

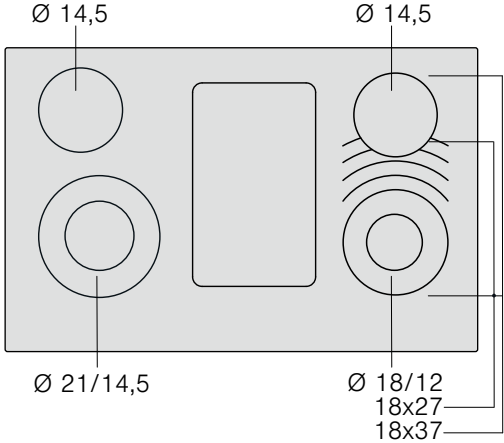


KOCHFELD

de Gebrauchsanleitung

**T18.D3A..**

**T18.D3A..**



# Inhaltsverzeichnis

 <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	4	 <b>Wisch-Schutz</b> . . . . .	14
 <b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .	4	 <b>Energie-Verbrauchsanzeige</b> . . . . .	14
 <b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .	6	 <b>Grundeinstellungen</b> . . . . .	14
Übersicht . . . . .	6	Grundeinstellungen ändern . . . . .	15
 <b>Umweltschutz</b> . . . . .	6	 <b>Reinigen</b> . . . . .	16
Energiesparen . . . . .	6	Zu reinigende Komponenten . . . . .	16
Umweltgerecht entsorgen . . . . .	7	Glaskeramik . . . . .	16
 <b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	7	Kochfeldrahmen . . . . .	16
Ihr neues Gerät . . . . .	7	Lüftung . . . . .	16
Sonderzubehör . . . . .	7	Überlaufbehälter reinigen . . . . .	19
Das Bedienfeld . . . . .	8	 <b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	20
Die Kochstellen . . . . .	8	E-Meldung in den Anzeigen . . . . .	20
Restwärmearzeige . . . . .	9	 <b>Kundendienst</b> . . . . .	21
Betriebsarten für die Lüftung . . . . .	9	E-Nummer und FD-Nummer . . . . .	21
 <b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	9	 <b>Prüfgerichte</b> . . . . .	21
Erste Inbetriebnahme . . . . .	9		
 <b>Gerät bedienen</b> . . . . .	9		
Kochfeld ein- und ausschalten . . . . .	9		
Kochstelle einstellen . . . . .	9		
Lüftung ein- und ausschalten . . . . .	10		
Intensivstufe . . . . .	10		
Automatikstart . . . . .	11		
Nachlauf-Funktion . . . . .	11		
Kochtabelle . . . . .	11		
 <b>PowerBoost Funktion</b> . . . . .	12		
Powerboost-Funktion einschalten . . . . .	12		
Powerboost-Funktion ausschalten . . . . .	12		
 <b>Kindersicherung</b> . . . . .	12		
Kindersicherung ein- und ausschalten . . . . .	12		
Automatische Kindersicherung . . . . .	12		
 <b>Zeitfunktionen</b> . . . . .	13		
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten . . . . .	13		
Automatischer Timer . . . . .	13		
Küchenwecker . . . . .	13		
 <b>Automatische Abschaltung</b> . . . . .	14		
 <b>Warmhaltefunktion</b> . . . . .	14		
Warmhalte-Funktion einschalten . . . . .	14		
Warmhalte-Funktion ausschalten . . . . .	14		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) und Online-Shop: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

**NeffCOM**<sup>®</sup>  
0 89 - 12 474 474



## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss ununterbrochen beaufsichtigt werden. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe dürfen nicht abgesaugt werden.

Darauf achten, dass keine Kleinteile oder Flüssigkeiten in das Gerät gelangen.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.



## Wichtige Sicherheitshinweise

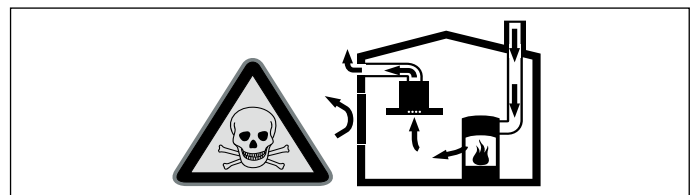
### ⚠️ Warnung – Erstickungsgefahr!

Verpackungsmaterial ist für Kinder gefährlich. Kinder nie mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### ⚠️ Warnung – Lebensgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen.

Immer für ausreichend Zuluft sorgen, wenn das Gerät im Abluftbetrieb gleichzeitig mit einer raumluftabhängigen Feuerstätte verwendet wird.



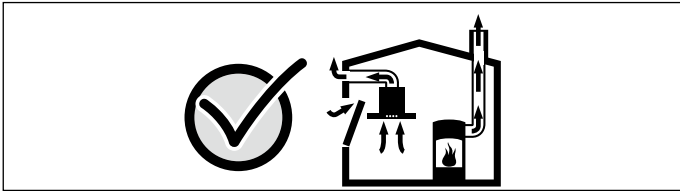
Raumluftabhängige Feuerstätten (z.B. gas-, öl-, holz- oder kohlebetriebene Heizgeräte, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter) beziehen Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum und führen die Abgase durch eine Abgasanlage (z.B. Kamin) ins Freie. In Verbindung mit einer eingeschalteten Lüftung wird der Küche und den benachbarten Räumen Raumluft entzogen - ohne ausreichende Zuluft entsteht ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Kamin oder Abzugsschacht werden in die Wohnräume zurückgesaugt.

- Es muss daher immer für ausreichende Zuluft gesorgt werden.
- Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.

Ein gefahrloser Betrieb ist nur dann möglich, wenn der Unterdruck im Aufstellraum der Feuerstätte 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreitet. Dies kann erreicht werden, wenn durch nicht verschließbare Öffnungen, z.B. in Türen, Fenstern, in Verbindung mit einem Zuluft- / Abluftmauerkasten oder durch andere technische Maßnahmen, die zur Verbrennung benötigte Luft nachströmen kann.

Die Abluft darf weder in einen in Betrieb befindlichen Rauch- oder Abgaskamin, noch in einen Schacht, welcher der Entlüftung von Aufstellungsräumen von Feuerstätten dient, abgegeben werden.

Soll die Abluft in einen Rauch- oder Abgaskamin geführt werden, der nicht in Betrieb ist, muss die Zustimmung des zuständigen Schornsteinfegermeisters eingeholt werden.



Ziehen Sie in jedem Fall den Rat des zuständigen Schornsteinfegermeisters hinzu, der den gesamten Lüftungsverbund des Hauses beurteilen kann und Ihnen die passende Maßnahme zur Belüftung vorschlägt.

Bei Verwendung eines Fensterkontaktschalters wird bei geschlossenem Fenster die Lüftung (Phase 1 der Netzanschlussleitung) vom Netz getrennt.

