



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Einbaubackofen

HB..37B..

[de] Gebrauchsanleitung

Einbaubackofen

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Gerätetür	21
	Wichtige Sicherheitshinweise	5		Türscheiben aus- und einbauen	21
	Generell	5		Störungen, was tun?	22
	Halogenlampe	5		Störungen selbst beheben	22
	Ursachen für Schäden	6		Garraumlampe an der Decke auswechseln	23
	Generell	6		Kundendienst	23
	Umweltschutz	7		E-Nummer und FD-Nummer	23
	Energiesparen	7		Programme	24
	Umweltgerecht entsorgen	7		Geschirr	24
	Gerät kennen lernen	8		Gericht vorbereiten	24
	Bedienfeld	8		Programme	25
	Tasten und Display	8		Programm einstellen	26
	Heizarten und Funktionen	9		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	26
	Temperatur	10		Allgemeine Hinweise	26
	Garraum	10		Kuchen und Gebäck	27
	Zubehör	11		Aufläufe und Gratins	30
	Regelzubehör	11		Geflügel, Fleisch und Fisch	31
	Zubehör einschieben	11		Gemüse und Beilagen	34
	Sonderzubehör	12		Desserts	34
	Vor dem ersten Gebrauch	13		Acrylamid in Lebensmitteln	34
	Erste Inbetriebnahme	13		Dörren	35
	Garraum und Zubehör reinigen	13		Einkochen	35
	Gerät bedienen	13		Teig gehen lassen	36
	Gerät ein- und ausschalten	13		Auftauen	37
	Heizart und Temperatur einstellen	13		Warmhalten	37
	Schnell aufheizen	14		Prüfgerichte	38
	Zeitfunktionen	14			
	Dauer einstellen	14		Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.bosch-home.com und Online-Shop: www.bosch- eshop.com	
	Ende einstellen	15		Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser Bosch-Infoteam unter Tel.: 089 69 339 339 (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.	
	Wecker einstellen	16			
	Uhrzeit einstellen	16			
	Kindersicherung	17			
	Aktivieren und deaktivieren	17			
	Grundeinstellungen	17			
	Liste der Grundeinstellungen	17			
	Grundeinstellungen ändern	17			
	Reinigen	18			
	Geeignete Reinigungsmittel	18			
	Garraumflächen	19			
	Gerät sauberhalten	19			
	Gestelle	20			
	Gestelle aus- und einhängen	20			



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

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. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. → *"Zubehör" auf Seite 11*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- 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 unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke 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. Beim Öffnen nicht zu nah am Gerät stehen. 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 springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- 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 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.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- 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.

Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

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 Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumfolie: Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen. Es können dauerhafte Verfärbungen an der Türscheibe entstehen.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschiäden entstehen.
- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 18*
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Umweltschutz

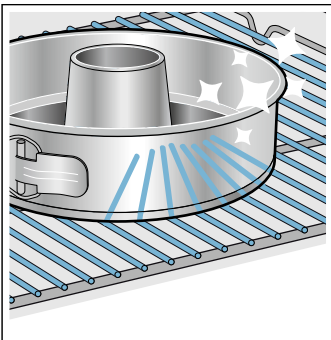
Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen, bevor Sie diese in den Garraum geben.



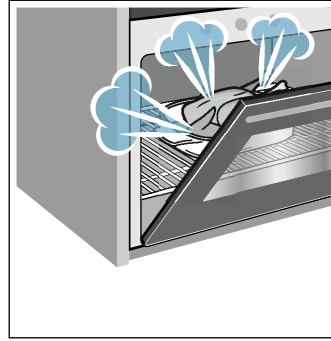
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.



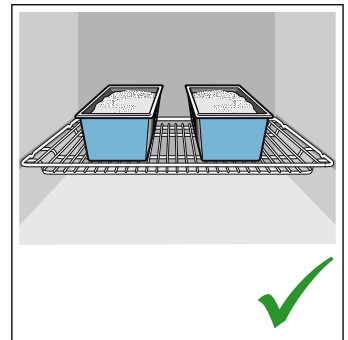
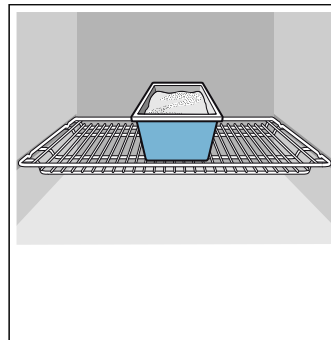
- Entfernen Sie nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.



- Öffnen Sie die Gerätetür während dem Betrieb möglichst selten.



- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.



- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

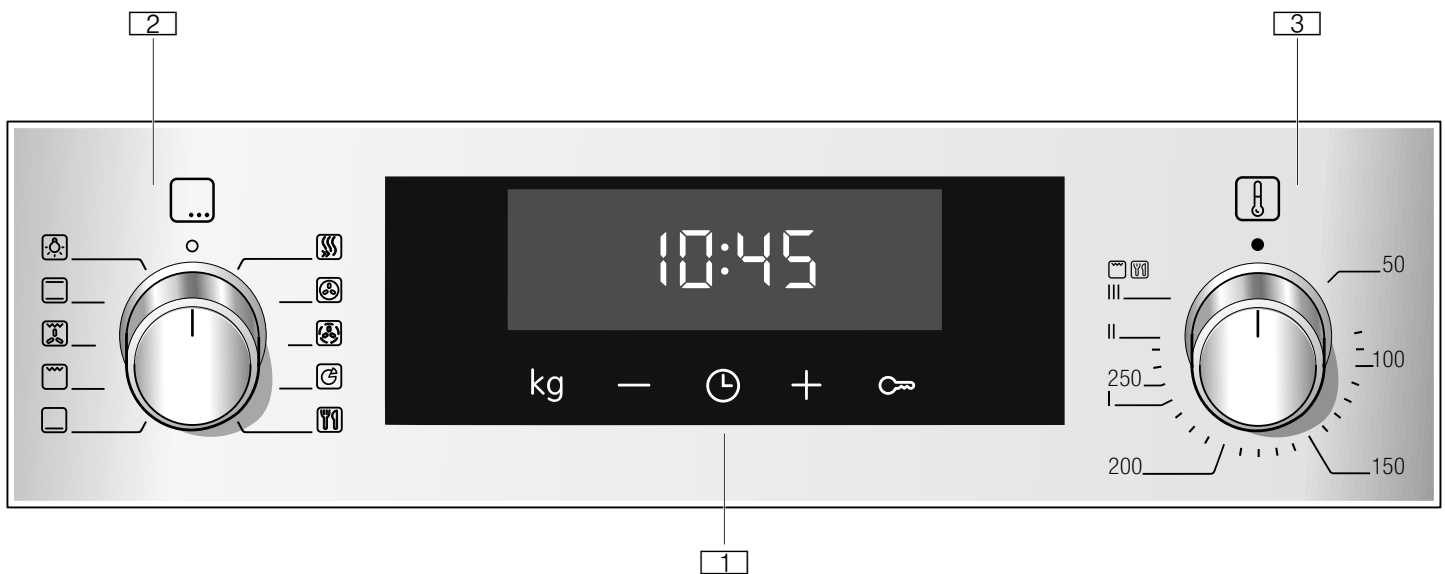
Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld und die Anordnung der Bedienelemente.



1 Tasten und Display

Die Tasten sind Touch-Felder, unter denen Sensoren liegen. Tippen Sie nur auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen. Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

2 Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart oder weitere Funktionen ein. Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

3 Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen. Den Temperaturwähler können Sie von der Nullstellung aus nur nach rechts drehen, bis zum Anschlag. Nicht darüber hinaus.

Hinweis: Bei manchen Geräten sind die Schaltergriffe versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Symbol		Bedeutung
⌚	Zeitfunktionen	Uhrzeit ⌚, Wecker ⌚, Dauer ⌚ und Ende ⌚ auswählen, durch mehrfaches Antippen.
-	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.
kg	Gewicht	Gewicht bei den Programmen auswählen.
🔒	Kindersicherung	Backofen-Funktionen am Bedienfeld sperren und entsperren.

Display






Der Wert, der gerade einstellbar ist oder abläuft, steht im Display im Vordergrund.

Um die einzelnen Zeitfunktionen zu nutzen, tippen Sie mehrfach auf die Taste ⌚. Welcher Wert gerade im Vordergrund ist, zeigt Ihnen der rote Balken über oder unter dem jeweiligen Symbol.

Heizarten und Funktionen




Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizart	Verwendung
 3D-Heißluft	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
 Sanfte Heißluft	Zum schonenden Garen von ausgewählten Speisen auf einer Ebene ohne Vorheizen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand im Garraum. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.
 Pizzastufe	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
 Unterhitze	Zum Garen im Wasserbad und zum Nachbacken. Die Hitze kommt von unten.
 Grill, große Fläche	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
 Umluftgrillen	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
 Ober-/Unterhitze	Zum traditionellen Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit saftigem Belag. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Ihr neuer Backofen bietet Ihnen noch weitere Funktionen, die wir Ihnen hier kurz erklären.

Funktion	Verwendung
 Schnellaufheizen	Garraum schnell vorheizen, ohne Zubehör.
 Garraumbelichtung	Garraumbelichtung einschalten, ohne Funktion. Erleichtert Ihnen z. B. das Reinigen des Garraums.
 Programme	Für viele Gerichte sind die passenden Einstellwerte bereits im Gerät programmiert. → "Programme" auf Seite 24

Temperatur

Die Temperatur im Garraum stellen Sie mit dem Temperaturwähler ein. Außerdem werden damit die Stufen für weitere Funktionen gewählt.

Bei sehr hohen Temperaturen senkt das Gerät nach längerer Zeit die Temperatur etwas ab.

Position		Bedeutung
●	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50-275	Temperaturbereich	Die einstellbare Temperatur im Garraum in °C.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die einstellbaren Stufen für Grill, große Fläche ☐ und kleine Fläche ☐ (je nach Gerätetyp). Stufe 1 = schwach Stufe 2 = mittel Stufe 3 = stark
☐	Programme	Die Stellung für die Programmfunktion.

Temperaturanzeige

Die Linie unten im Display füllt sich in drei Schritten von links nach rechts rot, je höher der Garraum aufgeheizt ist.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald alle drei Felder der Linie rot gefüllt sind.

Während den Heizphasen eines Betriebs, verringert sich die Linie um einen Schritt.



Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Garraumbelichtung

Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Garraumbelichtung während des Betriebs an. Beim Beenden des Betriebs mit dem Funktionswähler schaltet sie aus.

Mit der Stellung Garraumbelichtung am Funktionswähler, können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Damit nach einem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Zubehör

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Regelzubehör

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

	<p>Rost Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen. Für Braten und Grillstücke und Tiefkühlgerichte.</p>
	<p>Universalpfanne Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.</p>
	<p>Backblech Für Blechkuchen und Kleingebäck.</p>

Verwenden Sie nur Originalzubehör. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

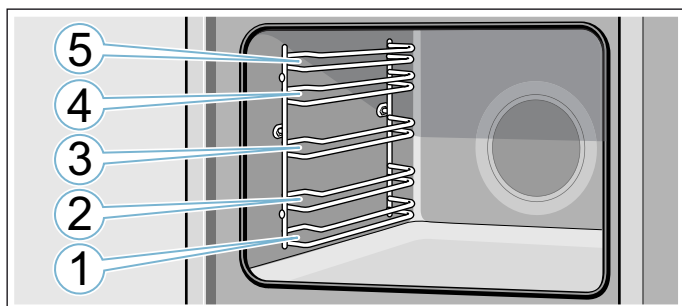
Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

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

Zubehör einschieben

Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt.

Am Garraum ist die oberste Einschubhöhe bei manchen Geräten mit einem Grillsymbol gekennzeichnet.



Das Zubehör immer zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.


Etwa bis zur Hälfte kann das Zubehör herausgezogen werden, ohne dass es kippt.

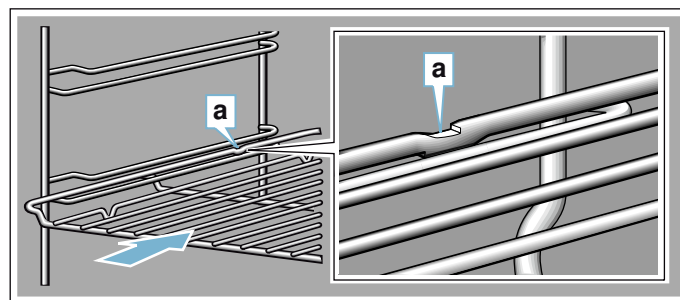
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.
- Schieben Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum, sodass es die Gerätetür nicht berührt.
- Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht brauchen aus dem Garraum.

Rastfunktion

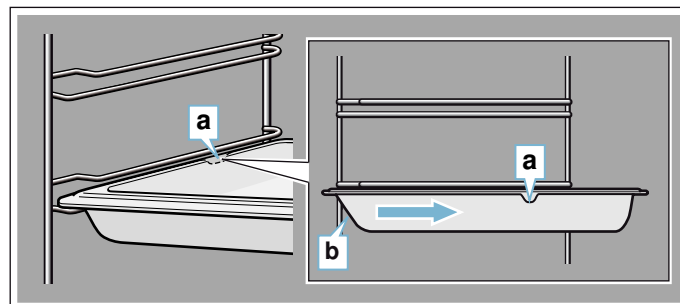
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen. Das Zubehör muss richtig in den Garraum eingeschoben werden, damit der Kippschutz funktioniert.

Achten Sie beim Einschieben des Rostes darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die offene Seite muss zur Gerätetür und die Krümmung nach unten  zeigen.



Achten Sie beim Einschieben von Blechen darauf, dass die Rastnase **a** hinten ist und nach unten zeigt. Die Abschrägung des Zubehörs **b** muss vorne zur Gerätetür zeigen.

Beispiel im Bild: Universalpfanne

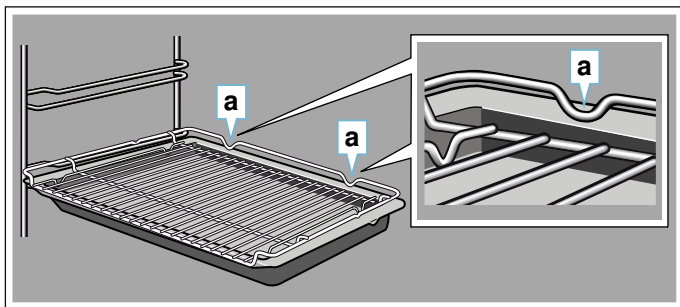


Zubehör kombinieren

Sie können den Rost gleichzeitig mit der Universalpfanne einschieben, um abtropfende Flüssigkeiten aufzufangen.

Achten Sie beim Auflegen des Rostes darauf, dass beide Abstandshalter **a** auf dem hinteren Rand stehen. Beim Einschieben der Universalpfanne ist der Rost über dem oberen Führungsstab der Einschubhöhe.

Beispiel im Bild: Universalpfanne



Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 23

Sonderzubehör

Rost

Für Geschirr, Kuchen- und Auflaufformen und für Braten und Grillstücke.

Backblech

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Einlegerost

Für Fleisch, Geflügel und Fisch.

Zum Einlegen in die Universalpfanne, um abtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.

Universalpfanne, antihaft-beschichtet

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Gebäck und Braten lösen sich leichter von der Universalpfanne.

Backblech, antihaft-beschichtet

Für Blechkuchen und Kleingebäck.

Das Gebäck löst sich leichter vom Backblech.

Zwei Universalpfannen, schmales Format

Für saftige Kuchen, Gebäck und Tiefkühlgerichte.

Die Universalpfannen nicht mit den Klipp Auszügen verwenden und nicht auf den Rost stellen.

Profi-Pfanne

Für die Zubereitung von großen Mengen. Ideal geeignet z. B. auch für Moussaka.

Profi-Pfanne mit Einlegerost

Für die Zubereitung von großen Mengen.

Deckel für die Profi-Pfanne

Der Deckel macht die Profi-Pfanne zum Profi-Bräter.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Grillblech

Zum Grillen anstelle des Rostes oder als Spritzschutz. Nur in der Universalpfanne verwenden.

Backstein

Für selbstgemachtes Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen.

Der Backstein muss auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.

Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe.

Glasschale

Für große Braten, saftige Kuchen und Aufläufe.

Glaspfanne

Für Aufläufe, Gemüsegerichte und Gebäck.

Clip Auszug

Die Auszugsschienen können in jeder Höhe verwendet werden. Es können so viele Auszüge angebracht werden, wie freie Ebenen vorhanden sind.

Auszugssystem 1-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 2-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Auszugssystem 3-fach

Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör weiter herausziehen, ohne dass es kippt.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss erscheint im Display die Uhrzeit. Stellen Sie aktuelle Uhrzeit ein.

Uhrzeit einstellen

Achten Sie darauf, dass der Funktionswähler auf der Nullstellung ist.

Die Uhrzeit startet bei "12:00 Uhr".

1. Mit Taste **-** oder **+** die Uhrzeit einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Taste **⌚** tippen.

Im Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Garraum und Zubehör reinigen


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

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie z. B. Styroporkügelchen im Garraum sind und entfernen Sie Klebeband im oder am Gerät. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie Heizart und Temperatur einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Gerät bedienen" auf Seite 13

Einstellungen	
Heizart	3D-Heißluft 
Temperatur	maximal
Dauer	1 Stunde

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

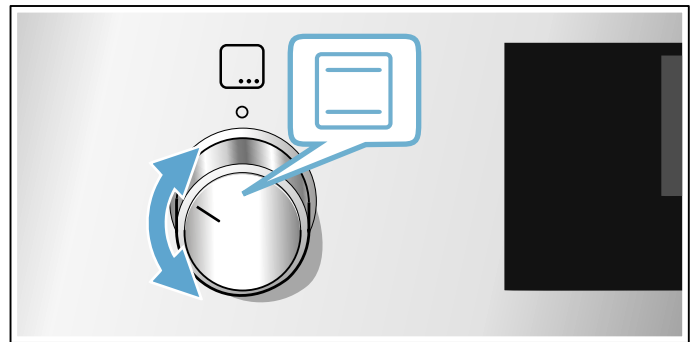
Der Funktionswähler schaltet das Gerät ein und aus. Sobald Sie ihn in eine Position außerhalb der Nullstellung drehen, ist das Gerät eingeschaltet. Zum Ausschalten des Gerätes den Funktionswähler immer auf die Nullstellung drehen.

Heizart und Temperatur einstellen

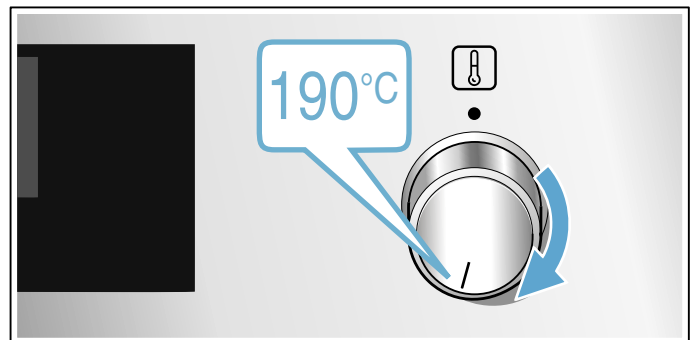
Mit Funktions- und Temperaturwähler stellen Sie ganz einfach Ihr Gerät ein. Welche Heizart für welches Gericht am besten geeignet ist, sehen Sie am Anfang der Gebrauchsanleitung. → "Gerät kennen lernen" auf Seite 8

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze  bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

Wenn Ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweis: Sie können am Gerät auch Dauer und Ende für den Betrieb einstellen. → "Zeitfunktionen" auf Seite 14



Ändern

Sie können Heizart und Temperatur jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Schnellaufheizen


Mit dem Schnellaufheizen können Sie die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie danach am besten:

-  3D-Heißluft
-  Ober-/Unterhitze

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

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.





1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.


Nach wenigen Sekunden beginnt der Backofen zu heizen.


Wenn das Schnellaufheizen beendet ist, ertönt ein Signal. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen.

Zeitfunktion	Verwendung
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Ende	Geben Sie die Dauer und eine gewünschte Endezeit ein. Das Gerät startet automatisch, so dass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit beendet ist.
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart, können Sie die Dauer mit der Taste  aufrufen. Nach dem Einstellen einer Dauer ist die Endezeit abrufbar. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.



Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf die Taste  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 17


Dauer einstellen


Die Gardauer für Ihr Gericht können Sie am Gerät einstellen. So wird die Gardauer nicht ungewollt überschritten und Sie müssen andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Betrieb zu beenden.

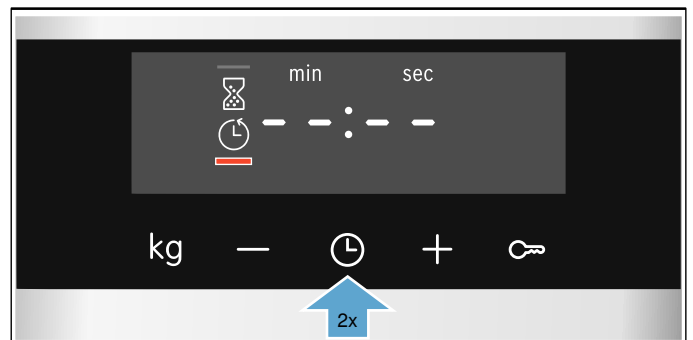
Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die Dauer bei einem anderen Vorschlagswert: 10 Minuten bei Taste  und 30 Minuten bei Taste .

