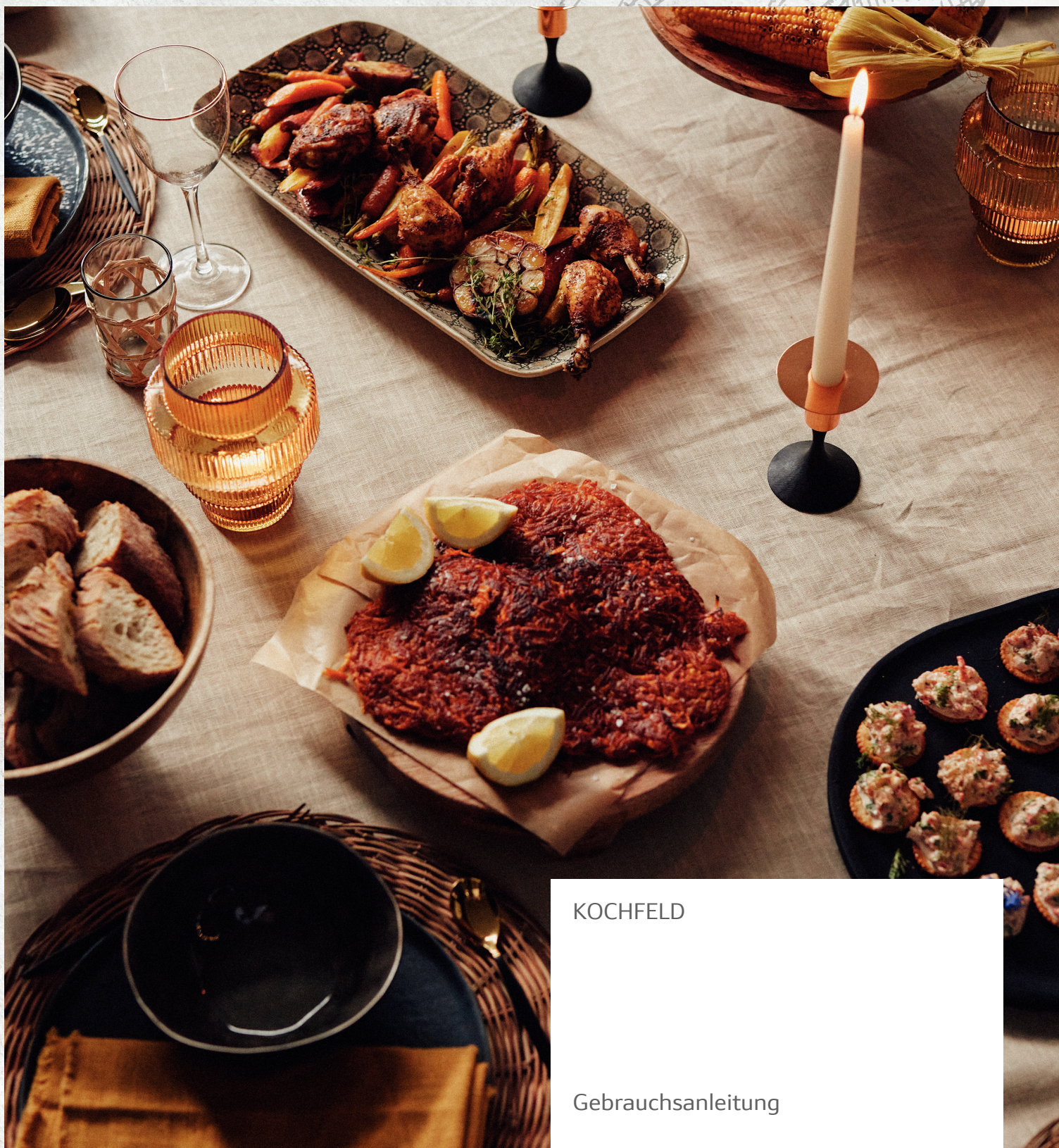


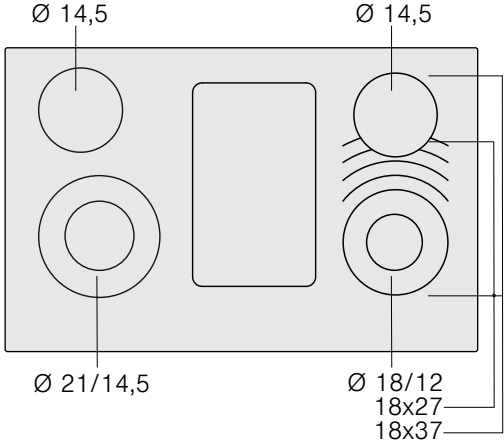


KOCHFELD

Gebrauchsanleitung

T18.D3A..