Wird die Lüftung ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

### **⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden, wenn das Reinigungsintervall nicht eingehalten wird. **Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.** Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Bei eingeschalteter Lüftung können sich die Fettablagerungen im Fettfilter entzünden. In der Nähe des Gerätes nie mit offener Flamme arbeiten (z.B. flambieren). Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z.B. Holz oder Kohle) installieren, wenn eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung vorhanden ist. Es darf keinen Funkenflug geben.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Es dürfen nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen wie z. B. Kinderschutzgitter verwendet werden. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.
- Die Filterabdeckung wird auf heißen Kochstellen schnell heiß. Nie die Filterabdeckung auf den Kochstellen ablegen. Keine Töpfe auf die Filterabdeckung stellen oder andere heiße Gegenstände auf die Filterabdeckung legen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Falls heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, vor dem Entfernen der Filterabdeckung, des Metallfettfilters, des Behälters, des Überlaufbehälters oder der Gehäuseabdeckung das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.

### **⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

**⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!**  
Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Beschädigungsgefahr durch heiße Töpfe oder Pfannen. Heiße Töpfe oder Pfannen nie auf das Bedienfeld, die Anzeigen, den Kochfeldrahmen oder die Filterabdeckung stellen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Schäden	Ursache	Maßnahme
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber.

## Umweltschutz

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Energiesparen und zur Geräteentsorgung.

### Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Kochen ohne Deckel verbraucht erheblich mehr Energie. Benutzen Sie einen Glasdeckel, um in den Topf sehen zu können, ohne den Deckel anheben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an, der meistens größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück. So sparen Sie Energie.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.
- Beim Kochen ausreichend Zuluft sicherstellen, damit die Lüftung effizient und mit geringen Betriebsgeräuschen arbeitet.
- Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen. Die Intensivstufe nur nach Bedarf einsetzen. Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.
- Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen. Bereits in der Küche verteilte Kochdünste machen einen längeren Betrieb der Lüftung erforderlich.
- Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.
- Filter in den angegebenen Abständen reinigen bzw. wechseln, um die Wirksamkeit der Lüftung zu erhöhen und eine Brandgefahr zu vermeiden.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

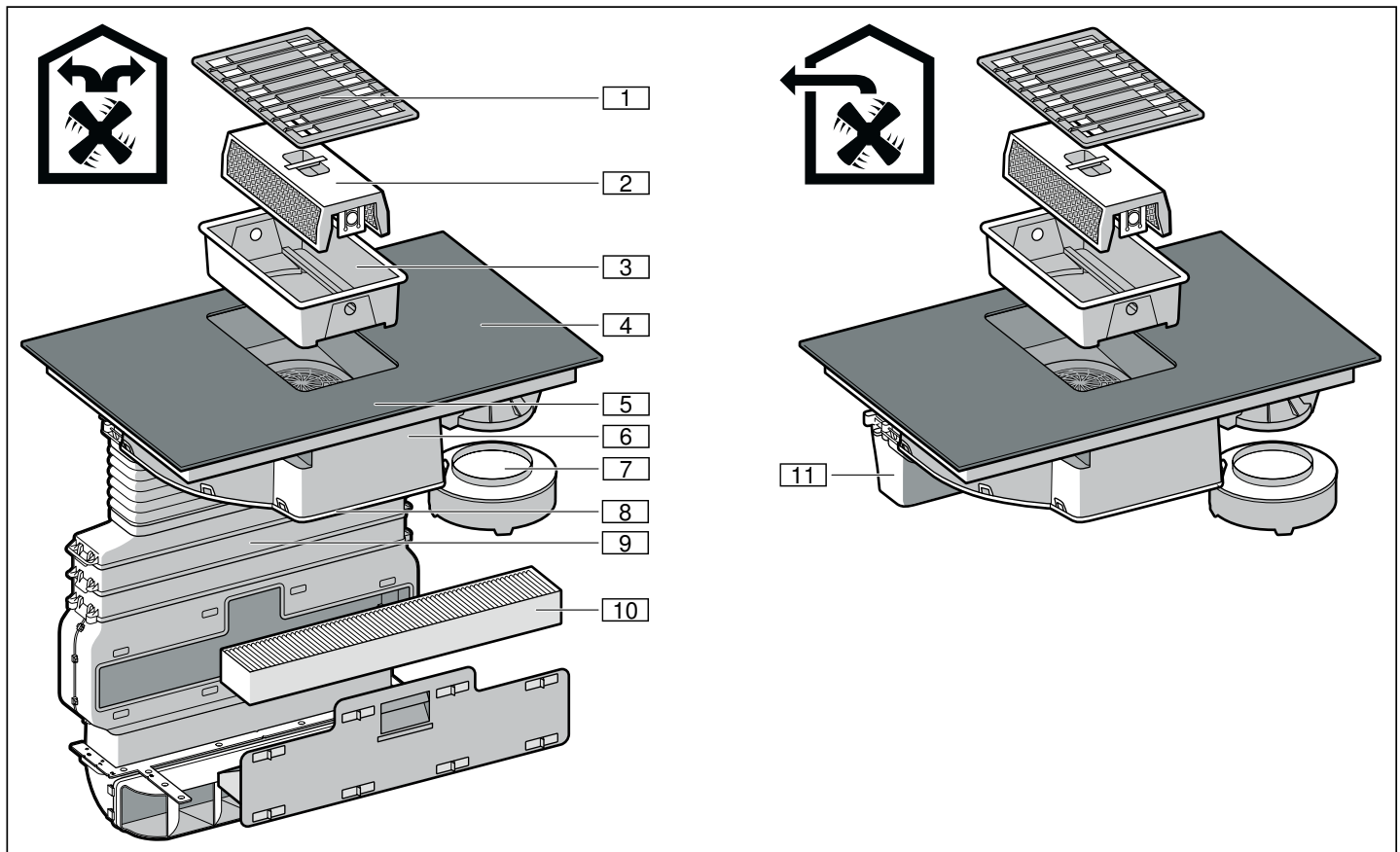


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.  
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

## Ihr neues Gerät



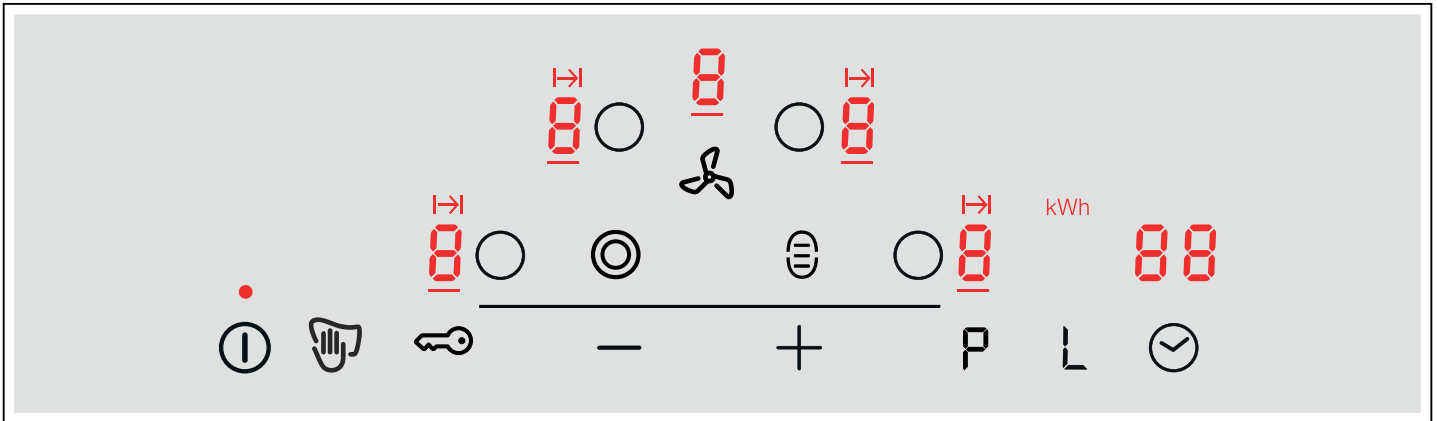
Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Lüftergehäuse
7	Überlaufbehälter
8	Gehäuseabdeckung
9	Verrohrung*