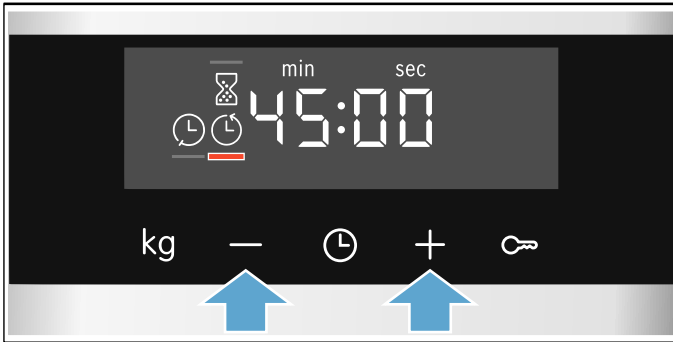
Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste  tippen.

Im Display ist die Dauer  markiert.



3. Mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.



Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen. Im Display läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste **⌚** können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abrechen

Mit Taste **-** oder **+** können Sie die Dauer jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **-** die Dauer ganz auf Null zurück. Das Gerät heizt ohne Dauer weiter.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste **⌚** so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, können Sie verschieben. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

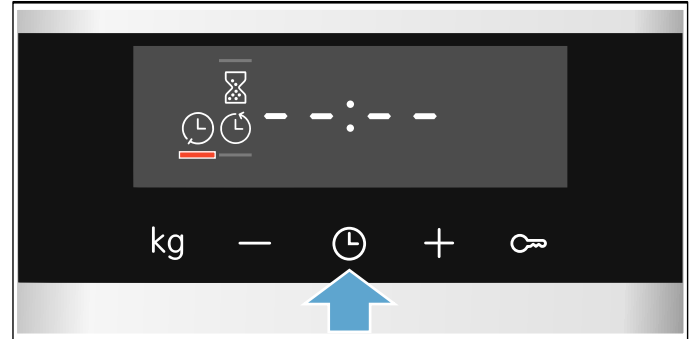
Hinweise

- Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.
- Stellen Sie ein Ende nicht mehr ein, wenn der Betrieb bereits gestartet war. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

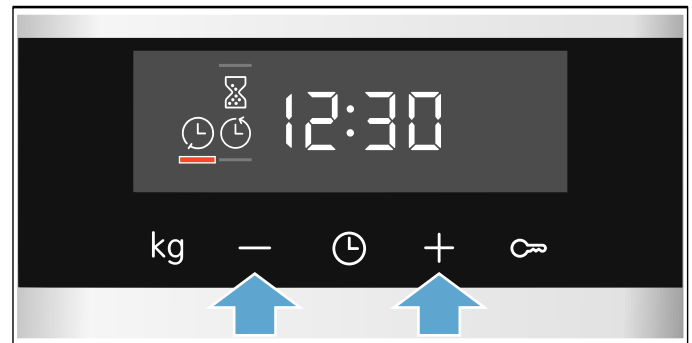
Das Ende der Dauer kann maximal um 23 Stunden und 59 Minuten nach hinten verschoben werden.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die eingestellte Dauer beträgt 45 Minuten und das Gericht soll um 12:30 Uhr fertig sein.

1. Heizart und Temperatur oder Stufe einstellen.
2. Zweimal auf Taste **⌚** tippen und mit Taste **-** oder **+** die Dauer einstellen.
3. Erneut einmal auf Taste **⌚** tippen. Im Display ist die Endezeit **⌚** markiert.



4. Mit Taste **+** oder **-** das Ende auf später verschieben.



Nach wenigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellungen. Im Display steht die Endezeit. Sobald das Gerät startet, läuft die Dauer ab.

Bei manchen Geräten läuft die Dauer im Hintergrund ab. Mit Taste **⌚** können Sie die Dauer abfragen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Im Display steht die Dauer auf null.

Sobald das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** erneut eine Dauer einstellen.

Wenn ihr Gericht fertig ist, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Ändern und abrechen

Mit Taste **-** oder **+** können Sie die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Endezeit ist nicht mehr änderbar, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste **-** die Endezeit ganz zurück auf die aktuelle Uhrzeit plus Dauer. Das Gerät beginnt zu heizen und die Dauer läuft ab.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste \ominus so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Wecker einstellen

Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Maximal sind 23 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in 30-Sekunden-Schritten einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

Je nachdem auf welche Taste Sie zuerst tippen, beginnt die die Weckerzeit bei einem anderen Vorschlagswert: 5 Minuten bei Taste $-$ und 10 Minuten bei Taste $+$.

1. Auf Taste \ominus tippen, bis das Weckersymbol \otimes markiert ist.
2. Mit Taste $-$ oder $+$ die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden startet die Weckerzeit.

Tipp: Wenn sich die eingestellte Weckerzeit auf den Gerätebetrieb bezieht, verwenden Sie die Dauer. Das Gerät schaltet damit automatisch ab.

Wecker ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Im Display steht die Weckerzeit auf Null.

Mit einer beliebigen Taste den Wecker ausschalten.

Ändern und abbrechen

Mit Taste $-$ oder $+$ können Sie die Weckerzeit jederzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Zum Abbrechen stellen Sie mit Taste $-$ die Weckerzeit ganz auf Null zurück. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeitfunktionen abfragen

Wenn Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole im Display. Das Symbol, dessen Zeit gerade angezeigt wird, ist markiert.

Um die Werte der verschiedenen Zeitfunktionen abzufragen, tippen Sie die Taste \ominus so oft, bis das gewünschte Symbol markiert ist.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Mit Taste $-$ oder $+$ die Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit hört auf zu blinken.

2. Mit Taste \ominus bestätigen.

Das Gerät übernimmt die eingestellte Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit im Display angezeigt wird, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17

Uhrzeit ändern

Sie können die Uhrzeit bei Bedarf wieder ändern, z. B. von Sommer- auf Winterzeit.

Dazu bei ausgeschaltetem Gerät auf Taste \ominus tippen, bis das Symbol für die Uhrzeit markiert ist, und mit Taste $-$ oder $+$ die Uhrzeit ändern.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Hinweise


- Ob sich die Funktion Kindersicherung einstellen lässt oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen ändern.
→ "Grundeinstellungen" auf Seite 17
- Ein evtl. angeschlossenes Kochfeld wird von der Kindersicherung am Backofen nicht beeinflusst.
- Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.


Aktivieren und deaktivieren

Zum Aktivieren der Kindersicherung muss der Funktionswähler auf der Nullstellung sein.

Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.

Im Display erscheint das Symbol dazu. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.



































Zum Deaktivieren erneut ca. 4 Sekunden lang Taste  drücken, bis das Symbol im Display erlischt.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes, sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.












Grundeinstellung	Auswahl
  Anzeige der Uhrzeit	 = Uhrzeit ausblenden  = Uhrzeit anzeigen*
  Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit	 = ca. 10 Sekunden  = ca. 30 Sekunden*  = ca. 2 Minuten
  Tastenton beim Tippen auf eine Taste	 = aus  = ein*
  Nachlaufzeit des Kühlgebläses	 = kurz  = mittel  = lang*  = extra lang
  Wartezeit, bis eine Einstellung übernommen ist	 = ca. 3 Sekunden*  = ca. 6 Sekunden  = ca. 10 Sekunden
  Kindersicherung aktivieren möglich	 = nein  = ja*
  Wasserhärte**	 = enthärtet  = weich (bis 1,3 mmol/l)  = mittel (1,3 - 2,5 mmol/l)  = hart (2,5 - 3,8 mmol/l)  = sehr hart* (über 3,8 mmol/l)

* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)

** Nicht bei allen Gerätetypen verfügbar.

Grundeinstellungen ändern

Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung sein.

1. Taste  ca. 4 Sekunden lang drücken.
Im Display erscheint die erste Grundeinstellung, z. B.   .
2. Bei Bedarf die Einstellung mit Taste  oder  ändern.
3. Mit Taste  bestätigen.
Im Display erscheint die nächste Grundeinstellung.
4. Mit Taste  so alle Grundeinstellungen durchgehen und bei Bedarf mit Taste  oder  ändern.
5. Zum Schluss zur Bestätigung Taste  erneut ca. 4 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können die Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Hinweis: Nach einem Stromausfall werden die Grundeinstellungen wieder auf Werkseinstellung zurückgesetzt.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!

Oberflächenschäden

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Bereich	Reinigung
Gerät außen	
Edelstahlfront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.</p> <p>Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahl-Pflegemittel erhältlich, die sich für warme Oberflächen eignen. Das Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>
Lackierte Flächen	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p>
Bedienfeld	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.</p>

Türscheiben	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Glasschaber oder Scheuerspiralen aus Edelstahl verwenden.</p>
Türgriff	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Wenn Entkalkungsmittel auf den Türgriff gelangt, sofort abwischen. Diese Flecken lassen sich sonst nicht mehr entfernen.</p>

Gerät innen

Emailflächen und selbstreinigende Flächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Garraumflächen im Anschluss an die Tabelle.
Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden.</p>
Türdichtung Nicht abnehmen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen.</p> <p>Nicht scheuern.</p>
Türabdeckung	<p>Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger verwenden. Die Hinweise der Hersteller beachten. Keine Edelstahl-Pflegemittel verwenden.</p> <p>Aus Kunststoff: Mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Zum Reinigen die Türabdeckung abnehmen.</p>
Gestelle	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p>
Auszugssystem	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Nicht das Schmierfett auf den Auszugsschienen entfernen, am besten eingeschoben reinigen.</p> <p>Nicht im Geschirrspüler reinigen.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spültuch oder einer Bürste reinigen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung Scheuerspirale aus Edelstahl verwenden.</p>

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Garraumflächen

Die Rückwand im Garraum ist selbstreinigend. Sie erkennen das an der rauen Oberfläche.

Boden, Decke und Seitenteile sind emailliert und haben eine glatte Oberfläche.

Emailflächen reinigen

Reinigen Sie die glatten Emailflächen mit einem Spültuch und heißer Spüllauge oder Essigwasser. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eingebrannte Speiserückstände mit einem feuchten Tuch und Spüllauge aufweichen. Bei starker Verschmutzung verwenden Sie eine Scheuerspirale aus Edelstahl oder Backofenreiniger.

Achtung!

Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden. Schäden am Email können entstehen. Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Den Garraum nach der Reinigung zum Trocknen geöffnet lassen.

Hinweis: Durch Lebensmittelrückstände können weiße Beläge entstehen. Diese sind unbedenklich und haben keinen Einfluss auf die Funktion. Bei Bedarf können Sie die Rückstände mit Zitronensäure entfernen.

Selbstreinigende Flächen reinigen

Die selbstreinigenden Flächen sind mit einer porösen, matten Keramik beschichtet. Spritzer vom Backen und Braten werden von dieser Schicht aufgesaugt und abgebaut, während das Gerät in Betrieb ist.

Wenn sich die selbstreinigenden Flächen nicht mehr ausreichend selbst reinigen und dunkle Flecken entstehen, können sie durch gezieltes Aufheizen gereinigt werden.

Einstellen

Nehmen Sie vorher Gestelle, Auszüge, Zubehör und Geschirr aus dem Garraum. Reinigen Sie gründlich die glatten Emailflächen im Garraum, die Geräteinnentür und die Glasabdeckung der Garraumbeleuchtung.

1. Heizart 3D-Heißluft einstellen.
2. Maximale Temperatur einstellen.
3. Den Betrieb starten und mindestens 1 Stunde laufen lassen.

Die Keramikschicht wird regeneriert.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, entfernen Sie bräunliche oder weißliche Rückstände mit Wasser und einem weichen Schwamm.

Hinweis: Während des Betriebs können sich rötliche Flecken auf den Flächen bilden. Das ist kein Rost, sondern Rückstände von Lebensmitteln. Diese Flecken sind nicht gesundheitsgefährdend und schränken die Reinigungsfähigkeit der selbstreinigenden Flächen nicht ein.

Achtung!

Verwenden Sie keinen Backofenreiniger auf den selbstreinigenden Flächen. Die Oberflächen werden beschädigt. Wenn doch Backofenreiniger auf diese Flächen kommt, sofort mit Wasser und einem Schwammtuch abtupfen. Bitte nicht reiben und keine scheuernden Reinigungshilfen verwenden.

Gerät sauberhalten

Damit sich keine hartnäckigen Verschmutzungen bilden, halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Verschmutzungen umgehend.

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.

Tipps

- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. So können sich Verschmutzungen nicht einbrennen.
- Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort.
- Verwenden Sie zum Backen von sehr feuchten Kuchen die Universalpfanne.
- Verwenden Sie zum Braten geeignetes Geschirr, z. B. einen Bräter.

Gestelle

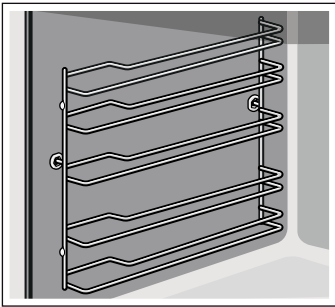
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gestelle aushängen und reinigen können.

Gestelle aus- und einhängen

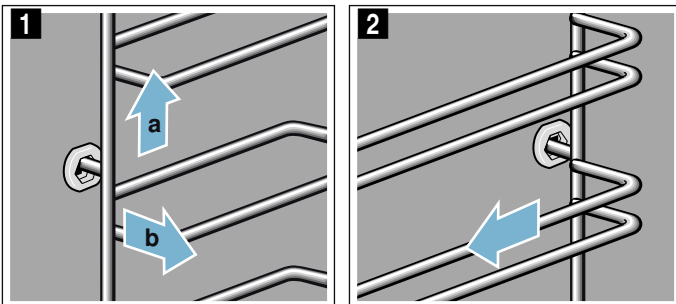
Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die Gestelle werden sehr heiß. Nie die heißen Gestelle berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

Gestelle aushängen



1. Gestell vorne etwas anheben **a** und aushängen **b** (Bild **1**).
2. Danach das ganze Gestell nach vorne ziehen und herausnehmen (Bild **2**).

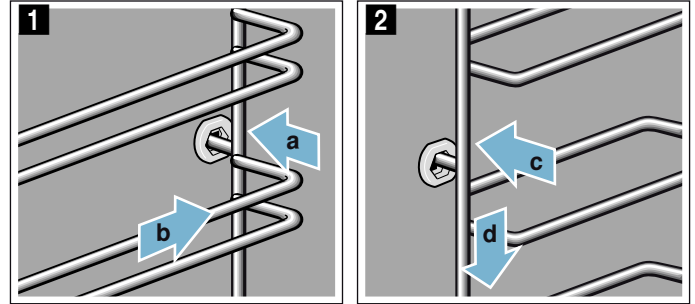


Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

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

1. Gestell zuerst mittig in die hintere Buchse einstecken **a**, bis das Gestell an der Garraumwand anliegt und nach hinten drücken **b** (Bild **1**).
2. Danach in die vordere Buchse einstecken **c**, bis das Gestell auch hier an der Garraumwand anliegt und nach unten drücken **d** (Bild **2**).



Gerätetür

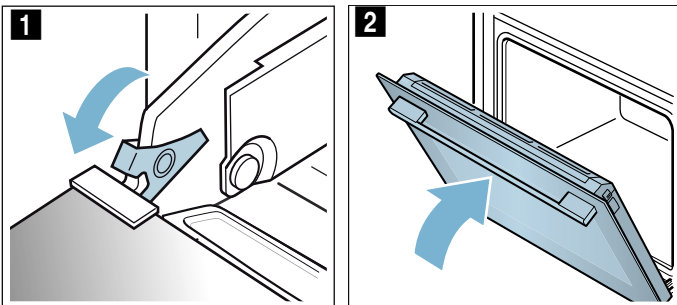
Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür reinigen können.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Gerätetür ausbauen.

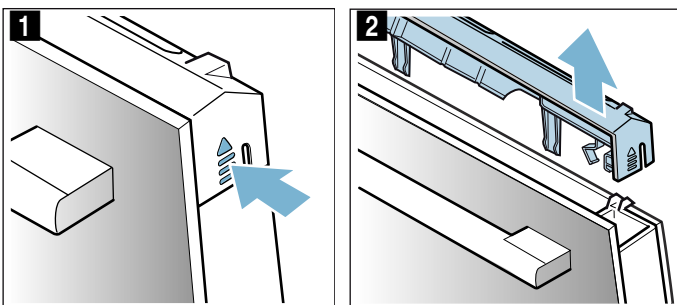
Gerätetür feststellen

1. Gerätetür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild **1**).
3. Gerätetür bis Anschlag schließen (Bild **2**).

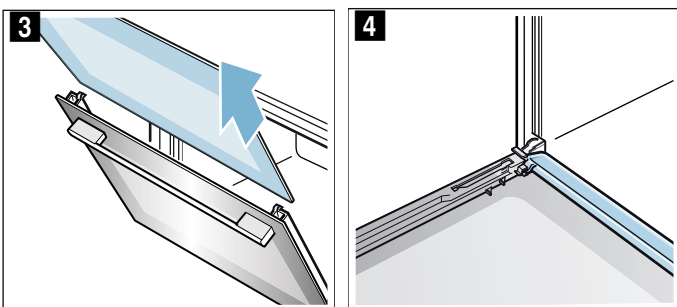


Scheiben ausbauen

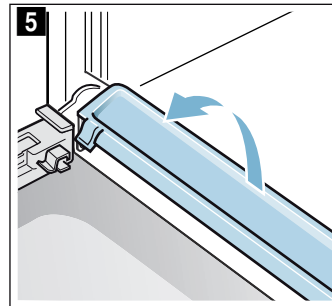
1. An der Abdeckung links und rechts drücken (Bild **1**).
2. Abdeckung abnehmen (Bild **2**).



3. Scheibe herausziehen (Bild **3**) und auf einer ebenen Fläche vorsichtig ablegen.
4. Bei Bedarf können Sie die Kondensatleiste zum Reinigen herausnehmen. Dazu die Gerätetür ganz aufklappen (Bild **4**).



5. Kondensatleiste nach oben klappen und herausziehen (Bild **5**).



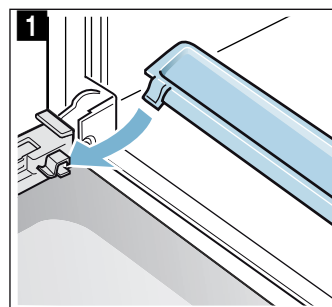
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch. Wischen Sie die Kondensatleiste mit einem Tuch und heißer Spüllauge ab.

⚠ Warnung Verletzungsgefahr!

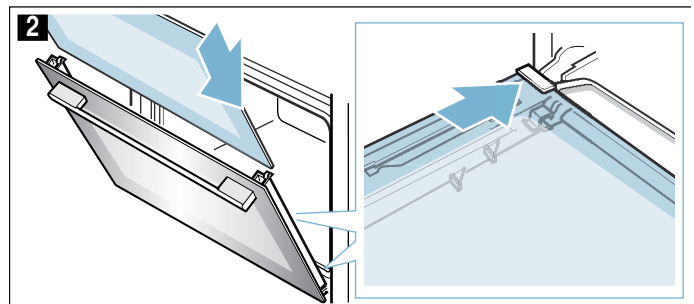
- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

Scheiben einbauen

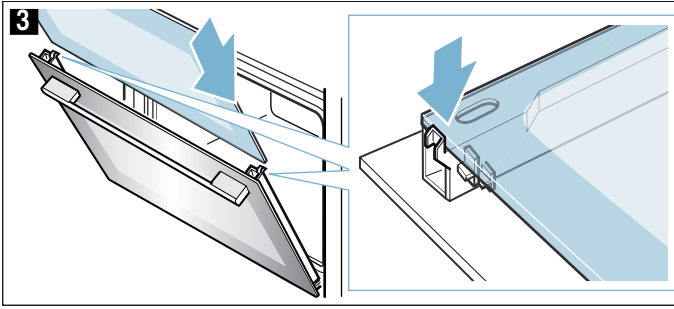
1. Gerätetür ganz öffnen und Kondensatleiste wieder einsetzen. Dazu die Leiste senkrecht einstecken und nach unten drehen (Bild **1**).



2. Gerätetür bis zum Anschlag schließen.
3. Scheibe einschieben und darauf achten, dass die Scheibe unten richtig in der Halterung ist (Bild **2**).



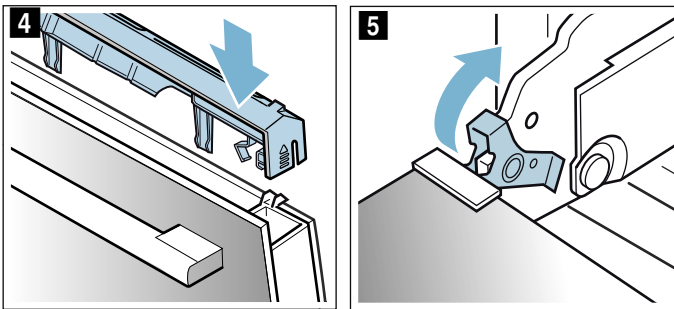
4. Scheibe oben andrücken (Bild 3).



5. Abdeckung aufsetzen und andrücken bis sie hörbar einrastet (Bild 4).

6. Gerätetür wieder ganz öffnen.

7. Beide Sperrhebel links und rechts zuklappen (Bild 5).



8. Gerätetür schließen.

Achtung!

Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Störungen selbst beheben

Technische Störungen am Gerät können Sie oft ganz leicht selbst beheben.

Wenn eine Speise nicht optimal gelingt, finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung viele Tipps und Hinweise zur Zubereitung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 26

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Gerät lässt sich nicht einstellen. Im Display leuchtet ein Schlüssel-Symbol oder SAFE .	Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie ca. 4 Sekunden lang die Taste mit dem Schlüssel-Symbol drücken.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Fehlermeldungen im Display

Wenn im Display eine Fehlermeldung mit "E" erscheint, z. B. **E05-32**, tippen Sie auf die Taste ☹️. Die Fehlermeldung wird zurückgesetzt. Stellen Sie ggf. die Uhrzeit neu ein.