T18.D3A..



Inhaltsverzeichnis

	Sicherheit	4		Wisch-Schutz	14
	Allgemeine Hinweise	4		Energie-Verbrauchsanzeige	14
	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Grundeinstellungen	14
	Einschränkung des Nutzerkreises	4		Grundeinstellungen ändern	15
	Sicherer Gebrauch	4		Reinigen	16
	Sachschäden vermeiden	6		Zu reinigende Komponenten	16
	Übersicht der häufigsten Schäden	6		Glaskeramik	16
	Umweltschutz und Sparen	6		Kochfeldrahmen	16
	Verpackung entsorgen	6		Lüftung	16
	Energie sparen	6		Überlaufbehälter reinigen	19
	Gerät kennen lernen	7		Störungen, was tun?	20
	Ihr neues Gerät	7		E-Meldung in den Anzeigen	20
	Sonderzubehör	7		Kundendienst	21
	Das Bedienfeld	8		E-Nummer und FD-Nummer	21
	Die Kochstellen	8		Prüfgerichte	21
	Restwärmeanzeige	9			
	Betriebsarten für die Lüftung	9			
	Vor dem ersten Gebrauch	9			
	Erste Inbetriebnahme	9			
	Gerät bedienen	9			
	Kochfeld ein- und ausschalten	9			
	Kochstelle einstellen	9			
	Lüftung ein- und ausschalten	10			
	Intensivstufe	10			
	Automatikstart	11			
	Nachlauf-Funktion	11			
	Kochtabelle	11			
	PowerBoost Funktion	12			
	Powerboost-Funktion einschalten	12			
	Powerboost-Funktion ausschalten	12			
	Kindersicherung	12			
	Kindersicherung ein- und ausschalten	12			
	Automatische Kindersicherung	12			
	Zeitfunktionen	13			
	Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	13			
	Automatischer Timer	13			
	Küchenwecker	13			
	Automatische Abschaltung	14			
	Warmhaltefunktion	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** und Online-Shop: **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®
089 - 12 474 474

Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie die Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.
- um gefährliche oder explosive Stoffe und Dämpfe abzusaugen.
- um Kleinteile oder Flüssigkeiten abzusaugen.

Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung 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.

Sicherer Gebrauch

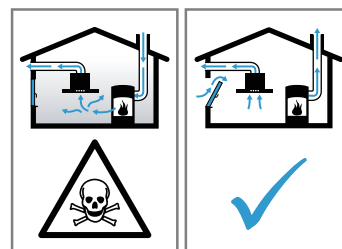
Warnung – Erstickungsgefahr!

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- Kleinteile von Kindern fernhalten.
 - Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
 - Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Warnung – Vergiftungsgefahr!

Zurückgesaugte Verbrennungsgase können zu Vergiftungen führen. 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.



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

- 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. Ein Zuluft-/Abluftmauerkasten allein stellt die Einhaltung des Grenzwertes nicht sicher.
- 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.
- Wird das Gerät ausschließlich im Umluftbetrieb eingesetzt, ist der Betrieb ohne Einschränkung möglich.

Warnung – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Lebensmittel können sich entzünden.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

Die Fettablagerungen in den Fettfiltern können sich entzünden.

- Gerät nie ohne Fettfilter betreiben.
- Die Fettfilter regelmäßig reinigen.
- Nie in der Nähe des Geräts mit offenen Flammen arbeiten (z. B. flambieren).

- Gerät nur dann in der Nähe einer Feuerstätte für feste Brennstoffe (z. B. Holz oder Kohle) installieren, wenn die Feuerstätte eine geschlossene, nicht abnehmbare Abdeckung hat. Es darf keinen Funkenflug geben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Wenn heiße Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, die Filterabdeckung, den Metallfettfilter, den Überlaufbehälter oder die Gehäuseabdeckung erst entfernen, nachdem das Gerät abgekühlt ist.

