

CASO®
D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual

Einbau-Induktionskochfeld Built-in induction hob



B6 Air (7253)



B8 Air (7254)



Technische Daten Induktionskochfeld / Technical data induction hob

Gerät / Device	Induktionskochfeld / induction hob
Name / Name	CASO B6 Air, CASO B8 Air
Artikel-Nr. / Item No.	7253, 7254
Leistung / Power	4 Flächeninduktionskochzonen, 190 × 210 mm, 2,1/3,0 kW; Brückenfunktion 3,7 kW / 4 full-area induction cooking zones, 190 × 210 mm, 2.1/3.0 kW; Bridge function 3.7 kW
Anschlusswerte / Mains data	Spannung AC 230 V / 2NAC 400 V; Leistung 7,4 kW; 120 cm Anschlusskabel; vormontiert, 5 × 1,5 mm ² / Voltage AC 230 V / 2NAC 400 V; Performance 7.4 kW; 120 cm connection cable; premounted, 5 × 1.5 mm ²
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (WxHxD)	600 mm × 55 mm × 520 mm (7253) 800 mm × 55 mm × 520 mm (7254)
Ausschnittmaße (B×T) / Cut-out dimensions (W x D)	574 × 494 mm (7253) 774 × 494 mm (7254)
Nettogewicht / Net weight	10,2 kg (7253), 11,55 kg (7254)

Technische Daten Lüfterkern LK4 / Technical data fan core

Gerät / Device	Lüfterkern LK4 / Fan core LK3
Anschlusswerte / Mains data	220-240V~ 50/60 Hz
Gesamtleistung / Total output	Max. 88 W
Geräuschlevel / Noise level	59 dB(A)
Maße (BxHxT) / Measurements (WxHxD)	400 mm × 200 mm × 342 mm
Gewicht / Weight	9 kg
Kabellänge / Cable length	1200 mm

Ersatzbedarf / Zubehör

Artikel-Nr. / Item No.	751000009, Umluftfilter UF TH40 (2 Stück) UF TH40 (2 pieces)
------------------------	---

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage: www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 7253, 7254 20-05-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines.....	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urheberschutz.....	5
2	Sicherheit.....	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
2.3	Gefahrenquellen	7
2.3.1	Gefahr durch elektromagnetisches Feld.....	7
2.3.2	Verbrennungsgefahr.....	8
2.3.3	Explosionsgefahr.....	8
2.3.4	Brandgefahr	8
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom	9
3	Inbetriebnahme	10
3.1	Sicherheitshinweise	10
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	10
3.3	Auspacken.....	10
3.4	Anforderungen an den Aufstellort.....	10
3.5	Vermeidung von Funkstörungen.....	11
3.6	Elektrischer Anschluss	11
4	Aufbau und Funktion.....	12
4.1	Einbaumaße B6 Air (7253).....	12
4.1.1	Ausschnittmaße.....	13
4.2	Einbaumaße B8 Air (7254).....	13
4.2.1	Ausschnittmaße.....	14
4.3	Einbau	14
4.4	Verkabelungsansicht.....	18
4.5	Gesamtübersicht.....	20
4.6	Bedienelemente.....	22
4.7	Hinweise am Gerät.....	22
4.7.1	Überhitzungsschutz.....	22
4.8	Typenschild	23
5	Bedienung und Betrieb	23
5.1	Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen.....	23
5.2	Hinweise zum Kochgeschirr.....	23
5.3	Sicherheitshinweise	24
5.4	Betrieb des Gerätes	25
5.4.1	Einschalten	25
5.4.2	Boost-Funktion.....	25
5.4.3	Keep Warm-Funktion (warmhalten)	26
5.4.4	Muldenlüfter einschalten.....	26
5.4.5	Pause-Funktion	26
5.4.6	Ankochautomatik.....	26
5.4.7	Brückenfunktion.....	27
5.4.8	Tasten sperren	27
5.4.9	Automatische Abschaltung.....	28
5.4.10	Timer	28
5.4.11	Ausschalten	29

6	Reinigung und Pflege	29
6.1	Sicherheitshinweise	30
6.2	Reinigung	30
7	Störungsbehebung	30
7.1	Sicherheitshinweise	30
7.2	Störungsanzeigen und -behebung	31
8	Entsorgung des Altgerätes	31
8.1	Entsorgung der Verpackung	32
9	Garantie	32

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Einbau-Induktionskochfeldes CASO B6 Air / CASO B8 Air (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Störungsbehebung und/oder
- des Gerätes beauftragt ist.
- Bedienung,
- Reinigung

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch

die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein. Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ 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 werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stromanschluss beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- ▶ Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel auf die Kochplatte, da diese heiß werden können.
- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, die Kochfeld-Oberfläche nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Für den Einbau des Gerätes ist das Ausschnittmaß (B×T) 574 × 494 mm (7253) / 774 × 494 mm (7254) vorzusehen (siehe Abbildung: Einbaumaße und Ausschnittmaße).
- ▶ Entfernen Sie niemals den Muldenlüfter, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ▶ Decken Sie den Einlass des integrierten Muldenlüfters nicht mit Kochgeschirr ab.

2.3 Gefahrenquellen**2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld**** WARNUNG**

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ▶ Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ▶ Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.

 WARNUNG

- ▶ Wissenschaftliche Tests haben erwiesen, dass Induktionskocher keine Gefahr darstellen. Jedoch sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, mindestens 60 cm Abstand zum Gerät halten, wenn es in Betrieb ist. Außerdem sollten Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, eventuell zu beachtende Schutzhinweise vor Benutzung mit ihrem Arzt besprechen.
- ▶ Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.
- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

2.3.2 Verbrennungsgefahr

 WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Kochfeldes nicht berühren.

2.3.3 Explosionsgefahr

 WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen.

2.3.4 Brandgefahr

 WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

WARNUNG

- ▶ Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.
- ▶ Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.
- ▶ Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder.
- ▶ Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:
 - Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).
 - Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.
 - **AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!**
 - Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Der Einbau darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!
- ▶ Falls die Kochfeld-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Berühren Sie das Gerät sowie den Netzanschlussleitung nicht mit nassen Händen.

⚠ GEFAHR

- ▶ Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einbau-Induktionskochfeld CASO B6 Air / CASO B8 Air mit Schubladenaufnahme
- Schublade mit CASO JetAir System
- 4x Gegenhaltewinkel mit Schrauben
- Dichtungsband
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät ist für den Einbau vorgesehen.
- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.
- Halten Sie sich an diese Montageanleitung.

- Schneiden Sie die Arbeitsfläche entsprechend den in der Zeichnung angegebenen Maßen aus.
- Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden.
- Achtung: Als Material für die Arbeitsplatte muss imprägniertes Holz oder ein anderes Isoliermaterial verwendet werden.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Wählen Sie den Einbauort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Die Wand hinter dem Gerät und die Zone oberhalb des Gerätes muss hitzebeständig sein. Der Abstand zwischen Kochfeld und den darüber befindlichen Schränken sollte mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material ein.
- Bauen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen ein, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Beachten Sie die Montageanleitung. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) darf nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten. Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

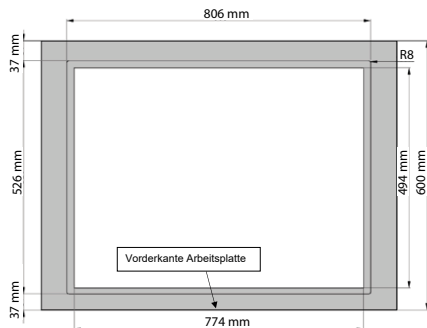
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.

3.6 Elektrischer Anschluss

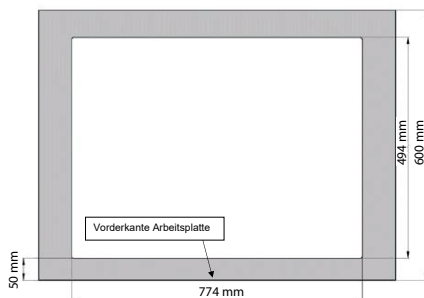
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker gemäß dem Anschlussdiagramm oder dieser Bedienungsanleitung vorgenommen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen. Bitte führen Sie eine Isolationsmessung vor der Installation des Kochfeldes durch.

4.2.1 Ausschnittmaße



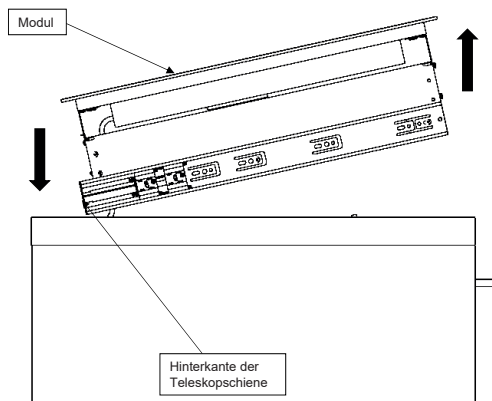
Flächenbündige Montage mit Falz



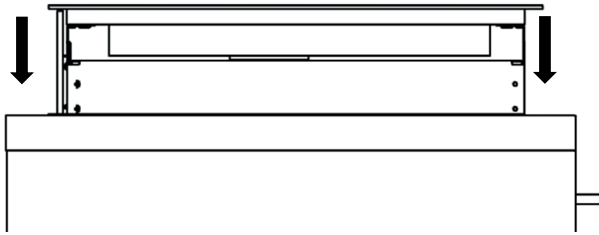
Aufsatzmontage ohne Falz

4.3 Einbau

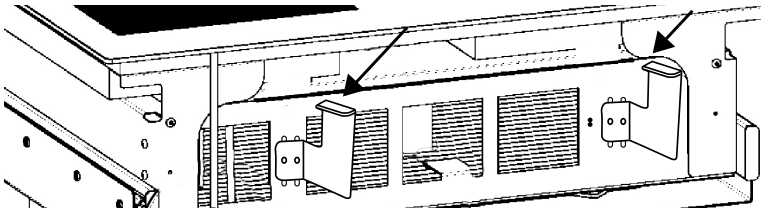
- Entfernen Sie im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes möglicherweise vorhandene Traversen am Möbel.
 - Die Rückwand des Unterschranks muss bei Einsatz des CASO JetAir Systems um ca. 30 cm geöffnet werden. Im Idealfall wird ein Lüftungsgitter in die Sockelblende eingesetzt, um einen reibungslosen Luftaustausch zu gewährleisten.
 - Bei dünnen Arbeitsplatten muss auf eine ausreichend steife Auflage am Korpus geachtet werden.
 - Ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes ist nicht erforderlich. Falls ein Kabelschutzboden (Zwischenboden) eingeplant ist, muss folgendes beachtet werden:
 - Für Wartungsarbeiten muss dieser herausnehmbar befestigt sein.
 - Für eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes ist ein Mindestabstand von 15 mm zur Unterkante des Kochfeldes einzuhalten.
 - Die Schubladen bzw. Fachböden im Unterschrank müssen herausnehmbar sein.
1. Neigen Sie das Modul schräg nach hinten und lassen Sie es in den Ausschnitt gleiten, sodass die Hinterkante der Teleskopschiene unter der Arbeitsplatte verschwindet.