Wenn es eine einmalige Störung war, können Sie Ihr Gerät wieder wie gewohnt benutzen. Wenn die Fehlermeldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst und geben Sie dabei die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Gerätes an. → "Kundendienst" auf Seite 23

Garraumlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Garraumlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige 230V-Halogenlampen, 25 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Fassen Sie die Halogenlampe mit einem trockenen Tuch an. Dadurch wird die Lebensdauer der Lampe verlängert. Verwenden Sie nur diese Lampen.

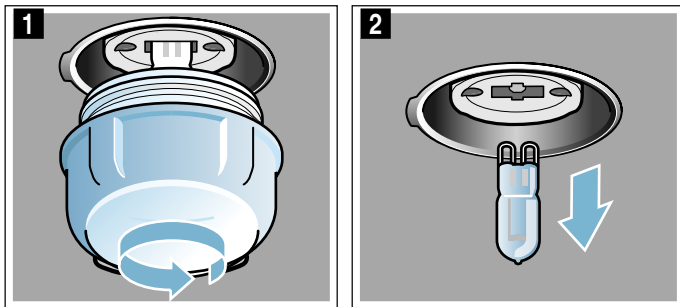
⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Garraum legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung nach links herausdrehen (Bild **1**).
3. Lampe herausziehen - nicht drehen (Bild **2**).
Neue Lampe einsetzen, dabei auf die Stellung der Stifte achten. Lampe fest eindrücken.



4. Glasabdeckung wieder eindrehen.
Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Dichtring vor dem Eindrehen wieder aufsetzen.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

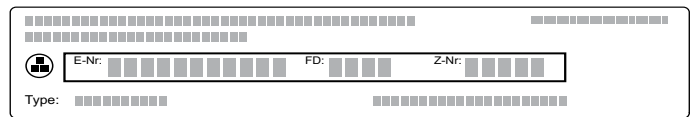
Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.	
Kundendienst 		

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals 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 550 511
D 089 69 339 339
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.

Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Geschirr

Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.

Geeignetes Geschirr:

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.

Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.

Wenn Sie Bräter aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

Ungeeignetes Geschirr:

Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

Größe des Geschirrs:

Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Gericht vorbereiten

Verwenden Sie frische Lebensmittel, am besten mit Kühlschrank-Temperatur.

Tipp: Sehr mageres Fleisch bleibt saftiger, wenn Sie es mit Speckstreifen belegen.

Wiegen Sie Ihr Gericht. Sie benötigen das Gewicht zum Einstellen. Stellen Sie immer das nächsthöhere Gewicht ein.

Stellen Sie das Geschirr auf den Rost. Immer in den kalten Garraum stellen.

Programme

Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.


Hinweis: . Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Programm	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Einstellgewicht	Hinweise	
01	Hähnchen , ungefüllt	küchenfertig, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	nein	2	Hähnchengewicht	mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
02	Putenbrust	am Stück, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Putenbrustgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
03	Eintopf , mit Gemüse	vegetarisch	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamtgewicht	Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
04	Gulasch	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse	hoher Bräter mit Deckel	nach Rezept	2	Gesamtgewicht	Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken. Fleisch vorher nicht anbraten.
05	Hackbraten , frisch	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch	Bräter mit Deckel	nein	2	Bratengewicht	-
06	Rinderschmorbraten	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten	Bräter mit Deckel	Fleisch mit Flüssigkeit fast bedecken	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
07	Rinderrouladen	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt	Bräter mit Deckel	Rouladen fast bedecken, z. B. mit Brühe oder Wasser	2	Gewicht aller gefüllten Rouladen	Fleisch vorher nicht anbraten
08	Lammkeule , durchgegart	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
09	Kalbsbraten , mager	z. B. Lende oder Nuss	Bräter mit Deckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten
10	Schweinenackenbraten	ohne Knochen, gewürzt	Bräter mit Glasdeckel	Bräterboden bedecken, evtl. bis 250 g Gemüse zugeben	2	Fleischgewicht	Fleisch vorher nicht anbraten

Programm einstellen

Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.

Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.

1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme  stellen.
2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
3. Auf Taste **kg** tippen.
4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht Ihrer Speise einstellen.

Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste **kg** zurück zum Programm wechseln.

Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer des Programms

Die Dauer Ihres eingestellten Programms wird automatisch vom Gerät berechnet. Sie erscheint, nachdem Sie das Gewicht zum gewählten Programm eingestellt haben.

Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.


Nachgaren

Sobald das Programm und das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** eine Dauer einstellen. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.

Hinweis: Sie können beliebig oft nachgaren.

Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endezeit verschieben

Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf Taste  tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste **+** das Ende auf später verschieben.

Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

Ändern und abbrechen

Nach dem Start lässt sich die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.

Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.

Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Speisen und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen welche Heizart und Temperatur für Ihre Speise am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden sollte. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln kann viel Wasserdampf im Garraum entstehen. Ihr Gerät ist sehr energieeffizient und gibt während des Betriebs nur wenig Wärme nach außen ab. Aufgrund der hohen Temperaturunterschiede zwischen dem Geräte-Innenraum und den äußeren Teilen des Gerätes, kann sich Kondenswasser an Tür, Bedienfeld oder benachbarten Möbelfronten absetzen. Das ist eine normale, physikalisch bedingte Erscheinung. Durch Vorheizen oder vorsichtiges Türöffnen kann Kondensat vermindert werden.

Allgemeine Hinweise

Empfohlene Einstellwerte

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Speisen die optimale Heizart. Temperatur und Dauer sind von der Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit den niedrigeren Werten. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Hinweis: Garzeiten können nicht durch höhere Temperaturen verkürzt werden. Speisen werden nur außen gar, aber innen nicht durchgebacken.

Die Einstellwerte gelten für das Einschoben der Speise in den kalten Garraum. So sparen Sie bis zu 20 Prozent Energie. Wenn Sie vorheizen, verkürzen sich die angegebenen Backzeiten um einige Minuten.

Für ausgewählte Speisen ist vorheizen notwendig und in der Tabelle angegeben. Geben Sie Ihr Gericht und Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.

Wenn Sie nach Ihrem eigenen Rezept zubereiten wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Speisen in der Tabelle. Zusätzliche Informationen finden Sie in den Tipps im Anschluss an die Einstelltabellen.

Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum. So erhalten Sie ein optimales Garergebnis und sparen bis zu 20 Prozent Energie.

Heizart Sanfte Heißluft

Sanfte Heißluft 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 es saftiger und bräunt weniger. Je nach Zubereitung und Lebensmittel kann Energie gespart werden. Wenn Sie während des Garens vorzeitig die Gerätetür öffnen oder durch Vorheizen verliert sich dieser Effekt.

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Heizarten abgestimmt. Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.

Schieben Sie die Speisen in den kalten, leeren Garraum. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen. Garen Sie nur auf einer Ebene.

Die Heizart Sanfte Heißluft wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energieeffizienzklasse verwendet.

Backen auf einer Ebene

Verwenden Sie zum Backen auf einer Ebene folgende Einschubhöhen:

- hohe Gebäcke bzw. Form auf dem Rost: Höhe 2
- flache Gebäcke bzw. im Backblech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

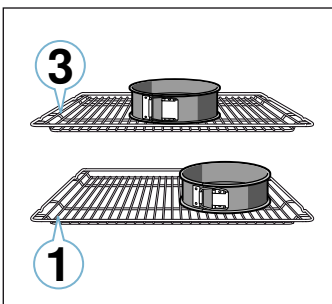
Backen auf zwei Ebenen:

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

Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Zubehör

Verwenden Sie nur Originalzubehör Ihres Gerätes. Es ist optimal auf den Garraum und die Betriebsarten abgestimmt.

Achten Sie darauf, dass Sie immer geeignetes Zubehör verwenden und es richtig herum einschieben.

→ "Zubehör" auf Seite 11

Backpapier

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

Kuchen und Gebäck

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Kuchen und Kleingebäck. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

Beachten Sie auch die Hinweise im Abschnitt zum Teig gehen lassen.

Backformen

Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

Weißblechformen, Keramikformen und Glasformen verlängern die Backzeit und das Gebäck bräunt nicht gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Mengen- und Rezeptangaben können abweichen.

Tiefkühlprodukte

Verwenden Sie keine stark vereisten Tiefkühlprodukte. Entfernen Sie Eis an der Speise.

Tiefkühlprodukte sind teilweise ungleichmäßig vorgebacken. Die ungleichmäßige Bräunung bleibt auch nach dem Backen bestehen.

Brot und Brötchen

Achtung!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen oder Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.

Manche Speisen gelingen am besten, wenn sie in mehreren Schritten gebacken werden. Diese sind in der Tabelle angegeben.

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

Kuchen in Formen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2		140-150	75-90
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz-/Kastenform	3+1		140-150	70-85
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2		150-170	60-80
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	3		160-180	20-30
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø26 cm	2		170-190	55-80
Tarte	Tarteform	1		200-240	25-50
Hefekuchen	Springform Ø28 cm	2		150-160	25-35
Gugelhupf	Gugelhupfform	2		150-170	50-70
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø26 cm	2		160-170	30-35
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø28 cm	2		150-160*	30-40

* vorheizen

Kuchen auf dem Blech

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Rührkuchen mit Belag	Backblech	3		160-180	20-45
Rührkuchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		140-160	30-55
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag	Backblech	2		170-190	30-45
Mürbeteigkuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		160-170	35-45
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	55-95
Hefekuchen mit trockenem Belag	Backblech	3		160-180	15-20
Hefekuchen mit trockenem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	20-30
Hefekuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	3		180-200	30-55
Hefekuchen mit saftigem Belag, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	40-65
Hefezopf, Hefekranz	Backblech	2		160-170	35-40
Biskuitrolle	Backblech	3		180-200*	10-15
Strudel, süß	Universalpfanne	2		190-200	45-60
Strudel, gefroren	Universalpfanne	3		200-220*	35-45

* vorheizen

Kleingebäck

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Muffins	Muffinblech	2		170-190	20-40
Muffins, 2 Ebenen	Muffinbleche	3+1		160-170*	20-45
Hefekleingebäck	Backblech	3		150-170	20-30
Hefekleingebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		150-170	25-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3		170-190*	20-35
Blätterteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		170-190*	25-45
Blätterteiggebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1		170-190*	25-45
Brandteiggebäck	Backblech	3		190-210	35-50
Brandteiggebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1		190-210	35-45

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Plätzchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	☐	140-150**	25-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150**	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	130-140**	40-55
Plätzchen	Backblech	3	☐	140-160	15-25
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-160	15-25
Plätzchen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	140-160	15-25
Baiser	Backblech	3	☉	80-90*	120-150
Baiser, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	90-100*	100-150
Makronen	Backblech	3	☉	90-110	20-30
Makronen, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	90-110	20-35
Makronen, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	90-110	30-40

* vorheizen

** 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizungsfunktion

Brot und Brötchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 750 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	-	180-200	60-70
Brot, 1000 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	-	200-220	35-50
Brot, 1500 g (in Kastenform und freigeschoben)	Universalpfanne oder Kastenform	2	☉	-	180-200	60-70
Fladenbrot	Universalpfanne	3	☉	-	240-250	20-25
Brötchen, süß, frisch	Backblech	3	☐	-	150-160*	25-35
Brötchen, süß, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	-	150-170*	15-25
Brötchen, frisch	Backblech	3	☐	-	180-200	20-30
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	3	☐	-	200-220	15-20
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	3	☐	-	220-240	15-25

* vorheizen

Pizza, Quiche und pikanter Kuchen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Pizza, frisch	Backblech	3	☉	190-210	20-30
Pizza, frisch, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	190-210	30-40
Pizza, frisch, dünner Boden	Pizzablech	2	☉	250-270*	25-35
Pizza, gekühlt	Rost	3	☉	170-190	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden 1 Stück	Rost	2	☉	190-210	15-20
Pizza, gefroren, dünner Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	190-210	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 1 Stück	Rost	3	☉	180-200	20-25
Pizza, gefroren, dicker Boden 2 Stück	Universalpfanne + Rost	3+1	☉	190-210	25-30
Mini-Pizzen	Universalpfanne	3	☉	180-200	15-20
Pikante Kuchen in der Form	Springform Ø28 cm	2	☉	170-190	50-60
Quiche	Tarteform, Schwarzblech	2	☉	190-210	25-35
Pirogge	Auflaufform	2	☉	170-190	65-75
Empanada	Universalpfanne	3	☉	180-190	30-40
Börek	Universalpfanne	1	☐	180-200	40-50

* vorheizen

Tipps zum Backen

Sie möchten feststellen, ob das Gebäck durchgebacken ist.	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in das Gebäck. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist das Gebäck fertig.
Das Gebäck fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Oder stellen Sie die Temperatur um 10 °C niedriger ein und verlängern Sie die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept.
Das Gebäck ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie das Gebäck vorsichtig mit einem Messer.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die Universalpfanne.
Kleingebäck klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Das Gebäck ist zu trocken.	Stellen Sie die Temperatur um 10 °C höher ein und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Gebäck ist insgesamt zu hell.	Ist die Einschubhöhe und das Zubehör korrekt, dann erhöhen Sie ggf. die Temperatur oder verlängern die Backzeit.
Das Gebäck ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene höher ein.
Das Gebäck ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	Schieben Sie beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie die Backzeit.
Das Gebäck in Form- oder Kasten wird hinten zu dunkel.	Stellen Sie die Backform nicht direkt an die Rückwand, sondern mittig auf das Zubehör.
Das Gebäck ist insgesamt zu dunkel.	Wählen beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verlängern Sie ggf. die Backzeit.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zu. Achten Sie darauf, dass die Backform nicht direkt vor den Öffnungen der Garraum-Rückwand steht. Beim Backen von Kleingebäck sollten Sie möglichst gleiche Größen und Dicken verwenden.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf dem unteren.	Wählen Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Das Gebäck sieht gut aus, ist aber innen nicht durchgebacken.	Backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu. Bei Gebäck mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Paniermehl und geben dann den Belag darauf.
Das Gebäck löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie das Gebäck nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie das Gebäck erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form einfetten und mit Paniermehl austreuen.

Aufläufe und Gratins

Ihr Gerät bietet Ihnen zahlreiche Heizarten zur Zubereitung von Auflauf. In den Einstelltabelle finden Sie optimale Einstellungen für viele Speisen.

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.

Verwenden Sie immer die angegebenen Einschubhöhen.

Sie können auf einer Ebene in Formen oder mit der Universalpfanne zubereiten.

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

Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie bis zu 45 Prozent Energie sparen. Stellen Sie Formen nebeneinander in den Garraum.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Auflauf, pikant, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	40-60
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	65-80

Geflügel, Fleisch und Fisch

Ihr Gerät bietet Ihnen verschiedene Heizarten zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch. In den Einstelltabellen finden Sie optimale Einstellungen für einige Speisen.

Braten auf dem Rost

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

Schieben Sie die Universalpfanne mit dem aufgelegten Rost in die angegebene Einschubhöhe. Achten Sie darauf, dass der Rost richtig auf der Universalpfanne aufliegt. → "Zubehör" auf Seite 11

Geben Sie je nach Größe und Art des Bratens bis zu ½ Liter Wasser in die Universalpfanne. Abtropfende Flüssigkeit wird aufgefangen. Aus diesem Bratensatz können Sie eine Soße zubereiten. Zudem entsteht so weniger Rauch und der Garraum bleibt sauberer.

Braten im Geschirr

Warnung – Verletzungsgefahr durch zerspringendes Glas!

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Heben Sie den Deckel hinten an, damit der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.

Verwenden Sie nur Geschirr, das für Backöfen geeignet ist. Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Prüfen Sie, ob das Geschirr in den Garraum passt.

Glänzende Bräter aus Edelstahl oder Aluminium reflektieren die Wärme wie ein Spiegel und sind so nur bedingt geeignet. Das Geflügel, Fleisch und Fisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Beachten Sie die Herstellerangaben zu Ihrem Bratgeschirr.

Offenes Geschirr

Zur Zubereitung von Geflügel, Fleisch und Fisch verwenden Sie am besten eine hohe Bratform. Stellen Sie die Form auf den Rost. Wenn Sie kein passendes Geschirr haben, verwenden Sie die Universalpfanne.

Geschlossenes Geschirr

Der Garraum bleibt bei der Zubereitung im geschlossenen Geschirr wesentlich sauberer. Achten Sie darauf, dass der Deckel passt und gut schließt. Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Geflügel, Fleisch und Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel und stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Grillen

Lassen Sie die Gerätetür während des Grillens geschlossen. Nie bei geöffneter Gerätetür grillen.

Legen Sie das Grillgut auf den Rost. Zusätzlich die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Gerätetür mindestens eine Einschubhöhe darunter einschieben. Abtropfendes Fett wird aufgefangen.

Nehmen Sie möglichst gleiche Grillstücke mit ähnlicher Dicke und Gewicht. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweise

- Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus, das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.
- Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Bratenthermometer

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes verfügen Sie über einen Bratenthermometer. Mit dem Bratenthermometer können Sie punktgenau Garen. Lesen Sie wichtige Hinweise zur Anwendung des Bratenthermometers im entsprechenden Kapitel nach. Dort erhalten Sie Angaben zum Einstecken des Bratenthermometers, den möglichen Heizarten und noch weitere Informationen.

Empfohlene Einstellwerte

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

In der Tabelle finden Sie Angaben für Geflügel, Fleisch und Fisch mit Vorschlagsgewichten. Wenn Sie schwereres Geflügel, Fleisch oder Fisch zubereiten wollen, verwenden Sie auf jeden Fall die niedrigere Temperatur. Bei mehreren Stücken orientieren Sie sich am Gewicht des schwersten Stückes zur Ermittlung der Gardauer. Die einzelnen Stücke sollten annähernd gleich groß sein.

Je größer ein Geflügel, Fleisch oder Fisch, desto niedriger die Temperatur und umso länger die Gardauer.

Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. ½ bis ⅔ der angegebenen Zeit.

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.

Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.

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 belegen Sie es mit Speckstreifen.

Geben Sie zum Braten von magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Im Glasgeschirr sollte der Boden des Geschirrs ca. ½ cm hoch 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, sollte 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 empfohlene 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 Flüssigkeit nach.

Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte 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 sollte 1-2 cm hoch bedeckt sein.

Fisch

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Schieben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Garraum. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches 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.

Geflügel

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hähnchen, 1,3 kg	Geschirr offen	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Geschirr offen	3		220-230	30-35
Hähnchen Sticks, Nuggets, gefroren	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Ente, 2 kg	Geschirr offen	2		180-200	90-110
Entenbrust, medium, je 300 g	Geschirr offen	3		210-230	35-40
				3	3-5
Gans, 3 kg	Geschirr offen	2		140	130-140
				160	50-60
Gänsekeulen, je 350 g	Geschirr geschlossen	2		150-160	80-90
				230-240	30-40
Babypute, 2,5 kg	Geschirr offen	2		180-200	75-90
Putenbrust, ohne Knochen, 1 kg	Geschirr geschlossen	2		240-260	80-100
Putenoberkeule, mit Knochen, 1 kg	Geschirr offen	2		180-200	80-100

Fleisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	160-170	150-160
Schweinebraten mit Schwarte z. B. Schulter, 2 kg	Geschirr offen	2		1	130-140	135-145
				2	190-200	25-30
Schweinelendenbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		-	190-200	100-110***
Schweinesteaks, 2 cm dick	Rost	4		-	3	20-25**
Rinderfilet, medium, 1 kg	Rost + Unipfanne	3		-	210-220****	40-50**
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		-	200-220	140-160****
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Rost + Unipfanne	3		-	200-220****	60-70
Burger, 3-4 cm hoch	Rost	4		-	3****	25-30
Kalbsbraten, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	160-180	115-130
Kalbshaxe, 1,5 kg	Geschirr geschlossen	2		-	200-220	110-125
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	170-190	70-80***
Lammrücken mit Knochen, medium, 1,5 kg	Geschirr offen	2		-	180-190	45-55***
Grillwürste	Rost	3		-	3	15-20
Hackbraten, 1 kg	Geschirr offen	2		-	170-180	65-75

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 darunter einschieben

*** ohne wenden

**** wenden nach 1/2 - 2/3 der Garzeit

***** zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

Fisch

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		160-180	20-30***
Fisch, gegrillt, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Rost	2		170-190	30-40***
Fischfilet, -kotelett, gegrillt, 2-3 cm dick	Rost	4		3	12-22**
Fischfilet, gedünstet, natur, 2-3 cm dick	Geschirr geschlossen	2		170-190	35-45
Fisch, gedünstet, ganz 300 g, z. B. Forelle	Geschirr geschlossen	2		170-190	40-50
Fisch, gedünstet, ganz 1,5 kg, z. B. Lachs	Geschirr geschlossen	2		180-200	55-65

* vorheizen

** Universalpfanne auf Einschubhöhe 2 einschieben

*** Universalpfanne unter Rost einschieben

Tipps zum Braten und Schmoren

Der Garraum verschmutzt stark.	Bereiten Sie Ihr Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zu oder benutzen Sie das Grillblech. Wenn Sie das Grillblech verwenden, erhalten Sie optimale Bratergebnisse. Sie können das Grillblech als Sonderzubehör nachkaufen.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt und/oder der Braten ist zu trocken.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur. Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und verkürzen Sie ggf. die Bratdauer.
Die Kruste ist zu dünn.	Erhöhen Sie die Temperatur oder schalten Sie nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz ein.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr und geben Sie ggf. mehr Flüssigkeit hinzu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie ggf. weniger Flüssigkeit hinzu.
Beim Schmoren brennt das Fleisch an.	Bratgeschirr und Deckel müssen zusammenpassen und gut schließen. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie bei Bedarf während des Schmorens noch Flüssigkeit hinzu.

Gemüse und Beilagen

Hier finden Sie Angaben zur Zubereitung von Grillgemüse, Kartoffeln und tiefgekühlten Kartoffelprodukten.

Halten Sie sich an die Angaben in der Tabelle.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Grillgemüse	Universalpfanne	5		3	10-15
Gebackene Kartoffeln, halbiert	Universalpfanne	3		160-180	45-60
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

Desserts

Mit Ihrem Gerät können Sie Soufflés und Joghurt selbst herstellen.

