

# ***Constructa***

Einbaubackofen

CH1M00050

de    Gebrauchs- und Montage-  
anleitung

# Inhaltsverzeichnis

## GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	2
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	4
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	4
4	<b>Kennenlernen</b> .....	6
5	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	8
6	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	8
7	<b>Schnellaufheizung</b> .....	8
8	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	9
9	<b>Gestelle</b> .....	11
10	<b>Gerätetür</b> .....	12
11	<b>Störungen beheben</b> .....	14
12	<b>Transportieren und Entsorgen</b> .....	15
13	<b>Kundendienst</b> .....	15
14	<b>So gelingt's</b> .....	16
15	<b>MONTAGEANWEISUNG</b> .....	28



## 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 2000 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.

#### **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.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ 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.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

**⚠️ 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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 ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche 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 15

**⚠️ 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!**

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.

Obstsafte, 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.

---

## 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 Betrieb mit eingeschaltetem Display max. 1 W
- im Betrieb mit ausgeschaltetem Display max 0,5 W

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienfelder

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.

#### Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



### Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Während des Garens die Gerätetür geschlossen halten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen	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. Diese Art der Erwärmung ist besonders für Kuchen mit saftigem Belag geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

### Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnelle Heizung	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnellaufheizung", Seite 8
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → "Beleuchtung", Seite 7

### 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.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen je nach Gerätetyp für den Grill, für die große Fläche und den Grill oder für die kleine Fläche einstellen. 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark

## 4.2 Kochfeld

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch. Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine Anleitung zum Einstellen und Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfelds.

## 4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

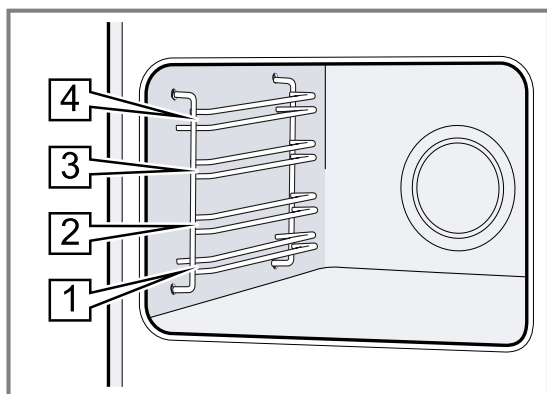
### Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben.

Der Garraum hat 4 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Sie können die Gestelle aushängen, z. B. zum Reinigen.

→ "Gestelle", Seite 11



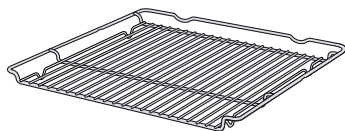
## 4.4 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

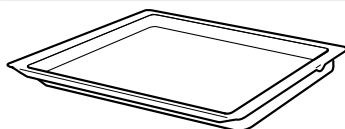
**Hinweis:** Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

### Zubehör

Rost



Universalpfanne



## Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus.

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Wenn Sie den Betrieb mit dem Funktionswähler beenden, schaltet sich die Beleuchtung aus.

Mit der Stellung Backofenlampe am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten..

## Gerätetür

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

## Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

### ACHTUNG!

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

- ▶ Die Lüftungsschlitze frei halten.

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

## Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

### Gebrauch

- Backformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

- Saftige Kuchen
- Plätzchen
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

## Zubehör verwenden

Das Zubehör richtig herum in den Garraum schieben. Nur so können Sie das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausziehen.

1. 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. Uni- versalpfan- ne oder Backblech	Das Blech mit der Abschrägung zur Gerätetür einschieben.

2. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass das Zubehör die Gerätetür nicht berührt.

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

## 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.constructa.com](http://www.constructa.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.

## 5 Vor dem ersten Gebrauch

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

### 5.1 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 8

Heizart	3D-Heißluft 
Temperatur	Maximum
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.

## 6 Grundlegende Bedienung

### 6.1 Einschalten des Geräts

- ▶ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung 0 drehen.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

### 6.2 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung 0 drehen.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

### 6.3 Heizarten und Temperatur

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.

2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.
3. Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

**Tipp:** Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Beschreibung der Heizarten.

### Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

### Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.



- ▶ Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

## 7 Schnellaufheizung

Um Zeit zu sparen, können Sie mit der Schnellaufheizung die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.


Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- 3D-Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 



## 7.1 Schnellaufheizung 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 Temperaturlwähler 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.

# 8 Reinigen und Pflegen

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

## 8.1 Reinigungsmittel

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden, damit die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht beschädigt werden.

### **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 aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger verwenden, wenn das Gerät noch warm ist.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Keinen Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen die 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

Für die verschiedenen Oberflächen am Gerät nur geeignete Reinigungsmittel verwenden.

Die Anleitung zum Reinigen des Geräts beachten.  
→ "Reinigung des Geräts", Seite 10

### Gerät

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> <li>■ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen</li> </ul>	Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen, um Korrosion zu vermeiden. Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Emaile, Kunststoff, lackierte oder siebgedruckte Oberflächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Knöpfe	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nicht abnehmen und nicht scheuern.

### Gerätetür

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 12

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türblende	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger</li> <li>▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge</li> </ul>	Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. <b>Tipp:</b> Zur gründlichen Reinigung die obere Türblende abnehmen. → "Gerätetür", Seite 12
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Um hartnäckige Verschmutzungen zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

## Garraum

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillierte Oberflächen	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Essigwasser</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Um den Garraum nach der Reinigung zu trocknen, die Gerätetür geöffnet lassen. <b>Hinweise</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst.</li> <li>▪ Die Kanten dünner Backbleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.</li> <li>▪ Durch Lebensmittelmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den Emailflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. Den Belag mit Zitronensäure entfernen.</li> </ul>
Glasabdeckung an der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. <b>Tipp:</b> Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 11
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heiße Spüllauge</li> <li>▪ Backofenreiniger</li> </ul>	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Emailliertes Zubehör ist spülmaschinene geeignet.

## 8.2 Reinigung des Geräts

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

### **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 9

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
  - Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.  
→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 9
2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

## 8.3 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge in Schliffrichtung reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

**Tipp:** Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

## 9 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen, können Sie die Gestelle abnehmen.

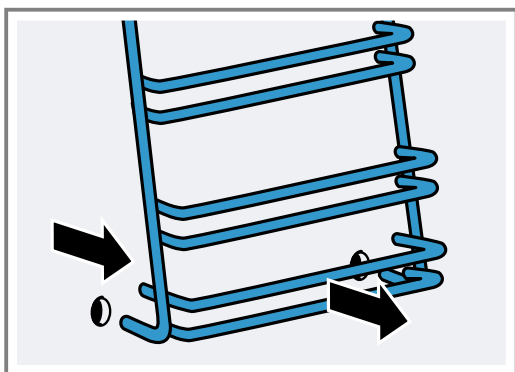
### 9.1 Aushängen der Gestelle

#### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

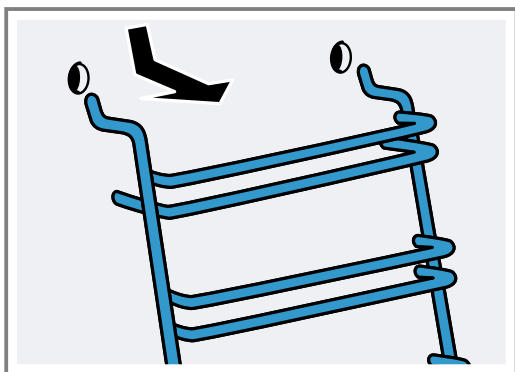
Die Gestelle können sehr heiß sein.

- ▶ Nie die Gestelle berühren, wenn diese heiß sind.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Die Kinder im sicheren Abstand fernhalten.

1. Das Gestell unten festhalten und leicht nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen ziehen..

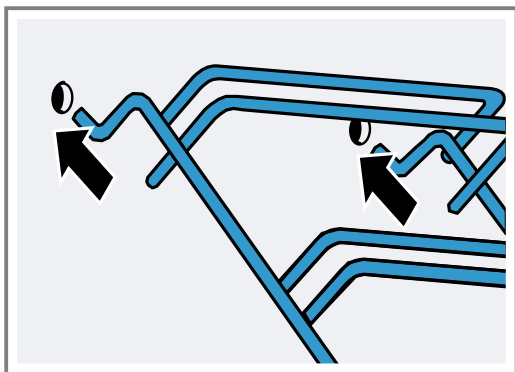


2. Anschließend das komplette Gestell zuerst nach unten, dann nach vorne ziehen und herausnehmen.



### 9.2 Gestelle einhängen

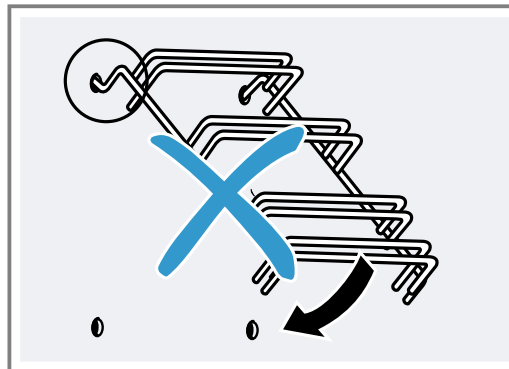
1. Die beiden Haken über dem Gestell in die oberen Löcher einsetzen.



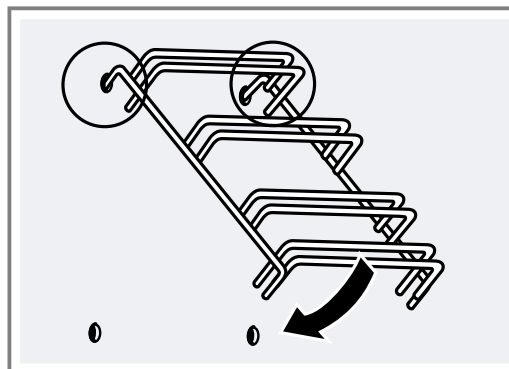
#### 2. **ACHTUNG!**

Falsche Montage

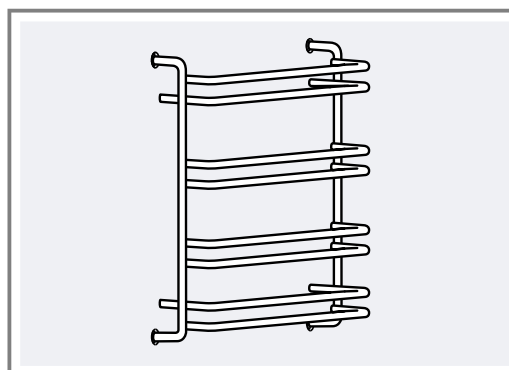
- ▶ Nie das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Andernfalls kann die emaillierte Schicht beschädigt werden und brechen.



