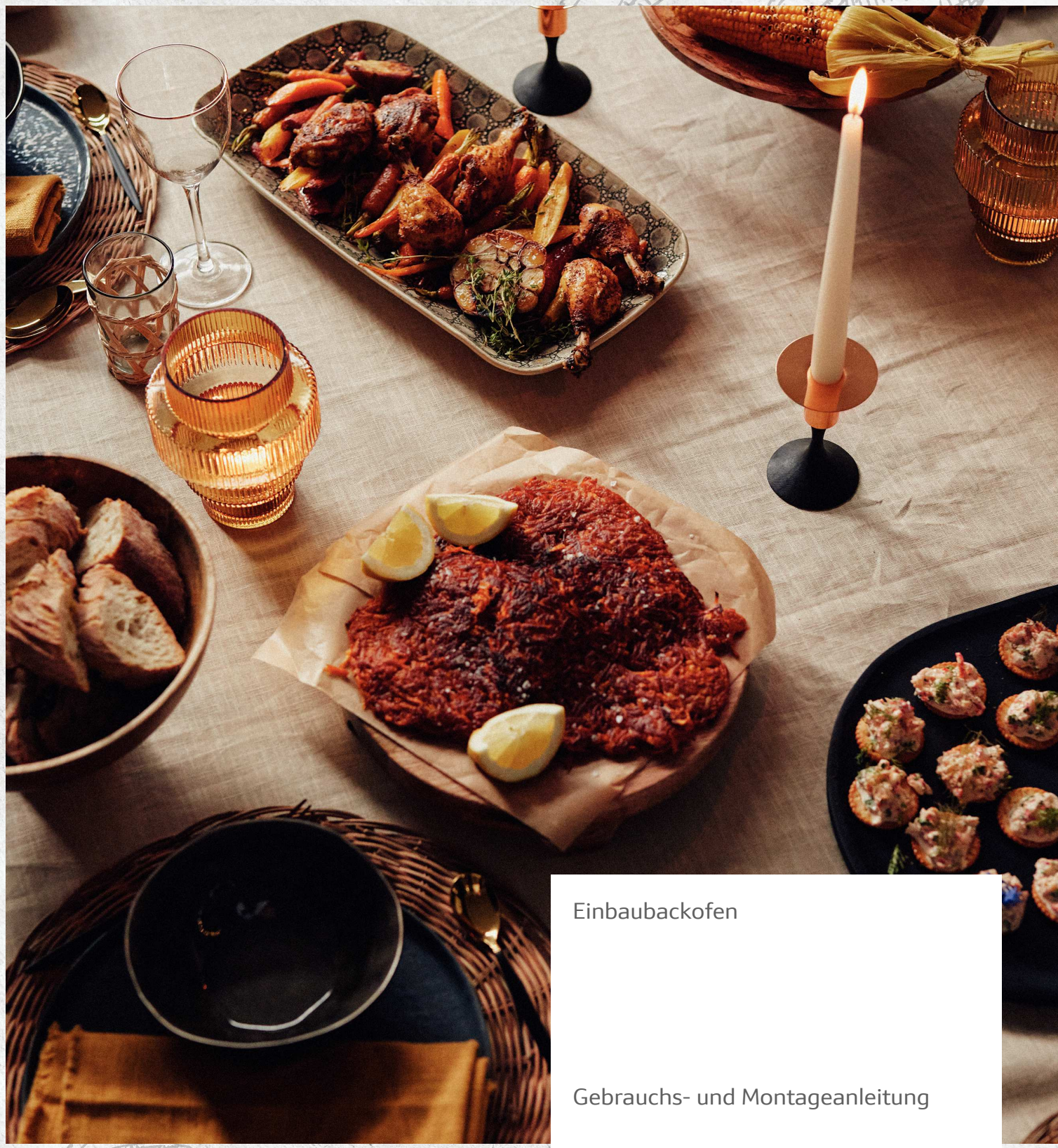
NEFF

cook. create. inspire.



Einbaubackofen

Gebrauchs- und Montageanleitung

B1DCA0A.0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 7
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
7 Grundlegende Bedienung ... 9
8 Schnellaufheizen ... 9
9 Reinigen und Pflegen ... 10
10 Gestelle ... 11
11 Gerätetür ... 12
12 Störungen beheben ... 15
13 Entsorgen ... 16
14 Kundendienst ... 16
15 So gelingt's ... 17

16 MONTAGEANLEITUNG ... 20
16.1 Allgemeine Montagehinweise ... 20

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
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.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ 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.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 16*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▸ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

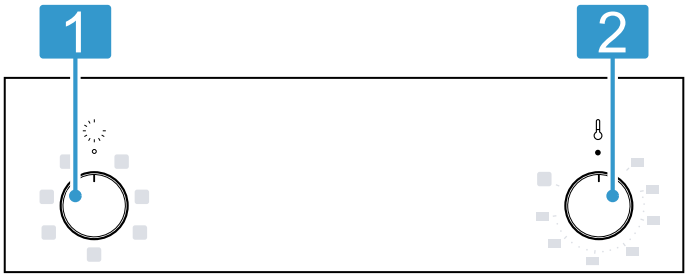
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- ■ im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- ■ im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1 **Funktionswähler**
Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.
→ *"Funktionen", Seite 7*

2 **Temperaturwähler**
→ *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 7*

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Einrasten und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten ein.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Circo Therm Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Circo Therm Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Am besten sind Temperaturen bis 200 °C geeignet.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Thermogrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

4.3 Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Funktionen. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Funktionen ein.

Symbol	Name	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizen", Seite 9*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → *"Beleuchtung", Seite 7*

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

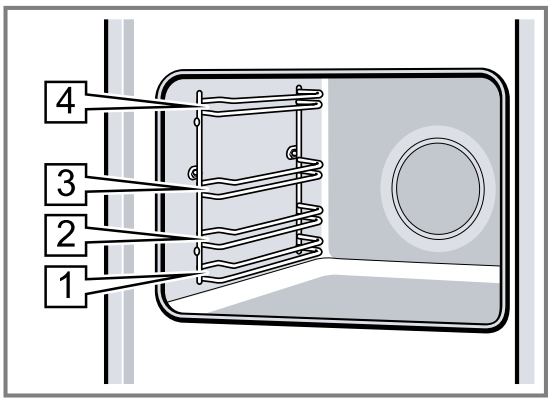
Symbol	Funktion	Verwendung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
	Grill intensiv	Die maximal einstellbare Temperatur für **Grill, große Fläche** und **Grill, kleine Fläche** (je nach Gerätetyp).

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*
Ihr Gerät hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 11*



Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sich die Beleuchtung aus.
Mit der Stellung **Backofenlampe** am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Hinweis: Das Kühlgebläse läuft auch bei der Stellung **Backofenlampe**.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

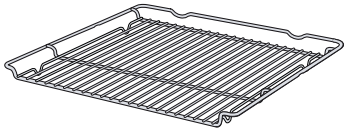
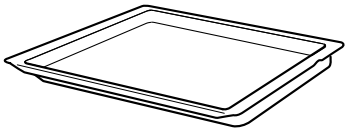
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

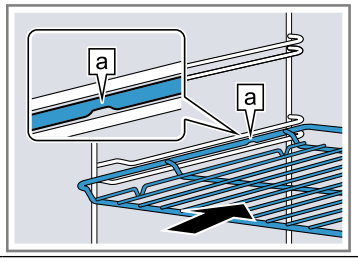
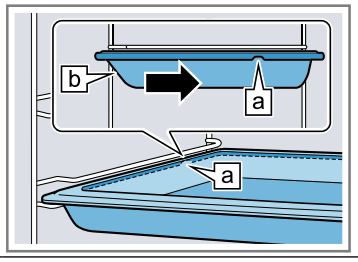
5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 

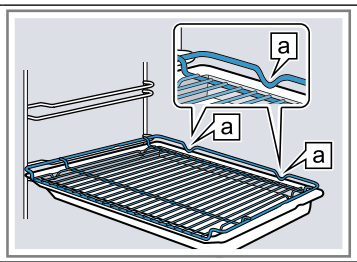
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter a hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.neff-international.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*

Heizart	Circo Therm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Gerät ausschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.
Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.
Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- **Circo Therm Heißluft**

8.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
- ✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 11*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 11*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

9.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

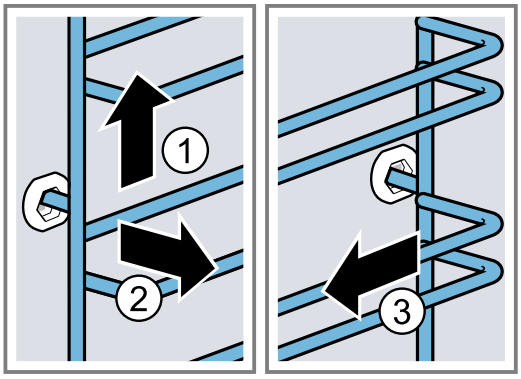
10 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

10.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

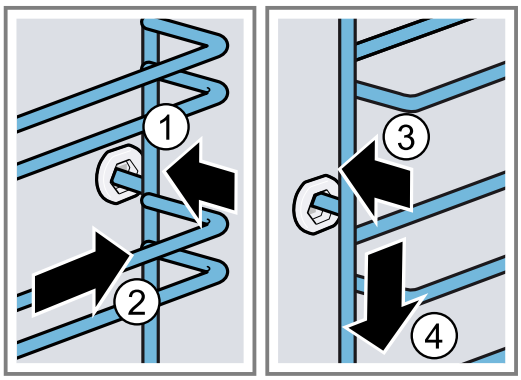


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

10.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



11 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

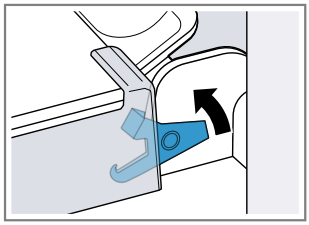
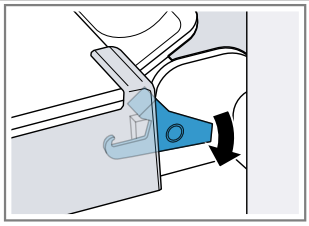
11.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

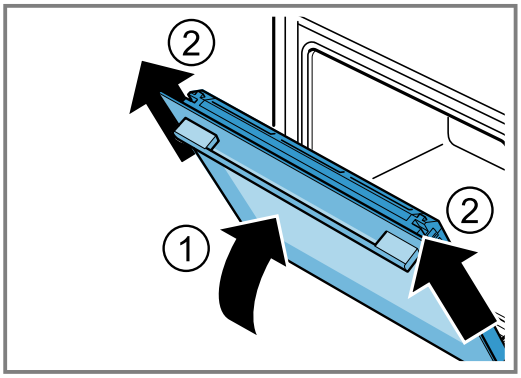
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



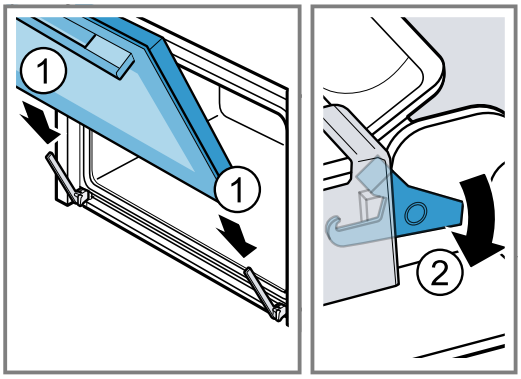
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

11.2 Gerätetür einhängen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
4. Die Gerätetür schließen.

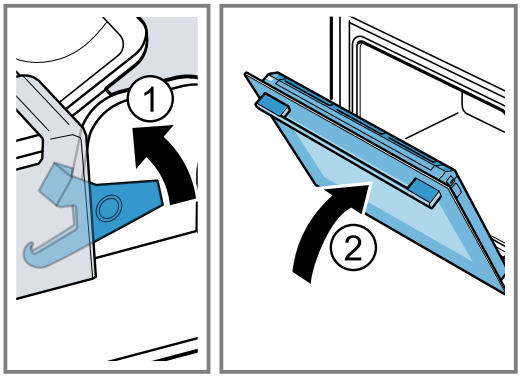
11.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

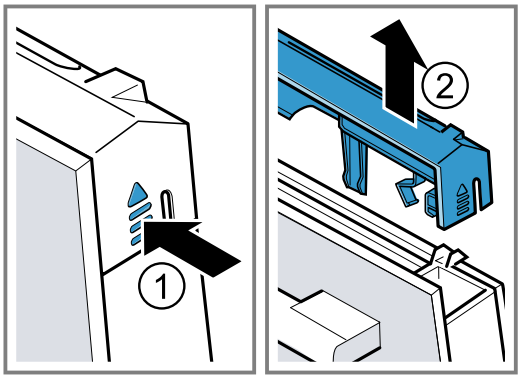
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

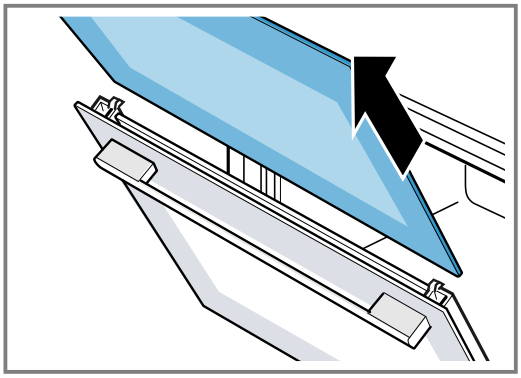
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



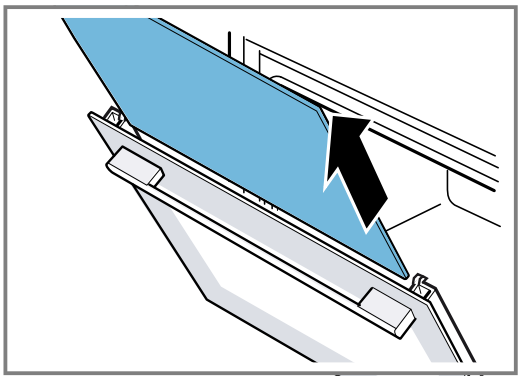
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



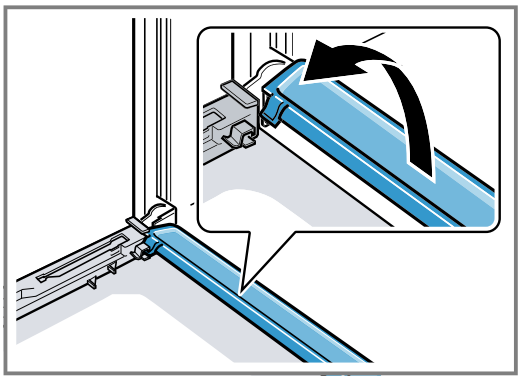
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



7. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   – Die Gerätetür öffnen.
   – Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



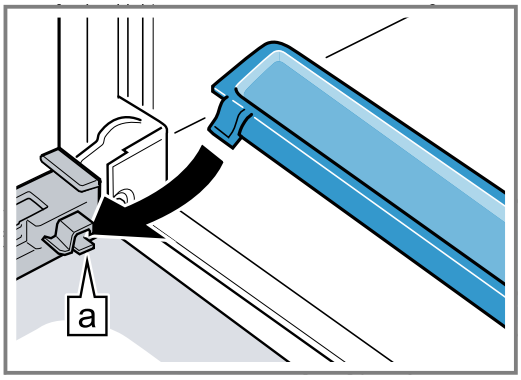
9. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
   ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

   Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
10. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
11. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 14*

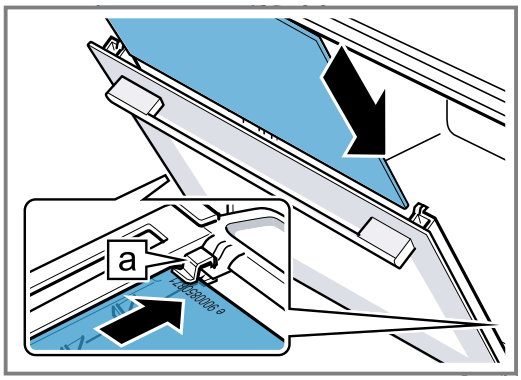
11.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

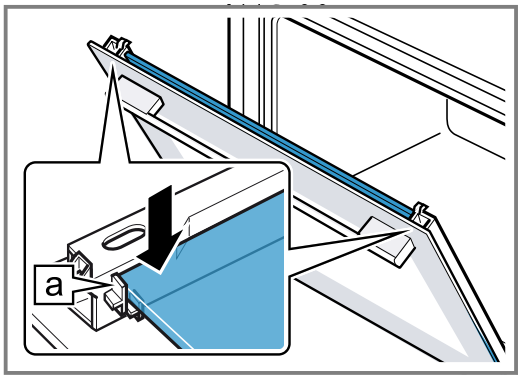
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



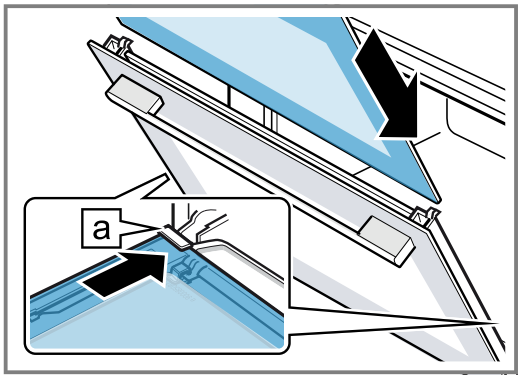
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



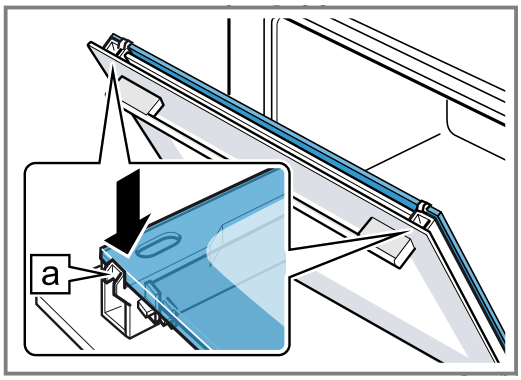
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



5. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.

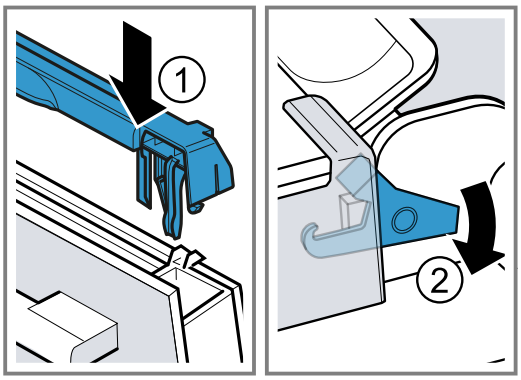


6. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



7. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
8. Die Gerätetür ganz öffnen.

9. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

10. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

12 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ 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.

12.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.

12.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

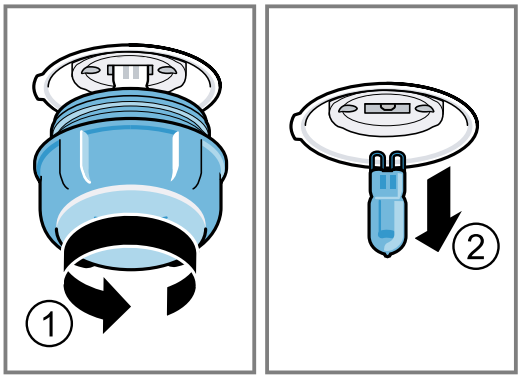
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▸ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- ▸ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.
- Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
   Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

13 Entsorgen

13.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

14 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

14.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

15 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

15.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

15.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	**Höhe**
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

Backen auf zwei Ebenen	**Höhe**
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	**Höhe**
Backblech	4
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

15.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
  Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- Kinder fernhalten.

15.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill-stufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200[1]	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 4+3+1		140-160	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch	Backblech	2		200-220	25-35
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2		250-270[1]	15-20
Quiche	Tarteform	1		210-230	30-40
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	150-160
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3		210-220	40-50[2]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	140-160[3]
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost Universalpfanne	3		200-220	60-70[2]
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4			25-30[4]
Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80[5]
Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		160-180	20-30[6]

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[4] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[5] Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.
[6] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

15.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Joghurt

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	**1.** **2.**	**1.** 100 **2.** -	**1.** -[1] **2.** 8-9 Std.

[1] Das Gerät vorheizen.

15.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 4
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Wasserbiskuit:
Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	4+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Backblech	3		150-160[1]	25-35
Small Cakes	Backblech	3		150[1]	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	4+3+1		140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	4	〰	〰[1]	0,5-1,5

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

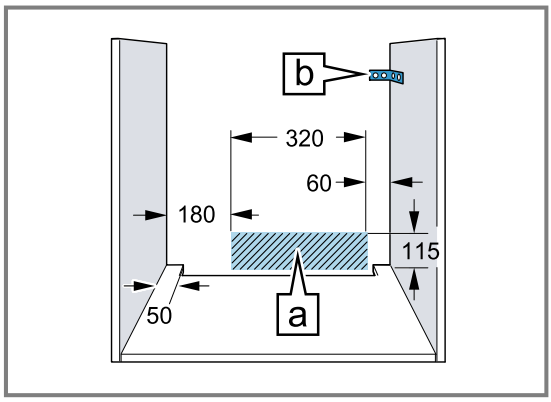
16 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

16.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

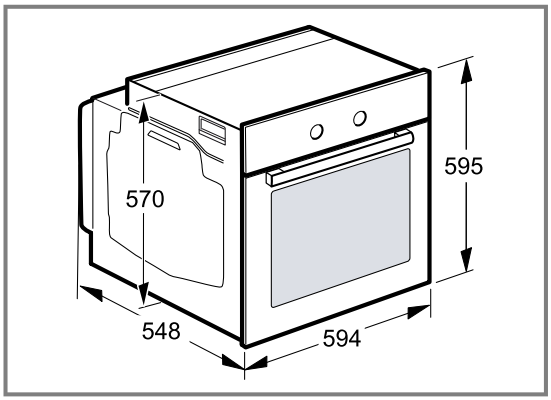
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

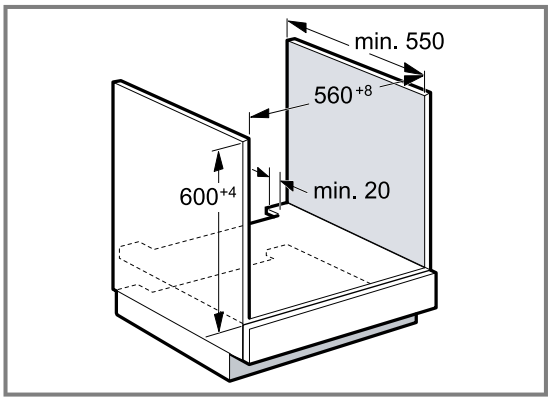
16.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



16.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

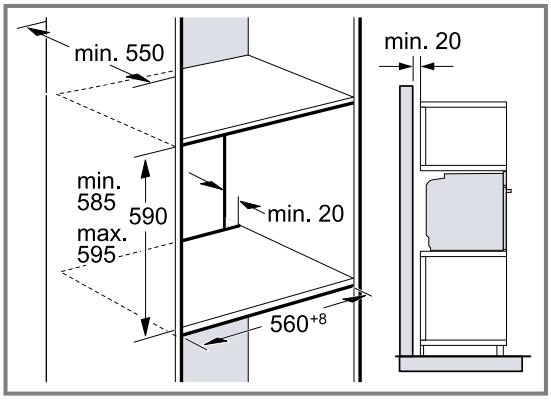
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

16.4 Einbau in einen Hochschrank

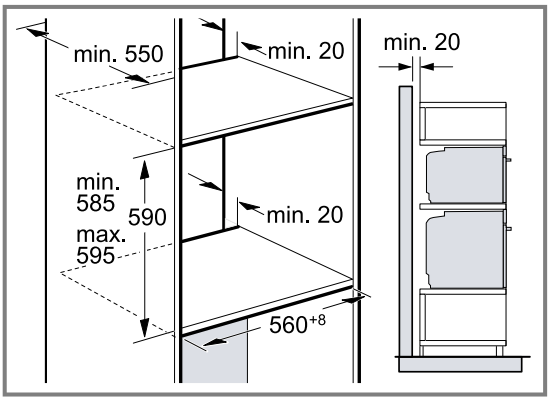
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



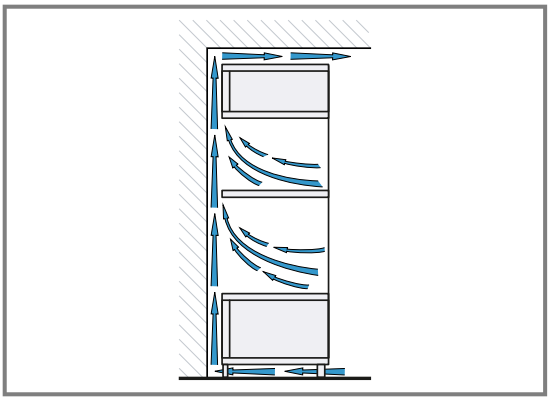
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

16.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



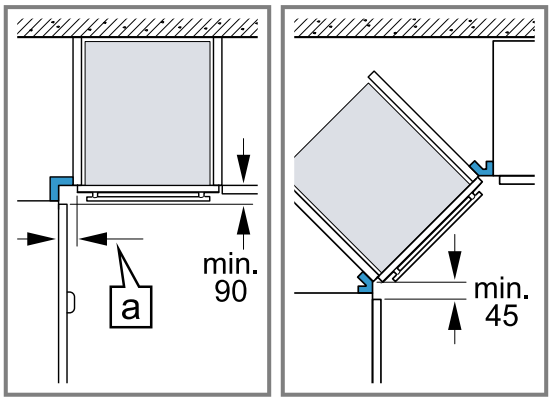
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

16.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

16.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

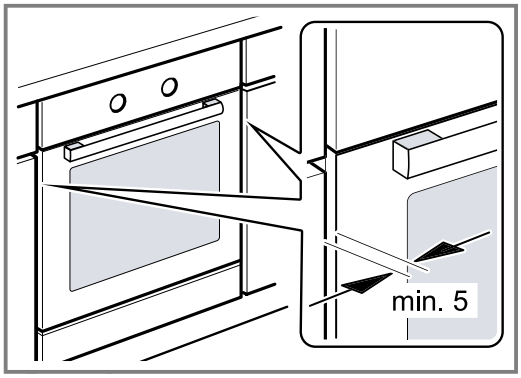
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

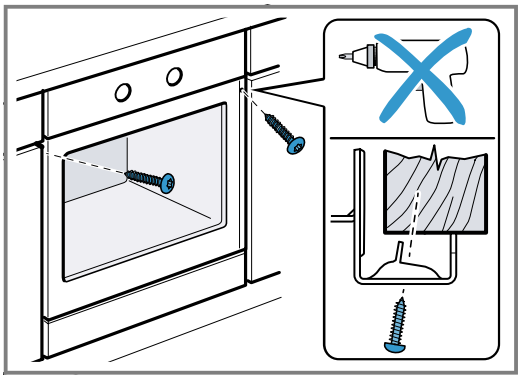
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   – blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   – braun = Phase (Außenleiter)

16.8 Gerät einbauen

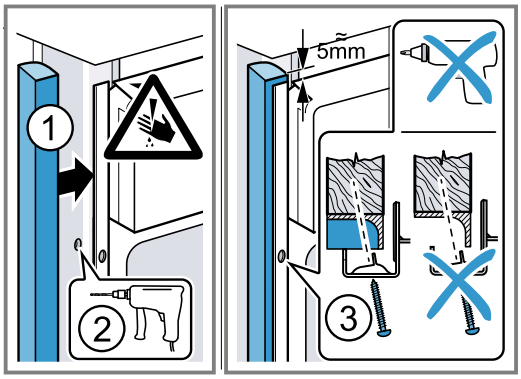
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   – Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   – Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   – Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

16.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

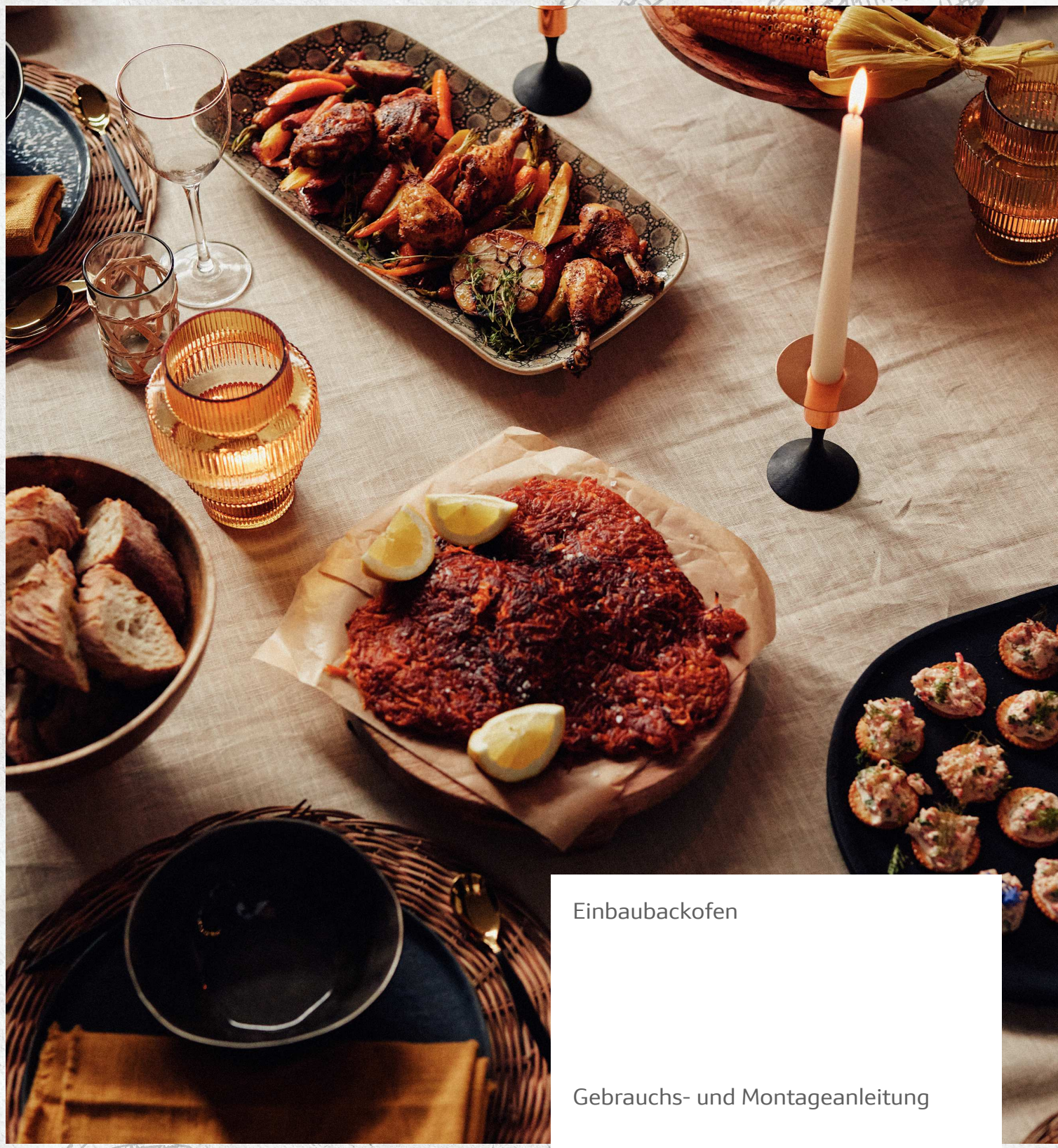
Register your product online
neff-home.com

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

9001573741
030420
de

NEFF

cook. create. inspire.



Einbaubackofen

Gebrauchs- und Montageanleitung

B1DCA0A.0

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1 Sicherheit ... 2
2 Sachschäden vermeiden ... 4
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Zubehör ... 7
6 Vor dem ersten Gebrauch ... 9
7 Grundlegende Bedienung ... 9
8 Schnellaufheizen ... 9
9 Reinigen und Pflegen ... 10
10 Gestelle ... 11
11 Gerätetür ... 12
12 Störungen beheben ... 15
13 Entsorgen ... 16
14 Kundendienst ... 16
15 So gelingt's ... 17

16 MONTAGEANLEITUNG ... 20
16.1 Allgemeine Montagehinweise ... 20

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.
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.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.
- ▸ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▸ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.
- ▸ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▸ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.
- ▸ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- ▸ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.
- ▸ Nie die heißen Teile berühren.
- ▸ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
- ▸ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▸ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
- ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.
- ▸ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▸ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ 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.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▸ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▸ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▸ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 16*

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Halogenlampe

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.
- ▸ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▸ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.
- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splittern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.
- ▸ Keine Spirituosen (≥ 15 % vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.
- ▸ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▸ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- ▸ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▸ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- ▸ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▸ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.
- ▸ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.
- ▸ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▸ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.
- ▸ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▸ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▸ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- ▸ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▸ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.
- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.
- ▸ Dichtung immer sauber halten.
- ▸ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.
- ▸ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▸ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen.
- ▸ Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
- ■ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.
- ■ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.
- ■ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.
- ■ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.
- ■ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.
- ■ Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

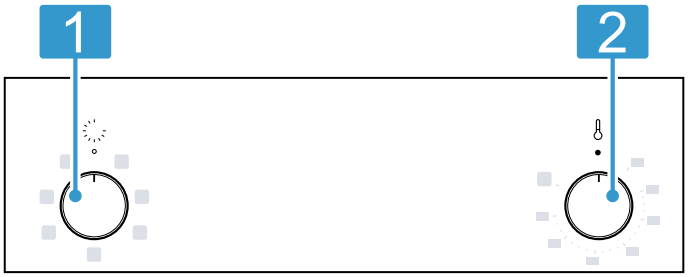
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.
- ■ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

Hinweis:
Das Gerät benötigt:
- ■ im Standby mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- ■ im Standby mit ausgeschaltetem Display max. 0,5 W

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.
Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



1 **Funktionswähler**
Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.
→ *"Funktionen", Seite 7*

2 **Temperaturwähler**
→ *"Temperatur und Einstellstufen", Seite 7*

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Einrasten und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten ein.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	Circo Therm Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Circo Therm Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Am besten sind Temperaturen bis 200 °C geeignet.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen, wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Thermogrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Die Heizart ist besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

4.3 Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Funktionen. Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Funktionen ein.

Symbol	Name	Verwendung
	Schnellaufheizen	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → *"Schnellaufheizen", Seite 9*
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → *"Beleuchtung", Seite 7*

4.4 Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

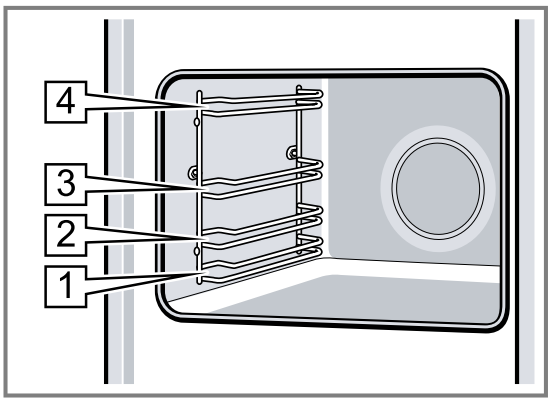
Symbol	Funktion	Verwendung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
	Grill intensiv	Die maximal einstellbare Temperatur für **Grill, große Fläche** und **Grill, kleine Fläche** (je nach Gerätetyp).

4.5 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.
→ *"Zubehör", Seite 7*
Ihr Gerät hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.
Die Gestelle können Sie, z. B. zum Reinigen, aushängen.
→ *"Gestelle", Seite 11*



Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.
Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sich die Beleuchtung aus.
Mit der Stellung **Backofenlampe** am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten.

Hinweis: Das Kühlgebläse läuft auch bei der Stellung **Backofenlampe**.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich während des Betriebs automatisch ein. Die Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG!

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- Lüftungsschlitze frei halten.

Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Gerätetür

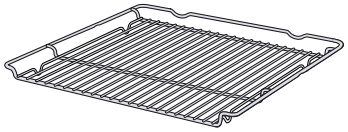
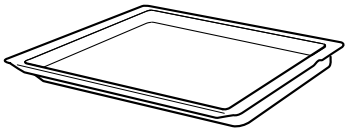
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör		Verwendung
Rost		■ Kuchenformen ■ Auflaufformen ■ Geschirr ■ Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke ■ Tiefkühlgerichte
Universalpfanne		■ Saftige Kuchen ■ Gebäck ■ Brot ■ Große Braten ■ Tiefkühlgerichte ■ Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

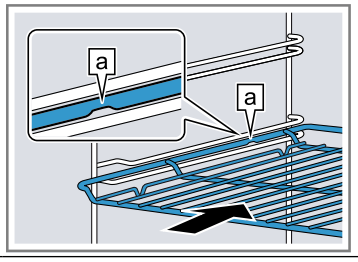
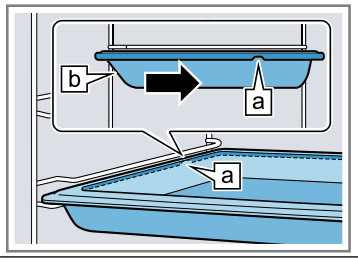
5.1 Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.
Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

5.2 Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe a hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

Rost	Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung ⌣ nach unten einschieben. 
Blech z. B. Universalpfanne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung b zur Gerätetür einschieben. 

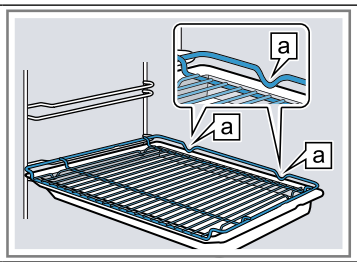
3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter a hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf Universalpfanne	

5.3 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.
Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:
www.neff-international.com
Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.
Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.
2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
   → *"Grundlegende Bedienung", Seite 9*

Heizart	Circo Therm Heißluft
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist eingeschaltet.

7.2 Gerät ausschalten

- ▸ Den Funktionswähler auf die Nullstellung o drehen.
- ✔ Das Gerät ist ausgeschaltet.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Die Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die Temperatur oder Grillstufe mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn Ihre Speise fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipp: Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Heizartenbeschreibung.

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▸ Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.

8 Schnellaufheizen

Um Zeit zu sparen, können Sie mit dem Schnellaufheizen die Aufheizdauer verkürzen.
Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.
Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- **Circo Therm Heißluft**

8.1 Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

1. Schnellaufheizen mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
- ✔ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
- ✔ Wenn das Schnellaufheizen endet, erlischt die Aufheizanzeige.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

9.1 Reinigungsmittel

Um die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie keine ungeeigneten Reinigungsmittel.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▸ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▸ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▸ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▸ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▸ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▸ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät.

Beachten Sie die Anleitung zum Gerät reinigen.
→ *"Gerät reinigen", Seite 11*

Gerätefront

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	■ Heiße Spüllauge ■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen	Um Korrosion zu vermeiden, Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Kunststoff oder lackierte Flächen z. B. Bedienfeld	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.

Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	■ Heiße Spüllauge	Keinen Glasschaber oder Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türabdeckung	■ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger ■ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. **Tipp:** Zur gründlichen Reinigung die Türabdeckung abnehmen. → *"Gerätetür", Seite 12*
Türgriff	■ Heiße Spüllauge	Um nicht mehr entfernbare Flecken zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	■ Heiße Spüllauge	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emailflächen	■ Heiße Spüllauge ■ Essigwasser ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. **Hinweise** ■ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. ■ Die Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ■ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird nicht beeinflusst. Sie können den Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung der Backofenlampe	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	■ Heiße Spüllauge	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. **Tipp:** Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → *"Gestelle", Seite 11*
Zubehör	■ Heiße Spüllauge ■ Backofenreiniger	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

9.2 Gerät reinigen

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, reinigen Sie Ihr Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.
- ▸ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▸ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!
Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.
- ▸ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
   – Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.
   → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

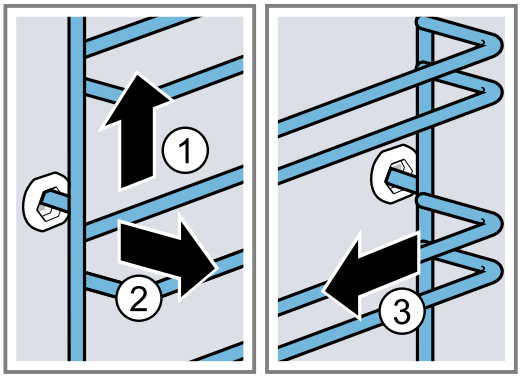
10 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum zu reinigen oder um die Gestelle zu tauschen, können Sie diese aushängen.

10.1 Gestelle aushängen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!
Die Gestelle werden sehr heiß
- ▸ Nie die heißen Gestelle berühren.
- ▸ Das Gerät immer abkühlen lassen.
- ▸ Kinder fernhalten.

1. Das Gestell vorn leicht anheben ① und aushängen ②.
2. Das Gestell nach vorn ziehen ③ und herausnehmen.

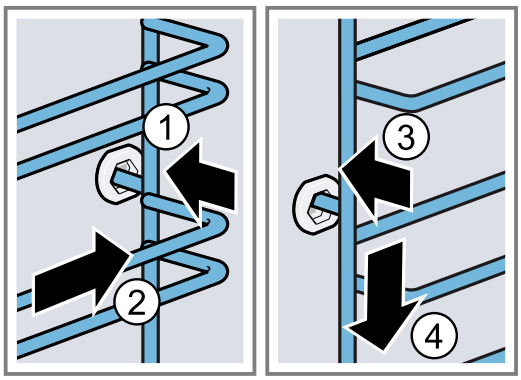


3. Das Gestell reinigen.
→ *"Reinigungsmittel", Seite 10*

10.2 Gestelle einhängen

Hinweise
- Die Gestelle passen nur rechts oder links.
- Achten Sie bei beiden Gestellen darauf, dass die gebogenen Stangen vorn sind.

1. Das Gestell mittig in die hintere Buchse stecken ①, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach hinten drücken ②.
2. Das Gestell in die vordere Buchse einstecken ③, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und dieses nach unten drücken ④.



11 Gerätetür

Damit Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig bleibt, können Sie die Gerätetür aushängen und reinigen.

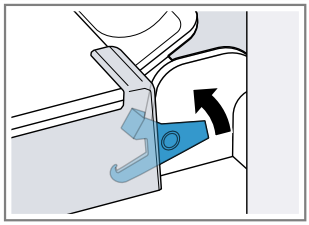
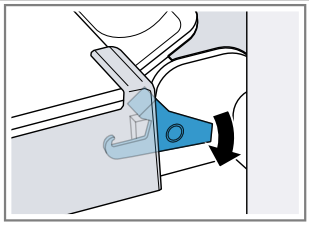
11.1 Gerätetür aushängen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- ▸ Schutzhandschuhe tragen.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- ▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

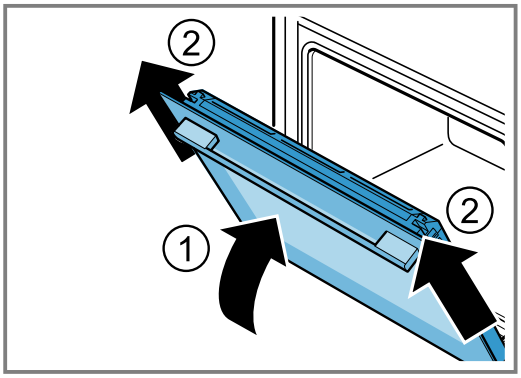
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
   - ▸ Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

   Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen.

Sperrhebel aufgeklappt	 Das Scharnier ist gesichert und kann nicht zuschnappen.
Sperrhebel zugeklappt	 Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.

3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ①. Die Gerätetür mit beiden Händen links und rechts umgreifen und nach oben herausziehen ②.



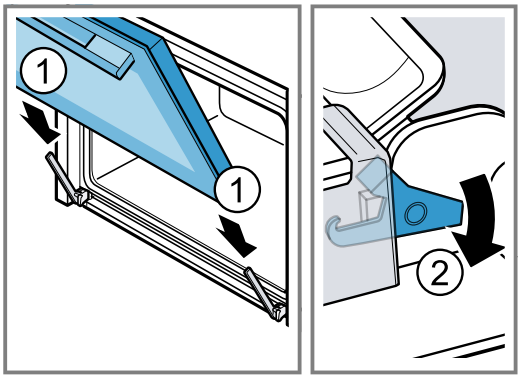
4. Die Gerätetür vorsichtig auf eine ebene Fläche legen.

11.2 Gerätetür einhängen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.
- Darauf achten, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Gerätetür ganz aufgeklappt.

1. Die Gerätetür gerade auf die beiden Scharniere schieben ①. Die Gerätetür bis zum Anschlag schieben.
2. Die Gerätetür ganz öffnen.
3. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.
4. Die Gerätetür schließen.

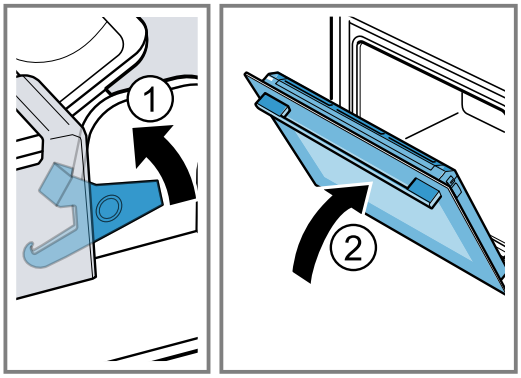
11.3 Türscheiben ausbauen

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
- Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

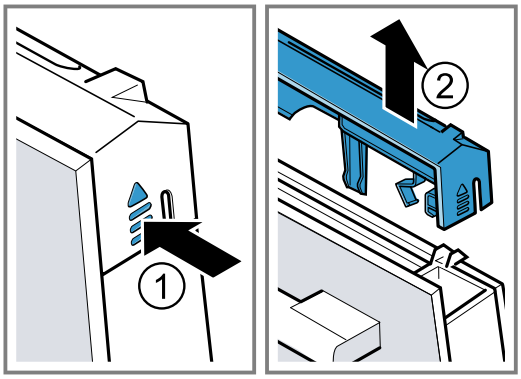
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
- Schutzhandschuhe tragen.

1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier aufklappen ①.

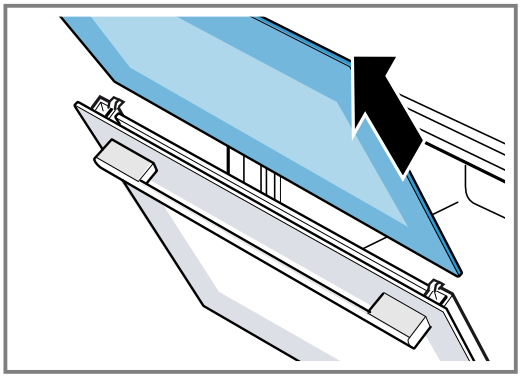
✔ Die Sperrhebel sind aufgeklappt. Die Scharniere sind gesichert und können nicht zuschnappen.
3. Die Gerätetür bis zum Anschlag schließen ②.



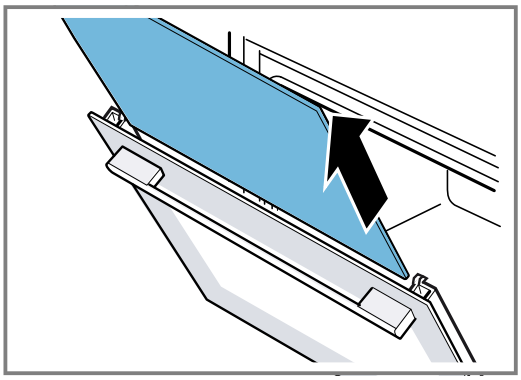
4. Die Türabdeckung links und rechts von außen drücken ①, bis sie ausrastet.
5. Die Türabdeckung abnehmen ②.



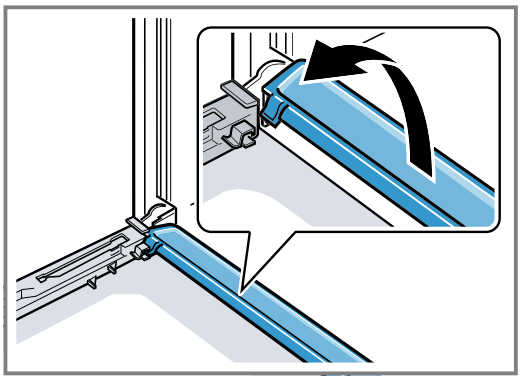
6. Die Innenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



7. Die Zwischenscheibe herausziehen und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.



8. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen.
   – Die Gerätetür öffnen.
   – Die Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen.



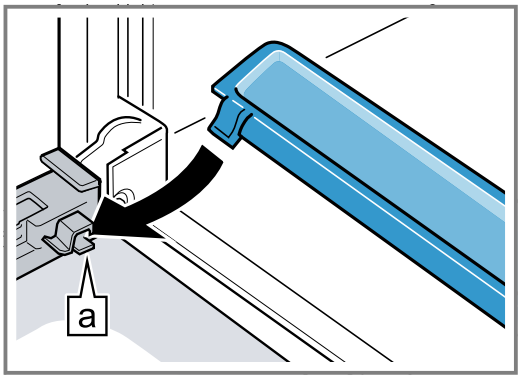
9. ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
   Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.
   ▸ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

   Die ausgebauten Türscheiben von beiden Seiten mit Glasreiniger und einem weichen Tuch reinigen.
10. Die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge reinigen.
11. Die Gerätetür reinigen.
    → *"Geeignete Reinigungsmittel", Seite 10*
12. Die Türscheiben trocknen und wieder einbauen.
    → *"Türscheiben einbauen", Seite 14*

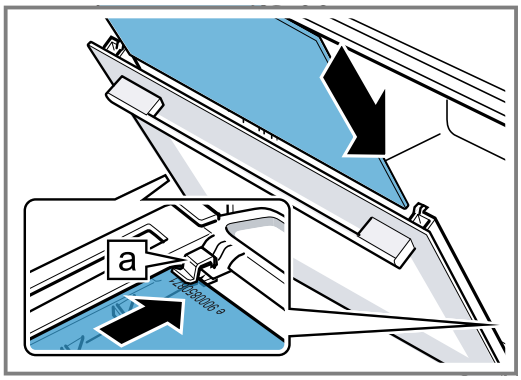
11.4 Türscheiben einbauen

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**
Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.
▸ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.
Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.
▸ Schutzhandschuhe tragen.

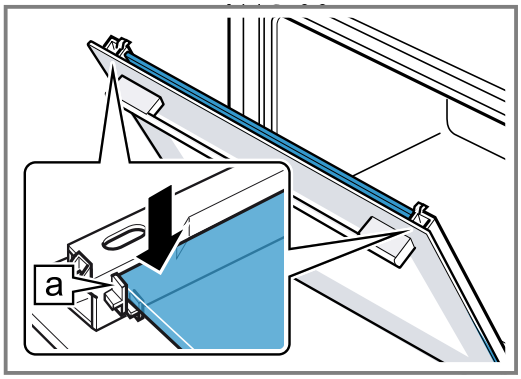
1. Die Gerätetür ganz öffnen.
2. Die Kondensatleiste senkrecht in die Halterung [a] setzen und nach unten drehen.



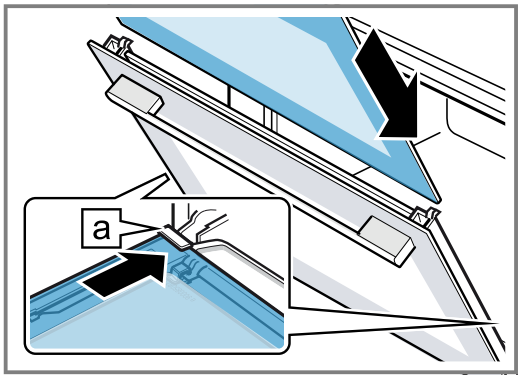
3. Die Zwischenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.



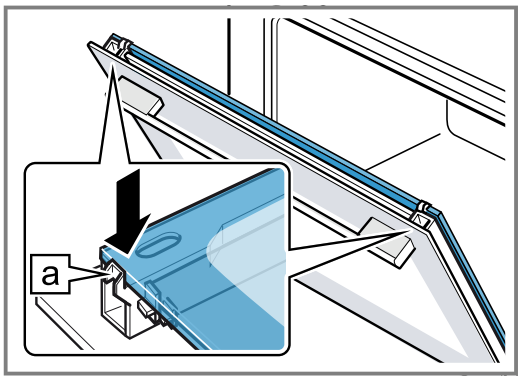
4. Die Zwischenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



5. Die Innenscheibe in die linke und rechte Halterung [a] schieben.

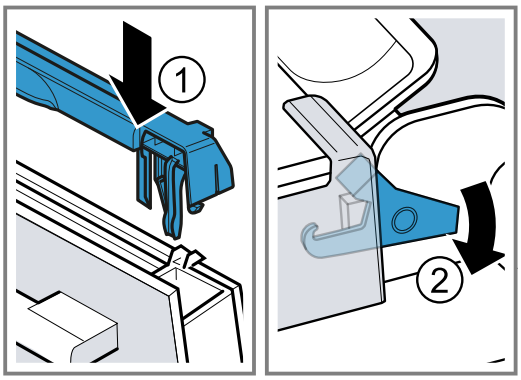


6. Die Innenscheibe oben andrücken, bis sie in der linken und rechten Halterung [a] ist.



7. Die Türabdeckung aufsetzen ① und andrücken, bis sie hörbar einrastet.
8. Die Gerätetür ganz öffnen.

9. Den Sperrhebel am linken und rechten Scharnier zuklappen ②.



✔ Die Sperrhebel sind zugeklappt. Die Gerätetür ist gesichert und kann nicht ausgehängt werden.

10. Die Gerätetür schließen.

Hinweis: Benutzen Sie den Garraum erst, wenn die Türscheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

12 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠ 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.

12.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▸ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▸ Prüfen Sie, ob die Raumbeleuchtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Elektronikfehler **1.** Trennen Sie das Gerät kurzzeitig vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung ausschalten. **2.** Setzen Sie die Grundeinstellungen auf Werkseinstellungen zurück.

12.2 Backofenlampe auswechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▸ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▸ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

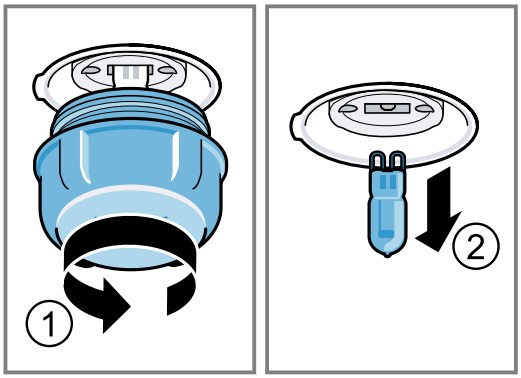
⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Glasabdeckung kann durch äußere Einflüsse bereits gebrochen sein oder beim Einbau oder Ausbau durch zu viel Druck brechen.

- ▸ Vorsicht beim Einbau oder Ausbau der Glasabdeckung.
- ▸ Handschuhe oder Geschirrtuch verwenden.

Voraussetzungen
- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.
- Der Garraum ist abgekühlt.
- Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.

1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
2. Die Glasabdeckung nach links herausdrehen ①.
3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen ②.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
   Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

13 Entsorgen

13.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

14 Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.
Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

14.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

15 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

15.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

15.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	**Höhe**
hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost	2
flache Gebäcke bzw. im Backblech	3

Backen auf zwei Ebenen	**Höhe**
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	**Höhe**
Backblech	4
Universalpfanne	3
Backblech	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

15.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

ACHTUNG!

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Braten und Grillen auf dem Rost

Das Braten auf dem Rost ist besonders geeignet für großes Geflügel oder mehrere Stücke gleichzeitig

- Je nach Größe und Art des Bratguts bis zu 1/2 Liter Wasser in die Universalpfanne geben.
  Aus dem aufgefangenen Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht weniger Rauch und der Garraum verschmutzt weniger.
- Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen.
  Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.
- Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter ein. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

Braten im Geschirr

Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.
Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten. Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.

Offenes Geschirr

- Eine hohe Bratform verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, die Universalpfanne verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Wenn heißes Glasgeschirr auf eine nasse oder kalte Unterlage abgestellt wird, kann das Glas zerspringen.

- Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- Kinder fernhalten.

15.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grill-stufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, fein	Kastenform	2		150-170	60-80
Rührkuchen, 2 Ebenen	Kastenform	3+1		140-150	70-85
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200[1]	10-15
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	20-40
Hefekleingebäck	Backblech	3		160-180	25-35
Plätzchen	Backblech	3		140-160	15-25
Plätzchen, 2 oder 3 Ebenen	Universalpfanne Backblech	3+1 4+3+1		140-160	15-25
Brot, 1000 g (in Kastenform, freigeschoben)	Universalpfanne Kastenform	2		**1.** 210-220[1] **2.** 180-190	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pizza, frisch	Backblech	2		200-220	25-35
Pizza, frisch, dünner Boden	Rundes Pizzablech	2		250-270[1]	15-20
Quiche	Tarteform	1		210-230	30-40
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Schweinebraten, ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		160-170	150-160
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost Universalpfanne	3		210-220	40-50[2]
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	140-160[3]
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost Universalpfanne	3		200-220	60-70[2]
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4			25-30[4]
Lammkeule, ohne Knochen, medium, 1,0 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80[5]
Fisch, gegrillt, ganz, 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		160-180	20-30[6]

[1] Das Gerät vorheizen.
[2] Das Gericht nach 1/2 - 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[3] Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen
[4] Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.
[5] Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.
[6] Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

15.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt selbst herstellen.

Joghurt zubereiten

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. Die zuvor zubereitete Joghurtmasse in kleine Gefäße füllen, z. B. in Tassen oder kleine Gläser.
3. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
4. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellempfehlungen für Joghurt

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden	**1.** **2.**	**1.** 100 **2.** -	**1.** -[1] **2.** 8-9 Std.

[1] Das Gerät vorheizen.

15.6 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

Generelle Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

- Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
  erster Rost: Höhe 3
  zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 4
  Universalpfanne: Höhe 3
  Backblech: Höhe 1

Wasserbiskuit:
Wenn Sie auf 2 Ebenen backen, die Springformen jeweils mittig übereinander auf die Roste stellen.

Einstellempfehlungen zum Backen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3		140-150[1]	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-150[1]	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	4+3+1		130-140[1]	35-55
Small Cakes	Backblech	3		150-160[1]	25-35
Small Cakes	Backblech	3		150[1]	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150[1]	25-35
Small Cakes, 3 Ebenen	Universalpfanne + 2x Backblech	4+3+1		140[1]	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2		160-170[2]	25-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1		150-160[2]	35-50

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.
[2] Das Gerät vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

Einstellempfehlungen zum Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschub-höhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	4	〰	〰[1]	0,5-1,5

[1] Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Nicht die Funktion Schnellaufheizen verwenden.

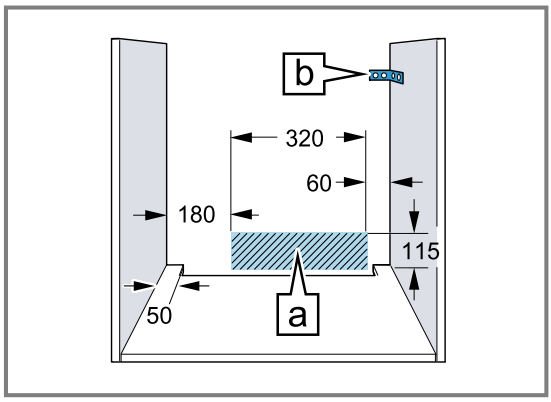
16 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.

16.1 Allgemeine Montagehinweise

Beachten Sie diese Hinweise bevor Sie mit dem Einbau des Geräts beginnen.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Einbaumöbel müssen bis 95 °C temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 70 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche a oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
  Nicht befestigte Möbel müssen mit einem handelsüblichen Winkel b an der Wand befestigt werden.



- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

⚠ WARNUNG – Brandgefahr!

Eine verlängerte Netzanschlussleitung und nicht zugelassene Adapter zu verwenden, ist gefährlich.

- ▸ Keine Mehrfachsteckdosenleisten verwenden.
- ▸ Nur Verlängerungskabel verwenden, die zertifiziert sind, einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm² haben und den einschlägigen nationalen Sicherheitsanforderungen entsprechen.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung zu kurz ist, den Kundendienst kontaktieren.
- ▸ Nur vom Hersteller zugelassene Adapter verwenden.

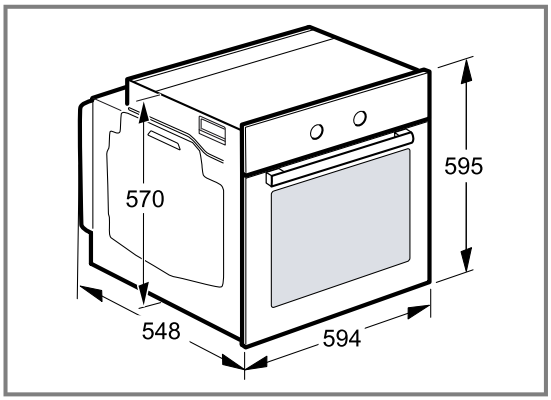
ACHTUNG!

Durch Tragen des Geräts am Türgriff kann dieser abbrechen. Der Türgriff hält das Gewicht des Geräts nicht aus.

- ▸ Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten.

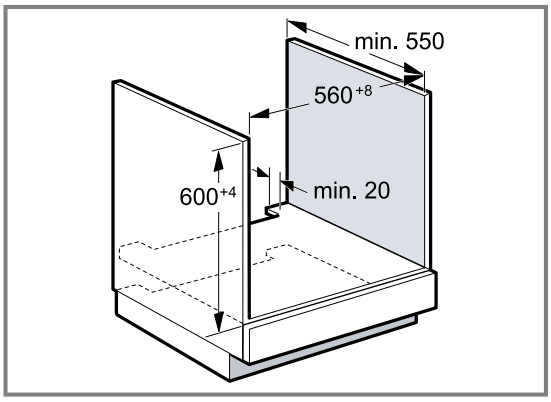
16.2 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



16.3 Einbau unter einer Arbeitsplatte

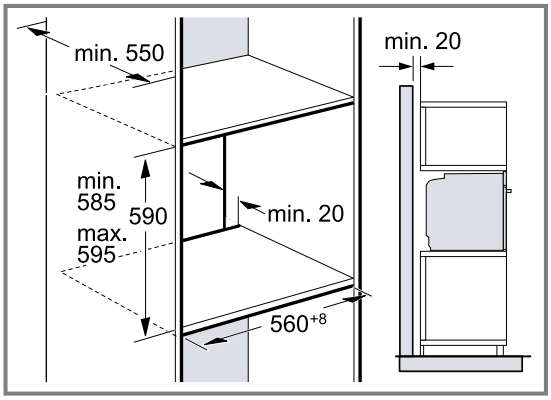
Beachten Sie die Einbaumaße und die Einbauhinweise beim Einbau unter einer Arbeitsplatte.



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- In Kombination mit Induktionskochfeldern darf der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
- Die Arbeitsplatte muss am Einbaumöbel befestigt werden.
- Die eventuell vorhandene Montageanleitung des Kochfelds beachten.
- Abweichende nationale Einbauhinweise des Kochfelds beachten.

16.4 Einbau in einen Hochschrank

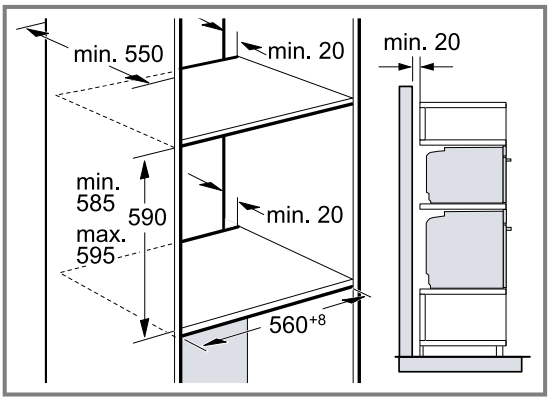
Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau in den Hochschrank.



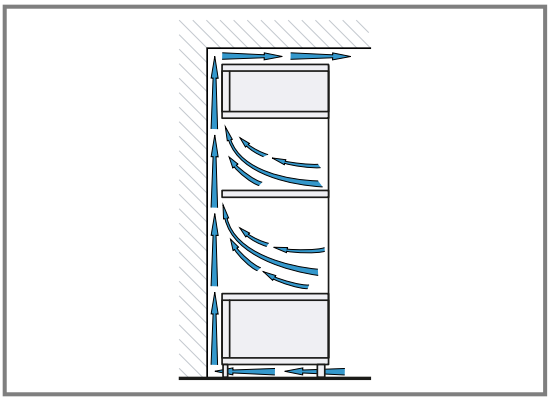
- Zur Belüftung des Geräts müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.
- Gerät nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

16.5 Einbau von zwei Geräten übereinander

Ihr Gerät kann auch über oder unter einem weiteren Gerät eingebaut werden. Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Einbau übereinander.



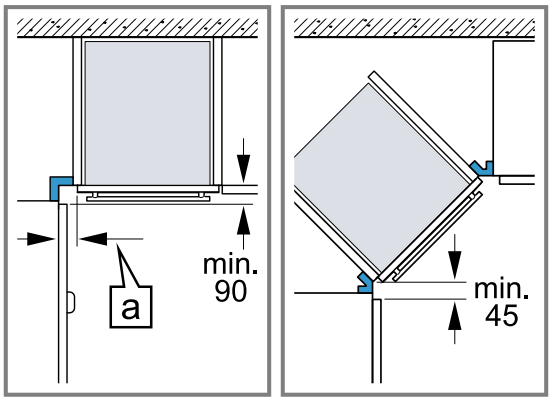
- Zur Belüftung der Geräte, müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Um eine ausreichende Belüftung der beiden Geräte zu gewährleisten, ist eine Lüftungsöffnung von mind. 200 cm² im Sockelbereich erforderlich. Dazu die Sockelblende zurückschneiden oder ein Lüftungsgitter anbringen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Luftaustausch gemäß Skizze gewährleistet ist.



- Geräte nur so hoch einbauen, dass Zubehör problemlos entnommen werden kann.

16.6 Eckeinbau

Beachten Sie die Einbaumaße und Einbauhinweise beim Eckeinbau.



- Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau die Mindestmaße berücksichtigen. Das Maß [a] ist abhängig von der Dicke der Möbelfront und dem Griff.

16.7 Elektrischer Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss bei allen Montagearbeiten spannungslos sein.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden.
- Die Anschlussleitung muss an der Geräterückseite angesteckt werden bis ein Klickgeräusch ertönt. Eine 3 m lange Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung ersetzt werden. Diese ist beim Kundendienst erhältlich.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Gerät mit Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

Hinweis: Das Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.

- ▸ Den Stecker in die Schutzkontakt-Steckdose stecken.
  Wenn das Gerät eingebaut ist, muss der Netzstecker der Netzanschlussleitung frei zugänglich sein, oder falls der freie Zugang nicht möglich ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

Gerät ohne Schutzkontakt-Stecker elektrisch anschließen

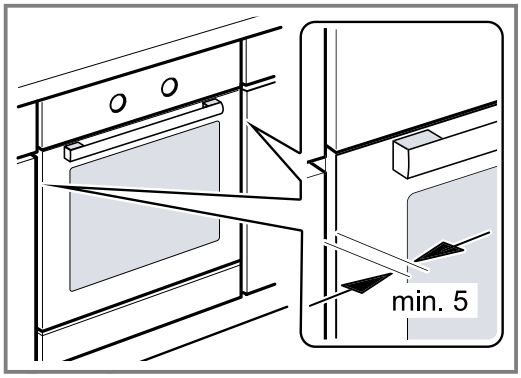
Hinweis: Nur konzessioniertes Fachpersonal darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

In der festverlegten elektrischen Installation muss eine Trennvorrichtung nach den Errichtungsbestimmungen eingebaut sein.

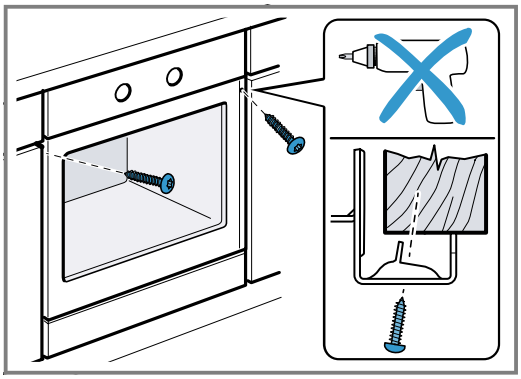
1. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose identifizieren.
   Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
2. Nach Anschlussbild anschließen.
   Spannung siehe Typenschild.
3. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen:
   – grün-gelb = Schutzleiter ⏚
   – blau = Neutral- ("Null-") Leiter
   – braun = Phase (Außenleiter)

16.8 Gerät einbauen

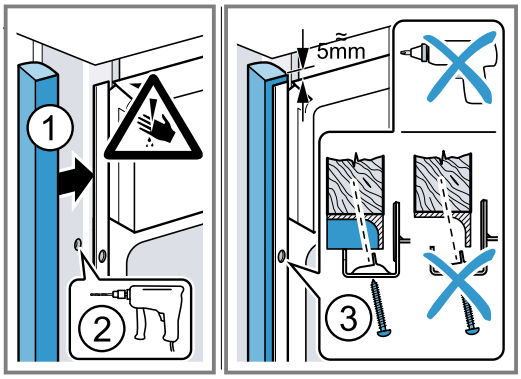
1. Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.



2. Das Gerät festschrauben.



3. Bei grifflosen Küchen mit senkrechter Griffleiste:
   – Ein geeignetes Füllstück anbringen ① um mögliche scharfe Kanten abzudecken und eine sichere Montage zu gewährleisten.
   – Aluprofile vorbohren, um eine Schraubverbindung herzustellen ②.
   – Gerät mit adäquater Schraube befestigen ③.



Hinweis: Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.
An den Seitenwänden des Umbauschrankes dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

16.9 Gerät ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Die Befestigungsschrauben lösen.
3. Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

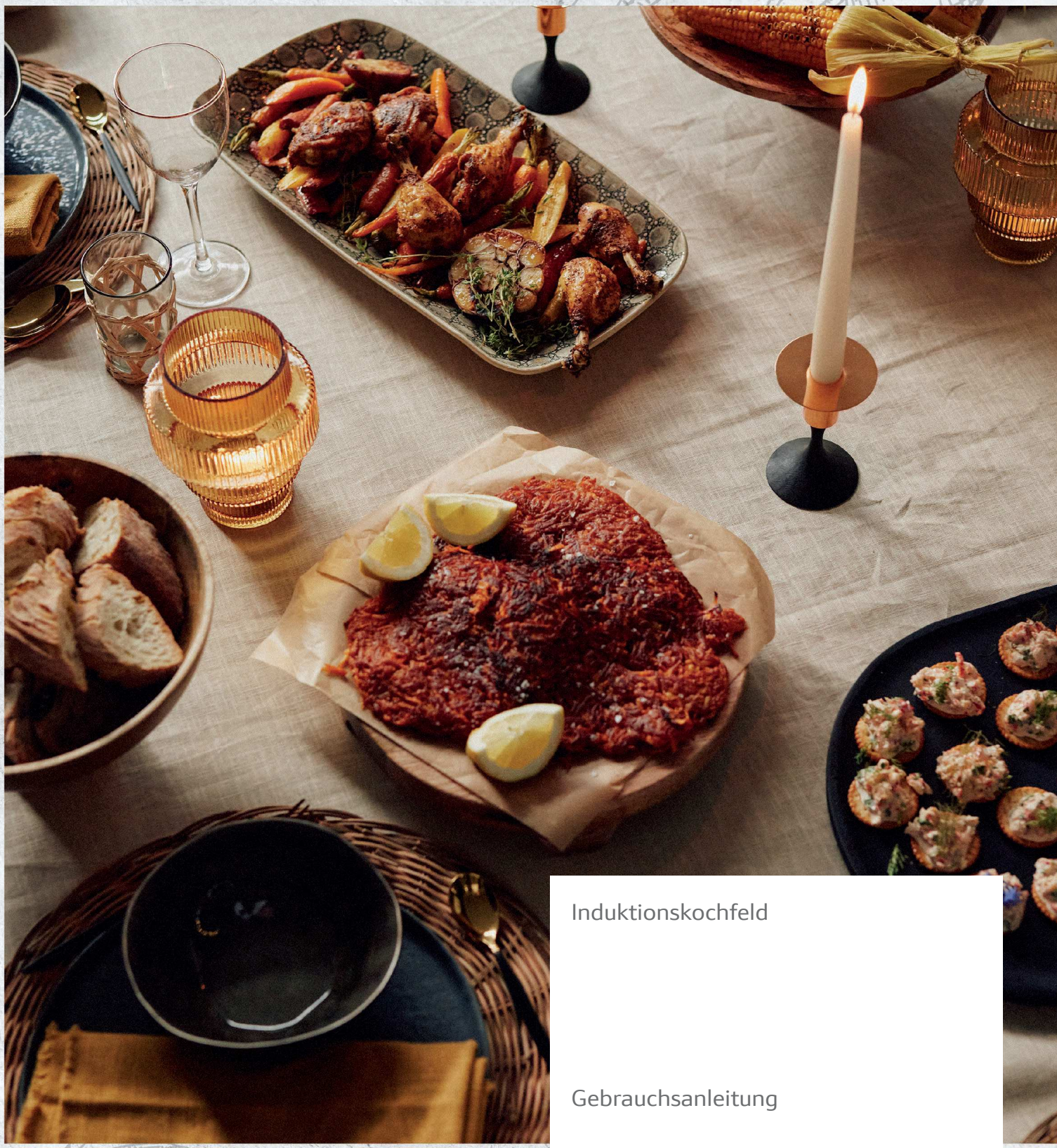
Register your product online
neff-home.com

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

9001573741
030420
de

NEFF

cook. create. inspire.