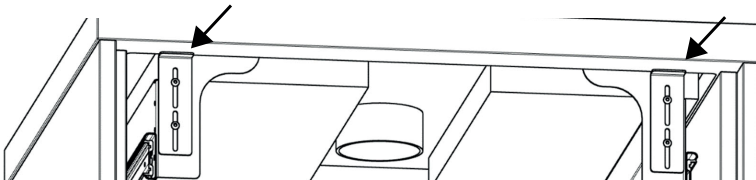
2. Nun kann das Modul nach unten abgesenkt werden.



3. Befestigen Sie das Modul mithilfe der 4 Gegenhaltewinkel und den beiliegenden Schrauben an der Schubladenaufnahme. Die beiden rechtwinkligen Gegenhaltewinkel werden an der hinteren Seite montiert.

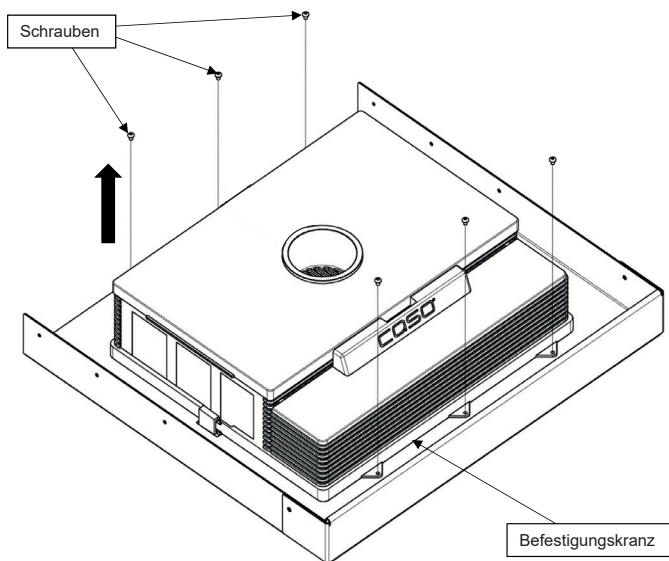


Die beiden schmalen Gegenhaltewinkel werden an der vorderen Seite montiert. Wenn Sie die Schrauben anziehen, drücken Sie dabei die Gegenhaltewinkel fest gegen die Unterseite der Arbeitsplatte.

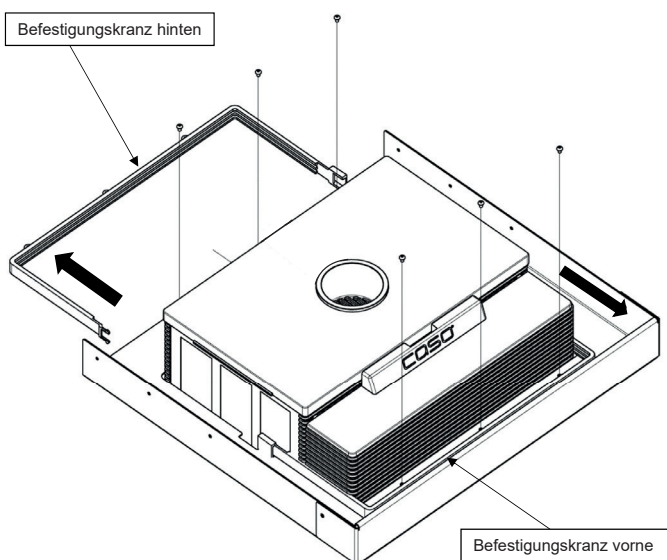


Höhenverstellung des CASO JetAir Systems in der Schublade. Für grifflose Küchen bzw. Küchen mit Griffprofil.

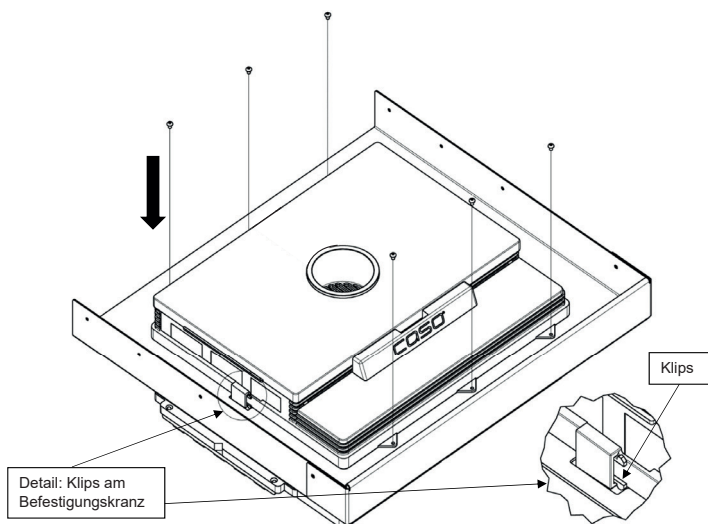
1. Lösen Sie die 6 Schrauben.



2. Lösen Sie den Befestigungskranz und bewegen Sie den hinteren Teil nach hinten und den vordere Teil nach vorne.



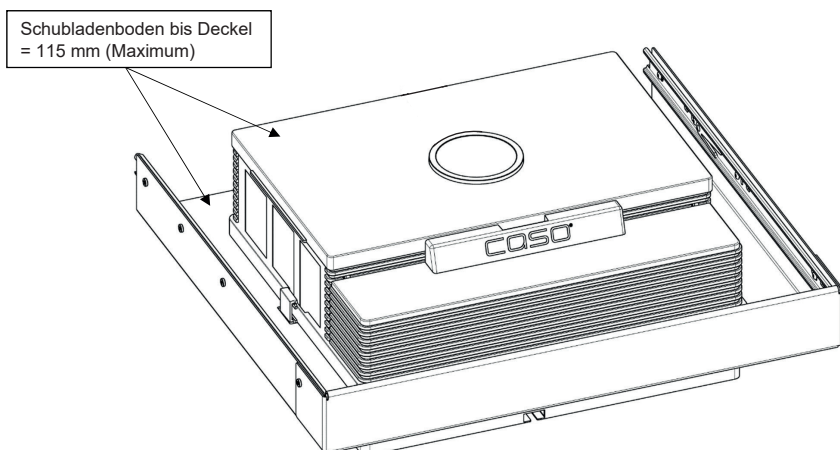
3. Stellen Sie das CASO JetAir System auf die benötigte Höhe ein. Die Raster haben je einen Abstand von 7,5 mm. Der Lüfter lässt sich nach oben und unten verstellen um ihn ggf. an Griffleistenprofile anzupassen. Nachdem die richtige Höhe definiert ist, klipsen Sie den Befestigungskranz wieder fest und befestigen ihn mit den 6 Schrauben wieder an dem Schubladenboden.



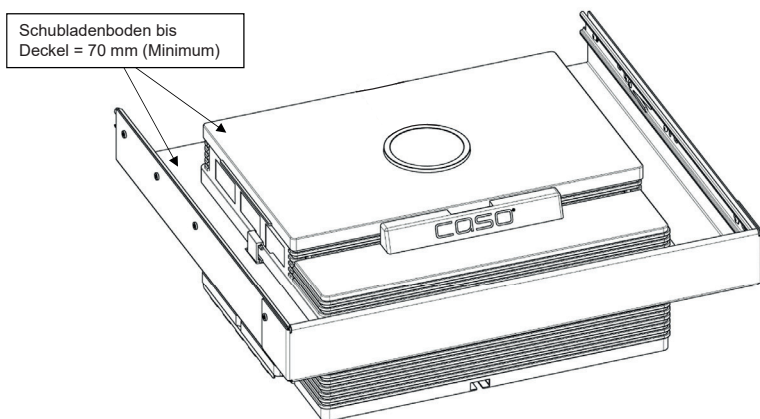
4. Das CASO JetAir System ist wieder fest mit der Schublade verbunden.