3. Beide Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen.



4. Beide Gestelle in die Backofenseitenwände einhängen.



Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.

## 10 Gerätetür

Normalerweise genügt es, wenn Sie die Außenseite der Gerätetür reinigen. Wenn die Gerätetür außen und innen stark verschmutzt ist, können Sie die Gerätetür entfernen und reinigen.

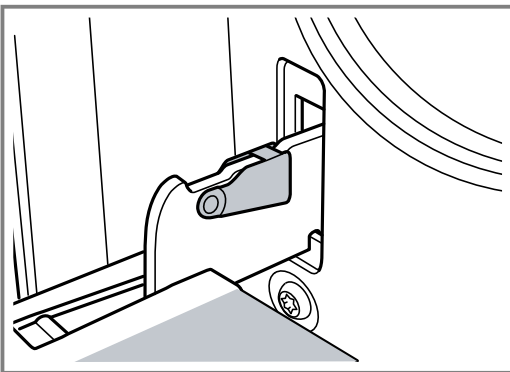
### 10.1 Türscharniere

#### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

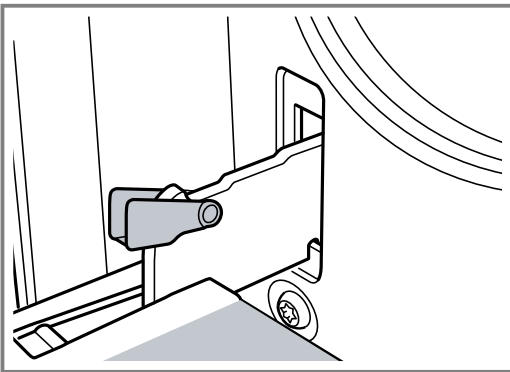
- ▶ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sicherstellen, dass die Sperrhebel vollständig geschlossen oder vollständig geöffnet sind.

1. Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind, ist die Backofentür gesichert.



Sie kann nicht ausgehängt werden.

2. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert.

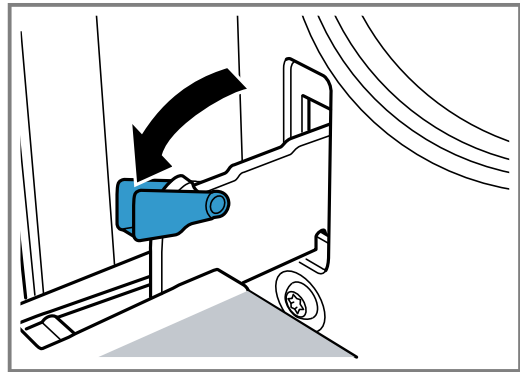


Die Scharniere können nicht zuschnappen.

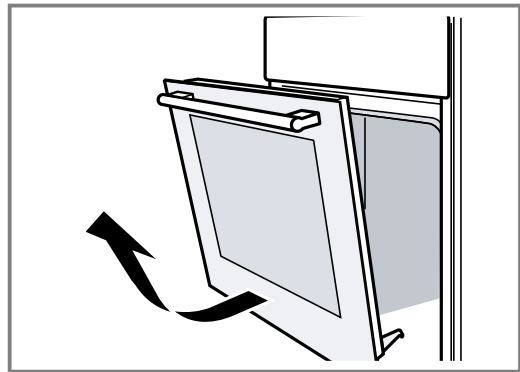
### 10.2 Gerätetür abnehmen

1. Die Backofentür vollständig öffnen.

2. Den Sperrhebel am linken und am rechten Scharnier aufklappen.



3. Die Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



### 10.3 Türscheiben ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Backofentür ausbauen.

#### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

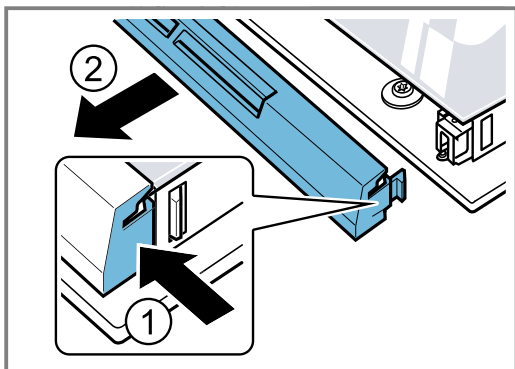
- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Komponenten in der Gerätetür können scharfkantig sein.

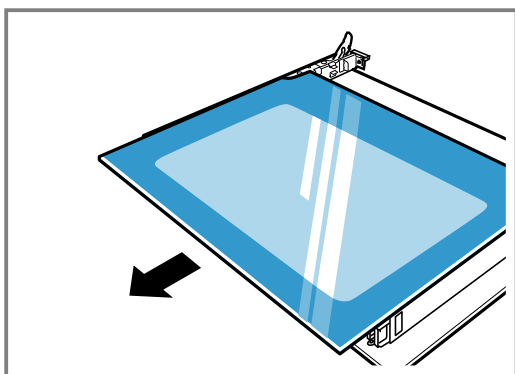
- ▶ Handschuhe benutzen.

1. Die Backofentür aushängen.  
→ "Gerätetür abnehmen", Seite 12
2. Mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.

3. Zum Ausbauen der oberen Abdeckung der Backofentür links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken. Die Abdeckung herausziehen und entfernen.

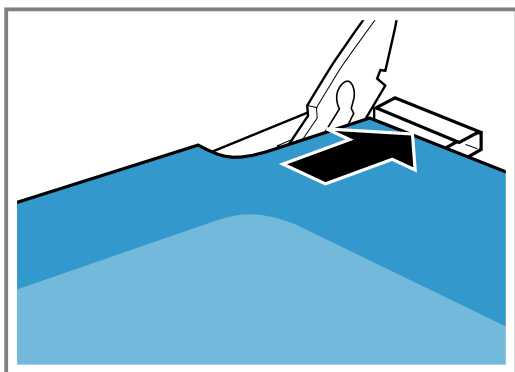


4. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen.



#### 10.4 Türscheiben einbauen

1. Die oberste Scheibe an beiden Seiten festhalten und schräg nach hinten einschieben.



Die Scheibe in die beiden Öffnungen an der Unterseite einführen. Die glatte Fläche muss außen und die raue Seite innen sein.

2. Die Abdeckung oben an der Backofentür aufsetzen und andrücken. Die Laschen müssen auf beiden Seiten einrasten.  
3. Backofentür einhängen.  
→ "Gerätetür einhängen", Seite 13

**Hinweis:** Den Backofen erst benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

#### 10.5 Gerätetür einhängen

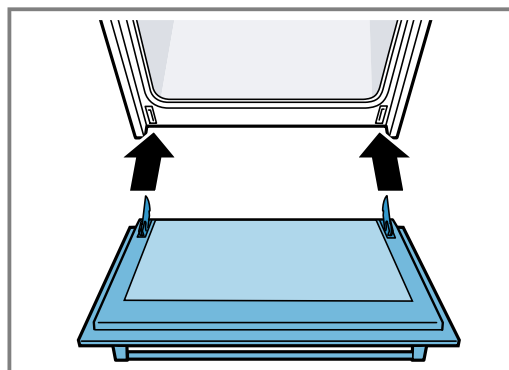
Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

##### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

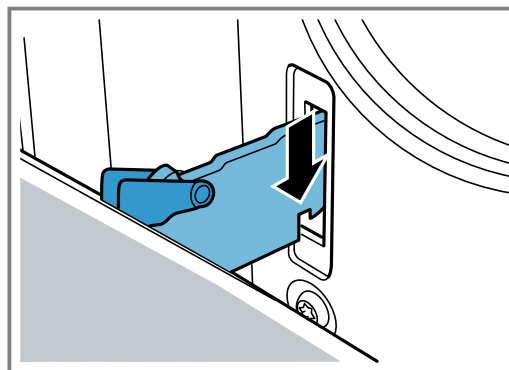
Die Backofentür kann unabsichtlich herausfallen oder ein Scharnier plötzlich zuschnappen.

- ▶ In diesem Fall nicht am Scharnier festhalten. Den Kundendienst anrufen.

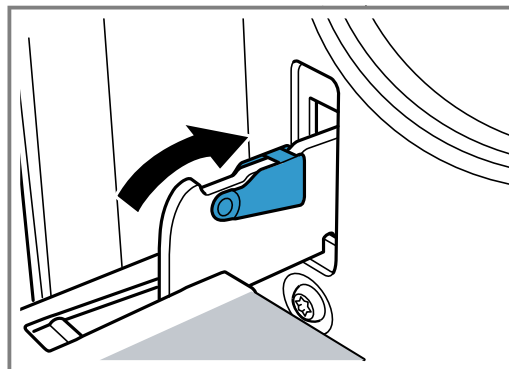
1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere in Öffnungsrichtung eingeführt werden.



2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen.



4. Gerätetür schließen.

## 10.6 Zusätzliche Türsicherheit

Es gibt zusätzliche Schutzeinrichtungen, die den Kontakt mit den Backofentüren verhindern. Wenn sich Kinder in Backofennähe aufhalten, die Schutzeinrichtungen anbringen. Sie können dieses Sonderzubehör 11023590 über den Kundendienst erwerben.

### **⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder beaufsichtigen, wenn der Backofen in Betrieb ist.

# 11 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## 11.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.

### Backofenlampe wechseln

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

**Hinweis:** Hitzebeständige 230 V Halogenlampen mit 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.

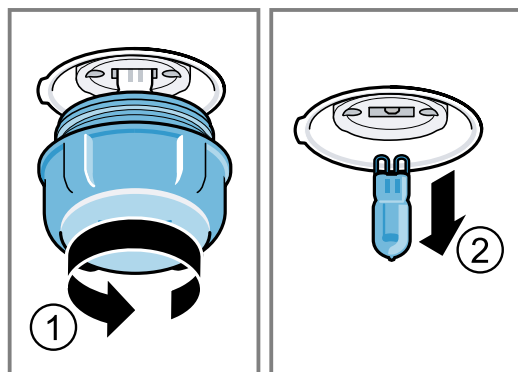
### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

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.

### 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.
  3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen.



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.

## 12 Transportieren und Entsorgen

Hier erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät für den Transport vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

### 12.1 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.

### 12.2 Gerät transportieren

Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile auf der Verpackung.

1. Alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband befestigen, das Sie spurlos entfernen können.
2. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sämtliche Zubehörteile wie Backbleche mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer schieben..
3. Um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern, einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite legen.
4. Die Tür und, falls vorhanden, die obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten befestigen..

#### Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

1. Um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten, das Gerät in eine schützende Umverpackung packen.
2. Das Gerät in aufrechter Position transportieren.
3. Das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen festhalten, da diese beschädigt werden können.
4. Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen.

## 13 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 Kundendienstes 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 Webseite.

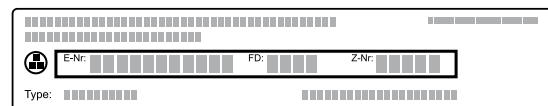
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

### 13.1 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.

## 14 So gelingt's

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

### 14.1 So gehen Sie vor

#### Hinweis:

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie die folgenden wichtigen Informationen:

- → "Sicherheit", Seite 2
- → "Energie sparen", Seite 4
- → "Sachschäden vermeiden", Seite 4

1. Eine passende Speise aus der Speisenübersicht wählen.

**Hinweis:** Wenn Sie nicht genau die Speise oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten bzw. durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.

2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen. Verwenden Sie das Geschirr und das Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
6. **⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!**  
Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.
  - ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
  - ▶ Kinder fernhalten.Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

### 14.2 Kondensatbildung

Hier erfahren Sie, wie Kondensat entsteht, wie Sie Schäden vermeiden und wie Sie Kondensatbildung vermindern können.

Wenn Sie Lebensmittel im Garraum zubereiten, kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Da Ihr Gerät sehr energieeffizient ist, gelangt im Betrieb nur wenig Wärme nach außen. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräteinnenraum und den äußeren Geräteteilen kann sich Kondenswasser an der Gerätetür, dem Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Die Bildung von Kondenswasser ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Um Schäden zu vermeiden, wischen Sie Kondenswasser weg.

Wenn Sie das Gerät vorheizen, vermindern Sie die Kondensatbildung.

### 14.3 Gut zu wissen

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Wählen Sie zuerst niedrigere Werte und wählen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höhere Werte.  
Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.
- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Sie können bis zu 20 % Energie sparen.  
Vorheizen ist in der Regel nicht notwendig. Wenn Sie trotzdem vorheizen wollen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.  
Für manche Speisen ist das Vorheizen notwendig. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum ein.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 % Energie.
- Heißluft Sanft ist eine intelligente Heizart für die schonende Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gebäck. Das Gerät regelt optimal die Energiezufuhr in den Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. So bleibt das Gargut saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel können Sie Energie sparen. Wenn Sie vorheizen oder während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen, verliert sich dieser Effekt.  
Die Heizart Heißluft Sanft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör.  
Das Originalzubehör ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt.  
Achten Sie darauf, das Zubehör richtig herum einzuschieben.

#### Backpapier

Verwenden Sie nur Backpapier, das für die gewählte Temperatur geeignet ist. Schneiden Sie das Backpapier passend zu.

#### ⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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.



## 14.4 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
aufgehende Teigwaren/Gebäck bzw. Form auf dem Rost	2
flache Teigwaren/Gebäck bzw. im Backblech	2 - 3
Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

### Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Speisen müssen nicht gleichzeitig fertig werden. In einem solchen Fall können Sie das Gegarte herausnehmen und das andere Backblech weiter garen. Wenn notwendig, können Sie die Position und die Richtung der Backbleche ändern.
- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum. Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

## 14.5 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teigs abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Zuerst eine kurze Dauer

einstellen. Wenn erforderlich, beim nächsten Mal eine längere Dauer einstellen. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

### Tipps zum Backen

Damit Sie ein gutes Backergebnis erzielen, haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Thema	Tipp
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur den Boden der Springform einfetten.</li> <li>Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.</li> </ul>
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein.</li> <li>In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun.</li> </ul>

## Einstellempfehlungen

### Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz- oder Kastenform	2	☉	160-180	50-60
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz- oder Kastenform	3+1	☉	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz- oder Kastenform	2	☉	150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3	☐	160-180	30-40
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Strudel	Tarteform	1	☐	200-240	25-50
Pie	Springform Ø 28 cm	2	☐	160-180	25-35
Rührkuchen	Gugelhupfform	2	☐	150-170	60-80
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-40
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2	☉	160-170	35-45

**Blechkuchen**

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen mit Belag	Universalpfanne	3	☐	160-180	20-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-160	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	☐	170-190	25-35
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2	☐	160-180	60-90
Hefekuchen mit trockenem Belag	Universalpfanne	3	☐	170-180	25-35
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3	☐	160-180	30-50
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	40-65
Hefezopf, Hefekranz	Universalpfanne	2	☐	160-170	35-40
Biskuitrolle	Universalpfanne	2	☐	170-190 <sup>1</sup>	15-20
Strudel, süß	Universalpfanne	2	☐	190-210	55-65
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3	☐	200-220	35-40

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

**Hefekleingebäck**

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Muffins	Muffinblech auf Rost	2	☐	170-190	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinblech auf Rost	3+1	☉	160-170	30-40
Kleingebäck	Universalpfanne	3	☉	150-170	25-35
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	3	☉	180-200	20-30
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	180-200	25-35
Brandteiggebäck, z. B. Profiterole, Eclair	Universalpfanne	3	☐	190-210	35-50
Brandteiggebäck, 2 Ebenen, z. B. Profiterole, Eclair	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	170-190	35-45

**Plätzchen**

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Plätzchen	Universalpfanne	3	☐	140-160	20-30

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne	3	☉	80-100	100-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	90-100	100-150
Kokosmakronen	Universalpfanne	2	☐	100-120	30-40
Kokosmakronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	100-120	35-45
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	180-200	25-35

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

### Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Thema	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten.</li> <li>▪ Weniger Flüssigkeit verwenden. Oder:</li> <li>▪ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.</li> </ul>
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen.</li> <li>▪ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. Oder:</li> <li>▪ Die Backzeit verlängern.</li> </ul>
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben.</li> <li>▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.</li> </ul>
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Backtemperatur reduzieren.</li> <li>▪ Das Backpapier passend zuschneiden.</li> <li>▪ Die Backform mittig platzieren.</li> <li>▪ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.</li> </ul>

### Thema

Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.

### Tipp

- Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern.
- Weniger Flüssigkeit hinzugeben.

Bei Kuchen mit saftigem Belag:

- Den Boden vorbacken.
- Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen.
- Den Belag auf den Boden legen.

Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

- Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen.
- Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern.
- Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken.
- Beim nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl austreuen.

## 14.6 Brot und Brötchen

Die Werte für Brotteige gelten sowohl für Teige auf dem Backblech als auch für Teige in einer Kastenform.

### ACHTUNG!

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.

## Einstellempfehlungen

### Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Brot, 750 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	180-200	50-60
Brot, 1000 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	200-220	35-50
Brot, 1.500 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	180-200	60-70
Fladenbrot	Universalpfanne	3	☉	220-230	20-25
Fladenbrot, gefroren <sup>1</sup>	Universalpfanne	2	☐	200-220 <sup>2</sup>	10-25
Brötchen, süß, frisch	Universalpfanne	3	☐	170-180 <sup>2</sup>	20-30
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	160-180 <sup>2</sup>	15-25
Brötchen, frisch	Universalpfanne	3	☐	200-220	20-30
Belegter Toast, 4 Stück	Rost	3	☐	200-220	15-20
Belegter Toast, 12 Stück	Rost	3	☐	220-240	15-25

<sup>1</sup> Der Garvorgang muss auf dem Gerätebackblech erfolgen.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen.

## 14.7 Pizza, Quiche und pikante Kuchen

Hier finden Sie Informationen über Pizza, Quiche und pikante Kuchen.

## Einstellempfehlungen

### Pizza, Quiche und pikante Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Pizza, frisch	Universalpfanne	2	☐	190-210	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	160-180	35-45
Pizza, frisch, dünner Boden	Universalpfanne	2	☐	250-270 <sup>1</sup>	15-25
Pizza, gekühlt	Universalpfanne	2	☐	190-210 <sup>1</sup>	10-15
Pizza, gefroren, dünner Boden, 1 Stück	Rost	2	☐	190-210	15-25
Pizza, gefroren, dünner Boden, 2 Stücke	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden, 1 Stück	Rost	2	☐	200-210	20-30
Pizza, gefroren, dicker Boden, 2 Stücke	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	170-190	20-30
Mini-Pizzen, gefroren	Universalpfanne	3	☐	190-210	10-20
Pikanter Kuchen in der Form	Springform Ø 28 cm	3	☐	170-190	50-60
Quiche, Wähe	Tarteform	1	☐	210-230	40-50
Pirogge	Auflaufform	2	☉	170-190	55-65

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Empanada	Universalpfanne	3	☉	180-190	35-45
Börek	Universalpfanne	1	☐	210-220	30-40

<sup>1</sup> Das Gerät vorheizen.

## 14.8 Aufläufe und Gratins

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein breites, flaches Geschirr. In einem schmalen, hohen Geschirr benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Sie können in Formen oder in der Universalpfanne zubereiten.

- Formen auf dem Rost: Höhe 2

- Universalpfanne: Höhe 2

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

### ⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen.

## Einstellempfehlungen

### Aufläufe und Gratins

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten	Auflaufform	2	☐	200-220	30-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2	☐	180-200	50-60
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch	Auflaufform	2	☉	150-170	60-80
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, 4 cm hoch, 2 Ebenen	Auflaufform	3+1	☉	150-160	70-80

## 14.9 Geflügel, Fleisch und Fisch

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten.

Wenn Sie Speisen zubereiten, die größer oder schwerer sind als in den Einstellungsempfehlungen angegeben, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stücks zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Teile müssen annähernd gleich groß sein.

### 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 in mindestens eine Einschubhöhe darunter. So wird abtropfendes Fett aufgefangen.

### Braten im Geschirr

Wenn Sie Speisen im Geschirr zubereiten, können Sie die Speisen einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

### Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, backofengeeignetes Geschirr verwenden.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am Besten eignet sich Geschirr aus Glas.
- Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium sind nur bedingt geeignet. Sie reflektieren die Wärme wie ein Spiegel. Das Gargut gart langsamer und bräunt weniger. Die Temperatur entsprechend erhöhen und die Garzeit verlängern.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

### Offenes Geschirr

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

### Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- 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. Wählen Sie eine höhere Temperatur.