Soufflés

Soufflés können Sie auch im Wasserbad in der Universalpfanne zubereiten. Schieben Sie dazu die Universalpfanne auf Höhe 2 ein.

- 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
- In Tassen oder kleine Gläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
- Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie in der Tabelle angegeben einstellen.
- Nach der Zubereitung den Joghurt im Kühlschrank abkühlen lassen.

Joghurt

Nehmen Sie Zubehör und Gestelle aus dem Garraum. Der Garraum muss leer sein.

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen.
Bei H-Milch reicht das Anwärmen auf 40 °C.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer
Joghurt	Portionsformen	Garraumboden		-*	8-9h
Soufflé in Portionsformen	Portionsformen	2		160-180	35-45

* mit bis 100 °C aufheizen

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten, wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung	
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit HeiBluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit HeiBluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Ca. 400-600 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen und knusprig werden.

Dörren

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

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst, Gemüse und Kräuter und waschen Sie es gründlich. Legen Sie den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus. Lassen Sie das Obst gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Schneiden Sie es ggf. in gleich große Stücke oder dünne Scheiben. Legen Sie ungeschältes Obst auf die Schale mit den Schnittflächen nach oben. Achten Sie darauf, dass sowohl Obst als auch Pilze auf dem Rost nicht übereinander liegen.

Raspeln Sie Gemüse und blanchieren Sie es anschließend. Lassen Sie das blanchierte Gemüse gut abtropfen und verteilen Sie es gleichmäßig auf dem Rost.

Trocknen Sie Kräuter mit Stiel. Legen Sie die Kräuter gleichmäßig und leicht gehäuft auf den Rost.

Verwenden Sie zum Dörren folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 3
- 2 Roste: Höhe 3+1

Wenden Sie sehr saftiges Obst und Gemüse mehrmals. Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

In der Tabelle finden Sie die Einstellungen zum Dörren von verschiedenen Lebensmitteln. Temperatur und Dauer sind von der Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrguts abhängig. Je länger Sie das Dörrgut trocknen lassen, desto besser ist es konserviert. Je dünner man schneidet, desto schneller ist das Dörrende erreicht und desto aromatischer bleibt das Dörrgut. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben.

Wenn Sie weitere Lebensmittel dörren wollen, orientieren Sie sich an ähnlichen Lebensmitteln in der Tabelle.

Obst, Gemüse und Kräuter	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Stunden
Kernobst (Apfelringe, 3 mm dick, pro Rost 200 g)	1-2 Roste		80	4-8
Wurzelgemüse (Karotten), geraspelt, blanchiert	1-2 Roste		80	4-7
Pilze in Scheiben	1-2 Roste		80	5-8
Kräuter, geputzt	1-2 Roste		60	2-5

Einkochen

Sie können in Ihrem Gerät Obst und Gemüse einkochen.

Warnung Verletzungsgefahr!

Bei fehlerhaft eingekochten Lebensmitteln können die Einmachgläser platzen. An die Angaben zum Einkochen halten.

Gläser

Verwenden Sie nur saubere und unbeschädigte Einmachgläser. Verwenden Sie nur hitzebeständige, saubere und unbeschädigte Gummiringe. Klammern und Federn vorher prüfen.

Verwenden Sie bei einem Einkoch-Vorgang nur Einmachgläser von gleicher Größe und mit dem gleichen Lebensmittel. Im Garraum können Sie die Inhalte von maximal sechs Einmachgläsern mit ½, 1 oder 1½ Liter gleichzeitig einkochen. Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Die Einmachgläser dürfen sich während des Einkochens im Garraum nicht berühren.

Obst und Gemüse vorbereiten

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Obst bzw. Gemüse je nach Art schälen, entkernen und zerkleinern und in Einmachgläser bis ca. 2 cm unter den Rand füllen.

Obst: Das Obst in den Einmachgläsern mit heißer, abgeschäumter Zuckerlösung auffüllen (ca. 400 ml für ein 1-Literglas). Auf einen Liter Wasser:

- ca. 250 g Zucker bei süßem Obst
- ca. 500 g Zucker bei saurem Obst

Gemüse: Das Gemüse in den Einmachgläsern mit heißem, abgekochtem Wasser auffüllen.

Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen. Die Gläser mit Klammern verschließen. Die Gläser in die Universalpfanne stellen, so dass sie sich nicht berühren. 500 ml heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Einkochen beenden

Obst: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Gerät ausschalten, sobald alle Einmachgläser perlen. Nehmen Sie die Gläser nach der angegebenen Nachwärmzeit aus dem Garraum.

Gemüse: Nach einiger Zeit steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Sobald alle Einmachgläser perlen, die Temperatur auf 120 °C reduzieren und Gläser wie in der Tabelle angegeben im geschlossenen Garraum weiterperlen lassen. Schalten Sie nach dieser Zeit das Gerät aus und nutzen Sie wie in der Tabelle angegeben noch einige Minuten die Nachwärme.

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum und stellen Sie sie auf ein sauberes Tuch. Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab, sie könnten springen. Decken Sie die Einmachgläser ab, um sie vor Zugluft zu schützen. Klammern erst entfernen, wenn die Gläser kalt sind.

Die angegebenen Zeiten in der Einstelltabelle sind Richtwerte zum Einkochen von Obst und Gemüse. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge, Wärme und Qualität des Glasinhalts beeinflusst werden. Die Angaben beziehen sich auf 1-Liter-Rundgläser. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen Sie, ob es in den Gläsern richtig perlt. Der Perlvorgang beginnt nach ca. 30-60 Minuten.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Gemüse, z. B. Karotten	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	120	vom Perlen an: 30-40
				3.	-	Nachwärme: 30
Gemüse, z. B. Gurken	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 30
Steinobst, z. B. Kirschen, Zwetschgen	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 35
Kernobst, z. B. Äpfel, Erdbeeren	1 Liter Einmachgläser	1		1.	160-170	bis zum Perlen: 30-40
				2.	-	Nachwärme: 25

Teig gehen lassen

Ihr Hefeteig geht deutlich schneller auf, als bei Raumtemperatur und trocknet nicht aus. Starten Sie den Betrieb nur bei völlig abgekühltem Garraum.

Lassen Sie Hefeteig immer zweimal gehen. Beachten Sie die Angaben in den Einstelltabelle für das 1. und 2. Gehenlassen (Teiggare und Stückgare).

Teiggare

Geben Sie den Teig in eine hitzebeständige Schüssel und stellen Sie sie auf den Rost. Wie in der Tabelle angegeben einstellen.

Während des Gärvorgangs die Gerätetür nicht öffnen, da sonst Feuchtigkeit entweicht. Den Teig nicht abdecken.

Während des Betriebs entsteht Kondensat und die Türscheibe beschlägt. Nach dem Gären den Garraum auswischen. Kalkrückstände mit etwas Essig auflösen und mit klarem Wasser nachwischen.

Stückgare

Stellen Sie Ihr Gebäck auf die in der Tabelle angegebene Einschubhöhe.

Wenn Sie vorheizen wollen, erfolgt die Stückgare außerhalb des Gerätes an einem warmen Ort.

Temperatur und Gärdauer sind abhängig von der Art und Menge der Zutaten. Deshalb sind die Angaben in der Einstelltabelle Richtwerte.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Schritt	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Hefeteig, leicht	Schüssel	2		1.	-*	25-30
	Backblech	2		2.	-*	10-20
Hefeteig, schwer und fettreich	Schüssel	2		1.	-*	60-75
	Hitzebeständiges Geschirr	2		2.	-*	45-60

* mit bis 50 °C aufheizen

Auftauen

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

Verwenden Sie zum Auftauen folgende Einschubhöhen:

- 1 Rost: Höhe 2
- 2 Roste: Höhe 3+1




Die Zeitangaben in der Tabelle sind Richtwerte. Sie sind abhängig von der Qualität, Gefriertemperatur (-18°C) und Beschaffenheit der Lebensmittel. Es sind Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn erforderlich.

Tipp: . Flach eingefrorene oder portionierte Stücke tauen schneller auf, als im Block gefrorene.

Nehmen Sie gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie in einem geeignetem Geschirr auf den Rost.

Die Speisen zwischendurch ein- bis zweimal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Die Speise zwischendurch zerteilen bzw. bereits aufgetaute Stücke aus dem Garraum nehmen.

Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, allgemein	Backblech	2		50	40-70
Kuchen, saftig	Backblech	2		50	70-90
Kuchen, trocken	Backblech	2		60	60-75

Warmhalten

Sie können fertiggegartete Speisen mit der Heizart Ober-/Unterhitze bei 70 °C warmhalten. So vermeiden Sie Kondensatbildung und müssen den Garraum nicht auswischen.

Halten Sie fertiggegartete Speisen nicht länger als zwei Stunden warm. Beachten Sie, dass manche Speisen während des Warmhaltens weitergaren. Decken Sie die Speisen ggf. ab.

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach EN 60350-1.

Backen

Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Blechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

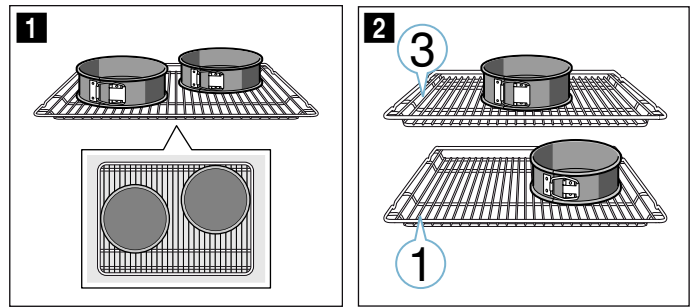
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost
- erster Rost: Höhe 3
- zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

- Auf einer Ebene (Bild **1**)
- Auf zwei Ebenen (Bild **2**)



Hinweise

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

Grillen

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Garraum bleibt sauberer.

Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Spritzgebäck	Backblech	3	☐	140-150*	25-35
Spritzgebäck	Backblech	3	☉	140-150*	20-30
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150*	25-35
Spritzgebäck, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	130-140*	35-55
Small Cakes	Backblech	3	☐	150-160*	25-35
Small Cakes	Backblech	3	☉	140-150*	20-30
Small Cakes, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	☉	140-150*	25-40
Small Cakes, 3 Ebenen	Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	☉	140*	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2	☐	160-170**	25-35
Wasserbiskuit	Springform Ø26cm	2	☉	160-170	30-35
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	2x Springformen Ø26cm	3+1	☉	150-160**	35-50
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	2	☉	160-170	60-80
Gedeckter Apfelkuchen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	1	☐	190-210	70-80
Gedeckter Apfelkuchen, 2 Ebenen	2x Schwarzblechformen Ø20cm	3+1	☉	170-190	70-90

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

** vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

Grillen

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5	☐	3	0,5-1,5*
Beefburger, 12 Stück	Rost	4	☐	3	25-30**

* 5 min vorheizen, verwenden Sie nicht die Schnellaufheizfunktion

** nach 2/3 der Gesamtzeit wenden



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001296700

980510

EP Kurzanleitung AutoPilot-Programme

Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und das Gerät übernimmt für Sie die optimalen Einstellungen dazu.

Um gute Ergebnisse zu erzielen, darf der Garraum nicht zu heiß sein. Lassen Sie den Garraum abkühlen und starten Sie erst dann das Programm.

Weitere Informationen finden Sie in der ausführlichen Gebrauchsanleitung. Lesen Sie diese bitte sorgfältig durch.

Geschirr

► Beachten Sie die Hinweise der Geschirrhersteller.

A | Geeignetes Geschirr:

- Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr bis 300 °C.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas oder Glaskeramik. Durch den Glasdeckel kann der Grill wirken und der Braten erhält eine schöne knusprige Kruste.
- Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Die glänzende Oberfläche reflektiert die Wärmestrahlung sehr stark. Das Gericht wird weniger braun und das Fleisch weniger gar. Wenn Sie einen Edelstahlbräter verwenden, nehmen Sie nach Programmende den Deckel ab. Das Fleisch mit Grillstufe 3 noch 8 bis 10 Minuten übergrillen.
- Wenn Sie Bräter aus emailiertem Stahl, Gusseisen oder Aludruckguss verwenden, bräunt das Gericht von unten stärker. Geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Tipp: Wenn die Soße zum Braten zu hell oder zu dunkel ist, geben Sie beim nächsten Mal weniger bzw. mehr Flüssigkeit zu.

B | Ungeeignetes Geschirr:

- Geschirr aus hellem, glänzendem Aluminium, unglasiertem Ton und Geschirr aus Kunststoff oder mit Kunststoffgriffen ist ungeeignet.

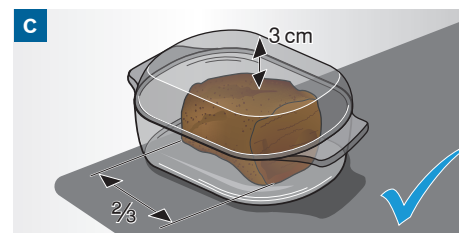
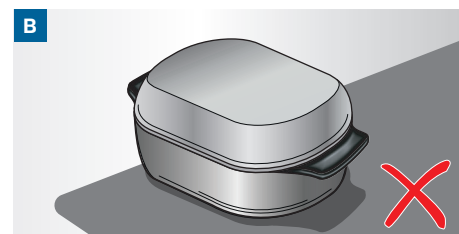
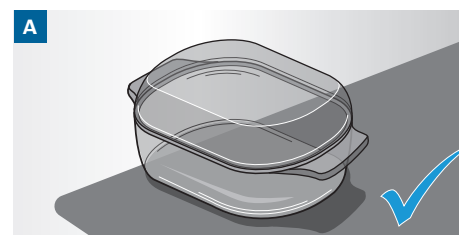
C | Größe des Geschirrs:

- Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu etwa zwei Drittel bedecken. So erhalten Sie einen schönen Bratenfond.
- Der Abstand zwischen Fleisch und Deckel sollte mindestens 3 cm betragen. Das Fleisch kann während des Bratens aufgehen.

Programme


- Wenn ein Braten fertig ist, kann er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Das Gewicht ist in einem Bereich zwischen 0,5 kg und 2,5 kg einstellbar.

Hinweis: Der Gewichtsbereich ist bewusst eingeschränkt. Für sehr große Gerichte steht oft kein passendes Geschirr zur Verfügung und das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.



9001322341 (9706)

Programm einstellen

- ▶ Das Gerät wählt die optimale Heizart und die Zeit- und Temperatureinstellung. Sie müssen nur das Gewicht einstellen.
- ▶ Das Gewicht ist nur im vorgesehenen Gewichtsbereich einstellbar.
- 1. Den Funktionswähler und den Temperaturwähler auf Programme  stellen.
- 2. Mit Taste **+** oder **-** das gewünschte Programm einstellen.
- 3. Auf Taste **kg** tippen.
- 4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht Ihrer Speise einstellen. Nach Übernahme des Gewichts erscheint im Display die berechnete Dauer. Bei Bedarf können Sie mit Taste **kg** zurück zum Programm wechseln.
- ▶ Nach wenigen Sekunden startet das Programm. Im Display läuft die Dauer ab.
- ▶ Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signal. Im Display steht die Dauer auf null.
- ▶ Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.


Dauer des Programms

- ▶ Die Dauer Ihres eingestellten Programms wird automatisch vom Gerät berechnet. Sie erscheint, nachdem Sie das Gewicht zum gewählten Programm eingestellt haben.
- ▶ Ändern können Sie die Dauer eines Programms nicht.

Nachgaren



















- ▶ Sobald das Programm und das Signal beendet ist, können Sie mit Taste **+** eine Dauer einstellen. Das Gerät heizt mit den Einstellungen des Programms weiter.
- Hinweis:** Sie können beliebig oft nachgaren.
- ▶ Wenn Sie mit dem Garergebnis zufrieden sind, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Endezeit verschieben

- ▶ Bei einigen Programmen können Sie die Endezeit nach hinten verschieben. Vor dem Start auf Taste  tippen, bis im Display das Endesymbol markiert ist. Mit Taste **+** das Ende auf später verschieben.
- ▶ Nach dem Start geht das Gerät in Warteposition.

Ändern und abbrechen

- ▶ Nach dem Start lässt sich die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr ändern.
- ▶ Die Endezeit kann geändert werden, solange das Gerät in Warteposition ist.
- ▶ Wenn Sie das Programm abbrechen möchten, schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Programm	Lebensmittel	Geschirr	Flüssigkeit zugeben	Einschubhöhe	Einstellgewicht	Hinweise
01	Hähnchen, ungefüllt	küchenfertig, gewürzt			2	Hähnchengewicht mit der Brust nach oben ins Geschirr legen
02	Putenbrust	am Stück, gewürzt			2	Putenbrustgewicht Fleisch vorher nicht anbraten
03	Eintopf, mit Gemüse	vegetarisch			2	Gesamtgewicht Gemüse mit langer Garzeit (z. B. Möhren) in kleinere Stücke schneiden als Gemüse mit kurzer Garzeit (z. B. Tomaten)
04	Gulasch	Rind- oder Schweinefleisch gewürfelt mit Gemüse			2	Gesamtgewicht Fleisch unten einlegen und mit Gemüse bedecken. Fleisch vorher nicht anbraten.
05	Hackbraten, frisch	Hackteig aus Rind-, Schweine- oder Lammfleisch			2	Bratengewicht -
06	Rinderschmorbraten	z. B. Hochrippe, Bug, Kugel oder Sauerbraten			2	Fleischgewicht Fleisch vorher nicht anbraten
07	Rinderrouladen	mit Gemüse oder Fleisch gefüllt			2	Gewicht aller gefüllten Rouladen Fleisch vorher nicht anbraten
08	Lammkeule, durchgegart	ohne Knochen, gewürzt			2	Fleischgewicht Fleisch vorher nicht anbraten
09	Kalbsbraten, mager	z. B. Lende oder Nuss			2	Fleischgewicht Fleisch vorher nicht anbraten
10	Schweinenackenbraten	ohne Knochen, gewürzt			2	Fleischgewicht Fleisch vorher nicht anbraten

Legende



Bräter mit Deckel



Bräterboden bedecken, evtl. bis zu 250g Gemüse zugeben



mit Flüssigkeit (z. B. Brühe, Wasser) fast bedecken



nach Rezept

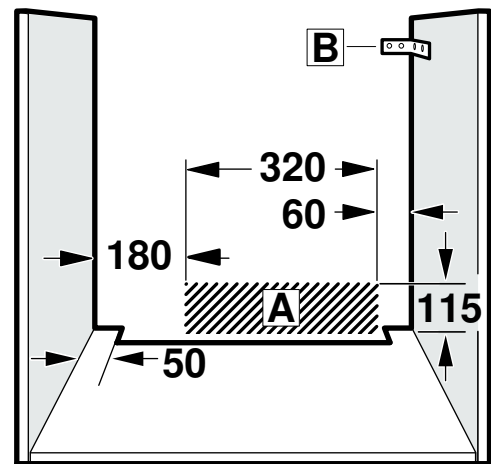
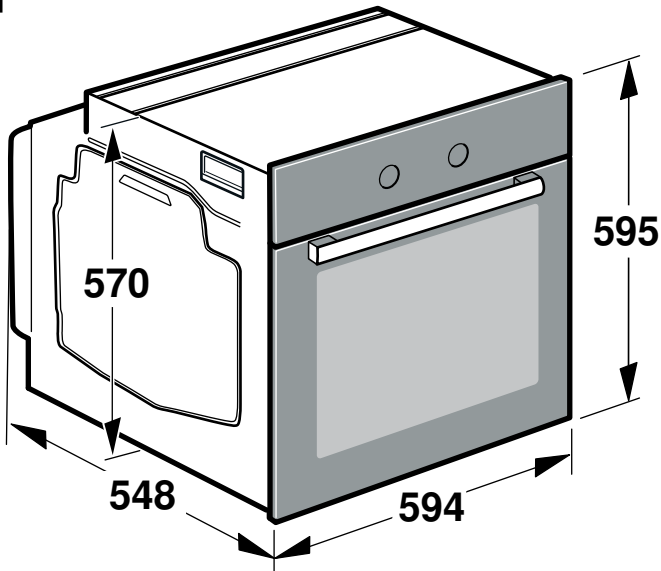


de	Montageanleitung
en	Installation instructions
cs	Montážní návod
da	Monteringsvejledning
el	Οδηγίες εγκατάστασης
es	Instrucciones de montaje
fi	Asennusohje
fr	Notice de montage
it	Istruzioni per il montaggio

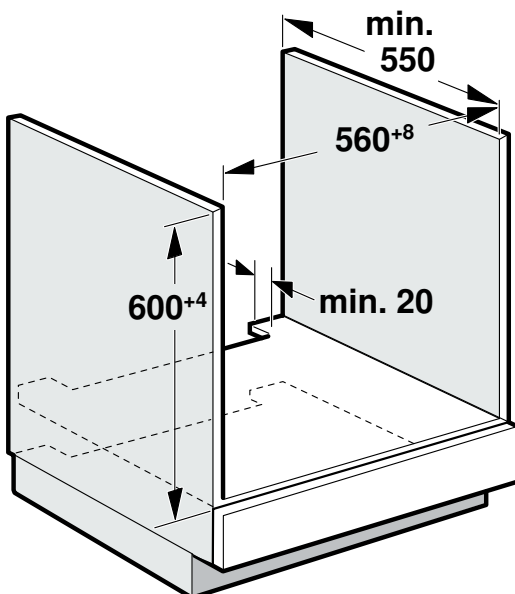
nl	Installatievoorschrift
no	Monteringsveiledning
pl	Instrukcja montażu
pt	Instruções de montagem
ru	Инструкция по монтажу
sv	Monteringsanvisning
tr	Montaj kılavuzu
ro	Instrucțiuni de montaj
bg	Ръководство за монтаж



