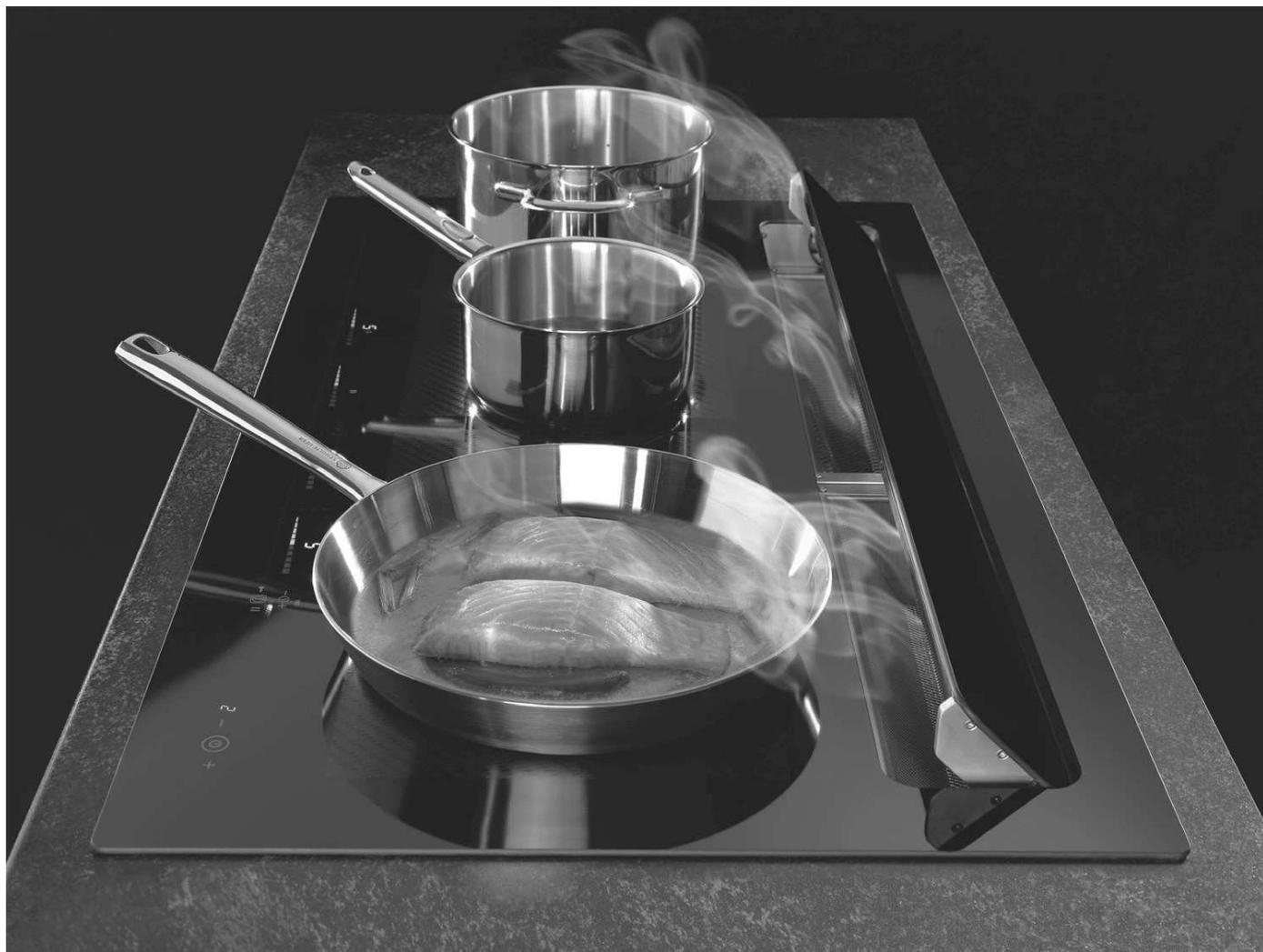


# ORANIER



## Flächeninduktionskochfeld

KFL 2092 12

4051543106144

## Gebrauchs- und Montageanweisung





**Sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Kochen geeignet.

Jede andere Verwendung des Gerätes, z. B. zum Beheizen eines Raums, ist mit möglichen Gefahren verbunden und daher unzulässig!

**HINWEIS:**

Sie können diese Bedienungs- bzw. Installationsanleitung auf der Internetseite

[www.orianer-kuechentechnik.de](http://www.orianer-kuechentechnik.de)

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 27).



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>SICHERHEITSHINWEISE .....</b>	<b>5</b>
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE .....	5
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN .....	7
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL .....	8
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	9
<b>TECHNISCHE DATEN .....</b>	<b>10</b>
TECHNISCHE BESCHREIBUNG .....	10
BEDIENFELD .....	11
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES .....</b>	<b>11</b>
ANZEIGE .....	11
BELÜFTUNG .....	11
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....</b>	<b>12</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	12
INDUKTIONSPRINZIP .....	12
TOPFERKENNUNG UND TOPF-POSITIONS-ERKENNUNG .....	12
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER .....	13
POWERMANAGEMENT .....	13
SLIDER-BEDIENUNG .....	14
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN .....	14
KOCHZEIT-ZÄHLER .....	15
RESTWÄRMEANZEIGE .....	15
POWERSTUFE .....	16
TIMER .....	17
ANKOCHAUTOMATIK.....	18
PAUSENFUNKTION .....	19
MEMORY-FUNKTION .....	19
WARMHALTEFUNKTION .....	20
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION.....	20
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE .....	21
PROFICOOK-FUNKTION .....	21
GRILL-FUNKTION .....	22
ÜBERLAUFSCHUTZ.....	22
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG .....	22
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>23</b>
KOCHEMPFEHLUNGEN .....	23
AUSWAHL DER LEISTUNGSSSTUFEN .....	24
<b>GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG .....</b>	<b>25</b>
<b>WAS TUN WENN.....</b>	<b>26</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>27</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>28</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>31</b>

---

## **SICHERHEITSHINWEISE**

---

### **Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme**

- Das Gerät komplett auspacken und alle Teile der Verpackung entfernen bzw. abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Hausgerät spielen.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Metallgegenstände, wie Ringe, Armreifen, Uhren etc. können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

- Wenn unter dem Induktionskochfeld ein Pyrolysebackofen eingebaut ist, darf das Induktionskochfeld während des Pyrolysebetriebes nicht benutzt werden. Der Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes kann hierbei auslösen.
- Der Überhitzungsschutz kann auch auslösen, wenn die Belüftung des Kochfeldes nicht ausreichend gewährleistet ist und/oder ein ungenügend isolierter Backofen unter dem Induktionskochfeld eingebaut ist.

## Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Insbesondere spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie, mit Töpfen an die Ränder der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- **BRANDGEFAHR!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite muss mindestens 20 mm betragen (siehe Skizze Seite 30). Dieser Abstand kann bis auf 15 mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm<sup>2</sup> gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

### **Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall**

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld heraus und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Topfboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden, da in der Nähe des eingeschalteten Gerätes ein elektromagnetisches Feld entsteht (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist **50** kHz). Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.

**DIE VERWENDUNG VON UNGEEIGNETEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDIGUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER IN SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.**



# TECHNISCHE DATEN

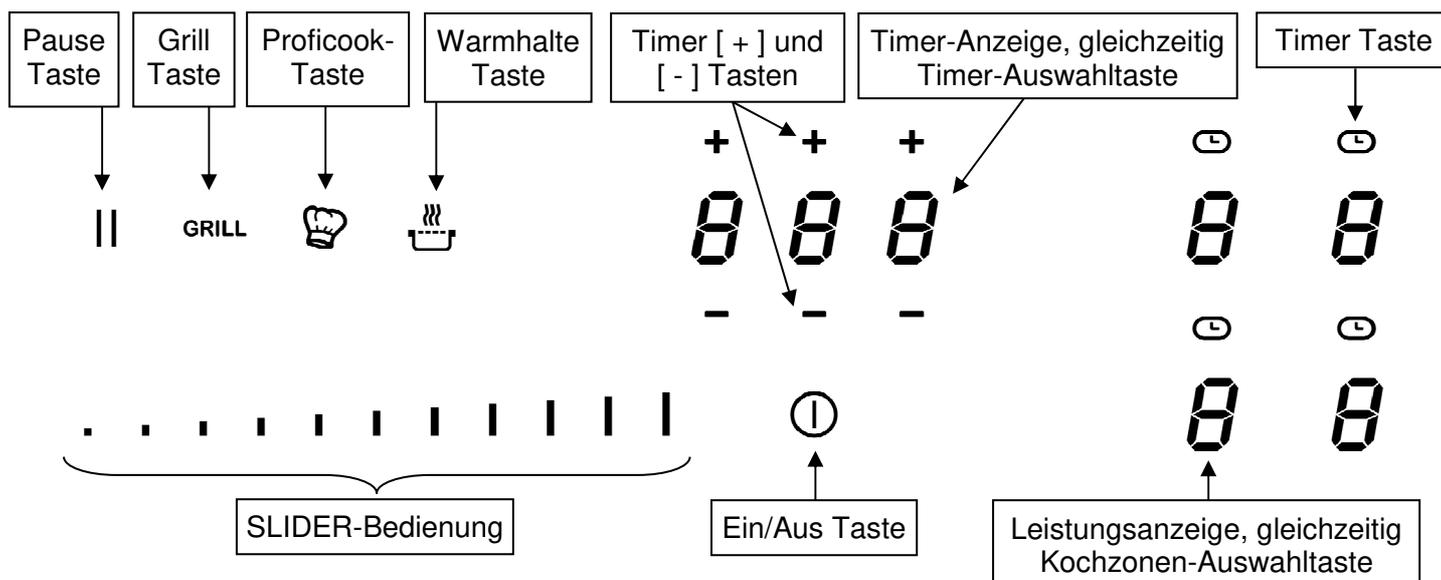
## Technische Beschreibung

Typ	KFL 2092 12
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	180.5 Wh/kg
<b>Kochzonen vorne links</b>	225 x 195 mm
Leistungsstufe [ 1 ]*	69 W
Leistungsstufe [ 9 ]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	188 Wh/kg
<b>Kochzonen hinten links</b>	225 x 195 mm
Leistungsstufe [ 1 ]*	69 W
Leistungsstufe [ 9 ]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	186.4 Wh/kg
<b>Kochzonen hinten rechts</b>	225 x 195 mm
Leistungsstufe [ 1 ]*	69 W
Leistungsstufe [ 9 ]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	159.5 Wh/kg
<b>Kochzonen vorne rechts</b>	225 x 195 mm
Leistungsstufe [ 1 ]*	69 W
Leistungsstufe [ 9 ]*	2100 W
Power Leistung*	2500 W
Doppel Power Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>Kochzone</sub> **	188 Wh/kg

\* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

\*\* Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014

## Bedienfeld



## BEDIENUNG DES KOCHFELDES

### Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Nicht Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power Leistung ist aktiviert
„	Doppel-Power	Die Doppel-Power Leistung ist aktiviert
U	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
	Pausenfunktion	Das Kochfeld ist in Pause
∩	Brückenfunktion	2 Kochzonen sind gebrückt
≡	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert

### Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

## INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

### Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

### Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

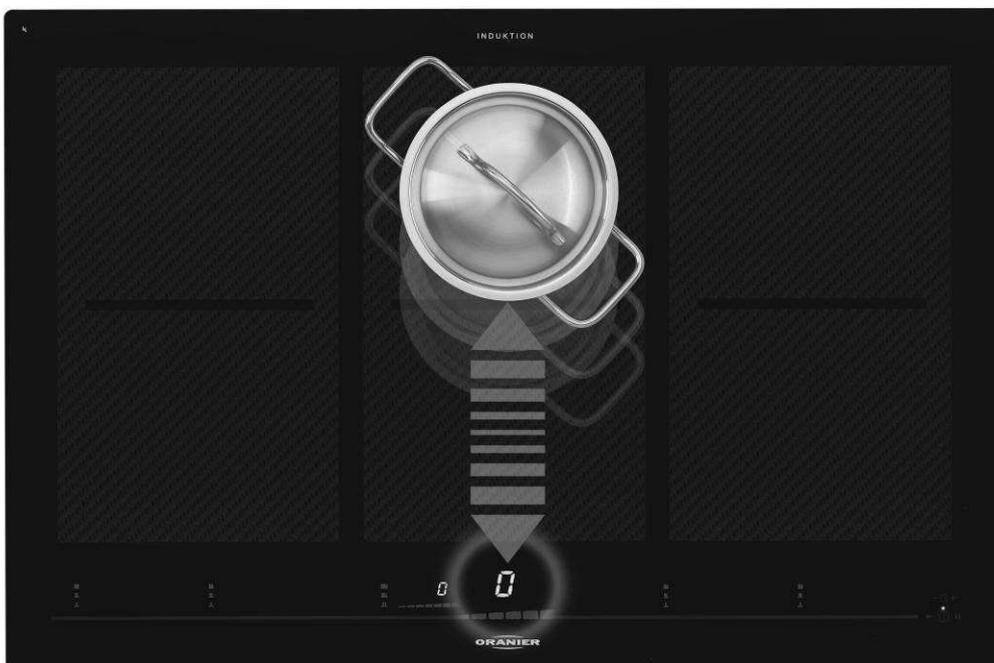
Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guss, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.

Nicht geeignetes Kochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden.

### Topferkennung und Topf-Positions-Erkennung

Die Topf-Positions-Erkennung macht die Bedienung des Kochfeldes sehr einfach und komfortabel. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie einen Topf irgendwo im Bereich der Schraffierung auf die Glaskeramik: die Topf-Positions-Erkennung wird den Topf automatisch erkennen und wird das [ 0 ] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.



*Abbildung ähnlich*

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [ U ]. Das [ U ] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [ U ] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [ U ] nicht mehr erscheint.

**Topfgrößenerkennung**

- Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr muss einen bestimmten Mindestdurchmesser haben, damit sich der Induktionsvorgang einschaltet.

Kochzonen	Mindest-Durchmesser des Topfbodens
225 x 195 mm	100 mm

**Funktion der Sensorschaltfelder**

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

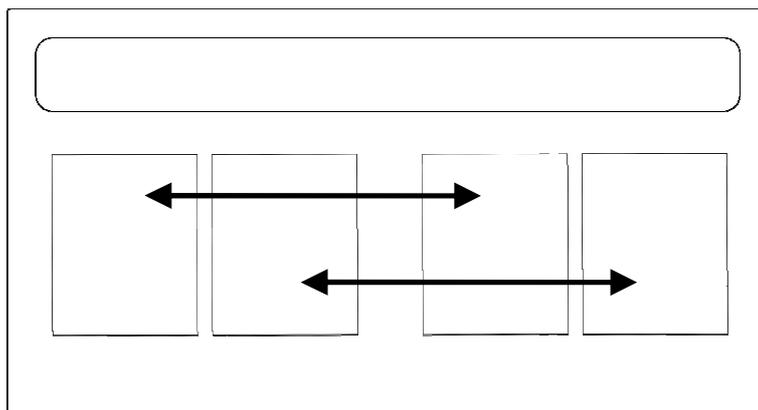
**Es sollte immer nur ein Schaltfeld/Taste zur gleichen Zeit gedrückt werden, um keine Fehlbedienung auszulösen. Ausgenommen sind die definierten Tastenkombinationen, um fest vorgegebene Funktionen zu starten.**

**Powermanagement**

Abhängig von ihrer Leistungsaufnahme sind die meisten Induktionskochfelder mit einem Powermanagement ausgestattet. Dies ist notwendig, da in der Regel die maximalen Leistungen der einzelnen Kochzonen in der Summe größer sind, als der maximale Anschlusswert des Kochfeldes. Es können zwar alle Kochzonen gleichzeitig betrieben werden, aber nicht alle Kochzonen gleichzeitig mit maximaler Leistung (z.B. Doppel-Power).

Zwei Kochzonen bilden eine Powermanagement- Gruppe. Werden beide Kochzonen mit Doppelbooster eingestellt, schaltet sich eine der Kochzonen auf Stufe 7 zurück.

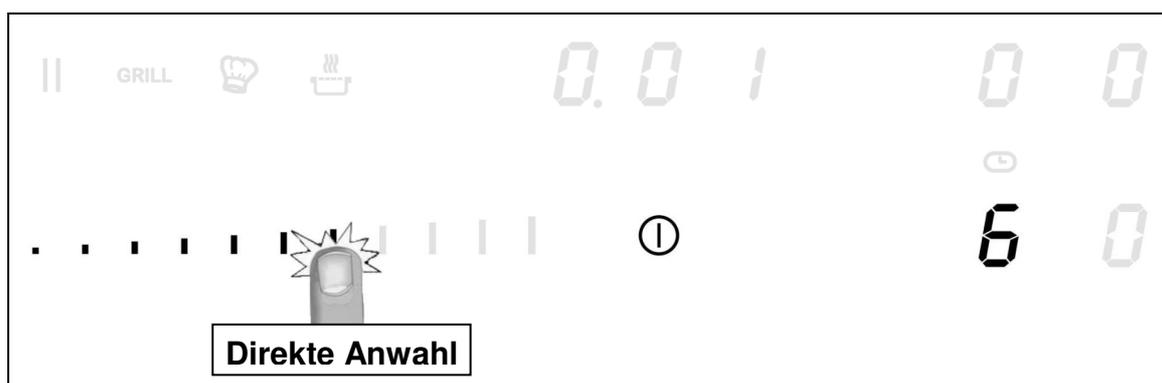
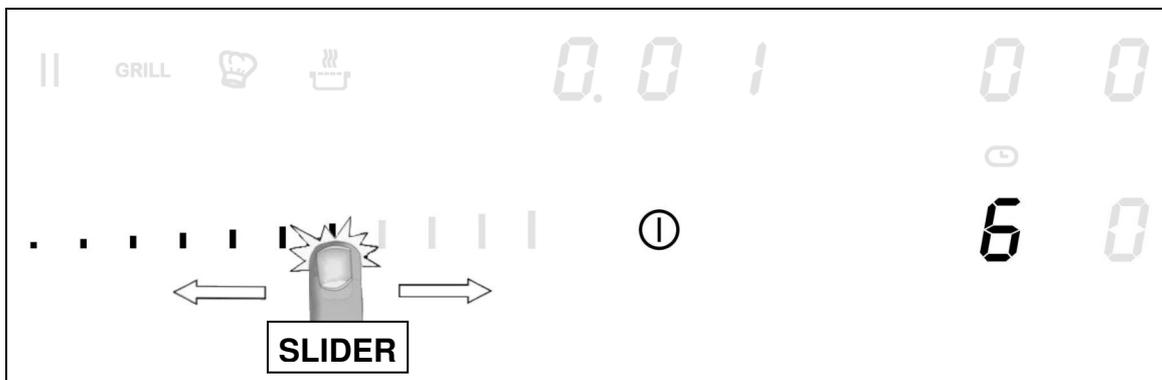
Nutzen Sie versetzte Kochzonen, um mehrere Kochzonen gleichzeitig mit Doppelbooster zu betreiben.



## SLIDER-Bedienung

Die Slider-Bedienung ist ähnlich der Bedienung von Sensortasten. Für die Bedienung gibt es zwei Möglichkeiten:

- Setzen Sie den Finger auf der Leuchtbalken-Anzeigen auf. Bewegen Sie nun Ihren Finger nach rechts, um die Einstellung zu erhöhen. Wenn Sie Ihren Finger nach links bewegen, verringern sich die eingestellten Werte.
- Sie können aber auch mit dem Finger die gewünschte Einstellung direkt anwählen.

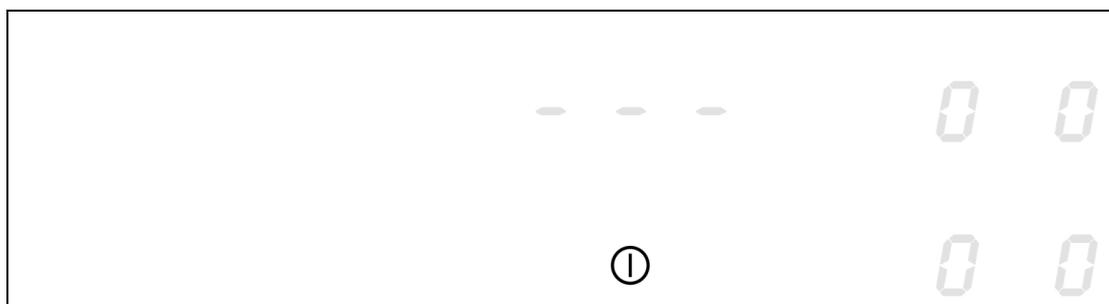


## Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.



- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**



### **Betätigung**

Einschalten  
Ausschalten

### **Bedienfeld**

2 sec. auf [ ① ] drücken  
2 sec. auf [ ① ] drücken

### **Anzeige**

[ 0 ]  
Keine oder [ H ]

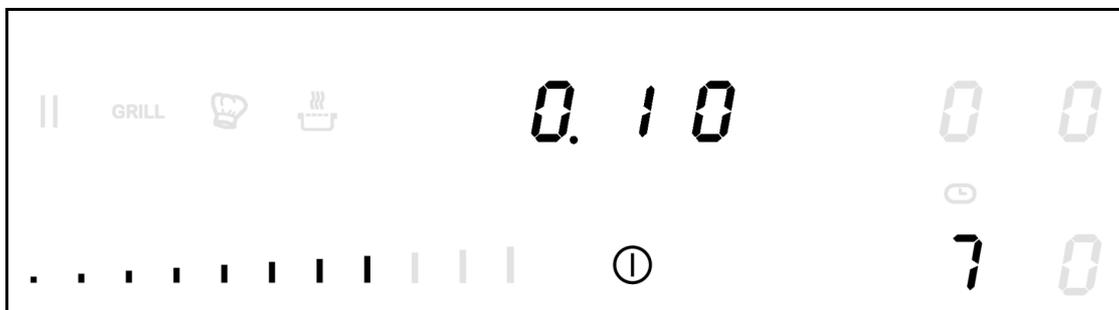
• **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Drücken Sie auf die Anzeige der Kochzone oder Stellen Sie ein Topf auf den gewünschten Kochzone	[ 0 ]
Leistung erhöhen	Auf dem SLIDER rutschen	[ 1 ] bis [ P ]
Ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen bis zu 0	[ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und das Nullen erlöschen.

**Kochzeit-Zähler**

Ein Kochzeitähler pro Kochzone wird automatisch jedes Mal aktiviert, wenn ein neuer Kochvorgang gestartet wird. Mit dieser automatischen Funktion können Sie nachvollziehen, wie lange ein Kochvorgang bereits im Gange ist.



Nach 10 Sekunden (Anzeige [ 0.10 ]) erlischt die Anzeige der Kochzone, und der Kochzeitähler wird ausgeblendet.

Um die verstrichene Kochzeit abzurufen, drücken Sie auf die Anzeige der betreffenden Zone.

**Restwärmeanzeige**

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [ H ] angezeigt. Das [ H ] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden:

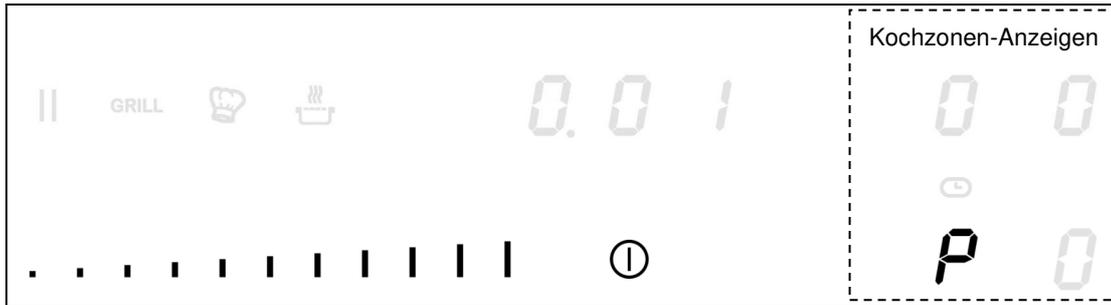
**Verbrennungsgefahr!**

## Powerstufe

Alle Kochzonen sind mit einer Powerstufe und Doppel- Powerstufe, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Powerstufe wird mit [ P ] angezeigt. Die Doppel-Powerstufe wird mit [ P ] blinkend [ „ !! ] angezeigt.

Die Powerstufe bzw. Doppel-Powerstufe schalten sich nach einem Zeitraum von 5 Minuten ab. Die Leistung wird dann reduziert. Die Powerstufen sind dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Power einschalten/ ausschalten:**



<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Power einschalten	Auf dem SLIDER bis zum Ende rutschen	[ P ]
Power ausschalten	oder gleich am Ende drücken Auf dem SLIDER rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

- **Doppel-Power einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Power einschalten	Auf dem SLIDER bis zum Ende rutschen	[ P ]
Doppel -Power einschalten	oder gleich am Ende drücken Am Ende drücken	[ P blink mit „ !! ]
Doppel -Power ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen	[ P ] bis [ 0 ]
Power ausschalten	Auf dem SLIDER rutschen	[ 9 ] bis [ 0 ]

- **Automatische Steuerung der „Powerstufe“:**

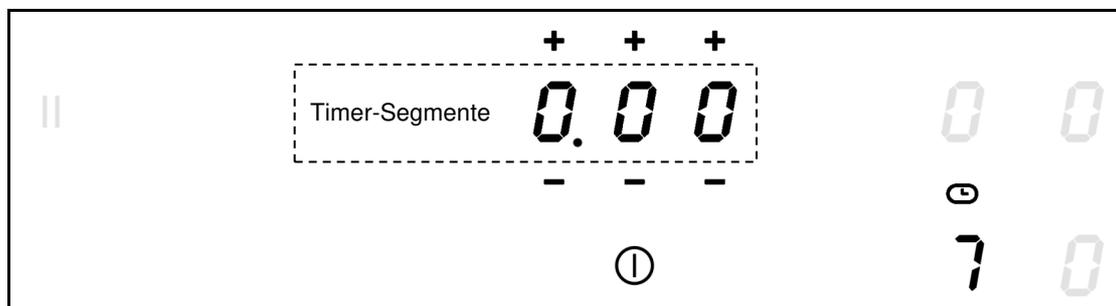
Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [ 9 ] anzeigen.

<b><u>Ausgewählte Kochzone</u></b>	<b><u>Andere Kochzone (z.B.: Leistungsstufe 9)</u></b>
[ P ] leuchtet	[ 9 ] wird auf [ 8 ] oder [ 6 ] reduziert und blinkt

## Timer

Mit der integrierten Timer kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 Minute bis 1 Stunde und 59 Minuten (Angezeigt [ 1.59 ]) eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**



<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Kochzone auswählen	Auf die Kochzonen-Taste drücken	
Leistung auswählen	Auf dem SLIDER einstellen	[ 1 ] bis [ P ]
Timer auswählen	Auf [ ⌚ ] drücken	Die Timer Anzeige leuchtet auf [ 0.00 ]
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] über dem einzustellenden Timer-Segment	[ 0.50 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] unter dem einzustellenden Timer-Segment	Zeit in Min. nimmt ab

Nach einigen Sekunden stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Timer auswählen	Auf [ ⌚ ] drücken	Die Timer Anzeige leuchtet auf [ 0.50 ]
Timer ausschalten	Auf [ - ] bis [ 0.00 ] drücken	[ 0.00 ]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Timer als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten des Kochfelds	2 sec. auf [ i ] drücken	[ 0 ]
Timer auswählen	Auf [ 000 ] drücken	[ 0.00 ]
Zeit verlängern	Drücken auf [ + ] der Zeitschaltuhr	[ 0.50 ]
Zeit verkürzen	Drücken auf [ - ] der Zeitschaltuhr	Zeit in Min. nimmt ab

Nach einigen Sekunden stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [ 000 ] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [ 000 ] zu betätigen.

## Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**



**Betätigung**

Leistung der Fortkochstufe auswählen (z.B.: „7“)

**Bedienfeld**

Auf dem “SLIDER“ bis [ 7 ] rutschen und 3s bleiben.

**Anzeige**

[ 7 ] blinkt mit [ A ]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min:Sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- :-

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

**Betätigung**

Leistung auswählen

**Bedienfeld**

Auf dem “SLIDER“ rutschen

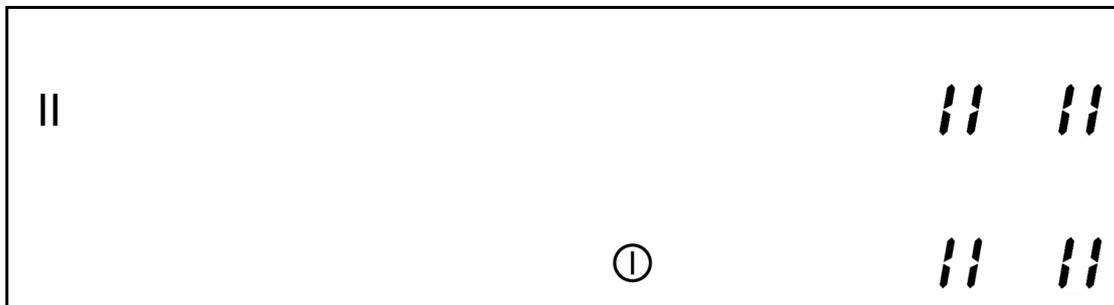
**Anzeige**

[ 0 ] bis [ 9 ]

## Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werten wieder aktivieren und fortführen.

- **Pausenfunktion einschalten/ ausschalten:**



### Betätigung

Pause einschalten  
Pause ausschalten

### Bedienfeld

Auf [ II ] drücken  
Auf [ II ] drücken  
Drücken Sie eine der Kochzonen  
Anzeigen

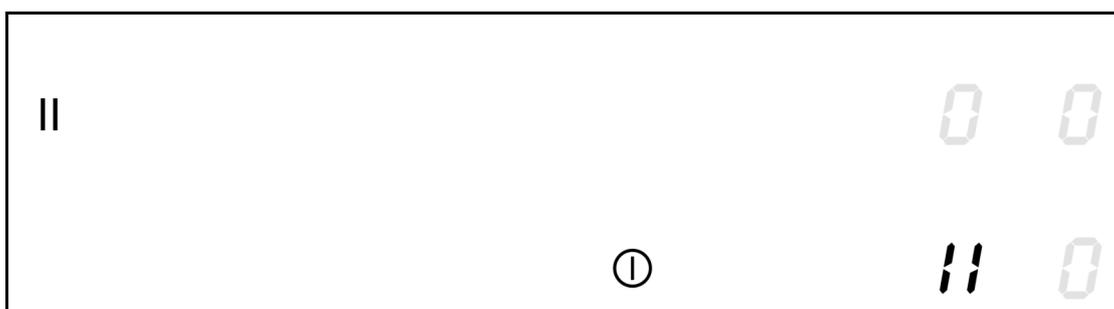
### Anzeige

[ II ] auf Anzeigen  
Taste [ II ] Blinkt  
  
Vorherige Einstellungen

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

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



Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ([ ⓘ ] drücken).
- Die Taste [ II ] blinkt und die Kochzonen Anzeige sind an.
- Danach auf dem Taste [ II ] in weniger als 6 Sekunden drücken.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Warmhaltefunktion

Diesen Funktionen werden Speisen auf ca. 70°C warmgehalten.  
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**



<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [  ] drücken	[ U ]
Ausschalten	Auf [  ] drücken	[ 0 ]

## Automatische Brücke und Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Zusammenschaltung (Brückenschaltung) von zwei Kochzonen zur MAXI-ZONE. Diese können dann mit nur eine Taste wie einer Kochzone bedient werden. Mit dieser Funktion ist der Doppel-Power nicht verfügbar.

- **Brücke-Funktion einschalten/ ausschalten:**

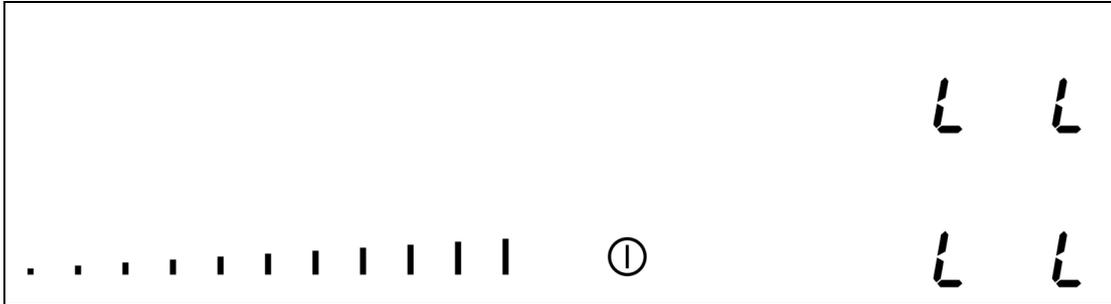


<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten des Kochfeldes	2 sec. auf [  ] drücken	[ 0 ]
Brücke einschalten	Stellen Sie einen Topf auf eine der beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechen Kochzonen-Tasten oder Eine große Pfanne auf beide zu brückenden Zonen	[ 0 ] und [  ] [  ] blinkt und dann [ 0 ] und [  ]
Leistung erhöhen	Auf dem SLIDER nach rechts gleiten	[ 1 ] bis [ P ]
Brücke ausschalten	Auf die beiden betreffenden Kochzonen-Tasten drücken	[ 0 ]

## Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [ ① ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

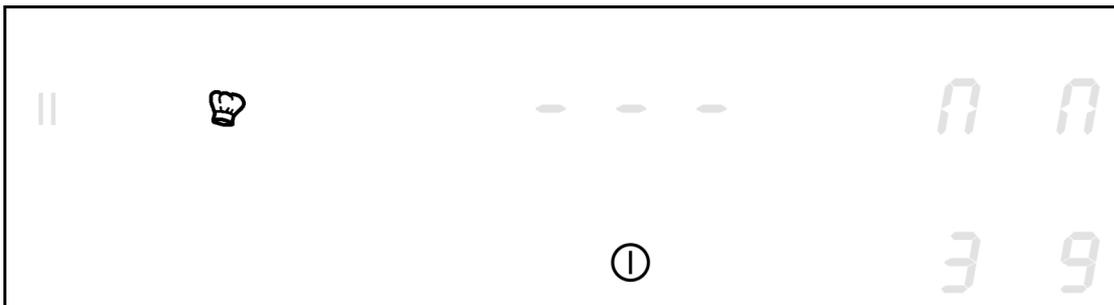


<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten des Kochfeldes Verriegelung einschalten	2 sec. auf [ ① ] drücken Eine beliebige Kochzonen-Taste 3s lang gedrückt halten Dann auf dem SLIDER den Finger von links nach rechts gleiten	[ 0 ] SLIDER leuchtet auf [ L ]
Verriegelung abschalten	Eine beliebige Kochzonen-Taste 3s lang gedrückt halten Dann auf dem SLIDER den Finger von rechts nach links gleiten	SLIDER leuchtet auf [ 0 ]

## Proficook-Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

- **Proficook-Funktion einschalten/ ausschalten:**



<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Proficook-Funktion einschalten	Auf [  ] drücken	[ 3 ] und [ 7 ] links [ 9 ] und [ 7 ] rechts
Proficook-Funktion ausschalten	Auf [  ] drücken	[ 0 ]

Die Leistungsstufen können geändert werden. Sie werden gespeichert und bei der nächsten Verwendung dieser Funktion wieder angezeigt.

## GRILL-Funktion

Vor der Benutzung der GRILL-Funktion sollten Sie die Anwendungshinweise der GRILL-PLATTE 9209 11 aufmerksam lesen. Die GRILL-Funktion ist optimal auf die Eigenschaften der GRILL-PLATTE 9209 11 abgestimmt.

- **Grill-Funktion einschalten/ ausschalten:**



<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Grill-Funktion einschalten	Auf [ GRILL ] drücken	[  ] und [  ]
Leistung erhöhen	Mit dem SLIDER einstellen	
Grill-Funktion ausschalten	Auf [ GRILL ] drücken	[ 0 ]

## Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld "ER03" angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr. Zum Löschen der Anzeige "Er03" das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe. Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

<b>Eingestellte Kochstufe</b>	<b>Betriebsdauerbegrenzung (Std : min)</b>
<b>1</b>	<b>08:36</b>
<b>2</b>	<b>06:42</b>
<b>3</b>	<b>05:18</b>
<b>4</b>	<b>04:18</b>
<b>5</b>	<b>03:30</b>
<b>6</b>	<b>02:18</b>
<b>7</b>	<b>02:18</b>
<b>8</b>	<b>01:48</b>
<b>9</b>	<b>01:30</b>

---

## KOCHEMPFEHLUNGEN

---

### Kochgeschirr

**Geeignete Materialien:** Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [ 9 ] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.  
oder
- Halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Bleibt der Magnet haften, ist der Topf induktionsgeeignet.
- Sind die Töpfe nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [ U ].

---

## ZUSÄTZLICHE HINWEISE FÜR INDUKTIONSKOCHFELDER

---

Die Kochzonen niemals mit leerem Kochgeschirr benutzen.

Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

### Geräusche

Die Elektronik (Relais) kann im Betrieb hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochens noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.

Töpfe können Geräusche und Vibrationen erzeugen, wenn diese auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Die Geräusche sind von der Herstellungsart der Töpfe und den gewählten Leistungsstufen abhängig und können unterschiedlich ausfallen, wie z.B. tiefes Brummen, leise und laute Pfeiftöne, aber auch Knacken/Knistern. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Mangel des Kochfeldes dar, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei. Bitte setzen Sie sich mit dem Topfhersteller in Verbindung.

## Töpfe

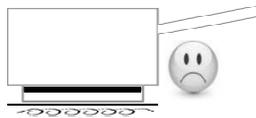


Kochtöpfe mit gewölbtem Boden oder Einprägungen am Boden können das Kochfeld nachhaltig beschädigen und zum Defekt von elektronischen Komponenten führen.



**Achtung:**  
Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie/Gewährleistung

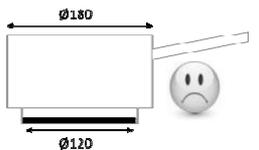
Auch Töpfe die als « geeignet für Induktion » verkauft werden, können erhebliche Fehler aufweisen und die Ursache für schlechte Leistungen sein:



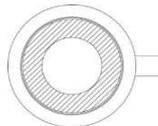
Ferromagnetischer Boden ist vom Induktor zu weit entfernt



Aluminium-Boden mit ferromagnetischen Nieten



Bodendurchmesser ist viel kleiner als Topfdurchmesser



Ferromagnetischer Boden begrenzt auf einen Kreisring



Ferromagnetisches Element wurde schlecht eingebaut



Ferromagnetischer Boden mit Aluminiumnieten

## Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P bis <b>     </b>	Kochen	Große Wassermengen

---

# GLASKERAMIKKOCHFLÄCHEN HINWEISE ZUR PFLEGE UND BEHANDLUNG

---

## Pflege

Verschmutzungen möglichst sofort entfernen, damit sich Schmutz gar nicht erst einbrennen kann.

Leichte, nicht fest gebrannte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit einem feuchten, weichen Schwamm ohne Reinigungsmittel entfernen.

Kein Spülmittel verwenden, da Spülmittel bläuliche Verfärbungen hinterlassen kann.

Manchmal brennen sich Flecken hartnäckig auf der noch heißen Kochstelle ein und sind schwer zu entfernen. Mit einem Glasschaber kann man die Flecken meistens entfernen. Den Glasschaber flächig gleichmäßig aufsetzen und mit leichtem Druck schaben.

Sollte gerade kein Glasschaber zur Hand sein, kann auch Backpulver genommen werden. Einfach etwas Wasser mit Backpulver vermischen bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste anschließend auf das Glaskeramik-Kochfeld auftragen, kurz einwirken lassen und anschließend wieder abwischen.

Helle, Silber schimmernde Flecken können durch Aluminiumrückstände von einigen Töpfe entstehen. Die Flecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel entfernen.

Kalkflecken entstehen durch überkochendes Wasser oder durch Töpfe mit nassen Außenboden. Durch die Hitze verdunstet das Wasser und es bleiben Kalkflecken auf der Glaskeramik zurück. Kalkflecken lassen sich nach Abkühlen des Kochfeldes mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel oder Essig entfernen.

Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Glaskeramik verursachen. Falls dies trotzdem passiert, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen diese Stoffe noch im heißen Zustand.

Achtung: Die Kochzonen sind heiß, es besteht Verbrennungsgefahr!

Niemals scheuernde oder schleifende Reinigungsmittel, harte Schwämme, Stahlwolle oder Edelstahlspiralen verwenden. Es entstehen Kratzer.

