gestartet.

Um einen optimalen Wirkungsgrad bei der Beseitigung von Kochdünsten zu erreichen:

- ☞ Vermeiden Sie Querströmungen (z. B. Zugluft) über dem Kochfeld.
- ☞ Wenn nur eine Kochplatte benutzt wird, öffnen Sie nur die benachbarte Lüftungsklappe.
- ☞ Verwenden Sie einen Deckel beim Kochen mit hohen Töpfen oder bei Bildung von starkem Dunst.
- ☞ Schalten Sie während des Kochvorgangs in eine Leistungsstufe, die für die Intensität der Kochdünste angemessen ist:
 - Leistungsstufe 1 – kleinste Lüfterleistung
 - Leistungsstufe 5 – mittlere Lüfterleistung
 - Leistungsstufe 9 – hohe Lüfterleistung
- ☞ Wenn die Intensität der Kochdünste nicht abnimmt, schalten Sie in eine höhere Leistungsstufe.
- ☞ Schalten Sie beim Anbraten in die Leistungsstufe Power. Nach 6 Minuten schaltet das Gerät automatisch zurück in Leistungsstufe 9.
- ☞ Sorgen Sie regelmäßig für Frischluftzufuhr.
- ☞ Verwenden Sie das Gerät auch, um andere störende Gerüche zu reduzieren. Zum Beispiel von:
 - Zwiebeln und Knoblauch
 - Backofen, Mikrowelle und Steamer
 - Fondue und Raclette
- ☞ Schalten Sie nach Kochende die Nachlauffunktion ein.
- ☞ Nach Gebrauch schalten Sie das Gerät aus. Wenn die Nachlauffunktion aktiviert ist, startet die Nachlaufzeit (10 Minuten) automatisch in Leistungsstufe 1.

Bedienung

4.4.1 Betriebsmodi

Für die Absaugung des Geräts stehen drei Betriebsmodi zur Verfügung. Der ausgewählte Betriebsmodus wird auf der Anzeige in der Bedienfeldmitte angezeigt.

Anzeige	Betriebsmodus
	<p> Berührung Sie für 3 Sekunden die Taste für die Absaugung.</p> <p>Der Betriebsmodus wechselt in der Reihenfolge: Halbautomatik -> Automatik -> Manuell -> Halbautomatik etc.</p> <p>Im Auslieferungszustand ist der Halbautomatikmodus aktiviert.</p>
	<p><i>Halbautomatikmodus</i></p> <p>Beim Einschalten des Kochfelds wird automatisch auch der Lüfter eingeschaltet auf Leistungsstufe 5. Im weiteren Betrieb ist die Verbindung gelöst zwischen der Wahl der Kochfeldstufe und der Lüfterleistung.</p> <p>Beim Ausschalten des Kochfelds schaltet der Lüfter ab oder der automatische Nachlauf startet.</p>
	<p><i>Automatikmodus</i></p> <p>Die Einstellung der Lüfterleistung erfolgt automatisch. In Abhängigkeit von der Wahl der Kochfeldstufe wird der Lüfter automatisch auf eine geeignete Leistungsstufe eingestellt.</p> <p>Wenn mehrere Kochzonen benutzt werden, wird die Leistungsstufe entsprechend angepasst. Die Kochzone mit der höchsten aktiven Leistungsstufe ist maßgebend für die Lüfterleistung.</p> <p>Während des Betriebs kann die Leistungsstufe des Lüfters auch manuell verändert werden. Das Gerät bleibt dabei im Automatikmodus.</p>
	<p><i>Manueller Modus</i></p> <p>Die Einstellung der Lüfterleistung erfolgt manuell. Die Verbindung zwischen der Wahl der Kochfeldstufe und der Wahl der Lüfterstufe ist gelöst.</p>

Der Automatikmodus verfügt über eine Topferkennung. Wenn das Kochgeschirr von allen Kochzonen entfernt wird, fährt das Gerät den Lüfter langsam runter auf Leistungsstufe 1.

4.4.2 Nachlauffunktion

Das Gerät verfügt über eine Nachlauffunktion. Wenn die Funktion benutzt wird, arbeitet das Gerät nach dem Ausschalten noch 10 Minuten weiter.

Beim Umluftbetrieb ist die Benutzung der Nachlauffunktion erforderlich, damit das Gerät die restlichen Geruchsanteile aufnehmen kann. Durch Benutzung der Nachlauffunktion wird die Lebensdauer der Filter-Füllung erhöht. Die Filter-Füllung muss regelmäßig erneuert werden.

Die Nachlauffunktion kann manuell oder automatisch eingeschaltet werden. Im Auslieferungszustand ist die automatische Nachlauffunktion aktiviert.