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.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Den Kundendienst rufen.
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Sachschäden vermeiden

Achtung!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- Keine Herdschutzfolie verwenden.
- Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.
	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb, z.B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz und Sparen

Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochzone übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel zu heben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten. Eine passende Fortkochstufe verwenden.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Lüfterstufe an die Intensität der Kochdünste anpassen.

- Eine kleinere Lüfterstufe bedeutet einen geringeren Energieverbrauch.

Bei intensiven Kochdünsten frühzeitig eine höhere Lüfterstufe wählen.

- Die Gerüche verteilen sich weniger im Raum.

Das Gerät ausschalten, wenn es nicht mehr benötigt wird.

Beim Kochen ausreichend lüften.

- Das Gerät arbeitet effizienter und mit geringeren Betriebsgeräuschen.

Die Filter in den angegebenen Abständen reinigen oder wechseln.

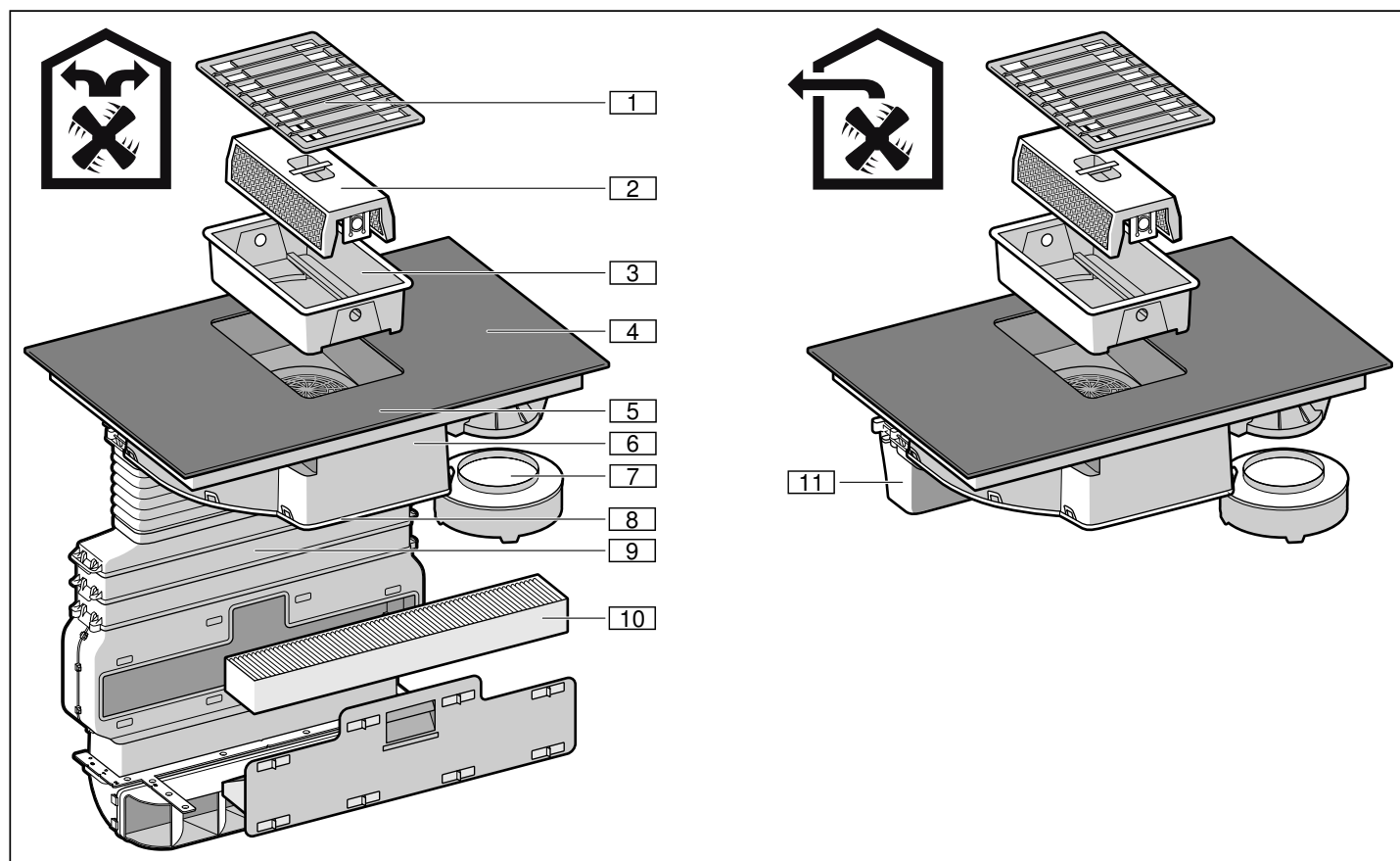
- Die Wirksamkeit der Filter bleibt erhalten.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