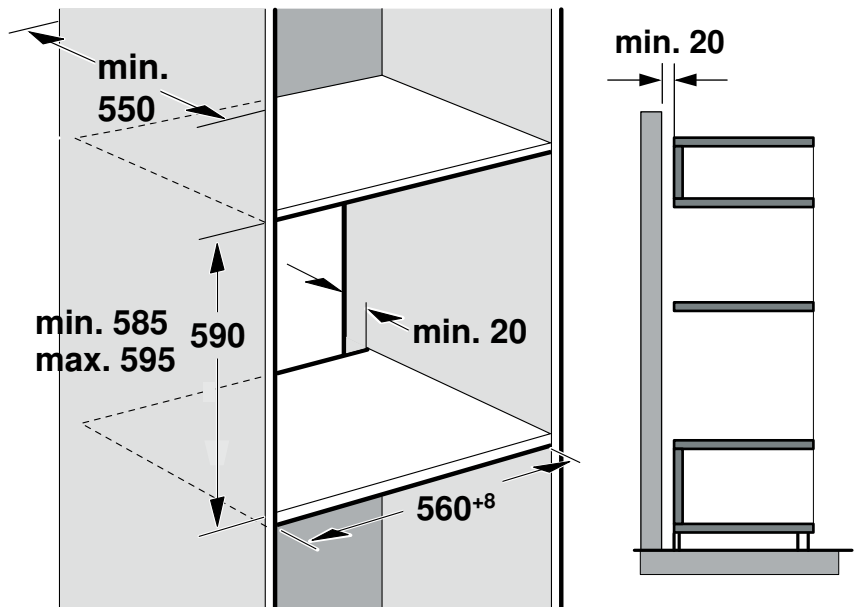
1



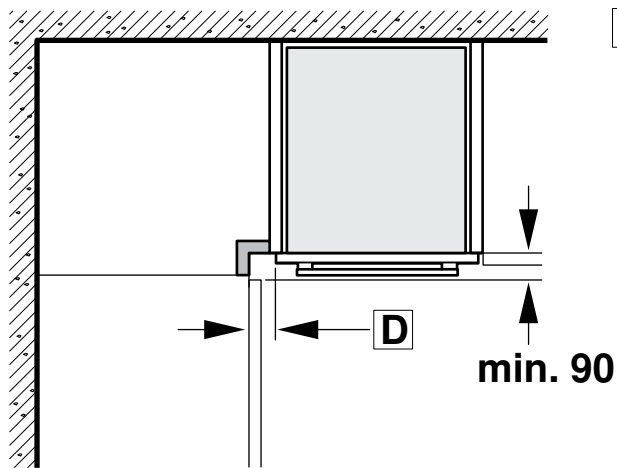
2



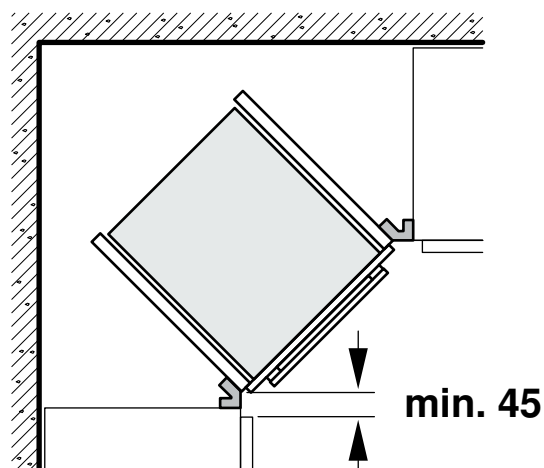
3



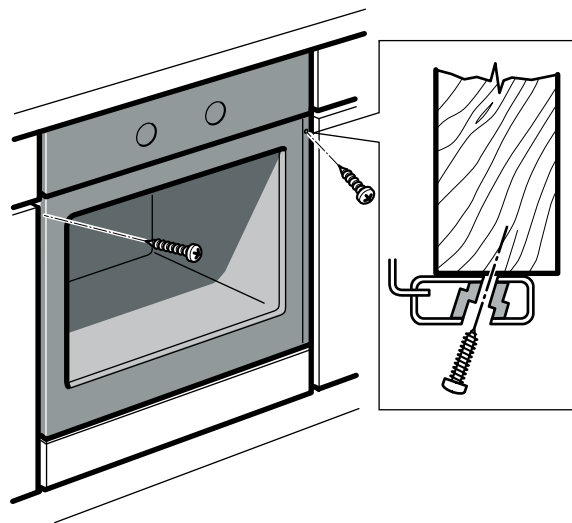
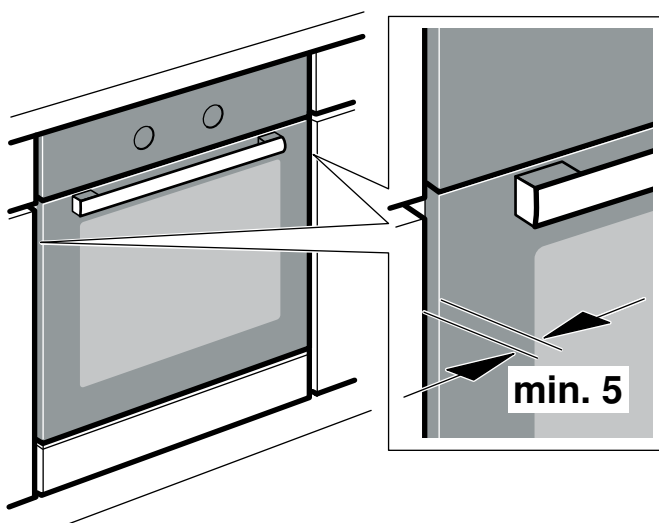
4



C



5



de

Wichtige Hinweise - Bild 1

- 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 nicht anschließen.
- 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 temperaturbeständig sein, angrenzende Möbelfronten bis 65 °C.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen. Es besteht Gefahr durch Überhitzung.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Gerätes 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.
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche **A** oder außerhalb des Einbauraumes liegen.
- Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel **B** an der Wand befestigen.
- Maßgaben der Bilder in mm.

Gerät unter Arbeitsplatte - Bild 2

Zur Belüftung des Gerätes muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

Arbeitsplatte auf Einbaumöbel befestigen.

Die Montageanleitung des Kochfeldes beachten.

Gerät im Hochschrank - Bild 3

Zur Belüftung des Gerätes müssen die Zwischenböden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.

Wenn der Hochschrank zusätzlich zu den Element-Rückwänden eine weitere Rückwand hat, muss diese entfernt werden.

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

Eckeinbau - Bild 4

Damit die Gerätetür geöffnet werden kann, beim Eckeinbau Maße **C** berücksichtigen. Das Maß **D** ist abhängig von der Dicke der Möbelfront unter dem Griff.

Gerät elektrisch anschließen

Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.

Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.

Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Anschlussleitung angeschlossen werden. Stecken Sie die Anschlussleitung an der Gerätetürseite an (Click!).

Eine 3,0m-Anschlussleitung ist beim Kundendienst erhältlich.

Die Anschlussleitung darf nur durch eine Originalleitung, beziehbar über den Kundendienst, ersetzt werden.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Anschlussleitung mit Schutzkontakt-Stecker

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

Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss in der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorgesehen werden.

Anschlussleitung ohne Schutzkontakt-Stecker

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen.

In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen. Phase- und Neutral- ("Null-") Leiter in der Anschlussdose

identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.

Nur nach Anschlussbild anschließen. Spannung siehe Typenschild. Die Adern der Netzanschlussleitung entsprechend der Farbcodierung anschließen: grün-gelb = Schutzleiter (⊕), blau = (Null) Neutral-Leiter, braun = Phase (Außenleiter).

Gerät befestigen - Bild 5

Bei Geräten mit ausziehbarer Backwagen-Tür muss die Tür vorher entfernt werden.

1. Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.
2. Gerät festschrauben.

Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

An den Seitenwänden des Umbauschranks dürfen keine Wärmeschutzleisten angebracht werden.

Ausbau

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

en

Important information – Fig. 1

- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
- Any cut-outs that need to be made in the units should be made before the appliance is installed. Remove any shavings, as they may prevent the electrical components from working properly.
- Wear protective gloves so that you do not cut yourself. Parts that are accessible during installation may have sharp edges.
- The mains socket for the appliance must either be located in the hatched area **A** or outside of the area where the appliance is installed.
- Secure any unsecured units to the wall using a standard bracket **B**.
- The dimensions in the figures are in mm.

Appliance under the worktop – Fig. 2

To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.

Secure the worktop to the fitted units.

Proceed in accordance with the installation instructions for the hob.

Appliance in a tall unit - Fig. 3

To ventilate the appliance, the intermediate floors must have a ventilation cut-out.

If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed.

Only fit the appliance up to a height which allows accessories to be easily removed.

Corner installation – Fig. 4

To ensure that the appliance door can be opened in a corner installation, take account of dimension **C**. Dimension **D** is dependent on the thickness of the unit front under the handle.

Connecting the appliance to the electricity supply

The appliance corresponds to protection class 1 and must only be operated with a protective earth connection.

The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to local regulations.

The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.

The appliance must only be connected with the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance (listen for the click).

A 3 m power cable can be obtained from the after-sales service. The power cable must only be replaced with a cable from the original manufacturer, which can be obtained from the after-sales service.

When the appliance is installed, protection must be provided against accidental contact in the future.

Power cable with a plug with earthing contact

The appliance must only be connected to an earthing contact socket which has been correctly installed.

If the plug can no longer be reached after the installation, a partition must be provided in the phases in the permanent electrical installation in accordance with the installation regulations.

Power cable without a plug with earthing contact

Only allow a licensed professional to connect the appliance.

In the permanent electrical installation, an all-pole isolating switch must be provided in accordance with the installation regulations. Identify the phase and neutral conductors in the socket. The appliance may be damaged if it is not connected correctly.

Only connect the hob according to the connection diagram. See the rating plate for the voltage. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding: Green/yellow = PE conductor (⊕), blue = neutral conductor, brown = live (external conductor).

India only

Please note the different colour code for the wiring: Green/yellow = PE conductor (⊕), black = neutral conductor, red = live conductor (phase conductor).

Securing the appliance – Fig. 5

If your appliance has a pull-out carriage door, this must be removed beforehand.

1. Slide the appliance all the way in and centre it.
2. Screw the appliance into place.

The gap between the worktop and appliance must not be sealed by additional strips.

Thermal insulation strips must not be fitted to the side panels of the surround unit.

Removal

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the securing screws.
3. Lift the appliance slightly and then pull it out completely.

CS

Důležité pokyny – obrázek 1

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou odpovídá montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Řiďte se montážními pokyny pro zabudování příslušenství.
- Před uvedením do provozu odstraňte z pečicího prostoru a dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku až do 65 °C.
- Nezabudovávajíte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy v nábytku proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte piliny. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Abyste zabránili požezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy **A** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče.
- Neupevněnou skříňku připevněte běžně prodávaným úhelníkem **B** ke stěně.
- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

Spotřebič pod pracovní deskou – obrázek 2

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnu odvětrávací výřez. Pracovní desku připevněte k vestavnému nábytku.

Dodržujte montážní návod pro varnou desku.

Spotřebič ve vysoké skřínce – obrázek 3

Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.

Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.

Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

Vestavba do rohu – obrázek 4

Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet rozměry **C**. Rozměr **D** závisí na tloušťce přední hrany nábytku pod madlem.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu

Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.

Jištění musí být provedené podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky. Zapojte přívodní kabel na zadní straně spotřebiče (zacvaknout!).

Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.

V případě výměny smí být použit pouze originální kabel, který lze obdržet u zákaznického servisu.

Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Přívodní kabel se zástrčkou s ochranným kolíkem

Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kolíkem.

Pokud není zástrčka po provedení vestavby přístupná, musí se u pevné elektrické instalace použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci.

Přívodní kabel bez zástrčky s ochranným kolíkem

Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. U pevné elektrické instalace je třeba použít odpojovač fází podle předpisů pro instalaci. Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v přípojovací zásuvce. V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.

Připojení provádějte pouze podle schématu připojení. Napětí viz typový štítek. Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení: zeleno-žlutý = ochranný vodič \oplus , modrý = nulový vodič, hnědý = fáze (krajní vodič).

Upevnění spotřebiče – obrázek 5

U spotřebičů s výsuvnými dvířky pečícího vozíku se musí napřed demontovat dvířka.

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

2. Spotřebič přišroubujte.

Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými přídatnými lištami.

Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

Demontáž

1. Spotřebič odpojte od sítě.

2. Povolte upevňovací šrouby.

3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.

da

Vigtige anvisninger - figur 1

- Kun korrekt indbygning i henhold til denne monteringsvejledning sikrer sikker brug. Montøren hæfter for skader, som skyldes forkert indbygning.
- Kontroller apparatet, når det er pakket ud. Apparatet må ikke tilsluttes, hvis det har transportskader.
- Følg anvisningerne i montagebladene vedr. indbygning af tilbehørsdele.
- Fjern emballagemateriale og klæbefolie fra ovnrummet og ovndøren inden ibrugtagningen.
- Indbygningsskabe skal være temperaturrestante op til 90 °C og fronter på tilgrænsende skabe op til 65 °C.
- Apparatet må ikke indbygges bag et dekorationspanel. Fare som følge af overophedning.
- Udsikringerne i indbygningsskabet skal udføres, inden apparatet sættes på plads. Fjern spånerne. De kan forringe elektriske komponenters funktion.
- Brug beskyttelseshandsker for at undgå snitsår. Der kan være dele med skarpe kanter, som er tilgængelige under montagen.

- Tilslutningsdåsen, hvor apparatet tilsluttes, skal være placeret indenfor det skraverede område **A** eller udenfor indbygningsrummet.

- Ikke-fastgjorte køkkenskabe skal fastgøres til væggen med et almindeligt vinkelbeslag **B**.

- Mål i illustrationer er angivet i mm.

Apparat under bordplade - figur 2

Der skal være en udsikring til ventilation i indbygningsskabets mellembund.

Fastgør bordpladen til indbygningsskabene.

Overhold montagevejledningen for kogesektionen.

Apparat i højskab - figur 3

Indbygningsskabets mellembunde skal have udsikringer til ventilation.

Hvis højskabet ud over element-bagvæggen har endnu en bagvæg, skal den fjernes.

Apparatet må ikke indbygges højere oppe, end at tilbehøret kan tages ud uden problemer.

Hjørneindbygning - figur 4

Ved hjørneindbygning skal målene **D** overholdes, for at apparatet dør skal kunne åbnes. Målet **D** afhænger af møbelfrontens tykkelse under håndtaget.

Elektrisk tilslutning

Apparatet er klassificeret i beskyttelsesklasse I og må kun anvendes med sikkerheds-jordforbindelse.

Afsikringen skal udføres i henhold til det angivne effektforbrug på typeskiltet og de lokale forskrifter.

Apparatet skal være uden elektrisk spænding ved alle former for montagearbejde.

Apparatet må kun tilsluttes med den leverede tilslutningsledning. Stik tilslutningsledningen ind på bagsiden af apparatet (klik!).

Der kan fås en tilslutningsledning på 3,0 m hos kundeservice.

Tilslutningsledningen må kun udskiftes med en original tilslutningsledning, som kan bestilles via kundeservice.

Indbygningen skal yde berøringsbeskyttelse.

Tilslutningsledning med stik til sikkerhedskontakt

Apparatet må kun tilsluttes til en korrekt installeret sikkerhedsstikkontakt.

Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

Tilslutningsledning uden stik til sikkerhedskontakt

Apparatet må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand.

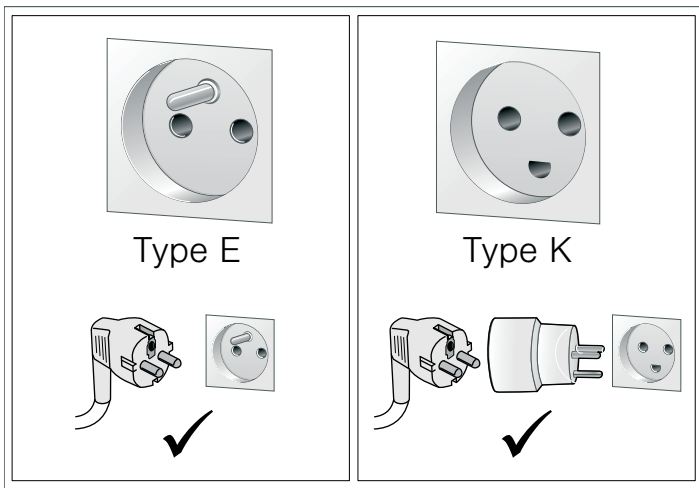
Ved en fast elektrisk installation skal der være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne. Identificer fase- og nulleleder i tilslutningsdåsen. Hvis apparatet tilsluttes forkert, kan det blive beskadiget.

Må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet. Vedr. spænding, se typeskilt. Tilslut nettilslutningsledningens ledere iht. farvemærkingen: grøn-gul = beskyttelsesleder \oplus , blå = nulleleder, brun = fase (yderleder).

Kun for Danmark

Apparater op til maks. 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)

I Danmark er apparatet kun godkendt til brug i forbindelse med en stikkontakt type E. Hvis der kun findes en stikkontakt type K på tilslutningsstedet, skal apparatet tilsluttes med en egnet adapter. Kun på denne måde kan det sikres, at apparatet bliver korrekt jordforbundet. Denne adapter kan fås via kundeservice (reservedelsnr. 623333) eller som ekstra tilbehør.



Hvis stikket ikke er tilgængeligt efter installationen, skal der i en fast elektrisk installation være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.

Apparater over 2,99 kW (13 A) (se typeskilt)

Apparatet må ikke tilsluttes med stikket til sikkerhedsstikkontakten. Der er fare for elektrisk stød. Apparatet må kun tilsluttes med en fast tilslutning, som kun må udføres af en autoriseret fagmand.

Fastgøre apparat - figur 5

Ved apparater med udtrækkelig bagevognsdør, skal døren fjernes forinden.

1. Skyd apparatet helt ind, og centrér det.
2. Skru apparatet fast.

Spalten mellem bordplade og apparat må ikke lukkes med ekstra lister.

Der må ikke placeres lister til varmebeskyttelse på indbygningsskabets sidevægge.

Afmontering

1. Sørg for, at apparatet er uden spænding.
2. Skru monteringskruerne ud.
3. Løft apparatet lidt, og træk det helt ud.

el

Σημαντικές υποδείξεις - Εικόνα 1

- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος εγκατάσταση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες πριν τη θέση σε λειτουργία από το χώρο μαγειρέματος και την πόρτα.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C, οι δε γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι 65 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας. Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσικά, μπορεί να είναι κοφτερά.
- Το κουτί σύνδεσης των συσσωμάτων πρέπει να βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας **A** ή έξω από το χώρο τοποθέτησης.
- Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια συνηθισμένη γωνία του εμπορίου **B** στον τοίχο.
- Διαστάσεις των εικόνων σε mm.

Συσκευή κάτω από τον πάγκο εργασίας - Εικ. 2

Για τον αερισμό της συσκευής πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα εξαερισμού.

Στερεώστε τον πάγκο εργασίας πάνω στα εντοιχιζόμενα ντουλάπια.

Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

Συσκευή σε ψηλό ντουλάπι - Εικ. 3

Για τον αερισμό της συσκευής πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν ένα άνοιγμα εξαερισμού.

Όταν το ψηλό ντουλάπι έχει πρόσθετα στα πίσω τοιχώματα των ξεχωριστών στοιχείων ένα επιπλέον πίσω τοίχωμα, πρέπει αυτό να αφαιρεθεί.

Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρυνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

Τοποθέτηση σε γωνία Εικ. 4

Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία λάβετε υπόψη τις διαστάσεις **C**. Η διάσταση **D** εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού κάτω από τη λαβή.

Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής

Η συσκευή ανταποκρίνεται στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

Η ασφάλεια πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και στις τοπικές προδιαγραφές.

Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης πρέπει η συσκευή να βρίσκεται εκτός τάσης.

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο με το συνημμένο καλώδιο σύνδεσης. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στην πίσω πλευρά της συσκευής (κλικ!).

Ένα καλώδιο σύνδεσης 3,0 m είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Το καλώδιο σύνδεσης επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο με ένα γνήσιο καλώδιο, διαθέσιμο μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται με την τοποθέτηση.

Καλώδιο σύνδεσης με φινις σούκο

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Εάν το φινις μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προσικό, πρέπει στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Καλώδιο σύνδεσης χωρίς φινις σούκο

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή.

Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης. Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

Συνδέστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης. Για τη τάση βλέπε στην πινακίδα τύπου. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα: Πράσινοκίτρινο = Αγωγός προστασίας ⊕, μπλε = Ουδέτερος αγωγός (μηδέν), καφέ = Φάση (εξωτερικός αγωγός).

Στερέωση της συσκευής Εικ. 5

Στις συσκευές με πόρτα βαγονέτου φούρνου πρέπει προηγουμένως να αφαιρεθεί η πόρτα.

1. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα και κεντράρετέ την.
2. Βιδώστε καλά τη συσκευή.

Η σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλυφθεί από πρόσθετα πηχάκια.

Στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να τοποθετηθούν πηχάκια θερμοπροστασίας.

Αφαίρεση

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
3. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω

es

Advertencias importantes: figura 1

- Solo un montaje profesional según estas instrucciones de montaje garantiza un uso seguro. En caso de daños debido a un montaje erróneo, la responsabilidad será del instalador.
- Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. El electrodoméstico no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.
- Tener en cuenta las hojas de instrucciones para la instalación de los accesorios.
- Antes de poner en marcha el electrodoméstico, retirar el material de embalaje y las láminas adherentes de la puerta y del interior del electrodoméstico.