**⚠️ 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.

**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 das Geflügel, das Fleisch oder der Fisch ist, desto niedriger ist 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. Den Boden des Geschirrs mit Flüssigkeit ca. 1-2 cm hoch bedecken.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

**Hinweis für Nickelallergiker**

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

**Tipps für Geflügel, Fleisch und Fisch**

Beachten Sie die Hinweise bei der Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch

**Geflügel**

- Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.
- Schneiden Sie bei Entenbrust die Haut ein. Wenden Sie Entenbrust nicht.
- Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

**Fleisch**

- Bestreichen Sie mageres Fleisch nach Belieben mit Fett oder teilen Sie es nach Scheiben.

- Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. 1/2 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- Schneiden Sie eine Schwarte kreuzweise ein. Wenn Sie den Braten wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Schwarte unten ist.
- Wenn der Braten fertig ist, muss er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. Wickeln Sie den Braten ggf. in Alufolie ein. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten.
- Das Braten und Schmoren im Geschirr ist komfortabler. Sie können den Braten mit dem Geschirr einfacher aus dem Garraum nehmen und die Soße direkt im Geschirr zubereiten.
- Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. Wenn Sie Fleisch im emaillierten oder dunklen Metallbräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig als im Glasgeschirr.
- Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit im Geschirr. Gießen Sie bei Bedarf vorsichtig heiße Flüssigkeit nach.
- Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel muss mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann aufgehen.
- Zum Schmoren braten Sie das Fleisch nach Bedarf vorher an. Geben Sie für den Schmorfond Wasser, Wein, Essig oder ähnliches hinzu. Der Boden des Geschirrs muss 1-2 cm bedeckt sein.

**Fisch**

- Ganze Fische müssen Sie nicht wenden.
- Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung mit der Rückenflosse nach oben gerichtet in den Garraum.
- Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fische verleiht Stabilität.
- Ob der Fisch gar ist, erkennen Sie, wenn sich die Rückenflosse leicht lösen lässt.
- Geben Sie zum Dünsten zwei bis drei Esslöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

**Tipps zum Braten und Schmoren**

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Thema	Tipp
Mageres Fleisch darf nicht austrocknen.	■ Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Wenn Sie ein Bratenstück mit Schwarte zubereiten wollen, gehen Sie in folgenden Schritten vor:	■ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ■ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.

Thema	Tipp
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten. Oder:</li> <li>▪ Das Grillblech benutzen. Bei Bedarf das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.</li> </ul>

Thema	Tipp
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten.</li> <li>▪ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.</li> </ul>

## Einstellempfehlungen

### Geflügel

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Hähnchen-Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Ente, ungefüllt, 2 kg	Offenes Geschirr	2		190-210	100-110
Entenbrust, je 300 g, medium	Offenes Geschirr	3		240-260	30-40
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	120-140
Gänsekeulen, je 350 g	Offenes Geschirr	3		220-240	40-50
Babypute, 2,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	80-100
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	90-100

### Fleisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180-200	140-160
Schweinebraten mit Schwarte, z. B. Schulter, 2 kg	Offenes Geschirr	1		170-190	190-200
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		190-210	130-140
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	3		210-220	45-55
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Kalbsbraten, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-200	120-140
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		210-230	130-150

<sup>1</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

<sup>2</sup> Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

<sup>3</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>4</sup> Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Grillwürste	Rost	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Hackbraten, 1 kg	Offenes Geschirr	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

<sup>2</sup> Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

<sup>3</sup> Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

<sup>4</sup> Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

## Fisch

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Fisch gegrillt, ganz, 1 kg, z. B. Goldbrasse	Rost	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Fisch gegrillt, ganz, 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Fischfilet / Fischkotelett, 2-3 cm dick, gegrillt	Rost	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

## Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Thema	Tipps
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine niedrigere Temperatur wählen.</li> <li>▪ Die Bratdauer verkürzen.</li> </ul>
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Eine niedrigere Temperatur wählen.</li> <li>▪ Die Bratdauer verkürzen.</li> </ul>
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Die Temperatur erhöhen.</li> <li>▪ Oder: Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.</li> </ul>

Thema	Tipps
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ein kleineres Geschirr wählen.</li> <li>▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul>
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Damit mehr Flüssigkeit verdunstet, ein größeres Geschirr wählen.</li> <li>▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul>
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen.</li> <li>▪ Die Temperatur reduzieren.</li> <li>▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.</li> </ul>



## 14.10 Gemüse & Beilagen

Hier finden Sie Informationen zur Zubereitung von Gemüseprodukten, die Sie als Beilage zu Ihren Mahlzeiten verwenden können.

### Einstellempfehlungen

#### Gemüse & Beilagen

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	4	☐	3	10-20
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3	☉	190-210	25-35
Kartoffelprodukte, gefroren, z. B. Pommes Frites, Kroketten, Kartoffeltaschen, Rösti	Universalpfanne	3	☐	200-220	25-35
Pommes Frites, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	190-210	30-40

## 14.11 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen.

### Joghurt herstellen

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch mit 3,5 % Fett auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. H-Milch nur bis 40 °C anwärmen.

3. 30 g Joghurt in die Milch einrühren.
4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in kleine Gläser mit Deckel.
5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.
6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.
7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.
8. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

### Einstellempfehlungen

#### Joghurt

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart / Funktion	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Joghurt	Tasse/Glas	Garraumboden	☐	-	4-5 Stunden

## 14.12 Tipps für acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Garzeiten möglichst kurz halten.</li> <li>Speisen goldgelb und nicht zu dunkel bräunen.</li> <li>Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.</li> </ul>
Backen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ober-/Unterhitze max. auf 200 °C einstellen.</li> <li>Max. Temperatur im Heißluft-Modus auf 180 °C einstellen.</li> </ul>

Gericht	Tipp
Plätzchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.</li> </ul>
Backofen-Pommes-Frites	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pommes Frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen.</li> <li>Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes Frites nicht austrocknen.</li> </ul>

## 14.13 Trocknen

Mit Heißluft können Sie Lebensmittel hervorragend dörren. Bei dieser Art der Konservierung werden Aromastoffe durch den Wasserentzug konzentriert.

Temperatur und Dauer sind von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie die Lebensmittel trocknen lassen, desto besser sind sie

konserviert. Je dünner Sie schneiden, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

### Vorbereitung zum Dörren

1. Verwenden Sie nur einwandfreies Obst sowie Gemüse und einwandfreie Kräuter und waschen Sie diese gründlich. Legen Sie den Rost mit Backpapier oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.
2. Schneiden Sie das Obst ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben.

### Einstellempfehlungen

#### Trocknen

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

#### Hinweis:

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3 + 1

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Kernobst, z. B. Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g	Rost	3 3+1	☉	80	4-8 Stunden
Wurzelgemüse, z. B. Karotten, geraspelt, blanchiert	Rost	3 3+1	☉	80	4-7 Stunden
Pilze in Scheiben	Rost	3 3+1	☉	80	5-8 Stunden
Kräuter, geputzt	Rost	3 3+1	☉	60	2-5 Stunden

### 14.14 Teig gehen lassen

Lassen Sie Hefeteig in Ihrem Gerät schneller gehen als bei Raumtemperatur.

#### Teig gehen lassen

Lassen Sie Hefeteig immer in 2 Schritten gehen: Einmal als Ganzes (Teiggare) und ein zweites Mal in der Backform (Stückgare).

1. Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel.
2. Stellen Sie die Schüssel auf einen Rost.

- Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.
3. Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.
  4. Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.
  5. Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

3. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.
4. Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht.
5. Den Teig weiterverarbeiten und in die endgültige Form für das Backen bringen.
6. Den Teig in der angegebenen Einschubhöhe einschieben.

**Tipp:** Wenn Sie vorheizen wollen, die Stückgare nicht im Gerät durchführen.

### Einstellempfehlungen

#### Teig gehen lassen

Temperatur und Dauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Tabelle Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Hefeteig, leicht	1. Schüssel	1. 2	1. ☐	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30
	2. Universalpfanne	2. 2	2. ☐	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	1. Schüssel	1. 2	1. ☐	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75
	2. Universalpfanne	2. 2	2. ☐	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45-60

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen.

## 14.15 Auftauen

Zum Auftauen von tiefgefrorenem Obst, Gemüse und Gebäck geeignet. Geflügel, Fleisch und Fisch am besten im Kühlschrank auftauen. Nicht für Cremetorten oder Sahnetorten geeignet.

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Rost: Höhe 3+1

**Hinweis:** Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf als im Block gefrorene.

- Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.
- Die Speisen zwischendurch einmal bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke mehrmals wenden. Bei Bedarf die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Gerät nehmen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

## Einstellempfehlungen

### Auftauen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Gebäck, Kuchen und Brot, Obst, Gemüse, Fleischprodukte	Rost	2 3+1	☉	-	-

## 14.16 Testgerichte

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.

#### Allgemeine Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise 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 einer Ebene:

- Universalpfanne / Backblech: Höhe 3
- Formen auf dem Rost: Höhe 2

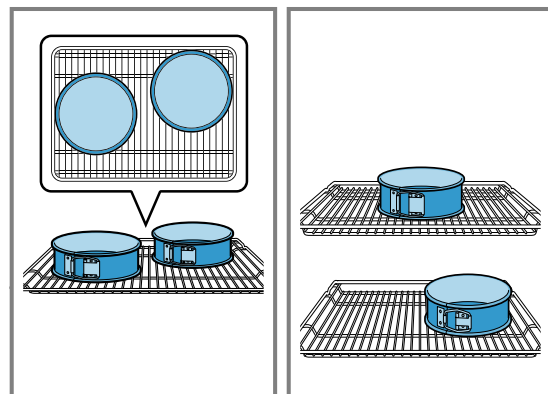
**Hinweis:** Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen mit zwei Springformen:

Wenn Ihr Gerät auf mehreren Ebenen garen kann, stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



## Einstellempfehlungen

### Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	140-150	30-40
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☉	140-150	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Küchlein	Universalpfanne	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Küchlein	Universalpfanne	3	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Küchlein, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☉	170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1	☉	150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

<sup>2</sup> Das Gerät vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

## Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	4	☐	3	0,2-1,5

# 15 Montageanweisung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



## 15.1 Gerätekombination

- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und kombinierbar sein. Die Kombinationspunkte müssen gleich sein.
- Beachten Sie die Maßangaben in der Montageanweisung des Kochfelds.
- Wenn ein Aufkleber auf dem Anschlusspunkt für das Kochfeld klebt, diesen nach dem Anschluss des Kochfelds wieder aufkleben.