Gerät kennen lernen

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

Ihr neues Gerät



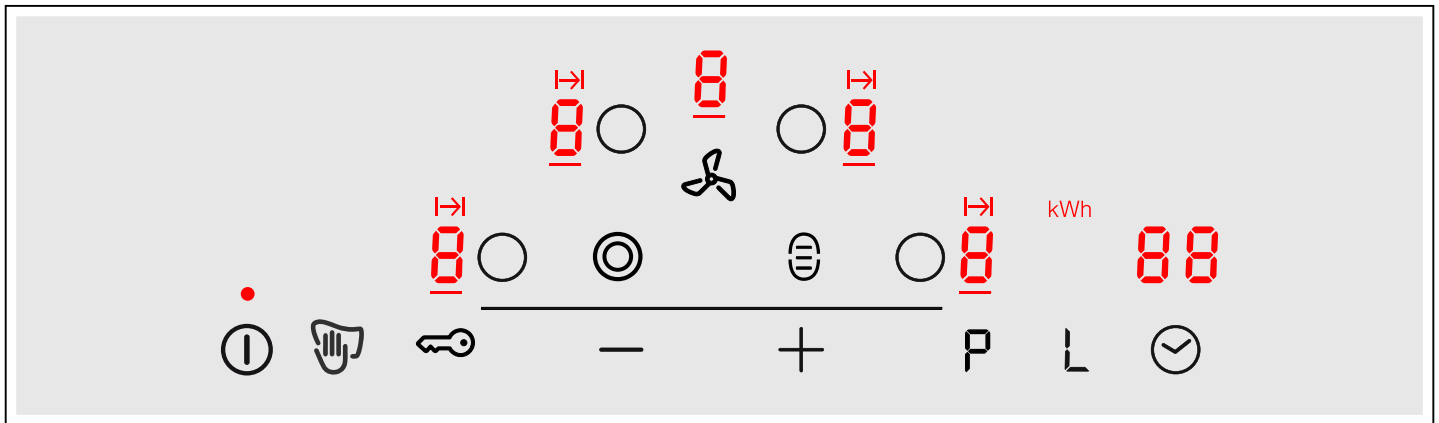
Nr.	Bezeichnung
1	Filterabdeckung
2	Metallfettfilter
3	Behälter
4	Kochfeld
5	Bedienfeld
6	Lüftergehäuse
7	Überlaufbehälter
8	Gehäuseabdeckung
9	Verrohrung*

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

Sonderzubehör

Abluftset	Z8100X0
Umluftset	Z8200X0
Aktivkohlefilter	Z8500X0

Das Bedienfeld



Anzeigen

19	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.

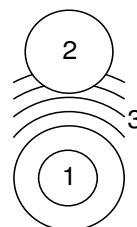
Die Kochstellen

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: Kombination von 1+3	Zweikreis-Kochstelle auswählen. Mit Symbol ◎ äußeren Heizkreis zuschalten. Anzeige ◎ leuchtet. Mit Symbol ◎ Brücken-Heizkörper zuschalten. Anzeige 8 leuchtet.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräterzone: Kombination von 1 + 3 + 2	Symbol ⊞ berühren. Anzeige ⊞ leuchtet.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte

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.

Restwärmearzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmearzeige.