Taste	Funktion
	<p> Berühren Sie die Taste.</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Gerät ist eingeschaltet.
	<p> Berühren Sie die Menü-Taste.</p> <ul style="list-style-type: none"> Weitere Funktionen des Geräts sind zugänglich.
	<p> Berühren Sie die Taste für die Absaugung.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Einstellung für die Absaugung ist ausgewählt.
	<p> Berühren Sie die Taste für die Absaugung.</p> <ul style="list-style-type: none"> Das Symbol leuchtet – der automatische Nachlauf ist aktiviert. Das Symbol leuchtet nicht – der automatische Nachlauf ist deaktiviert. <p>Für die Aktivierung gelten folgende Einstellungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Taste für die Nachlauffunktion blinkt. Die Nachlaufzeit (10 Minuten) startet automatisch in Leistungsstufe 1. Die Taste der Leistungsstufe 1 leuchtet.

Reinigung

5. Reinigung

5.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Reinigungsanweisungen!

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Reinigung des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor der Reinigung sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.

- Reinigung nur durch autorisierte Benutzer.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Reinigung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Nach der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Fettreste sind zu entfernen. Fettreste stellen eine Brandgefahr dar.

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen:

- Kochfeld, Bedienfeld und Oberfläche nach jedem Kochvorgang.
- Lüftungsklappe, Filterkasten und Fettfilter bei täglichem Gebrauch nach spätestens drei Wochen.

5.2 Reinigungsmaßnahmen

Wenn Zucker, Kunststoff, Alufolie oder ähnliche Stoffe auf das heiße Kochfeld gelangen, sind diese Stoffe sofort zu entfernen:

- ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
- ☞ Entfernen Sie die Stoffe noch im heißen Zustand. Da das Kochfeld heiß ist, besteht Verbrennungsgefahr.

Vor jeder Reinigung:

- ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld und andere berührbare Teile abgekühlt sind.

⚠️ ACHTUNG!

Gefahr von Beschädigungen durch unsachgemäße Reinigung!

Scharfkantige Gegenstände, Scheuermittel oder ungeeignete Reinigungsmittel können das Gerät beschädigen.

Folgende Reinigungsmittel sind ungeeignet und dürfen nicht verwendet werden:

- Aceton
- Trichloräthylen
- Lösungen auf Nitro-Basis (z. B. Nitroverdünnung)
- Kunstharzverdünnung
- Scheuernde Mittel
- Silikonhaltige Polituren
- Ölhaltige Polituren
- Wachse
- Wasserdampf
- Auf lackierten Oberflächen: Mikrofasertuch
- ☞ Halten Sie Gegenstände fern, die das Gerät zerkratzen können (z. B. Fingerringe).
- ☞ Verwenden Sie milde Haushaltsreiniger (z. B. alkalifreie, ph-neutrale Allzweckreiniger).
- ☞ Benutzen Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
- ☞ Reinigen Sie ohne viel Druck auszuüben.

- ☞ Die Hinweise und Angaben auf den Reinigungsmitteln sind zu beachten.

Kochfeld

Mit der Reinigungsfunktion kann das Bedienfeld für 20 Sekunden verriegelt werden, um ein ungewolltes Einschalten zu verhindern.

⇒ „4.3.4 Funktion Reinigung“ (Seite 23).

- ☞ Reinigen Sie das Kochfeld und den Powermover mit einem feuchten Tuch oder mit speziellen Produkten für Glaskeramik.
- ☞ Wenn Flecken oder Ablagerungen nicht verschwinden, verwenden Sie für Glaskeramik geeignete Schwämme oder Kratzer mit Rasierklingen.
- ☞ Reiben Sie das Kochfeld und den Powermover mit einem weichen Tuch trocken.

Bedienfeld

- ☞ Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem flusenfreien, leicht angefeuchteten Tuch (z. B. Mikrofasertuch).
- ☞ Reiben Sie das Bedienfeld mit einem flusenfreien, weichen Tuch trocken.

Oberflächen

- ☞ Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Haushaltsreiniger.
- ☞ Reiben Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch trocken.

Reinigung

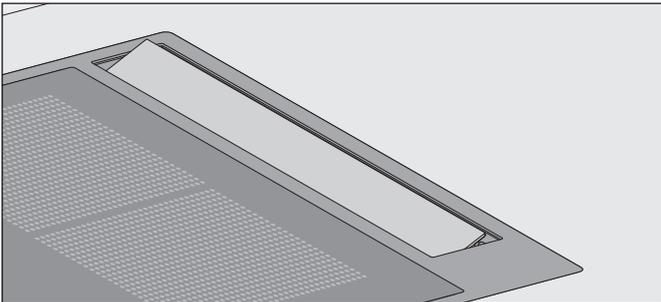
Reinigungseinheit

Die Reinigungseinheit saugt Schmutzpartikel (z. B. Fett- und Ölpartikel) mit der Raumluft an. In der Reinigungseinheit werden die Schmutzpartikel abgeschieden und gesammelt.