Nr.	Bezeichnung
10	Aktivkohlefilter*
11	Abluftrohr**
*nur bei Umluftbetrieb	
**nur bei Abluftbetrieb	

### Sonderzubehör

Abluftset	Z8100X0
Umluftset	Z8200X0
Aktivkohlefilter	Z8500X0

## Das Bedienfeld



Anzeigen	
1-9	Kochstufen / Lüfterstufen
H/h	Restwärme
P	Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
88	Timer

Bedienflächen	
ⓘ	Hauptschalter
👉	Wischschutz
🔑	Kindersicherung
○	Auswahl Kochstelle
🌀	Umstellung zwischen Kochfeld und Lüftung / Zurücksetzen von Sättigungsanzeigen
-+	Einstellfelder
◎	Zonenzuschaltung
⊕	Kombinations-Heizkörper
P	Powerboost-Funktion / Intensivstufe für Lüftung
L	Warmhalte-Funktion
🕒	Timer

### Hinweise

- Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Sensoren. Die Elektronik kann überhitzen.

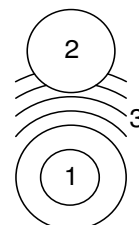
## Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
◎ Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen, Symbol ◎ berühren
Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet	

### Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten. Dadurch werden z. B.:
  - Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
  - Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
  - Bessere Kochergebnisse erzielt
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten ein- und ausschalten.

### Kombinations-Kochzone



- 1 = Zweikreis-Kochstelle
- 2 = Einkreis-Kochstelle
- 3 = Brücken-Heizkörper

Die Ein und Zweikreis-Kochstelle können ohne Brücken-Heizkörper unabhängig voneinander betrieben werden oder wie in der Tabelle beschrieben mit dem Brücken-Heizkörper kombiniert werden.

Kombination	Zuschaltung	geeignet für
Kleine Bräterzone:	Zweikreis-Kochstelle auswählen.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Kombination von 1+3	Mit Symbol ◎ äußeren Heizkreis zuschalten. Anzeige ◎ leuchtet.	
	Mit Symbol ◎ Brücken-Heizkörper zuschalten. Anzeige ⊕ leuchtet.	
Große Bräterzone:	Symbol ⊕ berühren. Anzeige ⊕ leuchtet.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte
	Kombination von 1 + 3 + 2	



Die kleine Bräterzone (1 +3) und die Einkreis-Kochstelle (2) können auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betrieben werden. So entstehen z.B. beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte unterschiedliche Temperaturbereiche: Mit der kleinen Bräterzone können sie dann ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

**Hinweis:** Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

## Betriebsarten für die Lüftung

Dieses Gerät können Sie im Abluft- oder Umluftbetrieb einsetzen.

### Abluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter gereinigt und durch ein Rohrsystem ins Freie geleitet.

Wird die Abluft durch die Außenwand geleitet, sollte ein Teleskop-Mauerkasten verwendet werden.

### Umluftbetrieb



Die angesaugte Luft wird durch die Fettfilter und einen Aktivkohlefilter gereinigt und wieder in die Küche zurückgeführt.

**Hinweis:** Um die Gerüche im Umluftbetrieb zu binden, müssen Sie einen Aktivkohlefilter einbauen. Die verschiedenen Möglichkeiten das Gerät im Umluftbetrieb zu betreiben, entnehmen Sie dem Prospekt oder fragen Sie Ihren Fachhändler. Das dafür notwendige Zubehör erhalten Sie im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.



## Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie den folgenden Hinweis, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen:

Das Gerät und die Zubehörteile gründlich reinigen.

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen.

## Erste Inbetriebnahme

**Hinweis:** Das Gerät ist bei Auslieferung auf Umluftbetrieb eingestellt.

Mögliche Einstellungen:

- Bei Umluftbetrieb ist bei der Anzeige **[ 17 ]** der Wert **[ 0 ]** (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige **[ 17 ]** der Wert **[ 1 ]** eingestellt.

Um das Gerät auf Abluftbetrieb umzustellen, siehe → "Grundeinstellungen" auf Seite 14.



## Gerät bedienen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen und die Lüftung einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Schalten Sie die Lüftung bei Kochbeginn ein und erst einige Minuten nach Kochende wieder aus. Der Küchendunst wird so am wirkungsvollsten beseitigt.

Gerät nie ohne Behälter, Metallfettfilter und Filterabdeckung betreiben.

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol **⓪**. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen **[ 0 ]** leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol **⓪**, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind und die Lüftung ausgeschaltet ist.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.
- Die Lüftung muss separat ausgeschaltet werden. → "Lüftung ausschalten" auf Seite 10

## Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen **+** und **-** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

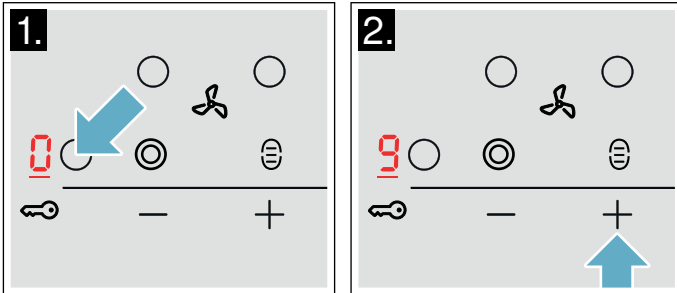
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol berühren um die Kochstelle auszuwählen. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet , unter der Kochstufen-Anzeige leuchtet .
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol oder berühren. Die Grundeinstellung erscheint.  
Symbol Kochstufe 9  
Symbol Kochstufe 4



3. Die Kochstufe ändern: Symbol oder berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

### Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten:

- Symbol der Kochstelle kurz hintereinander 2 mal berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint . Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
- Mit Symbol die Kochstelle auswählen. Symbol oder berühren, bis erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

**Hinweis:** Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen ohne neu auszuwählen.

### Lüftung ein- und ausschalten

Passen Sie die Leistungsstärke immer an die aktuellen Gegebenheiten an. Wählen Sie bei starkem Küchendunst auch eine hohe Leistungsstufe.

Falls kein Metallfettfilter vorhanden ist, kann die Lüftung nicht eingeschaltet werden. Setzen Sie den Metallfettfilter ein. Die Funktionen der Kochfelder sind auch ohne Metallfettfilter verfügbar. → "Reinigen" auf Seite 16

Lüftungsöffnungen nicht mit Gegenständen blockieren. Keine Gegenstände auf die Filterabdeckung stellen. Anderfalls wird die Leistung der Lüftung reduziert.