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 **U** der Wert **0** (Werkseinstellung) eingestellt.
- Bei Abluftbetrieb ist bei der Anzeige **U** 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 **ⓘ**. Ein Signal ertönt. Die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen **U** leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol **ⓘ**, bis die Anzeigelampe über dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmearzeige 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

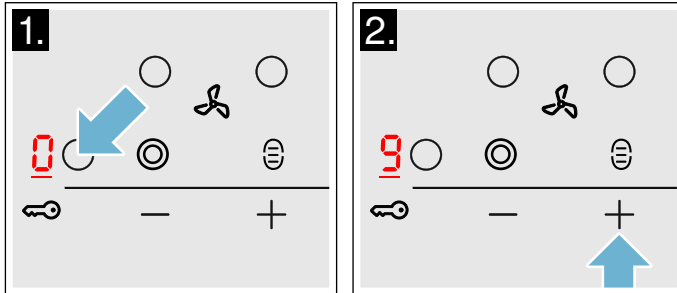
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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.

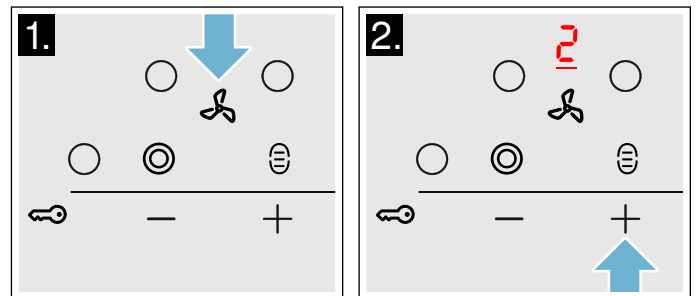
Lüftung einschalten

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.

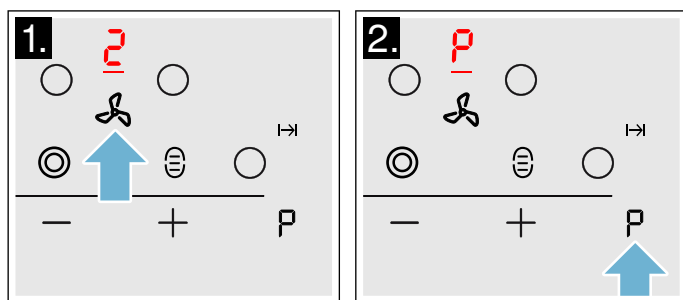
Intensivstufe

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 9 einstellen. Die Leistungsstufe für die Lüftung wird auf 9 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
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen, Simmern		
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 Holland-aise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wasser-menge)	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*	6-10Min.
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	-
Schmoren		
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
Braten mit wenig Öl**		
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.
Frittieren (150-200 g pro Portion fortlaufend in 1-2 l Öl frittieren**)		
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		
*** Öftern wenden		

Powerboost-Funktion einschalten

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

Powerboost-Funktion ausschalten

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen. Die Anzeige **P** 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 **P** gekennzeichnet sind.

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

Zeitfunktionen

Es gibt 2 verschiedene Zeitfunktionen:

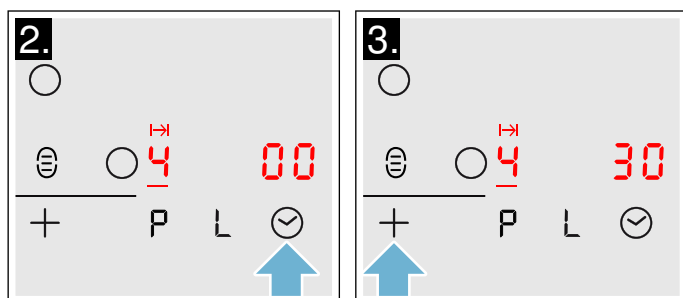
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- Küchenwecker

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 8** 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.

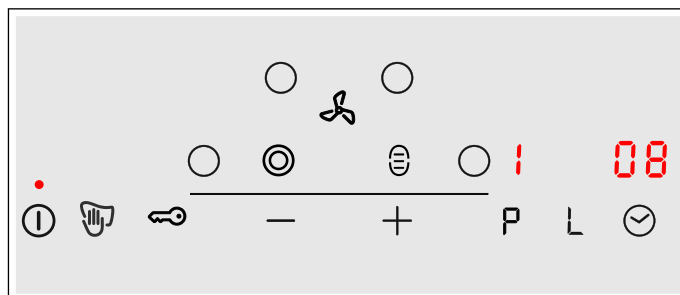
Hinweis: Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

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.