- Los muebles donde se aloja el electrodoméstico deben poder resistir una temperatura de hasta 90 °C, y los frontales de los muebles adyacentes, hasta 65 °C.
- No instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de mueble. Existe riesgo de sobrecalentamiento.
- Llevar a cabo los trabajos de recorte en el mueble antes de colocar el electrodoméstico. Retirar las virutas. Podrían afectar al funcionamiento de los componentes eléctricos.
- Llevar guantes protectores para evitar cortes. Las piezas que estén accesibles durante el montaje pueden tener los bordes afilados.
- La toma de corriente del electrodoméstico debe quedar dentro de la zona de la superficie sombreada **A** o fuera del espacio de montaje.
- Fijar a la pared los muebles que no estén fijados con una escuadra estándar **B**.
- Las medidas de las imágenes están en mm.

Aparato debajo de una encimera: figura 2

Para poder ventilar el aparato, el piso separador debe contar con una ranura de ventilación.

Fijar la encimera sobre el mueble empotrado.

Tener en cuenta las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

Aparato en un armario en alto, figura 3

Para poder ventilar el aparato, el piso separador debe contar con una ranura de ventilación.

Cuando el armario en alto cuenta con otra placa posterior adicional, al margen de las placas posteriores, esta debe retirarse. No montar el aparato demasiado alto a fin de poder retirar los accesorios sin problemas.

Montaje en esquina: figura 4

Para que sea posible abrir la puerta del aparato, observar una distancia **C** en el montaje en esquina. La medida **D** depende del grosor del frontal del mueble bajo el tirador.

Conexión del aparato a la red eléctrica

El electrodoméstico pertenece a la clase de protección I y solo puede utilizarse conectado a una conexión con conductor de toma a tierra.

La protección por fusible debe configurarse de acuerdo con los datos de potencia indicados en la placa de características y con la normativa local.

El electrodoméstico debe estar sin tensión para poder realizar los trabajos de montaje.

El aparato solo puede conectarse con el cable de conexión suministrado. Conectar el cable de conexión en la parte posterior del aparato (debe oírse un clic).

Puede adquirirse un cable de conexión de 3,0 m a través del Servicio de Atención al Cliente.

El cable de conexión solo puede ser sustituido por un cable original, que puede solicitarse a través del Servicio de Atención al Cliente.

Mediante el montaje debe garantizarse la protección contra contacto accidental.

Cable de conexión con conector con contacto de puesta a tierra

El electrodoméstico solo podrá conectarse a una toma de corriente de instalación reglamentaria y provista de toma a tierra. Según las normas, si el conector ya no es accesible tras el montaje, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá constar de un dispositivo de separación en las fases.

Cable de conexión sin conector con contacto de puesta a tierra

La conexión del aparato debe realizarse exclusivamente por un técnico especialista autorizado.

Según las normas, la instalación eléctrica con toma de tierra deberá disponer de un dispositivo de separación en las fases. Identificar el conductor de fase y el conductor neutro («cero») de la toma de corriente. El aparato puede resultar dañado si no se conecta de la forma adecuada.

Conectar el aparato según el esquema de conexión. Consultar la tensión en la placa de características. Conectar los conductores del cable de conexión a la red de acuerdo con la codificación por colores: verde-amarillo = toma a tierra (⊕), azul = (cero) conductor neutro, marrón = fase (conductor exterior).

Fijar el electrodoméstico: figura 5

En aparatos con puerta deslizable extraíble, esta se debe quitar antes.

1. Introducir el electrodoméstico por completo y centrarlo.
2. Atornillar el electrodoméstico.

El espacio entre la encimera y el electrodoméstico no debe obstruirse con listones suplementarios.

En las paredes laterales del armario desmontable no se pueden montar listones térmicos.

Desmontaje

1. Desconectar el aparato de la corriente.
2. Aflojar los tornillos de ajuste.
3. Levantar ligeramente el aparato y extraerlo por completo.

fi

Tärkeitä ohjeita - kuva 1

- Laitteen turvallinen käyttö on taattu vain, kun se asennetaan asianmukaisesti asennusohjeita noudattaen. Väärästä asennuksesta johtuvista vahingoista vastaa asentaja.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää lämpötilaa 90 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 65 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumentuminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneosien toiminta voi häiriintyä.
- Käytä suojakäsineitä, jotta vältät viiltohaavat. Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia.
- Laitteen liitäntärasian tulee olla viivoitetun pinnan alueella **A** tai asennusalueen ulkopuolella.
- Kiinnitä irralliset kalusteet yleisesti saatavana olevalla kulmalevyllä **B** seinään.
- Kuvien mitat mm.

Laite työtason alla - kuva 2

Väliopjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.

Kiinnitä työtaaso kalusteeseen.

Noudata keittotason asennusohjetta.

Laite korkeassa kaapissa - kuva 3

Väliopjassa pitää olla rako laitteen tuuletusta varten.

Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.

Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

Asennus kulmaan kuva 4

Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon mitat **C**. Mitta **D** riippuu kalusteen etuosan paksuudesta kahvan alapuolella.

Laitteen liittäminen sähköverkkoon

Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitäntän kanssa.

Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.

Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.

Laitteen saa liittää vain mukana toimitetun liitäntäjohtoon kanssa. Kytke liitäntäjohto laitteen takasivulle (klik!).

Huoltopalvelusta on saatavana 3,0 metrin liitäntäjohto.

Liitäntäjohtoon saa vaihtaa vain alkuperäiseen liitäntäjohtoon, joka on saatavana huoltopalvelusta.

Asennuksen pitää taata kosketussuoja.

Liitäntäjohto, jossa maadoitettu pistoke

Laitteen saa liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella.

Liitäntäjohto, jossa ei maadoitettua pistoketta

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja.

Kiinteä sähköliitäntä on varustettava asennusmääräysten mukaisella vaihejohtojen katkaisimella. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntäasiassa. Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.

Liitä laite vain liitäntäkuvan mukaan. Jännite, ks. tyyppikilpi. Liitä verkkoliitäntäjohdon johtimet värikoodien mukaan: vihreä-keltainen = suojajohdin (⊕), sininen = (nolla) nollajohdin, ruskea = vaihe (vaihejohdin).

Laitteen kiinnittäminen - kuva 5

Laitteissa, joissa on ulosvedettävä uunivaunuovi, ovi on ensin poistettava.

1. Työnnä laite kunnolla paikalleen ja kohdista keskelle.
2. Ruuvaa laite kiinni.

Työtason ja laitteen välistä rakoa ei saa sulkea lisälistoilla.

Kaapin sivuseiniin ei saa asentaa lämpösuojalistoja.

Irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta kevyesti ja vedä se kokonaan ulos

fr

Consignes importantes - fig. 1

- Seule une installation effectuée selon cette notice de montage garantit une utilisation en toute sécurité. En cas de dommages résultant d'une installation incorrecte, l'installateur est responsable.
- Contrôlez l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne le raccordez pas s'il présente des avaries de transport.
- Respectez le notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Avant la mise en service, retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C et la façade des meubles voisins, jusqu'à 65 °C.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte de meuble ni derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réalisez les travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlevez les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.
- Portez des gants de protection pour éviter des coupures. Certaines pièces accessibles lors du montage peuvent posséder des arêtes coupantes.
- La prise de raccordement de l'appareil doit se situer dans la zone de la surface hachurée **A** ou à l'extérieur de l'espace d'encastrement.
- Les meubles non fixés doivent être fixés au mur au moyen d'une équerre **B** usuelle du commerce.
- Mesures des figures en mm.

L'appareil sous le plan de travail - fig. 2

Pour la ventilation de l'appareil, le plancher intermédiaire doit présenter une découpe de ventilation.

Fixez le plan de travail sur le meuble d'encastrement.

Respectez la notice de montage de la table de cuisson.

Appareil dans une armoire - fig. 3

Pour l'aération de l'appareil, les faux-planchers doivent présenter une découpe de ventilation.

Si l'armoire possède un panneau arrière en plus des panneaux arrière des éléments, celui-ci doit être enlevé.

N'installez l'appareil qu'à une telle hauteur que les accessoires puissent être retirés sans problème.

Encastrement angulaire - fig. 4

Afin de pouvoir ouvrir la porte de l'appareil, respecter les cotes **C** en cas d'encastrement angulaire. La cote **D** est fonction de l'épaisseur de la façade du meuble sous la poignée.

Raccordement électrique de l'appareil

L'appareil répond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.

La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.

Pour tous les travaux de montage, l'appareil doit être hors tension.

L'appareil doit uniquement être raccordé au moyen du cordon d'alimentation secteur fourni. Connectez le cordon d'alimentation secteur au dos de l'appareil (clic sonore !).

Un cordon d'alimentation secteur de 3,0 m est en vente auprès du service après-vente.

Le cordon d'alimentation secteur doit uniquement être remplacé par un cordon d'origine, qui peut être commandé auprès du service après-vente.

La protection contre les contacts accidentels doit être garantie par le montage.

Câble de raccordement avec fiche avec terre

L'appareil doit impérativement être raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.

Câble de raccordement sans fiche avec terre

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation. Identifiez le conducteur de phase et le conducteur neutre dans la prise de raccordement. L'appareil risque d'être endommagé en cas de raccordement incorrect.

Il doit être raccordé uniquement conformément au schéma de raccordement. Pour la tension, reportez-vous à la plaque signalétique. Raccordez les fils du câble de raccordement secteur conformément au code de couleurs : vert-jaune = conducteur de protection (⊕), bleu = neutre, marron = phase (conducteur extérieur).

Fixer l'appareil - fig. 5

Sur les appareils avec porte de chariot de cuisson télescopique, il convient tout d'abord d'enlever la porte.

1. Pousser l'appareil jusqu'au fond et le centrer.
2. Visser l'appareil.

L'écart entre le plan de travail et l'appareil ne peut pas être obturé par des baguettes supplémentaires.

Des baguettes de protection thermique ne peuvent pas être montées sur les parois latérales du meuble d'encastrement.

Dépose

1. Mettre l'appareil hors tension.
2. Desserrer les vis de fixation.
3. Soulever légèrement l'appareil et le retirer complètement

it

Avvertenze importanti - Figura 1

- Solo un montaggio a regola d'arte secondo queste istruzioni garantisce un uso sicuro. In caso di danni dovuti a un montaggio scorretto la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.
- Osservare la guida di montaggio per i componenti degli accessori.
- Rimuovere il materiale di imballaggio e la pellicola adesiva dal vano cottura e dallo sportello prima della messa in funzione.
- I mobili da incasso devono essere termostabili fino a una temperatura pari a 90 °C e i mobili adiacenti fino a 65 °C.
- Non montare l'apparecchio dietro a uno sportello decorativo o a uno sportello del mobile. Sussiste il pericolo di surriscaldamento.
- Completare i lavori di taglio sul mobile prima dell'inserimento dell'apparecchio. Rimuovere i trucioli in quanto possono pregiudicare il funzionamento dei componenti elettrici.
- Indossare guanti protettivi per evitare di procurarsi ferite da taglio. Le parti che restano scoperte durante il montaggio possono essere appuntite.
- La presa di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi all'interno dell'area tratteggiata **A** o all'esterno dell'area di incasso.
- Fissare il mobile alla parete con un angolare **B** disponibile in commercio.
- Nelle figure le misure sono espresse in mm.

Apparecchio sotto il piano di lavoro - Figura 2

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Fissare il piano di lavoro al mobile da incasso.

Rispettare le istruzioni per il montaggio del piano di cottura.

Apparecchio in un mobile alto - Figura 3

Per la ventilazione dell'apparecchio occorre una fessura di ventilazione nel ripiano intermedio.

Se oltre ai pannelli posteriori dell'elemento un mobile alto ha un ulteriore pannello posteriore, quest'ultimo deve essere rimosso.

Montare l'apparecchio a un'altezza tale da poter prelevare gli accessori senza problemi.

Montaggio angolare - Figura 4

Per permettere l'apertura della porta, tenere conto della misura del montaggio angolare **C**. La misura **D** dipende dallo spessore del frontale del mobile sotto la maniglia.

Collegamento elettrico dell'apparecchio

L'apparecchio appartiene alla classe di protezione I ed è in grado di funzionare solo se dotato di un conduttore di terra.

La protezione avviene secondo l'indicazione di potenza sulla targhetta di identificazione e nel rispetto delle disposizioni locali.

Durante tutte le operazioni di montaggio l'apparecchio deve essere senza tensione.

Allacciare l'apparecchio esclusivamente mediante il cavo fornito in dotazione. Collegare il cavo di alimentazione alla parte posteriore dell'apparecchio (clic!).

È possibile richiedere presso il servizio di assistenza tecnica un cavo di alimentazione di 3,0 m.

Sostituire il cavo di alimentazione unicamente con un cavo originale disponibile presso il servizio di assistenza tecnica.

La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.

Cavo di collegamento con spina con sistema di contatto di protezione

L'apparecchio può essere collegato solamente a una presa con messa a terra installata secondo le istruzioni.

Se dopo il montaggio la spina non è più raggiungibile, durante la posa fissa dell'installazione elettrica, prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi seguenti alla determinazione dell'allestimento.

Cavo di collegamento senza spina con sistema di contatto di protezione

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato.

Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento. Nella presa di collegamento, individuare un conduttore di fase e uno neutro ("zero"). Un allacciamento scorretto dell'apparecchio può comportarne il danneggiamento.

Attenersi sempre allo schema di allacciamento. Per la tensione, vedere la targhetta di identificazione. Collegare i fili del cavo di collegamento alla rete elettrica rispettando i colori: verde giallo= conduttore di terra (⊕), blu = (zero) conduttore neutro, marrone = fase (conduttore esterno).

Fissaggio dell'apparecchio - Figura 5

Per gli apparecchi che dispongono di uno sportello estraibile del carrello, è necessario rimuovere prima lo sportello.

1. Inserire l'apparecchio fino in fondo e centrarlo.

2. Fissare l'apparecchio con le viti.

Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio con ulteriori listelli.

Sulle pareti laterali del mobile non deve essere collocato alcun listello di isolamento termico.

Smontaggio

1. Scollegare l'apparecchio.

2. Svitare le viti di fissaggio.

3. Sollevare leggermente l'apparecchio ed estrarlo completamente

nl

Belangrijke aanwijzingen - Afb. 1

- Veilig gebruik is alleen gegarandeerd bij een deskundige inbouw volgens deze montagehandleiding. De monteur is aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.

- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Dan bestaat het risico van oververhitting.
- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Draag werkhandschoenen ter voorkoming van snijwonden. Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherpe randen hebben.
- De contactdoos van het apparaat dient zich in het gebied van het gearceerde vlak **A** of buiten de inbouwruimte te bevinden.
- Niet bevestigde meubels met een gebruikelijke, in de handel verkrijgbare haak **B** aan de wand bevestigen.
- Maataanduidingen van de afbeeldingen in mm.

Apparaat onder werkblad - Afb. 2

Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dient het tussenschot te beschikken over een ventilatie-opening.

Werkblad bevestigen op het inbouwmeubel.

Houd u aan het installatievoorschrift voor de kookplaat.

Apparaat in bovenkast - Afbeelding 3

Met het oog op de luchttoevoer van het apparaat dienen de tussenschotten te beschikken over een ventilatie-opening.

Wanneer de bovenkast naast de element-achterwanden nog een achterwand heeft, dient deze verwijderd te worden.

Het apparaat niet te hoog inbouwen, zodat de toebehoren er zonder probleem uitgenomen kunnen worden.

Hoekinbouw - Afb. 4

Om ervoor te zorgen dat de deur van het apparaat kan worden geopend, dient u zich bij de hoekinbouw te houden aan de afmetingen **C**. Afmeting **D** is afhankelijk van de dikte van het meubelfront onder de greep.

Apparaat elektrisch aansluiten

Het apparaat voldoet aan beveiligingsklasse I en mag alleen met een geaarde aansluiting worden gebruikt.

De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.

Bij alle montagewerkzaamheden dient het apparaat spanningsloos te zijn.

Het apparaat mag alleen met de meegeleverde aansluitkabel worden aangesloten. Steek de stekker van de aansluitkabel in de achterkant van het apparaat (klik!).

Bij de servicedienst is een 3,0m-aansluitkabel verkrijgbaar.

De aansluitkabel mag alleen worden vervangen door een originele kabel, die verkrijgbaar is bij de servicedienst.

De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Aansluitkabel met geaarde stekker

Het apparaat mag alleen op een geaarde contactdoos worden aangesloten die volgens de voorschriften is geïnstalleerd.

Wanneer de stekker na de inbouw niet meer toegankelijk is, moet de geïnstalleerde elektrische installatie volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.

Aansluitkabel zonder geaarde stekker

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten.

De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator. Fase- en neutraal ("nul-") leider in het stopcontact identificeren. Bij een verkeerde aansluiting kan het apparaat worden beschadigd.

Alleen aansluiten volgens het aansluitschema. De spanning staat vermeld op het typeplaatje. De aders van de hoofdleiding (netaansluiting) aansluiten volgens de kleurcodering: groen-geel = aardleiding (⊕), blauw = (nul) neutraalleiding, bruin = fase (buitenleiding).

Apparaat bevestigen - Afb. 5

Bij apparaten met een uittrekbare bakwagendeur moet de deur van tevoren worden verwijderd.

1. Het apparaat volledig inschuiven en centrisch uitrichten.

2. Apparaat vastschroeven.

De spleet tussen werkblad en apparaat mag niet door extra lijsten worden afgesloten.

Aan de zijwanden van de ombouwkast mogen geen isolatieprofielen worden aangebracht.

Demontage

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Bevestigingsschroeven losdraaien.
3. Het toestel licht optillen en helemaal naar buiten trekken.

no

Viktige henvisninger – bilde 1

- Kun en forskriftsmessig montering i henhold til denne monteringsveiledningen garanterer en sikker bruk. Montøren står ansvarlig for skader som oppstår pga. feil montering.
- Kontroller apparatet etter at du har pakket det ut. Ikke koble til apparatet hvis det er blitt skadet under transport.
- Følg veiledningen ved montering av tilbehør.
- Fjern all emballasje inkl. folie fra ovnrommet og apparatdøren før apparatet tas i bruk.
- Innbyggingsmoduler må tåle temperaturer på inntil 90 °C, og elementfronter i området må tåle inntil 65 °C.
- Apparatet må ikke monteres bak en pynte- eller skapdør. Det er fare for overoppheting.
- Utskjæringer i kjøkkenelementer må foretas før apparatet settes på plass. Fjern spon. Virkemåten til de elektriske komponentene kan påvirkes.
- Bruk vernehansker for å unngå kuttskader. Deler som er tilgjengelige under montering, kan ha skarpe kanter.
- Vegguttak for apparatet må ligge i området ved den skraverte flaten **A** eller utenfor innbyggingsområdet.
- Kjøkkenelementer som ikke er festet, skrus fast til veggen med et vanlig vinkeljern **B**.
- Mål i figurene i mm.

Apparat under benkeplaten – figur 2

For at apparatet skal kunne utluftes, må mellomplaten ha en utskåret lufteåpning.

Fest benkeplaten på kjøkkenelementet.

Følg monteringsanvisningen for platetoppen.

Apparat i høyskap - figur 3

For at apparatet skal kunne utluftes må mellomplaten ha utskårede lufteåpninger.

Når høyskapet i tillegg til elementbakveggene har enda en bakvegg, må denne fjernes.

Apparatet må bygges inn slik at tilbehøret kan tas ut uten problemer.

Innbygging i hjørner – figur 4

For at apparatdøren skal kunne åpnes, må det tas hensyn til målene **C** ved innbygging i hjørner. Målet **D** er avhengig av tykkelsen på elementfronten under håndtaket.

Koble apparatet til strøm

Apparatet er i samsvar med beskyttelsesklasse I og må bare kobles til en jordet stikkontakt.

Apparatet må sikres i henhold til opplysningene på typeskiltet og lokale forskrifter.

Ved alt monteringsarbeid må apparatet være spenningsløst.

Apparatet skal bare kobles til med den medfølgende tilkoblingsledningen. Sett i tilkoblingsledningen på baksiden av apparatet (klikk!).

Tilkoblingsledning på 3,0 m kan fås hos kundeservice.

Tilkoblingsledningen må bare erstattes av en originalledning som fås hos kundeservice.

Monteringen må ikke innskrenke berøringsbeskyttelsen.

Tilkoblingsledning med jordet støpsele

Apparatet må bare kobles til en forskriftsmessig montert, jordet stikkontakt.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene i den faste elektriske installasjonen.

Tilkoblingsledning uten jordet støpsele

Apparatet må bare tilkobles av en godkjent fagperson.

I den faste elektriske installasjonen skal det i henhold til regelverket være en skillebryter i fasene. Identifiser fase- og nøytralleder ("nulleleder") i stikkontakten. Apparatet kan bli ødelagt ved feiltilkobling.

Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingsskissen. Spenning, se typeskilt. Lederne i tilkoblingsledningen må kobles til i samsvar med fargekodingen: grønn-gul = jordledning (⊕), blå = (null) nøytralleder, brun = fase (ytterleder).

Festing av apparatet – figur 5

På apparater med uttrekkbar stekeovgn må døren tas av på forhånd.

1. Skyv apparatet helt inn, og midtstill det.

2. Skru fast apparatet.

Spalten mellom benkeplaten og apparatet må ikke lukkes med ekstra lister.

På sideveggene til ombyggingsskapet skal det ikke festes noen varmebeskyttelseslister.

Utmontering

1. Koble apparatet spenningsløst.

2. Løsne festeskruene.

3. Løft apparatet litt opp og trekk det helt ut

pl

Ważne wskazówki - rys. 1

- Tylko montaż wykonany zgodnie z niniejszą instrukcją montażu gwarantuje bezpieczną eksploatację urządzenia. Za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego montażu odpowiada monter.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 65 °C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Należy nosić rękawice ochronne, chroniące przed skaleczeniem. Elementy, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie.
- Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze **A** lub poza obszarem zabudowy.
- Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany przy pomocy kątownika **B**.
- Wymiary na rysunkach podane są w mm.