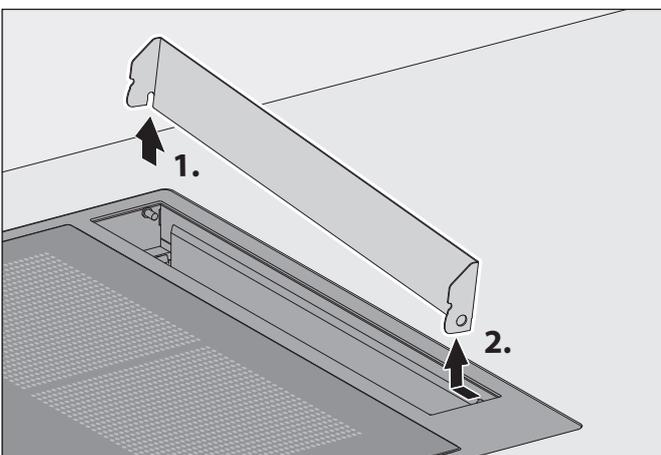
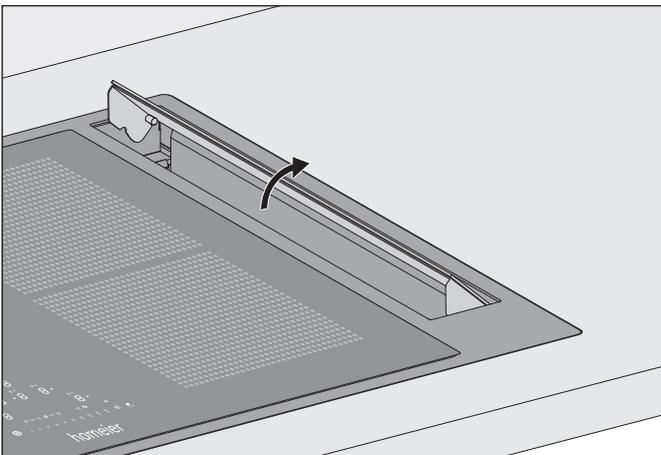
Die Reinigungseinheit besteht aus folgenden Teilen:

- Lüftungsklappe
- Filterkasten mit Abscheidestufe und Auffangwanne (Volumen 0,5 l)
- Fettfilter

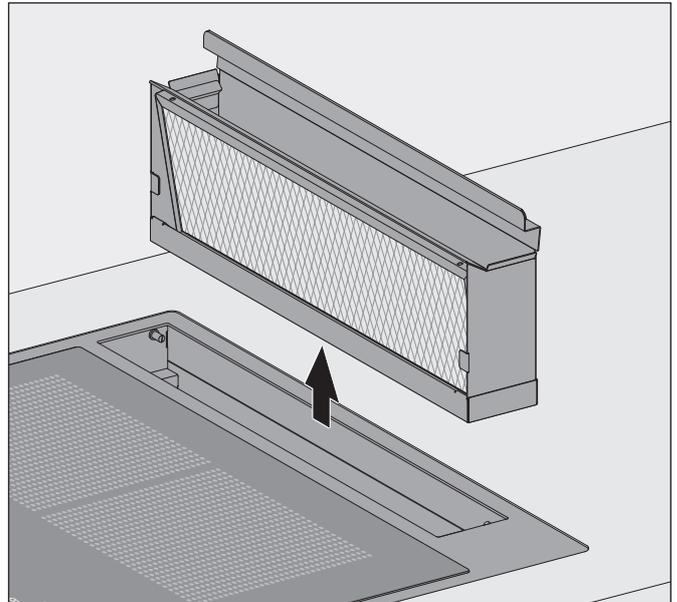
Die Lüftungsklappe wird an zwei seitlichen Dornen im Gerät gehalten.



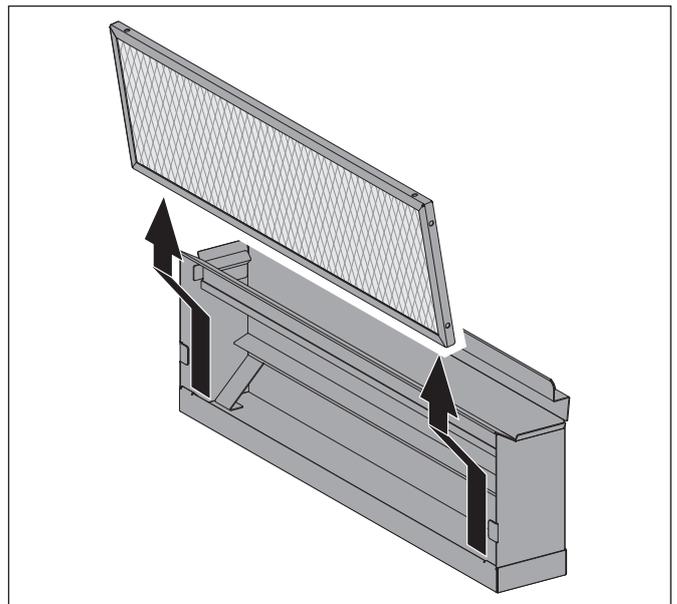
☞ Um die Klappen zu öffnen, drücken Sie die Klappen nach innen.