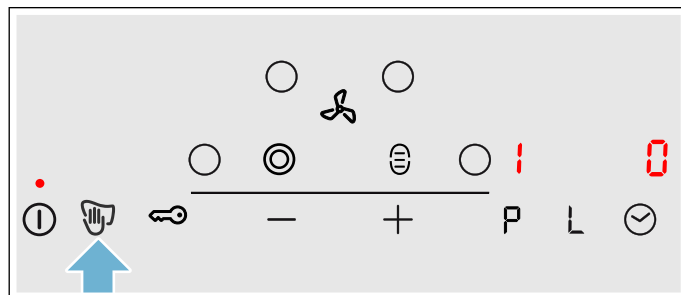
Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Manuelle und automatische Kindersicherung ausgeschaltet.
c 2	Signalton
0	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet (Hauptschalter-Signal bleibt immer).
1	Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet.
2	Nur Bestätigungssignal eingeschaltet.
3	Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c 3	Anzeige Energieverbrauch (Erfragen Sie die Netzspannung bei Ihrem Elektrizitätsversorger)
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
c5	Automatischer Timer
00	Ausgeschaltet.*
0 1:99	Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	Dauer des Timer-Ende Signals
1	10 Sekunden.
2	30 Sekunden
3	1 Minute.*
c7	Zuschaltung der Heizkörper
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
2	Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c9	Auswahlzeit der Kochstelle
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.
c17	Umluftbetrieb oder Abluftbetrieb einstellen
0	Umluftbetrieb ist eingestellt.*
1	Abluftbetrieb ist eingestellt.
c18	Automatikstart einstellen
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung startet in einer festgelegten Leistungsstufe.*
c20	Nachlauf einstellen
0	Ausgeschaltet.
1	Eingeschaltet: Die Lüftung läuft im Abluftbetrieb für circa 6 Minuten in der Leistungsstufe 3 und im Umluftbetrieb für circa 30 Minuten in der Leistungsstufe 1 und schaltet sich nach Ablauf dieser Zeit automatisch ab.*
c0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung
0	Ausgeschaltet.*
1	Eingeschaltet.
*Grundeinstellung	

Grundeinstellungen ändern

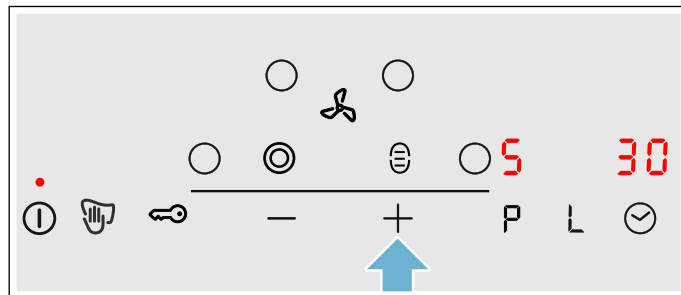
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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



Im linken Display blinken **c** und **5** abwechselnd, im rechten Display leuchtet **0**.