## Mögliche Ursachen für Kratzer

Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine sehr harte, beständige Oberfläche. Sollten trotzdem Kratzer entstehen, wird die Gebrauchsfähigkeit der Glaskeramik-Kochfläche nicht eingeschränkt.

Wie Kratzer entstehen können:

- Beim Putzen von Gemüse gelangen Sandkörner oder feiner Staub auf die Glaskeramik-Kochfläche. Wird dann ein Topf auf die Glaskeramik-Kochfläche gestellt, können die Sandkörner Kratzer verursachen.
- Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Der Glasschaber verkantet unter starkem Druck oder eine an den Kanten abgebrochene Schaber Klinge wird weiterbenutzt.
- Glaskeramik-Kochfläche wird mit harten Schwämmen, Stahlwolle, mit stark scheuernden oder schleifenden Reinigungsmitteln oder mit Edelstahlspiralen gereinigt.

**Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.**

## WAS TUN WENN...

---

### **Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:**

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

### **In der Anzeige erscheint [ U ]:**

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

### **In der Anzeige erscheint [ E ]:**

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschließen.
- Den Kundendienst anrufen.

### **Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

## **Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:**

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

## **Die Ankochoautomatik schaltet nicht ein:**

- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

## **Anzeige [ U ]:**

- Siehe im Kapitel Warmhaltefunktion.

## **Anzeige [ II ]:**

- Siehe im Kapitel Pausenfunktion.

## **Anzeige [ L ]:**

- Siehe im Kapitel Verriegelung des Kochfeldes.

## **In der Anzeige erscheint [ ] oder [ Er03 ]:**

- Ein Gegenstand oder Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten nicht mehr bedeckt sind oder gereinigt werden.

## **In der Anzeige erscheint [ E2 ] oder [ EH ]:**

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein.

## **In der Anzeige erscheint [ E3 ]:**

- Der Topf ist nicht geeignet, wechseln Sie den Topf.

## **In der Anzeige erscheint [ E8 ]:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, Blockade/Verstopfung entfernen.

## **In der Anzeige erscheint [ E6 ]:**

- Die Versorgungsspannung liegt außerhalb des zulässigen Bereichs (Spannung und/oder Frequenz). Überprüfen Sie den Anschluss und schalten Sie das Kochfeld ein.

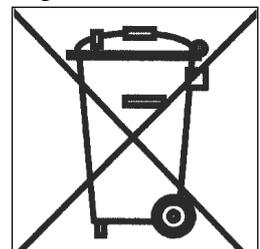
Wenn kein Fehlercode angezeigt wird und die Benutzerschnittstelle auf keinen Tastendruck reagiert, überprüfen Sie die Versorgungsspannung auf fehlende Leitungsadern, fehlende Brücken und falschen Anschluss an 400 V.

**Wenn eine der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.**

## **UMWELTSCHUTZ**

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch schädliche Stoffe, die für Funktion und Sicherheit notwendig sind.

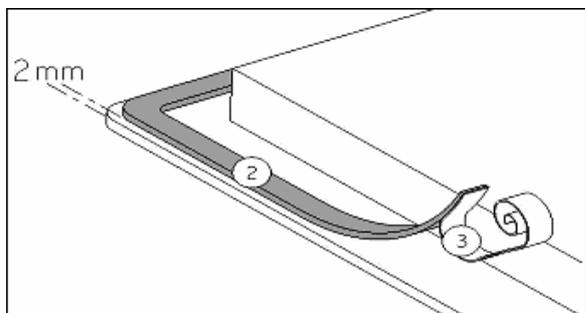
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Gemeinde eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



# MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

## Dichtung Einbau:

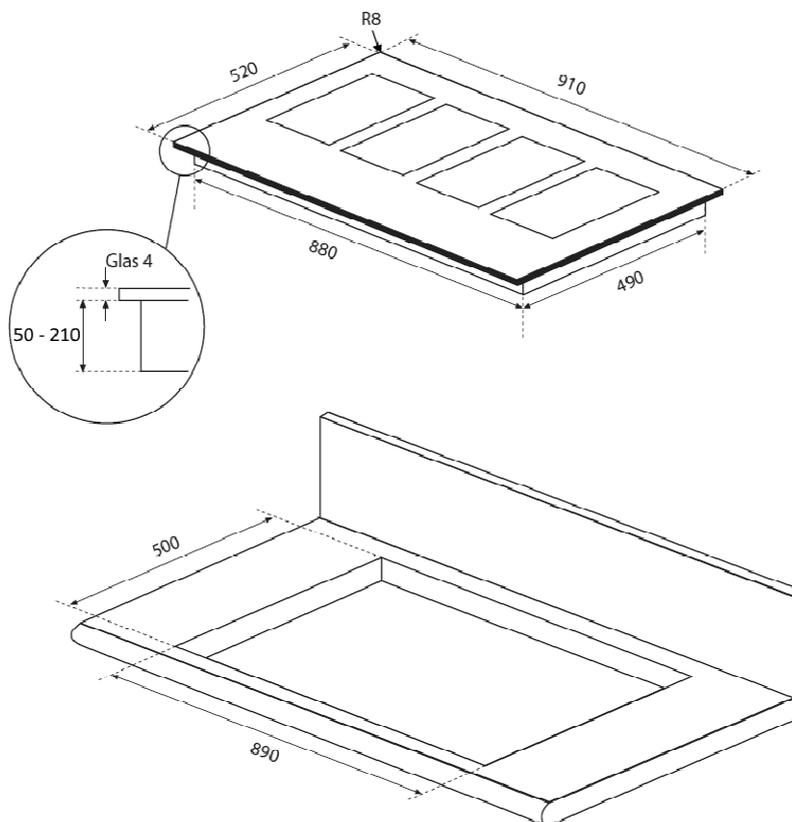


Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand der Außenkante des Glases aufkleben.

## Einbau:

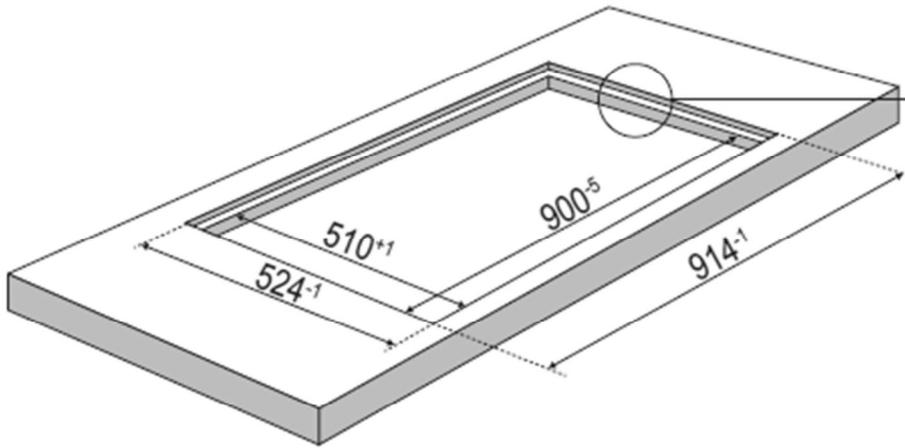
- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

## Einbaumaße:

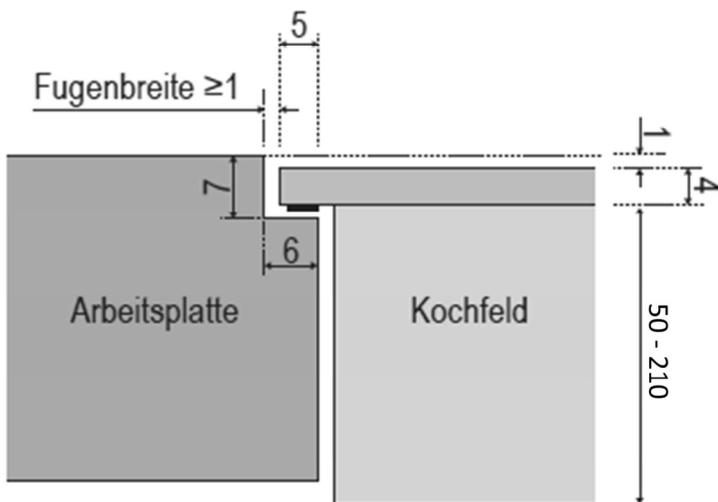
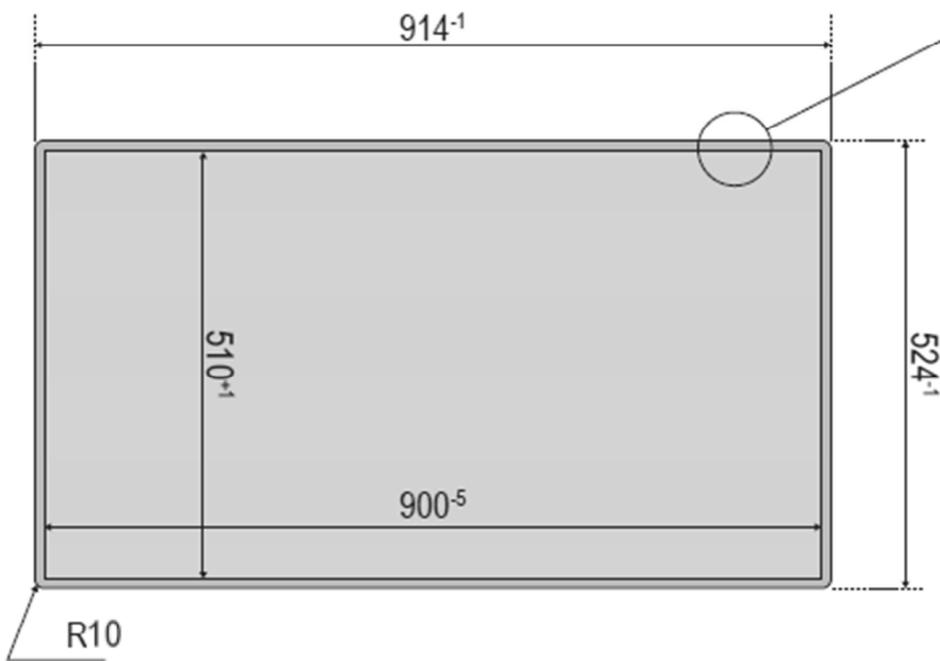
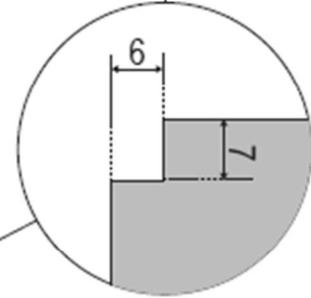


Referenz	Ausschnittsmaß	Glasmaß	Glas Stärke	Eckenradius
KFL 2092 12	890 x 490 mm	910 x 520 mm	4 mm	8 mm

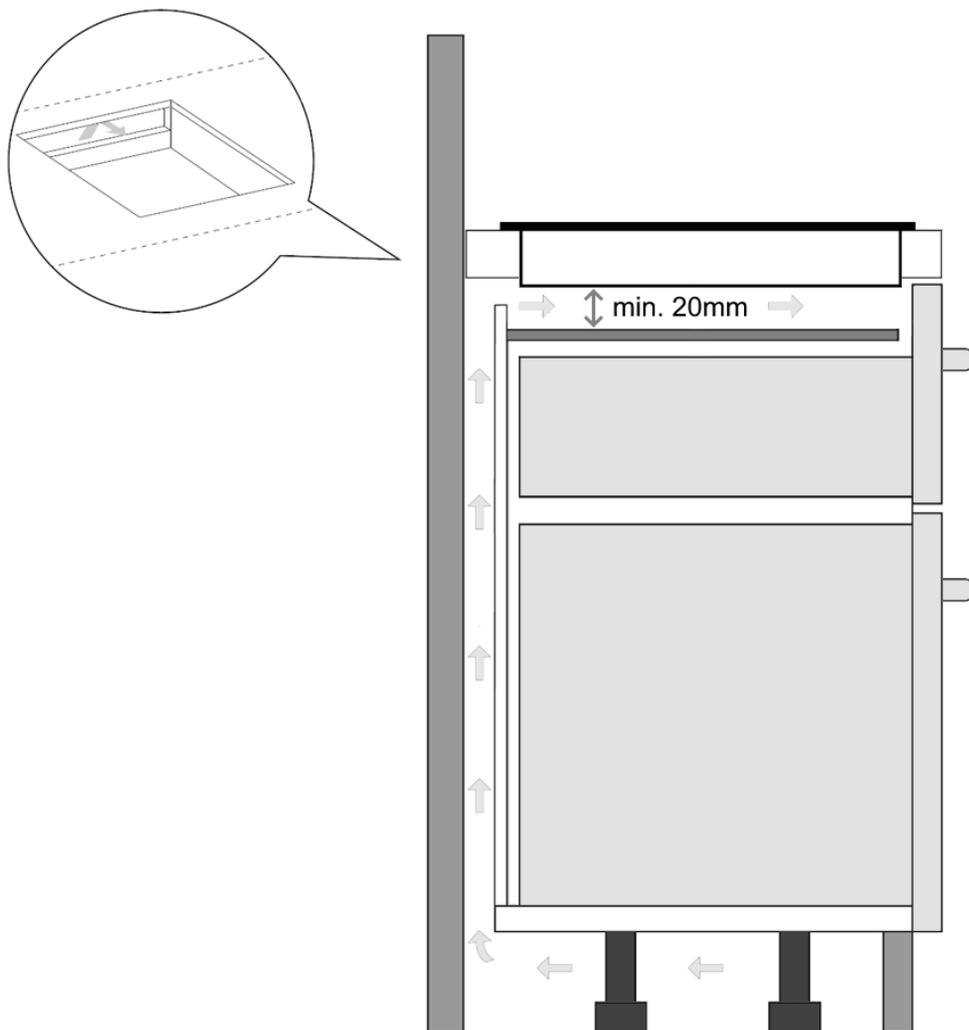
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau



Stufenfräsung



- Der Ausschnitt soll mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt auf der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenboden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm<sup>2</sup> gegeben ist, z.B. durch:
  - Lochungen im Zwischenboden.
  - und/oder Entfernung der Rückwand des Unterschranks in Höhe des Kochfeldes.
  - und/oder ein Luftdurchlass unterhalb der Arbeitsplatte auf der Frontseite des Unterschranks gegeben ist.



## ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen perfekt durch das Einbauen gedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Zusätzlich für Österreich: Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden

### Achtung!

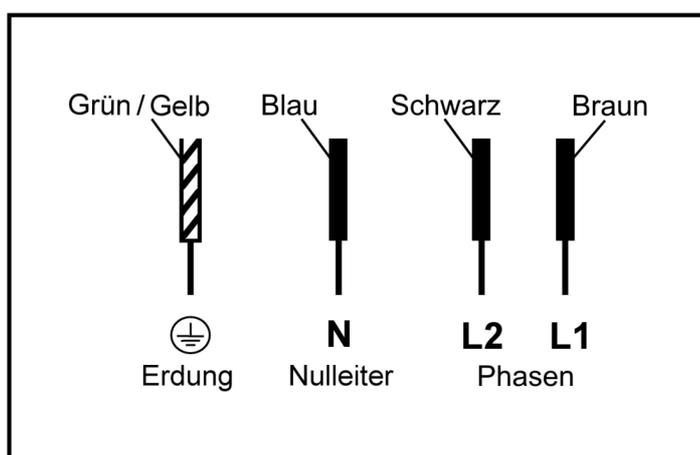
Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 400 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer das Erdungskabel mit an.

Beachten Sie beim Anschließen das jeweilige Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um den Anschlusskasten zu öffnen, können Sie einen Schraubenzieher benutzen, den Sie in die vorgesehenen Schlitze schieben.

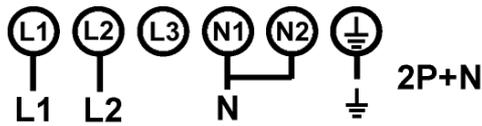
Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(\*) laut EN 60 335-2-6 Norm



**Anschluss des Kochfeldes:**

Zweiphasen-Anschluss 400V~ 2P+N



Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2.

Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

**Achtung!** Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.  
4 Wochen nach der Installation müssen die Schrauben in der Klemmenleiste wieder angezogen werden.

**Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen bzw. unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.**

Der Schutzleiter muss so lang bemessen sein, dass er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlusskabels auf Zug beansprucht wird.

Die Anschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung durch eine neue Anschlussleitung vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgewechselt werden.

**Achtung!** Falschanschluss kann die Leistungselektronik zerstören.  
Testen sie das Kochfeld sofort nach Montage.

Ihr Kochfeld ist mit einer Sicherheitsschaltung ausgerüstet, die 30 Minuten lang vor Falschanschluss schützt. Bitte prüfen Sie sofort nach Montage, ob das Kochfeld richtig funktioniert.

Sollte sich das Kochfeld nicht einschalten lassen, dann prüfen Sie bitte sofort die Anschlüsse auf beiden Seiten des Anschlusskabels (Zuordnung der Kabel, Polbrücken, Schrauben). Falls das Kochfeld länger als 30 Minuten unter 400V Überspannung bleibt (z.B. bei Verwechslung von P und N bei 2P+N Anschlüsse), kann es zu Dauerschäden der Elektroniken kommen, die durch die Garantie/Gewährleistung nicht abgedeckt sind.

## ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.

Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Oranier Str. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder:  
Induktion, Gas und Hilight
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

## **ORANIER Küchentechnik GmbH**

Oranier Str. 1  
35708 Haiger

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

### Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355  
Telefax +49 (0) 2771 2630-351  
E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich  
Blütenstraße 15/4  
A-4040 Linz

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)  
[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

### Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348  
E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

### Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355  
Telefax +49 (0) 2771 2630-351  
E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

Technik für Deine Familie

**ORANIER**

**Küchentechnik**

**Kochfeldabzug**

**Abluftmodul 2094 35**

**Umluftmodul 2094 45**

**für Flächeninduktion mit Kochfeldabzug**

**KFL 2094 bc / KFL 2092 SL**

**Sehr geehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

**HINWEIS:**

Sie können diese Bedienungs- und Installationsanleitung auf der Internetseite

**[www.oranier-kuechentechnik.de](http://www.oranier-kuechentechnik.de)**

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 46).



## Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	<b>Übersicht Lieferumfang Umluftmodul 2094 45</b>	<b>30</b>
<b>Ihr Gerät im Überblick</b>	<b>6</b>	<b>Maßskizzen Umluftmodul 2094 45</b>	<b>31</b>
<b>Bedienung des Kochfeldabzugs</b>	<b>7</b>	<b>Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Umluft</b>	<b>32</b>
Bedieneinheit	7	Umluftmodul 2094 45 installieren	32
Motor-Stopp-System	7	Profi-Aktivkohlefilter P220 einsetzen	32
Gerätemotor ein-/ausschalten	7	Flächeninduktionskochfeld in eine Arbeitsplatte einsetzen	33
Leistungsregelung	7	Absaugklappe einsetzen	34
Nachlaufautomatik	7	Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen	34
Welche Leistungsstufe soll gewählt werden?	8	Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung	35
<b>Kochfeldabzug Funktionsweise</b>	<b>8</b>	Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul herstellen	36
<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b>	<b>9</b>	Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul installieren	37
Wartungsintervalle	9	Stromversorgung herstellen	37
Reinigung des Kochfeldabzugs	9	<b>Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse</b>	<b>38</b>
Metallfettfilter reinigen	10	<b>Technische Daten</b>	<b>38</b>
Metallfettfilter-Sättigungsanzeige „F“ löschen	12	<b>Produktdatenblatt nach EU-Verordnung 65/2014 und 66/2014</b>	<b>39</b>
Profi-Aktivkohlefilter austauschen	13	<b>Im Falle einer Störung</b>	<b>40</b>
<b>Übersicht Lieferumfang Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug</b>	<b>14</b>	<b>Kundendienst</b>	<b>41</b>
<b>Vorbereitende Arbeiten am Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug</b>	<b>15</b>	<b>Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks</b>	<b>42</b>
<b>Einbau Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug</b>	<b>15</b>	<b>Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks</b>	<b>45</b>
Einbauvoraussetzungen	15	<b>Hinweise zur Entsorgung</b>	<b>46</b>
Elektroanschluss	15	<b>ORANIER-Werksgarantie</b>	<b>47</b>
Montageskizze	16		
Maßzeichnung flächenbündiger Einbau	17		
<b>Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Abluft</b>	<b>18</b>		
<b>Abluftmodul 2094 35: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen</b>	<b>19</b>		
<b>Übersicht Lieferumfang Abluftmodul 2094 35</b>	<b>20</b>		
<b>Maßskizzen Abluftmodul 2094 35</b>	<b>21</b>		
Position Abluftstutzen ändern	22		
Flächeninduktionskochfeld in eine Arbeitsplatte einsetzen	25		
Absaugklappe einsetzen	26		
Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen	26		
Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung	27		
Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluftmodul herstellen	28		
Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluftmodul installieren	29		
Stromversorgung herstellen	29		

## Sicherheitshinweise



### Warnung!

Das Gerät und dessen zugängliche Teile werden im Betrieb heiß. Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

- Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken und ein Exemplar davon behalten.
- Bitte lesen Sie die vorliegenden Gebrauchshinweise vor der ersten Inbetriebnahme aufmerksam durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
- Diese Betriebsanleitung beim Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder überlassen werden, sicher gehen, dass die Betriebsanleitung mitgegeben wird.
- Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und andere Personen verfasst worden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Sicherheitshinweise

### Sicherheitshinweise zum Gebrauch:

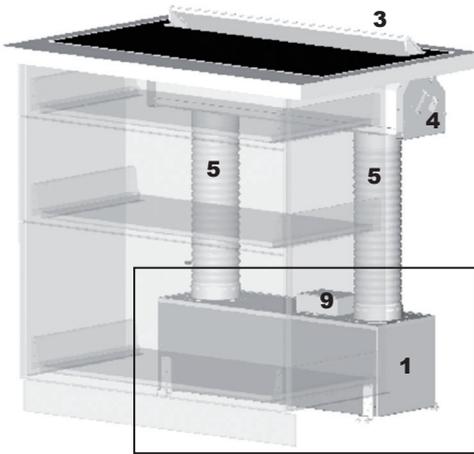
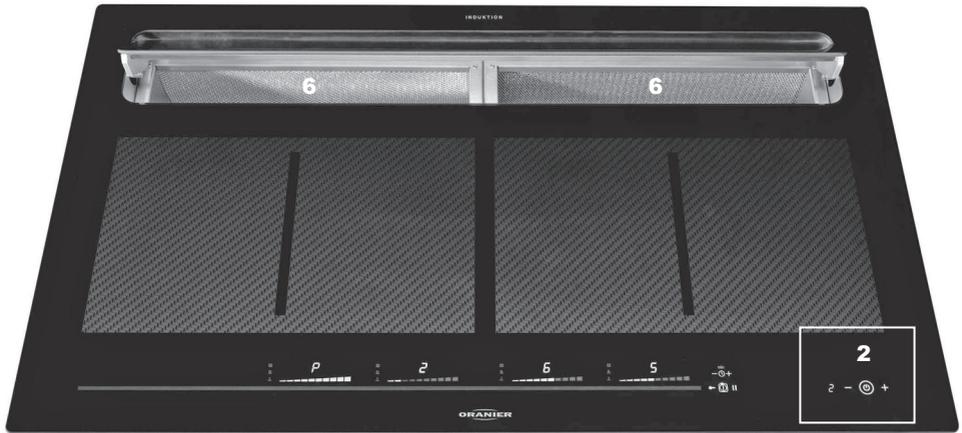
- Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes. Bitte bewahren Sie das Dokument sorgfältig auf.
- Unsere Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt.
- Während des Betriebes des Kochfeldabzugs müssen die Metallfettfilter immer eingesetzt sein, ansonsten kann sich Fettdunst im Absauggehäuse und im Abluftsystem ablagern.
- Frittieren oder das Arbeiten mit Ölen oder Fetten darf wegen der Brandgefahr nur unter ständiger Beaufsichtigung durchgeführt werden. Bei bereits mehrfach verwendetem Öl steigt das Risiko der Selbstentzündung!
- Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) sein. In jedem Fall ist der zuständige Kaminkehrermeister zu befragen.
- Der Kochfeldabzug darf auf keinen Fall an einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin anderer Geräte (Boiler, Kessel, Öfen etc.) angeschlossen werden. Es darf auch kein Schacht verwendet werden, welcher der Be- und Entlüftung von Räumen mit Feuerstätten dient!

### Sicherheitshinweise zu Wartung, Reinigung und Pflege:

- Bei allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen oder die entsprechende Sicherung im Haussicherungskasten ausschalten.
- Der Kochfeldabzug darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Bei Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungsarbeiten besteht infolge von Fettablagerungen Brandgefahr!
- Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bei eigenmächtigem Eingriff erlöschen alle Haftungs- und Gewährleistungsansprüche.

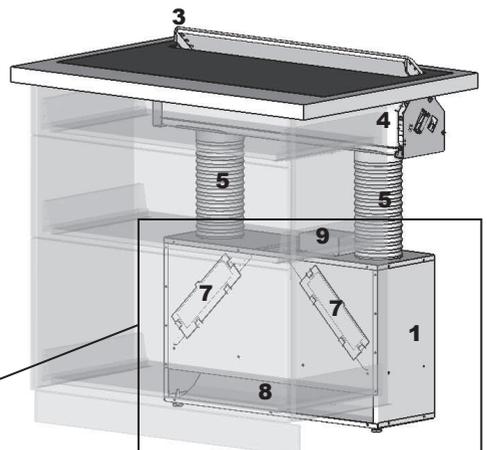
## Ihr Gerät im Überblick

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet die Montage und Gebrauch des Kochfeldabzuges. Für die Montage und Gebrauch des Flächeninduktions-Kochfeldes nehmen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung zur Hand, die der Verpackung des Flächeninduktions-Kochfeldes beigelegt ist.



Abluftmodul 2094 35

- 1 Abluft- bzw Umluftmodul für Kochfeldabzug
- 2 Bedieneinheit für Kochfeldabzug
- 3 Absaugklappe
- 4 Absauggehäuse mit Auffangwanne und Luftleitblech
- 5 Flexschlauch (125er)
- 6 Metallfettfilter
- 7 Profi-Aktivkohlefilter
- 8 Luftaustrittsöffnung
- 9 Elektronikbox



Umluftmodul 2094 45

## Bedienung des Kochfeldabzugs (Touch-Control)



Bedienfeld elektronische Steuerung

### Bedieneinheit

Die Bedieneinheit befindet sich rechts im vorderen Bereich des Flächeninduktionsfeldes (Pfeil); sie ist benutzerfreundlich gestaltet und einfach zu handhaben.

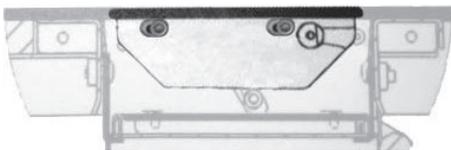


#### **Bitte beachten Sie:**

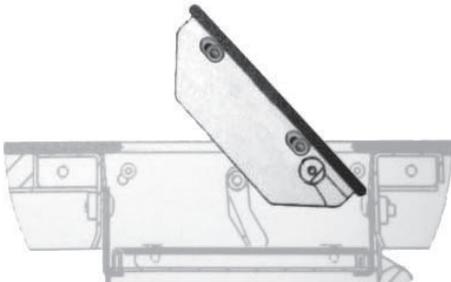
Der Kochfeldabzug kann nur bei geöffneter Absaugklappe in Betrieb genommen werden.

### Motor-Stopp-System

Wenn Sie bei laufender Absaugung die Absaugklappe schließen, stoppt das Gebläse, die Steuerelektronik bleibt jedoch in Bereitschaft.



Sobald Sie die Absaugklappe wieder öffnen, wird der Betrieb in der zuletzt gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.



Im Standby-Betrieb ist die Beleuchtung des Bedienfeldes ausgeschaltet. Die Schaltfläche "Gebläse ein / aus" ist durch einen Kreis gekennzeichnet.

### Gerätemotor ein- / ausschalten.

Beim Berühren von  (Gebläse ein/aus)

wird automatisch die zuletzt eingestellte Leistungsstufe gewählt und in der Leistungsanzeige dargestellt. Wiederholtes Berühren der Schaltfläche schaltet das Gebläse wieder aus.

### Kindersicherung

Wenn Sie diese Schaltfläche für die Dauer von mindestens 5 Sekunden berühren, wird das Bedienfeld gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt (Kindersicherung). In der Leistungsanzeige erscheint ein Punkt. Wiederholtes Berühren dieser Schaltfläche für mindestens 5 Sekunden hebt die Sperre des Bedienfeldes wieder auf.

Beim Berühren von  (Leistung verringern)

erscheint in der Leistungsanzeige eine „1“. Das heißt: Beim Einschalten mit dieser Schaltfläche wird automatisch die niedrigste Leistungsstufe „1“ gewählt. Verwenden Sie diese Schaltfläche auch zum Verringern der Gebläseleistung.

Beim Berühren von  (Leistung erhöhen)

erscheint in der Leistungsanzeige eine „4“. Das heißt: Beim Einschalten mit dieser Schaltfläche wird automatisch die höchste Leistungsstufe „4“ gewählt. Verwenden Sie diese Schaltfläche auch zum Erhöhen der Gebläseleistung.



#### **Bitte beachten Sie:**

Leistungsstufe „4“ (Intensivstufe) wird nach fünf Minuten automatisch in Stufe 3 zurückgeschaltet.

### Nachlaufautomatik

Initialisierung: Für 5 Sekunden  berührt lassen. Nach 15 Minuten wird das Gebläse automatisch ausgeschaltet.

### Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"

Nach ca. 35 Betriebsstunden blinkt "F" in der Leistungsanzeige. Zum Löschen für 10 Sek.  berührt lassen. Nach 3 Stunden wird Anzeige „F“ automatisch gelöscht.



**Welche Leistungsstufe soll gewählt werden?**

Die Leistungsstufe des Gerätes soll den anfallenden Koch- und Bratendünsten angepasst werden, d.h. bei geringem Dunst sollte eine geringe bzw. bei starkem Dunst eine höhere Leistungsstufe gewählt werden:

Für den **Dauerbetrieb** stehen **3 Normalstufen** zur Verfügung ("1" = kleine Leistung, "2" = normale Leistung, "3" = hohe Leistung).

Vorübergehend lässt sich eine **Intensivstufe** (blinkende Anzeige "4") für höchste Absaugleistung zuschalten (für maximal 5 Min., danach schaltet die Elektronik wieder automatisch zurück auf Leistungsstufe "3").

Bitte beachten Sie, dass Sie das Gerät bereits zusammen mit der Kochstelle einschalten, damit sich ein Luftstrom aufbauen kann. Dies wirkt sich positiv auf die Absaugleistung aus.

Nach dem Kochen sollte das Gerät noch etwas nachlaufen, damit die restlichen Gerüche und verbleibende Restfeuchtigkeit abgezogen werden können.

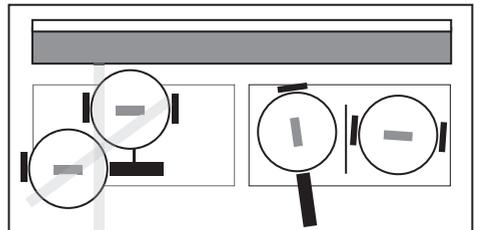
**Das Gebläse schaltet sich selbsttätig 2 Stunden nach dem Einschalten bzw. der letzten Änderung der Leistungsstufe aus.**

**Kochfeldabzug Funktionsweise**

Die Absaugklappe ist im geöffneten Zustand leicht angeschrägt. Der vom Gebläse erzeugte Unterdruck wird dadurch auf die Oberkante des Kochgeschirrs gerichtet. Oberhalb des Kochgeschirrs entstehender Wrasen wird nach hinten in die Ausschnittsöffnung der Glaskeramik abgezogen. Dies lenkt den Wrasen zu den Fettfiltern in der Absaugwanne:

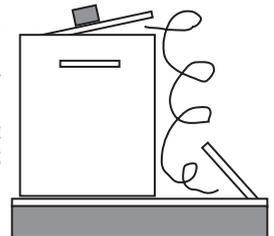


Kochgeschirr **ausschließlich nebeneinander** auf dem Kochfeld platzieren, um einen optimalen Wrasenabzug zu gewährleisten:



So bitte nicht... ...sondern so!

Bei hohen Töpfen kann es nötig sein, dass während des Kochens der Deckel zur Absaugklappe hin schräg angestellt auf den Topf gelegt werden muss, um den Wrasenabzug zu verbessern:





**Bitte beachten Sie:**  
Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

## Wartung, Reinigung und Pflege



### Achtung!

Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen oder die Sicherung auszuschaalten bzw. herauszuschrauben!

### Wartungsintervalle

Eine regelmäßige Wartung des Kochfeldabzugs ist unbedingt erforderlich, um die Leistungsfähigkeit des Gerätes über einen langen Zeitraum zu gewährleisten. Wenn die Metallfettfilter mit Fett- und Schmutzpartikeln zugesetzt sind, wird die Funktion des Gerätes stark beeinträchtigt. Innerhalb des Kochfeldabzugs und des Abluftsystems kann es zu unnötigen Fettablagerungen kommen, was im Laufe der Zeit zu einem erhöhten Brandrisiko führen kann.

Die **Profi-Aktivkohlefilter P 220** (nur für Umluftmodul 2094 45) müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter können Sie von Ihrem Fachhändler beziehen.

- **Reinigungsintervall des Absaugkastens, der Auffangwanne und des Luftleitbleches: nach jedem Gebrauch**
- **Reinigungsintervall der Metallfettfilter: alle 1-2 Wochen**, entsprechend der Gebrauchshäufigkeit, **aber spätestens nach Erscheinen der Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"**.
- **Austauschintervall der Profi-Aktivkohlefilter P 220: (nur für Umluftmodul 2094 45) Der Profi-Aktivkohlefilter P 220 soll alle 3-6 Monate regeneriert werden**, entsprechend der Gebrauchshäufigkeit.

Der **Profi-Aktivkohlefilter P 220** kann insgesamt bis zu 5x regeneriert werden. Danach muss er komplett ersetzt werden.

Eine Regeneration kann in der Spülmaschine mit einem Normalprogramm bei max. 70°C erfolgen.



### ACHTUNG:

Bei der Regeneration eines Profi-Aktivkohlefilters darf kein Reinigungsmittel, Regeneriersalz oder Klarspüler verwendet werden, da diese Zusätze die Struktur und die Funktion des Profi-Aktivkohlefilters zerstören können!



### Hinweis:

Ersatz-Profi-Aktivkohlefilter erhalten Sie über den Kundendienst.

Alternativ kann der Profi-Aktivkohlefilter auch in einem Wasserbad bei max. 70°C für 60 Minuten eingelegt werden. Anschließend den Profi-Aktivkohlefilter abtropfen lassen und bei normaler Raumtemperatur trocken lassen.

**Die Reinigungs- und Wartungsintervalle sollten generell eingehalten werden, damit sich der Fettdunst nicht an Küchenwänden und -möbeln niederschlagen kann.**

**Wenn die Metallfettfilter bei Umluftbetrieb nicht regelmäßig gereinigt werden, setzen sich auch die Profi-Aktivkohlefilter schneller zu und das Gerät verliert an Leistungsfähigkeit.**

### Reinigung des Kochfeldabzugs

- Netzstecker ziehen bzw. die Sicherung ausschalten!
- Der Kochfeldabzug darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden!

Agressive Reinigungsmittel, wie z.B. Essigreiner, Scheuermittel, Schleifgranulat und spitze Gegenstände beschädigen die Oberfläche des Gerätes und sollten daher keinesfalls verwendet werden.

Wartung, Reinigung und Pflege

**Metallfettfilter reinigen**

**Herausnehmen der Metallfettfilter**

Die Metallfettfilter (6) befinden sich unter der Absaugklappe (3).

Die geschlossene Absaugklappe (3) durch leichten Druck nach unten entriegeln. Hierzu bitte auf der linken und rechten Seite im vorderen Bereich der Absaugklappe (3) gleichzeitig leicht drücken (Abb. a).



Abb. a

Anschließend wird die Absaugklappe (3) von einer Gasdruckfeder selbsttätig geöffnet (Abb. b).

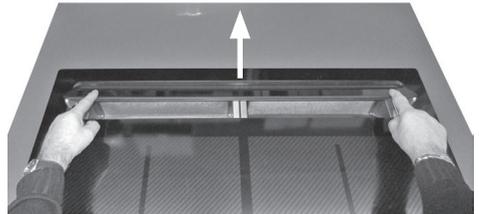


Abb. b



**Bitte beachten Sie:**  
Die Absaugklappe stets sorgfältig öffnen und schließen.  
Übermäßige äußere Kräfteinwirkung ist zu vermeiden!

Absaugklappe (3) im geöffneten Zustand leicht nach schräg vorne ziehen und abnehmen (Abb. c).



Abb. c

Beim späteren Wiedereinsetzen müssen die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) auf die seitlichen Drehzapfen geschoben werden (Abb. d, e, f)

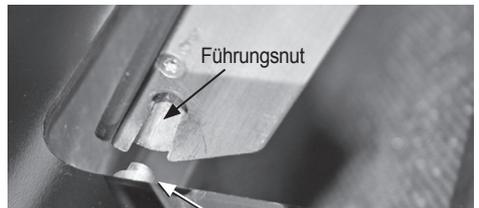


Abb. d

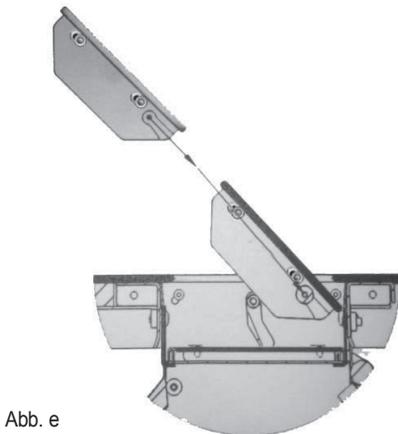


Abb. e

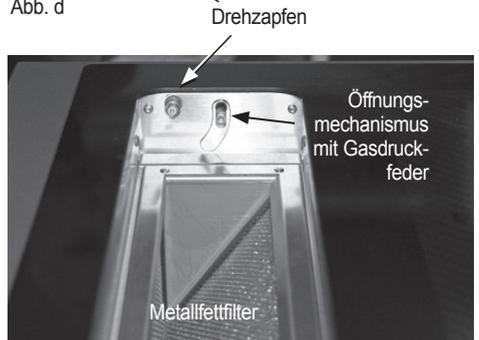


Abb. f

**Wartung, Reinigung und Pflege**

Die Metallfettfilter (6) sind jetzt sichtbar und zugänglich. Metallfettfilter nach oben herausziehen (Abb. g).



Abb. g

Anschließend das Luftleitblech (12) nach oben abnehmen (Abb. h).



Abb. h

Auffangwanne (11) herausnehmen (Abb. i, k).

Die Auffangwanne ist in zwei Schlüsselbohrungen eingehangen.

Zum Herausnehmen heben Sie die Auffangwanne etwas an und ziehen Sie sie etwas zu sich.

Anschließend kann die Auffangwanne entnommen werden.



Abb. i

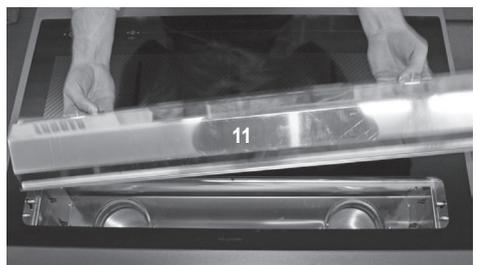


Abb. k

**Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.**

## Wartung, Reinigung und Pflege



Die Bestandteile der Absaugung (von unten nach oben): Auffangwanne, Luftleitblech, Metallfettfilter und Absaugklappe.

### Reinigung

- Alle Bestandteile der Absaugung mit heißem Spülwasser vorsichtig reinigen und anschließend gut abtrocknen.
- Metallfettfilter können auch in der Geschirrspülmaschine mit einem Normalprogramm bei ca. 55°C gereinigt werden.



Beim Reinigen von Metallfettfiltern bitte darauf achten, dass das Metallgitter nicht beschädigt wird.

Durch häufiges Reinigen oder die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln können Farbveränderungen auftreten. Diese Farbveränderungen haben keinen Einfluss auf die Filterfunktion und sind daher kein Reklamationsgrund!