☞ Ziehen Sie die Lüftungsklappe nach oben heraus.



☞ Ziehen Sie den Filterkasten nach oben heraus.



☞ Nehmen Sie den Fettfilter aus dem Filterkasten.

☞ Reinigen Sie Lüftungsklappe, Filterkasten und Fettfilter mit einem weichen, feuchten Tuch oder in der Spülmaschine.

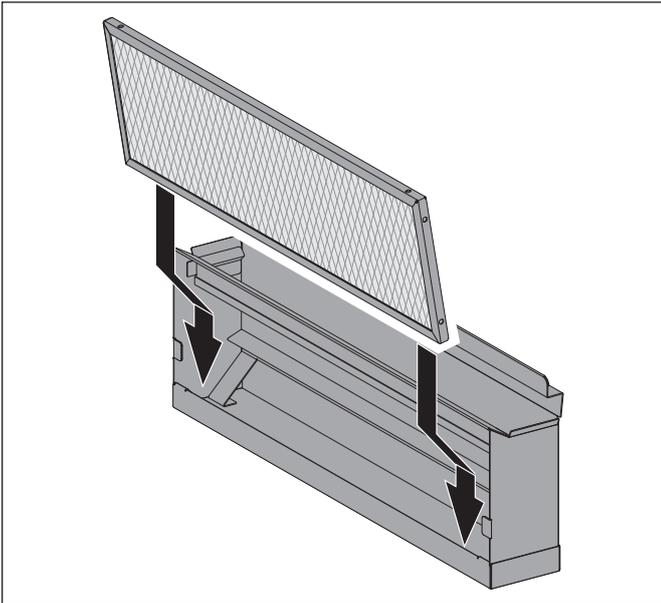
☞ Reiben Sie die Teile mit einem weichen Tuch trocken.

☞ Stellen Sie sicher, dass die Teile vollständig trocken sind.

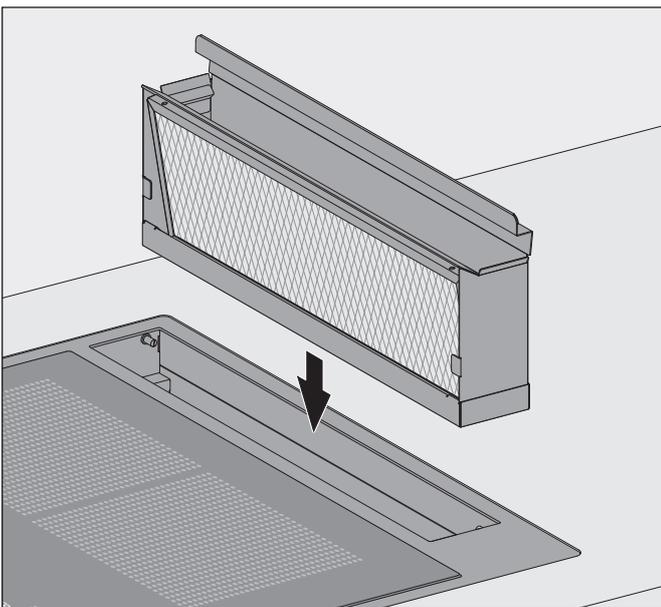
☞ Reinigen Sie den Innenraum am Gerät, aus dem die Reinigungseinheit entnommen wurde, mit einem weichen, feuchten Tuch.

Reinigung

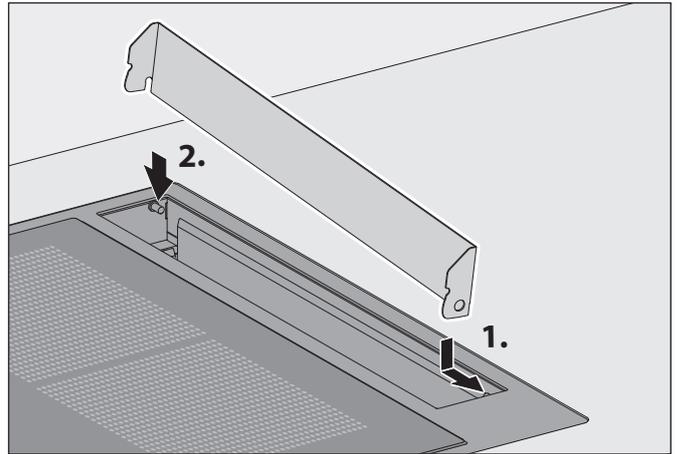
Nach der Reinigung sind Lüftungsklappe, Filterkasten und Fettfilter wieder einzusetzen.