Einbauhöhen des CASO JetAir Systems in der Schublade

Höchste Position

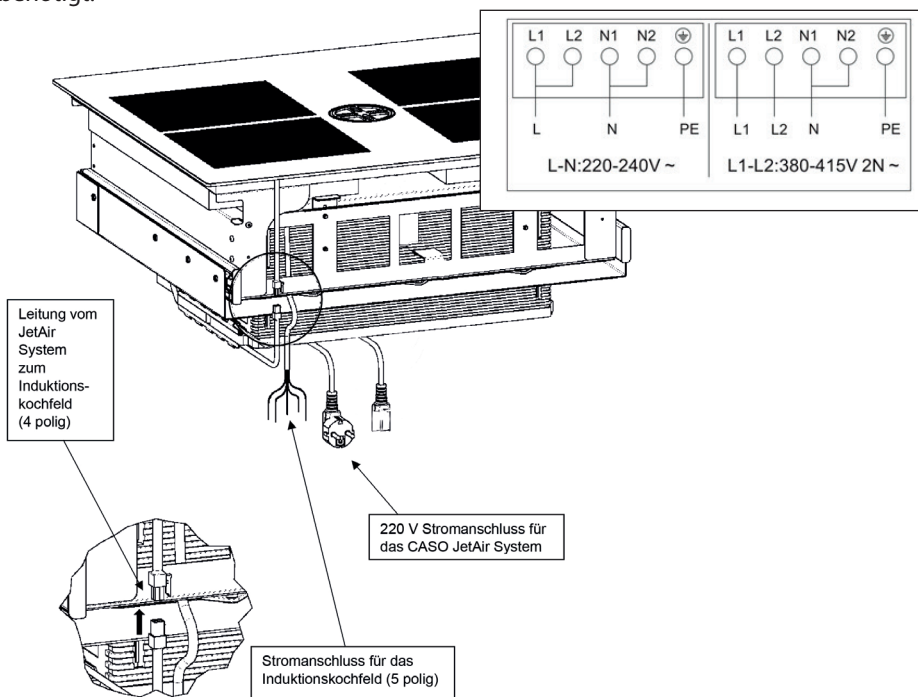


Niedrigste Position



4.4 Verkabelungsansicht

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den einschlägigen Normen erfolgen, oder es muss ein einpoliger Schutzschalter verwendet werden. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt. Benutzen Sie den Schukostecker für den Anschluss. Lassen Sie das andere Kabel (Euro 8 C7) außer acht, dies wird für eine andere Version des JetAir Systems benötigt.

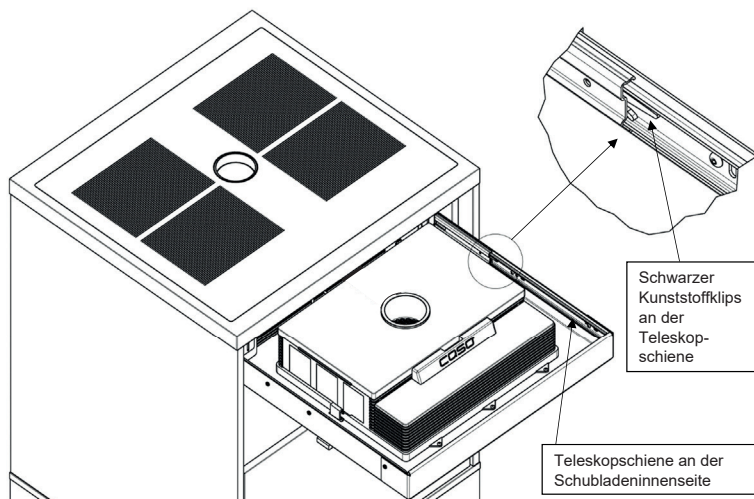


Entnahme der Schublade mit dem CASO JetAir System zur Wartung und Reinigung

Ziehen Sie die Schublade heraus. Ab einem bestimmten Punkt stoppt diese. An den Teleskopschienen (Schubladeninnenseiten) befinden sich auf der linken und rechten Seite schwarze Kunststoffbolzen. Schieben Sie diese auf der einen Seite mit dem Daumen nach oben und auf der anderen Seite nach unten.

Die Schublade mit dem CASO JetAir System kann zur Reinigung und Wartung aus dem Küchenkorpus entnommen werden.

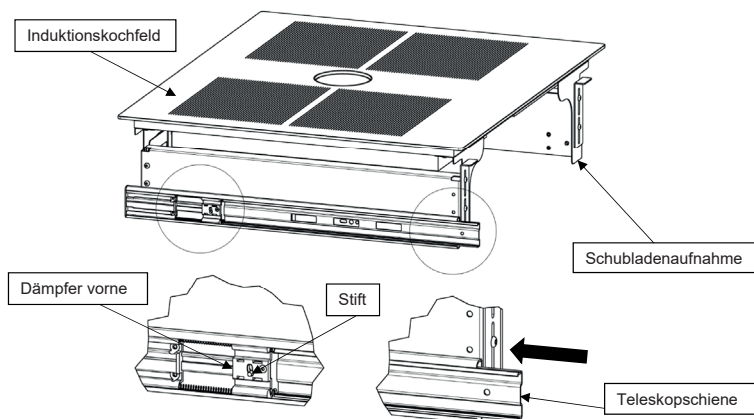
Wichtig! Lösen Sie vorher alle Kabelverbindungen.



Hinweis zum Ausbau

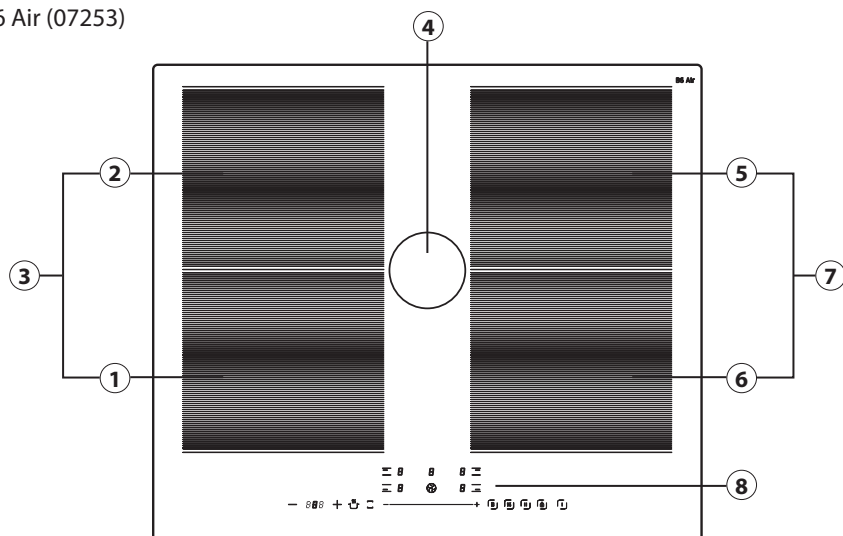
Wenn das Induktionskochfeld mit der Schubladenaufnahme ausgebaut werden soll (Defekt/Austausch) ist bei den Teleskopschiene nach der Entnahme der Schublade mit dem CASO JetAir Systems zu beachten, dass die Teleskopschiene im vorderen Bereich bündig mit der Schubladenaufnahme sein muss.

Ist das nicht der Fall, drücken Sie dazu an jeder Teleskopschiene im hinteren Bereich den kleinen „Stift“ an dem Dämpfer. Nun fährt der Dämpfer wieder zu und die Teleskopschiene kann nach hinten gedrückt werden. Das Induktionskochfeld mit der Schubladenaufnahme kann dann aus dem Küchenkorpus entnommen werden.

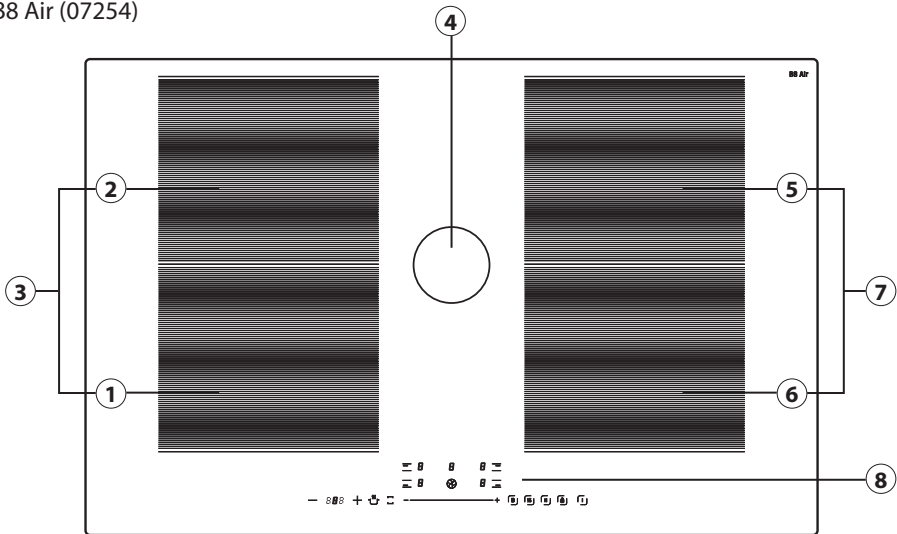


4.5 Gesamtübersicht

B6 Air (07253)

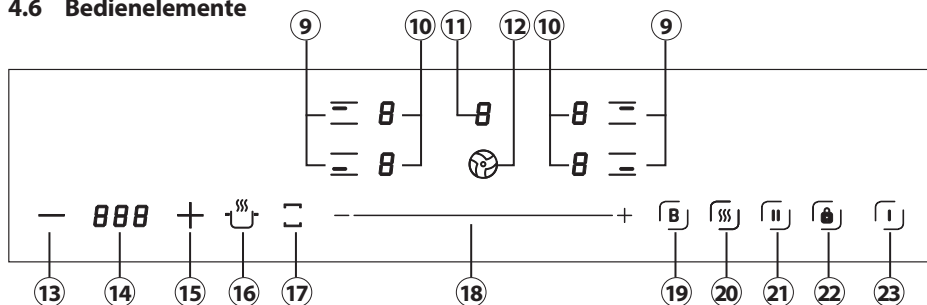


B8 Air (07254)



- | | |
|---|--|
| ① Kochzone unten links
(max. 2000/3000 W) | ⑤ Kochzone oben rechts
(max. 2000/3000 W) |
| ② Kochzone oben links
(max. 2000/3000 W) | ⑥ Kochzone unten rechts
(max. 2000/3000 W) |
| ③ große Kochzone links (Brückenfunktion)
(max 3000/3600 W) | ⑦ große Kochzone rechts (Brückenfunktion)
(max 3000/3600 W) |
| ④ Integrierter Muldenlüfter | ⑧ Touch-Bedienpanel |

4.6 Bedienelemente



- | | |
|-----------------------------------|--|
| ⑨ Kochzone auswählen | ⑰ Brückenfunktion: Aktivieren zweier Kochzonen zu einer großen |
| ⑩ Leistungsstufe der Kochzone | ⑱ Slide Regler: Verringern / Erhöhen der Leistungsstufen |
| ⑪ Leistungsstufe des Muldenlüfter | ⑲ Boost-Funktion |
| ⑫ Muldenlüfter auswählen | ⑳ Keep Warm-Funktion |
| ⑬ Verringern der Timerzeit | ㉑ Kochvorgang pausieren |
| ⑭ Anzeige der Timerzeit | ㉒ Tastensperre aktivieren / deaktivieren |
| ⑮ Erhöhen der Timerzeit | ㉓ An / Aus-Taste |
| ⑯ Ankochautomatik | |

4.7 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis und das Anzeigen von „H“ im Display dienen zur Warnung, dass das Induktionskochfeld heiß sein kann. Das Induktionskochfeld selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze, die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

⚠ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen: Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

- ▶ Die Oberfläche des Induktionskochfeld nicht berühren, solange sie heiß ist (H erscheint im Display)
- ▶ Keine Gegenstände auf dem heißen Induktionskochfeld ablegen.