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



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

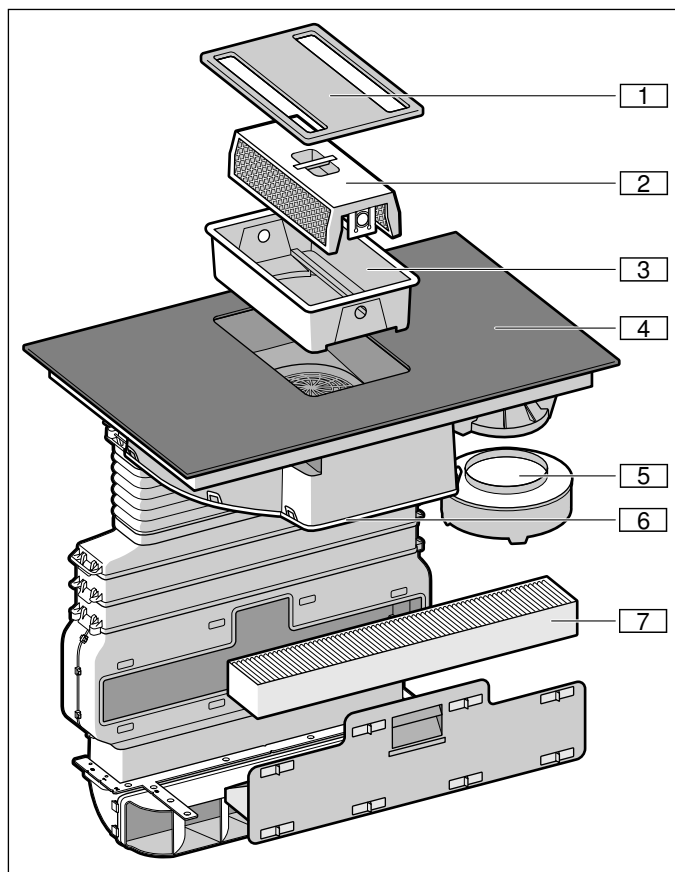
Ausschalten

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 Restwärmanzeige 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 Fleckenentferner
- 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.

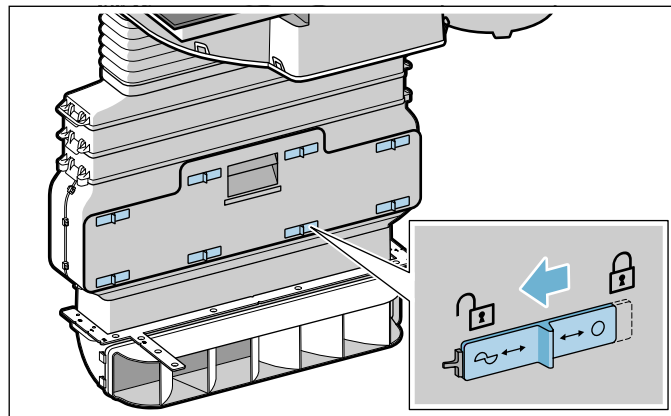
Aktivkohlefilter wechseln (Nur bei Umluftbetrieb)

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

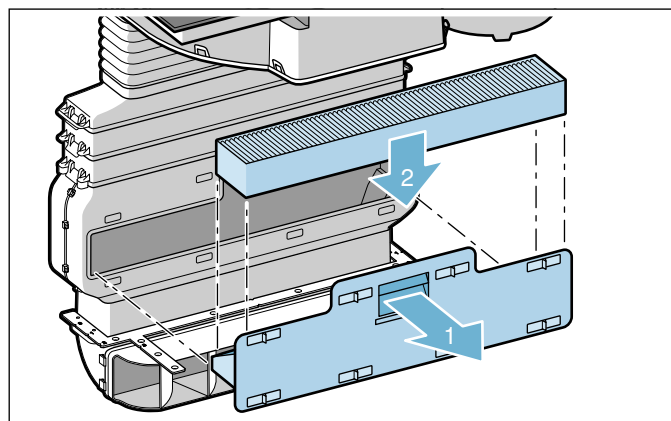
Hinweise

- 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.



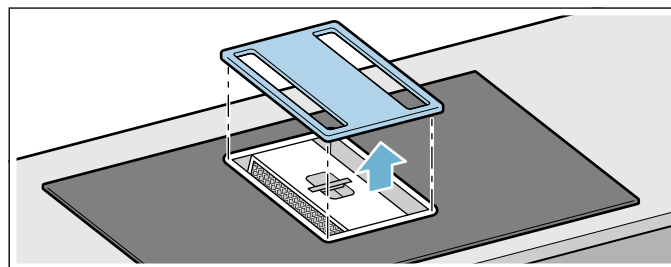
2. Schublade im Flachkanal öffnen und Aktivkohlefilter herausnehmen.



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.