#### **ACHTUNG:**

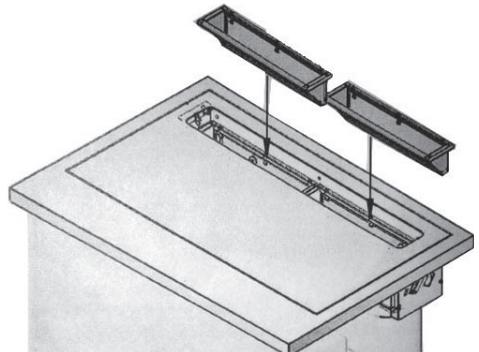
**Aggressive Reinigungsmittel können einzelne Filtermatten des Fettfilters unwiederbringlich zerstören.**

**In diesen Fällen müssen die Fettfilter umgehend gegen neue Fettfilter ersetzt werden.**

Ersatz-Fettfilter erhalten Sie über den Kundendienst.

**Diese Fälle unterliegen nicht der Garantie.**

**Achten Sie beim Wiedereinsetzen auf die Ausrichtung:** Der abgeschrägte Teil des Metallfettfilters muss zur Bedienseite weisen:



### Metallfettfilter-Sättigungsanzeige löschen

Nach erfolgter Reinigung ist die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** folgendermaßen zu löschen:

- Schaltfläche "F" für ca. 10 Sekunden berührt lassen, die Anzeige verlischt.
- Sollte sich die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** nicht löschen lassen, trennen Sie die Dunstabzugshaube für etwa 15 - 20 Sekunden vom Stromnetz und wiederholen Sie den Lösch-Vorgang noch einmal.
- Die **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige** ist zeitgesteuert und erinnert nach ca. 35 Stunden Betriebszeit erneut durch Erscheinen der **Metallfettfilter-Sättigungsanzeige "F"** an die anstehende Reinigung der Metallfettfilter.

## Profi-Aktivkohlefilter austauschen



### Achtung!

Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen oder die Sicherung auszuschalten bzw. herauszuschrauben!

### Filtertyp P 220 (nur für Umluftmodul 2094 45)

- Die beiden Profi-Aktivkohlefilter P 220 befinden sich links und rechts unterhalb der beiden Ansaugöffnungen hinter den Filterdeckeln (Abb. a).

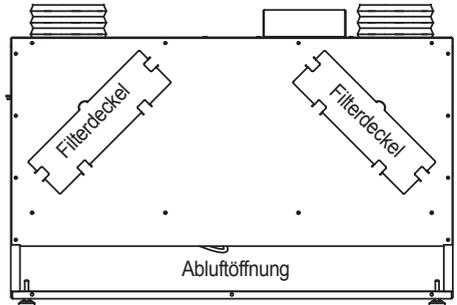


Abb. a

- Filterdeckel schräg nach oben herausziehen. Jetzt ist der Profi-Aktivkohlefilter P 220 sichtbar und zugänglich (Abb. b).

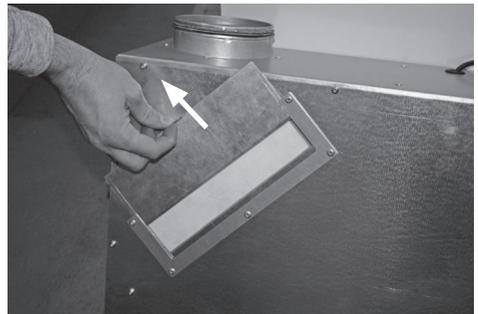


Abb. b

- Verbrauchten Profi-Aktivkohlefilter P 220 herausziehen (Abb. c).
- Neuen Profi-Aktivkohlefilter P 220 einsetzen, Filterdeckel wieder einschieben.

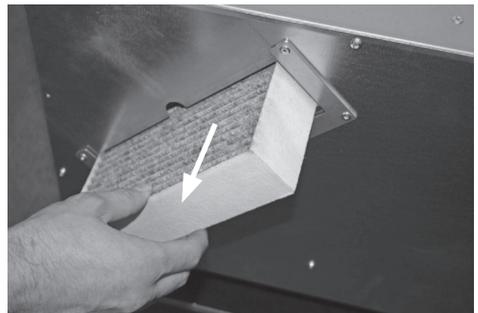


Abb. c



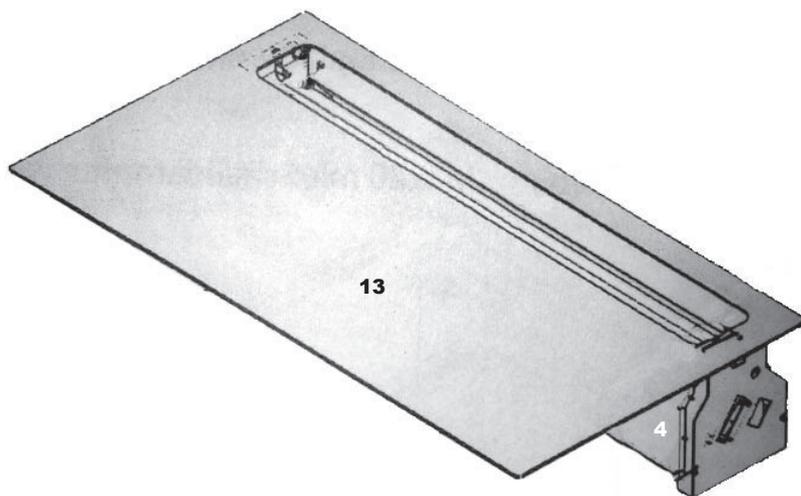
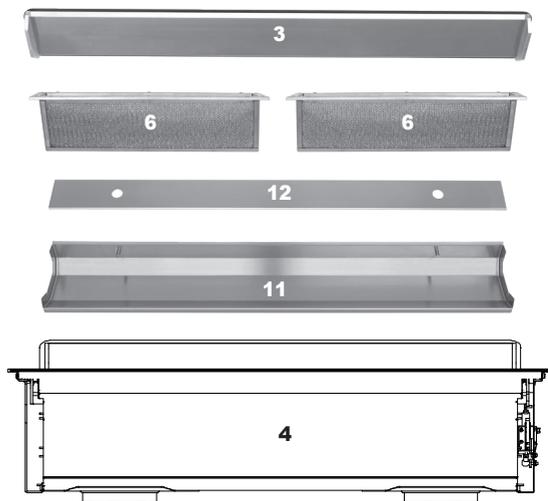
Bei Umluftbetrieb sollte der Kochfeldabzug nach Beendigung des Kochvorganges zum Nachtrocknen des Profi-Aktivkohlefilters für etwa weitere 10 bis 15 Minuten eingeschaltet bleiben.

Bei diesem Gerät bietet es sich an, zu diesem Zweck die praktische **Nachlaufautomatik** einzusetzen.

Siehe dazu auch Abschnitt "**Bedienung der Haube**".

**Lieferumfang Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug**

- 3 - Absaugklappe
- 4 - Absauggehäuse
- 6 - Metallfettfilter
- 11 - Auffangwanne
- 12 - Luftleitblech
- 13 - Flächeninduktionskochfeld



## Vorbereitende Arbeiten am Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

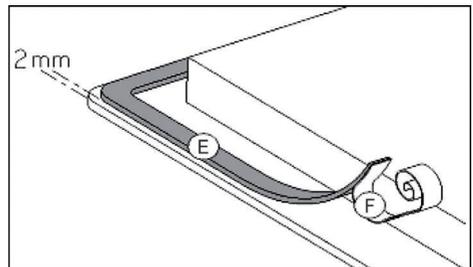
Bevor das Flächeninduktionskochfeld aus seiner Verpackung genommen und in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte eingesetzt werden kann, muss an seiner Rückseite eine selbstklebende Dichtung aufgebracht werden:

### Dichtung aufkleben:

Flächeninduktionskochfeld vorerst im Verpackungskarton belassen. Schutzfolien soweit entfernen, dass die Rückseite zugänglich wird.

### Umlaufenden Glasrand des Flächeninduktionskochfeldes fettfrei vorbereiten.

Die Dichtung (E) nach Abnehmen der Schutzfolie (F) mit 2 mm Abstand zur Außenkante des Glases aufkleben.



## Einbau Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

### Einbauvoraussetzungen:

- Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.
- Der Ausschnitt muss mit speziellem Lack, Silikonlack oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern. Sorgen Sie dafür, dass das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufgeklebt ist.
- Das Kochfeld darf nicht über Herden, Backöfen, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein Luftraum von 20 mm notwendig. Ein Luftspalt an der Frontseite des Küchenmöbels wird nicht benötigt.
- Zwischenböden sind bei Oranier-Kochfeldern nur erforderlich, wenn eine Schublade unterhalb des Kochfeldes eingebaut ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Der Abstand von Zwischenböden zur Kochfeldunterseite soll mindestens 20 mm betragen. Dieser Abstand kann bis auf 15 mm reduziert werden, wenn ein zusätzlicher Luftdurchlass von 120 cm<sup>2</sup> gegeben ist, z.B. durch Lochungen im Zwischenboden.

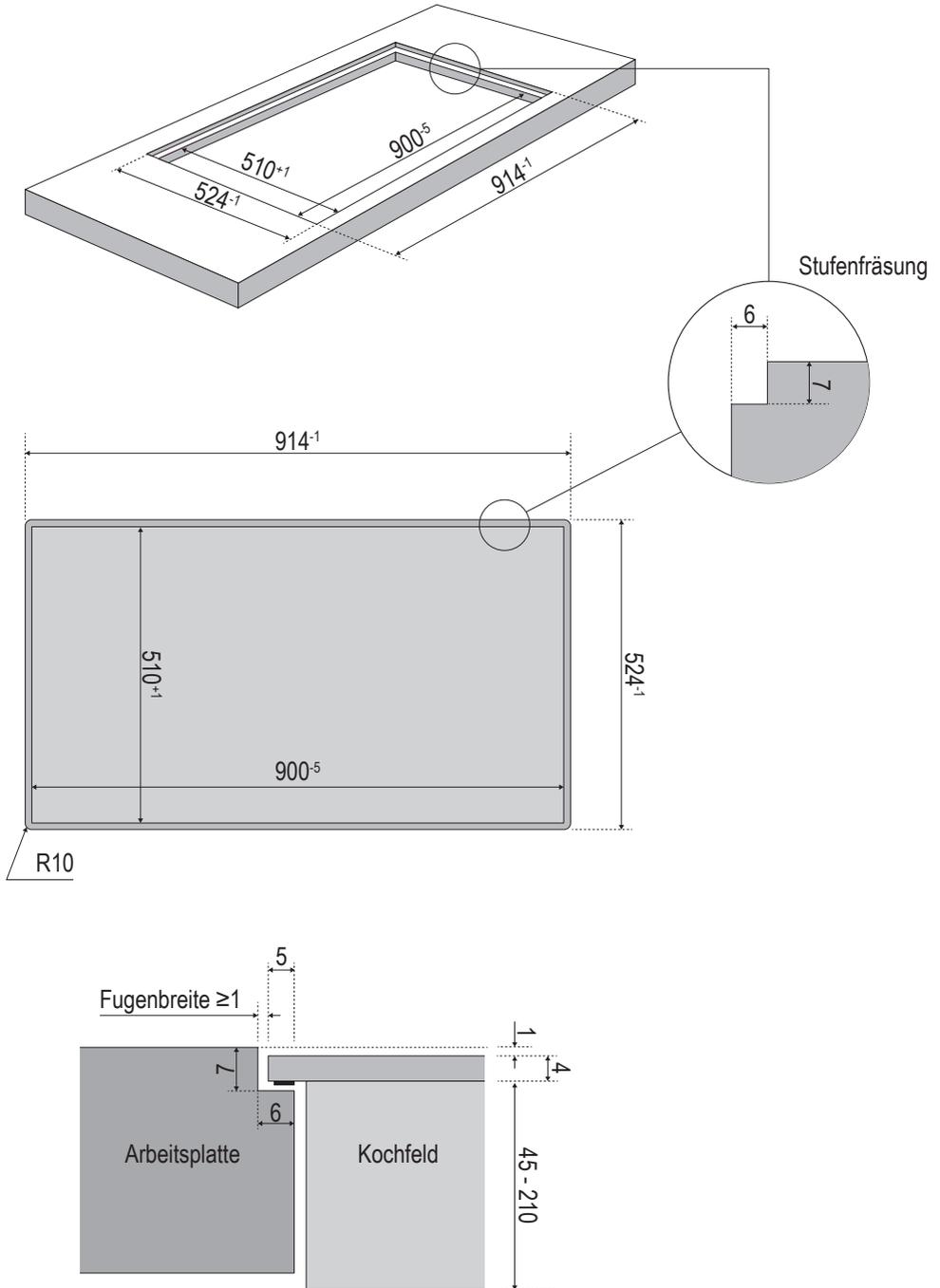
**ACHTUNG:**  
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.  
Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

### Elektroanschluss Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug

Detaillierte Anweisungen und Hinweise zum Elektroanschluss des Flächeninduktionskochfeldes entnehmen Sie bitte der separaten Bedienungsanleitung zu diesem Gerät.



**Maßzeichnung flächenbündiger Einbau**



## Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Abluft

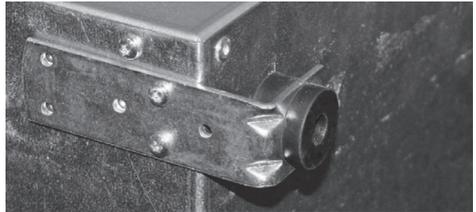
### Kurzübersicht Montageablauf

1. Abluftmodul 2094 35 installieren.
  - 1.1 Position Abluftstutzen ändern.
2. Abluftinstallation vornehmen und am Motorblock anschließen.
3. Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen. **ACHTUNG: Beachten Sie dabei unbedingt die Handling-Hinweise auf S25/33!**
  - 3.1 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen.
4. Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluftmodul herstellen.
5. Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und und Abluftmodul installieren.
6. Stromversorgung herstellen.



### 1. Abluftmodul 2094 35 installieren

Bei korrekter Positionierung zeigt die geschlossene Seite des Elektronikmoduls zum Bediener.

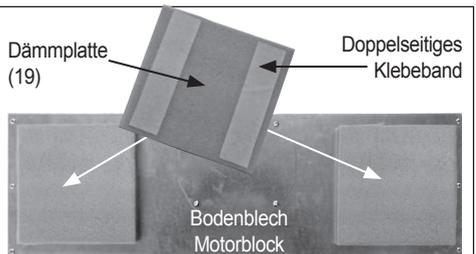


Auch eine Aufstellung ohne Standfüße direkt auf einem Schrankboden ist denkbar. In diesem Fall müssen die beiden quadratischen Dämmplatten 180 x 180 x 10 mm (19; Lieferumfang) zum Einsatz kommen.



#### **Bitte beachten Sie:**

Bei einer Aufstellung ohne Standfüße direkt auf einem Schrankboden ist es unbedingt erforderlich, den Motorblock akustisch vom Schrankboden zu entkoppeln! Zu diesem Zweck befinden sich 2 quadratische Dämmplatten (19) im Lieferumfang, die vor der Aufstellung mit doppelseitigem Kleband an das Bodenblech des Motorblocks geklebt werden.



## Abluftmodul 2094 35: Hinweise zu baulichen Voraussetzungen

Bei der Montage des Abluftmoduls 2094 35 beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Wichtig: In Wohnungen mit offenen Feuerstellen wie z.B. Kachelöfen, Kohleöfen, Kamine o.ä. muss grundsätzlich eine ausreichende Frischluftzufuhr sichergestellt sein. Dies geschieht am besten durch einen Ab- und Zuluftmuerkasten oder einen Fensterkippschalter. Vor Inbetriebnahme muss das Gerät von einem Kaminkehrermeister abgenommen werden.
- Das Abluftmodul darf auf keinen Fall an einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin anderer Geräte (Boiler, Kessel, Öfen etc.) angeschlossen werden. Es darf auch kein Schacht verwendet werden, welcher der Be- und Entlüftung von Räumen mit Feuerstätten dient.
- Bei Anschluss an stillgelegte Rauch- oder Abgaskamine ist die Zustimmung des zuständigen Kaminkehrermeisters einzuholen.

**In jedem Fall sind die jeweiligen Länder-Bauvorschriften zu beachten!**

**Beim Verlegen der Abluftleitung sollte folgendes beachtet werden:**

- Kurze, gerade Abluftstrecken wählen.
- Möglichst wenige Rohrbögen verwenden.
- Verlegen der Rohre nicht in spitzen Winkeln, sondern in flachen Bögen.
- Abluftkästen und Rohre sollen durchgängig Ø 150 mm aufweisen.
- Keine Kunststoff-Flex-Abluftschläuche verwenden, da sonst eventuell unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern etc. entstehen können und die Abluftleistung des Gerätes erheblich eingeschränkt wird bzw. zum Erliegen kommen kann.



### Achtung!

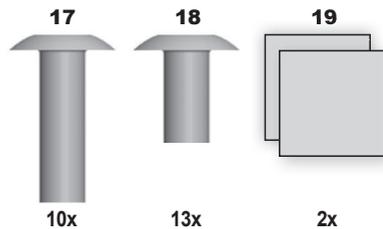
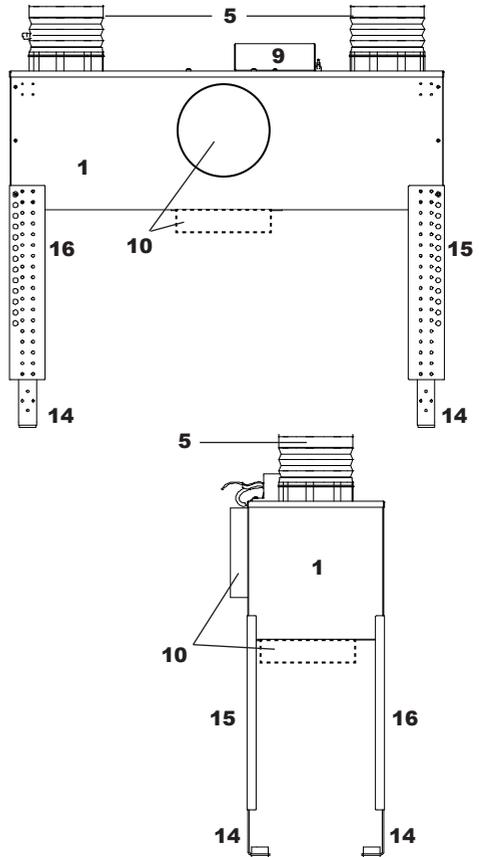
Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und einer Feuerstätte darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) werden.

Zu diesem Zweck sind unbedingt die notwendigen Maßnahmen für einen Druckausgleich zu treffen!