4.7.1 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, wird der entsprechende Fehlercode „E6“ oder „E9“ angezeigt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

- ▶ Nähere Informationen zu den Fehleranzeigen finden Sie im Kapitel „Störungsanzeigen“.

4.8 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

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

Vorteile des Induktionskochfeldes

- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Platzsparendes Design und leisen Betrieb durch den integrierten Muldenlüfter.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:



Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:

Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner als Ø 12 cm und größer als Ø 22 cm. Bei Benutzung der großen Kochzone (Brückenfunktion) max. Ø 22 cm oder eine Form max. 22 cm x 40 cm.

HINWEIS

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

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.
- ▶ Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.

5.3 Sicherheitshinweise

! WARNUNG

- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät darf nicht während dem Betrieb oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzt werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.
- ▶ Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.
- ▶ Die heiße Oberfläche des Induktionskochfeldes nicht berühren.
- ▶ Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.
- ▶ Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Es besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.

5.4 Betrieb des Gerätes

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistungsstufe.
- Durch die Verwendung eines Deckels verkürzen Sie die Kochzeit und sparen Energie, da die Wärme erhalten bleibt.
- Minimieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen auf einer hohen Stufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn das Essen durchgewärmt ist.

5.4.1 Einschalten

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch-/Bratgut zentriert auf die gewünschte Kochzone (Ø 120 mm - 220 mm).
2. Betätigen Sie die „An / Aus“-Taste um das Gerät einzuschalten. Das Bedienpanel zeigt bei allen Kochzonen „—“ an.
3. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
4. Die Leistungsstufe der Kochzone (10) blinkt.
5. Wählen Sie durch Berühren des Slide-Reglers (18) Ihre gewünschte Leistungsstufe aus.
6. Sie können die Leistungsstufe jederzeit ändern. Wählen Sie dazu erneut die gewünschte Kochzone aus (9) und passen Sie die Leistungsstufe dann mit dem Slide Regler (18) an.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Starten Sie den Betrieb erneut durch Drücken der „An / Aus“-Taste.
- ▶ Sie können mit dem Finger über den Slide Regler streichen um die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.



5.4.2 Boost-Funktion

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
2. Tippen Sie auf das „“ Symbol.
3. Die Leistungsstufe der Kochzone zeigt „P“ an.
4. Um die Boost-Funktion abzubrechen, wählen Sie erneut die betreffende Kochzone aus und tippen Sie auf das „“ Symbol. Alternativ können Sie durch das Einstellen einer anderen Leistungsstufe mit dem Slide Regler die Funktion abbrechen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Boost-Funktion für mehrere Kochzonen aktivieren wollen, müssen Sie diese nacheinander einzeln auswählen.
- ▶ Die Boost-Funktion wechselt automatisch nach 5 Minuten in die Leistungsstufe 9.

5.4.3 Keep Warm-Funktion (warmhalten)

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
2. Tippen Sie auf das „“ Symbol.
3. Die Leistungsstufe der Kochzone zeigt „I“ an.
4. Um die Keep Warm-Funktion abzubrechen, wählen Sie erneut die betreffende Kochzone aus und stellen Sie mit dem Slide Regler eine andere Leistungsstufe ein oder schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie die Keep Warm-Funktion für mehrere Kochzonen aktivieren wollen, müssen Sie diese nacheinander einzeln auswählen.
- ▶ Das Gerät schaltet sich automatisch nach 8 Stunden ab, wenn die Keep Warm-Funktion ausgewählt wurde.

5.4.4 Muldenlüfter einschalten

1. Tippen Sie auf das „“ Symbol um den Muldenlüfter auszuwählen.
2. Stellen Sie die Lüfter-Geschwindigkeit (0-5) mit dem Slide Regler ein.
3. Sie können die Geschwindigkeit jederzeit ändern. Wählen Sie dazu erneut das „“ Symbol und passen Sie die Lüfter-Geschwindigkeit dann mit dem Slide Regler an.

5.4.5 Pause-Funktion

1. Tippen Sie auf das „“ Symbol
2. Alle Kochzonen werden gestoppt und zeigen „II“ an.
 - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute erneut das „“ Symbol antippen, werden alle Kochzonen wieder auf die vorher eingestellten Leistungsstufen gesetzt.
 - Nach 1 Minute wechselt das Display in den Standby-Modus (Kochzonen die verwendet wurden zeigen „H“ an). Berühren Sie ein beliebiges Symbol (außer die An / Aus-Taste und das „“ Symbol) um das Bedienpanel erneut zu aktivieren. Tippen Sie dann erneut das „“ Symbol an. Alle Kochzonen werden wieder auf die vorher eingestellten Leistungsstufen gesetzt.

HINWEIS

- ▶ Die Pause-Funktion steuert nur die Kochzonen an. Der Muldenlüfter arbeitet weiter, bis Sie ihn manuell ausschalten.
- ▶ Wenn Sie die Pause-Funktion nicht innerhalb von 30 Minuten abbrechen, schalten sich die Kochzonen und der Muldenlüfter automatisch ab.

5.4.6 Ankochautomatik

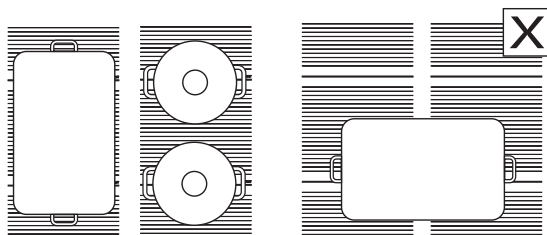
1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
2. Tippen Sie auf das „“ Symbol.
3. Die Leistungsstufe der Kochzone zeigt „R“ an.
4. Die Kochzone erwärmt das Kochgut schnell mit einer hohen Leistung. Die Leistung wird nach dem Ankochen automatisch gesenkt.
5. Um die Ankochautomatik abzubrechen, wählen Sie erneut die betreffende Kochzone aus und stellen Sie mit dem Slide Regler eine andere Leistungsstufe ein.

HINWEIS

- ▶ Es kann nur eine Kochzone auf einer Seite des Geräts ausgewählt werden.
- ▶ Wenn Sie die gesamte Seite als eine große Kochzone verwenden, können Sie die Ankochautomatik nicht verwenden.
- ▶ Für eine schnelle Ankochautomatik, empfehlen wir einen Topfdeckel und eine Flüssigkeitsmenge von nicht mehr als 4 Litern zu verwenden.
- ▶ Die Ankochautomatik schaltet sich automatisch nach 2 Stunden aus.

5.4.7 Brückenfunktion**HINWEIS**

- ▶ Sie können sowohl bei der linken als auch bei der rechten Seite die beiden Kochzonen mit der Brückenfunktion zu jeweils einer großen Kochzone kombinieren.
- ▶ Die Leistungsregelung erfolgt bei der Brückenfunktion synchron (beide Kochzonen werden mit der gleichen Leistungsstufe betrieben). Die Brücken-Funktion eignet sich zum Erwärmen von Speisen z.B. in einem Bräter.
- ▶ Um sicher zu stellen, dass das Kochgeschirr erkannt wird und die Hitze gleichmäßig verteilt wird, zentrieren Sie das Kochgeschirr richtig.



1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
2. Tippen Sie auf das „“-Symbol.
3. Wählen Sie durch Berühren des Slide-Reglers Ihre gewünschte Leistungsstufe aus.
4. Sie können die Leistungsstufe jederzeit ändern. Wählen Sie dazu erneut die Kochzone aus und passen Sie die Leistungsstufe dann mit dem Slide Regler an.
5. Um die Brückenfunktion zu beenden, wählen Sie die Kochzone aus und tippen Sie auf das „“-Symbol.

5.4.8 Tasten sperren

Sie können während des Betriebs die Tasten sperren, indem Sie die „“-Taste einen Moment gedrückt halten. Die Timeranzeige zeigt „Loc“. Zum deaktivieren der Tastensperre drücken Sie erneut die „“-Taste für einen Moment.

HINWEIS

- ▶ Wenn die Tastensperre aktiviert ist, sind alle Bedienelemente außer die An / Aus- Taste deaktiviert. Sie können das Gerät im Notfall jederzeit mit der An / Aus-Taste ausschalten. Vor dem nächsten Betrieb müssen Sie das Kochfeld jedoch zuerst entsperren.

5.4.9 Automatische Abschaltung

Eine Sicherheitsfunktion des Geräts ist die automatische Abschaltung. Diese erfolgt, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1 ~ 3	4 ~ 6	7 ~ 9
Abschaltzeit (Stunde)	8	4	2

5.4.10 Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können den Timer als Erinnerungstimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können den Timer als Abschalt-Timer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit automatisch auszuschalten.

HINWEIS

- ▶ Der Timer kann in einem Bereich von 1 Minute bis 8 Stunden eingestellt werden.
- ▶ Durch kurzes tippen, können Sie die Zeit in 1 Minuten-Schritten einstellen. Durch gedrückt halten der Taste lässt sich die Timerzeit in 10 Minuten-Schritten schneller einstellen.

Erinnerungs-Timer:

Sie können den Erinnerungstimer vor oder nach Abschluss der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen (Zonenanzeige der Kochzone blinkt nicht).

1. Berühren Sie während des Betriebes die „+“ Taste.
2. Die Timer-Anzeige blinkt und zeigt „0:00“ an.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch tippen auf das „+“ oder „-“ Symbol ein.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Erinnerungstimer mit dem herab zählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
5. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal und die Timeranzeige zeigt „- -“ an.