Induktionskochfeld

Gebrauchsanleitung

T58.HF1..

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit 2
2 Sachschäden vermeiden 4
3 Umweltschutz und Sparen 5
4 Geeignetes Kochgeschirr 5
5 Kennenlernen 7
6 Vor dem ersten Gebrauch 8
7 Software-Update 8
8 Grundlegende Bedienung 9
9 Favoriten-Taste 10
10 Warmhaltezone 10
11 Bräterzone 10
12 Zeitfunktionen 10
13 PowerBoost 11
14 PanBoost[1] 11
15 Warmhaltefunktion[1] 12
16 Kindersicherung 12
17 Pause 12
18 Individuelle Sicherheitsabschaltung 12
19 Grundeinstellungen 13
20 Kochgeschirr-Test 14
21 Home Connect 14
22 Kochfeldbasierte Haubensteuerung 16
23 Reinigen und Pflegen 17
24 Störungen beheben 18
25 Entsorgen 19
26 Kundendienst 19
27 Informationen zu freier und Open Source Software 20
28 Konformitätserklärung 20
29 Prüfgerichte 20

⚠ 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese 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.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.
Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.
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 4000 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.

Tragen Sie ein aktives implantiertes medizinisches Gerät (z. B. einen Herzschrittmacher oder Defibrillator), so vergewissern Sie sich bei Ihrem Arzt, dass dieses der Richtlinie 90/385/EWG des Rates der Europäischen Gemeinschaften vom 20. Juni 1990 sowie EN

[1] Verfügbar je nach Softwareversion. Weitere Informationen zur Verfügbarkeit finden Sie auf der Website.

45502-2-1 und EN 45502-2-2 entspricht und gemäß VDE-AR- E 2750-10 ausgewählt, implantiert und programmiert wurde. Sind diese Voraussetzungen erfüllt und werden zudem nicht-metallische Kochutensilien und Kochgeschirre mit nicht-metallischen Griffen eingesetzt, ist die Nutzung dieses Induktionskochfelds bei bestimmungsgemäßem Gebrauch unbedenklich.

1.3 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.

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠ 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.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

- Nicht warten, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Töpfe und Pfannen mehr darauf befinden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ 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.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

Gegenstände aus Metall werden auf dem Kochfeld sehr schnell heiß.

- Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf dem Kochfeld ablegen.

⚠ 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

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.
- Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 19*

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.

Kommen metallische Gegenstände in Kontakt mit dem an der Unterseite des Kochfelds befindlichen Gebläse, kann ein elektrischer Schlag verursacht werden.
- ▸ Keine langen, spitzen Metallgegenstände in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochzone plötzlich in die Höhe springen.
- ▸ Kochzone und Topfboden immer trocken halten.
- ▸ Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.

Beim Garen im Wasserbad können Kochfeld und Kochgeschirr durch Überhitzung zerspringen.
- ▸ Das Kochgeschirr im Wasserbad darf den Boden des mit Wasser gefüllten Topfes nicht direkt berühren.
- ▸ Nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwenden.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.
- ▸ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.
- ▸ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▸ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Unbeaufsichtigter Garvorgang.	Den Garvorgang beobachten.
Flecken, Ausmuschelungen	Verschüttete Lebensmittel, vor allem solche mit hohem Zuckeranteil.	Sofort mit einem Glasschaber entfernen.
Flecken, Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Defektes Kochgeschirr, Kochgeschirr mit geschmolzener Emaille oder Kochgeschirr mit Kupfer- oder Aluminiumboden.	Geeignetes und in gutem Zustand befindliches Kochgeschirr verwenden.
Flecken, Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmethoden.	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind, und das Kochfeld nur in kaltem Zustand reinigen.
Ausmuschelungen oder Brüche im Glas	Stöße oder herunterfallendes Kochgeschirr, Kochzubehör oder andere harte oder spitze Gegenstände.	Beim Kochen nicht auf das Glas schlagen oder Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
Kratzer, Verfärbungen	Raue Kochgeschirrböden oder Verschieben des Kochgeschirrs auf dem Kochfeld.	Geschirr prüfen. Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand.	Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche verwenden.
Schäden am Gerät	Kochen mit gefrorenem Kochgeschirr.	Nie gefrorenes Kochgeschirr verwenden.
Schäden am Kochgeschirr oder am Gerät	Kochen ohne Inhalt.	Nie Kochgeschirr ohne Inhalt auf eine heiße Kochzone stellen oder erhitzen.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Glasbeschädigungen	Geschmolzenes Material auf der heißen Kochzone oder heiße Topfdeckel auf dem Glas.	Kein Backpapier oder Alufolie und keine Kunststoffgefäße oder Topfdeckel auf das Kochfeld legen.
Überhitzung	Heißes Kochgeschirr auf dem Bedienfeld oder auf dem Rahmen.	Nie heißes Kochgeschirr auf diesen Bereichen abstellen.

ACHTUNG!
Dieses Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Ventilator ausgestattet.
- ▸ Befindet sich unterhalb des Kochfelds eine Schublade, darin keine kleinen oder spitzen Gegenstände, kein Papier und keine Geschirrtücher aufbewahren. Diese Gegenstände können angesaugt werden und den Ventilator beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.
- ▸ Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläse-Eingang muss ein Mindestabstand von 2 cm eingehalten werden.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
- ▸ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 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 anzuheben.

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.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.
- ■ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

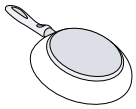
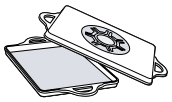
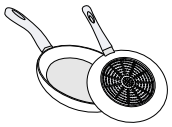
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Geeignetes Kochgeschirr

Ein für Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr muss einen ferromagnetischen Boden haben, also von einem Magneten angezogen werden. Weiterhin muss der Boden der Größe der Kochzone entsprechen.
Wenn ein Kochgeschirr auf einer Kochzone nicht erkannt wird, stellen Sie dieses auf die Kochzone mit dem nächstkleineren Durchmesser.

4.1 Größe und Eigenschaften des Kochgeschirrs

Um das Kochgeschirr richtig zu erkennen, müssen Sie die Größe und das Material des Kochgeschirrs berücksichtigen. Alle Kochgeschirrböden müssen vollkommen eben und glatt sein.
Mit Kochgeschirr-Test prüfen Sie, ob das Kochgeschirr geeignet ist.
→ *"Kochgeschirr-Test", Seite 14*

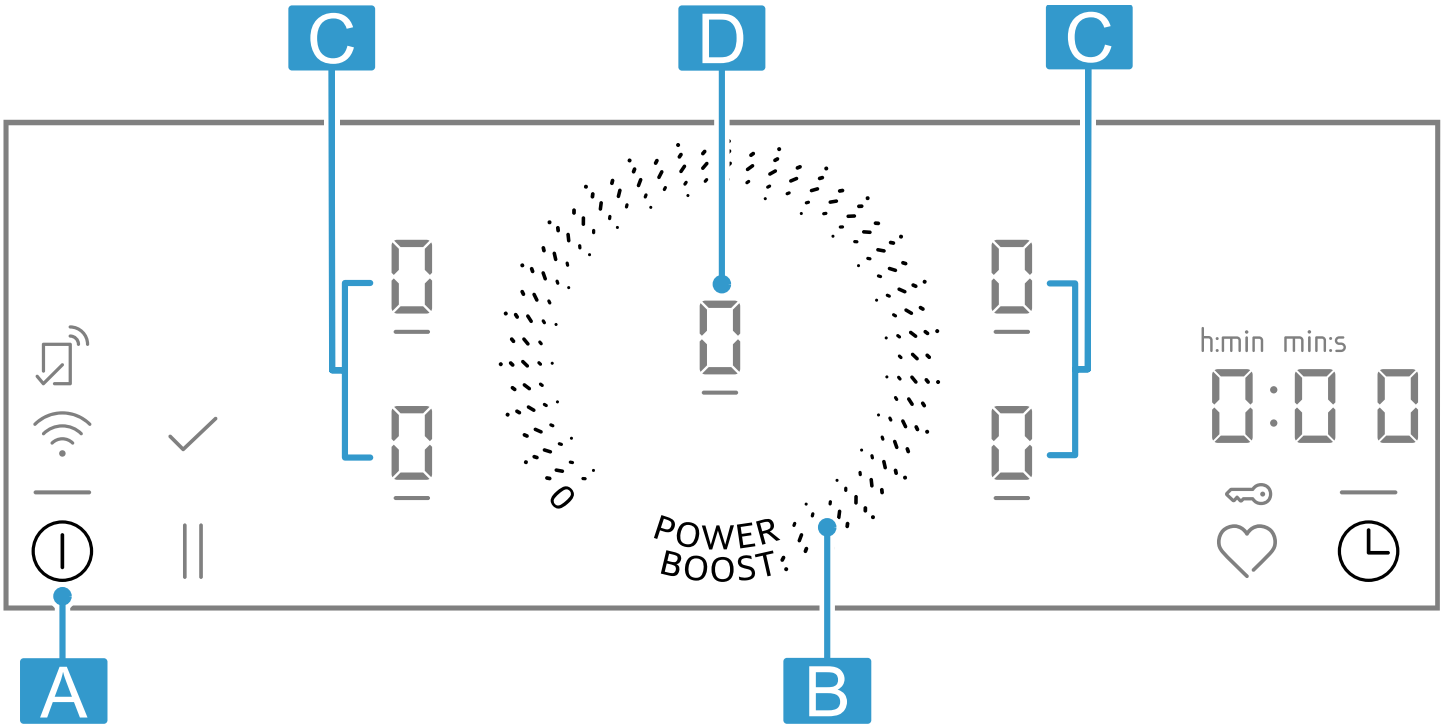
Kochgeschirr	Materialien	Eigenschaften
Empfohlenes Kochgeschirr 	Edelstahl-Kochgeschirr in Sandwich-Ausführung, das die Wärme gut verteilt.	Dieses Kochgeschirr verteilt die Wärme gleichmäßig, heizt schnell auf und stellt seine Erkennung sicher.
	Ferromagnetisches Kochgeschirr aus emailliertem Stahl oder Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.	Dieses Kochgeschirr heizt schnell auf und wird sicher erkannt.
Geeignet 	Der Boden ist nicht komplett ferromagnetisch.	Wenn der ferromagnetische Bereich kleiner ist als der Kochgeschirrboden, erhitzt sich nur die ferromagnetische Fläche. Dadurch verteilt sich die Wärme nicht gleichmäßig.
	Kochgeschirrböden mit Aluminiumanteilen.	Diese Kochgeschirrböden verkleinern die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Leistung an das Kochgeschirr abgegeben wird. Gegebenenfalls wird dieses Geschirr nur unzureichend oder gar nicht erkannt und deshalb nicht ausreichend erhitzt.
Nicht geeignet	Kochgeschirr aus normalem dünnen Stahl, Glas, Ton, Kupfer oder Aluminium.	

Hinweise
- Zwischen dem Kochfeld und dem Kochgeschirr grundsätzlich keine Adapterplatten verwenden.
- Kein leeres Kochgeschirr erhitzen und kein Kochgeschirr mit dünnem Boden verwenden, da dieses sich sehr stark erhitzen kann.

5 Kennenlernen

5.1 Bedienfeld

Einzelne Details, wie Farbe und Form, können von der Abbildung abweichen.



Buchstabe	Bezeichnung
A	Hauptschalter
B	Einstellbereich
C	Kochzone
D	Warmhaltezone

Hinweis: Das Bedienfeld stets sauber und trocken halten.

Tipp: Kein Kochgeschirr in die Nähe der Anzeigen und Tasten stellen. Die Elektronik kann überhitzen.

Touch-Felder

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, leuchten die Symbole der Tasten auf, die zu diesem Zeitpunkt verfügbar sind.

Sensor	Funktion
⏻	Hauptschalter
	Kochzone wählen
	Einstellbereich
POWER BOOST	PowerBoost
◷	Timerfunktionen Kindersicherung
⏸	Pause
♡	Favoriten-Taste
	Konnektivität

Anzeigen

Anzeige		Funktion
		Abschalt-Timer
	1-9	Leistungsstufen
		Kindersicherung

Tasten in Verbindung mit Home Connect

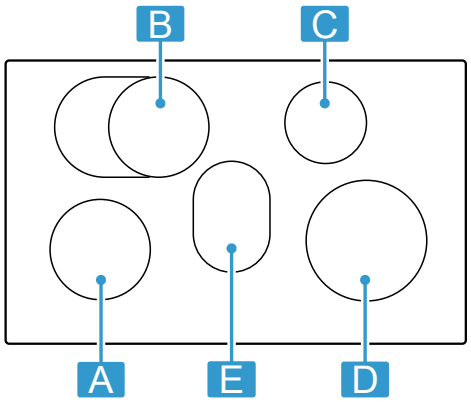
Sobald die Verbindung zu Home Connect hergestellt ist, sind folgende Tasten und Anzeigen verfügbar:

Sensor	Funktion
✓	Einstellungen von einem anderen Gerät übernehmen

Wenn leuchtet, in der Home Connect App nach weiteren Informationen suchen.

5.2 Verteilung der Kochzonen

Die angegebene Leistung wurde mit den Normtöpfen gemessen, die in der IEC/EN 60335-2-6 beschrieben sind. Die Leistung kann je nach Kochgeschirrgröße oder Kochgeschirrmaterial variieren.



Bereich	Höchste Leistung	
A Ø 18 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.000 W 3.100 W
B Ø 18 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.000 W 3.100 W
B Ø 28 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.000 W 3.700 W
C Ø 14,5 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	1.600 W 2.200 W
D Ø 21 cm	Leistungsstufe 9 PowerBoost	2.500 W 3.700 W
E 20 x 14 cm		90 W

In der Leistungsstufe 9 erreicht das Kochfeld die in der Tabelle angegebene Leistung, um die Vorwärmzeiten zu verkürzen, und hält diese für eine gewisse Zeit aufrecht, solange keine andere Kochzone auf derselben Seite in Betrieb ist.

5.3 Kochzone

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, prüfen Sie, ob die Größe des Kochgeschirrs zur Kochzone passt, mit der Sie kochen:

Bereich	Kochzonentyp
○/◐	Standard-Kochzone
◐	Bräterzone → *Seite 10*
0	Warmhaltezone → *Seite 10*

5.4 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochzone eine Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochzone nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochzone ist heiß.
h	Die Kochzone ist warm.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie die folgenden Empfehlungen.

6.1 Erstmalige Reinigung

Verpackungsreste von der Kochfeldoberfläche entfernen und die Oberfläche mit einem feuchten Tuch abwischen. Eine Liste der empfohlenen Reinigungsmittel finden Sie auf der offiziellen Website www.neff-home.com. Weitere Informationen zu Pflege und Reinigung.
→ *Seite 17*

6.2 Kochen mit Induktion

Kochen auf einem Induktionskochfeld bringt im Vergleich zu herkömmlichen Kochfeldern einige Veränderungen und eine Reihe von Vorteilen wie Zeitersparnis beim Kochen und Braten, Energieeinsparung, sowie leichtere Pflege und Reinigung. Es bietet auch eine bessere Wärmekontrolle, da die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugt wird.

6.3 Kochgeschirr

Eine Liste des empfohlenen Kochgeschirrs finden Sie auf der offiziellen Website www.neff-home.com. Weitere Informationen zum passenden Kochgeschirr.
→ *Seite 5*

6.4 Home Connect einstellen

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, wird die Einstellung des Heimnetzwerkes aufgerufen. Auf dem Anzeigefeld leuchtet für einige Sekunden . Um die Verbindung zu Home Connect zu starten, berühren und die Angaben im Kapitel beachten. Um die Einstellung zu beenden, das Kochfeld ausschalten.
Sie können die Einstellung Home Connect auch zu einem anderen Zeitpunkt vornehmen.

7 Software-Update

Wenn das Gerät mit Home Connect verbunden ist, können einige Funktionen per Software-Update verfügbar sein.

Weitere Informationen über die Verfügbarkeit zusätzlicher Funktionen finden Sie auf der Website www.neff-home.com

8 Grundlegende Bedienung

8.1 Kochfeld einschalten

- ▸ ⏻ berühren.
  Ein Signal ertönt. Die Symbole der Kochzonen und die momentan verfügbaren Funktionen leuchten. In den Kochzonen-Anzeigen leuchtet 0.
- ✔ Das Kochfeld ist einsatzbereit.

ReStart

- ▸ Wenn Sie das Gerät innerhalb von 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

8.2 Kochfeld ausschalten

- ▸ ⏻ berühren, bis die Anzeigen erlöschen.
- ✔ Alle Kochzonen sind ausgeschaltet.

Hinweis: Wenn alle Kochzonen länger als 59 Sekunden ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld aus.

8.3 Die Leistungsstufe in den Kochzonen einstellen

Die Kochzone hat 17 Leistungsstufen, die von 1 bis 9 mit Zwischenwerten angezeigt werden. Es ist die Leistungsstufe auszuwählen, die für das Gargut und den geplanten Garprozess am besten geeignet ist.

1. Auf die gewünschte Kochzonenanzeige 0 tippen
2. ✔ 0 und ▯ leuchten heller.
3. Mit dem Finger über den jeweiligen Einstellbereich streichen, bis die gewünschte Leistungsstufe aufleuchtet.
4. ✔ Die Leistungsstufe ist eingestellt.

Hinweis: Wenn kein Kochgeschirr auf der Kochzone steht oder der Topf nicht geeignet ist, blinkt die gewählte Leistungsstufe. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

QuickStart

- ▸ Wenn Sie vor dem Einschalten des Geräts ein oder mehrere Kochgeschirre auf eine Kochzone stellen, erkennt das Kochfeld diese und wählt automatisch die Kochzone für eines der Kochgeschirre. Anschließend in den nächsten 59 Sekunden die Leistungsstufe wählen, sonst schaltet sich das Kochfeld aus.

Leistungsstufe ändern und Kochzone ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Die gewünschte Leistungsstufe wählen oder auf 0 einstellen
3. ✔ Die Leistungsstufe der Kochzone wird geändert oder die Kochzone wird ausgeschaltet.

8.4 Empfehlungen zum Kochen

Die Tabelle zeigt, welche Leistungsstufe (⎓) für welches Lebensmittel geeignet ist. Die Garzeit (◷ min) kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Lebensmittel variieren. Um vorzuheizen, Leistungsstufe 8 - 9 einstellen.

	⎓	◷ min
Schmelzen		
Butter, Honig, Gelatine	1 - 2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Brühwürstchen[1]	3 - 4	-
Auftauen und erwärmen		
Spinat, tiefgekühlt	3 - 4	15 - 25
Garziehen, Simmern		
Kartoffelklöße [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3 - 4	8 - 12
Sieden, Dämpfen, Dünsten		
Reis, mit doppelter Wassermenge	2.5 - 3.5	15 - 30
Pellkartoffeln	4.5 - 5.5	25 - 35
Nudeln [1]	6 - 7	6 - 10
Suppen	3.5 - 4.5	15 - 60
Gemüse	2.5 - 3.5	10 - 20
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.5 - 5.5	-
Schmoren		
Schmorbraten	4 - 5	60 - 100
Gulasch [2]	3 - 4	50 - 60
Schmoren/Braten mit wenig Fett [1]		
Schnitzel, natur oder paniert	6 - 7	6 - 10
Steak (3 cm dick)	7 - 8	8 - 12
Geflügelbrust (2 cm dick)	5 - 6	10 - 20
Hamburger (2 cm dick)	6 - 7	10 - 20
Fisch und Fischfilet, paniert	6 - 7	8 - 20
Garnelen und Krabben	7 - 8	4 - 10
Sautieren von frischem Gemüse und Pilzen	7 - 8	10 - 20
Tiefkühlgerichte, z. B. Pfannengerichte	6 - 7	6 - 10
Omelett (nacheinander ausbacken)	3.5 - 4.5	3 - 10
Frittieren, 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl, portionsweise frittieren[1]		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8 - 9	-

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig, oder in Tempura	6 - 7	-

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

	⎓	◷ min
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4 - 5	-

[1] Ohne Deckel
[2] Vorwärmen auf Kochstufe 8 - 8.5

9 Favoriten-Taste

Mit der Funktion können zwei Funktionen oder Kocheinstellungen gewählt werden, die dann auf ♡ schnell zugänglich sind.

9.1 Favoriten-Taste Funktionen zuweisen

Voraussetzung: Das Gerät mit Home Connect verbinden. Weitere Informationen erhalten Sie unter Home Connect

1. Um ♡ Funktionen zuzuweisen, die Home Connect App öffnen und Anweisungen folgen.
2. Sobald Sie die Funktionen zugewiesen haben, können Sie diese verwenden:

✔ Funktion 1: ♡ kurz drücken.
✔ Funktion 2: ♡ lang drücken.

Hinweis: Wenn Sie keine Funktion zugewiesen haben, schaltet sich ♡ nach dem Einschalten des Kochfelds aus.

10 Warmhaltezone

Diese Kochzone ist eine Warmhaltezone und hält die Speisen warm.

10.1 Warmhaltezone einschalten

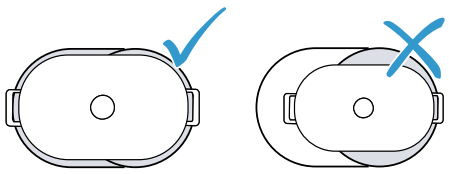
▸ Die Warmhaltezone wählen.
In der Anzeige leuchtet L.
✔ Die Warmhaltezone ist eingeschaltet.

10.2 Warmhaltezone ausschalten

▸ Die Warmhaltezone wählen.
In der Anzeige leuchtet 0.
✔ Die Warmhaltezone ist ausgeschaltet.

11 Bräterzone

Wenn das Kochgeschirr die Kochzone vollständig bedeckt, wird ein Hilfsinduktor eingeschaltet und die Kochzone vergrößert.
Platzieren des Kochgeschirrs:



11.1 Bräterzone Zuschalten

1. Die Kochzone vollständig mit dem Kochgeschirr bedecken.
2. Die Kochzone wählen und die Leistungsstufe einstellen.

✔ Die Kochzone ist eingeschaltet und heizt.

11.2 Bräterzone ausschalten

▸ Auf 0 einstellen.
✔ Die Bräterzone wird ausgeschaltet.

12 Zeitfunktionen

Ihr Kochfeld verfügt über verschiedene Funktionen zur Garzeiteinstellung:
- Abschalt-Timer
- Wecker

Die Taste ◷ ist standardmäßig der Funktion Abschalt-Timer zugewiesen. Sie können dem Sensor aber auch eine der oben genannten Funktionen zuweisen.Diese Einstellungen können Sie über die Home Connect App oder unter Grundeinstellungen ändern → *Seite 13*.

12.1 Abschalt-Timer

Ermöglicht die Programmierung einer Garzeit für eine oder mehrere Kochzonen und deren automatischer Abschaltung nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Abschalt-Timer einschalten

1. Die Kochzone und die gewünschte Kochstufe wählen.
2. Auf ◷ tippen.

✔ |→| und 0:00 leuchten.

3. In den folgenden 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Garzeit einstellen.
4. Um zu bestätigen, ◷ berühren.
- ✔ Die Garzeit beginnt abzulaufen. 1 Minute vor Ablauf der gewählten Zeit ertönt ein Signal. Sie können den Zustand der Lebensmittel überprüfen und bei Bedarf die Garzeit verlängern.
- ✔ Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich die Kochzone aus und ein Signal ertönt.

Abschalt-Timer ändern oder ausschalten

1. Die Kochzone wählen und anschließend ◷ berühren.
2. Um die Funktion auszuschalten, die Garzeit ändern oder auf 0:00 stellen.

12.2 Wecker

Ermöglicht die Aktivierung einer Zeituhr. Diese Funktion ist unabhängig von den Kochzonen und anderen Einstellungen. Sie schaltet die Kochzonen nicht automatisch aus.

Wecker einschalten

Voraussetzung: ◷ die Funktion zuweisen.

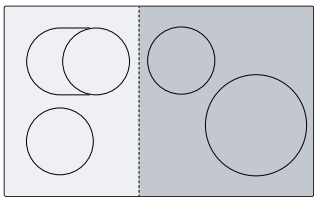
1. ◷ drücken.
2. Gewünschte Zeit wählen.
- ✔ Die Zeit beginnt abzulaufen.
- ✔ Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal und die Anzeigen blinken.

Wecker ändern oder ausschalten

1. ◷ drücken.
2. Um die Funktion auszuschalten, die Garzeit ändern oder auf 0:00 stellen.

13 PowerBoost

Mit der Powerboost-Funktion erhitzen Sie große Wassermengen schneller als mit 9.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone auf der gleichen Seite nicht in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der Anzeige der ausgewählten Kochzone P und 9. Dann wird automatisch 9 eingestellt, ohne die Funktion zu aktivieren.



13.1 PowerBoost einschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. POWER BOOST berühren
- ✔ Die Anzeige P leuchtet auf.
- ✔ Die Funktion ist aktiviert.

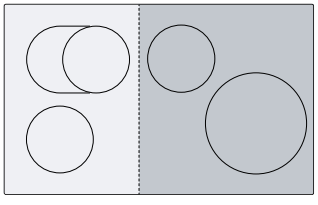
13.2 PowerBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. POWER BOOST berühren.
- ✔ Die Anzeige P erlischt und die Kochzone schaltet auf die Leistungsstufe 9 zurück
- ✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweis: Um die Elektronikelemente im Innern des Kochfelds zu schützen, schaltet diese Funktion unter bestimmten Umständen automatisch ab.

14 PanBoost[1]

Mit dieser Funktion erhitzen Sie Pfannen schneller als mit 9. Die PowerBoost Funktion nicht mit Bratpfannen verwenden, die Beschichtung kann dabei beschädigt werden.
Sie können die Funktion über Home Connect oder Favoriten-Taste aktivieren.
Diese Funktion ist für alle Kochzonen verfügbar, sofern die andere Kochzone auf der gleichen Seite nicht in Betrieb ist. Andernfalls blinken in der gewählten Kochzone b und 9. Anschließend stellt sich 9 automatisch ein.



14.1 Anwendungsempfehlungen

- Keinen Deckel auf die Pfanne legen.
- Nie leere Pfannen unbeaufsichtigt erhitzen.
- Nur kalte Pfannen verwenden.
- Pfannen mit vollkommen ebenem Boden verwenden. Keine Pfannen mit dünnem Boden verwenden.

14.2 PanBoost einschalten

Voraussetzung: ♡ die Funktion zuweisen.
→ *"Favoriten-Taste", Seite 10*.

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf ♡ tippen.
- ✔ b leuchtet.
- ✔ Die Funktion ist aktiviert.

[1] Verfügbar je nach Softwareversion. Weitere Informationen zur Verfügbarkeit finden Sie auf der Website.

14.3 PanBoost ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Leistungsstufe wählen.

✔ *b* erlischt
✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

Hinweis: Um hohe Temperaturen zu vermeiden, schaltet sich diese Funktion nach 30 Sekunden automatisch ab.

15 Warmhaltefunktion[1]

Diese Funktion können Sie verwenden, um Schokolade oder Butter zu schmelzen und Speisen warmzuhalten. Sie können die Funktion über Home Connect oder Favoriten-Taste aktivieren.

15.1 Warmhaltefunktion einschalten

Voraussetzung: ♡ die Funktion zuweisen.
→ *"Favoriten-Taste", Seite 10*.

1. Die gewünschte Kochzone wählen.
2. Auf ♡ tippen.
   L leuchtet.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

15.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochzone wählen.
2. Auf *0* einstellen
   L erlischt.

✔ Die Funktion ist ausgeschaltet.

16 Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet. Damit verhindern Sie, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

16.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

▸ ◷ für 4 Sekunden berühren.
✔ ⊸ leuchtet 10 Sekunden lang.
✔ Das Kochfeld ist gesperrt

16.2 Kindersicherung deaktivieren

1. Um das Kochfeld einzuschalten, ⏻ berühren.
2. ◷ für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Sperre ist aufgehoben.

16.3 Automatische Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung auch automatisch mit jedem Abschalten des Kochfelds aktivieren.
Wie Sie die Funktion aktivieren und deaktivieren, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen → *Seite 13*.

17 Pause

Mit der Funktion können Sie aktive Garvorgänge für bis zu 10 Minuten anhalten und fortsetzen, ohne die gewählten Einstellungen zu ändern.
Die Funktion können Sie z. B. zur Reinigung des Bedienfelds einschalten.

17.1 Pause-Funktion aktivieren

▸ Auf ⏸ drücken.
✔ In den Kochzonen-Anzeigen leuchtet *II*.
✔ Alle aktiven Garvorgänge werden gestoppt. Die Einstellungen bleiben erhalten.
✔ Die Funktion ist aktiviert.

17.2 Pause-Funktion deaktivieren

▸ Auf ⏸ tippen.
✔ Die Funktion ist ausgeschaltet. Die Garvorgänge werden fortgesetzt.

Hinweis: Nach 10 Minuten schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

18 Individuelle Sicherheitsabschaltung

Wenn eine Kochzone für längere Zeit in Betrieb ist und Sie keine Einstellung ändern, aktivieren Sie die Sicherheitsfunktion. Die Kochzone zeigt *F8* an und schaltet sich ab.
Die Zeit hängt von der ausgewählten Leistungsstufe ab.

Leistungsstufe	Zeit
1.0 - 1.5	10 Stunden
2.0 - 3.5	5 Stunden
4.0 - 5.0	4 Stunden
5.5 - 6.5	3 Stunden

[1] Verfügbar je nach Softwareversion. Weitere Informationen zur Verfügbarkeit finden Sie auf der Website.

7.0 - 7.5	2 Stunden
8.0 - 9.0	1 Stunde

Um die Kochzone einzuschalten, eine beliebige Taste drücken.

19 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

19.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Anzeige	Einstellung	Wert
c 1	Kindersicherung → *"Kindersicherung", Seite 12*	0 - Manuell.[1] 1 - Automatisch. 2 - Funktion ausgeschaltet.
c 2	Akustische Signale	0 - Das Bestätigungssignal, das Fehlersignal und das Signal für falsche Nutzung sind deaktiviert. 1 - Das Fehlersignal ist aktiviert. 2 - Das Bestätigungssignal und das Signal für falsche Nutzung sind aktiviert. 3 - Alle Signaltöne sind eingeschaltet [1].
c 3	Lautstärke der akustischen Signale	1 - Leise. 2 – Mittel.[1] 3 - Laut.
c 6	◷ auf dem Bedienfeld eine der Zeitprogrammierfunktionen zuweisen. → *"Zeitfunktionen", Seite 10*	1 - Abschalt-Timer.[1] 2 - Wecker.
c 7	Leistungsbegrenzung Damit können Sie bei Bedarf die Gesamtleistung des Kochfelds aufgrund der Gegebenheiten Ihrer Elektroinstallation begrenzen. Die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger berücksichtigen. Die verfügbaren Einstellungen hängen von der Maximalleistung des Kochfelds ab. Weitere Informationen finden Sie auf dem Typenschild. Wenn die Funktion eingeschaltet ist und das Kochfeld die eingestellte Leistungsgrenze erreicht, blinkt die gewünschte und zulässige Leistungsstufe und Sie können keine höhere Leistungsstufe wählen.	Die Leistung wird mit jeder Stufe um 500 W erhöht. 0 – Ausgeschaltet. Maximalleistung des Kochfelds [1]. 1 - 1000 W. Niedrigste Leistung. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Maximalleistung des Kochfelds.
c 8	Demomodus Vorführmodus des Kochfelds Wenn Sie das Kochfeld einschalten, leuchtet dE einige Sekunden lang auf und die Kochzonen heizen nicht.	0 - Ausgeschaltet.[1] 1 - Eingeschaltet.
c 12	Kochgeschirr-Test Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen. → *"Kochgeschirr-Test", Seite 14*	0 - Nicht geeignet. 1 - Nicht optimal. 2 - Geeignet.
c 18 - c 22	Kochfeldbasierte Haubensteuerung Die Einstellungen erfolgen abhängig vom Abzugshaubenmodell.	→ *"Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung", Seite 17*
c 0	Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	0 - Individuelle Einstellungen [1]. 1 - Werkseinstellungen.

[1] Werkseinstellung

19.2 Zu den Grundeinstellungen

Voraussetzung: Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Um das Kochfeld einzuschalten, ⏻ berühren.
2. In den nächsten 10 Sekunden ◷ für 4 Sekunden berühren.

Produktinformation	Anzeige
Kundendienstverzeichnis	01.
Fertigungsnummer	Fd
Fertigungsnummer 1	02-
Fertigungsnummer 2	05

✔ Die ersten vier Anzeigen geben die Produktinformationen an. Auf ◷ tippen, damit die einzelnen Anzeigen erscheinen.

3. Um zu den Grundeinstellungen zu gelangen, ◷ berühren.

✔ c 1 und 0 leuchten als Voreinstellung.

4. ◷ so lange wiederholt berühren, bis die gewünschte Einstellung erscheint.
5. Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.
6. ◷ für 4 Sekunden berühren.

✔ Die Einstellungen werden gespeichert.

19.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

▸ ⏻ berühren.

✔ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

20 Kochgeschirr-Test

Die Qualität des Kochgeschirrs hat einen großen Einfluss auf die Schnelligkeit und das Ergebnis des Kochvorgangs.
Mit dieser Funktion können Sie die Qualität des Kochgeschirrs prüfen.
Vergewissern Sie sich vor der Prüfung, dass der Durchmesser des Kochgeschirrbodens mit dem Durchmesser der verwendeten Kochzone übereinstimmt.
Der Zugriff erfolgt über die Grundeinstellungen.
→ *Seite 13*

20.1 Kochgeschirr-Test durchführen

1. Das Kochgeschirr bei Raumtemperatur mit ca. 200 ml Wasser zentriert auf die Kochzone setzen, die am besten zur Größe des Kochgeschirrbodens passt.
2. Die Grundeinstellungen aufrufen und c 12 wählen.
3. Den Einstellbereich berühren. In den Kochzonen blinkt u.

✔ Die Funktion ist eingeschaltet.

✔ Nach 10 Sekunden erscheint in den Kochzonen-Anzeigen das Ergebnis.

20.2 Ergebnis prüfen

In der folgenden Tabelle wird angezeigt, was das Ergebnis für Qualität und Schnelligkeit des Kochvorgangs bedeutet.