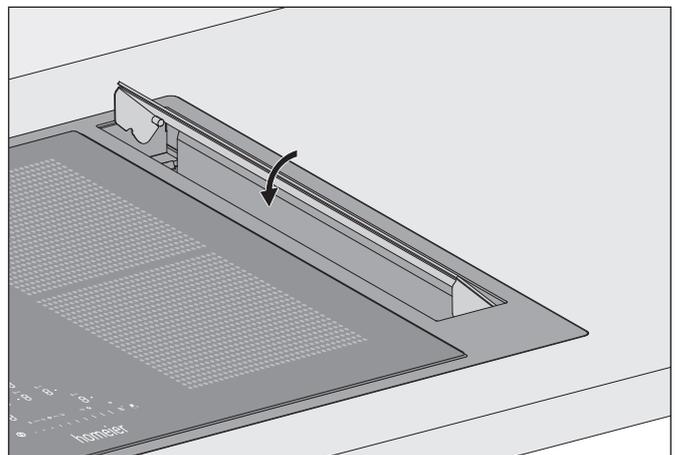
- ☞ Setzen Sie den Fettfilter in den Filterkasten.



- ☞ Setzen Sie den Filterkasten in den Aufnahmeschacht.
- ☞ Drücken Sie den Filterkasten bis zum Anschlag nach unten.



- ☞ Setzen Sie die Lüftungsklappe wieder ein.
- ☞ Drücken Sie die Lüftungsklappe bis zum Einrasten nach unten.



- ☞ Schließen Sie die Lüftungsklappe.
- ☞ Kontrollieren Sie, dass sich die Lüftungsklappe einwandfrei bewegen lässt.

Instandhaltung

6. Instandhaltung

6.1 Sicherheitshinweise zur Instandhaltung

⚠️ WARNUNG!

Gefahr durch Nichtbeachtung der Instandhaltungsanweisungen!

Dieses Kapitel enthält wichtige Informationen für die sichere Instandhaltung des Geräts.

- ☞ Lesen Sie dieses Kapitel vor Instandhaltungsarbeiten sorgfältig durch.
- ☞ Befolgen Sie die Sicherheitshinweise.
- ☞ Führen Sie die Instandhaltung wie beschrieben durch.

- Reparaturarbeiten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Elektrotechnische Arbeiten nur durch qualifizierte Elektrofachkräfte.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Instandhaltung nur durch autorisierte Benutzer.
⇒ „1.2 Autorisierte Zielgruppen“ (Seite 4).
- Keine Instandhaltung durch Kinder unter 8 Jahren und Personen, die Gefahren im Umgang mit dem Gerät nicht einschätzen können.
- Nach der Benutzung können das Kochfeld und andere berührbare Teile noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Lüftergehäuse darf niemals geöffnet werden.
- Der Umluftfilter (Sockelfilter) muss frei zugänglich sein.

6.2 Wartung

Filter-Füllung wechseln (bei Umluftbetrieb)

Geruchsanteile werden durch die Filter-Füllung im Umluftfilter (Sockelfilter) gebunden. Die geruchsfreie, gereinigte Raumluft wird dem Raum wieder zugeführt.

Umluftfilter (Sockelfilter) sind bis zu zwei Jahren wartungsfrei. Danach muss die Filter-Füllung regelmäßig erneuert werden. Während des Wechsels der Filter-Füllung darf das Gerät nicht betrieben werden.

Wechselintervalle

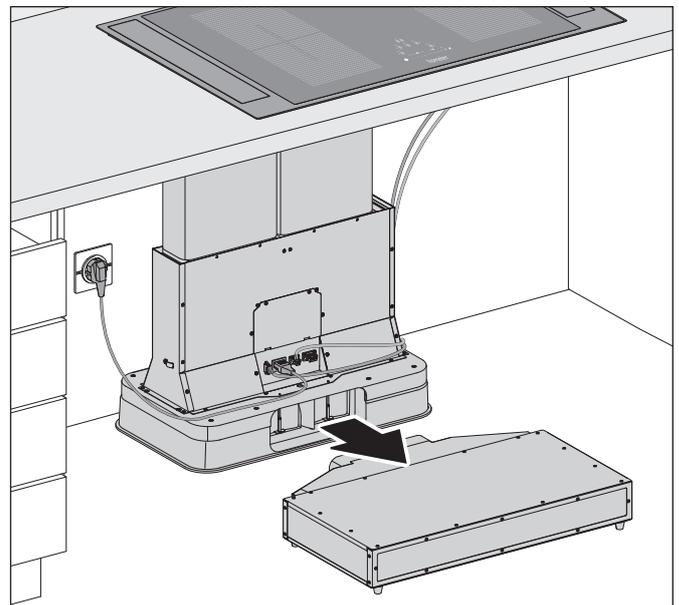
- Bei Gerüchen in der austretenden Luft.
- Bei täglichem Gebrauch nach spätestens 24 Monaten.
- Bei gelegentlichem Gebrauch nach spätestens 36 Monaten.