## 15.2 Wichtige Hinweise

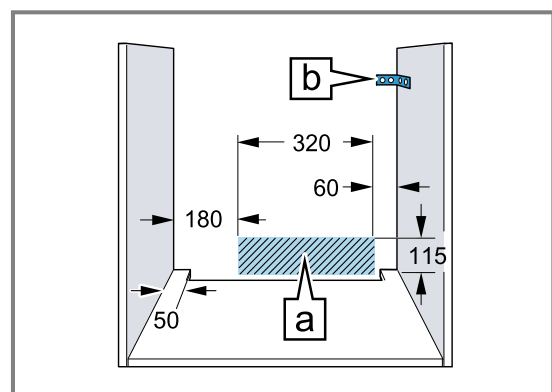
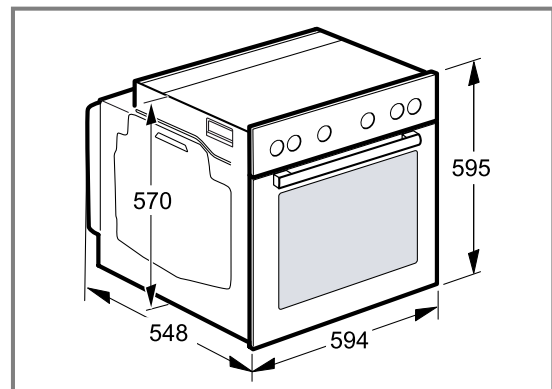
Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt. Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau des Geräts benutzen. Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen.
- Die Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Einbaumöbel müssen bis 90°C und angrenzende Möbelfronten bis 65°C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür oder Möbeltür einbauen. Gefahr durch Überhitzung besteht.

- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

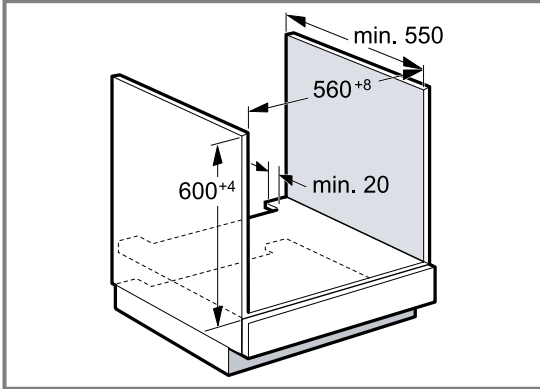
## 15.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



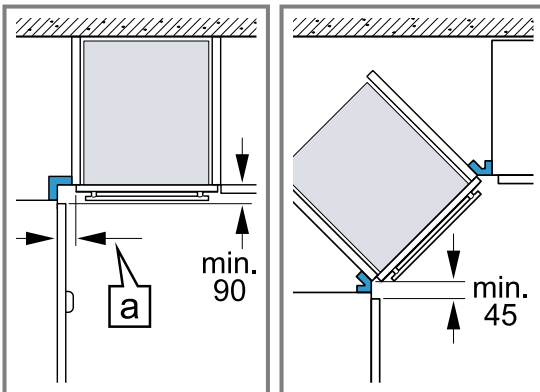
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche A oder außerhalb des Einbau-raums liegen.
- Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel B an der Wand befestigen.

### 15.4 Gerät unter Arbeitsplatte montieren



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte auf Einbaumöbel befestigen.
- Beachten Sie die Montageanleitungen des Kochfelds.

### 15.5 Eckeinbau



- Beim Eckeinbau die Mindestabmessungen beachten, um die Geräteabdeckung öffnen zu können. Die Abmessung **a** hängt von der Dicke der Möbelplatte und des Griffs ab.

### 15.6 Elektroanschluss

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

- Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Netzanschlussleitung: Typ H05 VV-F oder höherwertig. Die gelb-grüne Ader für den Schutzleiter-Anschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein als die anderen Adern.

- In der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorsehen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Den Phasenleiter und den Neutralleiter (Nullleiter) in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Nur nach Anschlussbild anschließen. Die Informationen zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts.

### 15.7 Wichtige Informationen zum Elektroanschluss

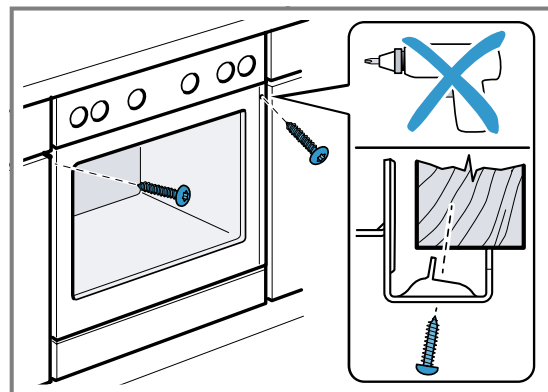
Beachten Sie folgende Hinweise und stellen Sie sicher, dass:

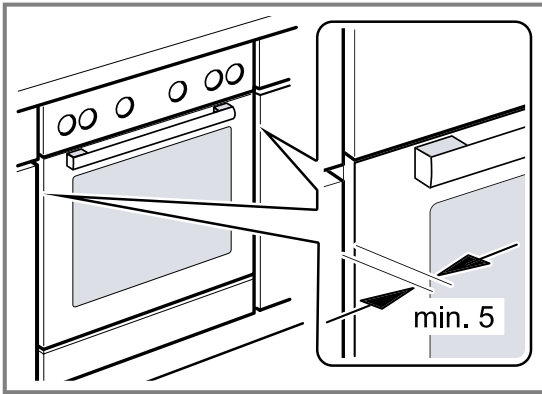
#### ⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Stromschlaggefahr.

- Den Netzstecker nur mit trockenen Händen anfassen.
- Nie den Netzstecker während des Betriebs aus der Steckdose ziehen.
- Die Netzleitung direkt am Stecker und nie an der Netzleitung ziehen, da diese beschädigt werden kann.
- Netzstecker und Steckdose zusammenpassen.
- der Netzstecker jederzeit erreichbar ist.
- der Leitungsquerschnitt ausreicht.
- die Netzleitung nicht geknickt, gequetscht, verändert oder durchgeschnitten wird.
- ein Netzleitungswechsel, wenn nötig, nur durch eine Elektro-Fachkraft erfolgt. Eine Ersatz-Netzleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Sie keine Mehrfachstecker oder Mehrfachkupplungen und Verlängerungsleitungen verwenden.
- das Erdungssystem vorschriftsmäßig installiert ist.
- bei der Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters nur ein Typ mit dem Zeichen eingesetzt wird. Nur dieses Zeichen garantiert die Erfüllung der aktuell gültigen Vorschriften.
- die Netzleitung nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.

### 15.8 Gerät befestigen





- Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.
- Das Gerät festschrauben.

Nicht den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen.

Keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks anbringen.

Zum Ausbau:

- Gerät spannungslos machen.
- Die Befestigungsschrauben lösen.
- Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

**Hinweis:** Nie in Kombination mit Induktions-Kochfeldern den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen. Keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks anbringen.





**9001710120**  
020902  
de



# ***Constructa***

[de]	Gebrauchsanleitung	3
[fr]	Notice d'utilisation	8
[en]	Instruction manual	13
[nl]	Gebruiksaanwijzing	18

CM31054, CM321052, CM323052, CM3305.

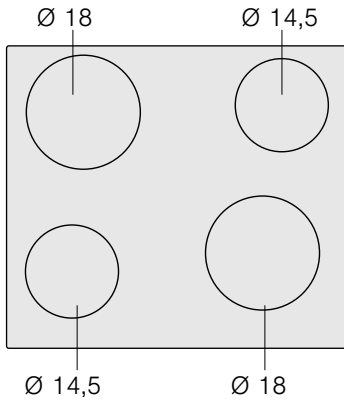
Kochfeld

Table de cuisson

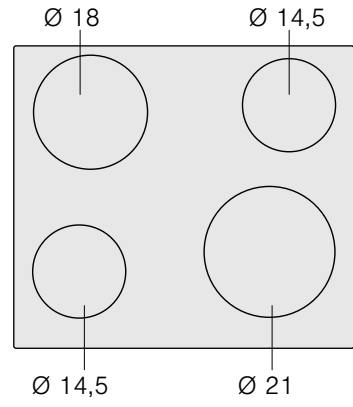
Hob

Kookplaat

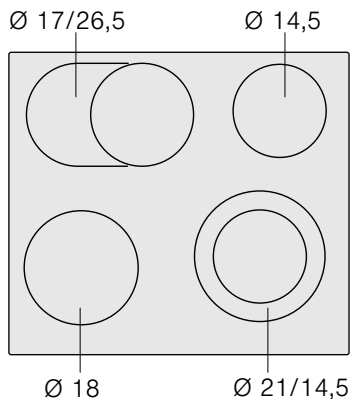
**CM31054**



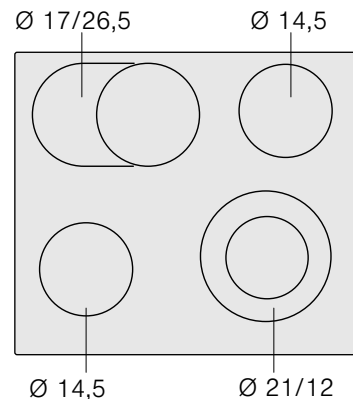
**CM321052**



**CM323052**



**CM3305.**



<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
Ursachen für Schäden .....	4
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>4</b>
Umweltgerecht entsorgen .....	4
Tipps zum Energiesparen .....	4
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>5</b>
Die Kochstellen .....	5
Kochstellen- und Restwärmeanzeige .....	5
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>5</b>
Kochfeld ein- und ausschalten .....	5
Kochstelle einstellen .....	5
Kochtabelle .....	6
<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>6</b>
Glaskeramik .....	6

Kochfeldrahmen .....	7
<b>Kundendienst</b> .....	<b>7</b>

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

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.  
Nur in Deutschland gültig!  
Für Produktinformationen sowie  
Anwendungs- und Bedienungsfragen  
oder unter [info@constructa-energy.de](mailto:info@constructa-energy.de)

**ConLine**®  
089 54 020 755

## ⚠ Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

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

Benutzen Sie nur von uns freigegebene Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Ungeeignete Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter können zu Unfällen führen.

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

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

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

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

- Es dürfen keine Kochfeld-Abdeckungen verwendet werden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

### Verbrennungsgefahr!

Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

### Stromschlaggefahr!

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

### Ursachen für Schäden

#### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

#### Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

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

### Verletzungsgefahr!

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

- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

## Umweltschutz

### Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie deutlich mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurch-

- messer an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Decken Sie mit Ihrem Topf immer eine möglichst große Fläche der Kochstelle ab.

- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Wählen Sie eine passende Fortkochstufe. Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

## Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

### Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ⊙ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⊙ hinaus auf 0 drehen.
∞ Bräterzone	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ∞ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ∞ hinaus auf 0 drehen.