Ergebnis	
0	Das Kochgeschirr ist für die Kochzone nicht geeignet und wird deshalb nicht erwärmt.
1	Das Kochgeschirr erwärmt sich langsamer als erwartet und der Kochvorgang verläuft nicht optimal.
2	Das Kochgeschirr erwärmt sich richtig und der Kochvorgang ist in Ordnung.

Hinweis: In Fällen mit ungünstigen Ergebnissen das Kochgeschirr erneut auf eine kleinere Kochzone setzen, falls vorhanden.

Um die Funktion erneut zu aktivieren, den Einstellbereich berühren.

21 Home Connect

Dieses Gerät ist netzwerkfähig. Verbinden Sie Ihr Gerät mit einem mobilen Endgerät, um Funktionen über die Home Connect App zu bedienen, Grundeinstellungen anzupassen oder den aktuellen Betriebszustand zu überwachen.
Die Home Connect Dienste sind nicht in jedem Land verfügbar. Die Verfügbarkeit der Home Connect Funktion ist abhängig von der Verfügbarkeit der Home Connect Dienste in Ihrem Land. Informationen dazu finden Sie auf: www.home-connect.com.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess. Folgen Sie den Anweisungen in der Home Connect App, um die Einstellungen vorzunehmen.
Tipp: Beachten Sie auch die Hinweise in der Home Connect App.

Hinweise

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise dieser Gebrauchsanleitung und stellen Sie sicher, dass diese auch dann eingehalten werden, wenn Sie das Gerät über die Home Connect App bedienen.
  → *"Sicherheit", Seite 2*
- Die Bedienung am Gerät hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist die Bedienung über die Home Connect App nicht möglich.
- Im vernetzten Bereitschaftsbetrieb benötigt das Gerät max. 2 W.
- Kochfelder sind nicht für eine unbeaufsichtigte Nutzung bestimmt. Der Kochvorgang muss überwacht werden.

21.1 Home Connect App einrichten

1. Die Home Connect App auf dem mobilen Endgerät installieren.
2. Die Home Connect App starten und den Zugang für Home Connect einrichten.

Die Home Connect App leitet Sie durch den gesamten Anmeldeprozess.

21.2 Home Connect einrichten

Voraussetzungen
- Das Gerät ist mit dem Stromnetz verbunden und ist eingeschaltet.
- Sie haben ein mobiles Endgerät mit einer aktuellen Version des iOS oder Android Betriebssystems, z. B. ein Smartphone.
- Die Home Connect App ist auf dem mobilen Endgerät eingerichtet.
- Das Gerät hat am Aufstellort einen Empfang zum WLAN-Heimnetzwerk (Wi-Fi).
- Das mobile Endgerät und das Gerät befinden sich in Reichweite des WLAN-Signals Ihres Heimnetzwerks.

1. Die Home Connect App öffnen und den folgenden QR-Code scannen.

2. Den Anweisungen der Home Connect App folgen.

21.3 WLAN-Symbol

Die WLAN-Anzeige im Bedienfeld ändert sich abhängig vom Status und der Qualität der Verbindung und der Verfügbarkeit des Home Connect Servers.

Status	Beschreibung
Leuchtet statisch bei halber Helligkeit.	Keine Netzwerkverbindung gespeichert.
Blinkt bei voller Helligkeit.	Netzwerkverbindung wird hergestellt.
Leuchtet statisch bei voller Helligkeit.	Netzwerkverbindung gespeichert und WiFi aktiv.
Blinkt.	Netzwerkeinstellungen werden zurückgesetzt.
Ausgeschaltet.	Netzwerk nicht aktiv.

21.4 WLAN-Heimnetzwerk hinzufügen oder entfernen

Die folgende Übersicht zeigt, wie Sie ein WLAN-Heimnetzwerk hinzufügen oder entfernen können.

WLAN-Heimnetzwerk-Status	Handlung
Kein WLAN-Heimnetzwerk hinterlegt.	Um das WLAN-Heimnetzwerk hinzuzufügen, kurz auf drücken.
Das WLAN-Heimnetzwerk ist gespeichert.	Um ein weiteres Gerät zu koppeln, lange auf drücken.
Das WLAN-Heimnetzwerk ist gespeichert.	Um die Einstellungen des WLAN-Heimnetzwerks zurückzusetzen, lange auf drücken. Wenn blinkt, dann erneut lange drücken.

21.5 Einstellungen über die Home Connect App ändern

Mit der Home Connect App können Sie die Einstellungen für die Kochzonen ändern und an das Kochfeld senden.

Voraussetzung: Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.

1. Die Einstellung in der Home Connect App vornehmen und an das Kochfeld senden.
   Den Anweisungen in der Home Connect App folgen. Einstellungen, die Sie aus der Home Connect App an das Kochfeld senden, müssen Sie am Kochfeld bestätigen.

✔ Wenn Kocheinstellungen an eine Kochzone übermittelt werden, beginnt je nach Einstellung die entsprechende Anzeige zu blinken.

2. Um die Einstellung zu bestätigen, auf ✓ drücken.
3. Um die Einstellung abzulehnen, auf ein beliebiges anderes Touch-Feld des Kochfelds drücken.

21.6 Bluetooth®-Erkennung aktivieren [1]

Diese drahtlose Technologie ermöglicht eine automatische Anwesenheitserkennung. Wenn Sie sich in der Nähe des Kochfelds befinden, müssen Sie die Einstellungen von Ihrem mobilen Endgerät nicht mehr am Kochfeld bestätigen. Wenn Sie Einstellungen an eine Kochzone senden, können Sie diese von Ihrem mobilen Endgerät aus bestätigen. Wenn Sie Einstellungen an eine Kochzone senden, können Sie diese direkt von Ihrem mobilen Endgerät aus bestätigen. Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.

Voraussetzungen
- Das Kochfeld ist mit dem Heimnetzwerk und der Home Connect App verbunden.
- Bluetooth ist mit dem Mobilgerät verbunden.
- Der Nutzer befindet sich in der Nähe des Kochfelds.

1. Die Home Connect App öffnen.
2. Um die Bluetooth®-Erkennung einzustellen, den Anweisungen in der Home Connect App folgen.

21.7 Software-Update

Mit der Funktion Software-Update wird die Software Ihres Geräts aktualisiert, z. B. zur Optimierung, Fehlerbehebung, für sicherheitsrelevante Updates sowie für zusätzliche Funktionen und Dienste.

[1] Verfügbar je nach Softwareversion. Weitere Informationen zur Verfügbarkeit finden Sie auf der Website.

Voraussetzung ist, dass Sie registrierter Home Connect Nutzer sind, die App auf Ihrem mobilen Endgerät installiert haben und mit dem Home Connect Server verbunden sind.
Sobald ein Software-Update verfügbar ist, werden Sie über die Home Connect App informiert und können über die App das Software-Update starten. Nach erfolgreichem Download können Sie die Installation über die Home Connect App starten, wenn Sie in Ihrem WLAN-Heimnetzwerk (WiFi) sind. Nach erfolgreicher Installation werden Sie über die Home Connect App informiert.

Hinweise

- Das Software-Update besteht aus zwei Schritten.
  - Im ersten Schritt der Download.
  - Im zweiten Schritt die Installation auf Ihrem Gerät.
- Während des Downloads können Sie Ihr Gerät weiterhin benutzen. Je nach persönlichen Einstellungen in der App kann ein Software-Update auch automatisch heruntergeladen werden.
- Die Installation dauert einige Minuten. Während der Installation können Sie Ihr Gerät nicht verwenden.
- Im Falle eines sicherheitsrelevanten Updates wird empfohlen, die Installation schnellstmöglich durchzuführen.

21.8 Ferndiagnose

Der Kundendienst kann über die Ferndiagnose auf Ihr Gerät zugreifen, wenn Sie sich mit dem entsprechenden Wunsch an den Kundendienst wenden, Ihr Gerät mit dem Home Connect Server verbunden ist und die Ferndiagnose in dem Land, in dem Sie das Gerät verwenden, verfügbar ist.

Tipp: Weitere Informationen sowie Hinweise zur Verfügbarkeit der Ferndiagnose in Ihrem Land finden Sie im Service/Support-Bereich der lokalen Website: www.home-connect.com.

21.9 Datenschutz

Beachten Sie die Hinweise zum Datenschutz.
Mit der erstmaligen Verbindung Ihres Geräts mit einem an das Internet angebundenen Heimnetzwerk übermittelt Ihr Gerät nachfolgende Kategorien von Daten an den Home Connect Server (Erstregistrierung):

- Eindeutige Gerätekennung (bestehend aus Geräteschlüsseln sowie der MAC-Adresse des verbauten Wi-Fi Kommunikationsmoduls).
- Sicherheitszertifikat des Wi-Fi Kommunikationsmoduls (zur informationstechnischen Absicherung der Verbindung).
- Die aktuelle Softwareversion und Hardwareversion Ihres Hausgeräts.
- Status eines eventuellen vorangegangenen Rücksetzens auf Werkseinstellungen.

Diese Erstregistrierung bereitet die Nutzung der Home Connect Funktionalitäten vor und ist erst zu dem Zeitpunkt erforderlich, zu dem Sie Home Connect Funktionalitäten erstmals nutzen möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass die Home Connect Funktionalitäten nur in Verbindung mit der Home Connect App nutzbar sind. Informationen zum Datenschutz können in der Home Connect App abgerufen werden.

22 Kochfeldbasierte Haubensteuerung

Wenn das Kochfeld und die Dunstabzugshaube Home Connect-fähig sind, verbinden Sie die Geräte in der Home Connect App. Verbinden Sie dazu beide Geräte mit Home Connect und folgen Sie den Anweisungen in der App.

Hinweise

- Die Bedienung an der Dunstabzugshaube hat jederzeit Vorrang. In dieser Zeit ist eine Bedienung über die kochfeldbasierte Haubensteuerung nicht möglich.
- Die Verbindung zur Dunstabzugshaube können Sie nur über die Home Connect App herstellen. Andere Verbindungswege werden nicht mehr unterstützt.

22.1 Steuerung der Dunstabzugshaube über das Kochfeld

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen.
Über die Bedienelemente des Kochfelds können Sie weitere Einstellungen vornehmen.

Hinweis: Wenn Sie diese Einstellungen für Ihr Kochfeld nicht finden, überprüfen Sie die Einstellungen der Dunstabzugshaube in der Home Connect App, um die Verbindung zu konfigurieren.

Lüfter verbinden

- Um die Haube vom Kochfeld aus einzustellen, müssen Sie zunächst die Haubenfunktion der Favoriten-Taste zuweisen.
  → *"Favoriten-Taste", Seite 10*
  Wenn Sie die Haubenfunktion zuweisen, können Sie zwischen Lüfter einstellen, Automatikbetrieb oder Beleuchtung der Haube wählen.

Lüfter einstellen

Voraussetzung: Die Funktion ist der Favoriten-Taste zugewiesen.

1. ♡ drücken.
2. Die gewünschte Einstellung im Einstellbereich wählen.
   Sie können folgende Einstellungen wählen:

H00	Lüfter aus
H01	Lüfterstufe 1
H02	Lüfterstufe 2
H03	Lüfterstufe 3
HP1	Intensivstufe 1
HP2	Intensivstufe 2
H-A	Automatikbetrieb

Hinweis: Verfügbar je nach Dunstabzugshauben-Modell.

✔ Der Lüfter ist eingeschaltet.

3. Um die Lüftung auszuschalten, ♡ drücken.

Automatikbetrieb einschalten

Sie können den Automatikbetrieb über das Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Voraussetzung: Die Funktion ist der Favoriten-Taste zugewiesen.

1. Um den Automatikbetrieb einzuschalten, ♡ drücken.
2. Um den Automatikbetrieb auszuschalten, ♡ drücken.

Beleuchtung der Haube einstellen

Sie können das Licht der Haube über das Bedienfeld des Kochfeldes einschalten und ausschalten.

Voraussetzung: Die Funktion ist der Favoriten-Taste zugewiesen.

1. Um die Beleuchtung einzuschalten, auf ♡ drücken.
2. Um die Beleuchtung auszuschalten, auf ♡ drücken.

22.2 Übersicht der Einstellungen der Haubensteuerung

In den Grundeinstellungen Ihres Kochfelds können Sie je nach Dunstabzugshaubenmodell das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube abhängig vom Einschalten und Ausschalten des Kochfelds oder einzelner Kochzonen einstellen. Wenn Sie diese Einstellungen für Ihr Kochfeld nicht finden, überprüfen Sie die Einstellungen der Dunstabzugshaube in der Home Connect App, um die Verbindung zu konfigurieren. Das Display zeigt die Einstellung nur, wenn das Gerät mit der Dunstabzugshaube verbunden ist.

Anzeige	Einstellung	Wert
c18	Einstellung, ob und wie sich der Lüfter automatisch einschaltet.	Automatisches Starten des Lüfters 0 – Ausgeschaltet. Die Dunstabzugshaube muss bei Bedarf manuell eingeschaltet werden. 1 – Eingeschaltet mit manuellem Betrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet bei Einschalten einer Kochzone mit einer festgelegten Stufe ein. 2[1] – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb. Die Dunstabzugshaube schaltet sich bei Einschalten einer Kochzone im Automatikbetrieb ein. [2]
c20	Einstellung, ob und wie der Lüfter nach Ausschalten des Kochfelds weiterläuft.	Lüfternachlauf 0 – Lüfter schaltet mit Kochfeld aus 1 – Eingeschaltet mit Standard-Lüfternachlauf 2 – Keine Änderung der Einstellungen 3[1] – Eingeschaltet mit Automatikbetrieb [2]
c21	Die Beleuchtung schaltet sich beim Einschalten des Kochfelds ein.	Automatisches Einschalten der Beleuchtung 0 – Ausgeschaltet 1[1] – Eingeschaltet
c22	Die Beleuchtung schaltet sich beim Ausschalten des Kochfeld aus.	Automatisches Ausschalten der Beleuchtung 0[1] – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet

[1] Werkseinstellung
[2] Je nach Geräteausstattung

23 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

23.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Handel oder im Online-Shop www.neff-home.com.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▸ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.
- ▸ Keine Reinigungsmittel verwenden, solange das Kochfeld noch heiß ist. Dies kann zu Flecken auf der Oberfläche führen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

23.2 Kochfeld reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Voraussetzung: Das Kochfeld muss kalt sein. Nur bei Zuckerflecken, Reisstärke, Kunststoff oder Aluminiumfolie das Kochfeld nicht abkühlen lassen.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

   Tipps
   - Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.
   - Wenn Sie den Boden des Kochgeschirrs sauber halten, bleibt die Oberfläche des Kochfelds in gutem Zustand.

23.3 Kochfeldrahmen reinigen

Wenn sich nach dem Gebrauch Schmutz oder Flecken auf dem Kochfeldrahmen befinden, diesen reinigen.

Hinweis: Keine Glasschaber verwenden.

1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
   Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.
2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

24 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▸ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▸ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
  → *"Kundendienst", Seite 19*

⚠ 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 oder die Geräteanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung oder besondere Geräteanschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

24.1 Warnhinweise

Hinweise

- Wenn in den Anzeigen E oder F erscheint, den Sensor der entsprechenden Kochzone gedrückt halten und den Störungscode ablesen.
- Wenn der Störungscode nicht in der folgenden Tabelle steht, das Kochfeld vom Stromnetz trennen, 30 Sekunden warten und das Kochfeld wieder anschließen. Wenn die Anzeige erneut erscheint, den Kundendienst benachrichtigen und den genauen Störungscode angeben.
- Wenn ein Fehler auftritt, schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus.
- Um die elektronischen Bauteile des Geräts vor Überhitzung oder Stromstößen zu schützen, kann das Kochfeld vorübergehend die Leistungsstufe verringern.

24.2 Hinweise auf dem Anzeigenfeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine Anzeige leuchtet.	Die Stromversorgung ist unterbrochen. ▸ Mithilfe anderer elektrischer Geräte überprüfen, ob ein Stromausfall vorliegt.
	Das Gerät ist nicht gemäß dem Schaltbild angeschlossen. ▸ Das Gerät gemäß dem Schaltbild anschließen.
	Störung in der Elektronik ▸ Wenn Sie die Störung nicht beheben können, den technischen Kundendienst informieren.
Die Anzeigen blinken.	Das Bedienfeld ist feucht oder ein Gegenstand deckt es ab. ▸ Das Bedienfeld trocknen oder den Gegenstand entfernen.
F2, F4, E7015, E8207, E8208	Die Elektronik ist überhitzt und hat eine oder alle Kochzonen ausgeschaltet. ▸ Warten Sie, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Anschließend eine beliebige Taste des Bedienfelds berühren.
F5 + Leistungsstufe und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Dadurch kann die Elektronik überhitzen. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Die Fehleranzeige erlischt kurze Zeit danach. Sie können weiterkochen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F5 und Signalton	Ein heißes Kochgeschirr steht im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochzone ausgeschaltet. ▸ Das Kochgeschirr entfernen. Warten Sie einige Sekunden. Eine beliebige Taste berühren. Wenn die Fehleranzeige erlischt, können Sie weiterkochen.
F1/F6	Die Kochzone ist überhitzt und wurde zum Schutz der Glaskeramik ausgeschaltet. ▸ Warten, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und anschließend die Kochzone erneut einschalten.
F8	Die Kochzone war für einen längeren Zeitraum und ohne Unterbrechung in Betrieb. ▸ Individuelle Sicherheitsabschaltung ist eingeschaltet. Zum Einstellen der Kochzone eine beliebige Taste berühren und die Anzeige ausschalten.
E 9000/E9010	Die Betriebsspannung ist fehlerhaft und liegt außerhalb des normalen Betriebsbereichs. ▸ Den Energieversorger kontaktieren.
U400/E9011	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. ▸ Das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Das Kochfeld gemäß dem Schaltbild anschließen.
dE	Der Demo-Modus ist aktiviert. ▸ Den Demomodus in den Grundeinstellungen ausschalten.
Home Connect funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Unterschiedliche Ursachen sind möglich. ▸ Gehen Sie auf www.home-connect.com.
Die Haubensteuerung funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Die Funktionen der Haubensteuerung schalten sich nicht ein. ▸ Einstellungen des WLAN-Heimnetzwerks zurücksetzen und neu paaren
Animation in den Anzeigen 000	Unter bestimmten Umständen kann das Kochfeld Selbstwartungsaufgaben durchführen, z. B. Firmware-Update, Optimierung oder Fehlersuche. ▸ Warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist, und schalten Sie das Kochfeld erst dann ein.

24.3 Normale Geräusche Ihres Geräts

Ein Induktionskochfeld kann Geräusche oder Vibrationen wie Summen, Zischen, Knistern, Lüftergeräusche oder rhythmische Geräusche verursachen.

25 Entsorgen

25.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
   Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

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.

26 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendiensts ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

26.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.), Fertigungsnummer (FD) und Zählnummer (Z-Nr.)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.), die Fertigungsnummer (FD) und die Zählnummer (Z-Nr.) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild finden Sie:
- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) finden Sie auch auf der Glaskeramik. Den Kundendienst-Index (KI) und die Fertigungsnummer (FD) können Sie außerdem in den Grundeinstellungen → *Seite 13* anzeigen lassen.
Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

27 Informationen zu freier und Open Source Software

Dieses Produkt enthält Software-Komponenten, die von den Urheberrechtsinhabern als freie oder Open Source-Software lizenziert sind.
Die entsprechenden Lizenzinformationen sind auf dem Hausgerät gespeichert. Der Zugriff auf die entsprechenden Lizenzinformationen ist auch über die Home Connect App möglich: „Profil -> Rechtliche Hinweise -> Lizenzinformationen“.[1] Sie können die Lizenzinformationen auf der Markenprodukt-Website herunterladen. (Bitte suchen Sie auf der Produkt-Website nach Ihrem Gerätemodell und weiteren Dokumenten.) Alternativ können Sie die entsprechenden Informationen unter ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München anfordern.
Der Quellcode wird auf Anforderung zur Verfügung gestellt.
Bitte senden Sie Ihre Anforderung an ossrequest@bshg.com oder BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Betreff: „OSSREQUEST“
Die Kosten für die Bearbeitung Ihrer Anforderung werden Ihnen in Rechnung gestellt. Dieses Angebot gilt drei Jahre ab dem Kaufdatum bzw. mindestens für den Zeitraum, in dem wir Support und Ersatzteile für das entsprechende Gerät anbieten.

28 Konformitätserklärung

Hiermit erklärt BSH Hausgeräte GmbH, dass sich das Gerät mit Home Connect Funktionalität in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU befindet.

Eine ausführliche RED Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.neff-home.com auf der Produktseite Ihres Geräts bei den zusätzlichen Dokumenten.

CE

2,4-GHz-Band (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5-GHz-Band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): Nur zum Gebrauch in Innenräumen.							

29 Prüfgerichte

Diese Einstellempfehlungen richten sich an Prüfinstitute, um das Testen unserer Geräte zu erleichtern. Die Tests wurden mit unseren Kochgeschirr-Sets für Induktionskochfelder durchgeführt. Bei Bedarf können Sie diese Zubehörsets nachträglich im Fachhandel, über unseren Kundendienst oder in unserem Online-Shop erwerben.

[1] Je nach Geräteausstattung

29.1 Kuvertüre schmelzen

Zutaten: 150 g dunkle Schokolade (55 % Kakao).
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel
  - Kochen: Leistungsstufe 1.5

29.2 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Rezept nach DIN 44550
Anfangstemperatur 20 °C
Aufheizen, ohne umzurühren
- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 450 g
  - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 800 g
  - Aufheizen: Dauer 2 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

29.3 Linseneintopf erwärmen und warmhalten

Z. B.: Linsendurchmesser 5-7 mm. Anfangstemperatur 20 °C
Nach 1 Min. Aufheizen umrühren
- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Menge: 500 g
  - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Menge: 1 kg
  - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 1.5

29.4 Béchamelsoße

Milchtemperatur: 7 °C
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 40 g Butter, 40 g Mehl, 0,5 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und eine Prise Salz

Béchamelsauce zubereiten

1. Butter schmelzen, Mehl und Salz einrühren und alles erwärmen.
  - Aufheizen: Dauer 6 Min., Leistungsstufe 2

2. Die Milch zur Mehlschwitze hinzufügen und diese unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen.
  - Aufheizen: Dauer 6 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 7

3. Wenn die Béchamelsauce aufkocht, weitere 2 Min. unter ständigem Rühren auf der Kochzone lassen.
  - Fortkochen: Leistungsstufe 2

29.5 Milchreis mit Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Die Milch erwärmen, bis diese beginnt aufzusteigen. Ohne Deckel aufheizen. Nach 10 Min. Aufheizen umrühren.
2. Empfohlene Leistungsstufe einstellen und Reis, Zucker und Salz zur Milch geben.
Garzeit einschließlich Aufheizen ca. 45 Min.
- Topf Ø 16 cm, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  - Fortkochen: Leistungsstufe 3, nach 10 Min. umrühren

29.6 Milchreis ohne Deckel kochen

Milchtemperatur: 7 °C
1. Zutaten zur Milch geben und unter ständigem Rühren erwärmen.
2. Wenn die Milch ca. 90 °C erreicht hat, empfohlene Leistungsstufe auswählen und ca. 50 Min. köcheln.
- Topf Ø 16 cm ohne Deckel, Zutaten: 190 g Rundkornreis, 90 g Zucker, 750 ml Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1 g Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  - Fortkochen: Leistungsstufe 3
- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 250 g Rundkornreis, 120 g Zucker, 1 l Milch mit 3,5 % Fettanteil und 1,5 g Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 5 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 8.5
  - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

29.7 Reis kochen

Rezept nach DIN 44550
Wassertemperatur: 20 °C
- Topf Ø 16 cm mit Deckel, Zutaten: 125 g Langkornreis, 300 g Wasser und eine Prise Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 2
- Topf Ø 20 cm mit Deckel, Zutaten: 250 g Langkornreis, 600 g Wasser und eine Prise Salz
  - Aufheizen: Dauer ca. 2 Min. 30' Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 2.5

29.8 Schweinelende braten

Anfangstemperatur der Lende: 7 °C
- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 3 Schweinelenden, Gesamtgewicht etwa 300 g, 1 cm dick, und 15 g Sonnenblumenöl
  - Aufheizen: Dauer ca. 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 7

29.9 Crêpes zubereiten

Rezept nach DIN EN 60350-2

- Pfanne Ø 24 cm ohne Deckel, Zutaten: 55 ml Teig pro Crêpe
  - Aufheizen: Dauer 1 Min. 30 Sek., Leistungsstufe 9
  - Fortkochen: Leistungsstufe 7

29.10 Tiefkühl-Pommes frittieren

- Topf Ø 20 cm ohne Deckel, Zutaten: 2 l Sonnenblumenöl. Für jeden Frittierdurchgang: 200 g tiefgekühlte Pommes, 1 cm dick.
  - Aufheizen: Leistungsstufe 9, bis das Öl eine Temperatur von 180 °C erreicht.
  - Fortkochen: Leistungsstufe 9

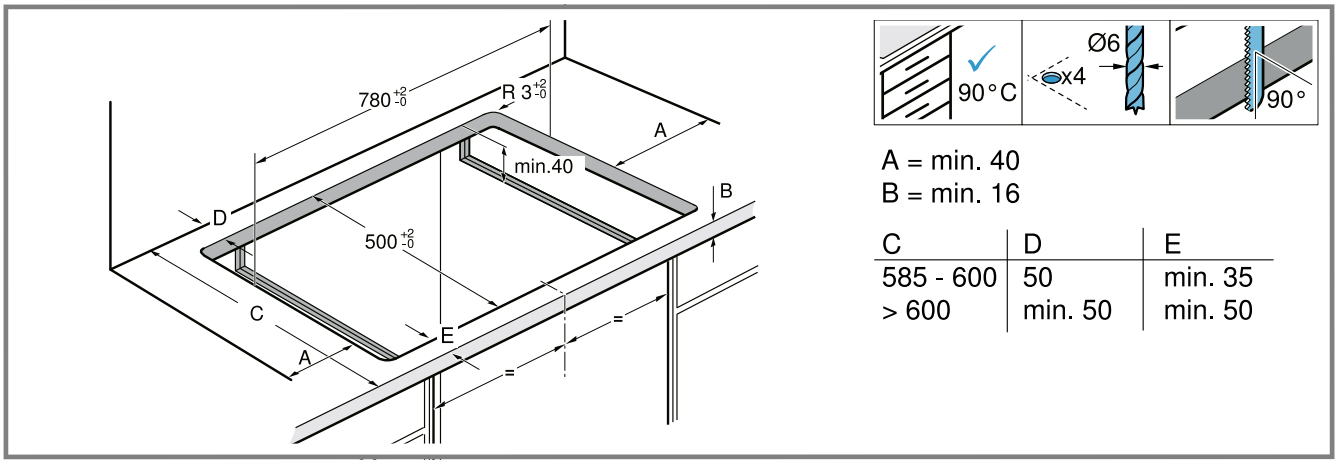
Register your product online
neff-home.com

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

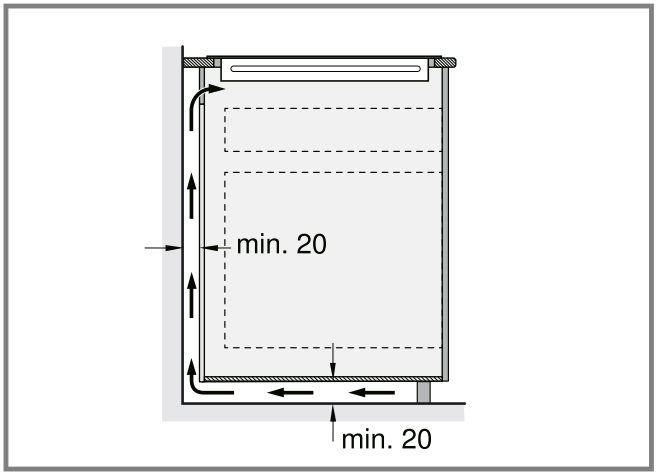
9001794585
040913
de

es	Instrucciones de montaje
de	Montageanleitung
en	Installation instructions
fr	Notice d'installation
it	Istruzioni d'installazione
nl	Installatie-instructies
da	Installationsvejledning
pt	Instruções de instalação
no	Installasjonsveiledning
el	Οδηγίες εγκατάστασης
sv	Installationsanvisningar
fi	Asennusohjeet
pl	Instrukcje montażu
tr	Kurulum talimatları
ru	Инструкция по установке