⚠️ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch herunterfallende Teile!

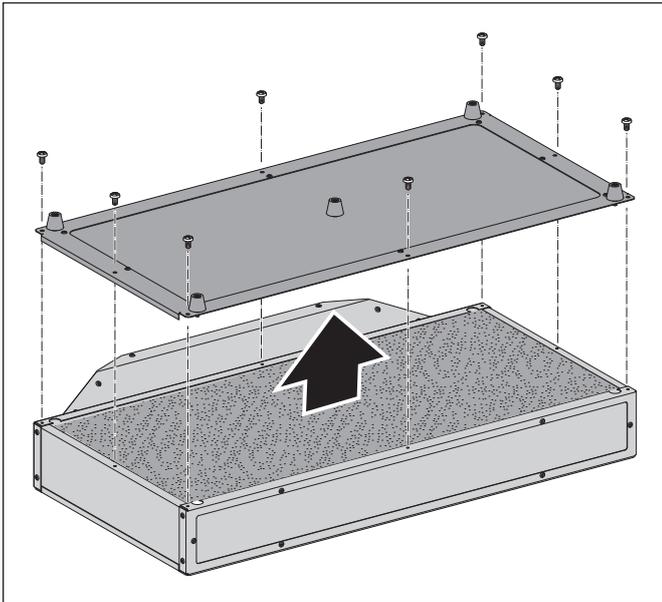
Bei Arbeiten am Gerät können Geräteteile oder Werkzeuge herunterfallen und zu Schäden an Küchenelementen führen.

- ☞ Schützen Sie das abgekühlte Kochfeld und andere Flächen im Kochbereich (z. B. mit dicker Pappe).



- ☞ Nehmen Sie den Umluftfilter (Sockelfilter) ab.

Instandhaltung



- ☞ Lösen Sie die Schrauben auf der Filterunterseite.
- ☞ Nehmen Sie das Bodenblech ab.
- ☞ Entleeren Sie den Filter vollständig.
- ☞ Füllen Sie den Filter mit der neuen Aktivkohle bis zum maximalen Füllstand.
- ☞ Schrauben Sie das Bodenblech wieder auf die Filterunterseite.
- ☞ Reinigen Sie den Filter von außen (z. B. durch Absaugen mit einem Staubsauger).
- ☞ Setzen Sie die Filter wieder auf.
 - ⇒ „3.5.6 Filter aufsetzen (bei Umluftbetrieb)“ (Seite 17).

6.3 Störungsbehebung

Mögliche Störungen werden nachstehend wie folgt beschrieben:

Beschreibung der Störung.

- Mögliche Ursache.
 - ☞ Abhilfe.
- Gerät funktioniert nicht.*
 - Keine Stromzufuhr.
 - ☞ Prüfen Sie, ob das Gerät an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
 - ☞ Schalten Sie die Spannungsversorgung ein.
 - Die Sicherung hat ausgelöst oder ist defekt.
 - ☞ Prüfen Sie, ob die Sicherung ausgelöst wurde.
 - ☞ Wenn Sie über einen Sicherungsautomaten verfügen, schalten Sie den Sicherungsautomaten ein.
 - ☞ Bei anderen Sicherungstypen, wenden Sie sich an eine Elektro-Fachkraft.
 - Das Gerät ist nicht eingeschaltet.
 - ☞ Prüfen Sie alle Leistungsstufen.
 - ⇒ „4.3 Bedienung des Kochfelds“ (Seite 22).
 - Die Lüftungsklappen sind geschlossen.
 - ☞ Öffnen Sie mindestens eine Lüftungsklappe.
 - ⇒ „4.3 Bedienung des Kochfelds“ (Seite 22).
 - Das Gerät ist an einen Fensterkontaktschalter angeschlossen und das Fenster ist geschlossen.
 - ☞ Öffnen Sie das Fenster.
 - Das Gerät ist an einen Unterdruckwächter angeschlossen. Der Unterdruckwächter erkennt einen kritischen Unterdruck.
 - ☞ Öffnen Sie ein Fenster.
 - ☞ Warten Sie bis der Luftdruck wieder normal ist.

Bedienfeld reagiert nicht nach mehrmaligem Berühren.

- Das Kochfeld ist verriegelt.
 - ☞ Entriegeln Sie das Kochfeld.
 - ⇒ „4.3 Bedienung des Kochfelds“ (Seite 22).
- Das Bedienfeld ist verschmutzt.
 - ☞ Reinigen Sie das Bedienfeld.
 - ⇒ „5. Reinigung“ (Seite 29).
- Die Geräte-Software benötigt einen Neustart.
 - ☞ Unterbrechen Sie kurzzeitig die Stromversorgung.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schalten ab.

- Die Sicherungs-Abschaltung hat ausgelöst.
 - ☞ Stellen Sie sicher, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
 - ☞ Stellen Sie sicher, dass kein leeres Kochgeschirr verwendet wird.
 - ☞ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend abkühlen kann (z. B. Lüftungsausstritt im Unterschrank kontrollieren).