Bei hohem Kochgeschirr kann eine optimale Absaugleistung nicht garantiert werden. Die Absaugleistung kann durch einen schräg aufgelegten Deckel verbessert werden.

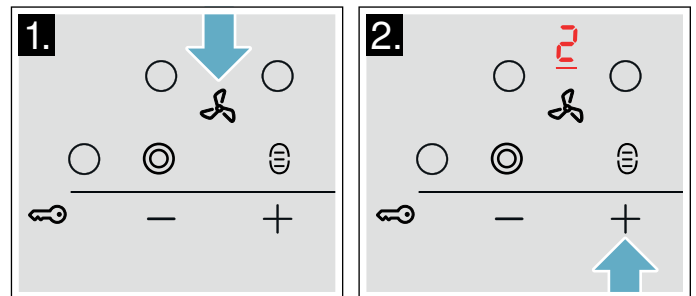
### Lüftung einschalten

Falls die Lüftung nicht eingeschaltet werden kann, Metallfettfilter korrekt einsetzen.

1. Symbol berühren.  
Die Lüftung startet auf der Leistungsstufe . Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

### Hinweise

- Kochstufen können während der Einstellung der Leistungsstufe der Lüftung nicht geändert werden.
  - Während einem Zeitraum von einigen Sekunden kann eine Leistungsstufe für die Lüftung ausgewählt werden. Danach können die Symbole und wieder für die Einstellung der Kochstufen verwendet werden.
2. Über die Symbole und die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.



3. Um eine andere Leistungsstufe einzustellen, Symbol berühren und über die Symbole und die gewünschte Leistungsstufe auswählen.  
Die eingestellte Leistungsstufe wird angezeigt.

### Lüftung ausschalten

Falls Sie das Gerät ausschalten möchten, berühren Sie das Symbol . Falls Sie nur die Lüftung ausschalten möchten, gehen Sie wie folgt vor:

1. Symbol berühren.
2. Mit dem Symbol die Leistungsstufe einstellen.  
Die Leistungsstufe für die Lüftung wird auf gesetzt.
3. Symbol berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

**Hinweis:** Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen startet der Nachlauf nach dem Ausschalten des Geräts.

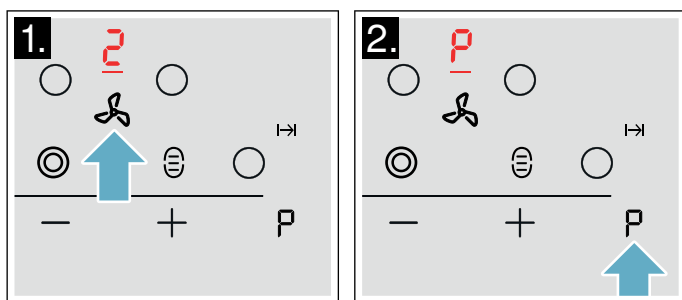
### Intensivstufe

Aktivieren Sie bei starker Geruchs- oder Dunstentwicklung die Intensivstufe. Hierbei arbeitet die Lüftung für kurze Zeit mit Höchstleistung. Nach kurzer Zeit schaltet sie selbstständig auf eine niedrige Stufe zurück.

### Einschalten

1. Symbol berühren.  
Im Anzeigefeld wird angezeigt. Die Linie unter der Leistungsstufe leuchtet.
2. Symbol berühren.

Im Anzeigefeld wird angezeigt. Die Linie unter dem Symbol leuchtet. Die Intensivstufe ist aktiviert.



**Hinweis:** Nach 8 Minuten schaltet das Gerät selbstständig auf die Leistungsstufe 9 zurück.

### Ausschalten

1. Symbol berühren.
2. Mit dem Symbol **-** die Leistungsstufe einstellen. Die Leistungsstufe für die Lüftung wird auf gesetzt.
3. Symbol berühren, um zu dem Einstellbereich des Kochfelds zu wechseln.

### Automatikstart

Abhängig von den gewählten Grundeinstellungen sind folgende Optionen möglich, sobald eine Leistungsstufe einer Kochzone ausgewählt wird:

- Die Lüftung startet nicht.
- Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.

In den Grundeinstellungen wählen Sie die gewünschte Option aus. → "Grundeinstellungen" auf Seite 14

### Nachlauf-Funktion

Die Nachlauffunktion lässt das Lüftungs-System nach dem Abschalten einige Minuten weiterlaufen. So wird noch vorhandener Küchendunst entfernt. Danach schaltet sich das Lüftungs-System automatisch aus.

In den Grundeinstellungen ( → Seite 14) können Sie die folgenden Optionen für den Nachlauf wählen:

- Nachlauf deaktivieren
- Nachlauf für eine festgelegte Dauer in einer festgelegten Leistungsstufe aktivieren

**Hinweis:** Der Nachlauf schaltet sich nur dann ein, wenn mindestens eine Kochzone für mindestens eine Minute eingeschaltet war.

### Ausschalten

Symbol berühren.

Die Nachlauffunktion wird sofort beendet.

Falls eine der folgenden Bedingungen vorliegt, wird die Nachlauffunktion ausgeschaltet:

- Die Nachlaufzeit ist abgelaufen.
- Das Gerät wird wieder eingeschaltet.

### Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.



Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, am besten in mehreren kleinen Portionen anbraten.

Tipps zum energiesparenden Kochen finden Sie im Kapitel Umweltschutz. → Seite 6


	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Béchamel-sauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	35-45 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min.
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Braten mit wenig Öl**</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, natur oder paniert***	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hamburger, Frikadellen (3 cm dick)***	4.-5.	30-40 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)***	5-6	10-20 Min
Geflügelbrust, tiefgekühlt***	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet, natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampi und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Sautieren von Gemüse, Pilze frisch	7-8	10-20 Min.
Gemüse, Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20 Min.
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
<b>Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)</b>		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig, Tempura	5-6	-
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		
*** Öfters wenden		

## Powerboost-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  berühren. Die Anzeige  leuchtet. Die Powerboost-Funktion ist eingeschaltet.

## Powerboost-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige  erlischt.

Die Powerboost-Funktion ist ausgeschaltet.

### Hinweise



- Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.
- Beachten Sie, dass Öl und Fett mit der Powerboost-Funktion schnell erhitzt. Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen. Überhitztes Öl und Fett entzündet sich schnell, siehe Kapitel Wichtige Sicherheitshinweise. → Seite 4


## Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

### Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

### Automatische Kindersicherung


Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

### Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## PowerBoost Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit Symbol  gekennzeichnet sind.

Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

## Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

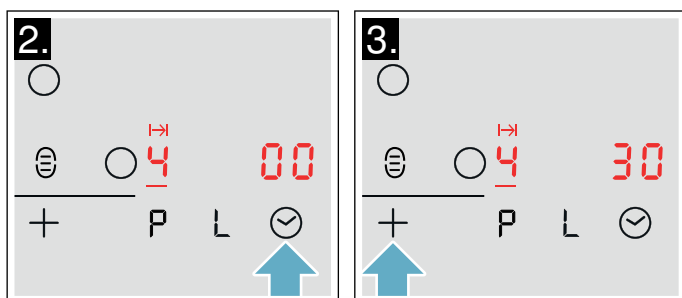
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker

### Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

#### Dauer einstellen

1. Kochstufe einstellen
2. Symbol ☹ berühren. Die Anzeige I→I der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
3. Symbol + oder - berühren. Der Vorschlagswert erscheint.  
Symbol +: 30 Minuten  
Symbol -: 10 Minuten



Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.

#### Automatische Einstellung

Berühren Sie Symbol - andauernd, zählt die Dauer automatisch bis auf 0 Minuten zurück.

Berühren Sie Symbol + andauernd, zählt die Dauer automatisch bis auf 99 Minuten hoch.

#### Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige leuchtet 00 für eine Minute. Die Anzeige I→I leuchtet hell. Berühren Sie das Symbol ☹. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Dauer korrigieren oder löschen

Die Kochstelle auswählen und Symbol ☹ berühren. Die Anzeige I→I leuchtet hell. Mit Symbol + oder - die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

**Hinweis:** Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

### Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

**Hinweis:** Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Die Kochstelle auswählen und Symbol ☹ berühren. Die Anzeige I→I leuchtet hell. Mit Symbol + oder - die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

### Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

#### Küchenwecker einschalten

Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten:

- Bei ausgewählter Kochstelle Symbol ☹ 2 mal innerhalb von 10 Sekunden berühren.
- Ohne ausgewählte Kochstelle Symbol ☹ berühren.

Die Anzeige 🔔 leuchtet.

#### Küchenwecker einstellen

Mit Symbol + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

#### Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00. Die Anzeige 🔔 für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach einer Minute schaltet die Anzeige ab.

#### Zeit anzeigen

Mit Symbol ☹ den Küchenwecker auswählen. Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

#### Zeit korrigieren

Mit Symbol ☹ den Küchenwecker auswählen und neu einstellen.

## Automatische Abschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ohne Änderung der Einstellung eingeschaltet, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F B** und die Restwärmeanzeige **H/h**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

## Warmhaltefunktion

Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr

### Warmhalte-Funktion einschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **L** berühren.

In der Kochstufen-Anzeige erscheint **L**. Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.



### Warmhalte-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **L** berühren. In der Kochstufen-Anzeige leuchtet **L**.

Die Warmhalte-Funktion ist ausgeschaltet.

## Wisch-Schutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über Symbol  leuchtet. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

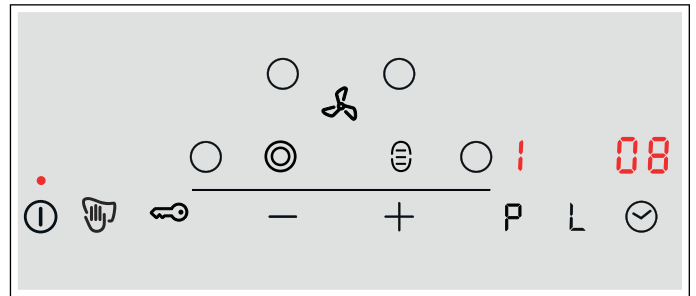
**Hinweis:** Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

## Energie-Verbrauchsanzeige

Mit dieser Funktion können Sie sich den gesamten Energieverbrauch aller Kochstellen zwischen dem Ein- und Ausschalten des Kochfeldes anzeigen lassen.

Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden, z.B. 1,08kWh, angezeigt.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig.



Die Anzeige ist nicht aktiviert. Wie Sie die Anzeige aktivieren erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen. → Seite 14

## Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.


Anzeige	Funktion
<b>c 1</b>	<b>Automatische Kindersicherung</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
<b>c 2</b>	<b>Signalton</b>
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
<b>c 3</b>	<b>Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger)</b>
0	Verbrauchsanzeige ausgeschaltet.*
1	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230V.
2	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400V.
3	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220V.
4	Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240V.
*Grundeinstellung	

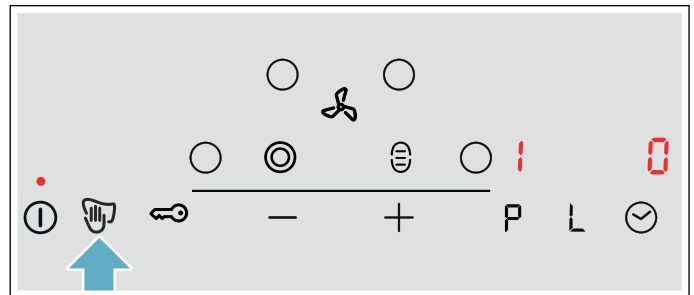
Anzeige	Funktion
<b>c5</b>	<b>Automatischer Timer</b>
00	Ausgeschaltet.*
0 1:99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
<b>c6</b>	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>
1	10 Sekunden.
2	30 Sekunden
3	1 Minute.*
<b>c7</b>	<b>Zuschaltung der Heizkörper</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
<b>c9</b>	<b>Auswahlzeit der Kochstelle</b>
0	Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen ohne neu Auszuwählen.*
1	Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen, danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
<b>c17</b>	<b>Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen</b>
0	Umluftbetrieb ist eingestellt.*
1	Abluftbetrieb ist eingestellt.
<b>c18</b>	<b>Automatikstart einstellen</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.*
<b>c20</b>	<b>Nachlauf einstellen</b>
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten in der Leistungsstufe <b>3</b> und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe <b>1</b> und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.*
<b>c0</b>	<b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.

\*Grundeinstellung


## Grundeinstellungen ändern

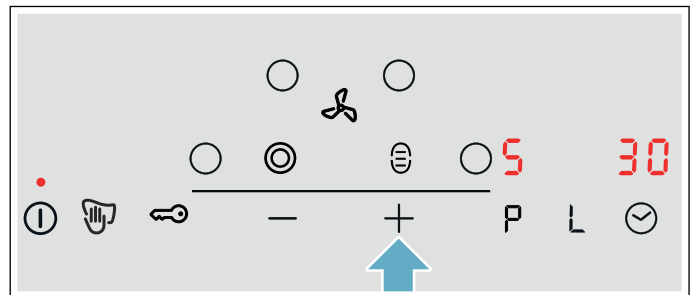
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.


1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren



Im linken Display blinken **c** und **!** abwechselnd, im rechten Display leuchtet **0**.

3. Symbol  soft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Symbol **+** oder **-** soft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist aktiviert.