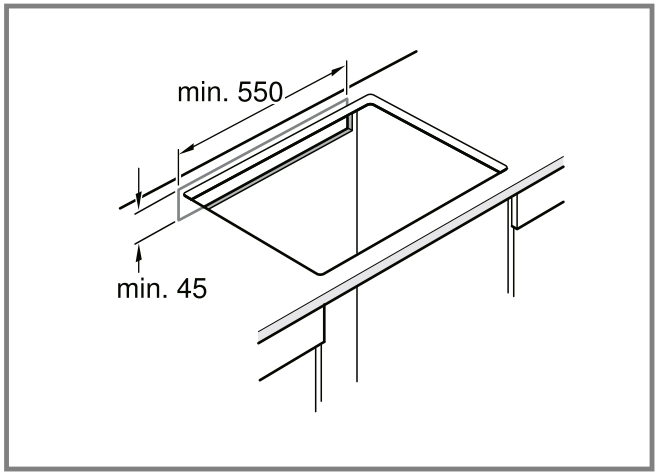
mm



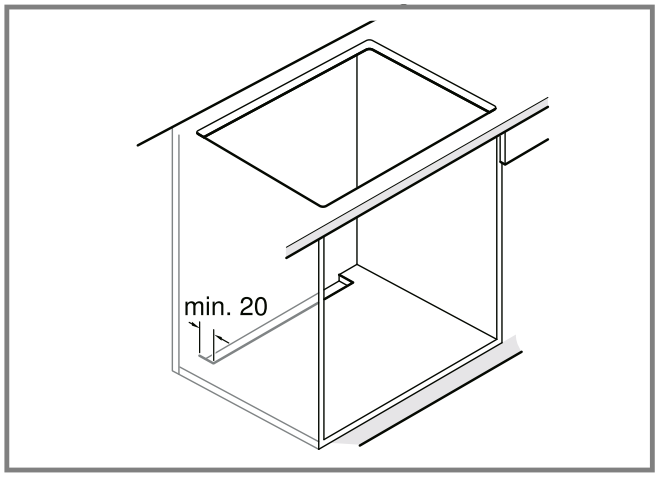
1



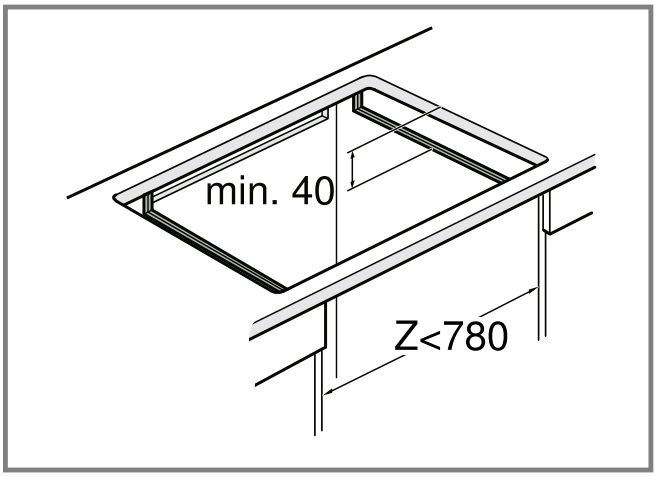
2



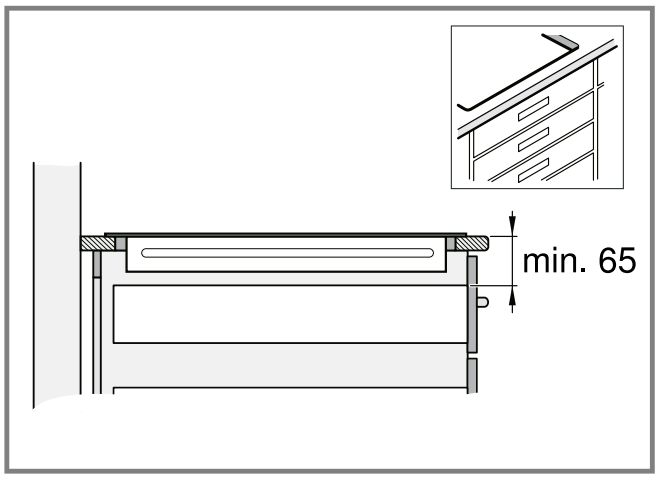
3



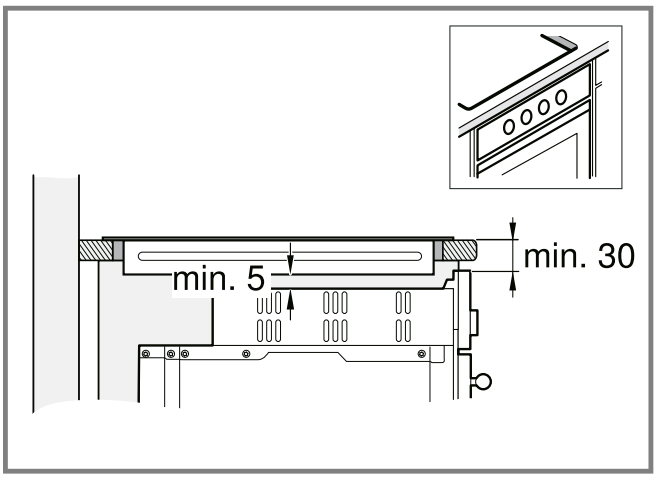
4



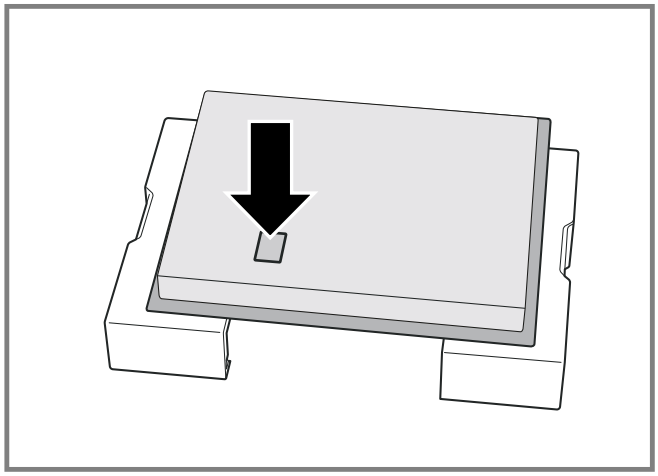
5



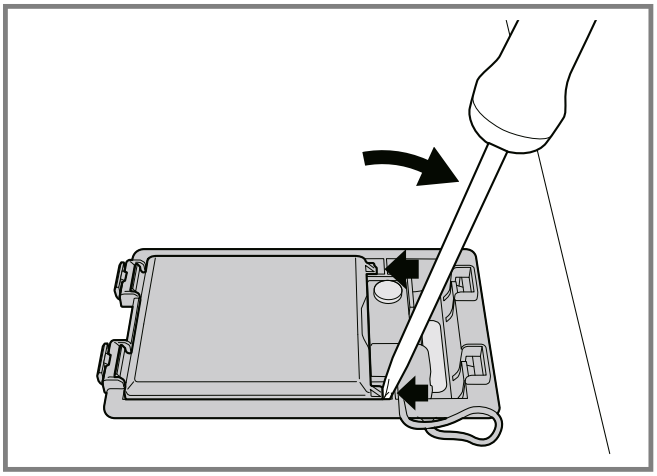
6



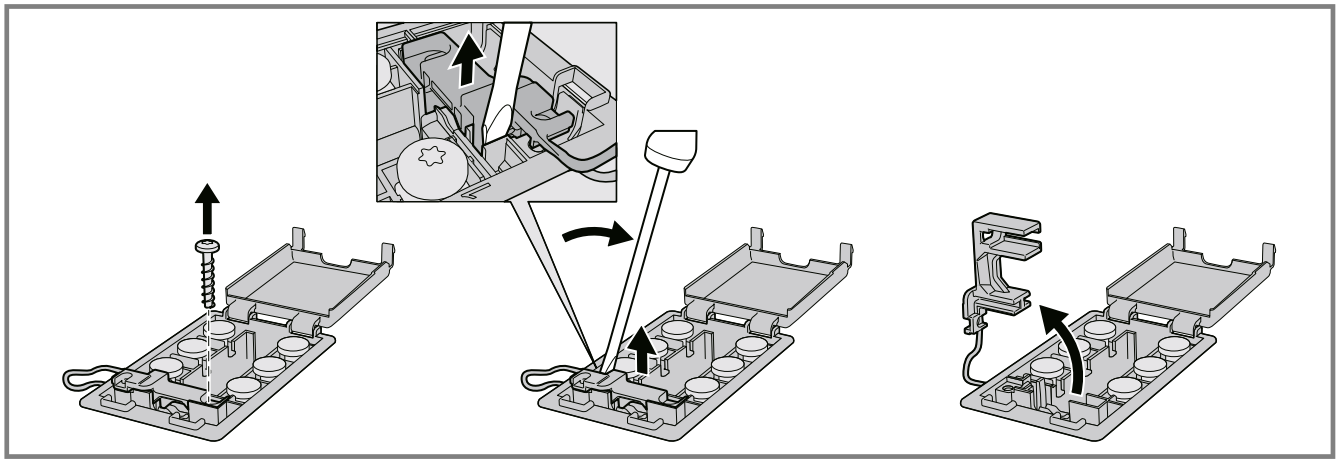
7



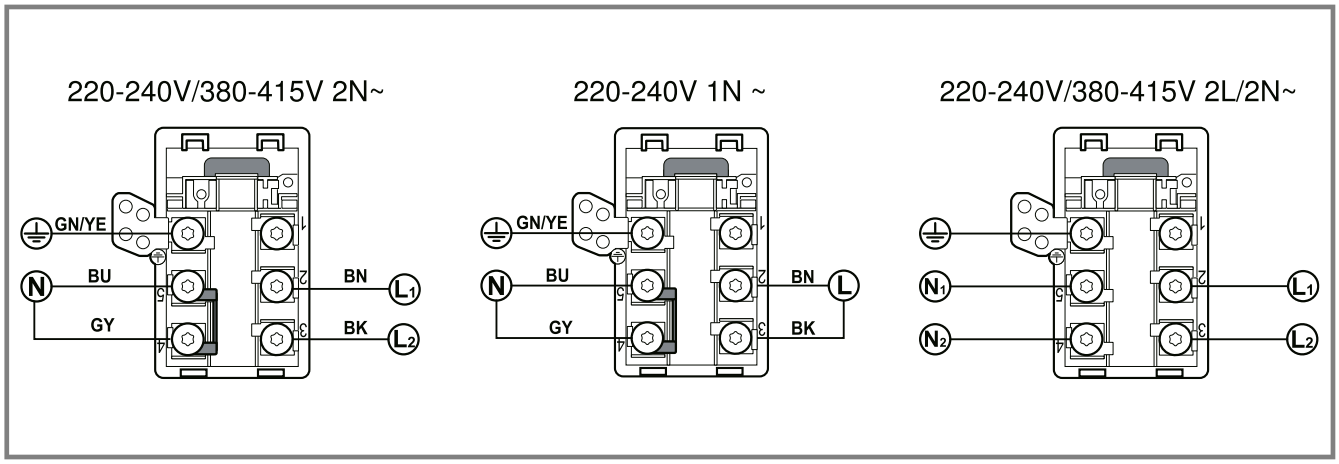
8



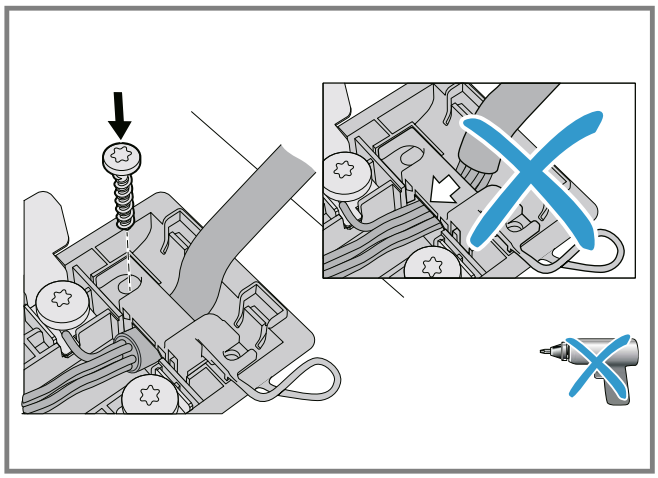
9



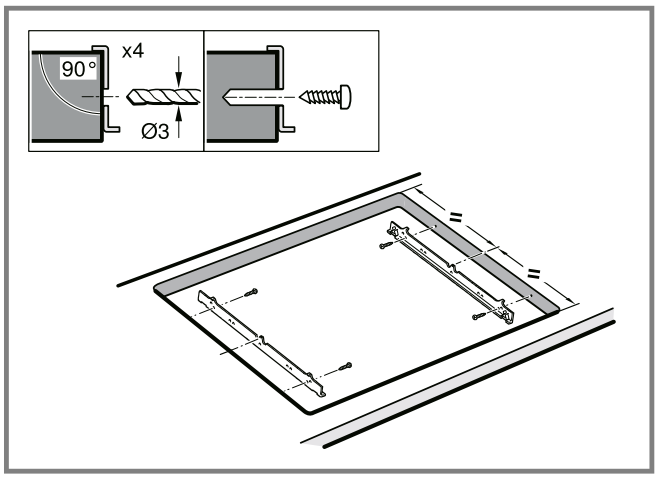
10


220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
N
220-240V 1N ~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
N
L
220-240V/380-415V 2L/2N~
N1
N2
L1
L2

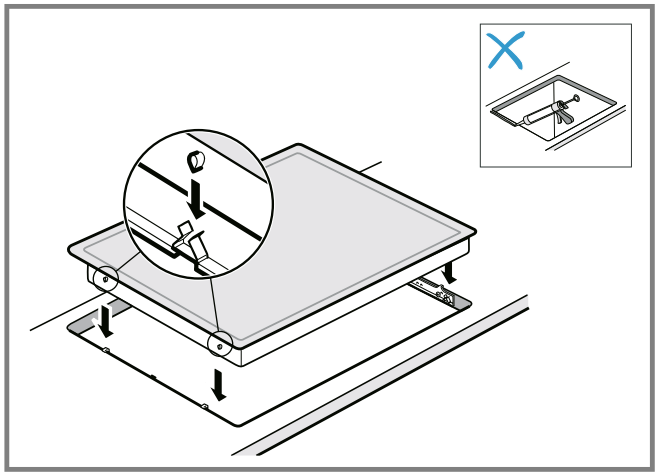
11



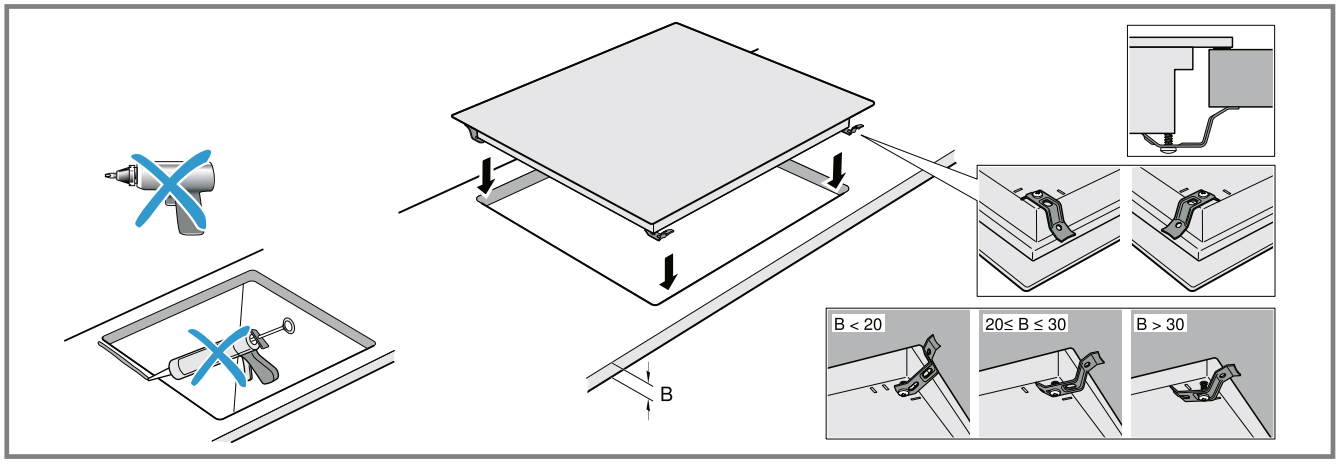
12


90°
x4
Ø3

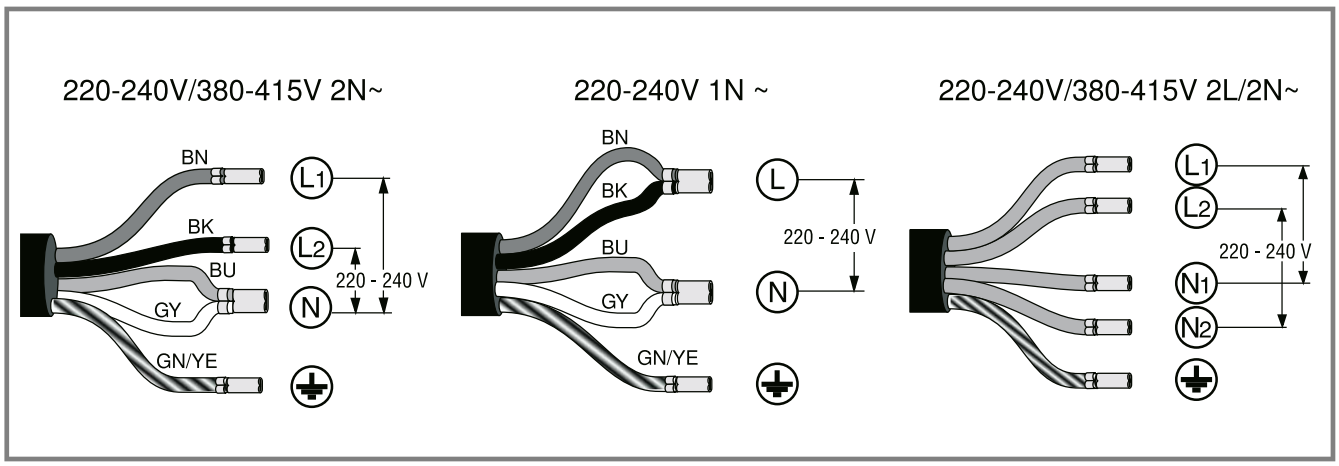
13



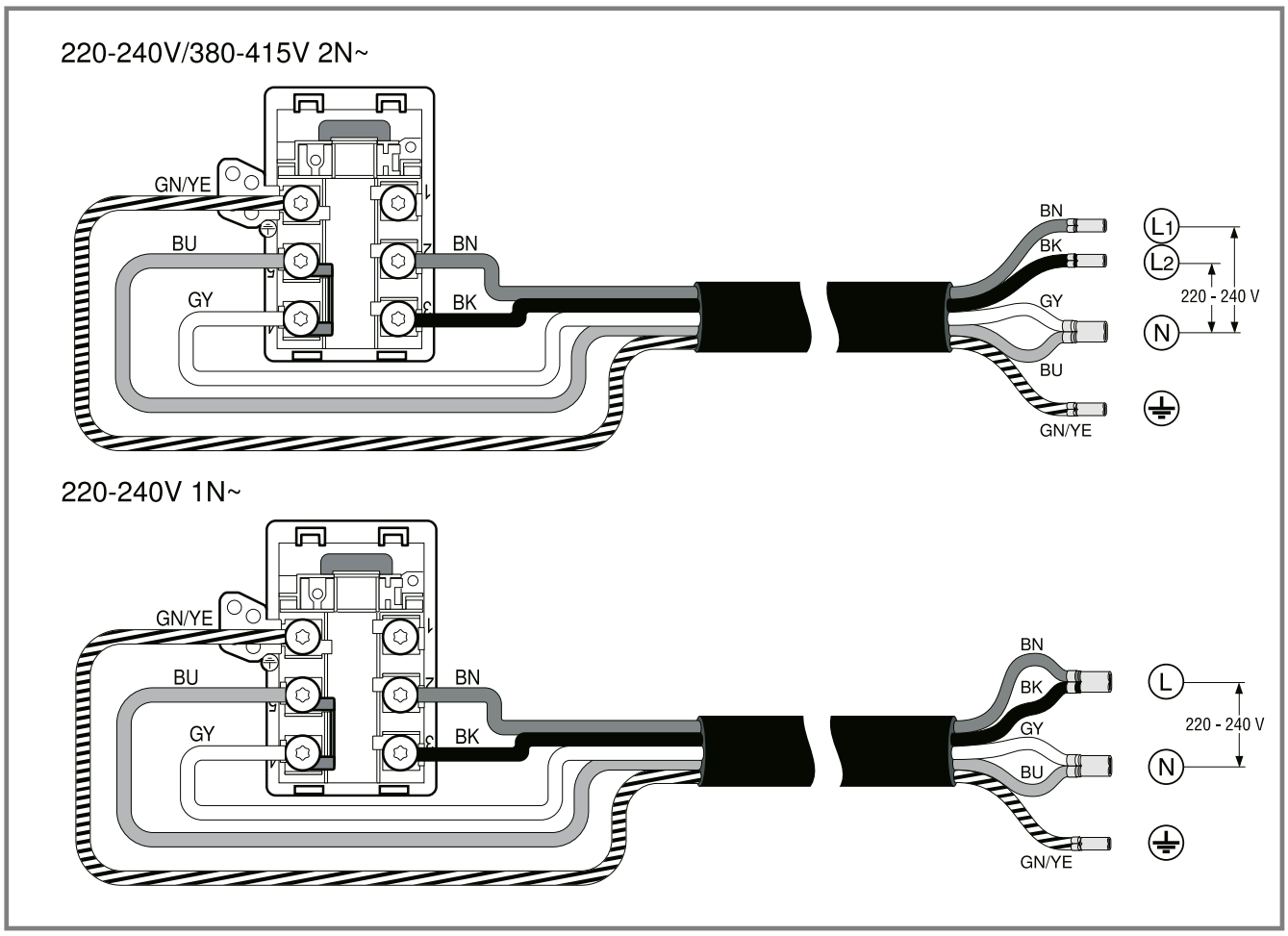
14


B
B < 20
20≤ B ≤ 30
B > 30

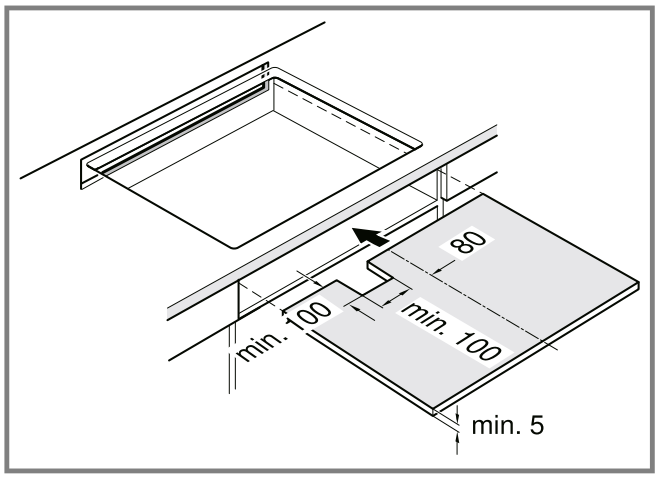
15


220-240V/380-415V 2N~
220-240V 1N ~
220-240V/380-415V 2L/2N~
BN
BK
BU
GY
GN/YE
L1
L2
N
L
N1
N2
220 - 240 V

16


220-240V/380-415V 2N~
GN/YE
BU
GY
BN
BK
L1
L2
N
220 - 240 V
220-240V 1N~
L
N

17


80
min. 100
min. 100
min. 5

18

⚠ Indicaciones generales

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Solo un profesional autorizado puede conectar el aparato.
- Una instalación, apertura del aparato, conexión o montaje inadecuado supone la pérdida de validez de la garantía del producto.
- Desconectar la alimentación eléctrica antes de realizar cualquier tipo de trabajo.
- Después de realizar la instalación se debe asegurar que el usuario no pueda acceder a ningún componente eléctrico.
- No instalar este aparato en barcos o vehículos.

⚠ Montaje seguro

Tener en cuenta estas indicaciones de seguridad al montar el aparato.
Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Peligro: magnetismo!

El aparato contiene imanes permanentes. Estos pueden repercutir en el correcto funcionamiento de implantes electrónicos como marcapasos o bombas de insulina.

▸ Las personas con implantes electrónicos deberán mantener una distancia mínima de 10 cm respecto al aparato.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados o causar cortes al tocarlas.

▸ Usar guantes de protección.

Los productos químicos pueden ser peligrosos. Para manipular los productos químicos, es necesario seguir las recomendaciones de los fabricantes de dichos productos.

▸ Llevar puesto el equipo de protección.

Indicaciones relativas a la conexión eléctrica

Para conectar electricamente el aparato de forma segura, consultar estas indicaciones.

- Sólo un profesional autorizado o un técnico del Servicio de Asistencia con formación específica puede conectar el aparato. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de la electricidad de la zona.
- El aparato debe ser conectado a la instalación fija y deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.
- El fabricante no asume responsabilidad alguna por fallos de funcionamiento o posibles daños derivados de una mala instalación eléctrica.

Tipo de conexión

- El aparato pertenece a la clase de protección 1. Por esta razón, solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

Cable de alimentación

Puede estar conectado en la caja de conexión de la placa de cocción o suministrado con el aparato.

- Los datos de conexión necesarios están indicados en la placa de características y en los esquemas de conexión.
- Utilizar únicamente el cable de conexión suministrado con el aparato o por el Servicio de Asistencia Técnica. En caso de necesitar un cable de mayor longitud contacte con el Servicio de Asistencia Técnica. Disponible hasta 2,20 m

Indicaciones relativas al mueble de montaje

- Las placas de inducción solo pueden ser instaladas sobre cajón u hornos con ventilación forzada. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, lavavajillas, hornos sin ventilación, lavadoras o secadoras.
- Asegurarse de que el mueble empotrado es resistente a una temperatura de 90 °C como mínimo.

Encimera

Siga las recomendaciones del fabricante de la encimera.

- Plana, horizontal, estable.
- La encimera donde se instale el aparato debe ser resistente a pesos de 60 kg aprox.
- En encimeras finas utilizar un material de refuerzo resistente al calor y a la humedad.
- La planitud de la placa de cocción solo debe comprobarse una vez instalada en el hueco de encastre.

Campana extractora

- La distancia mínima entre la campana extractora y la placa de cocción debe ser al menos la distancia indicada en las instrucciones de montaje de la campana de extracción.

Preparación de los muebles de montaje

1. Marcar el hueco del mueble según el esquema de montaje.
   – Asegurarse de que el ángulo de la superficie de corte en relación con la encimera sea de 90°.
   → *Fig.* **1**
2. Retirar las virutas después de los trabajos de corte.
3. Sellar las superficies de corte con material resistente al calor.

Ventilacion

Para asegurar un correcto funcionamiento del aparato se debe tener en cuenta una adecuada ventilación de la placa de cocción. El ventilador situado en la parte inferior del aparato debe aspirar suficiente caudal de aire fresco por lo que los muebles deben estar adaptados para tal propósito.

1. Una separación mínima entre la parte trasera del mueble y la pared de la cocina.
   → *Fig.* **2**

2. Una abertura en la parte superior de la pared trasera del mueble.
   → *Fig.* **3**
3. En el caso de no tener una separación mínima de 20 mm en la parte trasera del mueble, se deberá realizar una abertura en la parte inferior del mismo.
   → *Fig.* **4**
4. Si la anchura interior del mueble es menor de 780 mm, se debe hacer un corte en las paredes laterales.
   → *Fig.* **5**
5. No cerrar el zócalo inferior herméticamente.

Nota: Si el aparato se instala en isla u otro tipo de instalación no descrita, es imprescindible asegurar la correcta ventilación de la placa de cocción.

Montaje sobre cajón

- Para asegurar una buena ventilación la distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Montaje sobre horno

- Para asegurar una buena ventilación la distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del frontal del horno debe ser de 30 mm y la distancia mínima entre el horno y la placa de cocción debe de ser 5 mm.
- Consulte las indicaciones de montaje del horno por si fuera necesario aumentar la distancia entre la placa de cocción y el horno.

→ *Fig.* **7**

Colocar el cable de alimentación en la caja de conexión

Requisito: En aparatos sin cable de conexión premontado.

1. Dar la vuelta a la placa de cocción y colocarla sobre la misma base del embalaje, sobre un paño o superficie apta para evitar rayaduras.
   → *Fig.* **8**
2. Levantar la tapa de la caja de conexión con ayuda de un destornillador.
   → *Fig.* **9**
3. Quitar el tornillo de sujeción y levantar la abrazadera con ayuda de un destornillador.
   → *Fig.* **10**
4. Conectar exclusivamente según el esquema de conexionado de la caja de conexión:
   → *Fig.* **11**
   – BN: Marrón
   – BU: Azul
   – GN/YE: Verde y amarillo
   – BK: Negro
   – GY: Gris

   Nota: Si se realiza la conexión de acuerdo al esquema 2L/2N se deberá modificar la disposición de los puentes siguiendo el esquema de conexión.
5. Asegúrese de que los tornillos de la caja de conexión queden apretados después de realizar la conexión de los cables.
6. Fijar el cable de alimentación con la abrazadera y colocar el tornillo de sujeción.
   → *Fig.* **12**
7. Alojar adecuadamente los cables en la zona central de la caja de conexión. Cerrar la tapa de la caja de conexión.

Instalar los railes de sujeción

▸ Instalar los railes de sujeción en el mueble.
   – En encimeras de piedra, pegar los railes. Utilizar cola adhesiva termoestable que sea apropiada para unir metal y piedra y que sea resistente a una temperatura como mínimo de 90°C.
   – No utilizar silicona para tapar las juntas.
   – Si hay instaladas unas guías de sujeción, quitarlas e instalar las guías nuevas.
   – En encimeras alicatadas usar los agujeros de rosca inferiores.
   → *Fig.* **13**

Colocar la placa de cocción

1. Encajar la placa en el hueco.
   → *Fig.* **14**
2. Instalar el aparato en el hueco de la encimera.
   – Atornillar con cuidado los clips de sujeción suministrados en la encimera y en el aparato.
   – No utilizar destornilladores eléctricos.
   → *Fig.* **15**
3. En encimeras alicatadas sellar las juntas entre los azulejos con caucho de silicona.

Nota: No doblar ni aprisionar el cable de conexión y mantenerlo alejado de bordes afilados y partes calientes.

Conectar el aparato a la red eléctrica

Requisito: Tener en cuenta los datos de conexión indicados en la placa de características.

1. Conectar exclusivamente según el esquema de conexión:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: Marrón
   – BU: Azul
   – GN/YE: Verde y amarillo
   – BK: Negro
   – GY: Gris

   Nota: Según el tipo de conexión puede ser necesario modificar la disposición de los terminales suministrados por fábrica. Para ello será necesario cortar los terminales y eliminar el aislante necesario para colocar un terminal que una dos cables.
2. Comprobar el funcionamiento: si el panel indicador del aparato aparece U400, E0513 ó E, significa que está mal conectado. Desconectar el aparato de la red y comprobar la instalación del cable de alimentación.

Combinaciones especiales

Solo en el caso de instalar la placa de cocción sobre un horno de distinto fabricante, utilizar un soporte intermedio de madera.

→ *Fig.* **18**

Desmontar el aparato

¡ATENCIÓN!

Las herramientas pueden dañar el aparato.

▸ No hacer palanca con el aparato desde arriba hacia fuera.

1. Desconectar el aparato de la red eléctrica.
2. Quitar los anclajes de sujeción en el caso de haberlos instalado.
3. Extraer la placa de cocción ejerciendo presión desde abajo.

⚠ Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Nur eine konzessionierte Fachkraft darf das Gerät anschließen.
- Eine unsachgemäße Installation, Öffnung des Geräts, Verbindung oder Montage führt zum Verlust der Gültigkeit der Produktgarantie.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten die Stromzufuhr abstellen.
- Nach der Installation sicherstellen, dass der Benutzer keinen Zugang zu den elektrischen Bauteilen hat.
- Nie dieses Gerät in Booten oder Fahrzeugen verwenden.

⚠ Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.
Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren des Geräts am Aufstellungsort verantwortlich.

⚠ WARNUNG – Gefahr durch Magnetismus!

Das Gerät enthält Permanentmagnete. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinflussen.

▸ Personen mit elektronischen Implantaten müssen 10 cm Mindestabstand zum Gerät einhalten.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein und zu Schnittverletzungen führen.

▸ Schutzhandschuhe tragen.

Chemikalien können gefährlich sein. Beim Umgang mit Chemikalien müssen die Empfehlungen der Chemikalienhersteller beachtet werden.

▸ Schutzausrüstung tragen.

Hinweise zum elektrischen Anschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie folgende Hinweise.

- Nur ein autorisierter Fachmann oder ein speziell ausgebildeter Servicetechniker darf das Gerät anschließen. Die Person muss gemäß den örtlichen Vorschriften des Lands und des Elektrizitätsversorgungsunternehmens zugelassen sein.
- Das Gerät an einer festen Installation anschließen und entsprechende Trennschalter gemäß den Installationsvorschriften einrichten.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Betriebsstörungen oder mögliche Schäden, die auf eine fehlerhafte elektrische Installation zurückzuführen sind.

Verbindungsart

- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1. Daher das Gerät nur mit Schutzleiter-Anschluss verwenden.

Netzkabel

Das Netzkabel kann an der Anschlussdose des Kochfelds angeschlossen oder dem Gerät beigefügt sein.

- Sie finden die erforderlichen Anschlussdaten auf dem Typenschild und im Anschlussbild.
- Nur das Anschlusskabel verwenden, das mit dem Gerät mitgeliefert oder vom Kundendienst geliefert ist. Falls Sie ein längeres Kabel benötigen, den Kundendienst kontaktieren. Anschlussleitungen bis zu 2,20 m Länge sind verfügbar.

Hinweise zu Einbaumöbeln

- Sie können das Induktionskochfeld nur über Schubladen oder Backöfen mit Gebläselüftung installieren. Keine Kühlschränke, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen oder Waschmaschinen unter dem Kochfeld installieren.
- Sicherstellen, dass das Einbaumöbel mindestens bis 90 °C hitzebeständig ist.

Arbeitsplatte

Die Empfehlungen des Arbeitsplattenherstellers beachten.

- Eben, waagrecht, stabil.
- Die Arbeitsplatte, in die Sie das Gerät einbauen, muss Belastungen von ca. 60 kg standhalten.
- Bei dünnen Arbeitsplatten ein hitzebeständiges und feuchtigkeitsbeständiges Verstärkungsmaterial verwenden.
- Die Ebenheit des Kochfelds erst überprüfen, wenn es eingebaut ist.

Dunstabzugshaube

- Der Abstand zwischen der Dunstabzugshaube und dem Kochfeld muss mindestens dem Abstand entsprechen, der in der Montageanleitung für die Dunstabzugshaube angegeben ist.

Vorbereitung der Einbaumöbel

1. Den Möbelausschnitt gemäß der Einbauskizze anzeichnen.
   – Sicherstellen, dass der Winkel der Schnittfläche zur Arbeitsplatte 90° beträgt.
   → *Abb.* **1**
2. Nach den Ausschnittarbeiten die Späne entfernen..
3. Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln.

Lüftung

Um eine korrekte Funktion des Geräts zu garantieren, muss das Kochfeld angemessen belüftet sein. Die Lüftung im unteren Bereich des Geräts benötigt eine ausreichende Frischluftzufuhr. Deshalb bei Bedarf die Möbel zu diesem Zweck anpassen.

1. Einen Mindestabstand zwischen Möbelrückseite und Küchenwand einhalten.
   → *Abb.* **2**
2. Eine Öffnung oben an der Rückseite des Möbels freihalten.
   → *Abb.* **3**

3. Falls der Mindestabstand von 20 mm an der Rückseite des Möbels nicht gegeben ist, an der Unterseite eine Öffnung anlegen.
   → *Abb.* 4
4. Falls das Möbelstück innen nicht breiter als 780 mm ist, Einschnitte an den Seitenwänden vornehmen.
   → *Abb.* 5
5. Den unteren Sockel nicht hermetisch abschließen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät in einer Kochinsel oder an einem anderen, nicht beschriebenen Platz einbauen, eine angemessene Belüftung des Kochfelds sicherstellen.

Einbau über Schublade

- Um eine gute Lüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberfläche der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich der Schublade 65 mm betragen.

→ *Abb.* 6

Einbau über Backofen

- Um eine gute Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand zwischen der Oberseite der Arbeitsplatte und der Oberfläche der Backofenfront 30 mm und der Mindestabstand zwischen Backofen und Kochfeld 5 mm betragen.
- In der Montageanleitung für den Backofen nachschlagen, falls Sie den Abstand zwischen Kochfeld und Backofen vergrößern müssen.

→ *Abb.* 7

Netzkabel in die Anschlussdose verlegen

Voraussetzung: Bei Geräten ohne ein vormontiertes Netzteil.

1. Das Kochfeld umdrehen und auf dem Boden der Verpackung, einem Tuch oder einer anderen Oberfläche ablegen, um Kratzer zu vermeiden.
   → *Abb.* 8
2. Den Deckel der Anschlussdose mithilfe eines Schraubenziehers anheben.
   → *Abb.* 9
3. Die Befestigungsschraube lösen und die Schlauchschelle mithilfe eines Schraubenziehers anheben.
   → *Abb.* 10
4. Nur gemäß Abbildung an der Anschlussdose anschließen:
   → *Abb.* 11
   – BN: Braun
   – BU: Blau
   – GN/YE: Gelb und Grün
   – BK: Schwarz
   – GY: Grau

   Hinweis: Wenn Sie den Anschluss gemäß dem Anschlussdiagramm 2L/2N vornehmen, die Anordnung der Brücken dem Diagramm entsprechend ändern.
5. Nach dem Kabelanschluss die Schrauben an der Anschlussdose ordnungsgemäß festziehen.
6. Das Netzkabel mit der Schlauchschelle befestigen und die Befestigungsschraube festziehen.
   → *Abb.* 12
7. Die Kabel in den mittleren Bereich der Anschlussdose verlegen. Den Deckel der Anschlussdose schließen.

Halteschienen montieren

- Die Halteschienen im Möbelstück montieren.
  – Die Halteschienen auf die Stein-Arbeitsplatte kleben. Einen Schmelzklebstoff verwenden, der für die Verklebung von Metall und Stein geeignet ist und eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 90 °C hat.
  – Kein Silikon zum Abdichten verwenden.
  – Wenn bereits Halteschienen angebracht sind, diese entfernen und neue anbringen.
  – Bei gefliesten Arbeitsplatten die unteren Gewindebohrungen verwenden.

  → *Abb.* 13

Kochfeld einsetzen

1. Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen.
   → *Abb.* 14
2. Das Gerät in den Arbeitsplattenausschnitt einsetzen.
   – Die mitgelieferten Halteklammern an der Arbeitsplatte und vorsichtig am Gerät festschrauben.
   – Keine elektrischen Schraubenzieher verwenden.

   → *Abb.* 15
3. Bei gefliesten Arbeitsplatten die Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.

Hinweis: Das Anschlusskabel nicht knicken oder einklemmen und von scharfen Kanten und heißen Teilen fernhalten.

Gerät anschließen

Voraussetzung: Die Anschlussdaten auf dem Typenschild beachten.

1. Nur gemäß Anschlussdiagramm anschließen:
   → *Abb.* 16, → *Abb.* 17
   – BN: Braun
   – BU: Blau
   – GN/YE: Gelb und Grün
   – BK: Schwarz
   – GY: Grau

   Hinweis: Je nach Anschlussart müssen Sie eventuell die Anordnung der vom Werk gelieferten Klemmen verändern. Dafür müssen Sie eventuell die Klemmen kürzen und die Isolierung entfernen, um eine Klemme einzusetzen, die zwei Kabel verbindet.
2. Betriebsbereitschaft prüfen: Wenn in der Anzeige des Geräts U400, E0513 oder E erscheint, ist es nicht richtig angeschlossen. Das Gerät von der Stromversorgung trennen und den Anschluss des Stromkabels an das Stromnetz prüfen.

Spezielle Kombinationen

Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einer anderen Marke einbauen, einen Zwischenboden aus Holz verwenden.
→ *Abb.* 18

Gerät demontieren

ACHTUNG!
Werkzeuge können das Gerät beschädigen.

- Nie das Gerät von oben heraushebeln.

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Falls vorhanden, die Befestigungsverankerungen entfernen.
3. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

⚠ General information

- Read this instruction manual carefully.
- Only a licensed expert may connect the appliance.
- Improper installation, opening of the appliance, connection or assembly may lead to a loss of validity of the product warranty.
- Switch off the power supply before carrying out any work.
- After installation, ensure that the user does not have access to the electrical components.
- Never use this appliance in boats or in vehicles.

⚠ Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.
The appliance can only be used safely if it is correctly installed in accordance with the installation instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

⚠ WARNING – Danger: Magnetism!
The appliance contains permanent magnets. They may affect electronic implants, e.g. pacemakers or insulin pumps.
▸ Persons with electronic implants must stand at least 10 cm away from the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!
Parts that are accessible during installation may have sharp edges and may lead to cutting injuries.
▸ Wear protective gloves.
Chemicals may be dangerous. When handling chemicals, you must observe the recommendations of the chemical producers.
▸ Wear personal protective equipment.

Instructions for the electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, observe the following instructions.
- Only an authorised expert or a specially trained service technician may connect the appliance. The person must be approved in accordance with the local regulations of the country and the electricity supply company.
- Connect the appliance to a fixed installation and set up appropriate isolating switches in accordance with the installation regulations.
- The manufacturer shall assume no liability for malfunctions or damage resulting from incorrect electrical wiring.

Connection type

- The appliance corresponds to protection class 1. You should therefore only use the appliance with a protective earth connection.

Power cord

The power cord can be connected to the mains socket for the hob or included with the appliance.
- You can find the required connection data on the type plate and in the connection diagram.
- Use only the connection cable that is supplied with the appliance or is supplied by customer service. If you require a longer cable, contact customer service. Connection cables up to 2.20 m long are available.

Information on fitted units

- You can only install the induction hob above drawers or ovens with fan ventilation. Do not install refrigerators, dishwashers, non-ventilated ovens or washing machines below the hob.
- Ensure that the fitted unit is heat-resistant up to at least 90 °C.

Worktop

Follow the worktop manufacturer's recommendations.
- Level, horizontal, stable.
- The worktop into which you are fitting the appliance must be able to withstand loads of approx. 60 kg.
- For thin worktops, use heat-resistant and moisture-resistant reinforcement material.
- Only check the evenness of the hob after it has been installed.

Extractor hood

- The clearance between the extractor hood and the hob must correspond at least to the clearance specified in the installation instructions for the extractor hood.

Preparing the fitted units

1. Mark the unit cut-out in accordance with the installation diagram.
   – Ensure that the angle of the cut surface to the worktop is 90°.
   → *Fig.* **1**
2. After making the cut-outs, remove any shavings.
3. Seal the cut surfaces with heat-resistant material.

Ventilation

To guarantee that the appliance works correctly, the hob must be sufficiently ventilated. The ventilation in the lower section of the appliance requires a sufficient supply of fresh air. Therefore, if required, adjust the units for this purpose.
1. Maintain a minimum clearance between the rear of the unit and the kitchen wall.
   → *Fig.* **2**
2. Ensure that an opening at the top of the rear of the unit is unobstructed.
   → *Fig.* **3**
3. If the clearance from the back wall of the unit is less than 20 mm, create an opening on the underside.
   → *Fig.* **4**
4. If the inside of the unit is not wider than 780 mm, make cuts on the side panels.
   → *Fig.* **5**
5. Do not hermetically seal the lower base.

Note: If the appliance is installed in an island unit or in another location that is not described here, guarantee that the hob is ventilated appropriately.