Urządzenie pod blatem roboczym - rys. 2

W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.

Przymocować blat roboczy do mebli.

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

Urządzenie w szafce wysokiej - rys. 3

W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.

Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.

Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

Montaż narożny - rys. 4

Aby w przypadku montażu narożnego możliwe było otworzenie drzwiczek urządzenia, należy uwzględnić wymiar **C**. Wymiar **D** zależy od grubości frontu mebli pod uchwytem.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej

Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu ziemiąjącego.

Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.

Podczas wszystkich prac montażowych należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Urządzenie można podłączyć do sieci wyłącznie za pomocą dostarczonego przewodu przyłączeniowego. Podłączyć przewód przyłączeniowy z tyłu urządzenia (klik!).

Przewód przyłączeniowy o długości 3,0 m można nabyć w serwisie.

Przewód przyłączeniowy można wymienić wyłącznie na przewód oryginalny, który można nabyć w serwisie.

Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

Przewód przyłączeniowy z wtyczką z uziemieniem

Urządzenie można podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami.

Jeżeli po zabudowaniu urządzenia nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji.

Przewód przyłączeniowy bez wtyczki z uziemieniem

Urządzenie może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi.

W przypadku stałej instalacji elektrycznej należy uwzględnić rozłącznik izolacyjny faz zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Podłączać wyłącznie według schematu podłączenia. Napięcie, patrz tabliczka znamionowa. Żyłę przewodu przyłączeniowego podłączać zgodnie z oznaczeniem kolorów: zielono-żółty = przewód uziemiający (⊕), niebieski = przewód zerowy, brązowy = przewód fazowy (przewód zewnętrzny).

Mocowanie urządzenia - rys. 5

W urządzeniach z wysuwanymi drzwiami wózka piekarnika należy uprzednio zdjąć drzwi.

1. Urządzenie całkowicie wsunąć, ustawiając pośrodku.

2. Przymocować urządzenie śrubami.

Nie wolno przysłaniać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.

Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

Demontaż

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.

2. Odkręcić śruby mocujące.

3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

pt

Indicaciones importantes - figura 1

- Só uma montagem correta, respeitando estas instruções de montagem, garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de abertura no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. O funcionamento dos componentes elétricos pode ser afetado.
- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- A tomada de ligação do aparelho deverá situar-se na zona sombreada **A** ou fora do espaço de instalação.
- Fixe os móveis soltos à parede com um esquadro disponível no comércio **B**.
- Medidas indicadas nas imagens em mm.

Aparelho sob a bancada - figura 2

Para a ventilação do aparelho, o fundo intermédio deve apresentar uma abertura de ventilação.

Fixe a bancada no móvel para encastrar.

Respeite as instruções de montagem da placa de cozinhar.

Aparelho no armário vertical - figura 3

Para a ventilação do aparelho, os fundos intermédios devem apresentar uma abertura de ventilação.

Se o armário vertical tiver uma parede traseira para além das paredes traseiras do elemento, ela deve ser removida.

Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

Instalação de canto figura 4

De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite a medida **C** aquando da instalação de canto. A medida **D** depende da espessura da frente do móvel, por baixo do puxador.

Ligação elétrica do aparelho

O aparelho corresponde à classe de proteção I e só pode ser colocado em funcionamento através de uma ligação com condutor de proteção.

A segurança tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.

O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido. Introduza o cabo de ligação na parte de trás do aparelho (clic!).

No Serviço de Assistência Técnica poderá adquirir um cabo de ligação de 3,0 m.

O cabo de ligação apenas pode ser substituído por um cabo original, disponível no Serviço de Assistência Técnica.

A proteção contra contacto acidental deve ficar assegurada na montagem.

Cabo de ligação com ficha de ligação à terra

O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada de contacto de segurança instalada em conformidade com as normas.

Se a ficha deixar de estar disponível após a montagem, na instalação elétrica fixa é necessário que esteja previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação.

Cabo de ligação sem ficha de ligação à terra

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado.

Na instalação elétrica fixa deve estar previsto um dispositivo de corte nas fases de acordo com as regras de instalação. Identifique os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação. Uma ligação errada pode danificar o aparelho.

Ligue apenas de acordo com o esquema de ligações. Tensão, ver placa de características. Ligue os condutores do cabo de alimentação de acordo com a codificação de cores: verde/amarelo = condutor de proteção (⊕), azul = (zero) condutor neutro, castanho = fase (condutor externo).

Fixar o aparelho - figura 5

Em aparelhos com porta de gavetão do forno extraível, a porta tem de ser retirada previamente.

1. Insira totalmente o aparelho e centre-o.

2. Aparafuse o aparelho.

O espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com frisos adicionais.

Nas paredes laterais do armário embutido não podem ser colocados frisos de proteção térmica.

Desmontagem

1. Desligue o aparelho da corrente.

2. Desaperte os parafusos de fixação.

3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora

ru

Важные указания – рис. 1

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады – до 65 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов на мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.

- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **A** или за пределами встраиваемого модуля.
- Незакрепленные модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка **B**.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

Прибор под столешницей – рис. 2

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.

Закрепите столешницу на модулях.

Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

Установка прибора в шкаф-колонну – рис. 3

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.

В случае, если шкаф-колонна имеет помимо задних стенок отдельных секций дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.

Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

Монтаж в углу – рис. 4

Чтобы дверь могла свободно открываться, при монтаже в углах учитывайте расстояние **C**, указанное на рисунке. Размер **D** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

Подключение прибора к электросети

Прибор соответствует классу защиты 1, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключённым заземляющим проводом.

Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.

При выполнении любых монтажных работ прибор должен быть обесточен.

Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки. Подсоедините сетевой провод к задней стенке прибора (до щелчка!).

Сетевой провод длиной 3,0 м можно заказать в сервисной службе.

Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.

При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Сетевой провод с вилкой с заземляющим контактом

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то в установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа.

Сетевой провод с вилкой без заземляющего контакта

Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом.

В установленном неподвижно электрооборудовании должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах согласно условиям монтажа. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.

Подключайте только в соответствии со схемой подключения. Напряжение указано на типовой табличке. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой: жёлто-зелёный = заземляющий провод (⊕), синий = (ноль) нейтральный провод, коричневый = фаза (фазовый провод).

Закрепление прибора — рис. 5

У приборов со съёмной дверцей выдвижной тележки необходимо сначала снять дверцу.

1. Задвиньте прибор до упора и выровняйте его.

2. Закрепите прибор с помощью винтов.

Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой.

Запрещается устанавливать на боковых стенках шкафа для встраивания теплоизоляционные планки.

Демонтаж

1. Обесточьте прибор.

2. Ослабьте винты крепления.

3. Приподнимите и выньте прибор.

Viktiga anvisningar - bild 1

- Säker användning förutsätter proffsig montering enligt monteringsanvisningen. Installatören ansvarar för skador som uppstår på grund av felaktig inbyggnad.
- Kontrollera enheten efter upppackning. Anslut inte enheten om den har transportskador.
- Följ monteringsbladen för tillbehörsmontering.
- Ta bort förpackningsmaterial och skyddsfolier från ugnsutrymme och lucka före användning.
- Stommarna ska tåla temperaturer upp till 90 °C, luckor och lådfronter intill upp till 65 °C.
- Montera inte enheten bakom dekor- eller stomlucka. Risk för överhettning.
- Gör urtagen i stommarna innan du sätter i enheten. Ta bort spånen! De kan påverka elkomponenternas funktion.
- Använd skyddshandskar, så undviker du skärskador. Du kommer åt delar vid montering som kan ha vassa kanter.
- Väggtuttet för anslutningen måste sitta inom området **A** eller utanför inbyggnadsutrymmet.
- Fäst lösa stommar med vanliga möbelvinklar **B** mot väggen.
- Måttuppgifterna i bilderna är i mm.

Enhet under bänkskiva - bild 2

Hyllplanet ska ha ett ventilationsurtag för enheten.

Fäst bänkskivan i stommen.

Följ hållens monteringsanvisning.

Enhet i högskåp - bild 3

Hyllplanen ska ha ventilationsurtag för enheten.

Finns det förutom elementbaksidorna även rygg på högskåpet, så måste du ta bort den.

Montera inte enheten högre än att du smidigt kan ta ur tillbehör.

Hörnmontering - bild 4

Ta hänsyn till mått **C**, så att luckan till enheten går att öppna vid hörnmontering. Mått **D** är oberoende av frontjockleken under beslaget.

Elansluta enheten

Enheten har skyddsklass I och ska ha jordad elanslutning.

Avsäkra enligt angiven effekt på typskylten och lokala föreskrifter.

Enheten ska vara spänningslös vid all slags montering.

Anslut bara enheten med den medföljande sladden. Sätt i kontakten (snäpper fast) på enhetens baksida.

Det går att beställa 3,0 m-sladd hos service.

Du får bara byta ut sladden mot originalsladd som du beställer av service.

Installationen måste ge ett fullgott petskydd.

Sladd med jordad kontakt

Du får bara ansluta enheten till rätt installerade, jordade eluttag.

Om det inte går att nå kontakten efter inbyggnad, så måste den fasta installationen ha en fasavskiljare enligt föreskrifterna.

Anslutningskabel utan jordad kontakt

Det är bara behörig elektriker som får elansluta enheten.

Fast installation kräver fasavskiljare enligt föreskrifterna.

Identifiera fas- och neutralledare (nolla) i kopplingsdosan.

Felanslutning kan skada enheten.

Du får bara ansluta enligt elschemat. Spänning, se typskylten. Anslut ledarna i elanslutningen enligt färgmärkningen: grön-gul = jordledare (⊕), blå = (nolla) neutralledare, brun = fas (fasledare).

Fästa enheten - bild 5

Du måste ta bort luckan först på enheter med utdragbar bakvagnslucka.

1. Skjut in enheten helt och centrera den.

2. Skruva fast enheten.

Se till så att inte andra lister täcker spalten mellan bänkskiva och enhet.

Det får inte sitta några termoskyddslister på sidoväggarna i ombyggnadsstommen.

Demontering

1. Gör enheten spänningslös.

2. Lossa fästskruvarna.

3. Lyft enheten något och dra sedan ut den helt och hållet.

Önemli uyarılar - Resim 1

- Cihazın montajı ancak bu montaj talimatında tarif edilen şekilde, usulüne uygun olarak yapılmışsa cihazın güvenli kullanımı söz konusu olabilir. Yanlış montajdan kaynaklanan arızalardan montajı yapan kişi sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat ediniz.
- Cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapaktan çıkarınız.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 65 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşları temizleyiniz. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Yaralanmaları önlemek için koruyucu eldiven takılmalıdır. Montaj esnasında erişilebilen parçaların kenarları keskin olabilir.
- Cihaz bağlantı prizi taralı yüzey alanı **A**'da veya montaj bölgesi dışında olmalıdır.
- Sabitlemeyen mobilyalar uygun bir açıyla **B** duvara sabitlemelidir.
- Resimlerin ölçüm bilgileri mm cinsindedir.

Cihaz çalışma tezgahının altına yerleştirilecekse - Resim 2

Cihazın havalandırılması için ara rafta havalandırma bölümü bulunmalıdır.

Çalışma tezgahı montaj mobilyasına sabitlemelidir.

Ocak montaj kılavuzuna dikkat ediniz.

Boy dolabındaki cihaz - Resim 3

Cihazın havalandırılması için ara raflarda bir havalandırma bölümü bulunmalıdır.

Eğer eleman arka duvarına ek olarak boy dolabının da bir arka duvarı varsa, bunun çıkartılması gereklidir.

Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabileceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.

Köşe montajı - Resim 4

Cihaz kapağının açılabilmesi için köşe montajı sırasında **C** ölçüsüne dikkat edilmelidir. **D** ölçüsü tutamağın alt kısmında kalan mobilyanın ön cephesinin kalınlığına bağlıdır.

Cihazın elektrik bağlantısının yapılması

Cihaz koruma sınıfı I e aittir ve sadece topraklama kablosu bağlantısı ile çalıştırılabilir.

Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.

Bütün montaj işlemleri sırasında cihazın şebeke bağlantısı kesik olmalıdır.

Cihaz yalnız birlikte teslim edilen bağlantı kablosu ile bağlanmalıdır. Bağlantı kablosunu cihazın arka tarafına takınız (Klik!).

3,0 m uzatma kablosu müşteri hizmetlerinden temin edilebilir.

Bağlantı kablosu sadece müşteri hizmetlerinden temin edilen orijinal bir kablo ile değiştirilmelidir.

Montaj sırasında bir elektrik temas koruyucusu mevcut olmalıdır.

Koruma kontaklı fiş bağlantı hattı

Cihaz sadece kurallara uygun olarak kurulmuş korumalı kontak prize takılmalıdır.

Montaj sonrasında fişe artık erişilemeyecekse sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır.

Koruma kontaklı fiş olmadan bağlantı hattı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır.

Sabit döşenen elektrik tesisatında kurulum şartlarına uygun olarak fazla bir kesme tertibatı takılmalıdır. Faz ve nötr ("sıfır") kablo bağlantı prizinde tanımlanmalıdır. Hatalı bir bağlantı, cihazın zarar görmesine sebep olabilir.

Sadece bağlantı şemasına göre bağlayınız. Gerilim için tip plakasına bakınız. Şebeke bağlantı hattı kabloları renk kodlamasına uygun şekilde bağlanmalıdır: Yeşil - sarı = Topraklama kablosu (⊕), mavi = (sıfır) nötr kablo, kahverengi = Faz (diş iletken).

Cihazın sabitlemesi - resim 5

Çıkarılabilir sürgülü kapağı olan cihazlarda kapak önceden çıkarılmalıdır.

1. Cihazı tamamen içeri itiniz ve ortalayınız.

2. Cihazı sıkıca vidalayınız.

Tezgah ve cihaz arasındaki aralık, ek pervazlarla kapatılmamalıdır.

Tadil edilen dolabın yan duvarlarına ısı koruma çubuklarının takılması gereklidir.

Sökme

1. Cihazın elektrik girişini kesiniz.

2. Sabitleme vidalarını sökünüz.

3. Cihazı hafifçe kaldırınız ve tamamen dışarı çekiniz

Recomandări importante - Figura 1

- Numai un montaj profesional, conform acestor instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare în siguranță. În cazul deteriorărilor provocate printr-un montaj greșit, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.
- Respectați fișele de instalare pentru asamblarea accesoriilor.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de la ușa.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale pieselor de mobilier adiacente, până la 65 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau de mobilier. Există risc de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la mobilă înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piese care sunt accesibile în timpul montajului pot avea muchii ascuțite.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate **A** sau în afara spațiului de montare.
- Piese de mobilier nefixate trebuie prinse de perete cu un cornier **B** uzual, din comerț.
- Dimensiunile imaginilor în mm.

Aparatul de sub placa de lucru - figura 2

Pentru ventilarea aparatului, palierul intermediar trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.

Fixați placa de lucru de mobila în care se efectuează montarea.

Respectați instrucțiunile de montaj ale plitei.

Aparatul în casetă înaltă - Figura 3

Pentru ventilarea aparatului, palierele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.

În cazul în care caseta înaltă are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.

Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate fără probleme accesoriile.

Montajul de colț - figura 4

Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului, țineți cont de dimensiunea **C**. Dimensiunea **D** depinde de grosimea panoului frontal al mobilei sub mâner.

Racordarea electrică a aparatului

Aparatul corespunde clasei de protecție I și poate fi exploatat doar cu un racord electric cu conductor de protecție.

Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța de fabricație și conform prescripțiilor locale.

În timpul tuturor lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie scos de sub tensiune.

Aparatul poate fi conectat doar cu cablul de conectare livrat împreună cu acesta. Introduceți cablul de legătură în partea posterioară a aparatului (clic!).

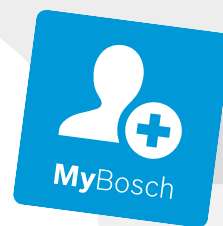
La unitățile service puteți găsi un cablu de legătură de 3,0 m.

Înlocuirea cablului de legătură este permisă numai cu un cablu original, care poate fi obținut de la unitățile service.

Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montaj.



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

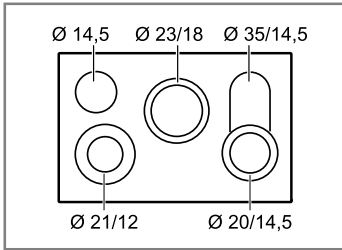


Hob

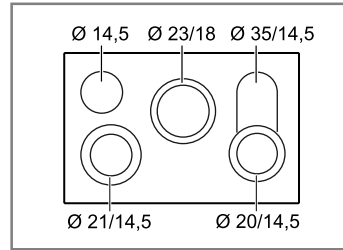
PKC8..FP..,
PKN8..FP..,
PKC8..FP.C

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	16
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	30
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	44

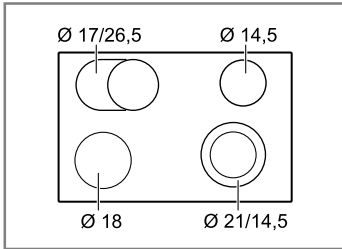
PKC8..FP..



PKC8..FP.C



PKN8..FP..



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Powerboost-Funktion	8
7	Kindersicherung	9
8	Zeitfunktionen	9
9	Automatische Abschaltung	10
10	Wischschutz	10
11	Energieverbrauchsanzeige	10
12	Grundeinstellungen	10
13	Reinigen und Pflegen	11
14	Störungen beheben	12
15	Entsorgen	13
16	Kundendienst	13
17	MONTAGEANLEITUNG	14
17.1	Sichere Montage	14

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.

Das Gerät wird heiß.

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

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

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

⚠️ 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 geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 13*

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

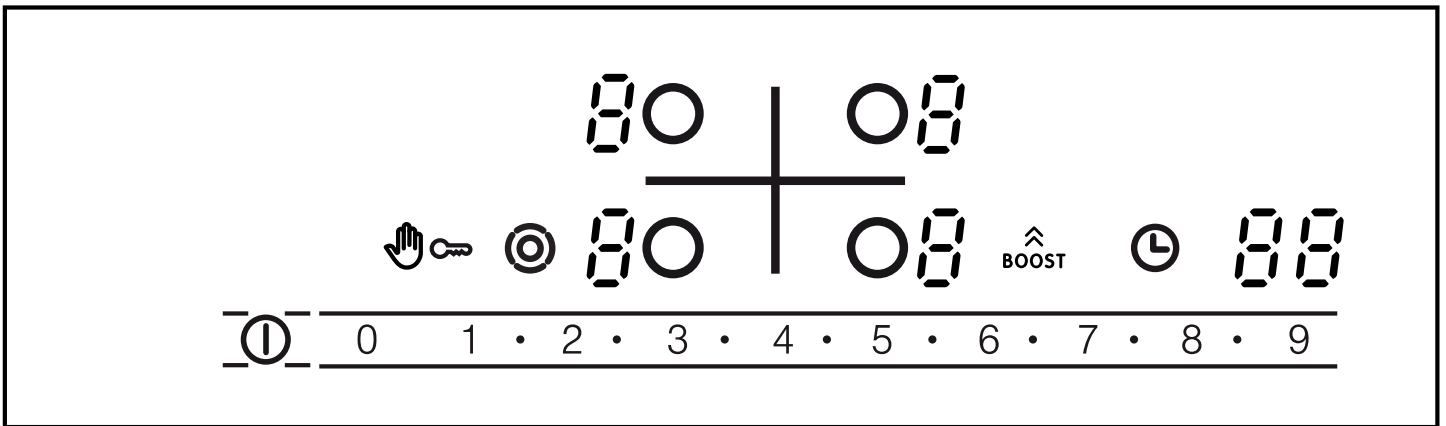
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

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

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
88	Timer

4.3 Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
Hand mit Schlüssel	Wischschutz
Hand mit Schlüssel	Kindersicherung
⊙	Zonenzuschaltung
○	Auswahl Kochstelle
1•2•3...9	Einstellbereich
🕒	Timer
⬆️ boost	Powerboost

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

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

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
⊙	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen.
⊗	Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone.	Die Kochstelle auswählen. <ul style="list-style-type: none"> Auf ⊙ tippen. Zweiter Heizkreis wird zugeschaltet. Erneut auf ⊙ tippen. Bräterzone wird zugeschaltet.
CO	Bräterzone	Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen.

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 Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.

Gründe:

- Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
- Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
- Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

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

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.




5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.



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

5.2 Kochfeld einschalten

- ▶ Auf  tippen.
- ✓ Die Leuchtbalken über  leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufenanzeigen  leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▶ Auf  tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über  erlischt.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Einstellen der Kochstellen



Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

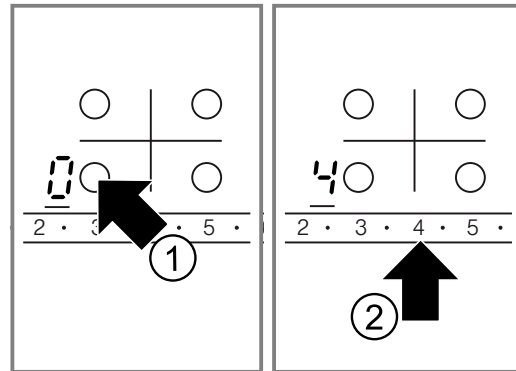
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.5 Kochstufen einstellen


Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

- Mit  die Kochstelle wählen.
- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet . Unter der Kochstufenanzeige leuchtet ..


- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.



5.6 Kochstufen ändern

- Mit  die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.

5.7 Kochstelle ausschalten

- Mit  die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich 0 einstellen.
- ✓ Wenn Sie die Kochstelle ausgeschaltet haben, erscheint nach etwa 10°Sekunden die Restwärmeanzeige.