Abschalt-Timer:

Sie können mit dem Abschalt-Timer eine oder mehrere Kochzonen ausschalten.

1. Wählen Sie die gewünschte Kochzone durch tippen auf das Bedienpanel (9) aus.
2. Durch tippen auf das „+“ Symbol, blinkt die Timeranzeige und zeigt „0:00“ an.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit durch tippen auf das „+“ oder „-“ Symbol ein.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Abschalt-Timer mit dem herab zählen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
5. Wenn der Abschalt-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

HINWEIS

- ▶ In der unteren rechten Ecke der Leistungsstufenanzeige wird ein roter Punkt angezeigt, der darauf hinweist, dass die Zone ausgewählt ist.

HINWEIS

- ▶ Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn sie nicht mit einem Abschalt-Timer belegt wurden.
- ▶ Während des Timerbetriebs können Sie die Dauer mit Hilfe der „+“ und „-“ Symbole jederzeit ändern. Wählen Sie dafür vorher die gewünschte Kochzone aus.

Wenn Sie den Abschalt-Timer auf mehr als eine Kochzone eingestellt haben:

1. Wenn Sie für mehrere Kochzonen den Abschalt-Timer einstellen, werden rote Punkte an den entsprechenden Kochzonen angezeigt.
2. In der Timeranzeige wird die Zeit der Kochzone angezeigt, bei der der Punkt blinkt.
3. Wenn der Abschalt-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

Abbrechen des Abschalt-Timers

1. Wählen Sie die Kochzone, bei der Sie den Timer abbrechen möchten aus.
2. Tippen Sie auf das „+“ oder „-“ Symbol, um die Timer-Steuerung zu aktivieren.
3. Durch gleichzeitiges Berühren des „+“ und des „-“ Symbols wird der Abschalt-Timer abgebrochen.

5.4.11 Ausschalten

1. Wählen Sie die Kochzone, die Sie ausschalten wollen aus (9) und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Slide Regler (18) auf „0“.
2. Schalten Sie das gesamte Gerät aus, indem Sie die An / Aus Taste betätigen.
3. Wenn die Temperatur der Oberfläche über 60 °C liegt, zeigt das Display „H“ an.

HINWEIS

- ▶ Kochgeschirr nicht ohne Kochgut auf das Kochfeld stellen. Das Erhitzen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne aktiviert den Überhitzungsschutz und das Gerät schaltet ab.
- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- ▶ Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör und Ersatzteilen kann zu Geräteschäden und zu Verletzungen führen.
- ▶ Der Lüfter von dem Gerät läuft nach dem Ausschalten für einen Moment nach.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

6.2 Reinigung

◆ **Induktionskochfeld**

Das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen.

◆ **Gehäuse und Bedienfeld**

Reinigen Sie das Gehäuse und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungsanzeigen und -behebung

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

Anzeige	Behebung
keine Anzeige und kein Signalton.	Gerät nicht korrekt angeschlossen oder Sicherung nicht eingeschaltet.
	Es befindet sich kein Topf auf dem Kochfeld oder die Topfgröße / das Topfmaterial ist für das Kochfeld nicht passend.
E4/E5	Temperatursensordfehler (IGBT-Fehler) - Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E7/E8	Temperatursensordfehler - Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2/E3	Spannung zu niedrig/zu hoch: Vergewissern Sie sich, dass Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
E6/E9	Das Induktionskochfeld ist überhitzt. Lassen Sie das Gerät abkühlen und starten Sie es anschließend erneut.

HINWEIS

- ▶ Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

8.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents

1	General	34
1.1	Information on this manual	34
1.2	Warning notices	34
1.3	Limitation of liability	35
1.4	Copyright protection	35
2	Safety	35
2.1	Intended use	35
2.2	General Safety information	36
2.3	Sources of danger	37
2.3.1	Danger due to Electromagnetic Field	37
2.3.2	Danger of Burning	38
2.3.3	Danger of Explosion	38
2.3.4	Danger of Fire	38
2.3.5	Dangers due to electrical power	39
3	Commissioning	40
3.1	Packaging safety information	40
3.2	Delivery scope and transport inspection	40
3.3	Unpacking	40
3.4	Setup location requirements	40
3.5	Preventing Radio interference	41
3.6	Electrical connection	41
4	Design and Function	42
4.1	Installation dimensions B6 Air (7253)	42
4.1.1	Cut-out dimensions	42
4.2	Installation dimensions B8 Air (7254)	43
4.2.1	Cut-out dimensions	43
4.3	Installation	43
4.4	Wiring view	47
4.5	Overview	49
4.6	Control Panel	50
4.7	Details on the device	50
4.7.1	Overheating Protection Facility	50
4.8	Rating plate	51
5	Operation and Handling	51
5.1	Functioning and Advantages of Induction cooktops	51
5.2	Instructions on Cookware	51
5.3	Safety Instructions	52
5.4	Operating the Appliance	52
5.4.1	Switching On	53
5.4.2	Boost function	53
5.4.3	Keep warm function	53
5.4.4	Turning on the downdraft extractor	54
5.4.5	Pause function	54
5.4.6	Automatic heating up	54
5.4.7	Bridge function	54
5.4.8	Key lock	55
5.4.9	Automatic switch-off	55
5.4.10	Timer	56
5.4.11	Switching off the cooking zones or appliance	57

6	Cleaning and Maintenance	57
6.1	Safety information	57
6.2	Cleaning	58
7	Troubleshooting	58
7.1	Safety notices	58
7.2	Troubleshooting table	58
8	Disposal of the Old Device	59
8.1	Disposal of the packaging	59
9	Guarantee	59

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the built-in induction hob CASO B6 Air / CASO B8 Air (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

⚠ ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods. The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking. The appliance is intended for use as a built-in hob.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device:

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.

PLEASE NOTE

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - the power cord or plug are damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not place metal objects, such as knives, forks, spoons, lids, on the hob as they may become hot.
- ▶ **WARNING!** The surfaces of the unit may become hot during use. Take special care not to touch the surface until it has cooled down completely.
- ▶ Cut-out dimensions (WxD) 574 × 494 mm (7253) / 774 × 494 mm (7254) are required for installation of the appliance (see the "Installation and cut-out dimensions" illustration).
- ▶ Never remove the downdraft extractor when the appliance is in use
- ▶ Do not place cookware over the integrated downdraft extractor inlet.

2.3 Sources of danger**2.3.1 Danger due to Electromagnetic Field**** WARNING**

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects. Adhere to the following safety instructions:

- ▶ People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.
- ▶ Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.

 WARNING

- ▶ Scientific tests have proven that induction hotplates do not pose a risk. However, persons with a pacemaker should keep a minimum distance of 60 cm to the device while it is in operation. In addition, persons with a pacemaker should clear with their doctor whether to take care of some special handling advises.
- ▶ Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.
- ▶ Do not remove any coverings on the appliance.

2.3.2 Danger of Burning

 WARNING

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot. Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ▶ Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.
- ▶ Do not touch the hot surface of the hob.

2.3.3 Danger of Explosion

 WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced. Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

- ▶ Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated.

2.3.4 Danger of Fire

 WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly. Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.

 WARNING

- ▶ Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.
- ▶ Do not place any empty cookware on the cooking area.
- ▶ If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:
 - Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).
 - Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.
 - NEVER EXTINGUISH WITH WATER!
 - After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.

2.3.5 Dangers due to electrical power

 DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ The installation may only be carried out by qualified personnel (electricians)!
- ▶ If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not touch the appliance or power cord if your hands are wet.
- ▶ Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Packaging safety information



WARNING

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- Built-in induction hob CASO B6 Air / CASO B8 Air with drawer installation frame
- Drawer with CASO JetAir system
- 4x mounting brackets with screws
- Sealing tape
- Operating manual

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

3.3 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton. Remove the protective film from the unit.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

3.4 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance is intended for use as a built-in hob.
- Only qualified professionals may install the appliance.
- Always follow these installation instructions.
- Cut a hole in the work surface as per the dimensions shown in the illustration.
- Make sure that the work surface is at least 30 mm thick. The hob radiates heat. To avoid serious distortion of the work surface caused by this, choose a surface made from a heat-resistant material.
- Warning! You must use treated wood or another insulation material for the work surface.
- To avoid swelling caused by moisture, use a sealant on the cabinet cut-out edges.

- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store small pieces of paper or sheets of paper in the drawer which could be sucked in. This could cause damage to the cooling fan or impair the function of the cooling system.
 - Keep at least 2 cm space between the bottom of the appliance and the items which are stored in the drawer.
- Following installation, built-in hobs may only be operated in standards-compliant, appropriate built-in furniture and work surfaces.
- When selecting the installation location, make sure that children cannot reach the appliance's hot surface.
- The wall behind the appliance and the zone above the appliance must be heat-resistant. The distance between the hob and the cabinets above it must be at least 760 mm.
- Do not set up the appliance in a hot, wet or very damp environment or near flammable material.
- Do not install the induction hob near appliances or objects which are very sensitive to magnetic fields (e.g.: radios, TVs, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Pay attention to the installation instructions. Do not cover or block any of the appliance's openings.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.5 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

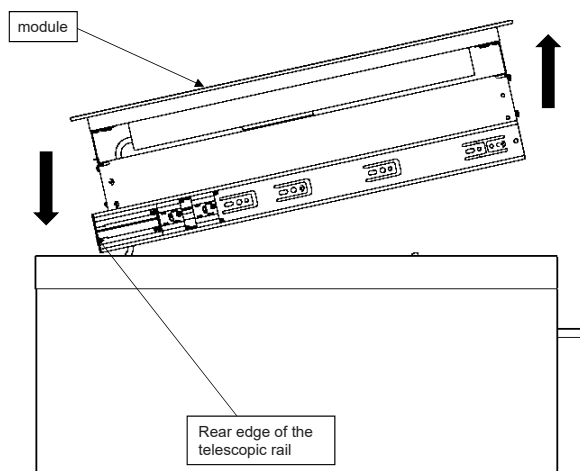
- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.