Installation above a drawer

- In order to guarantee good ventilation, the clearance between the surface of the worktop and the upper area of the drawer must be 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Installation above an oven

- To ensure good ventilation, the clearance between the top of the worktop and the surface of the oven front must be 30 mm and the minimum clearance between the oven and hob must be 5 mm.
- If the clearance between the hob and the oven needs to be increased, refer to the installation instructions for the oven.

→ *Fig.* **7**

Installing the power cord in the mains socket

Requirement: For appliances without a preinstalled power supply.

1. Turn the hob over and put it down on the base of the packaging, a cloth or another surface in order to prevent scratches.
   → *Fig.* **8**
2. Use a screwdriver to lift up the cover of the mains socket.
   → *Fig.* **9**
3. Undo the fastening screw and use a screwdriver to lift the hose clamp.
   → *Fig.* **10**
4. Only connect to the mains socket as shown in the figure:
   → *Fig.* **11**
   – BN: Brown
   – BU: Blue
   – GN/YE: Green and yellow
   – BK: Black
   – GY: Grey

   Note: If you implement the connection in accordance with connection diagram 2L/2N, you must change the configuration of the bridges in accordance with the diagram.
5. After connecting the cable, tighten the screws on the mains socket correctly.
6. Use the hose clamp to secure the power cord and tighten the fastening screw.
   → *Fig.* **12**
7. Route the cables into the central area of the mains socket. Close the cover on the mains socket.

Installing the support rails

▸ Install the support rails in the unit.
   – Glue the support rails to the stone worktop. Use a melt adhesive that is suitable for bonding metal and stone and has a temperature resistance of at least 90 °C.
   – Do not use silicone for sealing.
   – If mounting rails have already been attached, remove these and attach new ones.
   – Use the lower threaded holes for tiled work surfaces.
   → *Fig.* **13**

Inserting the hob

1. Insert the hob in the cut-out.
   → *Fig.* **14**
2. Place the appliance into the cut-out in the worktop.
   – Screw the enclosed retaining clips onto the worktop and carefully onto the appliance.
   – Do not use an electric screwdriver.
   → *Fig.* **15**
3. Seal the tile joints on tiled work surfaces with silicone rubber.

Note: Do not kink or trap the connection cable, and keep it away from sharp edges and hot parts.

Connecting the appliance

Requirement: Observe the connection data on the rating plate.

1. Only connect as shown in the circuit diagram:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: Brown
   – BU: Blue
   – GN/YE: Green and yellow
   – BK: Black
   – GY: Grey

   Note: Depending on the type of connection, you may have to change the arrangement of the terminals supplied by the factory. For this, you may have to shorten the clamps and remove the insulation in order to insert a clamp that connects the two cables.
2. Check that the appliance is ready for operation: If U400, E0513 or E appears on the appliance's display, the appliance is not connected correctly. Disconnect the appliance from the power supply and check the power cord connection at the mains supply.

Special combinations

If you install the hob above an oven made by another brand, use a wooden partition floor.
→ *Fig.* **18**

Removing the appliance

ATTENTION!
Tools may damage the appliance.
▸ Never prise out the appliance from above.

1. Disconnect the appliance from the mains power supply.
2. If there are any fastening brackets, remove them.
3. Push out the hob from below.

fr

⚠ Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Seul un spécialiste agréé est autorisé à brancher l'appareil.
- Une installation, une ouverture de l'appareil, un raccordement ou un montage incorrects annulent la validité de la garantie du produit.
- Avant toute intervention sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- Après l'installation, s'assurer que l'utilisateur n'a aucun accès aux pièces électriques.
- N'utilisez jamais cet appareil dans un bateau ou un véhicule.

⚠ Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.
La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été incorporé conformément aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct de l'appareil sur le lieu où ce dernier est installé.

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influer sur des implants électroniques, par ex. des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

▸ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

▸ Portez des gants de protection.

Les produits chimiques peuvent être dangereux. Les recommandations des fabricants de produits chimiques doivent être respectées lors de la manipulation de produits chimiques.

▸ Portez un équipement de protection.

Conseils concernant le branchement électrique

Respectez les conseils suivant pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

- Seul un spécialiste agréé ou un technicien de service spécialement formé est habilité à raccorder l'appareil. La personne doit être agréée conformément aux réglementations locales du pays et de la compagnie d'électricité.
- Raccorder l'appareil à une installation fixe et des sectionneurs correspondants doivent être installés conformément aux prescriptions d'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dérangements ou dommages éventuels dus à une installation électrique incorrecte.

Type de connexion

- Cet appareil est conforme à la classe de protection 1. Par conséquent, utiliser l'appareil uniquement avec une prise à conducteur de protection.

Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation peut être raccordé à la prise de raccordement de la table de cuisson ou être joint à l'appareil.

- Vous trouverez les valeurs de raccordement requises sur la plaque signalétique et sur le schéma de raccordement.
- Utiliser uniquement le câble de raccordement fourni avec l'appareil ou fourni par le service après-vente. Si vous avez besoin d'un câble plus long, contactez le service après-vente. Des cordons d'alimentation secteur jusqu'à 2,20 m de longueur sont disponibles.

Conseils concernant les meubles d'encastrement

- Vous pouvez installer la table à induction uniquement via des tiroirs ou des fours à ventilation forcée. Ne pas installer de réfrigérateur, de lave-vaisselle, de four non ventilé ou de lave-linge sous la table de cuisson.
- S'assurer que les meubles d'encastrement résistent à la chaleur jusqu'au moins 90 °C.

Plan de travail

Respecter les recommandations du fabricant du plan de travail.

- À plat, à l'horizontale, stable.
- Le plan de travail dans lequel vous intégrez l'appareil doit pouvoir supporter une charge d'environ 60 kg.
- Pour des plans de travail minces, utiliser un matériau de renforcement résistant à la chaleur et á l'humidité.
- Vérifier la planéité de la table de cuisson une fois qu'elle est montée.

Hotte

- La distance entre la hotte et la table de cuisson doit être au moins égale à la distance indiquée dans les instructions de montage de la hotte.

Préparation des meubles d'encastrement

1. Marquer la découpe des meubles selon le croquis de montage.
   – Veiller à ce que l'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail soit de 90 °.
   → *Fig.* **1**
2. Éliminer les copeaux après les travaux de découpe.
3. Sceller les chants de découpe de façon thermostable.

Ventilation

Afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil, la table de cuisson doit être suffisamment ventilée. La ventilation dans la partie inférieure de l'appareil requiert une amenée d'air frais suffisante. Par conséquent, adapter si nécessaire le mobilier à cette fin.

1. Respecter une distance minimale entre l'arrière du meuble et la paroi de la cuisine.
   → *Fig.* **2**
2. Dégager une ouverture en haut à l'arrière du meuble.
   → *Fig.* **3**
3. Si la distance minimale de 20 m n'est pas respectée à l'arrière du meuble, créer une ouverture au fond.
   → *Fig.* **4**
4. Si l'intérieur du meuble n'est pas plus large que 780 mm, réaliser des encoches sur les panneaux de côté.
   → *Fig.* **5**
5. Ne pas fermer le socle inférieur de façon hermétique.

Remarque : Si vous monter l'appareil dans un îlot de cuisson ou à un autre emplacement non décrit, veiller à une ventilation adéquate de la table de cuisson.

Montage au-dessus d'un tiroir

- Afin d'assurer une bonne ventilation, la distance entre la surface du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Montage au-dessus d'un four

- Pour garantir une bonne ventilation, la distance entre la partie supérieure du plan de travail et la surface de la façade du four doit être de 30 mm et la distance minimale entre le four et la table de cuisson doit être de 5 mm.
- Consultez les instructions de montage du four si vous devez agrandir la distance entre la table de cuisson et le four.

→ *Fig.* **7**

Poser le cordon d'alimentation dans la prise de raccordement

Condition : Pour les appareils sans bloc secteur prémonté.

1. Retourner la table de cuisson et placer un chiffon ou une autre surface sur le fond de l'emballage pour éviter toute rayure.
   → *Fig.* **8**
2. Soulevez le couvercle de la prise de raccordement à l'aide d'un tournevis.
   → *Fig.* **9**
3. Desserrez la vis de fixation et soulevez le collier de serrage à l'aide d'un tournevis.
   → *Fig.* **10**
4. Effectuer le raccordement à la prise de raccordement uniquement conformément á la figure :
   → *Fig.* **11**
   – BN : marron
   – BU : bleu
   – GN/YE : jaune et vert
   – BK : noir
   – GY : gris

   Remarque : Lorsque vous effectuer le raccordement selon le schéma de raccordement 2L/2N, il convient de modifier la disposition des ponts de façon correspondante au schéma de raccordement.
5. Après le raccordement du câble, serrer les vis de la prise de raccordement correctement.
6. Fixer le cordon d'alimentation avec le collier de serrage et serrer les vis de fixation.
   → *Fig.* **12**
7. Placer les câbles dans la partie centrale de la prise de raccordement. Fermez le couvercle de la prise de raccordement.

Monter les barrettes de fixation

▸ Monter les barrettes de fixation dans le meuble.
   – Coller les barrettes de fixation sur le plan de travail en pierre. Utiliser une colle thermofusible appropriée pour le collage de métaux et de pierre, résistante à la température d'au moins 90 °C.
   – Ne pas utiliser de silicone pour le joint d'étanchéité.
   – Si des barrettes de fixation sont déjà montées, les retirer et en monter de nouvelles.
   – En cas de plans de travail carrelés, utiliser les alésages taraudés inférieurs.
   → *Fig.* **13**

Mise en place de la table de cuisson

1. Introduire la table de cuisson dans la découpe.
   → *Fig.* **14**
2. Installer l'appareil dans la découpe du plan de travail.
   – Visser les attaches de retenue fournies sur le plan de travail et avec précaution sur l'appareil.
   – Ne pas utiliser de tournevis électrique.
   → *Fig.* **15**
3. En présence de plans de travail carrelés, étanchéifier les joints du carrelage avec un joint en silicone.

Remarque : Ne pliez pas ou ne coincez pas le câble de raccordement et tenez-le éloigné des arêtes coupantes et des éléments chauds.

Branchement de l'appareil

Condition : Respecter les valeurs de raccordement figurant sur la plaque signalétique.

1. Procéder au raccordement uniquement selon le schéma de raccordement :
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN : marron
   – BU : bleu
   – GN/YE : jaune et vert
   – BK : noir
   – GY : gris

   Remarque : Selon le type de raccordement, vous devez modifier éventuellement les bornes fournies par l'usine. Pour ce faire, vous devez éventuellement raccourcir les bornes et enlever la matière isolante pour utiliser une borne reliant deux câbles.
2. Vérifier l'état de fonctionnement : si l'affichage de l'appareil U400, E0513 ou E apparaît, cela signifie qu'il n'est pas correctement raccordé. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et vérifier le branchement du câble d'alimentation au réseau électrique.

Combinaisons spéciales

Si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four d'une autre marque, utilisez un plateau vapeur en bois.
→ *Fig.* **18**

Démonter l'appareil

ATTENTION !
Les outils risquent endommager l'appareil.

▸ Ne jamais extraire l'appareil en faisant levier.

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
2. Le cas échéant, retirez les ancrages de fixation.
3. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

it

⚠ Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Il collegamento può essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato autorizzato.
- In caso di installazione, apertura dell'apparecchio, collegamento o montaggio non conformi decade la validità della garanzia del prodotto.
- Prima di eseguire qualsiasi lavoro, staccare l'alimentazione della corrente.

- A seguito dell'installazione accertarsi che l'utilizzatore non abbia accesso ai componenti elettrici.
- Non utilizzare mai questo apparecchio su barche o autovetture.

⚠ Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio. La sicurezza di utilizzo è garantita solo per l'installazione secondo le regole di buona tecnica riportate nelle istruzioni di montaggio. L'installatore è responsabile del corretto funzionamento dell'apparecchio nel luogo di installazione.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo: magnetismo!

L'apparecchio contiene magneti permanenti che possono interferire con gli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina.

▸ I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite e causare ferite da taglio.

▸ Indossare guanti protettivi.

I prodotti chimici possono essere pericolosi. Quando si maneggiano prodotti chimici, è necessario osservare le raccomandazioni del produttore dei prodotti stessi.

▸ Indossare i dispositivi di protezione.

Avvertenze sul collegamento elettrico

Per eseguire il collegamento elettrico dell'apparecchio in sicurezza, osservare le seguenti avvertenze.

- L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da uno specialista autorizzato o un tecnico dell'assistenza con apposita formazione. Il soggetto deve essere autorizzato in conformità con i regolamenti locali del paese e la società di fornitura dell'energia elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato a un'installazione fissa e, in conformità alle norme relative all'installazione, devono essere predisposti i corrispondenti sezionatori.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali guasti o danni riconducibili a un'installazione elettrica difettosa.

Tipo di collegamento

- L'apparecchio appartiene alla classe di protezione 1 e deve essere utilizzato solo se dotato di un conduttore di terra.

Cavo di alimentazione

Il cavo di alimentazione può essere collegato alla presa di collegamento del piano cottura oppure può essere incluso nell'apparecchio.

- I dati necessari per l'allacciamento sono riportati sulla targhetta di identificazione e sullo schema di allacciamento.
- Utilizzare solo il cavo di collegamento fornito in dotazione o consegnato dal servizio di assistenza clienti. Se è necessario un cavo più lungo, contattare il servizio di assistenza clienti. Sono disponibili cavi di collegamento fino a 2,20 m di lunghezza.

Avvertenze sui mobili da incasso

- È possibile installare il piano cottura a induzione solo su cassetti o forni dotati di ventilazione forzata. Sotto il piano cottura non installare frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.
- Accertarsi che il mobile da incasso sia resistente al calore fino ad almeno 90 °C.

Piano di lavoro

Seguire le raccomandazioni del produttore del piano di lavoro.

- Stabile, in piano e orizzontale.
- Il piano di lavoro all'interno del quale si incassa l'apparecchio deve essere in grado di sostenere carichi di ca. 60 kg.
- In caso di piani di lavoro sottili, utilizzare un materiale di rinforzo resistente al calore e all'umidità.
- Controllare la planarità del piano di cottura solo dopo che è stato incassato.

Cappa aspirante

- La distanza tra la cappa di aspirazione e il piano cottura deve corrispondere almeno alla distanza indicata per la cappa di aspirazione nelle istruzioni per il montaggio.

Preparazione del mobile da incasso

1. Contrassegnare l'apertura del mobile secondo il disegno di montaggio.
   – Accertarsi che l'angolo della superficie di taglio rispetto al piano di lavoro sia di 90°.
   → *Fig.* 1
2. Rimuovere i trucioli dopo i lavori di taglio.
3. Sigillare le superfici di taglio in modo refrattario.

Aerazione

Per garantire la corretta funzione dell'apparecchio, il piano cottura deve essere adeguatamente aerato. Il sistema di aerazione nella parte inferiore dell'apparecchio necessita di un sufficiente apporto di aria pulita. Pertanto, in caso di necessità, adattare i mobili a questo scopo.

1. Mantenere una distanza minima tra la parte posteriore del mobile e la parete della cucina.
   → *Fig.* 2
2. Tenere libera un'apertura in alto sul retro del mobile.
   → *Fig.* 3
3. Se non è presente la distanza minima di 20 mm sul retro del mobile, predisporre un'apertura nella parte inferiore.
   → *Fig.* 4
4. Se il mobile al suo interno non è più largo di 780 mm, prevedere delle fessure nelle pareti laterali.
   → *Fig.* 5
5. Non chiudere ermeticamente lo zoccolo inferiore.

Nota: Se si monta l'apparecchio in una cucina a isola o in un'altra collocazione non descritta in questo manuale, provvedere a un'aerazione adeguata del piano cottura.

Installazione sopra il cassetto

- Per garantire un sistema di aerazione ottimale, la distanza tra la superficie del piano di lavoro e la parte superiore del cassetto deve essere di 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Montaggio sopra il forno

- Per garantire un sistema di aerazione ottimale, la distanza tra la parte superiore del piano di lavoro e la superficie della parte anteriore del forno deve essere di 30 mm, e la distanza minima tra il forno e il piano cottura deve essere di 5 mm.
- Nelle istruzioni per il montaggio del forno controllare se la distanza tra piano cottura e forno deve essere aumentata.

→ *Fig.* **7**

Posa del cavo di alimentazione della presa di collegamento

Requisito: Per gli apparecchi senza un alimentatore premontato.

1. Capovolgere il piano di cottura e depositarlo sul fondo dell'imballaggio, su un panno o su un'altra superficie per evitare di graffiarlo.
   → *Fig.* **8**
2. Sollevare il coperchio della presa di collegamento con l'aiuto di un cacciavite.
   → *Fig.* **9**
3. Allentare la vite di fissaggio e sollevare la fascetta stringitubo con l'aiuto di un cacciavite.
   → *Fig.* **10**
4. Effettuare l'allacciamento alla presa di collegamento esclusivamente in conformità a quanto mostrato nella figura:
   → *Fig.* **11**
   – BN: marrone
   – BU: blu
   – GN/YE: giallo e verde
   – BK: nero
   – GY: grigio

   Nota: Se si esegue l'allacciamento secondo lo schema di collegamento 2L/2N, la disposizione dei ponticelli deve essere modificata conformemente allo schema.
5. Dopo l'allacciamento dei cavi, serrare correttamente le viti alla presa di collegamento.
6. Fissare il cavo di alimentazione con la fascetta stringitubo e serrare la vite di fissaggio.
   → *Fig.* **12**
7. Posare il cavo nella parte centrale della presa di collegamento. Chiudere il coperchio della presa di collegamento.

Montaggio delle guide di supporto

▸ Montare le guide di supporto nel mobile.
   – Incollare le guide di supporto al piano di lavoro in pietra. Utilizzare un adesivo a caldo adatto all'incollaggio di metallo e pietra e che presenti una resistenza alla temperatura di almeno 90 °C.
   – Non utilizzare il silicone per sigillare.
   – Se le guide di supporto sono già montate, rimuoverle e montare quelle nuove.
   – Per i piani di lavoro piastrellati utilizzare i fori filettati inferiori.
   → *Fig.* **13**

Inserimento del piano cottura

1. Inserire il piano cottura nell'apertura.
   → *Fig.* **14**
2. Inserire l'apparecchio nel foro d'incasso del piano di lavoro.
   – Fissare i bloccaggi forniti in dotazione al piano di lavoro e serrarli attentamente all'apparecchio.
   – Non utilizzare cacciaviti elettrici.
   → *Fig.* **15**
3. In caso di piani di lavoro piastrellati, chiudere a tenuta le fughe tra le piastrelle mediante gomma siliconica.

Nota: Non piegare o schiacciare il cavo di collegamento e tenerlo lontano da bordi taglienti e parti calde.

Allacciamento dell'apparecchio

Requisito: Osservare i dati di collegamento riportati sulla targhetta.

1. Effettuare l'allacciamento esclusivamente in conformità al relativo schema:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: marrone
   – BU: blu
   – GN/YE: giallo e verde
   – BK: nero
   – GY: grigio

   Nota: A seconda del tipo di allacciamento, modificare eventualmente la disposizione dei morsetti forniti di fabbrica. A tale scopo, potrebbe essere necessario accorciare i morsetti e rimuovere l'isolamento per impiegare un morsetto che unisce due cavi.
2. Verificare lo stato operativo: se sul display dell'apparecchio compare U400, E0513 o E, l'apparecchio non è collegato correttamente. Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e verificare l'allacciamento del cavo elettrico alla rete.

Combinazioni speciali

Se il piano cottura viene montato su un forno di un'altra marca, utilizzare un ripiano intermedio in legno.
→ *Fig.* **18**

Smontaggio dell'apparecchio

ATTENZIONE!
Gli utensili possono danneggiare l'apparecchio.

▸ Non sollevare mai l'apparecchio tirandolo dall'alto.

1. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Se presenti, rimuovere gli ancoraggi di fissaggio.
3. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

nl

⚠ Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Alleen een geautoriseerde vakman mag het apparaat aansluiten.
- Een ondeskundige installatie, opening van het apparaat, verbinding of montage leidt tot het verlies van de geldigheid van de productgarantie.
- Sluit voor aanvang van alle werkzaamheden altijd de stroomtoevoer af.
- Na de installatie garanderen dat de gebruiker geen toegang tot de elektrische componenten heeft.

- Dit apparaat nooit in boten of voertuigen gebruiken.

⚠ Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.
Alleen bij een deskundige inbouw overeenkomstig de montagehandleiding is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. De installateur is voor het perfect functioneren van het apparaat op de plaats van opstelling verantwoordelijk.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het apparaat bevat permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

▸ Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het apparaat aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

▸ Veiligheidshandschoenen dragen.

Chemicaliën kunnen gevaarlijk zijn. Bij het omgaan met chemicaliën moeten de aanbevelingen van de producent van de chemicaliën worden aangehouden.

▸ Veiligheidsuitrusting dragen.

Aanwijzingen voor de elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u volgende aanwijzingen in acht te nemen.

- Alleen een geautoriseerde vakman of een speciaal opgeleide servicetechnicus mag het apparaat aansluiten. De persoon moet conform de plaatselijke voorschriften van het land en de elektriciteitsmaatschappij zijn geautoriseerd.
- Het apparaat op een vaste installatie aansluiten en de scheidingsschakelaars overeenkomstig de installatievoorschriften installeren.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor bedrijfsstoringen of mogelijke schade als gevolg van een onjuiste elektrische installatie.

Type verbinding

- Het apparaat is conform de beschermingsklasse 1. Daarom het apparaat alleen met een aarddraadaansluiting gebruiken.

Voedingskabel

Het netsnoer kan op het stopcontact van de kookplaat aangesloten of bij het apparaat zijn meegeleverd.

- U vindt de vereiste aansluitgegevens op het typeplaatje en in het aansluitschema.
- Alleen het aansluitsnoer gebruiken dat met het apparaat is meegeleverd of door de servicedienst is geleverd. Als u een langer snoer nodig hebt, dient u met de servicedienst contact op te nemen. Aansluitsnoeren tot 2,20 m lengte zijn beschikbaar.

Aanwijzingen bij inbouwmeubels

- U kunt de inductiekookplaat alleen boven laden of ovens met ventilatie installeren. Geen koelkasten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie of wasmachines onder de kookplaat installeren.
- Ervoor zorgen dat het inbouwmeubel minstens tot 90 °C hittebestendig is.

Werkblad

De adviezen van de fabrikant van het werkblad in acht nemen.

- Effen, horizontaal, stabiel.
- Het werkblad waarin u het apparaat inbouwt, moet belastingen van ca. 60 kg weerstaan.
- Bij dunne werkbladen hittebestendig en vochtbestendig verstevigingsmateriaal gebruiken.
- De effenheid van de kookplaat pas controleren als die is ingebouwd.

Afzuigkap

- De afstand tussen de afzuigkap en de kookplaat moet minstens met de afstand overeenkomen die in de montagehandleiding voor de afzuigkap is aangegeven.

Voorbereiding van de inbouwmeubels

1. De meubeluitsparing overeenkomstig de inbouwschets aftekenen.
   – Ervoor zorgen dat de hoek van het snijvlak tot het werkblad 90° bedraagt.
   → *Fig.* **1**
2. De spanen na de uitsnijwerkzaamheden verwijderen.
3. De snijvlakken hittebestendig afdichten.

Ventilatie

Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moet de kookplaat voldoende geventileerd worden. De ventilatie in het onderste gedeelte van het apparaat vereist voldoende toevoer van verse lucht. Daarom indien nodig de meubelen hiervoor aanpassen.

1. Een minimumafstand tussen achterkant van het meubel en keukenwand in acht nemen.
   → *Fig.* **2**
2. Een opening van boven aan de achterkant van het meubel vrijhouden.
   → *Fig.* **3**
3. Als de minimumafstand van 20 mm aan de achterkant van het meubel niet aanwezig is, aan de onderkant een opening maken.
   → *Fig.* **4**
4. Als het meubelstuk aan de binnenkant niet breder is dan 780 mm, dan uitsnijdingen aan de zijwanden maken.
   → *Fig.* **5**
5. De onderste sokkel niet hermetisch afsluiten.

Opmerking: Als u het apparaat in een kookeiland of op een andere, niet beschreven plaats inbouwt, voor een gepaste ventilatie van de kookplaat zorgen.

Inbouw boven lade

- Om een goede ventilatie te garanderen moet de afstand tussen het oppervlak van het werkblad en het bovenste gedeelte van de lade 65 mm bedragen.

→ *Fig.* **6**

Inbouw boven oven

- Om een goede ventilatie te garanderen, moet de afstand tussen de bovenkant van het werkblad en het oppervlak van het ovenfront 30 mm en de minimumafstand tussen oven en kookplaat 5 mm bedragen.
- In de montagehandleiding voor de oven nakijken of u de afstand tussen kookplaat en oven moet vergroten.

→ *Fig.* **7**

Netsnoer in aansluitdoos leiden

Vereiste: Bij toestellen zonder een voorgemonteerde voeding.

1. De kookplaat omdraaien en op de verpakking, een doek of een ander oppervlak leggen om krassen te voorkomen.
   → *Fig.* **8**
2. Til het deksel van de aansluitdoos op met behulp van een schroevendraaier.
   → *Fig.* **9**
3. Draai de bevestigingsschroef los en til de slangklem op met behulp van een schroevendraaier.
   → *Fig.* **10**
4. Alleen conform de afbeelding op de aansluitdoos aansluiten:
   → *Fig.* **11**
   – BN: Bruin
   – BU: Blauw
   – GN/YE: Geel en groen
   – BK: Zwart
   – GY: Grijs

   Opmerking: Als u de aansluiting overeenkomstig het aansluitdiagram 2L/2N uitvoert, de positie van de bruggen overeenkomstig het diagram wijzigen.
5. Na de snoeraansluiting de schroeven aan de aansluitdoos correct aantrekken.
6. Het netsnoer met de slangklem bevestigen en de bevestigingsschroef aantrekken.
   → *Fig.* **12**
7. De snoeren in het middelste gedeelte van de aansluitdoos leiden. Sluit het deksel van de contactdoos.

Steunrails monteren

- De bevestigingsrails in het meubelstuk monteren.
  – De bevestigingsrails op het stenen werkblad plakken. Een smeltlijm gebruiken die voor het vastlijmen van metaal en steen geschikt is en die een temperatuurbestendigheid van minstens 90 °C heeft.
  – Geen silicone gebruiken om af te dichten.
  – Wanneer er al bevestigingsrails zijn aangebracht, deze verwijderen en nieuwe aanbrengen.
  – Bij betegelde werkbladen de onderste draadboringen gebruiken.
  → *Fig.* **13**

Kookplaat inbrengen

1. De kookplaat in de uitsparing plaatsen.
   → *Fig.* **14**
2. Het apparaat in de uitsnijding van het werkblad plaatsen.
   – Schroef de meegeleverde bevestigingsklemmen aan het werkblad en voorzichtig aan het apparaat vast.
   – Gebruik geen elektrische schroevendraaier.
   → *Fig.* **15**
3. Bij betegelde werkbladen de voegen van de tegels afdichten met siliconenrubber.

Opmerking: Het aansluitsnoer niet knikken of inklemmen en uit de buurt van scherpe randen en hete delen houden.

Apparaat aansluiten

Vereiste: De aansluitgegevens op het typeplaatje in acht nemen.

1. Uitsluitend aansluiten volgens het aansluitschema:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: Bruin
   – BU: Blauw
   – GN/YE: Geel en groen
   – BK: Zwart
   – GY: Grijs

   Opmerking: Afhankelijk van het aansluittype moet u eventueel de positie van de af fabriek geleverde klemmen veranderen. Hiervoor moet u eventueel de klemmen inkorten en de isolatie verwijderen om een klem te plaatsen die twee snoeren verbindt.
2. Gebruiksgereedheid controleren: als in de indicatie van het apparaat U400, E0513 of E verschijnt, is het apparaat niet correct aangesloten. Het apparaat van de stroomvoorziening loskoppelen en de aansluiting van de stroomkabel op het stroomnet controleren.

Speciale combinaties

Als u de kookplaat boven een oven van een ander merk inbouwt, een tussenschot van hout gebruiken.
→ *Fig.* **18**

Apparaat demonteren

LET OP!
Gereedschappen kunnen het apparaat beschadigen.

- Verwijder het apparaat niet van bovenaf middels hefboomwerking.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Verwijder indien aanwezig de bevestigingsverankeringen.
3. De kookplaat van onderaf naar buiten drukken.

da

⚠ Generelle anvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Tilslutningen af apparatet må kun udføres af en autoriseret fagmand.
- Ukorrekt installation, åbning af apparatet, tilslutning eller montage medfører, at retten til produktgaranti mistes.
- Strømtilførslen skal afbrydes, før der udføres nogen form for arbejde på apparatet.
- Sørg for, at brugeren ikke har adgang til de elektriske komponenter efter installationen.
- Anvend aldrig dette apparat i både eller fartøjer.

⚠ Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.
Kun ved korrekt udført montage i henhold til montagevejledningen kan sikkerheden ved anvendelsen garanteres. Installatøren har ansvaret for, at apparatet fungerer fejlfrit på opstillingsstedet.

⚠ ADVARSEL – Fare: Magnetisme!
Apparatet indeholder permanente magneter. De kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.
▸ Personer med elektroniske implantater skal overholde en minimumafstand på 10 cm til apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!
Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen. Dette kan medføre snitsår.
▸ Brug beskyttelseshandsker.
Kemikalier kan være farlige. Ved brugen af kemikalier skal kemikalieproducentens anvisninger overholdes.
▸ Brug beskyttelsesudstyr.

Oplysninger om elektrisk tilslutning

For at kunne foretage en sikker elektrisk tilslutning af apparatet skal følgende anvisninger overholdes.
- Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand eller af en specialuddannet servicetekniker. Personen skal være autoriseret iht. de lokale forskrifter for landet og for det pågældende elektricitetsværk.
- Apparatet skal tilsluttes en fast installation med en passende sikkerhedsafbryder iht til installationsforskrifterne.
- Producenten hæfter ikke for fejl ved driften og eventuelle skader, som skyldes forkert elektrisk installation.

Forbindelsestype

- Apparatet opfylder beskyttelsesklasse 1 og må derfor kun anvendes med jordledningstilslutning.

Netkabel

Netkablet kan være tilsluttet i kogesektionens tilslutningsdåse eller være vedlagt apparatet.
- De krævede tilslutningsdata findes på typeskiltet og på tilslutningstegningen.
- Anvend kun det tilslutningskabel, som er leveret med apparatet eller af kundeservice. Kontakt kundeservice, hvis der er brug for et længere tilslutningskabel. Der findes tilslutningsledninger på op til 2,20 m.

Oplysninger om indbygningsskabe

- Induktionskogesektioner kan kun installeres over skuffer eller ovne med ventilator. Der må ikke indbygges køleskabe, opvaskemaskiner, uventilerede ovne eller vaskemaskiner under kogesektionen.
- Sørg for, at indbygningsskabene er varmebestandige op til 90 °C.

Bordplade

Følg bordpladeproducentens anbefalinger.
- Plan, vandret, stabil.
- Bordpladen, hvor apparatet installeres, skal kunne modstå belastninger på ca. 60 kg.
- Anvend varme- og fugtighedsbestandige forstærkningsmaterialer ved tynde bordplader.
- Kontroller først, at kogesektionen er vandret, efter at den er indbygget.

Emhætte

- Afstanden mellem emhætte og kogesektion skal som minimum svare til den afstand, der er angivet i montagevejledningen for emhætten.

Forberedelse af indbygningsskab

1. Marker udskæringen i skabet iht. montagetegningen.
   – Sørg for, at snitfladerne er vinkelrette (90°) i forhold til bordpladen.
   → *Fig.* **1**
2. Fjern alle spåner, når udskæringen er færdig.
3. Snitfladerne skal forsegles varmebestandigt.

Ventilation

Kogesektionen skal være passende ventileret for at kunne garantere, at apparatet fungerer korrekt. Ventilationen i den underste del af apparatet kræver en tilstrækkelig stor tilførsel af frisk luft. Derfor skal indbygningsskabet om nødvendigt tilpasses til dette.
1. Overhold minimumafstanden mellem skabsbagside og køkkenvæg.
   → *Fig.* **2**
2. Sørg for en fri åbning øverst på bagsiden af skabet.
   → *Fig.* **3**
3. Hvis minimumafstanden på bagsiden af skabet på 20 mm ikke kan overholdes, skal der etableres en åbning på undersiden.
   → *Fig.* **4**
4. Hvis skabet indvendigt ikke er bredere end 780 mm, skal der foretages udskæringer i sidevæggene.
   → *Fig.* **5**
5. Den underste sokkel må ikke lukkes hermetisk til.

Bemærk: Hvis apparatet indbygges i en kogeø eller på et andet ikke beskrevet sted, skal det sikres, at apparatet bliver tilstrækkelig ventileret.

Indbygning over skuffe

- For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der være en afstand fra bordpladens overside til skuffens overkant på 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Indbygning over ovn

- For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der være en afstand fra bordpladens overside til ovnfrontens overside på 30 mm, og en minimumafstand mellem ovn og kogesektion på 5 mm.
- Læs ovnens montagevejledning, hvis afstanden mellem kogesektion og ovn skal forøges.

→ *Fig.* **7**

Forlægning af netkabel til tilslutningsdåsen

Krav: Ved apparater uden en formonteret netdel.
1. Vend kogesektionen om, og læg den på bunden af emballagen, på et stykke stof eller en anden overflade, hvor den ikke bliver ridset.
   → *Fig.* **8**
2. Løft låget på tilslutningsdåsen lidt ved hjælp af en skruetrækker.
   → *Fig.* **9**

3. Skru befæstigelsesskruen ud, og løft spændebåndet ved hjælp af en skruetrækker.
   → *Fig.* 10
4. Må kun tilsluttes i tilslutningsdåsen iht. tegningen:
   → *Fig.* 11
   – BN: Brun
   – BU: Blå
   – GN/YE: Gul og grøn
   – BK: Sort
   – GY: Grå

   Bemærk: Hvis tilslutningen foretages iht. tilslutningsdiagram 2L/2N, skal kortslutningsbøjlerne også ændres iht. kortslutningsbøjlerne i diagrammet.
5. Sørg for, at skruerne i tilslutningsdåsen bliver korrekt tilspændt efter kabeltilslutningen.
6. Fastgør netkablet med spændebåndet, og spænd befæstigelsesskruen til.
   → *Fig.* 12
7. Placer kablerne i midterområdet af tilslutningsdåsen. Luk tilslutningsdåsens låg.

Montage af holdeskinner

▸ Monter holdeskinnerne på skabet.
   – Lim holdeskinnerne fast på sten-bordplader. Brug en smeltelim, som er beregnet til limning af metal og sten, og som har en temperaturbestandighed på mindst 90 °C.
   – Der må ikke anvendes silikone til aftætning.
   – Fjern eventuelle eksisterende befæstigelsesskinner, og placer derefter de nye.
   – Brug de underste gevindhuller ved bordplader med flisebelægning.
   → *Fig.* 13

Isætning af kogesektion

1. Sæt kogesektionen ned i udskæringen.
   → *Fig.* 14
2. Sæt apparatet i udskæringen i bordpladen.
   – Skru med forsigtighed apparatet fast i bordpladen med de medfølgende holdeklemmer.
   – Brug ikke elektrisk skruetrækker.
   → *Fig.* 15
3. Ved flisebelagte bordplader skal flisernes fuger tætnes med silikonegummi.

Bemærk: Tilslutningsledningen må ikke knækkes, komme i klemme eller føres over skarpe kanter eller varme dele.

Tilslutning af apparat

Krav: Overhold tilslutningsdata på typeskiltet.

1. Må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet:
   → *Fig.* 16, → *Fig.* 17
   – BN: Brun
   – BU: Blå
   – GN/YE: Gul og grøn
   – BK: Sort
   – GY: Grå

   Bemærk: Afhængigt af tilslutningsmåden, skal klemmernes placering fra fabrikkens side eventuelt ændres. Hertil skal klemmerne eventuelt afkortes og afisoleres for at anbringe en klemme, der forbinder to kabler.
2. Kontroller, om apparatet er driftsklart: Hvis indikatorerne på apparatet U400, E013 eller E vises, er det ikke korrekt tilsluttet. Afbryd strømforsyningen til apparatet, og kontroller strømkablets tilslutning til strømnettet.