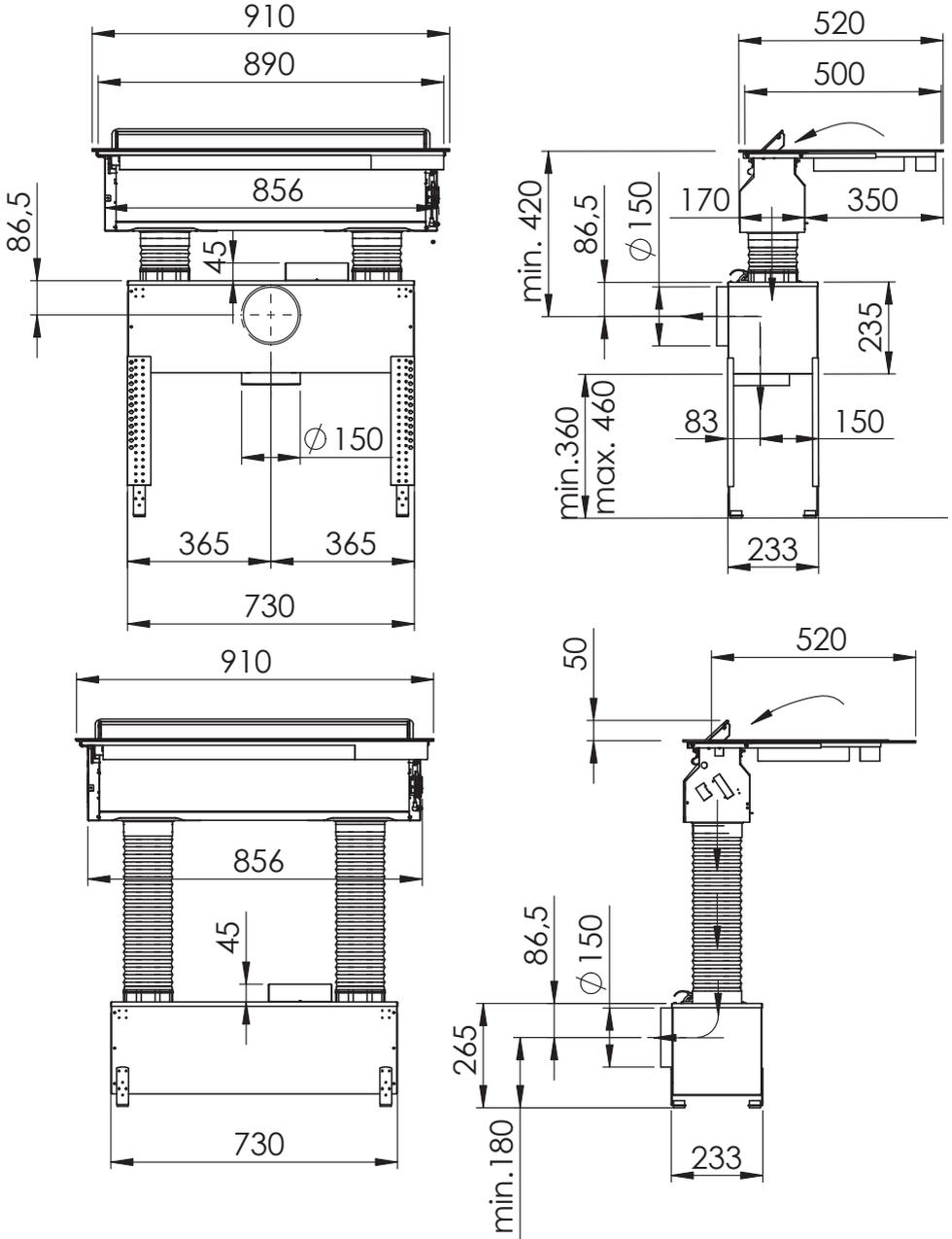
Dies geschieht entweder durch eine geeignete Zuluftöffnung, mit zumindest dem gleichen Querschnitt wie die Abluftöffnung, oder durch Einsatz eines Fensterschalters, der eine Inbetriebnahme des Kochfeldabzugs nur bei geöffnetem bzw. gekipptem Fenster zulässt.

**Übersicht Lieferumfang  
Abluftmodul 2094 35**

- 1 - Motorblock für Kochfeldabzug
- 5 - Flexschlauch
- 9 - Elektronikbox
- 10 - Abluftstutzen Motor  
(Wahlweise nach hinten/unten)
- 14 - Standfuß  
(mit Schwingungsdämpfer)
- 15 - Standfußverlängerung VL/HR
- 16 - Standfußverlängerung VR/HL
- 17 - Schraube M4x20 mm
- 18 - Schraube M4x12 mm
- 19 - Dämmplatte 2x

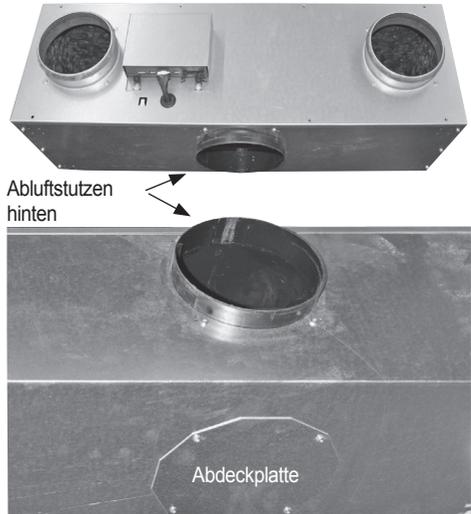


Maßskizzen Abluftmodul 2094 35



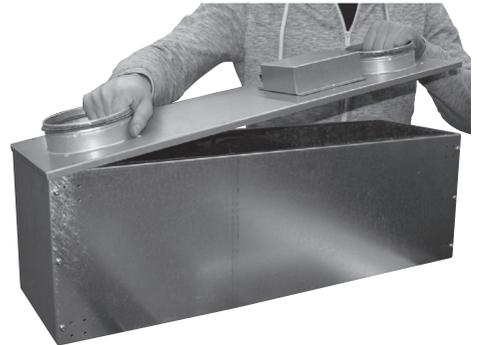
### 1.1 Position Abluftstutzen ändern

Für größtmögliche Flexibilität bei der Installation des Abluftmoduls kann der Abluftstutzen hinten (Auslieferungszustand) oder unten am Abluftmodul positioniert werden.



Um den Abluftstutzen nach unten zu verlegen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Alle Schrauben des Motorkastendeckels lösen und Motorkastendeckel abnehmen.



Alle Schrauben der Front und der Rückseite des Motorkastens lösen, damit die Wände später etwas nach außen gedrückt werden können, um den Abluftstutzen des Motors aus der Öffnung ziehen zu können.



Schrauben der Motorbefestigung lösen.

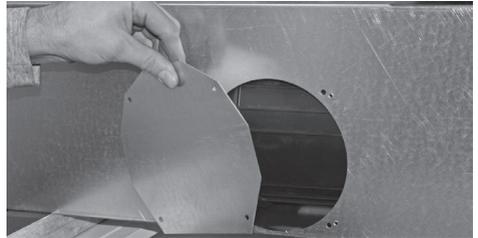


## 1.1 Position Abluftstutzen ändern

Schrauben der unteren Abdeckung lösen...



...und Abdeckung der unteren Austrittsöffnung abnehmen.



Wände des Motorkastens etwas nach außen drücken und Gebläsemotor herausnehmen



Gebläsemotor so drehen, dass Abluftstutzen nach unten weist (1).

Gebläsemotor mit dem Abluftstutzen in untere Austrittsöffnung einsetzen (2).



## 1.1 Position Abluftstutzen ändern

Wände des Motorkastens wieder festschrauben.



Hintere Austrittsöffnung mit Abdeckung verschließen.



Motorkastendeckel wieder aufsetzen und festschrauben.  
Achten Sie auf eine mechanisch spannungsfreie und knickfreie Verlegung der Kabel!



## 2. Abluftinstallation vornehmen und am Motorblock anschließen

Bitte schließen Sie nun die kundenseitig zu erstellende Abluftinstallation am Motorblock an.

### 3. Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen



**ACHTUNG BRUCHGEFAHR:**  
Konstruktionsbedingt besteht an den schmalen Stegen der Glases höchste Bruchgefahr der Glaskeramikscheibe!

Das Kochfeld darf auf keinem Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden!

Es darf auch keine andere Belastung an diesen schmalen Stegen ausgeübt werden!



**Bitte beachten Sie:**  
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des Flächeninduktionskochfeldes von 2 Personen durchführen zu lassen!



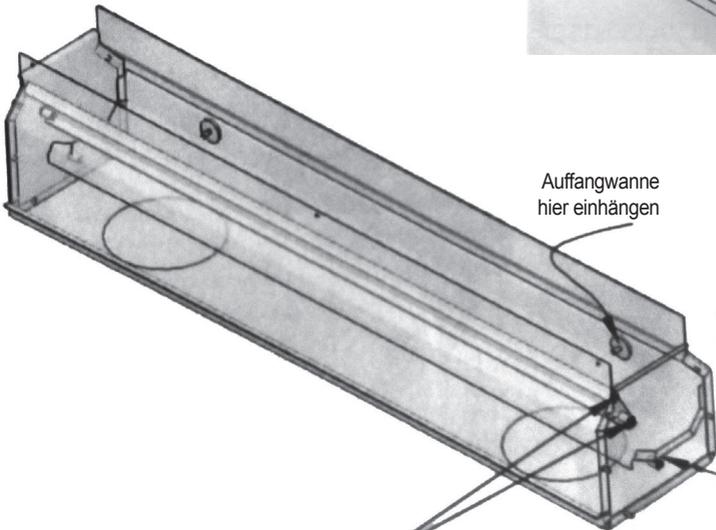
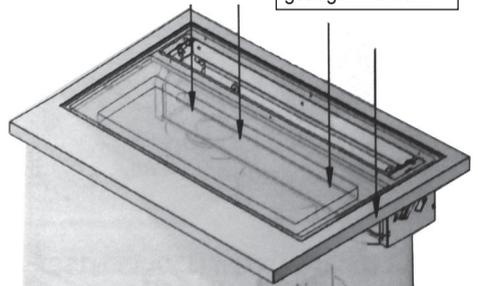
Das Kochfeld darf auf keinen Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden!

Zum Einsetzen in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte die Einheit aus Absauggehäuse (4) und Flächeninduktionskochfeld (13) jeweils an der Vorderkante und innerhalb des Absauggehäuses (4) fassen.

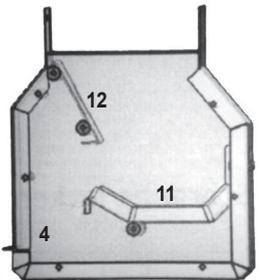
Einheit aus Absauggehäuse (4) und Flächeninduktionskochfeld (13) in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.

**Das Kochfeld muss an die Vorderkante des Ausschnitts gesetzt werden, damit die Mechanik der Absaugklappe auf der Rückseite des Gerätes nicht behindert wird.**

Auffangwanne (11) und Luftleitblech (12) in das Absauggehäuse (4) einsetzen.



Auffangwanne hier einhängen



Auffangwanne hier auflegen

Luftleitblech hier einhängen

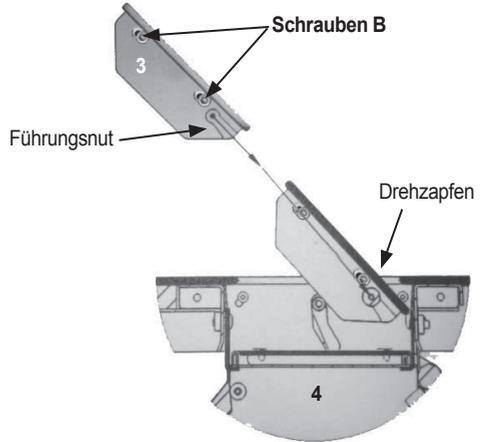
(Prinzipdarstellung; Vorgang auch auf gegenüberliegender Seite entsprechend vornehmen)

### 3.1 Absaugklappe einsetzen

Absaugklappe (3) in das Absauggehäuse (4) einsetzen. Die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) müssen dabei auf die seitlichen Drehzapfen im Absauggehäuse (4) geschoben werden.

Danach testen, ob sich die Absaugklappe (3) problemlos öffnen und schließen lässt.

Sollten dabei Probleme auftreten, muss die Position des Kochfeldes im Arbeitsplatten-Ausschnitt (Kochfeld nach vorne schieben) und/oder die Ausschnittgröße in der Arbeitsplatte geprüft werden.



### 3.2 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen



**Wichtiger Hinweis:**

Das Spaltmaß und die Flächenbündigkeit sind werkseitig voreingestellt. Sollte die Absaugklappe nicht arretieren oder nicht flächenbündig schließen, sollten zuerst die Hinweise auf Seite 39 "Im Falle einer Störung" gelesen und geprüft werden. Erst danach mit den Maßnahmen in diesem Kapitel fortfahren.

#### 3.2.1 Horizontale Feinjustierung (Spaltmaße)

Zur horizontalen Feinjustage der Spaltmaße werden die Schrauben (B) an den Seitenteilen durch Drehen nach links (gegen den Uhrzeigersinn) gelockert.



Anschließend können die beiden Seitenteile im Rahmen der Langlöcher verschoben und nach erfolgter Feinjustage durch Drehen der Schrauben (B) nach rechts (im Uhrzeigersinn) wieder festgezogen werden. Die Schrauben sind dabei handfest anzuziehen.



#### 3.2.2 Vertikale Feinjustierung (Flächenbündigkeit)



**Hinweis:**

**Max. Verstellmöglichkeit ca. 2 mm!**

Im Falle, dass dieser Verstellbereich nicht ausreicht, sollten Sie vorab die nachfolgend beschriebene "Grobeinstellung Flächenbündigkeit" vornehmen.

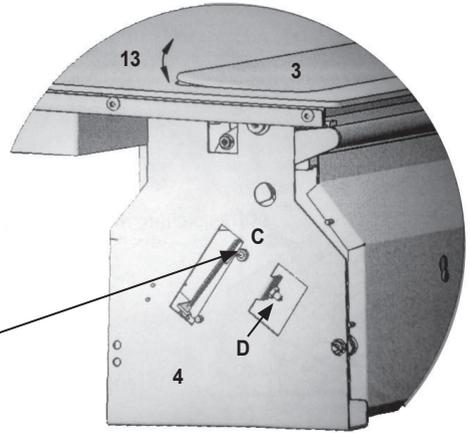
Auf der Oberseite der Seitenteile sind je zwei Kunststoff-Madenschrauben (E). Mit diesen Madenschrauben kann die vertikale Position der Absaugklappe feinfühlig eingestellt werden.



**3.2.3 Vertikale Grobeinstellung (Flächenbündigkeit):**

Schraube (C) **vorsichtig durch Drehen nach Rechts** (ca. 1/2 Umdrehung) lockern. Anschließend durch Verstellen der Gewindestange (D) Flächenbündigkeit der Absaugklappe (3) mit dem Flächeninduktionskochfeld (13) einstellen.

Nach erfolgter Einstellung Schraube (C) wieder festziehen (**Achtung: Schraube nach Links drehen**).

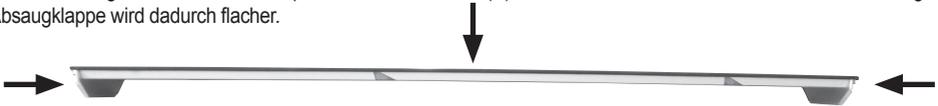




**Hinweis:**  
Schraube (C) vorsichtig durch **Rechtsdrehung** lösen.

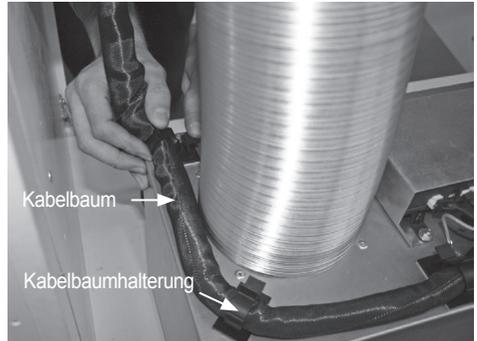
**3.3 Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung**

Kochfeld und Absaugklappe sind in gleicher Weise etwas nach oben gewölbt. Um die Wölbung der Absaugklappe exakt an die Wölbung des Kochfeldes anzupassen, die Schrauben (B) an den Seitenteilen fester anziehen. Die Wölbung der Absaugklappe wird dadurch flacher.



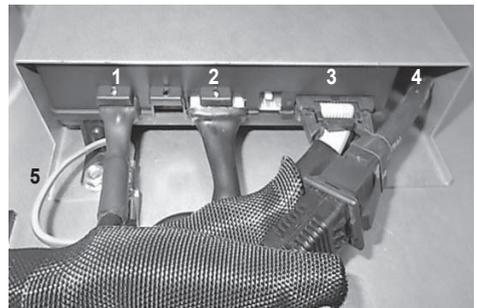
#### 4. Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluftmodul herstellen

Kabelbaum vom Flächeninduktionsfeld zum Kochfeldabzug verlegen. Kabelbaum nicht knicken und sorgfältig mit die Kabelbaumhalterungen fixieren.

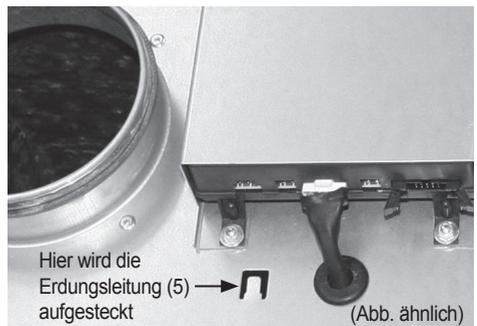


Stecker des Kabelbaums mit den entsprechenden Buchsen der Elektronikbox verbinden. Achten Sie bitte darauf, dass alle Stecker ordnungsgemäß einrasten.

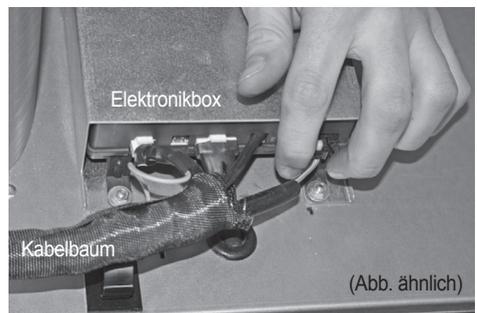
- 1) Stromversorgung
- 2) Motorkabel (vormontiert)
- 3) Steckverbindung Kontakt-Schalter
- 4) Datenkabel der Bedienelektronik
- 5) Erdungsleitung



Auf dem Gehäuse muss zudem der Flachstecker der Erdungsleitung (5) auf die dafür vorgesehene Steckerfahne am Motorblock gesteckt werden.

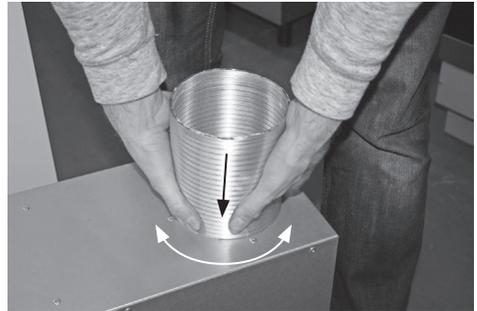


Alle Steckverbindungen sollten mechanisch spannungsfrei hergestellt werden, der Kabelbaum darf nicht an den Steckverbindungen "ziehen".



## 5. Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und Abluftmodul installieren

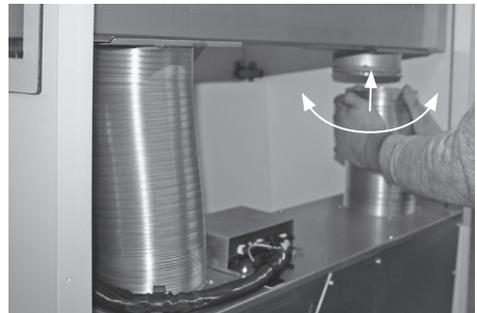
Alu-Flexschlauch auf Ansaugflansch aufsetzen.  
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Ansaugflansches schieben.



Die doppelt ausgeführten Dichtlippen der Flansche sorgen für sichere und dichte Verbindung von Ansaugkasten mit dem Motorblock. Es sind keine zusätzlichen Schlauchschellen zur Befestigung mehr notwendig.



Alu-Flexschlauch auf Absaugflansch aufsetzen.  
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Absaugflansches schieben.



## 6. Stromversorgung herstellen

Der Kochfeldabzug wird ab Werk mit Anschlussleitung und Netzstecker ausgeliefert. Er kann an jede vorschriftsmäßig installierte und abgesicherte Schutzkontaktsteckdose (230 V / 50 Hz Wechselspannung) angeschlossen werden.



**Achtung!**  
Ist die verwendete Steckdose nach Montage des Kochfeldabzugs nicht mehr frei zugänglich, muss der verwendete Stromkreis für Wartungsarbeiten jederzeit ausgeschaltet werden können!

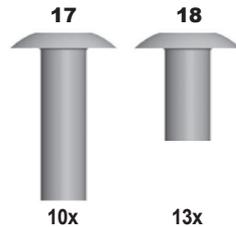
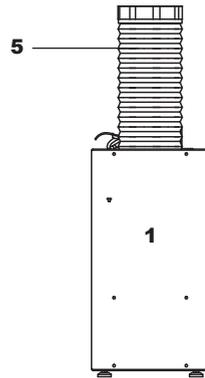
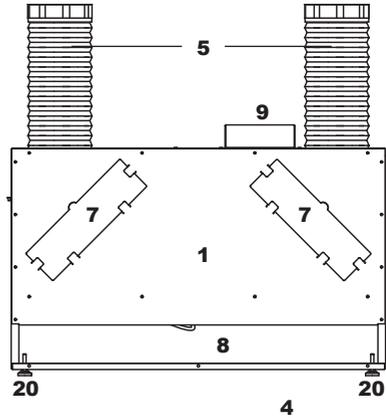


**Achtung!**  
Die Netzanschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung unbedingt durch eine neue Netzanschlussleitung ersetzt werden.  
Der Austausch der Netzanschlussleitung darf nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ausgeführt werden!