3.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- All electrical connections should be carried out by a qualified electrician as per the connection diagram or these operating instructions.
- Make sure that the information on the rating plate corresponds to the electrical ratings for the supply voltage. Please carry out an insulation test before installing the hob.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.
- An appropriate circuit breaker which enables full separation from the power supply must be integrated into the fixed wiring and installed and positioned in such a way that it complies with local wiring rules and regulations.
- The circuit breaker must be an approved model. All poles (or all active [phase] conductors if local wiring regulations permit this deviation from requirements) must have a contact clearance of 3 mm with an air gap.
- The customer must be able to easily access the circuit breaker after the hob has been installed.

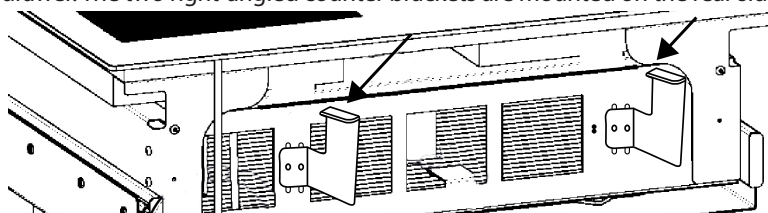
1. Tip the module towards the back of the cut-out at a diagonal angle so that you can slide it into the opening. The back edge of the telescopic runner should disappear under the work surface.



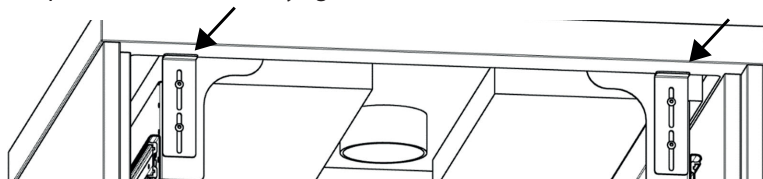
2. You can now drop the module down into the opening.



3. Use the 4 mounting brackets and accompanying screws to attach the module to the drawer. The two right-angled counter brackets are mounted on the rear side.

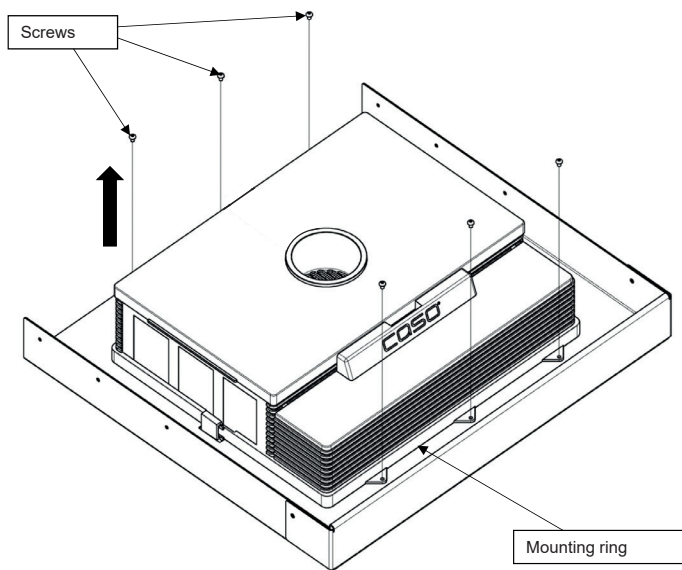


The two narrow counter brackets are mounted on the front side. When tightening the screws, press the brackets firmly against the underside of the work surface.

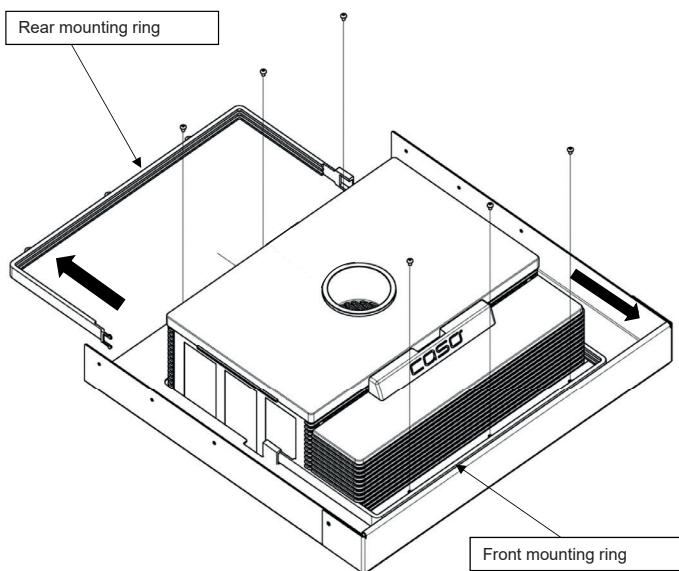


Height adjustment of the CASO JetAir system inside the drawer. For handleless kitchens or kitchens with grip profiles.

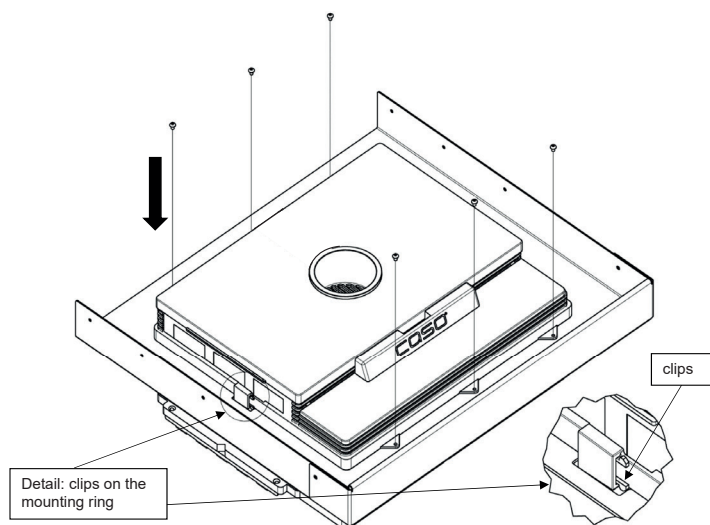
1. Loosen the 6 screws.



2. Loosen the mounting frame and push the rear section backwards and the front section forwards.



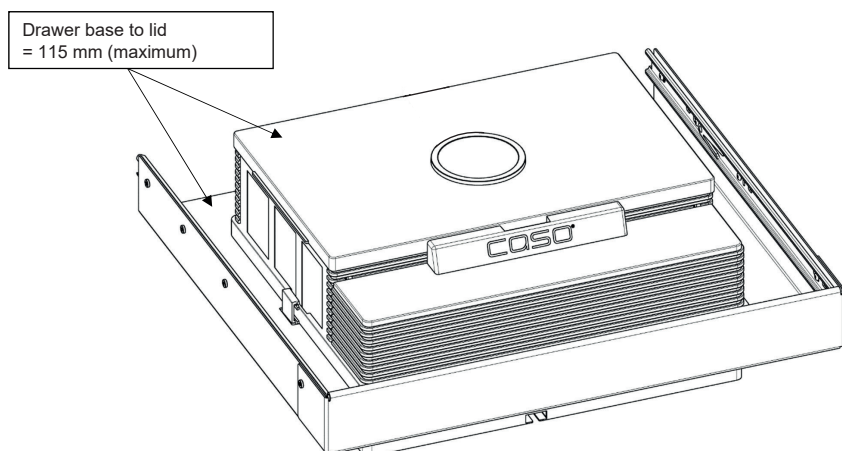
3. Adjust the CASO JetAir system to the required height. The spacers have an adjustment range of 7.5 mm. The ventilator can be moved up and down so that it can be adjusted to match the height of any grip profiles. After you have reached the desired height, close up the mounting frame and use the 6 screws to re-attach it to the bottom of the drawer.



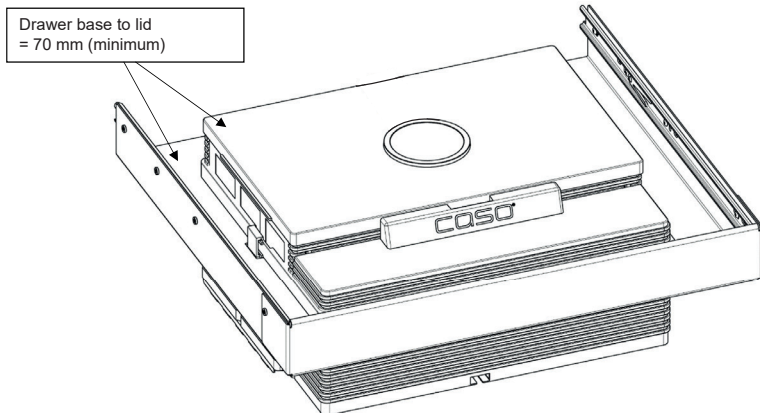
4. The CASO JetAir system is now re-connected to the drawer.