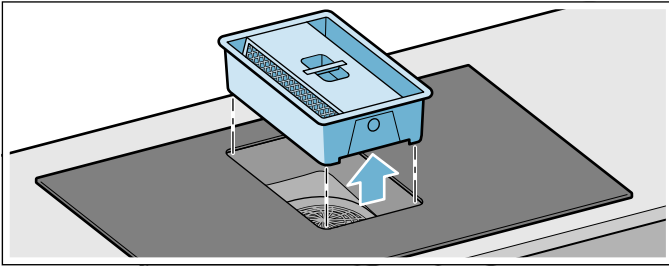
Metallfettfilter ausbauen

1. Filterabdeckung abnehmen.



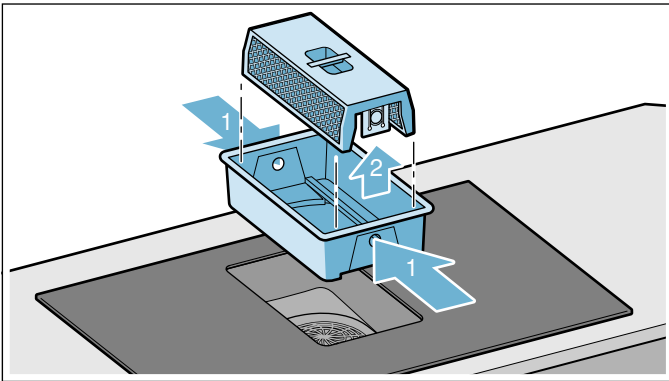
Hinweis: Sicherstellen, dass die Filterabdeckung nicht herunterfällt und das Kochfeld beschädigt.

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

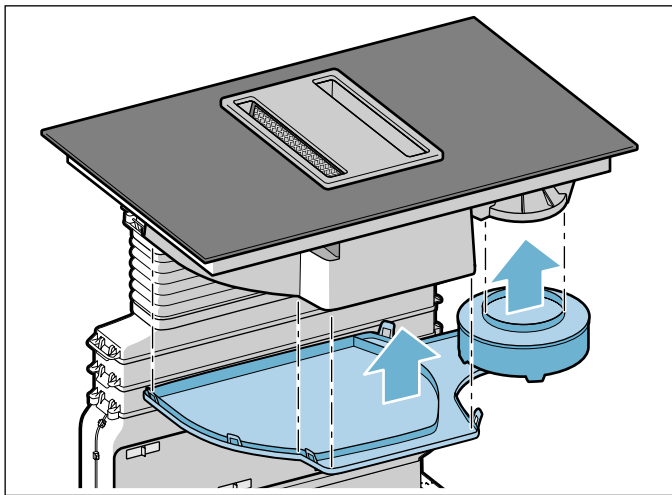
Hinweise

- 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!

Unschlagmäßige 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.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Kundendienst rufen.

Warnung – Brandgefahr!

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.

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. → Seite 16
	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.
F2	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 F2 erlischt, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie einige Zeit. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Wenn F4 erlischt, können Sie weiterkochen.
F5 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.
F5 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 F5 erlischt, können Sie weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
F10	Der Metallfettfilter ist gesättigt.	Metallfettfilter reinigen. → Seite 16
F11	Der Aktivkohlefilter ist gesättigt.	Aktivkohlefilter wechseln. → Seite 16
F10/F11	Die Sättigungsanzeige leuchtet, obwohl der Filter gereinigt bzw. gewechselt wurde.	Sättigungsanzeige zurücksetzen. → "Sättigungsanzeigen zurücksetzen" auf Seite 18
dE 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.

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

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.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter www.neff-home.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

- 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
Schokolade schmelzen					
Geschirr: Stieltopf					
Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Dr. Oetker Zartbitter, 150 g) auf 14,5 cm Ø Kochstelle	-	-	-	1.	Nein
Linseneintopf erwärmen und warmhalten					
Geschirr: Kochtopf					
Linseneintopf nach DIN 44550					
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
Linseneintopf als Dosenprodukt					
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
Bechamelsauce simmern					
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 ²	ca. 5:20	Nein	1 ^{1, 3}	Nein
			1 Die Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und die Mehlschwitze für 3 Minuten halten		
		2 Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen			
			3 Nachdem die Bechamelsauce aufgekocht ist, diese für weitere 2 Minuten auf Stufe 1 halten, wobei diese ständig gerührt wird		
Milchreis kochen - Fortkochen mit Deckel					
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 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	Nein	2	Ja
			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 oder17 cm Ø Kochstelle	9	ca. 7:20 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	Nein	2	Ja
			Nach 10 Minuten Milchreis umrühren		
Milchreis kochen - Fortkochen ohne Deckel					
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 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	Nein	2	Nein

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 zurück-schalten. Ca. 50 Minuten köcheln lassen	Nein	2	Nein
Reis kochen					
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
Schweinelendensteaks braten					
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
Pfannkuchen braten					
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
Tiefkühl Pommes Frites frittieren					
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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001303310
050806 REG25
de