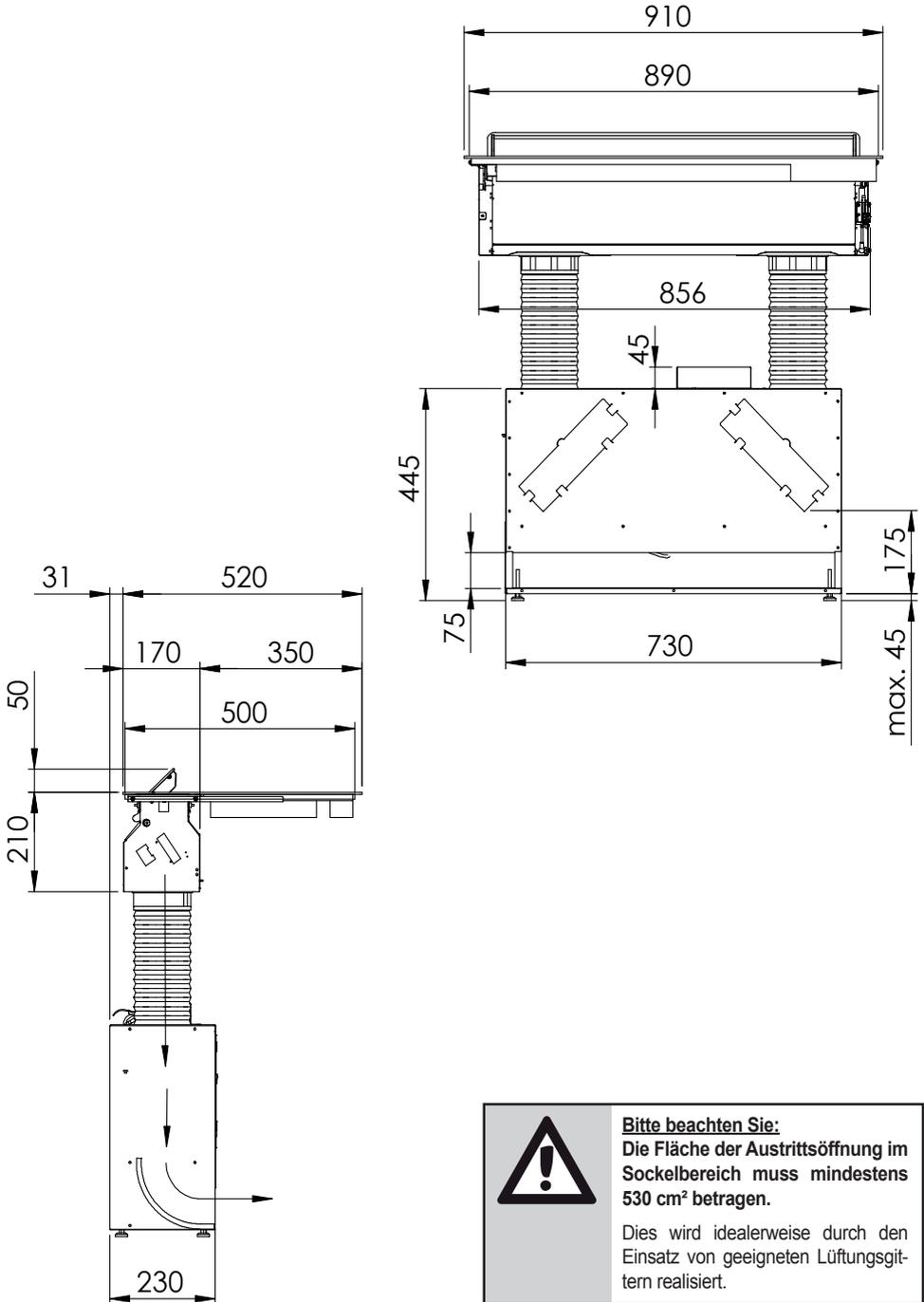
Das Gerät entspricht Schutzklasse 1.

**Übersicht Lieferumfang  
Umluftmodul 2094 45**

- 1 - Motorblock für Kochfeldabzug
- 5 - Flexschlauch
- 6 - Metallfettfilter
- 7 - Profi-Aktivkohlefilter P 220  
(hinter Filterdeckel)
- 8 - Luftaustrittsöffnung
- 9 - Elektronikbox
- 17 - Schraube M4x20 mm
- 18 - Schraube M4x12 mm
- 20 - Standfuß (höhenverstellbar)



Maßskizzen Umluftmodul 2094 45



## Montageablauf Flächeninduktionskochfeld mit Kochfeldabzug Umluft

### Kurzübersicht Montageablauf

1. Umluftmodul installieren.
2. Profi-Aktivkohlefilter P 220 einsetzen.
3. Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen. **ACHTUNG: Beachten Sie dabei unbedingt die Handling-Hinweise auf S25/33!**
  - 3.1 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen.
4. Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul herstellen.
5. Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul installieren.
6. Stromversorgung herstellen.

### 1. Umluftmodul 2094 45 installieren

Bei korrekter Positionierung zeigt die geschlossene Seite des Elektronikmoduls zum Bediener.



4 einzeln verstellbare Standfüße erlauben eine problemlose horizontale Ausrichtung des Motorblocks.

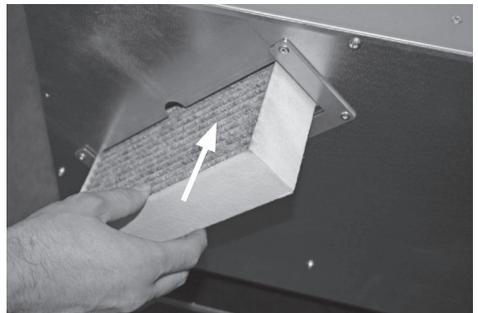


### 2. Profi-Aktivkohlefilter P220 einsetzen

Die beiden Profi-Aktivkohlefilter P 220 werden links und rechts unterhalb der beiden Ansaugöffnungen hinter den Filterdeckeln eingesetzt. Filterdeckel schräg nach oben herausziehen.



Jetzt können die Profi-Aktivkohlefilter P 220 eingesetzt werden. Anschließend Filterdeckel wieder einschieben.



### 3. Flächeninduktionskochfeld in die Arbeitsplatte einsetzen



**ACHTUNG BRUCHGEFAHR:**  
Konstruktionsbedingt besteht an den schmalen Stegen der Glases höchste Bruchgefahr der Glaskeramikscheibe!

Das Kochfeld darf auf keinem Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden!

Es darf auch keine andere Belastung an diesen schmalen Stegen ausgeübt werden!



**Bitte beachten Sie:**  
Wir empfehlen dringend, das Einsetzen des Flächeninduktionskochfeldes von 2 Personen durchführen zu lassen!



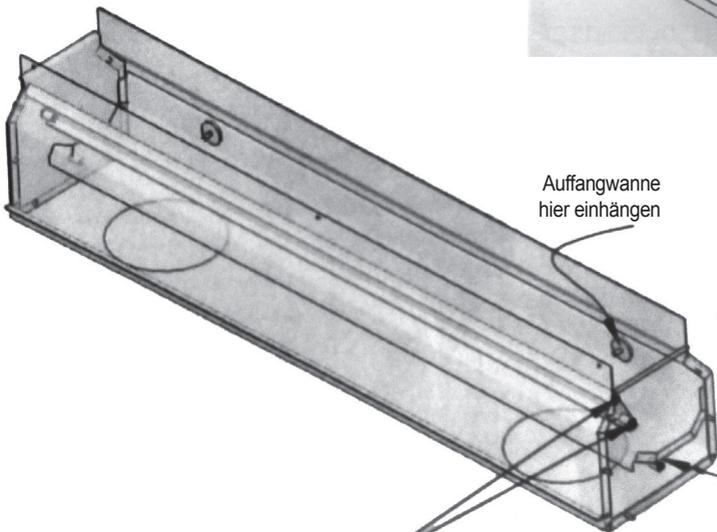
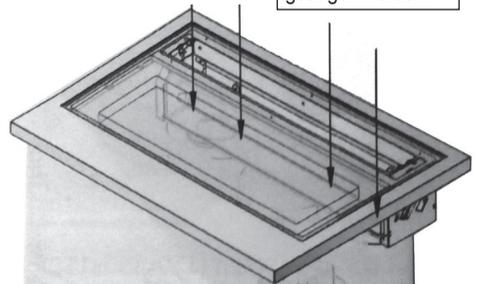
Das Kochfeld darf auf keinen Fall an diesen schmalen Stegen gefasst oder getragen werden!

Zum Einsetzen in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte die Einheit aus Absauggehäuse (4) und Flächeninduktionskochfeld (13) jeweils an der Vorderkante und innerhalb des Absauggehäuses (4) fassen.

Einheit aus Absauggehäuse (4) und Flächeninduktionskochfeld (13) in den vorbereiteten Ausschnitt der Arbeitsplatte einsetzen.

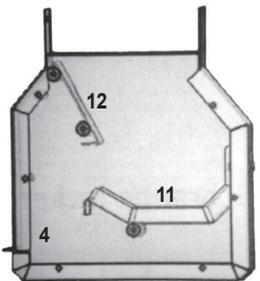
**Das Kochfeld muss an die Vorderkante des Ausschnitts gesetzt werden, damit die Mechanik der Absaugklappe auf der Rückseite des Gerätes nicht behindert wird.**

Auffangwanne (11) und Luftleitblech (12) in das Absauggehäuse (4) einsetzen.



Auffangwanne hier einhängen

Luftleitblech hier einhängen



Auffangwanne hier auflegen

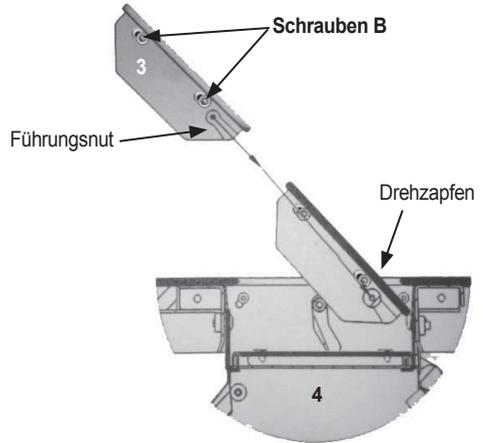
(Prinzipdarstellung; Vorgang auch auf gegenüberliegender Seite entsprechend vornehmen)

### 3.1 Absaugklappe einsetzen

Absaugklappe (3) in das Absauggehäuse (4) einsetzen. Die beiden Führungsnuten der Absaugklappe (3) müssen dabei auf die seitlichen Drehzapfen im Absauggehäuse (4) geschoben werden.

Danach testen, ob sich die Absaugklappe (3) problemlos öffnen und schließen lässt.

Sollten dabei Probleme auftreten, muss die Position des Kochfeldes im Arbeitsplatten-Ausschnitt (Kochfeld nach vorne schieben) und/oder die Ausschnittgröße in der Arbeitsplatte geprüft werden.



### 3.2 Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen



#### Wichtiger Hinweis:

Das Spaltmaß und die Flächenbündigkeit sind werkseitig voreingestellt. Sollte die Absaugklappe nicht arretieren oder nicht flächenbündig schließen, sollten zuerst die Hinweise auf Seite 39 "Im Falle einer Störung" gelesen und geprüft werden. Erst danach mit den Maßnahmen in diesem Kapitel fortfahren.

#### 3.2.1 Horizontale Feinjustierung (Spaltmaße)

Zur horizontalen Feinjustage der Spaltmaße werden die Schrauben (B) an den Seitenteilen durch Drehen nach links (gegen den Uhrzeigersinn) gelockert.



Anschließend können die beiden Seitenteile im Rahmen der Langlöcher verschoben und nach erfolgter Feinjustage durch Drehen der Schrauben (B) nach rechts (im Uhrzeigersinn) wieder festgezogen werden.

Die Schrauben sind dabei handfest anzuziehen.



#### 3.2.2 Vertikale Feinjustierung (Flächenbündigkeit)

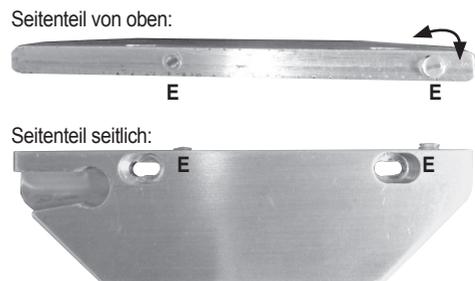


#### Hinweis:

#### Max. Verstellmöglichkeit ca. 2 mm!

Im Falle, dass dieser Verstellbereich nicht ausreicht, sollten Sie vorab die nachfolgend beschriebene "Grobeinstellung Flächenbündigkeit" vornehmen.

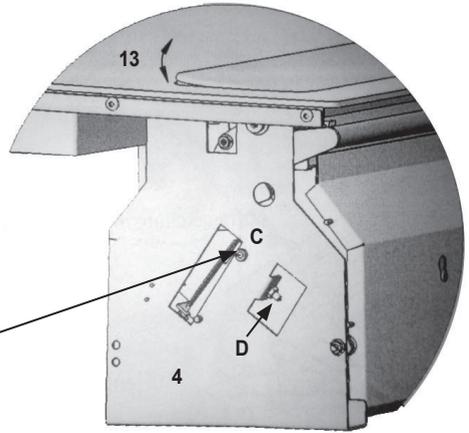
Auf der Oberseite der Seitenteile sind je zwei Kunststoff-Madenschrauben (E). Mit diesen Madenschrauben kann die vertikale Position der Absaugklappe feinfühlig eingestellt werden.



**3.2.3 Vertikale Grobeinstellung (Flächenbündigkeit):**

Schraube (C) **vorsichtig durch Drehen nach Rechts** (ca. 1/2 Umdrehung) lockern. Anschließend durch Verstellen der Gewindestange (D) Flächenbündigkeit der Absaugklappe (3) mit dem Flächeninduktionskochfeld (13) einstellen.

Nach erfolgter Einstellung Schraube (C) wieder festziehen (**Achtung: Schraube nach Links drehen**).

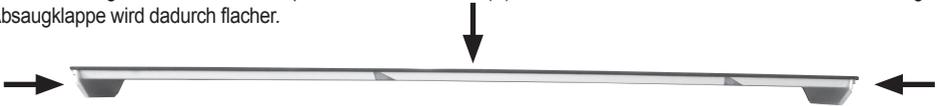




**Hinweis:**  
Schraube (C) vorsichtig durch **Rechtsdrehung** lösen.

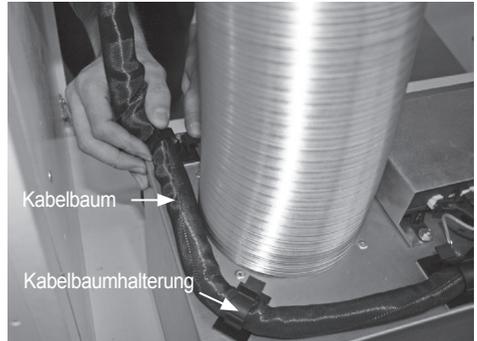
**3.3 Feinjustierung der Absaugklappen-Wölbung**

Kochfeld und Absaugklappe sind in gleicher Weise etwas nach oben gewölbt. Um die Wölbung der Absaugklappe exakt an die Wölbung des Kochfeldes anzupassen, die Schrauben (B) an den Seitenteilen fester anziehen. Die Wölbung der Absaugklappe wird dadurch flacher.



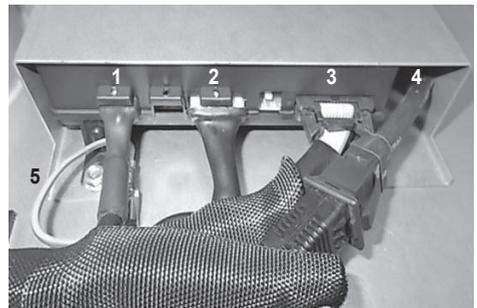
#### 4. Steckverbindungen zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul herstellen

Kabelbaum vom Flächeninduktionsfeld zum Kochfeldabzug verlegen. Kabelbaum nicht knicken und sorgfältig mit die Kabelbaumhalterungen fixieren.

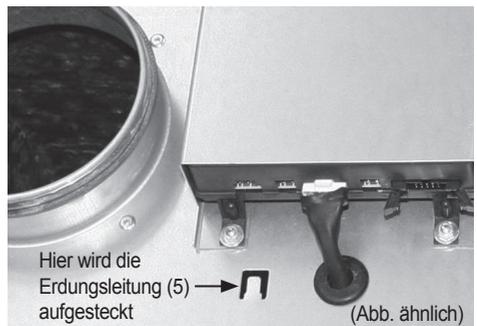


Stecker des Kabelbaums mit den entsprechenden Buchsen der Elektronikbox verbinden. Achten Sie bitte darauf, dass alle Stecker ordnungsgemäß einrasten.

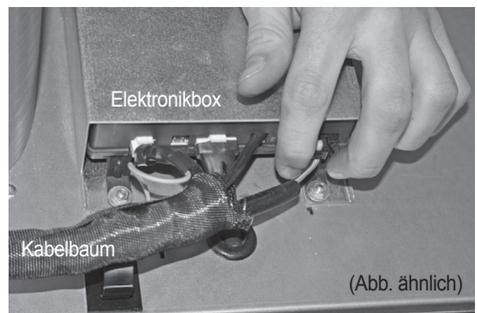
- 1) Stromversorgung
- 2) Motorkabel (vormontiert)
- 3) Steckverbindung Kontakt-Schalter
- 4) Datenkabel der Bedienelektronik
- 5) Erdungsleitung



Auf dem Gehäuse muss zudem der Flachstecker der Erdungsleitung (5) auf die dafür vorgesehene Steckerfahne am Motorblock gesteckt werden.

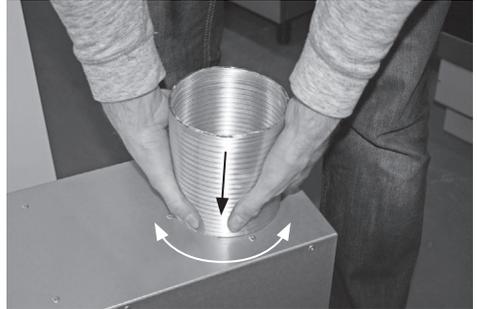


Alle Steckverbindungen sollten mechanisch spannungsfrei hergestellt werden, der Kabelbaum darf nicht an den Steckverbindungen "ziehen".



## 5. Alu-Flexschläuche zwischen Flächeninduktionskochfeld und Umluftmodul installieren

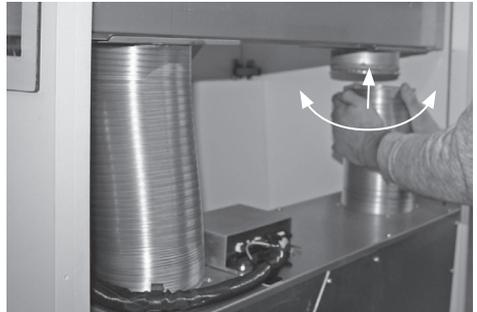
Alu-Flexschlauch auf Ansaugflansch aufsetzen.  
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Ansaugflansches schieben.



Die doppelt ausgeführten Dichtlippen der Flansche sorgen für sichere und dichte Verbindung von Ansaugkasten mit dem Motorblock. Es sind keine zusätzlichen Schlauchschellen zur Befestigung mehr notwendig.



Alu-Flexschlauch auf Absaugflansch aufsetzen.  
Alu-Flexschlauch mit drehenden Bewegungen über die Dichtlippe des Absaugflansches schieben.



## 6. Stromversorgung herstellen

Der Kochfeldabzug wird ab Werk mit Anschlussleitung und Netzstecker ausgeliefert. Er kann an jede vorschriftsmäßig installierte und abgesicherte Schutzkontaktsteckdose (230 V / 50 Hz Wechselspannung) angeschlossen werden.



**Achtung!**  
Ist die verwendete Steckdose nach Montage des Kochfeldabzugs nicht mehr frei zugänglich, muss der verwendete Stromkreis für Wartungsarbeiten jederzeit ausgeschaltet werden können!



**Achtung!**  
Die Netzanschlussleitung muss im Falle einer Beschädigung unbedingt durch eine neue Netzanschlussleitung ersetzt werden. Der Austausch der Netzanschlussleitung darf nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ausgeführt werden!

Das Gerät entspricht Schutzklasse 1.