Instandhaltung

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E“.

- Eine Fehlermeldung verhindert die Benutzung des Geräts.
 - ☞ Trennen Sie das Gerät für mindestens 10 Minuten von der Spannungsversorgung.
 - ☞ Schließen Sie das Gerät wieder an die Spannungsversorgung an.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät ein.

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „Er03“.

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten vom Bedienfeld.
 - ☞ Reinigen Sie das Bedienfeld.

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E2“.

- Das Kochfeld ist überhitzt.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
 - ☞ Lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „E8“.

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
 - ☞ Entfernen Sie störende Gegenstände vom Lufteingang des Lüfters.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „U400“.

- Es ist ein Kommunikationsfehler aufgetreten.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Die Anzeige auf dem Bedienfeld zeigt „Er47“.

- Es ist ein Kommunikationsfehler aufgetreten.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät spannungsfrei.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät wieder ein.

Lüftungsklappen öffnen oder schließen nicht vollständig.

- Die Referenzpunkte vom Stellmotor sind nicht korrekt.
 - ☞ Trennen Sie das Gerät für 5 Sekunden von der Stromversorgung (z. B. durch Herausziehen des Netzsteckers). Sobald die Spannungsversorgung wieder vorliegt, macht der Stellmotor eine Referenzfahrt und stellt die Positionen der Lüftungsklappen ein.
- ⇒ „3.5.8 Spannungsversorgung herstellen“ (Seite 18).

Brüche, Sprünge oder Risse im Glas des Kochfelds.

- Herunterfallen von harten oder spitzen Gegenständen.
 - ☞ Schalten Sie das Gerät aus.
 - ☞ Sichern Sie das Gerät gegen weitere Benutzung (z. B. durch Trennen von der Spannungsversorgung).
 - ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Geruchsbildung während des Betriebs.

- Die Filter-Füllung ist verbraucht.
 - ☞ Wechseln Sie die Filter-Füllung.
 - ⇒ „Filter-Füllung wechseln (bei Umluftbetrieb)“ (Seite 32).

Schlechte Leistung des Geräts.

- Der Fettfilter im Filterkasten ist verstopft.
 - ☞ Säubern Sie die Reinigungseinheit.
 - ⇒ „5.2 Reinigungsmaßnahmen“ (Seite 29).
- Der Umluftfilter (Sockelfilter) hat sich zugesetzt.
 - ☞ Erneuern Sie die Filter-Füllung vom Umluftfilter (Sockelfilter).
 - ⇒ „Filter-Füllung wechseln (bei Umluftbetrieb)“ (Seite 32).
- Die Abluftleitung wurde nicht sachgemäß angeschlossen oder verlegt.
 - ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Feuchtigkeit im Lüftergehäuse.

- Tropf- oder Spritzwasser ist in das Lüftergehäuse eingedrungen.
- Flüssigkeit (z. B. aus Vasen, Flaschen auf dem Gerät) ist in das Lüftergehäuse eingedrungen.
 - ☞ Unterbinden Sie sofort die Stromzufuhr, indem Sie die Sicherung entfernen.
 - ☞ Stellen Sie sicher, dass die Stromzufuhr des Geräts nicht versehentlich wiederhergestellt wird. Stellen Sie z. B. jemanden ab, der das Einschalten der Sicherung verhindert.
 - ☞ Stellen Sie sicher, dass keine weiteren Flüssigkeiten in das Lüftergehäuse eindringen können.
 - ☞ Lassen Sie das Lüftergehäuse trocknen.
 - ☞ Lassen Sie das Lüftergehäuse durch qualifiziertes Fachpersonal prüfen und reparieren, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Wenn sich eine Störung nicht beheben lässt:

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Bei Beschädigung des Geräts oder einzelner Bauteile (z. B. Netz- und Elektro-Anschlusskabel), ist die Benutzung des Geräts untersagt.

- ☞ Wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

Demontage

7. Demontage

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Handhabung!

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Ausbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, sind schwere Verletzungen möglich.

- ☞ Bauen Sie das Gerät mit zwei Personen aus.
- ☞ Sorgen Sie für einen sicheren Stand beim Ausbau.
- ☞ Stellen Sie sicher, dass sich keine weiteren Personen im Arbeitsbereich aufhalten.

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Sachschäden durch unsachgemäße Handhabung!

Größe und Gewicht des Geräts verlangen beim Ausbau viel Kraft. Wenn das Gerät herunterfällt, können Gerät, Küchenmöbel und andere Gegenstände beschädigt werden.

- ☞ Decken Sie das abgekühlte Kochfeld ab.
- ☞ Halten Sie den Montagebereich frei.

- ☞ Unterbrechen Sie allpolig die Spannungsversorgung des Geräts.
- ☞ Ziehen Sie den Netzstecker ab.