Specielle kombinationer

Hvis kogesektionen indbygges over en ovn af et andet mærke, skal der anvendes en mellembund af træ.
→ *Fig.* 18

Afmontage af apparat

BEMÆRK!
Værktøj kan beskadige apparatet.
▸ Apparatet må ikke løftes ud oppefra med et værktøj.
1. Afbryd apparatets forbindelse til strømnettet.
2. Fjern eventuelle befæstigelsesforankringer.
3. Tryk kogesektionen op nedefra.

pt

⚠ Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Apenas um técnico especializado e autorizado poderá ligar o aparelho.
- Uma instalação, abertura do aparelho, ligação ou montagem incorreta faz com que a garantia do produto deixe de ser válida.
- Desligue a alimentação de corrente antes de realizar qualquer trabalho.
- Assegurar-se de que o utilizador não tem acesso aos componentes elétricos após a instalação.
- Nunca utilize este aparelho em barcos ou em veículos.

⚠ Instalação segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.
A utilização segura do aparelho só é garantida se este tiver sido montado corretamente de acordo com as instruções de montagem. O instalador é responsável pelo perfeito funcionamento do aparelho no local de montagem.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O aparelho inclui ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina.
▸ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.
▸ Use luvas de proteção.
Os produtos químicos podem ser perigosos. Ao manusear com produtos químicos é necessário respeitar as recomendações dos fabricantes de produtos químicos.
▸ Use equipamento de proteção.

Indicações relativas à ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite as seguintes indicações.

- O aparelho só pode ser ligado por um técnico profissional autorizado ou um técnico de assistência com formação especializada. A pessoa deve estar autorizada de acordo com as disposições do país e da companhia abastecedora da eletricidade.
- Ligue o aparelho a uma instalação fixa e instale interruptores seccionadores correspondentes de acordo com os regulamentos de instalação.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por anomalias de funcionamento ou possíveis danos causados por uma instalação elétrica incorreta.

Tipo de ligação

- O aparelho corresponde à classe de proteção 1 e só pode ser usado com uma ligação com condutor de proteção.

Cabo de rede

O cabo de rede pode estar ligado na caixa de ligação da placa de cozinhar ou fornecido com o aparelho.

- Encontra os dados de ligação necessários indicados na placa de características e no esquema de ligações.
- Utilize apenas o cabo de ligação fornecido juntamente com o aparelho ou que é fornecido pelo serviço de apoio ao consumidor. Se necessitar de um cabo mais comprido, contacte o serviço de apoio ao consumidor. Estão disponíveis cabos de ligação até 2,20 m.

Notas relativas a móveis para encastrar

- Só pode instalar a placa de indução por cima de gavetas ou fornos com ventilador. Não incorporar frigoríficos, máquinas de lavar loiça, fornos sem ventilação ou máquinas de lavar roupa por baixo da placa de cozinhar.
- Certifique-se de que o móvel para encastrar é resistente ao calor até, no mínimo, 90 °C.

Bancada de trabalho

Respeite as recomendações do fabricante da bancada de trabalho.

- Plana, horizontal, robusta.
- A bancada de trabalho, na qual monta o aparelho, deve resistir a cargas de aprox. 60 kg.
- No caso de bancadas de trabalho finas, utilize um material de reforço resistente ao calor e à humidade.
- Verifique o nivelamento da placa de cozinhar apenas quando esta estiver montada.

Exaustor

- A distância entre o exaustor e a placa de cozinhar deve corresponder no mínimo à distância indicada nas instruções de montagem do exaustor.

Preparação dos móveis para encastrar

1. Marque o recorte do móvel de acordo com o esboço de encastramento.
   – Certifique-se de que o ângulo da superfície cortada relativamente à bancada de trabalho é de 90°.
   → *Fig.* **1**
2. Depois de proceder aos trabalhos de recorte, remova as aparas.
3. Sele as superfícies cortadas de modo que resistam a temperaturas elevadas.

Ventilação

Para garantir um funcionamento correto do aparelho, é necessário que a placa de cozinhar esteja adequadamente ventilada. A ventilação na parte inferior do aparelho necessita de uma alimentação suficiente de ar fresco. Por essa razão, se necessário, adaptar os móveis para esta finalidade.

1. Respeite uma distância mínima entre a parte de trás do móvel e a parede da cozinha.
   → *Fig.* **2**
2. Mantenha uma abertura em cima, na parte de trás do móvel, desimpedida.
   → *Fig.* **3**
3. Caso a distância mínima de 20 mm na parte de trás do móvel não esteja assegurada, crie uma abertura na parte inferior.
   → *Fig.* **4**
4. Caso a largura interior do móvel não seja superior a 780 mm, efetue incisões nas paredes laterais.
   → *Fig.* **5**
5. Não sele o rodapé inferior hermeticamente.

Nota: Se incorporar o aparelho numa ilha ou num outro local diferente não descrito, providencie uma ventilação adequada da placa de cozinhar.

Encastre sobre gaveta

- Para garantir uma boa ventilação, a distância entre a superfície da bancada de trabalho e a parte superior da gaveta deve ser de 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Encastre sobre o forno

- Para garantir uma boa ventilação, a distância entre a parte superior da bancada de trabalho e a superfície da parte frontal do forno deve ser de 30 mm e distância mínima entre o forno e a placa de cozinhar deve ser de 5 mm.
- Consulte as instruções de montagem do forno, caso tenha de aumentar a distância entre a placa de cozinhar e o forno.

→ *Fig.* **7**

Colocar o cabo de rede na caixa de ligação

Requisito: Nos aparelhos sem uma ficha de ligação montada previamente.

1. Vire a placa de cozinhar e pouse-a sobre o fundo da embalagem, um pano ou uma outra superfície, de forma a evitar riscos.
   → *Fig.* **8**
2. Levante a tampa da caixa de ligação com a ajuda de uma chave de fendas.
   → *Fig.* **9**
3. Solte o parafuso de fixação e levante a braçadeira com a ajuda de uma chave de fendas.
   → *Fig.* **10**
4. Ligue à caixa de ligação apenas de acordo com a figura:
   → *Fig.* **11**
   – BN: castanho
   – BU: azul
   – GN/YE: amarelo e verde
   – BK: preto
   – GY: cinzento

   Nota: Se realizar a ligação de acordo com o esquema de ligações 2L/2N, altere a disposição das pontes de acordo com o esquema.
5. Após a ligação do cabo, aperte os parafusos corretamente na caixa de ligação.

6. Fixe o cabo elétrico com a braçadeira e aperte o parafuso de fixação.
   → *Fig.* 12
7. Coloque o cabo na zona central da caixa de ligação. Feche a tampa da caixa de ligação.

Montar calhas de fixação

▸ Monte as calhas de fixação no móvel.
- Cole as calhas de fixação na bancada de trabalho em pedra. Utilize cola termofusível adequada para a colagem de metal e pedra e que tenha uma resistência térmica de, no mínimo, 90 °C.
- Não utilize silicone como vedante.
- Se já estiverem aplicadas calhas de fixação, estas devem ser removidas e aplicadas de novo.
- No caso de bancadas de trabalho ladrilhadas, utilize os orifícios roscados inferiores.

→ *Fig.* 13

Inserir a placa de cozinhar

1. Coloque a placa de cozinhar no nicho.
   → *Fig.* 14
2. Coloque o aparelho no recorte da bancada.
   - Fixe os clipes de fixação fornecidos na bancada de trabalho e cuidadosamente no aparelho.
   - Não utilize aparafusadoras elétricas.

   → *Fig.* 15
3. No caso de bancadas ladrilhadas, vede as juntas dos ladrilhos com borracha de silicone.

Nota: Não dobre nem entale o cabo de ligação e mantenha-o afastado de arestas afiadas e peças quentes.

Conectar o aparelho

Requisito: Observe os dados de ligação na placa de características.

1. Ligue apenas de acordo com o esquema de ligações:
   → *Fig.* 16, → *Fig.* 17
   - BN: castanho
   - BU: azul
   - GN/YE: amarelo e verde
   - BK: preto
   - GY: cinzento

   Nota: Dependendo do tipo de ligação, tem eventualmente de alterar a disposição dos terminais fornecidos de fábrica. Para isso, poderá ser necessário encurtar os terminais e remover o isolamento, para colocar um terminal que una dois cabos.
2. Verificar a prontidão operacional: se no visor do aparelho surgir *U400*, *E0513* ou *E*, não está conectado corretamente. Desligue o aparelho da corrente e verifique a ligação do cabo à rede elétrica.

Combinações especiais

Se montar a placa de cozinhar por cima de um forno doutra marca, utilize um fundo falso de madeira.
→ *Fig.* 18

Desmontar o aparelho

ATENÇÃO!
Ferramentas podem danificar o aparelho.

▸ Nunca retire o aparelho por cima.

1. Desligue o aparelho da fonte de alimentação.
2. Se existentes, remova as ancoragens de fixação.
3. Retire a placa de cozinhar, pressionando por baixo.

no

⚠ Generell informasjon

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Apparatet skal kun installeres av autoriserte fagfolk.
- Produktgarantien gjelder ikke ved uforskriftsmessig installasjon, åpning av apparatet tilkobling eller montering.
- Slå alltid av strømtilførselen før det skal gjennomføres arbeider.
- Etter installasjonen må du påse at brukeren ikke har tilgang til elektriske komponenter.
- Dette apparatet må aldri brukes i båter eller kjøretøy.

⚠ Sikker montering

Følg sikkerhetsinstruksene når du monterer apparatet.
Sikkerheten er kun ivaretatt når monteringen er utført fagmessig i henhold til monteringsanvisningen. Installatøren har ansvaret for at apparatet fungerer feilfritt på monteringsstedet.

⚠ ADVARSEL – Fare: magnetisme!
Apparatet inneholder permanentmagneter. Disse kan påvirke elektroniske implantater, f.eks. pacemakere eller insulinpumper.

▸ Personer med elektroniske implantater må holde en minsteavstand på 10 cm til apparatet.

⚠ ADVARSEL – Fare for personskade!
Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter og føre til kuttskader.

▸ Bruk vernehansker.

Kjemikalier kan være farlige. Ta hensyn til anbefalingene fra kjemikalieprodusenten ved omgang med kjemikalier.

▸ Bruk verneutstyr.

Informasjon om den elektriske tilkoblingen

For å koble apparatet til strømmen på en sikker måte må du følge disse anvisningene.
- Apparatet må kun tilkobles av autoriserte fagfolk eller en servicetekniker med egen opplæring i oppgaven. Vedkommende må være autorisert i henhold til lokalt regelverk, særlig med hensyn til el-installasjoner.
- Apparatet må kobles til en fast installasjon, og det må installeres skillebrytere i samsvar med installasjonsforskriftene.
- Produsenten tar ikke ansvar for driftsfeil eller mulige skader grunnet mangelfull elektrisk installasjon.

Tilkoblingsmåte

- Apparatet er i beskyttelsesklasse 1. Derfor må det kun kobles til en jordet stikkontakt.

Strømkabel

Strømkabelen kan være koblet til kontakten på koketoppen eller være vedlagt.

- Du finner opplysninger om tilkobling på typeskiltet og i koblingsskjemaet.
- Bruk kun den tilkoblingsledningen som fulgte med apparatet eller er blitt levert av kundeservice. Kontakt kundeservice dersom du trenger en lengre kabel. Det fås strømledninger på inntil 2,20 m lengde.

Informasjon om innbyggingsskap

- Induksjonstoppen kan kun installeres over skuffer eller stekeovner med vifteventilasjon. Kjøleskap, oppvaskmaskiner, stekeovner uten ventilasjon og vaskemaskiner må ikke installeres under koketoppen.
- Påse at innbyggingsskapet tåler minst 90 °C varme.

Benkeplate

Følg anbefalingene fra produsenten av benkeplaten.

- Jevn, vannrett, stabil.
- Benkeplaten som apparatet skal installeres i, må tåle en belastning på ca. 60 kg.
- Dersom benkeplaten er tynn: Bruk forsterkningsmateriale som tåler varme og fuktighet.
- Kontroller at koketoppen er jevn først når den er installert.

Ventilator

- Avstanden mellom ventilatoren og koketoppen må tilsvare minst den avstanden som står oppgitt i monteringsanvisningen for ventilatoren.

Klargjøring av innbyggingsskapet

1. Tegn opp utskjæringen i henhold til monteringstegningen.
   – Påse at det er 90° vinkel mellom snittflaten og benkeplaten.
   → *Fig.* **1**
2. Fjern spon etter utskjæringene.
3. Snittflatene må gjøres varmebestandige.

Ventilasjon

For at koketoppen skal fungere korrekt, må den luftes skikkelig. Ventilasjonen i den nedre delen av apparatet trenger tilstrekkelig tilførsel av frisk luft. Derfor må innbyggingsskapet tilpasses tilsvarende ved behov.

1. Overhold minsteavstanden mellom baksiden av skapet og kjøkkenveggen.
   → *Fig.* **2**
2. Sørg for at det er en fri åpning øverst på baksiden av skapet.
   → *Fig.* **3**
3. Dersom det ikke er mulig med en minsteavstand på 20 mm på baksiden av skapet, må det lages en åpning på undersiden.
   → *Fig.* **4**
4. Dersom skapstykket ikke er bredere enn 780 mm på innsiden, må det skjæres snitt i sideveggene.
   → *Fig.* **5**
5. Sokkelen nederst må ikke lukkes hermetisk.

Merk: Dersom apparatet installeres i en kjøkkenøy eller et annet sted som ikke står beskrevet, sørg for at koketoppen har tilstrekkelig ventilasjon.

Innbygging over skuff

- For at det skal bli god ventilasjon, må det være 65 mm avstand mellom overflaten av benkeplate og øvre del av skuffen.

→ *Fig.* **6**

Innbygging over stekeovn

- For at det skal bli god ventilasjon, må avstanden mellom oversiden av benkeplaten og overflaten av stekeovnsfronten være 30 mm, og minsteavstanden mellom stekeovnen og koketoppen må være 5 mm.
- Slå opp i monteringsanvisningen til stekeovnen dersom du må øke avstanden mellom koketoppen og stekeovnen.

→ *Fig.* **7**

Legg strømkabelen i koblingsboksen

Forutsetning: Ved apparater uten formontert adapter.

1. Snu koketoppen og plasser den i esken, på et klede eller en annen overflate for å unngå riper.
   → *Fig.* **8**
2. Løft opp dekselet til koblingsboksen ved hjelp av en skrutrekker.
   → *Fig.* **9**
3. Løsne festeskruen og løft opp slangeklemmen med en skrutrekker.
   → *Fig.* **10**
4. Tilkobling til koblingsboksen må kun skje i henhold til figuren:
   → *Fig.* **11**
   – BN: brun
   – BU: blå
   – GN/YE: gul og grønn
   – BK: svart
   – GY: grå

   Merk: Dersom du foretar tilkoblingen i henhold til koblingsskjema 2L/2N, må du endre plasseringen av broene i samsvar med diagrammet.
5. Trekk til skruene på koblingsboksen forskriftsmessig etter at kabelen er koblet til.
6. Fest strømkabelen med slangeklemmen og stram festeskruen.
   → *Fig.* **12**
7. Legg kablene i midtre del av koblingsboksen. Lukk dekselet til koblingsboksen.

Montere holdeskinner

▸ Monter festeskinnene i skapet.
   – Lim festeskinnene på benkeplaten i stein. Bruk et smeltelim som er egnet for metall og stein og er temperaturbestandig opp til minst 90 °C.
   – Ikke bruk silikon til tetting.
   – Hvis det allerede er montert festeskinner, må disse fjernes og nye settes på.
   – Ved flislagte benkeplater skal de nederste gjengehullene brukes.
   → *Fig.* **13**

Montere koketopp

1. Sette inn koketoppen i utskjæringen.
   → *Fig.* **14**
2. Sett apparatet inn i utskjæringen i benkeplaten.
   – Monter de medfølgende festeklemmene på benkeplaten og skru apparatet forsiktig fast.
   – Ikke bruk elektrisk skrutrekker.
   → *Fig.* **15**
3. På arbeidsplater som består av fliser, må fugene tettes med silikonmasse.

Merk: Ikke la tilkoblingsledningen komme i knekk eller klem, og hold den unna skarpe kanter og varme deler.

Koble til apparatet

Forutsetning: Se opplysninger om tilkobling på typeskiltet.

1. Tilkobling må utføres i samsvar med koblingsskjemaet:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: brun
   – BU: blå
   – GN/YE: gul og grønn
   – BK: svart
   – GY: grå

   Merk: Alt etter tilkoblingstypen må du eventuell endre plasseringen av klemmene som følger med fra fabrikk. Da må du eventuell forkorte klemmene og fjerne isoleringen for å sette inn en klemme som forbinder to kabler.
2. Kontroller om apparatet er klart til bruk: Dersom displayet viser *U400*, *E0513* eller *E*, er det ikke riktig tilkoblet. Koble apparatet fra strømmen og kontroller hvordan strømkabelen sitter i strømuttaket.

Spesielle kombinasjoner

Dersom du installerer koketoppen over en stekeovn av et annet merke, må du bruke en mellomplate av tre.
→ *Fig.* **18**

Demontere apparatet

OBS!
Verktøy kan skade apparatet.

▸ Apparatet må aldri bendes ut ovenfra.

1. Koble apparatet fra strømnettet.
2. Fjern eventuelle festeforankringer.
3. Trykk ut koketoppen fra undersiden.

el

⚠ Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Μόνο ένας αδειούχος τεχνικός επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή.
- Μια λάθος εγκατάσταση, άνοιγμα της συσκευής, σύνδεση ή συναρμολόγηση οδηγεί σε απώλεια της ισχύος της εγγύησης του προϊόντος.
- Πριν την πραγματοποίηση οποιασδήποτε εργασίας, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Εξασφαλίστε μετά την εγκατάσταση, ότι ο χρήστης δεν έχει καμία πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ αυτή τη συσκευή σε βάρκες ή οχήματα.

⚠ Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν συναρμολογείτε τη συσκευή.
Μόνο σε περίπτωση εξειδικευμένης εγκατάστασης σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης εξασφαλίζεται η ασφάλεια κατά τη χρήση. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για την άψογη λειτουργία της συσκευής στη θέση τοποθέτησης.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Η συσκευή περιέχει μόνιμους μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

▸ Οι φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρούν μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσιτά, μπορεί να είναι κοφτερά και να οδηγήσουν σε τραυματισμούς.

▸ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Οι χημικές ουσίες μπορεί να είναι επικίνδυνες. Κατά τη χρήση χημικών ουσιών πρέπει να τηρούνται οι συστάσεις των κατασκευαστών των χημικών ουσιών.

▸ Φοράτε προστατευτικό εξοπλισμό.

Υποδείξεις για την ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις.

- Μόνο ένας ειδικευμένος ηλεκτρολόγος ή ένας ειδικά εκπαιδευμένος τεχνικός του σέρβις επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Το συγκεκριμένο άτομο πρέπει να έχει άδεια σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς της χώρας και της εταιρείας παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια σταθερή εγκατάσταση και εγκαταστήστε αντίστοιχες διατάξεις διακοπής σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για δυσλειτουργίες ή τυχόν ζημιές που οφείλονται σε μια ελαττωματική ηλεκτρική εγκατάσταση.

Τρόπος σύνδεσης

- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας 1. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

Καλώδιο δικτύου

Το καλώδιο δικτύου μπορεί να είναι συνδεδεμένο στο κουτί σύνδεσης της βάσης εστιών ή να συμπαραδίδεται με τη συσκευή.

- Θα βρείτε στα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης στην πινακίδα τύπου και στο σχέδιο σύνδεσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το συμπαραδιδόμενο με τη συσκευή ή το παρεχόμενο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών καλώδιο σύνδεσης. Σε περίπτωση που χρειάζεστε ένα μακρύτερο καλώδιο, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Υπάρχουν διαθέσιμα καλώδια σύνδεσης μέχρι και 2,20 m.

Υποδείξεις για εντοιχιζόμενα ντουλάπια

- Μπορείτε να εγκαταστήσετε την επαγωγική βάση εστιών μόνο επάνω από συρτάρια ή φούρνους με αερισμό μέσω ανεμιστήρα. Μην τοποθετείτε κάτω από τη βάση εστιών ψυγεία, πλυντήρια πιάτων, φούρνους χωρίς αερισμό ή πλυντήρια ρούχων.

- Βεβαιωθείτε, ότι το εντοιχιζόμενο ντουλάπι είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία μέχρι τουλάχιστον 90 °C.

Πάγκος εργασίας

Προσέξτε τις συστάσεις του κατασκευαστή του πάγκου εργασίας.

- Επίπεδος, οριζόντιος, σταθερός.
- Ο πάγκος εργασίας, στον οποίον τοποθετείτε τη συσκευή, πρέπει να αντέχει σε βάρος μέχρι περίπου 60 kg.
- Σε περίπτωση λεπτών πάγκων εργασίας χρησιμοποιήστε ανθεκτικό στη θερμότητα και στην υγρασία υλικό ενίσχυσης.
- Ελέγξτε την επιπεδότητα της βάσης εστιών μόνο, αφού έχει τοποθετηθεί.

Απορροφητήρας

- Η απόσταση μεταξύ του απορροφητήρα και της βάσης εστιών πρέπει να αντιστοιχεί τουλάχιστον στην απόσταση, που αναφέρεται στις οδηγίες συναρμολόγησης για τον απορροφητήρα.

Προετοιμασία των εντοιχιζόμενων ντουλαπιών

1. Σημαδέψτε το άνοιγμα του ντουλαπιού σύμφωνα με το σχέδιο εγκατάστασης.
   – Βεβαιωθείτε, ότι η γωνία της επιφάνειας τομής με τον πάγκο εργασίας είναι 90°.
   → *Εικ.* **1**
2. Μετά τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων απομακρύνετε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια).
3. Σφραγίστε τις επιφάνειες τομής μ' ένα στεγανοποιητικό υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα.

Αερισμός

Για την εξασφάλιση μιας σωστής λειτουργίας της συσκευής, πρέπει η βάση εστιών να έχει έναν ενδεδειγμένο αερισμό. Ο αερισμός στην κάτω περιοχή της συσκευής, χρειάζεται μια επαρκή προσαγωγή καθαρού αέρα. Για αυτό, όταν χρειάζεται, προσαρμόστε αντίστοιχα τα ντουλάπια για αυτό τον σκοπό.

1. Τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση μεταξύ της πίσω πλευράς του ντουλαπιού και του τοίχου της κουζίνας.
   → *Εικ.* **2**
2. Κρατήστε ελεύθερο ένα άνοιγμα επάνω, στην πίσω πλευρά του ντουλαπιού.
   → *Εικ.* **3**
3. Σε περίπτωση που η ελάχιστη απόσταση των 20 mm στην πίσω πλευρά του ντουλαπιού δεν είναι δοσμένη, κατασκευάστε στην κάτω πλευρά ένα άνοιγμα.
   → *Εικ.* **4**
4. Σε περίπτωση που το ντουλάπι εσωτερικά δεν είναι πλατύτερο από 780 mm, κάντε εγκοπές στα πλευρικά τοιχώματα.
   → *Εικ.* **5**
5. Μην κλείσετε ερμητικά την κάτω βάση.

Σημείωση: Εάν τοποθετήσετε τη συσκευή σε μια νησίδα κουζίνας ή σε μια άλλη, μη περιγραφόμενη θέση, εξασφαλίστε τον σωστό αερισμό της βάσης εστιών.

Τοποθέτηση πάνω από συρτάρι

- Για την εξασφάλιση ενός καλού αερισμού, πρέπει η απόσταση μεταξύ της επιφάνειας του πάγκου εργασίας και του επάνω μέρους του συρταριού να ανέρχεται σε 65 mm.

→ *Εικ.* **6**

Τοποθέτηση πάνω από φούρνο

- Για την εξασφάλιση ενός καλού αερισμού, πρέπει η απόσταση μεταξύ της επάνω πλευράς του πάγκου εργασίας και της επιφάνειας της μπροστινής πλευράς του φούρνου να ανέρχεται σε 30 mm και η ελάχιστη απόσταση μεταξύ φούρνου και βάσης εστιών σε 5 mm.
- Ανατρέξτε στις οδηγίες συναρμολόγησης για τον φούρνο, σε περίπτωση που πρέπει να μεγαλώσετε την απόσταση μεταξύ βάσης εστιών και φούρνου.

→ *Εικ.* **7**

Τοποθέτηση του καλωδίου δικτύου στο κουτί σύνδεσης

Προϋπόθεση: Σε περίπτωση συσκευών χωρίς προσυναρμολογημένο τροφοδοτικό.

1. Γυρίστε ανάποδα τη βάση εστιών και εναποθέστε την πάνω στον πάτο της συσκευασίας, σ' ένα πανί ή μια άλλη επιφάνεια, για την αποφυγή γρατσουνιών.
   → *Εικ.* **8**
2. Ανασηκώστε το καπάκι του κουτιού σύνδεσης με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού.
   → *Εικ.* **9**
3. Λύστε τη βίδα στερέωσης και ανασηκώστε τον σφιγκτήρα εύκαμπτου σωλήνα με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού.
   → *Εικ.* **10**
4. Συνδέστε στο κουτί σύνδεσης μόνο σύμφωνα με την εικόνα:
   → *Εικ.* **11**
   – BN: Καφέ
   – BU: Μπλε
   – GN/YE: Κίτρινο και Πράσινο
   – BK: Μαύρο
   – GY: Γκρι

   Σημείωση: Εάν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση σύμφωνα με το διάγραμμα σύνδεσης 2L/2N, αλλάξτε τη διάταξη των γεφυρών αντίστοιχα με το διάγραμμα.
5. Μετά τη σύνδεση των καλωδίων, σφίξτε τις βίδες στο κουτί σύνδεσης.
6. Στερεώστε το καλώδιο δικτύου με τον σφιγκτήρα εύκαμπτου σωλήνα και σφίξτε τη βίδα στερέωσης.
   → *Εικ.* **12**
7. Περάστε τα καλώδια στη μεσαία περιοχή του κουτιού σύνδεσης. Κλείστε το καπάκι του κουτιού σύνδεσης.

Τοποθέτηση ραγών συγκράτησης

▸ Συναρμολογήστε τις ράγες συγκράτησης στο ντουλάπι.
   – Κολλήστε τις ράγες συγκράτησης πάνω στον πέτρινο πάγκο εργασίας. Χρησιμοποιήστε μια κόλλα θερμής τήξης, που είναι κατάλληλη για τη συγκόλληση μετάλλου και πέτρας και εμφανίζει μια αντοχή στη θερμοκρασία από το λιγότερο 90 °C.
   – Για τη στεγανοποίηση μη χρησιμοποιήσετε σιλικόνη.
   – Όταν είναι ήδη τοποθετημένες ράγες συγκράτησης, αφαιρέστε τις και τοποθετήστε τις νέες.
   – Στους επενδυμένους με πλακίδια πάγκους εργασίας χρησιμοποιήστε τις κάτω κοχλιοτομημένες οπές.
   → *Εικ.* **13**

Τοποθέτηση της βάσης εστιών

1. Τοποθετήστε τη βάση εστιών στο άνοιγμα.
   → *Εικ.* **14**

2. Τοποθετήστε τη συσκευή στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας.
   – Βιδώστε τις συμπαραδιδόμενες διχάλες συγκράτησης στον πάγκο εργασίας και προσεκτικά στη συσκευή.
   – Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικά κατσαβίδια.
   → *Εικ.* **15**
3. Στους επενδυμένους με πλακίδια πάγκους εργασίας στεγανοποιήστε τους αρμούς των πλακιδίων με καουτσούκ σιλικόνης.

Σημείωση: Μην τσακίσετε ή μη μαγκώσετε το καλώδιο σύνδεσης και κρατήστε το μακριά από κοφτερές ακμές και καυτά μέρη.

Σύνδεση της συσκευής

Προϋπόθεση: Προσέξτε τα στοιχεία σύνδεσης που βρίσκονται στην πινακίδα τύπου.

1. Σύνδεση μόνο σύμφωνα με το διάγραμμα σύνδεσης:
   → *Εικ.* **16**, → *Εικ.* **17**
   – BN: Καφέ
   – BU: Μπλε
   – GN/YE: Κίτρινο και Πράσινο
   – BK: Μαύρο
   – GY: Γκρι

   Σημείωση: Ανάλογα με τον τρόπο σύνδεσης πρέπει ενδεχομένως να αλλάξετε τη διάταξη των παραδιδόμενων από το εργοστάσιο κλιπ. Γι' αυτό πρέπει ενδεχομένως να κοντύνετε τα κλιπ και να αφαιρέσετε τη μόνωση, για να τοποθετήσετε ένα κλιπ, που συνδέει δύο καλώδια.
2. Έλεγχος της ετοιμότητας λειτουργίας: Όταν στην ένδειξη της συσκευής εμφανίζεται *U400*, *E0513* ή *E* , δεν είναι σωστά συνδεδεμένη. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και ελέγξτε τη σύνδεση του ηλεκτρικού καλωδίου στο δίκτυο ρεύματος.

Ειδικοί συνδυασμοί

Εάν τοποθετήσετε τη βάση εστιών επάνω από έναν φούρνο μιας άλλης μάρκας, χρησιμοποιήστε έναν ενδιάμεσο πάτο από ξύλο.
→ *Εικ.* **18**

Αποσυναρμολόγηση της συσκευής

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Εργαλεία μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη συσκευή.

▸ Μην αποσπάσετε ποτέ τη συσκευή από επάνω.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος.
2. Σε περίπτωση που υπάρχουν, αφαιρέστε τις αγκυρώσεις στερέωσης.
3. Σπρώξτε από κάτω τη βάση εστιών προς τα έξω.

SV

⚠ Allmänna anvisningar

- Läs igenom anvisningen noga.
- Det är bara behörig elektriker som får ansluta enheten.
- Obehörig installation, öppning av enheten, anslutning eller montering innebär att produktgarantin upphör att gälla.
- Slå alltid av elen innan du utför sådana arbeten.
- Se till så att användaren inte kan komma åt elkomponenter efter installationen.
- Använd aldrig enheten i båtar eller fartyg.

⚠ Säker montering

Följ säkerhetsanvisningarna när du monterar enheten.
Säker användning kräver korrekt montering enligt monteringsanvisningen. Montören ansvarar för felfri enhetsfunktion på uppställningsplatsen.

⚠ VARNING! – Fara! Magnetism!

Enheten innehåller permanentmagneter. De kan påverka elektroniska implantat, t.ex. pacemaker och insulinpumpar.

▸ Personer med elektroniska implantat måste hålla 10 cm:s minimiavstånd till enheten.

⚠ VARNING! – Risk för personskador!

Du kommer åt delar med vassa kanter vid monteringen som kan ge skärskador.

▸ Använd skyddshandskar.

Kemikalier kan vara farliga. Följ kemtillverkarens rekommendationer vid kemhantering.

▸ Använd skyddsutrustning.

Anvisningar för elanslutning

Följ anvisningarna nedan för säker elanslutning av enheten.

- Det är bara behörig elektriker eller specialutbildad servicetekniker som får ansluta enheten. Personen måste vara godkänd enligt landets och elleverantörens lokala föreskrifter.
- Enheten kräver anslutning med fast installation och montering med lämplig brytare enligt installationsanvisningarna.
- Tillverkaren tar inget ansvar för driftstörningar eller ev. skador som beror på felaktig elinstallation.

Anslutningssätt

- Enheten har skyddsklass 1 och ska ha jordad elanslutning vid användning.

Sladden

Sladden kan vara ansluten till hällens kopplingsdosa eller medfölja enheten.

- Du hittar nödvändig anslutningsinfo på typskylt och elschema.
- Använd bara den sladd som medföljer enheten eller som service levererat. Kontakta service om du behöver längre sladd. Det finns upp till 2,20 m långa sladdar.

Anvisningar om stommar

- Det går bara att installera induktionshällen över lådor och ugnar med fläktventilation. Installera inte kylar, diskmaskiner, oventilerade ugnar eller tvättmaskiner under hällen.
- Se till så att stommen är värmebeständig upp till minst 90°C.

Bänkskivan

Följ bänkskivtillverkarens rekommendationer.

- Plan, vågrät, stabil.
- Bänkskivan du ska montera enheten i ska klara belastningar på ca 60 kg.
- Förstärk tunna bänkskivor med värme- och fukttåligt material.

- Kontrollera inte att hällen är plan förrän den sitter i.

Fläkt

- Avståndet mellan fläkt och häll måste minst matcha angivet avstånd i fläktens monteringsanvisning.

Förbereda stommen

1. Markera stomurtaget enligt monteringsritningen.
   – Se till så att kantvinkeln mot bänkskivan är 90°.
   → *Fig.* **1**
2. Ta bort spånen efter urtagningen.
3. Försegla kanterna värmetåligt.

Ventilation

Hällen kräver angiven ventilation för att enheten ska fungera ordentligt. Ventilationen under enheten kräver bra friskluftsintag. Anpassa stommens utformning, om det behövs.

1. Håll minimiavståndet mellan stomrygg och köksvägg.
   → *Fig.* **2**
2. Håll en öppning fri upptill på stomryggen.
   → *Fig.* **3**
3. Går det inte att hålla minimiavståndet 20 mm på baksidan av stommen, gör en öppning på undersidan.
   → *Fig.* **4**
4. Är stommen < 780 mm bred invändigt, såga i sidoväggarna.
   → *Fig.* **5**
5. Avsluta inte undre sockeln hermetiskt.

Notera: Se till så att det finns tillräcklig hällventilation vid montering av enheten i köksö eller annan plats som saknar beskrivning.

Inbyggnad över låda

- För att få bra ventilation måste avståndet mellan bänkskiva och lådöverdel ska vara 65 mm.

→ *Fig.* **6**

Inbyggnad över ugn

- För att få bra ventilation måste avståndet mellan bänkskivans och ugnsfrontens ovansida vara 30 mm och minimiavståndet mellan ugn och häll vara 5 mm.
- Slå upp i ugnens monteringsanvisning om du måste öka avståndet mellan häll och ugn.

→ *Fig.* **7**

Dra sladden till vägguttaget

Krav: På enheter utan förmonterad nätdel.

1. Vänd hällen och lägg den på botten av förpackningen, en handduk eller annan yta så att den inte blir repad.
   → *Fig.* **8**
2. Lyft locket till kopplingsdosan med mejsel.
   → *Fig.* **9**
3. Lossa fästskruven och lyft slangklämman med mejsel.
   → *Fig.* **10**
4. Anslut alltid som bilden på kopplingsdosan anger:
   → *Fig.* **11**
   – BN: brun
   – BU: blå
   – GN/YE: gulgrön
   – BK: svart
   – GY: grå

   Notera: Ansluter du enligt 2L/2N-kopplingsschema, ändra byglingarnas placering enligt schemat.
5. Dra åt skruvarna i kopplingsdosan ordentligt efter sladdanslutningen.
6. Fäst sladden med slangklämman och dra åt fästskruven.
   → *Fig.* **12**
7. Dra sladden mitt i kopplingsdosan. Sätt på locket till kopplingsdosan.

Montera fästskenor

▸ Montera fästskenorna i stommen.
   – Limma fast fästskenorna på stenbänkskivor. Använd smältlim som är avsett för limning av metall och sten och som tål temperaturer om minst 90°C.
   – Mjukfoga inte med silikon.
   – Finns det redan fästskenor, ta bort dem och sätt fast nya.
   – använd de nedre gänghålen till kaklade bänkskivor.
   → *Fig.* **13**

Sätta i hällen

1. Sätt hällen i urtaget.
   → *Fig.* **14**
2. Sätt i enheten i bänkskivsurtaget.
   – Skruva försiktigt fast de medföljande fästklammorna på bänkskiva och enhet.
   – Använd inte skruvdragare.
   → *Fig.* **15**
3. På bänkskivor med plattor måste plattfogarna tätas med silikongummi.

Notera: Vecka eller kläm inte sladden och håll den borta från vassa kanter och heta delar.

Elansluta enheten

Krav: Följ anslutningsinfon på typskylten.