**Hinweise zur Verringerung der Umwelteinflüsse** (z.B. Energieverbrauch):

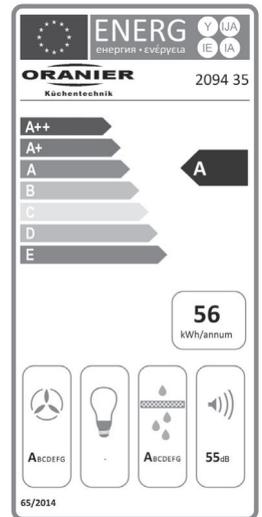
- Benutzen Sie den Kochfeldabzug in geeigneter Leistungsstufe.
- Schalten Sie den Motor des Kochfeldabzugs rechtzeitig auf eine kleinere Stufe, wenn sich der Wrasen verringert.
- Lassen Sie den Motor des Kochfeldabzugs nicht unnötig in Betrieb.
- Achten Sie darauf, dass die Reinigungsintervalle der Fettfilter eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass das Abluftsystem über einen optimal großen Querschnitt verfügt.
- Das Abluftsystem sollte glatte Rohrwandungen haben. Vermeiden Sie Bögen und Verengungen.

**Technische Daten**

<b>Spannung:</b>	<b>230 V ~</b>
<b>Frequenz:</b>	<b>50 Hz</b>
<b>Motorleistung:</b>	<b>275 W</b>
<b>Anzahl der Normalstufen:</b>	<b>3</b>
<b>Anzahl der Intensivstufen:</b>	<b>1</b>
<b>Gesamtleistung:</b>	<b>275 W (Anschlusswert)</b>
<b>Stromaufnahme:</b>	<b>max. 1,20 A</b>
<b>Schutzklasse:</b>	<b>1</b>
<b>Länge Netzanschlusskabel:</b>	<b>1,0 m</b>
<b>Abluftanschluss:</b>	<b>150 mm Ø</b>

# Produktdatenblatt nach EU-Verordnungen 65/2014 und 66/2014

## Abluftmodul 2094 35



Name oder Warenzeichen des Lieferanten:

**ORANIER**  
Küchentechnik GmbH

Modellkennung des Lieferanten:

**2094 35**

Jährlicher Energieverbrauch	$AEC_{hood}$	[ kWh/Jahr ]	55,9
Energie-Effizienzklasse		[ - ]	A
Lüfter-Effizienzwert	$FDE_{hood}$	[ - ]	29,2
Lüfter-Effizienzklasse		[ - ]	A
Beleuchtungs-Effizienzwert	$LE_{hood}$	[ lx/Watt ]	-
Beleuchtungs-Effizienzklasse		[ - ]	-
Fettfilter-Effizienzwert	$GFE_{hood}$	[ % ]	95,2
Fettfilter-Effizienzklasse		[ - ]	A
Abluftleistung nach EN 61591 (min. Normalstufe)	$Q_1$	[ m <sup>3</sup> /h ]	209
Abluftleistung nach EN 61591 (max. Normalstufe)	$Q_3$	[ m <sup>3</sup> /h ]	456
Abluftleistung nach EN 61591 (Intensivstufe)	$Q_{intensiv}$	[ m <sup>3</sup> /h ]	705
Geräusch (min. Normalstufe)	$L_{WA, min. Normalstufe}$	[ dB ]	37
Geräusch (max. Normalstufe)	$L_{WA, max. Normalstufe}$	[ dB ]	55
Geräusch (Intensivstufe)	$L_{WA, Intensivstufe}$	[ dB ]	63
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	$P_O$	[ W ]	0,36
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	$P_S$	[ W ]	-

Der Energieeffizienzklasse, dem jährlichen Energieverbrauch und der fluiddynamischen Effizienz liegen nach Anhang II der DELEGIERTEN VERORDNUNG Nr. 65/2015 DER KOMMISSION vom 01. Oktober 2013 und Anhang II der VERORDNUNG (EU) Nr. 66/2014 DER KOMMISSION vom 14. Januar 2014 folgende Werte zu Grunde:

Zeitverlängerungsfaktor	$f$	[ - ]	0,9
Energieeffizienzindex	$EEI_{hood}$	[ - ]	51,3
Luftvolumenstrom im Bestpunkt	$Q_{BEP}$	[ m <sup>3</sup> /h ]	420,6
Statischer Druckunterschied im Bestpunkt	$P_{BEP}$	[ Pa ]	426
Elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt	$W_{BEP}$	[ W ]	170,3
Nennwärmeleistung des Beleuchtungssystems	$W_L$	[ W ]	-

Der Beleuchtungseffizienz liegt nach Anhang II der DELEGIERTEN VERORDNUNG Nr. 65/2015 DER KOMMISSION vom 01. Oktober 2013 folgende Werte zu Grunde:

Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems	$E_{middle}$	[ lux ]	-
Nennleistungsaufnahme des Beleuchtungssystems	$W_L$	[ W ]	-

## Im Falle einer Störung

### Der Kochfeldabzug funktioniert überhaupt nicht:

- Wurde eventuell die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst? Stromversorgung des Kochfeldabzugs und des Flächeninduktionskochfeldes bzw. Hauptsicherung überprüfen.
- Ist der Netzstecker eingesteckt?
- Ziehen Sie den Netzstecker, um die Steuerelektronik in den Ausgangszustand zurückzusetzen. Warten Sie etwa 15 - 20 Sekunden, bevor Sie den Netzstecker wieder einstecken. Alternativ können Sie auch die entsprechende Netzsicherung für den o.g. Zeitraum aus- und dann wieder einschalten.

### Das Kochfeld verschiebt sich im Arbeitsplattenausschnitt:

- Ist die Dichtung zwischen Glaskeramik und Arbeitsplatte eingeklebt?

### Die Absaugklappe arretiert nicht:

- Arbeitsplattenausschnitt ist nicht groß genug in der Tiefe und die Mechanik für die Arretierung der Absaugklappe stößt hinten gegen die Arbeitsplatte.  
Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.
- Das gesamte Kochfeld ist nach hinten gegen die Arbeitsplatte geschoben worden, dadurch stößt die Mechanik für die Arretierung der Absaugklappe hinten gegen die Arbeitsplatte.  
Maßnahme: Kochfeld nach vorne schieben. Prüfen, ob Dichtung zwischen Glaskeramik und Arbeitsplatte eingeklebt wurde.

### Absaugklappe schließt nicht flächenbündig:

- Arbeitsplattenausschnitt ist nicht tief genug.  
Maßnahme: Arbeitsplattenausschnitt vergrößern.
- Mechanik der Absaugklappe stößt hinten gegen die Arbeitsplatte.  
Maßnahme: Kochfeld nach vorne schieben.

Sollte die Absaugklappe immer noch nicht flächenbündig schließen, kann die Mechanik justiert werden. Siehe dazu Abschnitt 3.2 "Spaltmaße und Flächenbündigkeit der Absaugklappe einstellen".



### Achtung!

Vor sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten ist der Netzstecker zu ziehen oder die Sicherung auszuschaalten bzw. herauszuschrauben!

### Der Motor für die Absaugung startet nicht:

- Absaugklappe muss geöffnet sein, da ansonsten der Motor elektronisch blockiert wird.

### Die Absaugleistung ist unzureichend / erhöhtes Betriebsgeräusch:

- Ist der Querschnitt der Abluftleitung ausreichend? (min. Ø 150 mm)
- Hat sich die Rückstauklappe vom Mauerkasten eventuell verklemmt?
- Falls der Mauerkasten mit einem Fliegengitter versehen ist, dieses bitte entfernen.
- Sind die Metallfettfilter sauber?
- Wird, damit kein Unterdruck entsteht, die der Küche entnommene Luftmenge durch genügend frische Zuluft ausgeglichen?

Sollte die Leistung immer noch nicht zufriedenstellend sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

## Kundendienst

Sollte am Gerät ein technischer Mangel auftreten, setzen Sie sich bitte mit dem ORANIER-Kundendienst in Verbindung:

### Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefonnummer  
(ggf. Telefaxnummer, eMail-Adresse)
3. Wann kann unser Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Typenschild enthaltenen Angaben
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

 Küchentechnik	
→ Typ	
→ Modell	
→ Serien-Nr.	
Motorleistung	
Beleuchtung	
Gesamt Leistung	
Spannung/Frequenz	
Stromaufnahme	
Abluftanschluss	
→ Fa.-Nr.	0075
E-Nr.	EN

## Garantie

Ausführliche Garantie-Informationen finden Sie am Ende dieser Bedienungsanleitung.

## **Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks**

### **Frischlufzufuhr**

Im Abluftbetrieb ist es von ganz besonderer Wichtigkeit, dass die Luftmenge, die aus dem Raum abgesaugt wird, auch ungehindert als Frischluft von Draußen nachströmen kann. Andernfalls wird durch den entstehenden Unterdruck im Raum/Haus die Absaugleistung ernsthaft beeinträchtigt und im Kochfeldabzug sammelt sich Fett und Kondenswasser an.

### **Eine geöffnete Küchentür z.B. zum Flur oder Wohnzimmer ist nicht ausreichend !!**

Die Frischluftzufuhr kann z.B. durch ein gekipptes Küchenfenster oder geöffnete Balkon-/Terrassentür erfolgen.

### **Dies gilt zu jeder Jahreszeit und bei jeder Witterung!!**

Bitte beachten Sie, dass der Kochfeldabzug bereits zusammen mit der Kochstelle eingeschaltet wird, damit sich ein Luftstrom im Küchenraum aufbauen kann. Dies wirkt sich positiv auf die Absaugleistung aus.

Danach muss die Leistung des Kochfeldabzugs den Koch- und Bratendünsten angepasst werden, d.h. bei geringem Dunst sollte eine geringe bzw. bei starkem Dunst eine hohe Leistungsstufe gewählt werden.

Nach dem Kochen sollte der Kochfeldabzug noch etwas nachlaufen, damit die restlichen Gerüche und noch verbliebene Restfeuchtigkeit abgezogen werden.

Bei gleichzeitigem Betrieb des Kochfeldabzugs im Abluftbetrieb und Feuerstätten darf im Aufstellraum der Feuerstätte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa ( $4 \times 10^{-5}$  bar) sein.

Es müssen notwendige Maßnahmen zum Druckausgleich getroffen werden. Dies geschieht entweder durch geeignete Zuluftöffnung oder durch Einsatz eines Fensterchalters, der die Inbetriebnahme des Kochfeldabzugs nur bei geöffnetem bzw. gekipptem Fenster zulässt.

### **Installation des Abluftsystems**

#### **Grundsätzlich gilt:**

Der Luftstrom wird im Abluftsystem komprimiert. Je enger und länger der Abluftkanal, desto stärker die Kompression. Im ungünstigsten Fall, also bei sehr langen Abluftkanälen, kommt der Förderstrom zum Stillstand. Daher sollte der Abluftkanal eine Gesamtlänge von 4 m möglichst nicht überschreiten. Wird aber 1 Bogen eingesetzt, sollte der Abluftkanal eine Gesamtlänge von 3 m möglichst nicht überschreiten.

Um optimale Leistung und geringes Betriebsgeräusch zu gewährleisten muss das Abluftsystem durchgehend einen Durchmesser (rund) von 150 mm aufweisen.

### **Die ORANIER-Garantie ist nur dann gültig, wenn die Dunstabzugshaube fachmännisch an ein 150er-Abluftsystem angeschlossen ist.**

**Die Planung und Installation der Abluftkanäle ist sehr wichtig, denn hier können schwerwiegende Planungsfehler die Investition in eine leistungsstarke Dunstabzugshaube zunichte machen. Beim Verlegen des Abluftkanals sollten folgende Hinweise berücksichtigt werden:**

- Der Abluftkanal soll idealerweise auf kurzem und geradem Weg nach Draußen führen.
- Engstellen, Querschnittsänderungen und mehrere 90°-Bögen müssen vermieden werden.
- Verlegen des Abluftkanals in flachen Bögen und/oder spitze Winkel vermeiden.
- Leichtes Gefälle (2°) nach außen (vom Motorblock weg), um Rücklauf von Kondensat zu verhindern.

Werden obige Hinweise nicht beachtet, wird der Luftströmungswiderstand nur unnötig erhöht. Das Gebläse versucht dann durch erhöhte Leistungsaufnahme den Widerstand zu kompensieren und wird dabei unangenehm laut und die Luftströmung bricht zusammen.

In der Folge sammelt sich Fett und Kondenswasser im Kochfeldabzug an. Als weitere Konsequenz wird die Gebläseeinheit überlastet und die Lebensdauer des Kochfeldabzugs verkürzt sich.

**Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks**

Das Material des Abluftkanals hat hohen Einfluss auf die Leistung des Kochfeldabzugs. Feststehende Abluftrohre aus Kunststoff sind flexiblen Alu-Flex-Schläuchen in jedem Fall vorzuziehen. Bei Alu-Flex-Schläuchen muss darauf geachtet werden, dass diese nicht flach gedrückt werden (speziell in den Bögen) und keine Knicke aufweisen.

Ein mit Spiraldraht durchzogener Kunststoffschlauch ist nicht zulässig, da unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern usw. entstehen können und die Leistung des Kochfeldabzugs erheblich beeinträchtigt wird. Die relativ großen Wellen im Kunststoffschlauch lassen keine reibungslose Luftströmung zu. Es kommt zu starken Verwirbelungen und im Kochfeldabzug sammelt sich Fett und Kondenswasser an. Durch die Abluft erwärmen sich zudem diese Schläuche und das Material dehnt sich dann aus. Es kommt zur Sackbildung mit Kondenswasseransammlung, zusätzlichen Luftverwirbelungen und Druckverlusten.

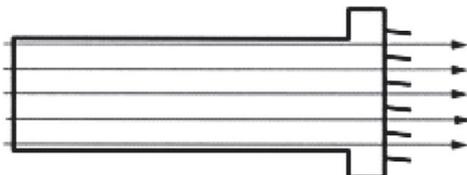
**Damit kann ein Kochfeldabzug nicht funktionieren!!**

**Fazit zur Installation des Abluftsystems:**

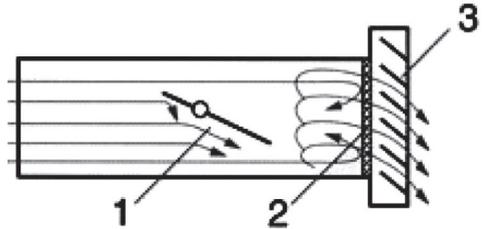
- Sorgen Sie für möglichst kurze Abluftwege.
- Vermeiden Sie Bögen, Querschnittsänderungen und Reduzierungen.
- Nehmen Sie das richtige Material.
- Sorgen Sie für ausreichende Frischluftzufuhr.

**Mauerkästen**

Auch bei Mauerkästen gibt es erhebliche Unterschiede. Hochleistungsmauerkasten mit beweglichen Kunststofflamellen gewährleisten einen hohen Durchgang von bis zu 98%:



Viele Mauerkästen haben aber starre Lamellen. Hier können erhebliche Leistungsverluste entstehen:



- 1 = Rückstauklappe
- 2 = Fliegengitter ca. 5 - 100 % Leistungsverlust (abhängig vom Verschmutzungsgrad des Gitters)
- 3 = Schräges Außengitter bis zu 25 % Leistungsverlust

**Abluftkamin**

Soll die Abluft in einen Schornstein geführt werden, so muss der Einführungsstutzen in Strömungsrichtung gelenkt werden. Es muss sicher gestellt sein, dass ein ausreichender Schornsteinzug mit einem Mindest-Förderdruck von 5 mbar vorhanden ist.

Ansonsten kann die Luftströmung im Schornstein zusammenbrechen.

**In jedem Fall ist der zuständige Kaminkehrermeister vorher zu befragen.**

**Rückstauklappe**

Eine Rückstauklappe sollte am Übergang zwischen Innen und Außen, also z.B. am Mauerdurchbruch eingesetzt werden. Die Rückstauklappe hilft gerade in kalten Jahreszeiten, dass kalte Luft nicht in das Abluftsystem einfällt und das Abluftsystem stark abkühlt. Strömt dann warme Luft in das Abluftsystem, kondensiert diese und es sammelt sich Kondenswasser und Fett im Abluftsystem an.

## **Kochfeldabzug im Abluftbetrieb - Tipps und Tricks**

### **Geräusche**

Das Abluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.

Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Abluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

Bei einer Platzierung auf einem Unterboden im Küchenmöbel müssen unbedingt die beiden quadratischen Anti-Dröhnmatten an der Unterseite des Abluftmoduls angebracht werden. Die Standfüße sind in diesem Fall zu entfernen.

Dies gilt auch für die Aufstellung auf schwimmend verlegtem Parkett, Laminat o.ä.

Keine Kunststoff-Flex-Abluftschläuche verwenden, da sonst eventuell unerwünschte Luftlaufgeräusche wie z.B. Rascheln, Rattern etc. entstehen können und die Abluftleistung des Gerätes erheblich eingeschränkt wird bzw. zum Erliegen kommen kann.

Lösung: Abluftschlauch austauschen gegen glattes Kunststoffrohr oder Alu-Flex-Schlauch.

Fehlende Frischluftzufuhr sorgt ebenfalls für erhöhte Betriebsgeräusche. Lösung: Fenster, Balkontür etc. kippen.

Abluftsystem hat zu hohen Luftströmungswiderstand, dadurch erhöhen sich die Betriebsgeräusche.

Lösung: Abluftsystem prüfen und Schwachstellen ausbessern.

Abluftsystem ist blockiert (z.B. verschmutztes Fliegengitter am Mauerkasten, geknickter Schlauch etc.)

Lösung: Blockade entfernen.

### **Kondenswasserbildung**

Die Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes ist zu Kochbeginn deutlich kälter als der Kochdunst, daher ist es normal, dass sich um die Absaugklappe und auf der Glaskeramik Kondenswasser bzw. Kochdunst bildet.

Lösung: Kochfeldabzug bereits zu Kochbeginn einschalten, auch wenn noch kein Dunst aufsteigt. Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes bilden.

Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

## **Kochfeldabzug im Umluftbetrieb - Tipps und Tricks**

### **Geräusche**

Im Umluftbetrieb sind die Betriebsgeräusche generell deutlich höher als im Abluftbetrieb. Hauptgründe sind hierfür die zusätzlichen Profi-Aktivkohlefilter und der Austritt der Umluft in den Küchenraum. Beides erhöht die Betriebsgeräusche.

Das Umluftmodul für den Kochfeldabzug sollte idealerweise direkt auf dem Fußboden stehen. Zu diesem Zweck müssen entsprechende Aussparungen im betreffenden Küchenmöbel geschaffen werden.

Es ist von großer Wichtigkeit, dass das Umluftmodul das Küchenmöbel auch im Betrieb nicht berühren kann. Die Aussparung muss deshalb ausreichend groß ausgeführt werden.

Wird die Umluft in den Sockelbereich der Küche ausgeblasen, muss eine geeignet große Auslass-Öffnung im Sockel von mindestens 530 cm<sup>2</sup> vorhanden sein.

### **Kondenswasserbildung**

Die Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes ist zu Kochbeginn deutlich kälter als der Kochdunst, daher ist es normal, dass sich um die Absaugklappe und auf der Glaskeramik Kondenswasser bzw. Kochdunst bildet.

Lösung: Kochfeldabzug bereits zu Kochbeginn einschalten, auch wenn noch kein Dunst aufsteigt. Sollte sich Kondenswasser oder Wrasenrückstände auf der Glaskeramik ablagern, so sind diese mit einem geeigneten Lappen aufzunehmen.

Ist die gewählte Leistungsstufe des Kochfeldabzugs zu gering, kann sich Kondenswasser an der Oberfläche des Flächeninduktionsfeldes bilden.

Lösung: Leistungsstufe erhöhen.

**Hinweise zur Entsorgung**

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!**



- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

## ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

**1.** Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

**2.** Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

**3.** Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät, noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

**4.** Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

**5.** Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

**6.** Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

**ORANIER Küchentechnik GmbH**  
**Oranier Str. 1**  
**35708 Haiger**

# ORANIER

- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder:  
Induktion, Gas und Hilight
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

## **ORANIER Küchentechnik GmbH**

Oranier Str. 1

35708 Haiger

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)

[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## **ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH**

Niederlassung Österreich

Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)

[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail [vertrieb-kt@oranier.com](mailto:vertrieb-kt@oranier.com)

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail [service-kt@oranier.com](mailto:service-kt@oranier.com)

## Technik für Deine Familie