### Kochstellen- und Restwärmeanzeige

Die Kochstellen- und Restwärmeanzeige  $\pm$  leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist:

- Kochstellenanzeige - während des Betriebes, kurze Zeit nachdem Sie eine Kochstelle eingeschaltet haben.
- Restwärmeanzeige - nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

## Kochfeld einstellen

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

### Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

### Kochstelle einstellen

Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

**Hinweis:** Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Dadurch werden z. B.:

- Empfindliche Bauteile vor Überhitzung geschützt
- Das Gerät vor elektrischer Überlastung geschützt
- Bessere Kochergebnisse erzielt

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
<b>Schmelzen</b>		
Butter, Gelatine	1	-
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	1	-
Milch**	1-2	-
<b>Garziehen, Simmern</b>		
Knödel, Klöße	3-4*	20-30 Min.
Fisch	3*	10-15 Min.
Weißer Saucen, z.B. Béchamelsauce	1	3-6 Min.
<b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	3	15-30 Min.
Pellkartoffeln	3-4	25-30 Min.
Salzkartoffeln	3-4	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	5*	6-10Min.
Eintopf, Suppen	3-4	15-60 Min.
Gemüse und Gemüse tiefgekühlt	3-4	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	3-4	-
<b>Schmoren</b>		
Rouladen	3-4	50-60 Min.
Schmorbraten	3-4	60-100 Min.
Gulasch	3-4	50-60 Min
<b>Braten**</b>		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Kotelett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet natur oder paniert	4-5	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

## Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

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

### Glaskeramik

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

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

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

Benutzen Sie nie:

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

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

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Mit Spezialschwämmen zur Reinigung von Glaskeramik erzielen Sie gute Reinigungsergebnisse.

## Kochfeldrahmen

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

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

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

---

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer:

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

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

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

### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 533

**D** 089 54 020 755

**CH** 0848 840 040

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

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>8</b>	Tableau de cuisson.....	11
Causes de dommages.....	9	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>11</b>
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>10</b>	Vitrocéramique.....	11
Élimination écologique.....	10	Cadre de la table de cuisson.....	12
Conseils pour économiser de l'énergie.....	10	<b>Service après-vente</b> .....	<b>12</b>
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>10</b>		
Les foyers.....	10		
Affichage du foyer et de chaleur résiduelle.....	10		
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>10</b>		
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	10		
Réglage d'un foyer.....	10		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.constructa.de](http://www.constructa.de) et la boutique en ligne : [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## **Consignes de sécurité**

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Utilisez uniquement des dispositifs de protections et grilles de protection-enfants que nous avons homologués. Les dispositifs de protections et grilles de protection-enfants inadéquats risquent de provoquer des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Éteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient chaud. Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.



- N'utilisez pas de recouvrements pour la table de cuisson. Cela pourrait entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

### Risque de brûlure !

Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.

### Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Causes de dommages

#### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

#### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer. Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

# Protection de l'environnement

## Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite nettement plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds qui ne sont pas plats augmentent la consommation d'énergie.

- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier, des casseroles trop petites sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Attention : les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Couvrez avec votre récipient toujours une surface maximale du foyer.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Choisissez une position de mijotage appropriée. Avec une position de mijotage trop haute vous gaspillez de l'énergie.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

### Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Foyer à une zone	
<input checked="" type="radio"/> Foyer à deux zones	Enclencher : Tourner la manette du foyer vers la droite sur ☉. Régler la position de chauffe. Désactiver : Tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉.
<input type="radio"/> Zone pour poissonnière	Enclencher : Tourner l'interrupteur du foyer vers la droite sur ☉. Régler la position de chauffe. Désactiver : Tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler l'interrupteur du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ☉.

### Affichage du foyer et de chaleur résiduelle

L'affichage du foyer et de chaleur résiduelle  $\pm$  est allumé lorsqu'un foyer est chaud :

- Affichage du foyer - pendant le fonctionnement, peu de temps après avoir allumé un foyer.
- Affichage de chaleur résiduelle - après la cuisson, si le foyer est encore chaud.

Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle en économisant de l'énergie, p.ex. pour maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture.

## Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

### Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson au moyen des interrupteurs des foyers.

### Réglage d'un foyer

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

**Remarque :** Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Ceci permet, p. ex.

- de protéger les composants sensibles contre une surchauffe
- de protéger l'appareil contre une surcharge électrique
- d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson

## Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

Remuer de temps en temps les aliments épais filants.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Beurre, gélatine	1	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1	-
Lait**	1-2	-
<b>Pocher, frémir</b>		
Boulettes, quenelles	3-4*	20-30 min.
Poisson	3*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1	3-6 min.
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	3	15-30 min
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25 min.
Pâtes	5*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3-4	15-60 min.
Légumes et légumes surgelés	3-4	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	3-4	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	3-4	50-60 min
Rôti à braiser	3-4	60-100 min
Goulasch	3-4	50-60 min
<b>Poêler**</b>		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson nature ou pané	4-5	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	5-6	en continu

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle

## Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

### Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés pour la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

Avec des éponges de nettoyage spéciaux pour vitrocéramique vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage.

### **Cadre de la table de cuisson**

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurant.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

---

## **Service après-vente**

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

### **Numéro E et numéro FD :**

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### **Commande de réparation et conseils en cas de dérangements**

**B** 070 222 145  
**FR** 01 40 10 12 00  
**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## en Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>13</b>
Causes of damage .....	14
<b>Environmental protection</b> .....	<b>14</b>
Environmentally-friendly disposal.....	14
Energy-saving tips.....	14
<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>15</b>
The hotplates .....	15
Hotplate and residual heat indicators.....	15
<b>Setting the hob</b> .....	<b>15</b>
Switching the hob on and off .....	15
Setting a hotplate.....	15

Table of cooking times .....	15
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>16</b>
Ceramic .....	16
Hob surround.....	16
<b>After-sales service</b> .....	<b>17</b>

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.constructa.de](http://www.constructa.de) and in the online shop [www.constructa-eshop.com](http://www.constructa-eshop.com)

## Safety precautions

Please read this manual carefully. Please keep the instruction and installation manual as well as the appliance certificate in a safe place for later use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for private domestic use and the household environment only. The appliance must only be used for the preparation of food and beverages. The cooking process must be supervised. A short cooking process must be supervised without interruption. Only use the appliance in enclosed spaces.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

Only use safety devices or child protection grilles approved by ourselves. Unsuitable safety devices or child protection grilles may result in accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

### **Risk of fire!**

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance gets hot. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.
- Do not use hob covers here. They can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

## Risk of burns!

The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.

## Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

## Causes of damage

### Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.

### Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

## Risk of injury!

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.

- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

# Environmental protection

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Energy-saving tips

- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, considerably more energy is required. A glass lid means that you can see inside without having to lift the lid.
- Use pots and pans with even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pot and pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Please note: cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Always cover as large an area of the hotplate as possible with your saucepan.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Select a suitable ongoing cooking setting. You will waste energy by using an ongoing cooking setting which is too high.

- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

## Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

### The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
⊙ Dual-circuit hotplate	To activate: turn the hotplate control clockwise to ⊙. Set the heat setting. To deactivate: turn the hotplate control to 0 and reset. Never turn the hotplate control beyond the ⊙ symbol to 0.
∞ Extended cooking zone	To activate: Turn the hotplate control clockwise to ∞. Set the heat setting. To deactivate: turn the hotplate control to 0 and reset. Never turn the hotplate control beyond the ∞ symbol to 0.

### Hotplate and residual heat indicators

The hotplate and residual heat indicators  $\oplus$  light up when a hotplate is warm:

- Hotplate indicator - during operation, shortly after you have switched on a hotplate.
- Residual heat indicator - after cooking, when the hotplate is still warm.

You can use the residual heat to save energy, e.g. to keep a small dish warm or to melt chocolate.

## Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

### Switching the hob on and off

You can switch the hob on and off with the hotplate controls.

### Setting a hotplate

Adjust the heat setting of the hotplates using the hotplate controls.

Heat setting 1 = lowest setting

Heat setting 9 = highest setting

**Note:** Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

This ensures e.g.:

- sensitive components are protected from overheating
- the appliance is protected from electrical overload
- better cooking results are achieved

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

Stir thick liquids occasionally.

### Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Melting</b>		
Butter, gelatine	1	-
<b>Heating and keeping warm</b>		
Stew (e.g. lentil stew)	1	-
Milk**	1-2	-

\* Ongoing cooking without lid

\*\* Without lid

	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
<b>Poaching, simmering</b>		
Dumplings	3-4*	20-30 min
Fish	3*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel sauce	1	3-6 min
<b>Boiling, steaming, braising</b>		
Rice (with double the quantity of water)	3	15-30 min
Unpeeled boiled potatoes	3-4	25-30 min
Boiled potatoes	3-4	15-25 min
Pasta, noodles	5*	6-10 min
Stew, soups	3-4	15-60 min
Vegetables and frozen vegetables	3-4	10-20 min
Cooking in a pressure cooker	3-4	-
<b>Braising</b>		
Roulades	3-4	50-60 min
Pot roasts	3-4	60-100 min
Goulash	3-4	50-60 min
<b>Frying**</b>		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 min
Chop, plain or breaded	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Fish and fish fillet, plain or breaded	4-5	8-20 min
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Stir fry, frozen	6-7	6-10 min
Pancakes	5-6	consecutively

\* Ongoing cooking without lid

\*\* Without lid

## Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

### Ceramic

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Please note the manufacturer's instructions.

You can also obtain a suitable glass scraper from our after-sales service or from the e-Shop.

Using special sponges to clean glass ceramic achieves great cleaning results.

### Hob surround

To prevent damage to the hob surround, observe the following instructions:

- Use only hot soapy water.
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- Do not use any sharp or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.



---

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. We are committed to find the best solution also in order to avoid an unnecessary call-out.

### **E number and FD number:**

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>18</b>	Kooktabel .....	21
Oorzaken van schade .....	19	<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>21</b>
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>19</b>	Glaskeramiek.....	21
Milieuvriendelijk afvoeren .....	19	Omlijsting van de kookplaat .....	22
Tips om energie te besparen .....	19	<b>Servicedienst</b> .....	<b>22</b>
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>20</b>		
De kookzones.....	20		
Kookzone- en restwarmte-indicatie.....	20		
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>20</b>		
Kookplaat in- en uitschakelen .....	20		
Kookzone instellen .....	20		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.constructa.de** en in de online-shop: **www.constructa-eshop.com**

## **Veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertrallies die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertrallies kunnen tot ongevallen leiden.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- Kookplaten mogen niet worden afgedekt. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

## Risico van verbranding!

De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

## Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

### Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

## Milieubescherming

### Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

### Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

## Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

### De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Bijschakelen: kookzoneknop tot ⊙ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de kookzoneknop nooit over het symbool ⊙ heen op 0.
∞ Braadzone	Bijschakelen: kookzoneknop tot ∞ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de kookzoneknop nooit over het symbool ∞ heen op 0.