1. Anslut alltid som kopplingsschemat anger:
   → *Fig.* **16**, → *Fig.* **17**
   – BN: brun
   – BU: blå
   – GN/YE: gulgrön
   – BK: svart
   – GY: grå

   Notera: Du måste ev. ändra de fabrikslevererade klämmornas placering beroende på anslutningssättet. Du måste eventuellt korta klämmorna och ta bort isoleringen för att sätta i en klämma som kopplar ihop två ledare.
2. Funktionskontrollera: får du upp *U400*, *E0513* eller *E* på enhetens display, så är den felansluten. Gör enheten strömlös och kontrollera sladdens elanslutning.

Specialkombinationer

Använd ett trähyllplan om du monterar hällen över en ugn av annat märke.

→ *Fig.* **18**

Demontera enheten

OBS!

Verktyg kan skada enheten.

▸ Bänd aldrig ur enheten ovanifrån.

1. Gör enheten strömlös.
2. Ta bort ev. fästankare.
3. Tryck upp hällen underifrån.

fi

⚠ Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.

- Laitteen saa liittää vain ammattilainen, jolla on asianmukaiset asennusoikeudet.
- Epäasianmukainen asennus, laitteen avaaminen tai liitäntä johtaa tuotetakuun raukeamiseen.
- Kytke aina ennen työn aloittamista virransaanti pois päältä.
- Asennuksen jälkeen on varmistettava, että käyttäjä ei pääse käsiksi sähköä johtaviin rakenneosiin.
- Älä käytä tätä laitetta veneissä tai ajoneuvoissa.

⚠ Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.
Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa laitteen moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

⚠ VAROITUS – Vaara: Magnetismi!
Laite sisältää kestomagneetteja. Ne voivat vaikuttaa elektronisiin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin.
▸ Elektronisten implanttien käyttäjien on pysyteltävä vähintään 10 cm:n päässä laitteesta.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!
Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia ja aiheuttaa viiltohaavoja.
▸ Käytä suojakäsineitä.
Kemikaalit voivat olla vaarallisia. Kemikaaleja käsiteltäessä on noudatettava kemikaalivalmistajan suosituksia.
▸ Käytä suojavarusteita.

Sähköliitäntää koskevia ohjeita

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.
- Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattiasentaja tai asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Henkilöllä pitää olla maan paikallisten määräysten mukainen ja sähkölaitoksen hyväksyntä.
- Laite liitetään kiinteään liitäntään ja laitteessa on oltava asennusmääräysten mukaiset erotuskatkaisimet.
- Valmistaja ei vastaa käyttöhäiriöistä tai mahdollisista vaurioista, jotka johtuvat virheellisestä sähköasennuksesta.

Liitäntätyyppi

- Laitteen suojaluokka on 1. Laitteen käyttö on siten sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.

Verkkojohto

Verkkojohto voi olla liitetty keittotason liitäntärasiaan tai olla toimitettu laitteen mukana.
- Tarvittavat liitäntätiedot löytyvät tyyppikilvestä ja liitäntäkuvasta.
- Käytä vain laitteen mukana toimitettua tai huoltopalvelun toimittamaa liitäntäjohtoa. Jos tarvitset pidemmän johdon, ota yhteys huoltopalveluun. Käytettävissä on liitäntäjohtoja aina 2,20 m saakka.

Kalusteita koskevia huomautuksia

- Voit asentaa induktiokeittotason vain vetolaatikon tai puhallintuuletuksella varustetun uunin yläpuolelle. Älä asenna keittotason alapuolelle jääkaappia, astianpesukonetta, tuulettamatonta uunia tai pyykinpesukonetta.
- Varmista, että kaluste kestää kuumuutta vähintään 90 °C saakka.

Työtaso

Noudata työtason valmistajan suosituksia.
- Tasainen, vaakatasossa oleva, vakaa.
- Työtason, johon laite asennetaan, pitää kestää n. 60 kg:n kuormitus.
- Käytä ohuiden työtasojen kohdalla kuumuutta ja kosteutta kestävää vahvikemateriaalia.
- Tarkasta keittotason pinnan tasaisuus vasta, kun se on asennettu paikalleen.

Liesituuletin

- Liesituulettimen ja keittotason välisen etäisyyden pitää olla vähintään liesituulettimen asennusohjeessa annetun etäisyyden mukainen.

Kalusteiden esivalmistelu

1. Piirrä kalusteaukko asennuspiirroksen mukaan.
   – Varmista, että leikkuupinnan kulma työtasoon nähden on 90°.
   → *Kuva* 1
2. Poista lastut aukon tekemisen jälkeen.
3. Käsittele leikkuupinnat kuumuutta kestäviksi.

Tuuletus

Jotta laitteen oikea toiminta voidaan taata, keittotasossa on oltava asianmukainen ilmankierto. Ilmankiertoa varten tarvitaan laitteen alaosassa riittävä raittiin ilman tulo. Mukauta sen tähden kalusteet tarvittaessa tähän tarkoitukseen.
1. Noudata minimietäisyyttä kalusteen takasivun ja keittiön seinän välissä.
   → *Kuva* 2
2. Pidä aukko vapaana ylhäällä kalusteen takasivulla.
   → *Kuva* 3
3. Jos kalusteen takasivun minimietäisyys 20 mm ei toteudu, tee alapuolelle aukko.
   → *Kuva* 4
4. Jos kaluste ei ole sisäpuolelta leveämpi kuin 780 mm, tee sivuseiniin aukot.
   → *Kuva* 5
5. Älä sulje alasokkelia ilmatiiviiksi.

Huomautus: Jos asennat laitteen keittiösaarekkeeseen tai muuhun paikkaan, jota tässä ei ole kuvattu, varmista keittotason asianmukainen tuuletus.

Asennus vetolaatikon yläpuolelle

- Hyvän tuuletuksen varmistamiseksi pitää työtason yläpinnan ja laatikon yläosan välisen etäisyyden pitää olla 65 mm.

→ *Kuva* 6

Asennus uunin yläpuolelle

- Hyvän tuuletuksen varmistamiseksi pitää työtason yläosan ja uunin etulevyn pinnan välisen etäisyyden olla 30 mm ja uunin ja keittotason vähimmäisetäisyyden 5 mm.

- Katso ohjeet uunin asennusohjeesta, jos keittotason ja uunin välistä etäisyyttä on suurennettava.

→ *Kuva* 7

Verkkojohdon asentaminen liitäntärasiaan

Vaatimus: Laitteet, joissa ei ole ennakkoasennettua verkko-osaa.

1. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se pakkauksen pohjan päälle, liinalle tai muulle pinnalle, jotta vältät naarmuuntumisen.
   → *Kuva* 8
2. Nosta liitäntärasian kantta ruuvimeisselin avulla.
   → *Kuva* 9
3. Irrota kiinnitysruuvi ja nosta kiristintä ruuvimeisselin avulla.
   → *Kuva* 10
4. Liitä liitäntärasiaan vain kuvan osoittamalla tavalla:
   → *Kuva* 11
   – BN: ruskea
   – BU: sininen
   – GN/YE: keltainen ja vihreä
   – BK: musta
   – GY: harmaa

   Huomautus: Kun teet liitännän liitäntäkaavion 2L/ 2N~ mukaan, muuta silloitusten järjestystä kaaviota vastaavasti.
5. Kiristä liitäntärasiassa olevat ruuvit kaapeliliitännän jälkeen asianmukaisesti.
6. Kiinnitä verkkojohto kiristimellä ja kiristä kiinnitysruuvi.
   → *Kuva* 12
7. Sijoita johdot liitäntärasian keskelle. Sulje liitäntärasian kansi.

Kannatinkiskojen asennus

▸ Asenna kannatinkiskot kalusteeseen.
   – Liimaa kannatinkiskot kiviseen työtasoon. Käytä metallin ja kiven liimaamiseen soveltuvaa kuumaliimaa, jonka lämmönkestävyys on vähintään 90 °C.
   – Älä käytä tiivistämiseen silikonia.
   – Jos kannatinkiskot ovat jo olemassa, poista ne ja asenna tilalle uudet.
   – Käytä laattapintaisten työtasojen kohdalla alempia kierrereikiä.

   → *Kuva* 13

Keittotason asennus

1. Aseta keittotaso aukkoon.
   → *Kuva* 14
2. Aseta laite paikalleen työtason aukkoon.
   – Kierrä mukana toimitetut kiinnikkeet ruuveilla työtasoon ja varovasti laitteeseen.
   – Älä käytä sähkötoimista ruuvinväännintä.

   → *Kuva* 15
3. Jos työtaso on kaakeloitu, tiivistä kaakelisaumat silikonilla.

Huomautus: Älä taita liitäntäjohtoa tai jätä sitä puristuksiin äläkä vie sitä terävien kulmien ja kuumien osien lähelle.

Laitteen liittäminen

Vaatimus: Ota tyyppikilvessä olevat liitäntätiedot huomioon.

1. Liitä vain liitäntäkaavion mukaan:
   → *Kuva* 16, → *Kuva* 17
   – BN: ruskea
   – BU: sininen
   – GN/YE: keltainen ja vihreä
   – BK: musta
   – GY: harmaa

   Huomautus: Liitäntätyypistä riippuen saatat joutua muuttamaan tehtaalta toimitettujen liittimien paikkoja. Tätä varten sinun on mahdollisesti lyhennettävä liittimiä ja poistettava eriste, jotta voit käyttää kaksi johtoa yhdistävää liitintä.
2. Tarkasta käyttövalmius: jos laitteen näyttöön ilmestyy U400, E0513 tai E, laitetta ei ole liitetty oikein. Irrota laite sähköverkosta ja tarkasta virtajohdon liitäntä sähköverkkoon.

Erityiset yhdistelmät

Jos asennat keittotason toista merkkiä olevan uunin yläpuolelle, käytä puista välipohjaa.

→ *Kuva* 18

Laitteen irrotus

HUOMIO!

Työkalut voivat vaurioittaa laitetta.

▸ Älä nosta laitetta ylhäältä päin pois paikaltaan.

1. Irrota laite sähköverkosta.
2. Poista kiinnityskannattimet, mikäli ne ovat käytössä.
3. Paina keittotaso alhaalta päin pois paikaltaan.

pl

⚠ Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Tylko certyfikowany fachowiec może podłączyć urządzenie.
- Nieprawidłowa instalacja, otwarcie urządzenia, podłączenie lub montaż powodują unieważnienie gwarancji na produkt.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac odłączyć zasilanie.
- Po ukończeniu instalacji należy upewnić się, że użytkownik nie ma dostępu do elektrycznych elementów.
- Nigdy nie używać tego urządzenia na łodziach lub pojazdach.

⚠ Bezpieczny montaż

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa. Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie urządzenia w miejscu instalacji.

⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

Urządzenie zawiera magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

▸ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Części, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie i powodować skaleczenia.

▸ Nosić rękawice ochronne.

Środki chemiczne mogą być niebezpieczne. W przypadku stosowania środków chemicznych należy przestrzegać zaleceń ich producenta.

▸ Nosić wyposażenie ochronne.

Wskazówki dotyczące przyłącza elektrycznego

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Urządzenie może być podłączone wyłącznie przez autoryzowanego specjalistę lub specjalnie przeszkolonego technika serwisowego. Osoba ta musi posiadać licencję zgodnie z lokalnymi przepisami danego kraju i przedsiębiorstwa energetycznego.
- Urządzenie należy podłączyć do stałej instalacji i zamontować odpowiednie rozłączniki od sieci elektrycznej zgodnie z przepisami dotyczącymi instalacji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za usterki lub ewentualne szkody powstałe w wyniku nieprawidłowo wykonanej instalacji elektrycznej.

Rodzaj połączenia

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony 1. Dlatego może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.

Przewód zasilający

Przewód zasilający może być podłączony do gniazda przyłączeniowego płyty grzewczej lub dołączony do urządzenia.

- Wymagane dane przyłączeniowe są podane na tabliczce znamionowej i schemacie połączeń.
- Używać wyłącznie przewodu przyłączeniowego dołączonego do urządzenia lub dostarczonego przez serwis. Jeżeli potrzebny jest dłuższy przewód, skontaktować się z serwisem. Dostępne są przewody przyłączeniowe o długości do 2,20 m.

Wskazówki dotyczące mebli do zabudowy

- Płytę indukcyjną można zamontować wyłącznie nad szufladami lub piekarnikami z wentylatorem. Nie instalować pod płytą grzewczą lodówek, zmywarek do naczyń, niewentylowanych piekarników ani pralek.
- Upewnić się, że mebel do zabudowy jest odporny na temperaturę do co najmniej 90°C.

Blat roboczy

Przestrzegać zaleceń producenta blatu roboczego.

- Blat roboczy musi być równy, poziomy, stabilny.
- Blat roboczy przeznaczony do zabudowy urządzenia musi wytrzymać obciążenie ok. 60 kg.
- W przypadku cienkich blatów roboczych należy zastosować materiał wzmacniający odporny na wysoką temperaturę i wilgoć.
- Wypoziomowanie płyty grzewczej sprawdzić dopiero po zakończeniu montażu.

Okap kuchenny

- Odstęp pomiędzy okapem kuchennym i płytą grzewczą musi odpowiadać przynajmniej odstępowi podanemu w instrukcji montażu okapu kuchennego.

Przygotowanie mebla do zabudowy

1. Zaznaczyć wycięcie na meblu zgodnie ze szkicem montażowym.
   – Upewnić się, że kąt między powierzchnią cięcia a blatem roboczym wynosi 90°.
   → *Rys.* **1**
2. Po wykonaniu wycięć usunąć wióry.
3. Zabezpieczyć krawędzie cięcia odpornym na wysoką temperaturę.

Wentylacja

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy zadbać o prawidłową wentylację płyty grzewczej. Wentylacja w dolnej części urządzenia wymaga zapewnienia wystarczającego dopływu świeżego powietrza. Dlatego w razie potrzeby należy dostosować meble do tego celu.

1. Przestrzegać minimalnego odstępu od tylnej ścianki mebla do ściany kuchni.
   → *Rys.* **2**
2. Nie zasłaniać otworu na górze tylnej ścianki mebla.
   → *Rys.* **3**
3. Jeżeli minimalny odstęp 20 mm z tyłu mebla nie został uwzględniony, należy wykonać otwór na spodzie.
   → *Rys.* **4**
4. Jeżeli szerokość wewnątrz mebla nie przekracza 780 mm, wykonać nacięcia na ściankach bocznych.
   → *Rys.* **5**
5. Dolnego cokołu nie należy hermetycznie uszczelniać.

Uwaga: W przypadku montażu urządzenia w ramach wyspy kuchennej lub w innym niewymienionym miejscu należy zapewnić odpowiednią wentylację płyty grzewczej.

Montaż nad szufladą

- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji odstęp między powierzchnią blatu roboczego a górną częścią szuflady musi wynosić 65 mm.

→ *Rys.* **6**

Montaż nad piekarnikiem

- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji odstęp między górną powierzchnią blatu roboczego a powierzchnią frontu piekarnika musi wynosić 30 mm, a minimalny odstęp między piekarnikiem a płytą grzewczą musi wynosić 5 mm.
- Sprawdzić możliwości montażu w instrukcji montażu piekarnika, jeśli trzeba zwiększyć odstęp między płytą grzewczą a piekarnikiem.

→ *Rys.* **7**

Doprowadzanie przewodu zasilającego do gniazda przyłączeniowego

Wymaganie: W przypadku urządzeń bez zamontowanego uprzednio zasilacza.

1. Płytę grzewczą obrócić i położyć na dnie opakowania, na ściereczce lub na innej powierzchni, aby uniknąć zarysowań.
   → *Rys.* **8**

2. Za pomocą wkrętaka podnieść pokrywę gniazda przyłączeniowego.
   → *Rys.* 9
3. Odkręcić śrubę mocującą i za pomocą wkrętaka unieść opaskę zaciskową.
   → *Rys.* 10
4. Podłączać do gniazda przyłączeniowego wyłącznie zgodnie z rysunkiem:
   → *Rys.* 11
   – BN: brązowy
   – BU: niebieski
   – GN/YE: żółty i zielony
   – BK: czarny
   – GY: szary

   Uwaga: W przypadku podłączenia według schematu połączeń 2L/2N należy zmienić układ mostków zgodnie ze schematem.
5. Po podłączeniu przewodu poprawnie dokręcić śruby na gnieździe przyłączeniowym.
6. Przewód zasilający przymocować za pomocą opaski zaciskowej i dokręcić śrubę mocującą.
   → *Rys.* 12
7. Ułożyć kable w środkowej części gniazda przyłączeniowego. Zamknąć pokrywę gniazda przyłączeniowego.

Montaż szyn mocujących

▸ Zamontować szyny mocujące do mebla.
   – Przykleić szyny mocujące do kamiennego blatu roboczego. Używać kleju topliwego odpowiedniego do klejenia metalu i kamieni, odpornego na temperaturę minimum 90°C.
   – Do uszczelniania nie używać silikonu.
   – Jeżeli szyny mocujące są już zamontowane, należy je usunąć i zamontować nowe.
   – W przypadku blatów roboczych wyłożonych płytkami użyć dolnych otworów gwintowanych.
   → *Rys.* 13

Montaż płyty grzewczej

1. Płytę grzewczą osadzić w wycięciu.
   → *Rys.* 14
2. Włożyć urządzenie w wycięcie blatu roboczego.
   – Zawarte w zakresie dostawy klamry mocujące przykręcić do blatu roboczego i ostrożnie do urządzenia.
   – Nie używać śrubokrętów elektrycznych.
   → *Rys.* 15
3. W przypadku blatów roboczych wyłożonych płytkami uszczelnić fugi kauczukiem silikonowym.

Uwaga: Nie zaginać ani nie zaciskać przewodu przyłączeniowego i trzymać go z dala od ostrych krawędzi i gorących części.

Podłączanie urządzenia

Wymaganie: Należy przestrzegać danych dotyczących połączeń podanych na tabliczce znamionowej.

1. Podłączać wyłącznie zgodnie ze schematem połączeń:
   → *Rys.* 16, → *Rys.* 17
   – BN: brązowy
   – BU: niebieski
   – GN/YE: żółty i zielony
   – BK: czarny
   – GY: szary

   Uwaga: W zależności od rodzaju przyłącza może być konieczna zmiana rozmieszczenia dostarczanych fabrycznie zacisków. W tym celu należy w razie potrzeby skrócić zaciski i usunąć izolację, aby zamontować zacisk, który łączy dwa przewody.
2. Sprawdzanie gotowości do pracy: jeśli na wskaźniku urządzenia pojawi się U400, E0513 lub E, urządzenie nie jest prawidłowo podłączone. Odłączyć urządzenie od zasilania i sprawdzić podłączenie przewodu zasilającego do sieci.

Specjalne kombinacje

W przypadku montażu płyty grzewczej nad piekarnikiem innej marki należy zastosować drewnianą płytę przegradzającą.
→ *Rys.* 18

Demontaż urządzenia

UWAGA!
Narzędzia mogą uszkodzić urządzenie.
▸ Nigdy wyciągać urządzenia od góry.

1. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
2. Usunąć mocowania, jeżeli takie są.
3. Wypchnąć płytę grzewczą od dołu.

tr

⚠ Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Sadece eğitimli bir uzman bu cihazın bağlantısını gerçekleştirebilir.
- Usulüne uygun olmayan kurulum, cihazın yanlış açılması, hatalı bağlantı veya montaj, ürün garantisinin geçerliliğini yitirmesine yol açar.
- Tüm çalışmalara başlamadan önce akım beslemesi kesilmelidir.
- Montaj sonrasında, kullanıcının elektrik parçalarına erişim sağlayamayacağından emin olunmalıdır.
- Bu cihaz, teknelerde veya araçlarda kullanılmamalıdır.

⚠ Emniyetli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.
Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Kurulum yerinde cihazın düzgün çalışmasından montajı yapan kişi sorumludur.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Cihazda kalıcı mıknatıslar vardır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.
▸ Elektronik implant bulunan kişiler cihazla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.
▸ Koruyucu eldiven giyiniz.

Kimyasallar tehlikeli olabilir. Kimyasallarla çalışırken, kimyasal üreticilerin önerilerine uyunuz.

▸ Koruyucu ekipmanları giyiniz.

Elektrik bağlantısına ilişkin bilgiler

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için aşağıdaki bilgileri dikkate alınız.

- Sadece yetkili bir uzman veya özel eğitime sahip servis teknisyeni cihazın bağlantısını kurabilir. Bu kişi ülkenin ve elektrik tedarik şirketinin yerel düzenlemelerine uygun olmalıdır.
- Cihaz sabit bir kuruluma bağlanmalı ve şebeke düzenlemeleri uyarınca ilgili kesme şalteriyle donatılmış olmalıdır.
- Hatalı bir elektrik tesisatından kaynaklanan işletme arızaları veya olası hasarlarda üretici hiçbir şekilde sorumluluk kabul etmez.

Bağlantı türü

- Cihaz koruma sınıfı 1'e aittir. Bu nedenle yalnızca topraklama kablosu bağlantısı kullanılmalıdır.

Elektrik besleme kablosu:

Elektrik kablosu ocağın prizine bağlı veya cihaza eklenmiş olabilir.

- Gerekli bağlantı verilerini tip plakasında ve bağlantı resminde bulabilirsiniz.
- Sadece cihazla birlikte teslim edilen veya teknik müşteri hizmetlerinden tedarik edilen bağlantı kablosu kullanılmalıdır. Daha uzun bir kablo gerekiyorsa müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz. 2,20 m uzunluğa kadar bağlantı hatları mevcuttur.

Montaj mobilyasıyla ilgili uyarılar

- İndüksiyonlu ocağı sadece çekmecelerin üzerine veya fan havalandırmalı fırınlara monte edebilirsiniz. Ocağın altına buzdolabı, bulaşık makinesi, havalandırmasız fırınlar veya çamaşır makineleri kurulmamalıdır.
- Montaj mobilyasının en az 90 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olduğundan emin olunmalıdır.

Çalışma tezgahı

Çalışma tezgahı üreticisinin önerileri dikkate alınmalıdır.

- Düz, yatay, sabit.
- Cihazı monte ettiğiniz çalışma tezgahı, yaklaşık 60 kg'lık yüklere dayanabilmelidir.
- İnce çalışma tezgahları için ısıya ve neme dayanıklı takviye malzemesi kullanılmalıdır.
- Ocağın düz olup olmadığı, monte edildikten sonra kontrol edilmelidir.

Aspiratörler

- Aspiratörler ile ocak arasındaki mesafenin, en az aspiratörlerin montaj kılavuzunda belirtilen mesafe kadar olması gerekir.

Montaj mobilyasının hazırlanması

1. Mobilya kesiti montaj şemasına göre işaretlenmelidir.
   – Kesit yüzeyinin tezgaha olan açısının 90° olduğundan emin olunmalıdır.
   → *Şek.* **1**
2. Kesme işlemlerinden sonra talaşlar temizlenmelidir.
3. Kesit yüzeyleri ısıya dayanıklı şekilde yalıtılmalıdır.

Havalandırma

Cihazın doğru biçimde çalışmasını garantilemek için, ocağın yeterince havalandırılması gerekir. Cihazın altındaki bölgede havalandırma için yeterince temiz hava girişine ihtiyaç duyulur. Bu nedenle gerekirse mobilyalar bu amaca göre ayarlanmalıdır.

1. Mobilyanın arka tarafı ile mutfak duvarı arasında asgari mesafeye uyulmalıdır.
   → *Şek.* **2**
2. Mobilyanın arka tarafındaki açıklık açık tutulmalıdır.
   → *Şek.* **3**
3. Mobilyanın arka tarafında 20 mm asgari mesafe yoksa, alt tarafa bir delik açılmalıdır.
   → *Şek.* **4**
4. Mobilyanın iç tarafı 780 mm'den daha geniş değilse, yan duvarlara kesikler açılmalıdır.
   → *Şek.* **5**
5. Alt kaide hermetik olarak kapatılmamalıdır.

Not: Eğer cihaz bir pişirme adasına veya başka, tanımlanmamış bir yere monte edilmişse ocak için uygun bir havalandırma sağlanmalıdır.

Çekmece üzerine montaj

- İyi bir havalandırma sağlamak için, çalışma tezgah yüzeyi ile çekmece üst alanı arasındaki mesafe 65 mm olmalıdır.

→ *Şek.* **6**

Fırın üzerine montaj

- İyi bir havalandırma sağlamak için çalışma tezgahının üst tarafı ile fırının ön yüzünün yüzeyi arasındaki asgari mesafe 30 mm, fırınla ocak arasındaki asgari mesafe ise 5 mm olmalıdır.
- Eğer ocak ve fırın arasındaki mesafenin artırılması gerekirse, fırının montaj kılavuzuna bakınız.

→ *Şek.* **7**

Elektrik kablosunun prize döşenmesi

Gereklilik: Ön montajlı güç kaynağı olmayan cihazlarda.

1. Ocağı ters çeviriniz ve çizilmesini engellemek için ambalajın altına bir bez veya başka bir yüzey yerleştiriniz.
   → *Şek.* **8**
2. Priz kapağını bir tornavida yardımıyla kaldırınız.
   → *Şek.* **9**
3. Sabitleme vidasını sökünüz ve hortum kelepçesini bir tornavida yardımıyla kaldırınız.
   → *Şek.* **10**
4. Sadece şekle uygun biçimde prize takılmalıdır:
   → *Şek.* **11**
   – BN: Kahverengi
   – BU: Mavi
   – GN/YE: Sarı ve yeşil
   – BK: Siyah
   – GY: Gri

   Not: Eğer bağlantıyı 2L/2N bağlantı diyagramına göre oluşturuyorsanız, köprülerin düzenini diyagrama göre değiştiriniz.
5. Kablo bağlantısından sonra priz vidalarının usulüne uygun şekilde sıkılmalıdır.
6. Elektrik kablosu hortum kelepçesi ile sabitlenmeli ve sabitleme vidası sıkılmalıdır.
   → *Şek.* **12**
7. Kablo prizin ortasındaki bölgeye döşenmelidir. Prizin kapağını kapatınız.

Tutma raylarının monte edilmesi

▸ Tutma rayları mobilya parçasına monte edilmelidir.
- Tutma rayları taş çalışma tezgahına yapıştırılmalıdır. Metal ve taş yapıştırmaya uygun ve en az 90 C sıcaklığa dayanabilen bir sıcak tutkal kullanınız.
- Yalıtım için silikon kullanılmamalıdır.
- Tutma rayları önceden monte edilmişse, bunları çıkartınız ve yenilerini takınız.
- Fayanslı çalışma tezgahlarında alttaki dişli deliği kullanınız.

→ *Şek.* 13

Ocağın yerleştirilmesi

1. Ocak kesite yerleştirilmelidir.
   → *Şek.* 14
2. Cihaz, çalışma tezgahı kesidine yerleştirilmelidir.
   - Ürünle birlikte teslim edilen tutma mandallarını çalışma tezgahına ve cihaza dikkatlice takınız.
   - Elektrikli tornavida kullanmayınız.

   → *Şek.* 15
3. Fayans kaplı tezgahlarda fayans aralıkları silikon kauçuk ile doldurulmalıdır.

Not: Bağlantı kablosu katlanmamalı veya sıkıştırılmamalı ve keskin kenarlardan ve sıcak parçalardan uzak tutulmalıdır.

Cihazın bağlanması

Gereklilik: Tip etiketindeki bağlantı verilerine dikkat edilmelidir.

1. Sadece bağlantı diyagramına uygun olarak bağlanmalıdır:
   → *Şek.* 16, → *Şek.* 17
   - BN: Kahverengi
   - BU: Mavi
   - GN/YE: Sarı ve yeşil
   - BK: Siyah
   - GY: Gri

   Not: Bağlantı türüne bağlı olarak, fabrika tarafından sağlanan klemensin düzenini değiştirmeniz gerekebilir. Bunun için klemensleri kısaltmanız ve iki kabloyu birleştiren klemensin yerleştirilebilmesi için izolasyonu çıkarmanız gerekli olabilir.
2. Çalışmaya hazır olma durumunun kontrolü: Cihazın göstergesinde U400, E013 veya E görünüyorsa cihaz bağlantıları doğru yapılmamıştır. Cihazın elektrik bağlantısı kesilmeli ve akım şebekesindeki akım kablosu bağlantısı kontrol edilmelidir.

Özel kombinasyonlar

Ocağı başka marka bir fırın üzerine monte ederseniz, ahşaptan bir ara zemin kullanınız.
→ *Şek.* 18

Cihazın demonte edilmesi

DİKKAT!
Aletler cihaza zarar verebilir.

▸ Cihazı asla yukarıdan bastırarak çıkarmayınız.

1. Cihaz elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
2. Varsa sabitleme ankrajlarını çıkarınız.
3. Ocak alttan bastırılarak dışarı çekilmelidir.

ru

⚠ Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Только квалифицированный специалист может выполнить подключение прибора.
- Неправильный монтаж, открывание прибора, подключение или сборка влекут за собой прекращение срока действия гарантии на изделие.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- После завершения монтажа убедитесь, что у пользователя отсутствует доступ к электрическим компонентам.
- Запрещается использовать прибор на лодках или в автомобилях.

⚠ Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности. Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки прибора ответственность несет установщик.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!
Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на вживленные электронные приборы, например, на кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

▸ Лицам с электронными имплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

▸ Используйте защитные перчатки.

Химические вещества могут быть опасны. При использовании средств, содержащих химические вещества, необходимо соблюдать рекомендации производителя.

▸ Используйте средства индивидуальной защиты.

Указания по подключению к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте следующие указания.

- Подключение прибора может выполняться только авторизованным специалистом или специально обученным сотрудником сервисной службы. Данное лицо должно иметь допуск согласно местным предписаниям страны, в которой выполняется подключение, и электроснабжающей организации.
- Подключите прибор на месте стационарной установки через соответствующий разъединитель в соответствии с предписаниями по установке.
- Производитель не несет ответственности за неисправности или возможные повреждения, которые могут быть связаны с несоответствующим электрическим монтажом.

Тип подключения

- Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с заземляющим проводом.

Кабель питания

Сетевой кабель может быть подключен к распределительной коробке варочной панели или прилагаться к устройству.

- Необходимые параметры подключения указаны на типовой табличке и схеме подключения.
- Можно использовать только сетевой кабель из комплекта поставки или заказанный через сервисную службу. Если требуется более длинный кабель, свяжитесь с сервисной службой. В наличии есть сетевые кабели длиной до 2,20 м.

Указания по мебели для встраивания

- Индукционную варочную панель можно устанавливать только над шкафами для подогрева посуды или духовыми шкафами с вытяжными вентиляторами. Не устанавливайте под варочную панель холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы или посудомоечные машины.
- Убедитесь, что мебель для встраивания способна выдерживать температуру не менее 90 °C.

Столешница

Соблюдайте рекомендации производителя столешницы.

- Должна быть ровной, устанавливаться горизонтально и устойчиво.
- Столешница, в которую встраивается прибор, должна выдерживать нагрузку прим. 60 кг.
- При тонких столешницах используйте жаропрочный и влагостойкий материал для усиления.
- Ровность установки варочной панели следует проверять только после встраивания.

Вытяжка

- Расстояние между вытяжкой и варочной панелью должно быть не меньше расстояния, указанного в инструкции по монтажу вытяжки.

Подготовка мебели для встраивания

1. Разметьте место выреза в мебели в соответствии со схемой установки.
   – Угол между поверхностью среза и столешницей должен составлять 90°.
   → *Рис.* **1**
2. После выполнения выреза удалите опилки.
3. Обработайте поверхности выреза жаропрочным герметиком.

Вентиляция

Для правильного функционирования прибора следует обеспечить надлежащую вентиляцию варочной панели. Для системы вентиляции в нижней части прибора необходима подача достаточного количества наружного воздуха. Поэтому при необходимости приспособьте мебель для этой цели.

1. Соблюдайте минимальное расстояние между задней стенкой мебели и стеной кухни.
   → *Рис.* **2**
2. Не перекрывайте отверстие сверху на задней стенке мебели.
   → *Рис.* **3**
3. Если минимальное расстояние 20 мм на задней стенке мебели не выдерживается, сделайте отверстие на нижней стороне.
   → *Рис.* **4**
4. Если ширина мебели внутри меньше 780 мм, необходимо сделать пазы на боковых стенках.
   → *Рис.* **5**
5. Не закрывайте нижний цоколь герметично.

Заметка: Если прибор установлен в островной кухонной тумбе или в другом, не описанном здесь месте, следует обеспечить соответствующую вентиляцию варочной панели.

Установка над шкафом для подогрева посуды

- Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между поверхностью столешницы и верхней частью шкафа для подогрева посуды должно составлять 65 мм.

→ *Рис.* **6**

Установка над духовым шкафом

- Чтобы обеспечить хорошую вентиляцию, расстояние между поверхностью столешницы и поверхностью передней панели духового шкафа должно составлять 30 мм, а расстояние между духовым шкафом и варочной панелью не менее 5 мм.
- Если требуется увеличить расстояние между духовым шкафом и варочной панелью, обратитесь к инструкции по монтажу духового шкафа.

→ *Рис.* **7**

Прокладка кабеля питания распределительной коробке

Требование: Для приборов без предустановленного блока питания.

1. Переверните варочную панель и положите ее на дно упаковки, подложив полотенце или другую поверхность, чтобы избежать царапин.
   → *Рис.* **8**
2. Откройте крышку распределительной коробки с помощью отвертки.
   → *Рис.* **9**
3. Выкрутите винт крепления и поднимите шланговый хомут с помощью отвертки.
   → *Рис.* **10**
4. Выполняйте подключение только в соответствии со схемой на распределительной коробке:
   → *Рис.* **11**
   – BN: коричневый
   – BU: синий
   – GN/YE: желтый и зеленый
   – BK: черный
   – GY: серый

   Заметка: Если подключение выполняется в соответствии с диаграммой подключения 2L/2N, следует изменить расположение перемычек в соответствии с диаграммой.
5. После подключения кабеля надежно затяните винты в распределительной коробке.
6. Зафиксируйте кабель питания шланговым хомутом и затяните винт крепления.
   → *Рис.* **12**
7. Прокладывайте кабель в средней части распределительной коробки. Закройте крышку розетки.

Установка опорных планок

▸ Установите опорные планки в мебель.

– Приклейте опорные планки к каменной столешнице. Используйте клей-расплав термостойкостью не менее 90 °C для склеивания металла и камня.
– Не используйте силикон для герметизации.
– Если опорные планки уже установлены, удалите их и установите новые.
– Столешницы с покрытием плиткой: используйте нижние отверстия под резьбу.

→ *Рис.* **13**

Установка варочной панели

1. Вставьте варочную панель в вырез.
   → *Рис.* **14**
2. Установите прибор в вырез в столешнице.
   – Установите зажимы из комплекта поставки на столешницу и осторожно прикрутите их к прибору.
   – Не используйте электроотвертку.
   → *Рис.* **15**
3. У столешницы, облицованной кафельной плиткой, загерметизируйте швы плиток силиконовым герметиком.

Заметка: Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат, не перегибался и находился вдали от острых кромок и горячих деталей.

Подключение прибора к сети

Требование: Учитывайте параметры подключения на типовой табличке.

1. Подключение обязательно выполняйте в соответствии с диаграммой подключения:
   → *Рис.* **16**, → *Рис.* **17**
   – BN: коричневый
   – BU: синий
   – GN/YE: желтый и зеленый
   – BK: черный
   – GY: серый

   Заметка: В зависимости от типа подключения может потребоваться изменение расположения клемм, поставляемых с завода. Для этого, при необходимости, укоротите клеммы и удалите изоляцию, чтобы установить клемму, которая соединяет два кабеля.
2. Проверьте готовность к работе: если на дисплее прибора появляется индикация U400, E013 или E, он подключен неправильно. Отключите прибор от источника питания и проверьте подключение кабеля к сети.

Специальные комбинации

При установке варочной панели над духовым шкафом другой марки используйте промежуточную полку из дерева.
→ *Рис.* **18**

Демонтаж прибора

ВНИМАНИЕ!
Инструменты могут повредить прибор.

▸ Не извлекайте прибор, поднимая его сверху.

1. Отсоедините прибор от электросети.
2. Снимите крепежные анкеры при наличии.
3. Вытолкните варочную панель снизу.