Installation height of the CASO JetAir system inside the drawer

Highest position

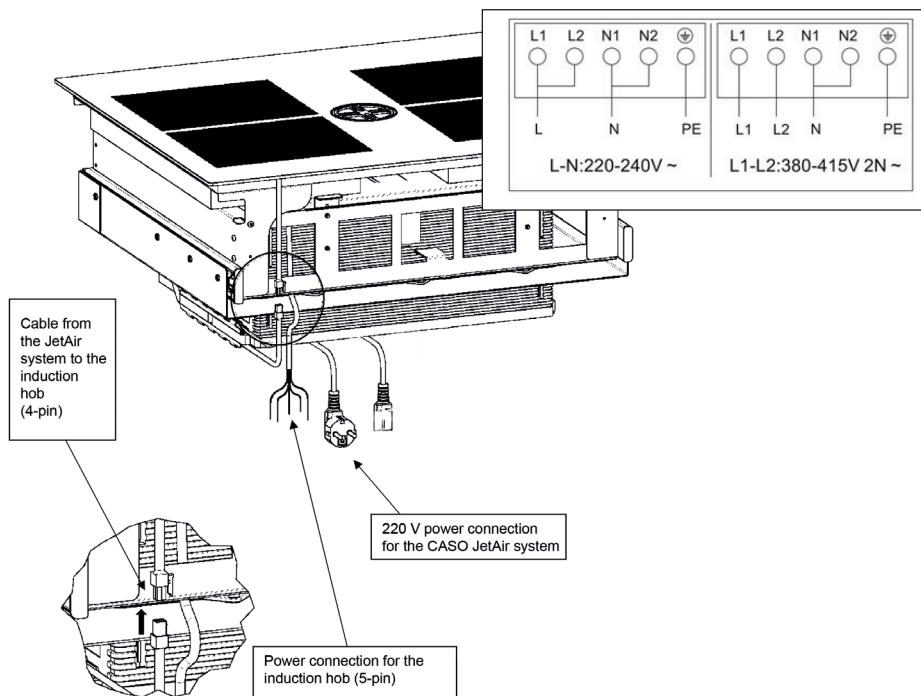


Lowest position



4.4 Wiring view

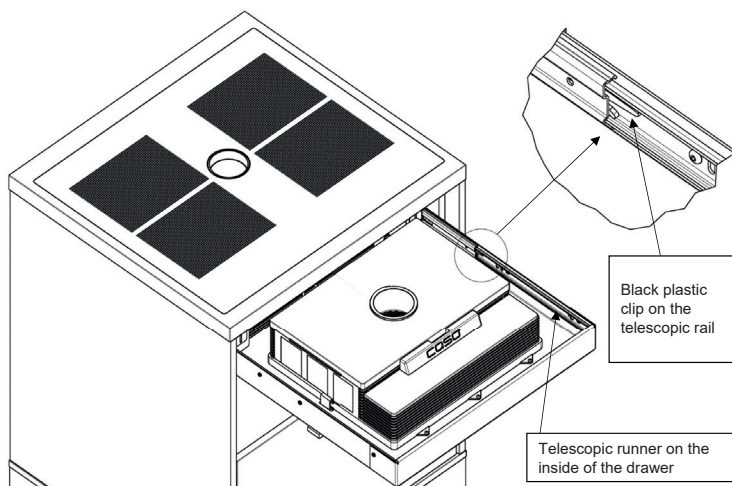
The connection to the power supply must comply with all usual standards or you must use a single-pole circuit breaker. The connection method is shown below. Use a Schuko (Type F) plug for the connection. Ignore the other cable (Euro 8 C7); it is required for a different version of the JetAir system.



Removal of the drawer containing the CASO JetAir system for maintenance and cleaning

Pull the drawer out. At a certain point it will stop moving. There telescopic runners (inside the drawer) have black plastic bolts on the left and right sides. Use your thumb to push one of them up on one side of the drawer and the one down on the side. The drawer containing the CASO JetAir system can be removed from the cabinet carcass for cleaning and maintenance purposes.

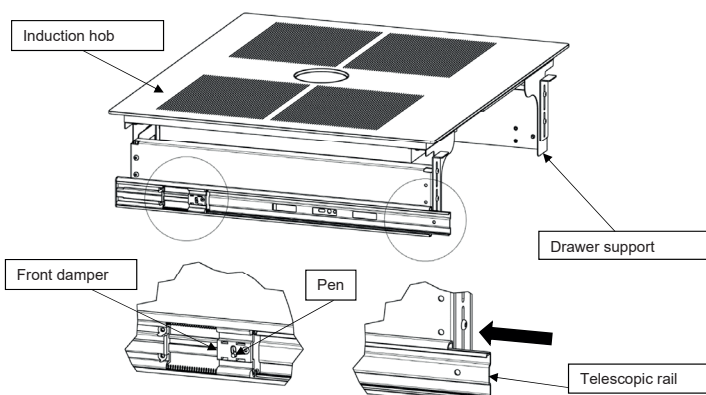
Important! Loosen all the cable connections before doing this.



Note regarding removal

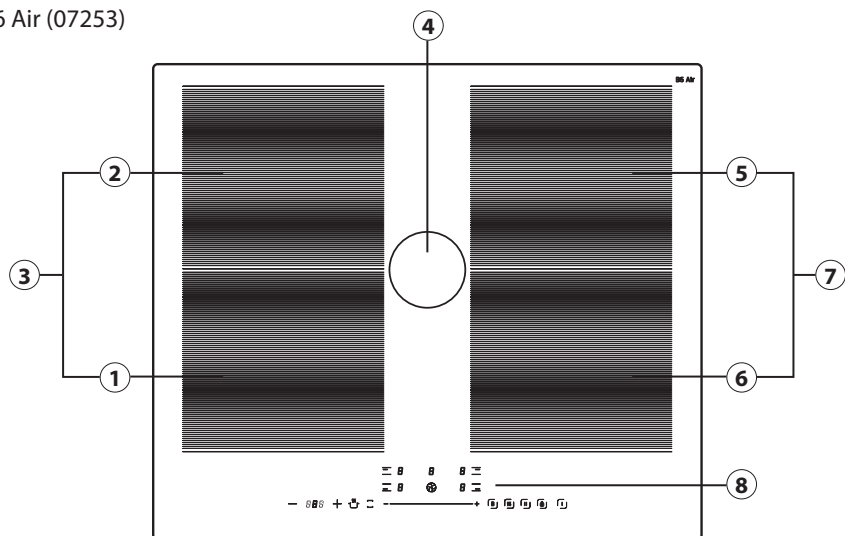
If the induction hob with drawer installation frame has to be removed (defect/ exchange), then care must be taken that the telescopic runner in the front section is flush with the drawer installation frame after the drawer with the CASO JetAir system has been removed.

If this is not the case, then apply pressure to the small "pin" on the soft closers at the rear end of each telescopic runner. This will close the soft closer, allowing the telescopic runner to be pushed to the rear. The induction hob with drawer installation frame can then be removed from the cabinet carcass.

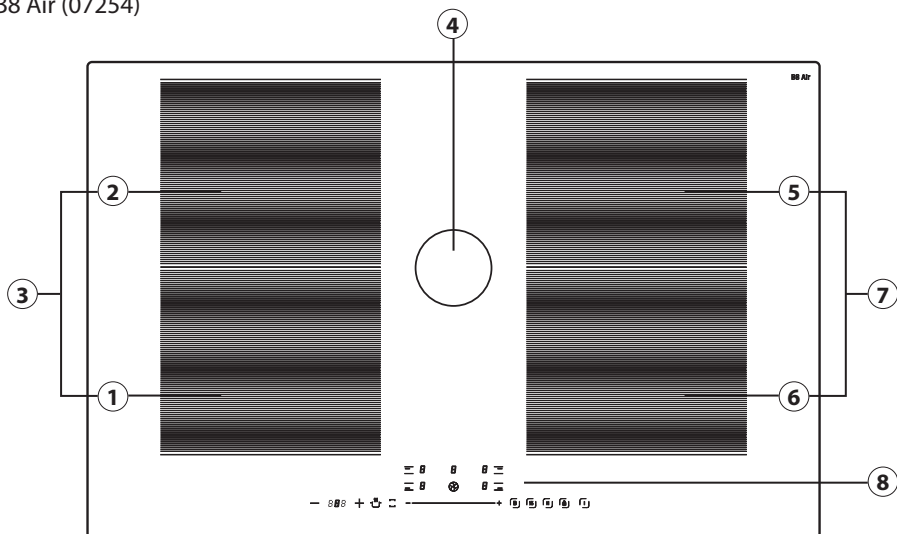


4.5 Overview

B6 Air (07253)

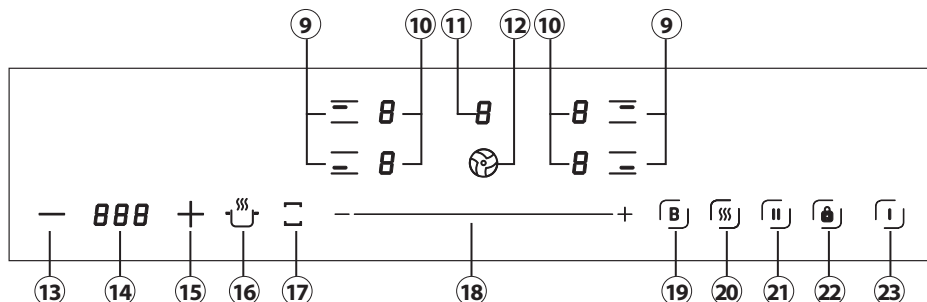


B8 Air (07254)



- | | |
|--|---|
| ① Cooking zone bottom left
(max. 2000/3000 W) | ⑤ Cooking zone top right
(max. 2000/3000 W) |
| ② Cooking zone top left
(max. 2000/3000 W) | ⑥ Cooking zone bottom right
(max. 2000/3000 W) |
| ③ Large cooking zone left (bridge function)
(max 3000/3600 W) | ⑦ Large cooking zone right (bridge function)
(max 3000/3600 W) |
| ④ Integrated downdraft extractor | ⑧ Touch operating panel |

4.6 Control Panel



- | | |
|-----------------------------------|---|
| ⑨ Select cooking zone | ⑰ Bridge function: Activation of two cooking zones to create one large zone |
| ⑩ Cooking zone power level | ⑱ Slider: Reduction / increase of power levels |
| ⑪ Downdraft extractor power level | ⑲ Boost function |
| ⑫ Select the downdraft extractor | ⑳ Keep warm function |
| ⑬ Reduce the timer time | ㉑ Pause cooking |
| ⑭ Show the timer time | ㉒ Activate / deactivate the panel lock |
| ⑮ Increase the timer time | ㉓ "On / Off" button |
| ⑯ Automatic heating up | |

4.7 Details on the device



This instruction and when "H" is displayed, is to warn that the induction hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

⚠ ATTENTION

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance: Risk of burning due to hot surface!

- ▶ Do not touch the surface of the induction hob while it is still hot ("H" is displayed)
- ▶ Do not place any objects on the hot induction hob.

4.7.1 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message "E2" is displayed. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling phase, the unit can be switched on again. „E2" also means that the sensor is damaged.

PLEASE NOTE

- ▶ You will find more detailed information on error messages in the chapter entitled „Fault indications“.