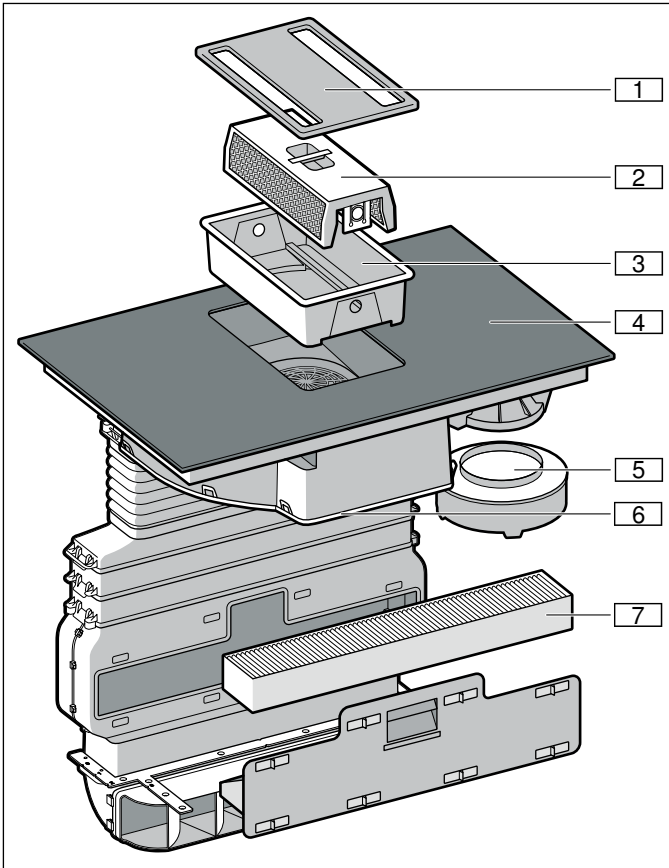
### Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

## Reinigen

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Zu reinigende Komponenten



Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Glaskeramik
5	Überlaufbehälter
6	Gehäuseabdeckung
7	Aktivkohlefilter (nur bei Umluftbetrieb)

#### Hinweise

- Entfernen Sie vor dem Reinigen jeglichen Schmuck an Armen und Händen.

#### Hinweise

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, solange das Kochfeld heiß ist, dadurch können Flecken entstehen. Stellen Sie sicher, dass alle Reste des verwendeten Reinigungsmittels entfernt werden.
- Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät gelangen.

### Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist und die Restwärmeanzeige erloschen ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste eintrocknen.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber (Artikel-Nr. 00087670) erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

### Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

### Lüftung

Um den Geruchs- und Fettabscheidegrad zu gewährleisten, müssen die Filter regelmäßig ausgetauscht oder gereinigt werden.

Um Gerüche zu reduzieren, reinigen Sie die Filterabdeckung und den Innenbereich der Muldenlüftung nach jedem Kochvorgang. Falls Speisen in den Überlaufbehälter und die Gehäuseabdeckung gelangen, entfernen und reinigen Sie den Überlaufbehälter und die Gehäuseabdeckung.

#### Metallfettfilter

Metallfettfilter filtern das Fett aus dem Küchendunst.

Die Metallfettfilter müssen alle 30 Betriebsstunden, mindestens aber einmal im Monat, gereinigt werden.



**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

Die Fettablagerungen im Fettfilter können sich entzünden, wenn das Reinigungsintervall nicht eingehalten wird.

**Fettfilter mindestens einmal im Monat reinigen.**

Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.

**Aktivkohlefilter**

Die Aktivkohlefilter müssen in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Beachten Sie hierzu die Sättigungsanzeige an Ihrem Gerät.

**Sättigungsanzeige**



Bei Sättigung des Metallfettfilters oder des Aktivkohlefilters ertönt nach dem Ausschalten des Geräts ein Signal.

Im Anzeigefeld leuchten folgende Symbole:

- **Metallfettfilter:** *F 10* leuchtet
- **Aktivkohlefilter:** *F 11* leuchtet
- **Metallfettfilter und Aktivkohlefilter:** *F 10* und *F 11* leuchten abwechselnd

Spätestens jetzt sollten Sie den Metallfettfilter reinigen bzw. den Aktivkohlefilter austauschen.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet *F 10* oder *F 11*.

1. Symbol  berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls *F 11* leuchtet, Symbol  erneut berühren.  
Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

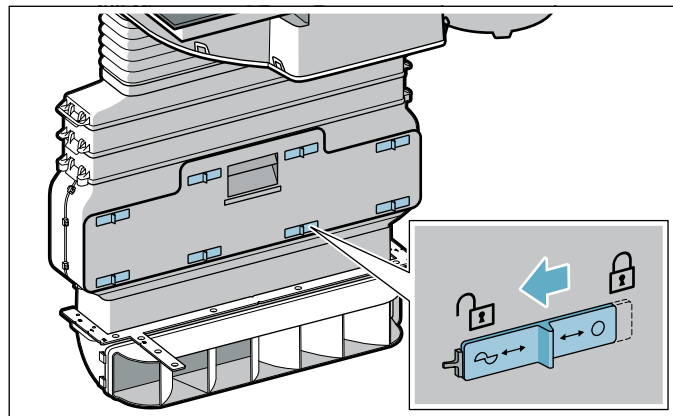
**Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)**

Aktivkohlefilter binden die Geruchsstoffe aus dem Küchendunst. Sie werden nur im Umluftbetrieb eingesetzt.

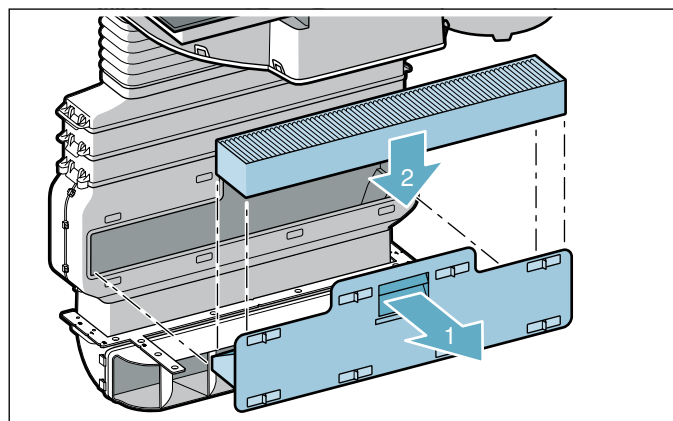
**Hinweise**

- Der Aktivkohlefilter ist nicht im Lieferumfang enthalten. Sie erhalten den Aktivkohlefilter (Artikel-Nr. Z8500X0) im Fachhandel, beim Kundendienst oder im Online-Shop.
- Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt oder erneut aktiviert werden.
- Verwenden Sie nur Originalfilter. Dadurch wird eine optimale Funktion gewährleistet.

1. Im Einbaumöbel alle Verschlusselemente an der Schublade im Flachkanal öffnen.



2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.

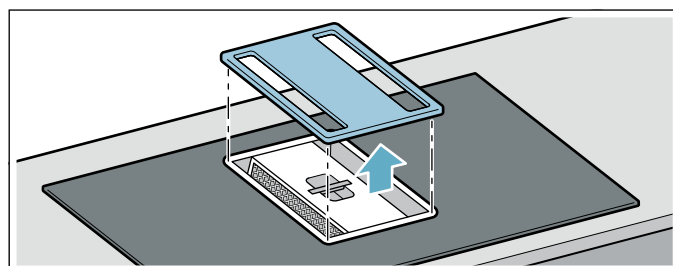


3. Neuen Aktivkohlefilter einsetzen.
4. Schublade im Flachkanal schließen und alle Verschlusselemente schließen.

**Hinweis:** Sicherstellen, dass alle Verschlusselemente korrekt geschlossen sind. Andernfalls können Geräusche entstehen und die Leistung der Lüftung könnte sich verringern.