### Kookzone- en restwarmte-indicatie

De kookzone- en restwarmte-indicatie  $\pm$  is verlicht wanneer een kookzone warm is:

- kookzone-indicatie - tijdens het gebruik, kort nadat u een kookzone heeft ingeschakeld.
- Restwarmte-indicatie - na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

U kunt de restwarmte op een energiebesparende manier gebruiken, u kunt er bijv. een klein gerecht mee warmhouden of couverture smelten.

## Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

### Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

**Aanwijzing:** De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Daardoor wordt/worden bijv.:

- gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
- het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
- betere kookresultaten bereikt

## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloeibare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
Boter, gelatine	1	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1	-
Melk**	1-2	-
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Knoedels, knödels	3-4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente en diepvries-groente	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
<b>Suddereren</b>		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Visfilet en visfilet, on/gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

## Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

### Glaskeramiek

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen

- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramiek bereikt u goede resultaten.

## Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

---

## Service dienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4080

**B** 070 222 145

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.





9000732110

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

(980321)



# *Constructa*

Kochfeld

Table de cuisson

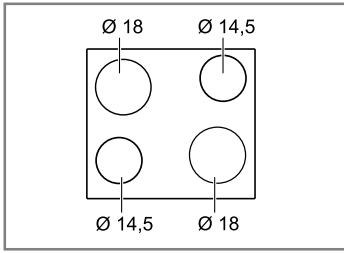
Hob

Kookplaat

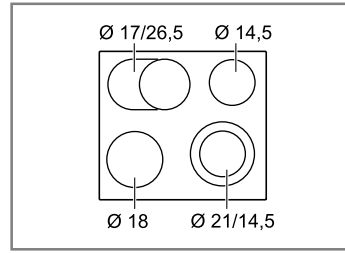
CM31054, CM321052, CM323052, CM623052

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Manuel d'utilisation	9
en	User manual	15
nl	Gebruikershandleiding	21

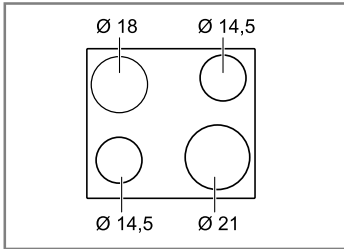
**CM31054**



**CM323052, CM623052**



**CM321052**



## Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

1	<b>Sicherheit</b> .....	3
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	4
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	5
4	<b>Kennenlernen</b> .....	6
5	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	6
6	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	7
7	<b>Entsorgen</b> .....	8
8	<b>Kundendienst</b> .....	8



## 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.

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

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

### 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.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.

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

### **⚠️ 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.

### **⚠️ 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 eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät 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 über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kochstellen-Schalter auf Null stellen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

### **⚠️ 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

### **ACHTUNG!**

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

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

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

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

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

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

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

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

## 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

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

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

## 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 Kochstelle übereinstimmt.

**Tipp:** KochgeschirrhHersteller 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.

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

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

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

## 4 Kennenlernen

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

### 4.1 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ◎ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ◎ auf 0 drehen.
CO	Bräterzone	Zuschalten: Den Kochstellen-Schalter bis OD nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol OD auf 0 drehen.

### Hinweise

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

### 4.2 Kochstellenanzeige - und Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat eine Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige. Die Anzeige leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist.

Anzeige	Bedeutung
Kochstellenanzeige	Leuchtet während des Betriebs, kurze Zeit nach dem Einschalten.
Restwärmeanzeige	Leuchtet nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist. <b>Hinweis:</b> Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

## 5 Grundlegende Bedienung

### 5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Kochstellen-Schalter ein und aus.

### 5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter stellen Sie die Heizleistung der Kochstelle ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung

### 5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

#### Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → Seite 5

#### Schmelzen

Gericht	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Butter, Gelatine	1	-

#### Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1	-
Milch <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

#### Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
Fisch <sup>1,2</sup>	3	10-15

<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße	1	3-6
<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.		
<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.		

### Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	3	15-30
Pellkartoffeln	3-4	25-30
Salzkartoffeln	3-4	15-25
Teigwaren, Nudeln <sup>1,2</sup>	5	6-10
Eintopf, Suppe	3-4	15-60
Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	3-4	10-20
Speise im Schnellkochtopf	3-4	-
<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.		
<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.		

### Schmoren

Rouladen	3-4	50-60
Schmorbraten	3-4	60-100
Gulasch	3-4	50-60

### Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Koteletts, natur oder paniert <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3cm dick	7-8	8-12
Fisch oder Fischfilet, natur oder paniert	4-5	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

<sup>1</sup> Das Gericht mehrmals wenden.

## 6 Reinigen und Pflegen

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

### 6.1 Reinigungsmittel

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

#### ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

#### Ungeeignete Reinigungsmittel

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

### 6.2 Glaskeramik reinigen

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

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 7

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.  
Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

**Tipp:** Mit einem Spezielschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

### 6.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

#### Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 7
  - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.  
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
  2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

---

## 7 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

### 7.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ 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.

---

---

## 8 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren 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 Kundendienstes 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 Webseite.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

### 8.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

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



**Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.**



## Table des matières

1	<b>Sécurité</b> .....	9
2	<b>Prévenir les dégâts matériels</b> .....	10
3	<b>Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> .....	11
4	<b>Description de l'appareil</b> .....	12
5	<b>Utilisation</b> .....	12
6	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	13
7	<b>Mise au rebut</b> .....	14
8	<b>Service après-vente</b> .....	14



## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé est constitué un danger.

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ Régler la manette des foyers sur zéro.
- ▶ Appeler le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

---

## **2 Prévenir les dégâts matériels**

### **ATTENTION !**

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

## 2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

# 3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

## 3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## 3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

## 4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

### 4.1 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

	Foyer	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	
⊙	Foyer à deux circuits	Activer : tourner la manette du foyer vers la droite sur ⊙. Régler la position de chauffe. Désactiver : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ⊙.
CO	Foyer pour faitout	Activer : tourner la manette du foyer vers la droite sur OD. Régler la position de chauffe. Couper : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par le symbole OD.

### Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Les résultats de cuisson sont meilleurs.

### 4.2 Affichage des foyers et indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un affichage des foyers et d'un indicateur de la chaleur résiduelle. L'affichage s'allume lorsqu'un foyer est chaud.

Affichage	Signification
Affichage du foyer	S'allume pendant le fonctionnement, peu de temps après la mise sous tension de l'appareil.
Indicateur de chaleur résiduelle	S'allume après la cuisson si le foyer est encore chaud. <b>Remarque :</b> Vous pouvez maintenir au chaud de petits plats ou faire fondre du chocolat de couverture.

## 5 Utilisation

### 5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur du foyer.

### 5.2 Régler les foyers

L'interrupteur du foyer permet de régler la puissance de chauffe du foyer.

#### Position de chauffe

1	Puissance minimale
9	Puissance maximale

### 5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

### Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.  
→ Page 11

### Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Beurre, gélatine	1	-

### Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1	-
--	---	---

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

Lait <sup>1</sup>	1-2	-
-------------------	-----	---

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

### Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
Poisson <sup>1,2</sup>	3	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1	3-6

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

### Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée

Riz avec le double de volume d'eau	3	15-30
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25
Pâtes, nouilles <sup>1,2</sup>	5	6-10
Potées, soupes	3-4	15-60
Légumes, frais ou surgelés	3-4	10-20

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Plat en cocotte minute	3-4	-
------------------------	-----	---

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

### Braiser

Paupiettes	3-4	50-60
Rôti à braiser	3-4	60-100
Goulasch	3-4	50-60

### Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Côtelette nature ou panée <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Poisson et filet de poisson, nature ou pané	4-5	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	5-6	en continu

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

## 6 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 6.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

#### ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

#### Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

### 6.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

**Remarque :** Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 13

**Condition :** La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

**Conseil :** Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

### 6.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

#### Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 13
  - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
  2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

---

## 7 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

### 7.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

---

---

## 8 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### 8.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

**Further information and explanations are available online:**



## Table of contents

1	<b>Safety</b> .....	15
2	<b>Preventing material damage</b> .....	16
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	17
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	18
5	<b>Basic operation</b> .....	18
6	<b>Cleaning and servicing</b> .....	19
7	<b>Disposal</b> .....	19
8	<b>Customer Service</b> .....	20

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instructions, the appliance pass and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

### 1.2 Intended use

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- With an external timer or a separate remote control. This does not apply if operation with appliances included in EN 50615 is switched off.

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

### 1.4 Safe use

#### **WARNING – Risk of fire!**

Leaving fat or oil cooking on an unattended hob can be dangerous and may lead to fires.

- ▶ Never leave hot oil or fat unattended.
- ▶ Never attempt to extinguish a fire using water; instead, switch off the appliance and then cover with a lid or a fire blanket. The cooking surface becomes very hot.
- ▶ Never place flammable objects on the cooking surface or in its immediate vicinity.
- ▶ Never place objects on the cooking surface.

Hob covers can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

- ▶ Do not use hob covers.

Food may catch fire.

- ▶ The cooking process must be monitored. A short process must be monitored continuously.

#### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use, particularly the hob surround, if fitted.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Hob protective grilles may cause accidents.

- ▶ Never use hob protective grilles.

The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

**⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special connection cable, which is available from the manufacturer or his Customer Service.

A damaged appliance is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ If the surface is cracked, you must switch off the appliance in order to prevent a possible electrical shock. To do this, switch off the appliance via the fuse in the fuse box.
- ▶ Set the hotplate control to zero.
- ▶ Call customer service.
- ▶ Repairs to the appliance must only be carried out by trained and qualified personnel.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

The insulation on cables of electrical appliances may melt if it touches hot parts of the appliance.

- ▶ Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

Saucepans may suddenly jump due to liquid between the saucepan base and the hotplate.

- ▶ Always keep hotplates and saucepan bases dry.

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

## 2 Preventing material damage

**ATTENTION!**

Rough pot and pan bases will scratch the ceramic.

- ▶ Check your cookware.

Boiling pans dry may damage cookware or the appliance.

- ▶ Never place empty pans on a heated hotplate or allow to boil dry.

Incorrectly positioned cookware can cause the appliance to overheat.

- ▶ Never place hot pots or pans on the controls or the hob surround.

Damage can occur if hard or pointed objects fall onto the hob.