Wenn vorhanden:

- ☞ Entfernen Sie vorhandene Anschlusskabel vom Zubehör.

Bei Abluftbetrieb:

- ☞ Entfernen Sie die Abluftleitung.

Bei Umluftbetrieb:

- ☞ Entfernen Sie den Umluftfilter (Sockelfilter).

- ☞ Entfernen Sie die Anschlusskabel am Sockellüfter.
- ☞ Lösen Sie die Befestigung des Geräts auf der Arbeitsplatte.
- ☞ Lösen Sie die Befestigung der Rohrbögen oder der Flachkanalstücke am Kochfeld.
- ☞ Lösen Sie die Befestigung der Flachkanalstücke am Sockellüfter.
- ☞ Entfernen Sie die Rohrbögen, Flachkanalstücke und Sockellüfter.
- ☞ Heben Sie das Gerät mit zwei Personen an.
- ☞ Heben Sie das Gerät nach oben von der Arbeitsplatte ab.
- ☞ Stellen Sie das Gerät auf eine feste und schützende Unterlage.

Entsorgung

8. Entsorgung

8.1 Verpackung entsorgen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung der Verpackung!

- ☞ Geben Sie die Verpackung nicht in den normalen Hausmüll.
- ☞ Führen Sie die Verpackung der umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) zu.

Die Verpackung dient zum Schutz vor Transportschäden. Nur die Originalverpackung gewährleistet einen ausreichenden Schutz während des Transports.

- ☞ Bewahren Sie die Verpackung für Kinder unzugänglich auf.

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen Gesichtspunkten ausgewählt und aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Die Verpackungsmaterialien können nach Gebrauch in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden. Dadurch können wertvolle Rohstoffe eingespart werden.

- Die Außenverpackung besteht aus Pappe.
- Das Füllmaterial und die Einlagen bestehen aus Pappe oder Styropor.
- Die Schutzfolien und Beutel bestehen aus Polyethylen (PE).
- ☞ Entsorgen Sie die Verpackung umweltfreundlich getrennt nach Werkstoffen.



8.2 Gerät entsorgen

⚠ ACHTUNG!

Gefahr von Umweltschäden durch nicht sachgerechte Entsorgung des Geräts!

Das Gerät unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden.

- ☞ Geben Sie das Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht in den normalen Hausmüll.
- ☞ Erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Wiederverwertung (Recycling) oder Entsorgung des Geräts.
- ☞ Machen Sie das Gerät nach der Demontage unbrauchbar, z. B. durch Abschneiden des spannungslosen Netzkabels.
- ☞ Entsorgen Sie das Gerät nach den gesetzlichen Bestimmungen über einen Entsorgungsfachbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.



Anhang

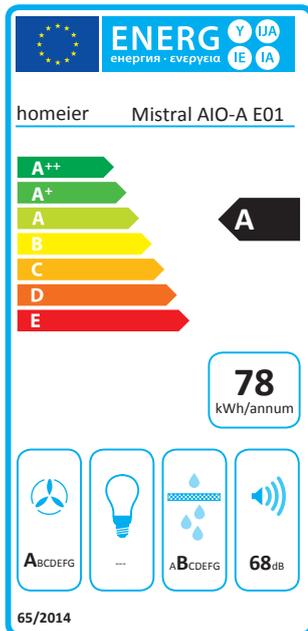
9. Anhang

9.1 Produktdatenblatt

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 b Ziffer ii
der Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Die Angaben auf dem Energielabel gelten für die
Absaugung im Abluftbetrieb (ohne Kochfeld).

HDO DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE E01



	HDO DOWNAIR MISTRAL ALL IN ONE E01
Jährlicher Energieverbrauch in kWh	77,6
EEl Hood Klasse	A
FDE Hood	31,9
FDE Hood Klasse	A
LE Hood	–
LE Hood Klasse	–
GFE Hood	87,0
GFE Hood Klasse	B
Volumenstrom bei Abluftbetrieb in m ³ /h	
Stufe min./max.	360/760
Stufe Power/Intensiv	1100
Schallleistung bei Abluftbetrieb in db(A)	
Stufe min./max.	60/68
Stufe Power/Intensiv	75
Leistungsaufnahme Stand-by in Watt (W)	0,6
Leistungsaufnahme Stand-off in Watt (W)	0,5

Anhang

9.2 Kontakt

homeier küchentechnik GmbH
Sandkampstraße 100
D-48432 Rheine

Telefon +49 (0) 5971 / 80 80 9-0
Telefax +49 (0) 5971 / 80 80 9-10
service@homeier.com

Zur schnellen Bearbeitung Ihrer Servicemeldung benötigen wir genaue Angaben zu Ihrem Gerät.

- Typenbezeichnung (z. B. HDO ...)
- Artikelnummer (400 ...)
- Seriennummer

Sie finden diese Informationen auf dem Typenschild.