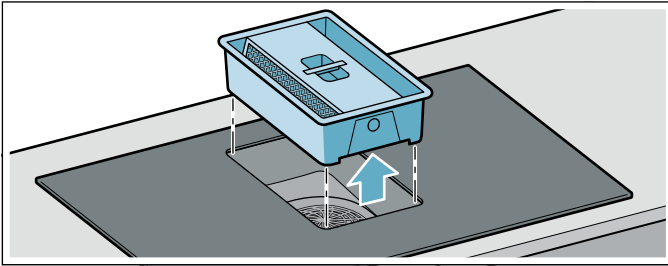
**Metallfettfilter ausbauen**

1. Filterabdeckung abnehmen.



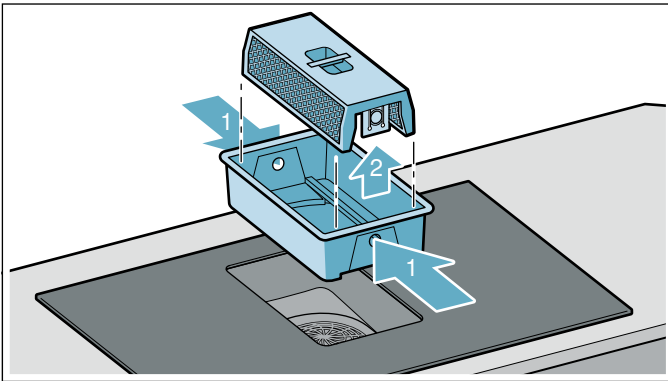
**Hinweis:** Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

2. Metallfettfilter und Behälter herausnehmen.



**Hinweis:** Fett kann sich unten im Behälter ansammeln. Metallfettfilter nicht kippen, um ein Abtropfen von Fett zu vermeiden.

3. Auf die beiden Verschlusselemente an den Seiten des Behälters drücken, um den Metallfettfilter vom Behälter zu trennen.



4. Behälter bei Bedarf ausleeren.
5. Metallfettfilter und Filterabdeckung reinigen.
6. Nach der Demontage des Metallfettfilters das Gerät von innen reinigen.

**Hinweis:** Auf dem Lüfterrad kann es zu Tröpfchenbildung kommen. Dies ist normal und entsteht durch die Kondensation der Kochdünste. Es besteht kein Sicherheitsrisiko und keine Beschädigungsgefahr. Die elektrischen Bauteile des Gerätes sind geschützt.

**Filterabdeckung, Behälter und Innenbereich der Muldenlüftung reinigen**

1. Filterabdeckung abnehmen und mit einem feuchten Tuch oder heißer Spüllauge reinigen.
2. Behälter bei Bedarf ausleeren.
3. Behälter in der Spülmaschine oder mit heißer Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297)
4. Den Innenbereich der Muldenlüftung mit einem feuchten Tuch oder heißer Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser verwenden (Artikel-Nr. 00311297).
5. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

**Metallfettfilter reinigen**

**Hinweise**

- Keine aggressiven, säure- oder laugenhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Den Metallfettfilter können Sie in der Geschirrspülmaschine oder von Hand reinigen.

**Von Hand:**

**Hinweis:** Bei hartnäckigem Schmutz können Sie einen speziellen Fettlöser (Artikel-Nr. 00311908) verwenden. Er kann über den Online-Shop bestellt werden.

- Den Metallfettfilter in heißer Spüllauge einweichen.
- Zur Reinigung des Metallfettfilters eine Bürste verwenden und den Metallfettfilter danach gut ausspülen.
- Metallfettfilter abtropfen lassen.

**In der Geschirrspülmaschine:**

- Einen stark verschmutzten Metallfettfilter nicht zusammen mit Geschirr reinigen.
- Den Metallfettfilter locker in die Geschirrspülmaschine stellen. Den Metallfettfilter nicht einklemmen.
- Für ein optimales Reinigungsergebnis den Metallfettfilter auf der Filterseite liegend in die Geschirrspülmaschine stellen.

**Gehäuseabdeckung reinigen**

1. Bei Bedarf die Gehäuseabdeckung unter dem Gerät abnehmen und mit heißer Spüllauge reinigen.
2. Nach dem Reinigen die getrockneten Bauteile wieder montieren.

**Metallfettfilter einsetzen**

1. Behälter einsetzen.
2. Metallfettfilter einsetzen.
 

**Hinweis:** Sicherstellen, dass der Metallfettfilter ordnungsgemäß eingesetzt ist. Andernfalls funktioniert die Lüftung nicht.
3. Filterabdeckung auflegen.

**Sättigungsanzeigen zurücksetzen**

Wenn Sie die entsprechenden Filter gereinigt oder ausgetauscht haben, sollten Sie die Sättigungsanzeige zurücksetzen, damit die Anzeigen **F 10** und **F 11** aufhören zu leuchten.

Nach dem Ausschalten des Geräts leuchtet **F 10** oder **F 11**.

1. Symbol berühren. Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Metallfettfilter ist zurückgesetzt.
2. Falls **F 11** leuchtet, Symbol erneut berühren. Ein Signalton ertönt. Die Sättigungsanzeige für den Aktivkohlefilter ist zurückgesetzt.

## Überlaufbehälter reinigen

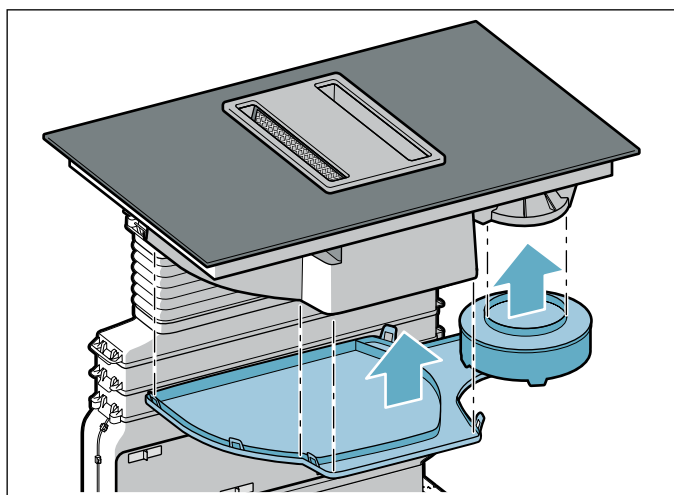
### Hinweise

- Sicherstellen, dass der Zulauf zum Überlaufbehälter nicht blockiert ist. Falls Gegenstände in das Gerät gelangen, diese nach dem Abkühlen des Geräts entfernen. Dazu Filterabdeckung abnehmen, Metallfettfilter und Behälter entnehmen.
- Falls Flüssigkeit von oben in das Gerät gelangt, wird diese im Überlaufbehälter gesammelt. Überlaufbehälter abschrauben und ausleeren. Bei Bedarf Gehäuseabdeckung abnehmen.