- ▶ Do not let hard or pointed objects fall onto the hob.

Non heat-resistant materials will melt on heated hotplates.

- ▶ Do not use oven protective foil.
- ▶ Do not use aluminium foil or plastic containers.

### 2.1 Overview of the most common damage

Here you can find the most common types of damage and tips on how to avoid them.

Damage	Cause	Measure
Stains	Food boiling over	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Stains	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products that are suitable for glass ceramic.
Scratches	Salt, sugar or sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
Scratches	Rough pot or pan bases	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning products	Only use cleaning products that are suitable for glass ceramic.
Discolouration	Pan abrasion, e.g. aluminium	Lift pots and pans to move on the hob.
Blisters	Sugar or food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.



---

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less energy.

Select the cooking zone to match the size of your pan. Centre the cookware on the hob.

Use cookware whose base diameter is the same diameter as the hotplate.

**Tip:** Cookware manufacturers often give the upper diameter of the saucepan. It is often larger than the base diameter.

- Unsuitable cookware or incompletely covered cooking zones consume a lot of energy.

Cover saucepans with suitable lids.

- Cooking without a lid consumes considerably more energy.

Lift lids as infrequently as possible.

- When you lift the lid, a lot of energy escapes.

Use a glass lid.

- You can see into the pan through a glass lid without having to lift it.

Use pots and pans with flat bases.

- Uneven bases increase energy consumption.

Use cookware that is suitable for the quantity of food.

- Large items of cookware containing little food need more energy to heat up.

Cook with only a little water.

- The more water that is contained in the cookware, the more energy is required to heat it up.

Turn down to a lower power level early on.

- If you use an ongoing power level that is too high, you will waste energy.

Take advantage of the hob's residual heat. With

longer cooking times switch off the hotplate

5-10 minutes before the end of cooking.

- Unused residual heat increases energy consumption.

Product Information according (EU) 66/2014 can be found on the attached appliance pass and online on the product page for your appliance.

## 4 Familiarising yourself with your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. You can find the hob dimensions in the overview of models. → Page 2

### 4.1 Hotplates

You can find an overview of the different activations of the hotplates here.

	Hotplate	Activating and deactivating
○	Single-circuit cooking zone	
⊙	Dual-circuit hotplate	Activating: Turn the hotplate switch to the right until ⊙. Select the heat setting. Switching off: Turn the hotplate switch to 0 and reset. Never turn the hotplate switch past the ⊙ symbol to 0.
☞	Roasting zone	Activating: Turn the hotplate switch to the right until ☞. Select the heat setting. Deactivating: Turn the hotplate switch to 0 and reset. Never turn the hotplate switch past the ☞ symbol to 0.

### Notes

- Dark areas in the glow pattern of the hotplate are part of the technical design. They do not affect the functionality of the hotplate.
- The hotplate regulates the temperature by switching the heat on and off. The heat may also switch on and off when at the highest setting.
- With multi-circuit hotplates, the heating of the inner filament circuits and the heating of the activations may switch on and off at different times.
  - This protects easily damaged components from overheating.
  - The appliance is protected against electrical overload.
  - Better cooking results are achieved.

### 4.2 Hotplate display - and residual heat indicator

The hob has a hotplate display and residual heat indicator. The display lights up when a hotplate is warm.

Display	Meaning
Hotplate display	Lights up during operation, a short time after switching on.
Residual heat indicator	Lit after cooking when the hotplate is still warm. <b>Note:</b> You can keep small dishes warm or melt cooking chocolate.

## 5 Basic operation

### 5.1 Switching the hob on or off

You can switch the hob on and off with the hotplate switch.

### 5.2 Setting the hotplates

You can use the hotplate control to adjust the heat output of the hotplate.

Heat setting	
1	Lowest setting
9	Highest setting

### 5.3 Recommended cooking settings

You can find an overview of different foods with appropriate power levels here. The cooking time varies depending on the type, weight, thickness and quality of the food. The ongoing power level depends on the cookware used.

#### Cooking tips

- To bring food to the boil, use heat setting 9.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly or that initially loses a lot of liquid during frying should be fried in small portions.
- Tips for saving energy when cooking. → Page 17

### Melting

Food	Ongoing cooking setting	Ongoing cooking time in minutes
Butter, gelatine	1	-

### Heating or keeping warm

Stew, e.g. lentil stew	1	-
Milk <sup>1</sup>	1–2	-

<sup>1</sup> Prepare the dish without the lid.

### Poaching or simmering

Dumplings <sup>1,2</sup>	3–4	20–30
Fish <sup>1,2</sup>	3	10–15
White sauce, e.g. béchamel	1	3–6

<sup>1</sup> Bring the water to the boil with the lid on.

<sup>2</sup> Continue to cook the dish without a lid.

### Boiling, steaming or stewing

Rice with double the volume of water	3	15–30
--------------------------------------	---	-------

<sup>1</sup> Bring the water to the boil with the lid on.

<sup>2</sup> Continue to cook the dish without a lid.

Unpeeled boiled potatoes	3–4	25–30
Boiled potatoes	3–4	15–25
Pasta, noodles <sup>1, 2</sup>	5	6–10
Stew, soup	3–4	15–60
Vegetables, fresh or frozen	3–4	10–20
Food in a pressure cooker	3–4	-

<sup>1</sup> Bring the water to the boil with the lid on.  
<sup>2</sup> Continue to cook the dish without a lid.

### Braising

Roulades	3–4	50–60
Pot roast	3–4	60–100
Goulash	3–4	50–60

### Frying with little oil

Fry food without a lid.

Escalope, plain or breaded	6–7	6–10
Chops, plain or breaded <sup>1</sup>	6–7	8–12
Steak, 3 cm thick	7–8	8–12
Fish or fish fillet, plain or breaded	4–5	8–20
Fish or fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6–7	8–12
Stir fry, frozen	6–7	6–10
Pancakes	5–6	one by one

<sup>1</sup> Turn the dish several times.

## 6 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

### 6.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products and glass scrapers from customer service, the online shop or a retailer.

#### ATTENTION!

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Never use unsuitable cleaning products.

#### Unsuitable cleaning products

- Undiluted detergent
- Detergent intended for dishwashers
- Abrasive cleaners
- Aggressive cleaning products such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure or steam jet cleaners

### 6.2 Cleaning the glass ceramic

Clean the hob after every use to stop cooking residues from getting burnt on.

**Note:** Note the information on unsuitable cleaning products. → *Page 19*

**Requirement:** The hob has cooled down.

1. Remove heavy soiling using a glass scraper.
2. Clean the hob with a cleaning product for glass ceramic.  
Follow the cleaning instructions on the product packaging.

**Tip:** You can achieve good cleaning results using a special sponge for glass ceramic.

### 6.3 Cleaning the hob surround

Clean the hob frame after use if dirty or stained.

#### Notes

- Note the information on unsuitable cleaning products. → *Page 19*
  - Do not use the glass scraper.
1. Clean the hob frame with hot soapy water and a soft cloth.  
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
  2. Dry with a soft cloth.

## 7 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

### 7.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.  
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## 8 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service.

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

**Note:** Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

### 8.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

The rating plate can be found:

- on the appliance certificate.
- on the lower section of the hob.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

# Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

1	<b>Veiligheid</b> .....	21
2	<b>Materiële schade voorkomen</b> .....	22
3	<b>Milieubescherming en besparing</b> .....	23
4	<b>Uw apparaat leren kennen</b> .....	24
5	<b>De Bediening in essentie</b> .....	24
6	<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	25
7	<b>Afvoeren</b> .....	26
8	<b>Servicedienst</b> .....	26



## 1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

### 1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

### 1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

### 1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

### 1.4 Veilig gebruik

#### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Kookzoneknop op nul zetten.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!**

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

---

## **2 Materiële schade voorkomen**

### **LET OP!**

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

## 2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

# 3 Milieubescherming en besparing

## 3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

## 3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

**Tip:** Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij lange bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

## 4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Pagina 2

### 4.1 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

	Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
◎	Kookzone met twee ringen	Bijschakelen: kookzoneknop tot ◎ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. Kookzoneknop nooit over het symbool ◎ heen naar 0 draaien.
CO	Braadzone	Bijschakelen: de kookzoneknop tot OD naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzoneknop nooit over het symbool OD heen naar 0 draaien.

### Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingen van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.
  - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
  - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  - Er worden betere kookresultaten behaald.

### 4.2 Kookzone-indicatie en restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft een kookzone-indicatie en restwarmte-indicatie. De indicatie brandt wanneer een kookzone warm is.

Indicatie	Betekenis
Kookzone-indicatie	Brandt tijdens de werking, korte tijd na het inschakelen.
Restwarmte-indicatie	Brandt na het koken, wanneer de kookzone nog warm is. <b>Opmerking:</b> U kunt kleine gerechten warmhouden of couverture smelten.

## 5 De Bediening in essentie

### 5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat in en uit met de kookzoneknop.

### 5.2 Instellen van de kookzones

Met de kookzoneknop stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzone in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand

### 5.3 Insteladvies voor het koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

#### Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.

- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → Pagina 23

#### Smelten

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minuten
Boter, gelatine	1	-

#### Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1	-
Melk <sup>1</sup>	1-2	-

<sup>1</sup> Bereid het gerecht zonder deksel.

#### Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes <sup>1,2</sup>	3-4	20-30
------------------------------------	-----	-------

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.



Vis <sup>1,2</sup>	3	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1	3-6

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.  
<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

### Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	3	15-30
Aardappelen in schil	3-4	25-30
Gekookte aardappelen	3-4	15-25
Deegwaren, pasta <sup>1,2</sup>	5	6-10
Eenpansgerecht, soep	3-4	15-60
Groente, vers of diepvries	3-4	10-20
Voedsel in de snelkookpan	3-4	-

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.  
<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

### Suddereren

Rollades	3-4	50-60
Stoofvlees	3-4	60-100
Goulash	3-4	50-60

### Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Koteletten, al dan niet gepaneerd <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Vis of visfilet, al dan niet gepaneerd	4-5	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

<sup>1</sup> Het gerecht meerdere malen keren.

## 6 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

### 6.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

#### LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

#### Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

### 6.2 Glaskeramik reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

**Opmerking:** Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 25*

**Vereiste:** De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.  
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

**Tip:** Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

### 6.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

#### Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 25*
  - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.  
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
  2. Met een zachte doek nadrogen.

---

## 7 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

### 7.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.  
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

---

---

## 8 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

**Opmerking:** Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

### 8.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing. The lines are evenly spaced and extend across the entire page area.

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom

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



**9001575926**  
020216  
de, fr, en, nl