4.8 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

5.1 Functioning and Advantages of Induction cooktops

With an induction cooktop the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

Advantages of the Induction Hob

- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Space-saving design and quiet operation thanks to the integrated downdraft extractor.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

5.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.



Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test: Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction cooktop.

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots.
Enamel-coated steel pots with thick bases.	Pots made of stainless steel without a magnet iron core.

Cast-iron pots with enamel-coated bases.	Pots that do not sit flat on the hob.
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base.	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 22 cm. When using the large cooking zone (bridge function) max. Ø 22 cm or a tin max. 22 cm x 40 cm.

PLEASE NOTE

► Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

PLEASE NOTE

► Only use pots with an induction-compatible base.

► The maximum permissible weight of the pot plus its contents must not exceed 30 kg.

► Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.

5.3 Safety Instructions

 **WARNING**

► Do not leave the appliance unattended during operation.

► Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hot plate.

► Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.

► In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.

► Do not touch the hot surface of the induction hob.

► Although the induction cooktop itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.

► Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.

► Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.

5.4 Operating the Appliance

Cooking tips

- Reduce the power level when the food comes to the boil.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy because it retains heat.
- To shorten the cooking time, minimise the amount of liquid or fat which is used.
- Start cooking at a high setting and then reduce it when the food has been warmed through.

5.4.1 Switching On

1. Place suitable cookware containing the food you are preparing in the centre of the desired cooking zone (Ø 120 mm - 220 mm).
2. Press the "On/Off" button to turn on the appliance. The operating panel will show "—" for all cooking zones.
3. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
4. The cooking zone power level (10) will flash.
5. Select the desired power level by moving the slider (18).
6. You can change the power level at any time. To do this, select the desired cooking zone (9) again and use the slider (18) to adjust the power level.

PLEASE NOTE

- ▶ If you fail to select a power level within 1 minute, then the appliance will automatically switch itself off. Re-start operation by pressing the "On / Off" button.
- ▶ Swipe your finger over the slider to increase or reduce the power level.



5.4.2 Boost function

1. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
2. Press the "B" symbol.
3. The cooking zone power level will show "P".
4. To cancel the boost function, select the relevant cooking zone again and press the "B" symbol. Alternatively, you can cancel the function by using the slider to set a new power level.

PLEASE NOTE

- ▶ To activate the boost function for more than one cooking zone, you must select them individually one after another.
- ▶ The boost function will automatically re-set to Power Level 9 after 5 minutes.

5.4.3 Keep warm function

1. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
2. Press the "W" symbol.
3. The cooking zone power level will show "I".
4. To cancel the keep warm function, select the relevant cooking zone again and use the slider to set a new power level or turn the appliance off.

PLEASE NOTE

- ▶ To activate the keep warm function for more than one cooking zone, you must select them individually one after another.
- ▶ If the keep warm function is selected, the appliance will automatically switch itself off after 8 hours.

5.4.4 Turning on the downdraft extractor

1. Press the " " symbol to select the downdraft extractor.
2. Use the slider to set the extractor speed (0-5).
3. You can change the speed at any time. To do this, select the " " symbol again and then use the slider to adjust the extractor speed.

5.4.5 Pause function

1. Press the " " symbol.
2. All cooking zones will be stopped and show "".
 - If you press the " " symbol again within 1 minute, then all the cooking zones will be re-set to their previous power levels.
 - After 1 minute the display will change over to standby mode (cooking zones which were being used will show "H"). Touch any symbol (apart from the "On / Off" button and the " " symbol) to reactivate the operating panel. Following this, press the " " symbol again. All cooking zones will be re-set to their previous power levels.

PLEASE NOTE

- ▶ The pause function can only be used to control the cooking zones. The downdraft extractor will continue to run until you switch it off manually.
- ▶ The cooking zones and downdraft extractor will automatically switch themselves off if the pause function is not cancelled within 30 minutes.

5.4.6 Automatic heating up

1. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
2. Press the " " symbol.
3. The cooking zone power level will show "".
4. The cooking zone will quickly heat up the food at a high power level. After the food has been heated up, the power will automatically be reduced.
5. To cancel automatic heating up, select the relevant cooking zone again and use the slider to set a new power level.

PLEASE NOTE

- ▶ This option can only be used for one cooking zone on one side of the appliance.
- ▶ The automatic heating up function cannot be used if you have selected one entire side as a large cooking zone.
- ▶ For a fast automatic heating up process, we recommend placing a lid on the pan and using no more than 4 litres of liquid.
- ▶ The automatic heating up process will switch itself off automatically after 2 hours.

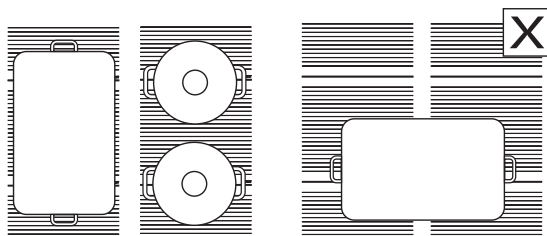
5.4.7 Bridge function

PLEASE NOTE

- ▶ You can use the bridge function to connect both cooking zones on the left or the right side of the hob to one large cooking zone.

PLEASE NOTE

- ▶ When using the bridge function the power level is controlled synchronically (both cooking zones are operated at the same power level). The bridge function can be used to warm up food, for example in a roasting pan.
- ▶ To make sure that cookware is recognised and the heat is evenly distributed, please centre the cookware correctly.



1. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
2. Press the "☐" symbol.
3. Select the desired power level by moving the slider.
4. You can change the power level at any time. To do this, select the desired cooking zone again and use the slider to adjust the power level.
5. To cancel the bridge function, select the relevant cooking zone again and press the "☐" symbol.

5.4.8 Key lock

You can lock the keys during operation by pressing the "🔒" key for a few seconds. The timer display will show "Loc". To deactivate the key lock, press the "🔒" key for a few seconds again.

PLEASE NOTE

- ▶ When the key lock is used all operating elements except for the "On / Off" button will be deactivated. In an emergency you can use the "On / Off" button to switch off the appliance. The next time you use the hob you will, however, have to deactivate the key lock before you can use the cooking zone.

5.4.9 Automatic switch-off

The appliance has an automatic switch-off as a safety function. This function will be activated if you forget to switch off a cooking zone. The default settings for the switch-off times are shown in the following table:

Power level	1 ~ 3	4 ~ 6	7 ~ 9
Switch-off time (hours)	8	4	2

5.4.10 Timer

You have two different options when using the timer:

- Use it as a reminder timer. In this case, the timer will not switch off any cooking zone when the pre-set time ends.
- You can use the timer as a switch-off timer to automatically switch off one or more cooking zones when the pre-set time ends.

PLEASE NOTE

- ▶ The timer can be set for a zone from 1 minute to 8 hours.
- ▶ Briefly press the timer to set the time in 1-minute increments. Press the timer for a longer period to quickly set the time in 10-minute increments.

Reminder timer:

You can set the reminder timer before or after setting the power level for the cooking zone (zone display for the cooking zone will not flash).

1. Touch the "+" button during operation.
2. The timer display will flash and show "0:00".
3. Set the desired time by pressing the "+" or "-" symbol.
4. The reminder timer will start the count down as soon as the timer has been set. The control panel will show the remaining time.
5. An acoustic signal will beep for 30 seconds when the pre-set time ends and the timer display will show "--".

Switch-off timer:

You can use the switch-off timer to switch off one or more cooking zones.

1. Select the desired cooking zone by touching the operating panel (9).
2. If you then press the "+" symbol, the timer display will flash and show "0:00".
3. Set the desired time by pressing the "+" or "-" symbol.
4. The switch-off timer will start the count down as soon as the timer has been set. The control panel will show the remaining time.
5. The relevant cooking zone will automatically be switched off when the switch-off timer ends.

PLEASE NOTE

- ▶ A red dot in the bottom right corner of the power level display shows that the zone has been selected.
- ▶ Other cooking zones will continue to operate if no switch-off timer has been set for them.
- ▶ You can use the "+" and "-" symbols to change the pre-set time at any time during timer operation. To do this, first select the desired cooking zone.

If you have set the switch-off timer for more than one cooking zone:

1. If you set the switch-off timer for several cooking zones, then red dots will be shown for the corresponding cooking zones.
2. The timer display will show the time for the cooking zone with the flashing dot.
3. The relevant cooking zone will automatically be switched off when the switch-off timer ends.

Cancelling the switch-off timer

1. Select the cooking zone for which you want to cancel the timer.
2. Press the "+" or "-" symbol to activate the timer control.
3. Pressing the "+" and "-" symbols simultaneously will cancel the switch-off timer.

5.4.11 Switching off the cooking zones or appliance

1. Select the cooking zone which you want to switch off (9) and use the slider (18) to set the power level to "0".
2. To switch off the entire appliance, press the "On / Off" button.
3. If the temperature of the hob surface is over 60 °C, then "H" will be shown in the display.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not place any empty cookware on the induction hob. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off.
- ▶ Do not operate the device if it is damaged in any way or does not function properly.
- ▶ The use of accessories and spare parts not recommended by the manufacturer may lead to damage on the device and injuries.
- ▶ The fan of the unit continues to run for a moment after it is switched off.

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

6.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.
- ▶ Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

6.2 Cleaning

◆ Induction hob

Wipe the induction hob with a damp cloth or using a mild, non-abrasive soap solution.

◆ Housing and Operating Panel

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.

ATTENTION

- ▶ Do not use any cleaning agents containing solvents, such as petrol, so as not to damage the plastic parts.

7 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

7.1 Safety notices

ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Display	Description
No display and no acoustic signal.	The appliance is not correctly connected or the fuse switch is not on.
	There is no pot on the hob or the pot size / material is not suitable for the hob.
E4/E5	Temperature sensor error (IGBT error) - Contact our Customer Service.
E7/E8	Temperature sensor error - Contact our Customer Service.
E2/E3	Voltage too low/too high: Make sure that the voltage and frequency match the specifications on the appliance's rating plate.
E6/E9	The induction hob is overheated. Let the appliance cool down and then switch it on again.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**PLEASE NOTE**

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

8.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.



9 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de