1. Überlaufbehälter mit zwei Händen abschrauben.

### Hinweise

- Überlaufbehälter nicht kippen, um ein Auslaufen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Falls der Metallfettfilter und der Behälter ausgebaut sind und Flüssigkeit durch das Lüftergitter in das Gerät gelangt, die Gehäuseabdeckung abnehmen.



2. Überlaufbehälter und ggf. Gehäuseabdeckung ausleeren und ausspülen.
3. Überlaufbehälter mit heißer Spüllauge reinigen.
4. Nach dem Reinigen den Überlaufbehälter wieder festschrauben.
5. Gehäuseabdeckung wieder befestigen.

## Störungen, was tun?

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf die Hinweise in der Tabelle bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Die Elektronik Ihres Kochfeldes liegt unter dem Bedienfeld. Durch verschiedene Ursachen kann die Temperatur in diesem Bereich stark ansteigen.

Damit die Elektronik nicht überhitzt, werden die Kochstellen, wenn nötig, automatisch abgeschaltet. Die Anzeige **F2**, **F4**, oder **F5** erscheint abwechselnd mit der Restwärmeanzeige **H** oder **h**.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Die Bedienfläche ist nass oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Der Metallfettfilter ist nicht korrekt eingesetzt.	Metallfettfilter korrekt einsetzen. → <i>Seite 16</i>
	Der Sensor für die Filtererkennung funktioniert nicht.	Kundendienst rufen.
Die Lüftung funktioniert nicht.	Bei Verwendung eines Fensterkontaktschalters wird bei geschlossenem Fenster die Lüftung vom Netz getrennt.	Das Fenster öffnen bei dem der Fensterkontaktschalter installiert wurde.
<b>F2</b>	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit, mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F2</b> erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
<b>F4</b>	Trotz der Abschaltung durch <b>F2</b> hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F4</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F5</b> und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ist zu hören.	Warnung: Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Die Elektronik droht zu überhitzen.	Entfernen Sie den Topf. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.
<b>F5</b> und Signalton	Ein heißer Topf steht im Bereich des Bedienfeldes. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.	Entfernen Sie den Topf. Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn <b>F5</b> erlischt, können Sie weiterkochen.
<b>F8</b>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
<b>F10</b>	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen. → <i>Seite 16</i>
<b>F11</b>	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. → <i>Seite 16</i>
<b>F10/F11</b>	Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.	Sättigungsanzeige zurücksetzen. → <i>"Sättigungsanzeigen zurücksetzen" auf Seite 18</i>
<b>dE</b> Kochstellen heizen nicht	Der Demo-Mode ist eingeschaltet.	Demo-Mode ausschalten: Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). In den nächsten 3 Minuten eine beliebige Bedienfläche berühren. Der Demo-Mode wird ausgeschaltet.

### E-Meldung in den Anzeigen

Wenn in den Anzeigen eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z.B. E0111, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, erlischt die Anzeige. Erscheint die Fehlermeldung erneut, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung an.

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 544

**D** 089 12 474 474

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

## Prüfgerichte

Diese Tabelle wurde für Prüfinstitute erstellt um das Testen unserer Geräte zu erleichtern.

Die Angaben der Tabelle beziehen sich auf unser Zubehör-Geschirr von Schulte-Ufer (4teiliges Induktions-Topfset Z9442X0) mit den folgenden Abmessungen:

- Stieltopf Ø 16 cm, 1,2 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle

- Kochtopf Ø 16 cm, 1,7 L, für 14,5 cm Ø Einkreis-Kochstelle
- Kochtopf Ø 22 cm, 4,2 L, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle
- Bratpfanne Ø 24 cm, für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<b>Schokolade schmelzen</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
<b>Linseneintopf erwärmen und warmhalten</b>					
Geschirr: Kochtopf					
<b>Linseneintopf nach DIN 44550</b>					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 450 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
Menge: 800 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 ohne Umrühren	Ja	1.	Ja
<b>Linseneintopf als Dosenprodukt</b>					
z.B. Linsenterrine mit Würstchen von Erasco:					
Anfangstemperatur 20° C					
Menge 500 g für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:00 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja
Menge: 1000 g für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:30 (Umrühren nach ca. 1:30)	Ja	1.	Ja

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
<b>Bechamelsauce simmern</b>					
Geschirr: Stieltopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 40 g Butter 40 g Mehl, 0,5 l Milch (3,5% Fettgehalt) und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	g <sup>2</sup>	ca. 5:20	Nein	1 <sup>1,3</sup>	Nein
				<sup>1</sup> Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten	
				<sup>2</sup> Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen	
				<sup>3</sup> Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird	
<b>Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 6:45	Nein	2	Ja
				Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben	
				Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20	Nein	2	Ja
				Die Milch erwärmen bis diese beginnt aufzusteigen. Auf Fortkochstufe zurückschalten und Reis, Zucker sowie Salz in die Milch geben	
				Gesamtdauer (einschließlich Ankochen) ca. 45 Minuten	
				Nach 10 Minuten Milchreis umrühren	
<b>Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Milchtemperatur: 7° C					
Rezept: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch (3,5% Fettgehalt) und 1 g Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:30	Nein	2	Nein
				Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchtemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten.	
				Ca. 50 Minuten köcheln lassen	

Prüfgerichte	Aufheizen /Ankochen			Fortkochen	
	Ankochstufe	Dauer (Min:Sek)	Deckel	Fortkochstufe	Deckel
Rezept: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1l Milch (3,5% Fettgehalt) und 1,5 g Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 8:00 Reis, Zucker und Salz zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen. Bei ca. 90°C Milchttemperatur auf Fortkochstufe zurückschalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
<b>Reis kochen</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Wassertemperatur 20° C					
Rezept nach DIN 44550:					
125 g Langkornreis 300 g Wasser und eine Prise Salz für 14,5 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:48	Ja	2	Ja
Rezept nach DIN 44550:					
250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 3:15	Ja	2.	Ja
<b>Schweinelendensteaks braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Anfangstemperatur Lendensteaks: 7° C					
Menge: 3 Lendensteaks (Gesamtgewicht etwa 300 g, etwa 1 cm dick) 15 g Sonnenblumenöl für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	7	Nein
<b>Pfannkuchen braten</b>					
Geschirr: Bratpfanne					
Rezept nach DIN EN 60350-2					
Menge: 55 ml Teig je Pfannkuchen für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 2:40	Nein	6 oder 6. je nach Bräunungsgrad	Nein
<b>Tiefkühl Pommes Frites frittieren</b>					
Geschirr: Kochtopf					
Menge: 1,8 kg Sonnenblumenöl, pro Portion: 200 g Tiefkühl Pommes Frites (z.B. McCain 123 Frites Original) für 18 cm Ø oder 17 cm Ø Kochstelle	9	Bis Öltemperatur 180°C erreicht	Nein	9	Nein

Werden die Versuche mit einer 18cm Ø Kochstelle mit 1500 W Nennleistung durchgeführt, dann verlängert sich die Ankochzeit um ca. 20% und die Fortkochstufe wird um eine Fortkochstufe erhöht.



REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001303310  
000921  
de