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

5.8 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 Ankothen 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	Fortkoch- stufe	Fortkoch- dauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch ¹	1.-2.	-
Würstchen in Wasser ¹	3-4	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisch ^{1, 2}	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelso- ße	1-2	3-6
Aufgeschlagene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.-2.	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln ^{1, 2}	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.-4.	15-60
Gemüse, frisch	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
----------	-----	-------

Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäb- chen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sau- tieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Strei- fen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlau- fend
Omelett	3.-4.	fortlau- fend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.


Frittieren

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Tempura		
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

6 Powerboost-Funktion

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

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

6.1 Powerboost-Funktion einschalten

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Öle und Fette erhitzen sich mit der Powerboost-Funktion schnell. Überhitzte Öle und Fette entzünden sich schnell.

- ▶ Den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen.

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

1. Die Kochstelle auswählen.

2. Im Einstellbereich auf \hat{b} tippen.
 - ✓ Die Anzeige b leuchtet.

6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.

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

7 Kindersicherung

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

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▶ Hand ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Anzeigelampe über Hand leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶ Hand ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

7.3 Automatische Kindersicherung

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

Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 10

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

8.1 Dauer

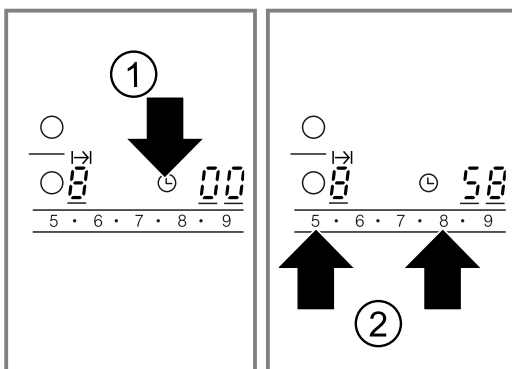
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Dauer einstellen

Voraussetzung: Die Kochstelle ist ausgewählt und eingestellt.

1. Auf \ominus tippen.
 - ✓ Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 .
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige leuchtet $\text{I} \rightarrow \text{I}$ für 10 Sekunden. Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet hell.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf \ominus tippen.
 - ✓ Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet hell.
3. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 10

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 9

8.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

- Den Küchenwecker einschalten.
Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten.

Bei ausgewählter Kochstelle.	Auf zweimal innerhalb von 10 Sekunden tippen.
------------------------------	--

Bei nicht ausgewählter Kochstelle.	Auf tippen.
------------------------------------	--------------

- Die Anzeige leuchtet.
- Innerhalb der nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

- Die Zeit läuft ab.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit anzeigen

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

Zeit korrigieren

- Mit den Küchenwecker auswählen.
- Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

9 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd und die Restwärmeanzeige .

9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

- Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- Die Anzeige erlischt.
- Neu einstellen.

10 Wischutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld einen Wischutz. Der Hauptschalter ist vom Wischutz ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

10.1 Wischutz aktivieren

- Auf tippen.
- Ein Signal ertönt.
- Die Anzeigelampe über leuchtet.
- Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

11 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig. Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 10

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
	Automatische Kindersicherung
	– Ausgeschaltet ¹
	– Eingeschaltet
	– Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.

¹ Werkseinstellung

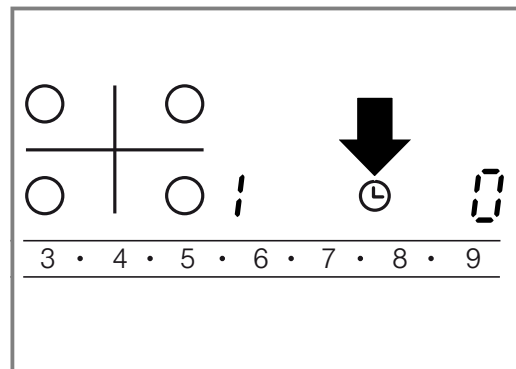
Anzeige	Auswahl
$c2$	Signalton \square – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. $!$ – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. ¹
$c3$	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. \square – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. ¹ $!$ – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. 2 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
$c5$	Automatischer Timer \square – Ausgeschaltet. ¹ $1-99$ – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
$c6$	Dauer des Timer-Ende-Signals $!$ – 10 Sekunden. ¹ 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
$c7$	Zuschaltung der Heizkörper \square – Ausgeschaltet $!$ – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹
$c9$	Auswahlzeit der Kochstellen \square – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. ¹ $!$ – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
$c0$	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen \square – Ausgeschaltet. ¹ $!$ – Eingeschaltet.

¹ Werkseinstellung

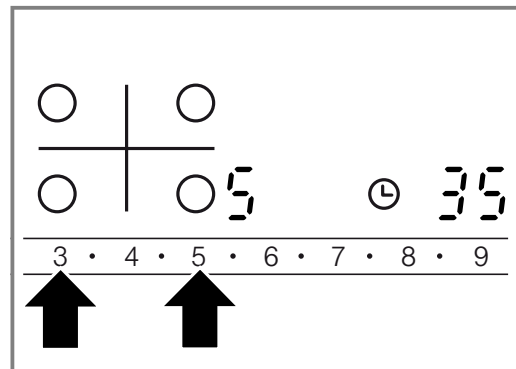
12.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden \ominus 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im linken Display blinken c und $!$ abwechselnd.
 - ✓ Im rechten Display leuchtet \square .
3. \ominus sooft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
 4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. \ominus 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit \ominus ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel

- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

13.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 11

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

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

Tip: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

13.3 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 11
 - 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.

14 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!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 13

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unschlagmäßige Reparaturen sind gefährlich.

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

14.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none">1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts.2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none">▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
F2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none">1. Warten Sie einige Zeit.2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none">✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 4	Trotz der Abschaltung durch F 2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entfernen Sie den Topf. ✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Topf. 2. Warten Sie einige Zeit. 3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 13

15 Entsorgen

15.1 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.

16 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 Website.

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 Website.

16.1 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.

17 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



17.1 Sichere Montage

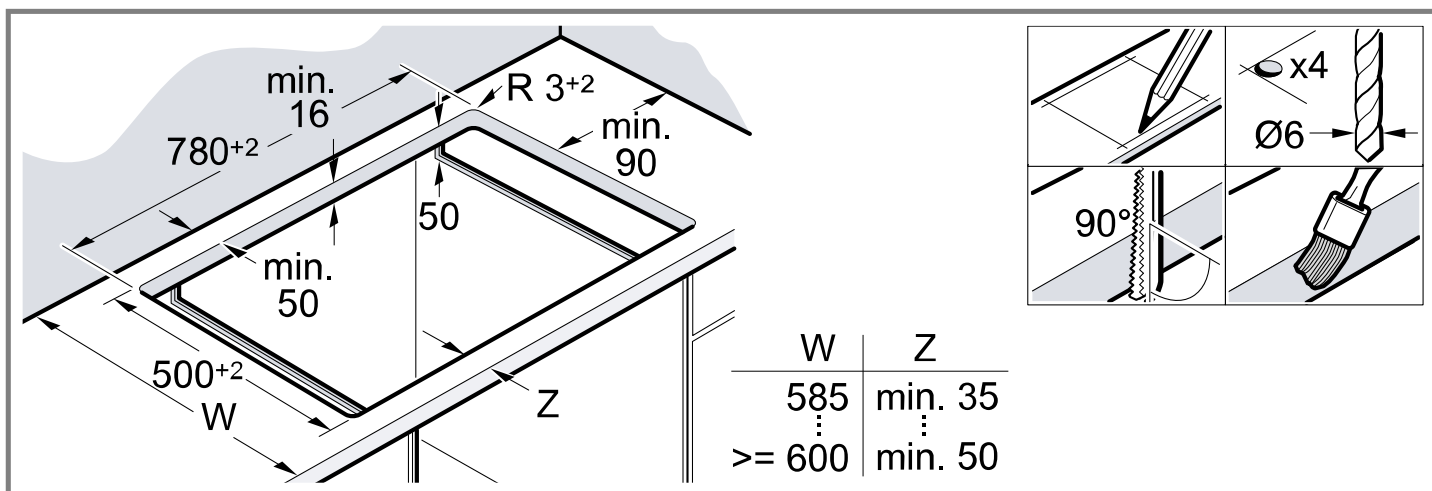
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Elektrischer Anschluss nur durch konzessioniertes Fachpersonal. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.

17.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nischenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).



17.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.

17.2 Unterbau

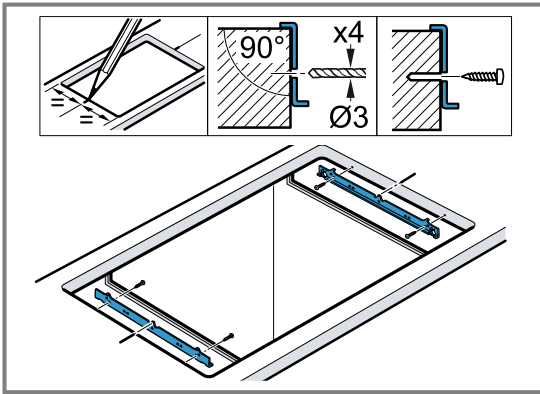
Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanschlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

17.3 Zwischenboden

Wenn die Kochfeldunterseite berührbar ist, muss ein Zwischenboden montiert werden.

- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.



17.6 Elektrischer Anschluss

Zum Schutz das Gerät erst aus den Styroporschalen nehmen, wenn Sie das Gerät in den Ausschnitt drücken. Das Gerät nie hochkant auf einer Geräteseite abstellen.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.
- Wenn auf dem Display des Geräts **U400** erscheint, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Anschluss ohne vormontierter Leitung

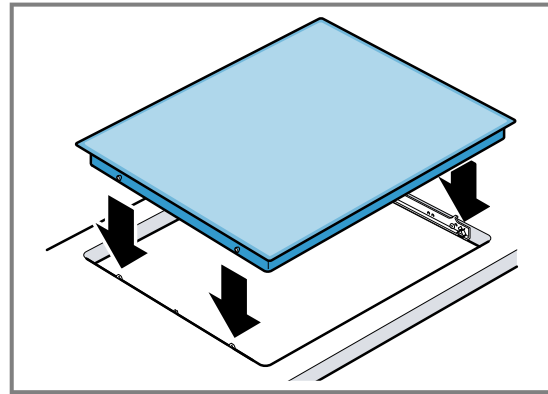
Das Kochfeld nur nach Anschlussbild anschließen.

- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Bei 3-/2-phasigem Anschluss (3 N~/2 N~) muss die Netzanschlussleitung Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Aderquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt < 1,5 mm².
- Bei einphasigem Anschluss (1 N~) ist die Netzanschlussleitung H05RR-F3G4 (Länge 1 m) beim Kundendienst erhältlich.

17.7 Kochfeld einsetzen

Die Anschlussleitung nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.

- Bei untergebaute Backofen, die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.
- Das Kochfeld in die Rastung drücken.



17.8 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

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



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	16
2	Prévenir les dégâts matériels.....	18
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	18
4	Description de l'appareil.....	19
5	Utilisation.....	20
6	Fonction PowerBoost.....	22
7	Sécurité enfants.....	22
8	Fonctions de temps.....	22
9	Désactivation automatique.....	23
10	Verrouillage pour le nettoyage.....	24
11	Affichage de la consommation d'énergie.....	24
12	Réglages de base.....	24
13	Nettoyage et entretien.....	25
14	Dépannage.....	26
15	Mise au rebut.....	27
16	Service après-vente.....	27
17	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	27
17.1	Installation en toute sécurité.....	28

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.
- jusqu'à une altitude 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.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 27

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'inhalier 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.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
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 : Les fabricants d'ustensiles de cuisson 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.

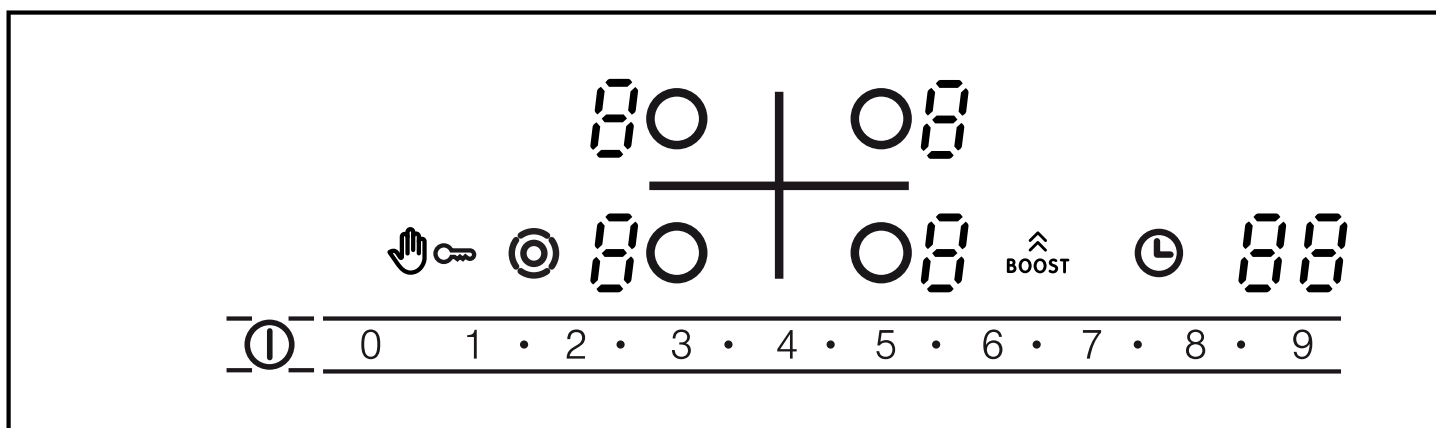
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

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 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1 - 9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost
8 8	Minuterie

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
ⓘ	Interrupteur principal
🔑	Verrouillage pour le nettoyage
👤	Sécurité enfants
🎯	Activation d'une zone
○	Sélection du foyer
1•2•3•...9	Zone de réglage
🕒	Minuterie
⬆️ boost	PowerBoost

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
⊙	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ⊙.
⊗	Foyer à deux zones, zone de cuisson pour faitout.	Sélectionner le foyer. <ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur ⊙. La deuxième surface de chauffe est activée. Appuyer de nouveau sur ⊙. La zone de cuisson pour faitout est enclenchée.
CO	Foyer pour faitout	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ⊙.

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 du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

Raisons :

- Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
- L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
- Le résultat de cuisson est meilleur.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Allumer la table de cuisson

- Appuyer sur ①.
- Les barres lumineuses situées au-dessus de ① s'allument.
- Les affichages des surfaces de commande ainsi que l'affichage des foyers ⊗ s'allument.
- La table de cuisson est prête à fonctionner.

5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- Appuyer sur ①.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de ① s'éteint.
- Les affichages s'éteignent.
- Tous les foyers sont éteints.
- L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

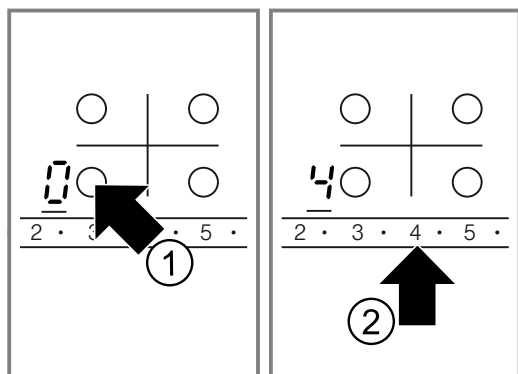
Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

- Sélectionner le foyer avec ○.
 - ⊗ s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
 - h s'allume sous l'affichage des positions de chauffe.

- Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.



5.6 Modifier les positions de chauffe

- Sélectionner le foyer avec ○.
- Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.

5.7 Éteindre le foyer

- Sélectionner le foyer avec ○.
 - Régler 0 dans la zone de réglage.
- ✓ Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

5.8 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 18

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait ¹	1.-2.	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Saucisses dans l'eau ¹	3-4	-
-----------------------------------	-----	---

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.-3.	10-20
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ^{1,2}	4.-5.	20-30
Poisson ^{1,2}	4-5	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1-2	3-6

Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

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

Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.-2.	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles ^{1,2}	6-7	6-10
Potées, soupes	3.-4.	15-60
Légumes frais	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.-3.	50-60

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

¹ Retourner plusieurs fois les mets.


Frيره

Frيره les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction PowerBoost peut uniquement être utilisée avec les foyers identifiés par le symbole .



6.1 Activer la fonction PowerBoost

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Avec la fonction PowerBoost, les huiles et graisses chauffent rapidement. Des graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.


- ▶ Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance.

Condition : Sur les foyers à deux zones, la deuxième zone doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction PowerBoost.

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur  dans la zone de réglage.
 - ✓ L'affichage  s'allume.

6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

Si vous ne désactivez pas la fonction PowerBoost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.



1. Sélectionner le foyer.
2. Sélectionner la position de mijotage souhaitée.
 - ✓ L'affichage  s'éteint.

7 Sécurité enfants


La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

7.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

7.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 24

8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

8.1 Durée

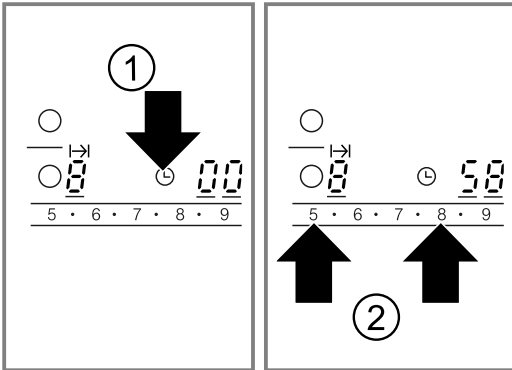
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Régler la durée

Condition : Le foyer est sélectionné et réglé.

- Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ du foyer s'allume. 00 s'allume dans l'affichage du minuteur.
- Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et 00 s'allume pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume intensément.

Corriger ou annuler la durée

- Sélectionner le foyer.
- Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume intensément.
- Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00 .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Effleurer un symbole quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 24

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 22

8.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Régler le minuteur

- Activer le minuteur.
Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes.

Si un foyer est sélectionné. Appuyer deux fois sur \ominus en l'espace de 10 secondes.

Si aucun foyer est sélectionné. Appuyer sur \ominus .

- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume.
- 2. Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée souhaitée dans la zone de réglage.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. 00 s'allume dans l'affichage du minuteur. Le voyant $\text{I} \rightarrow \text{I}$ pour le minuteur s'allume. Il s'éteint au bout de 10 secondes.

Afficher le temps

- ▶ Sélectionner le minuteur au moyen du symbole $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- ✓ Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

Corriger le temps

- Sélectionner le minuteur au moyen du symbole $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

9 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, $F B$ et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.



9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

- Appuyer sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint.
- Régler à nouveau.

10 Verrouillage pour le nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

10.1 Activer la fonction anti-effacement

- ▶ Appuyer sur .
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  est allumé.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

11 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson.

Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.








L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. → Page 24

12 Réglages de base














Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

12.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.

Affichage	Choix
c 1	Sécurité enfants automatique  – Désactivé. ¹  – Activé.  – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore  – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé.  – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé.  – Seul le signal de validation est activé.  – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. ¹

¹ Réglage usine

Affichage	Choix
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité.  – L'affichage de la consommation est désactivé. ¹  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique  – Désactivé. ¹  – Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie  – 10 secondes. ¹  – 30 secondes.  – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe  – Désactivé  – Activé  – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. ¹

¹ Réglage usine

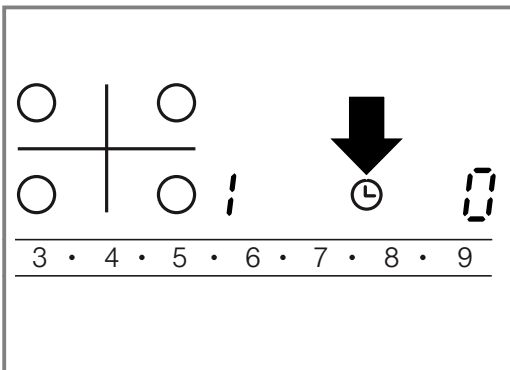
Affichage	Choix
ϵ \mathcal{G}	Temps de sélection des foyers \mathcal{G} – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ ϵ – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
ϵ \mathcal{G}	Rétablir au réglage usine \mathcal{G} – Désactivé. ¹ ϵ – Activé.

¹ Réglage usine

12.2 Modifier le réglage de base

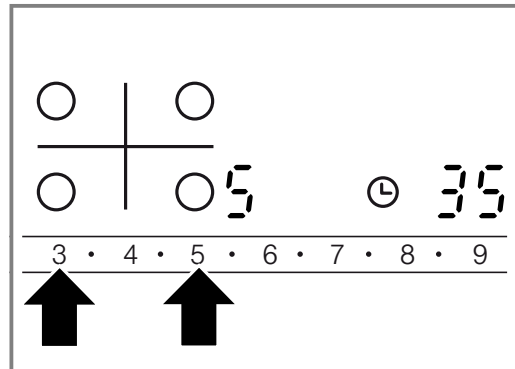
Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir \ominus actionné pendant 4 secondes.



- ✓ ϵ et ϵ clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✓ \mathcal{G} s'allume dans l'affichage de droite.

3. Effleurer à plusieurs reprises \ominus jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Maintenir \ominus appuyé pendant 4 secondes.
✓ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec $\textcircled{1}$. Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 Nettoyeurs

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

13.2 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 25

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.

13.3 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 25

- 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.

14 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 27

⚠ 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

14.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. 1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. 2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
$F2$	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F4$	Malgré la coupure due à $F2$, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F5$ et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▶ Retirez la casserole. ✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.

Défaut	Cause et dépannage
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la casserole. 2. Patientez quelques instants. 3. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. <p>→ "Service après-vente", Page 27</p>

15 Mise au rebut

15.1 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.

16 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.

16.1 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.

17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 17.1 Installation en toute sécurité

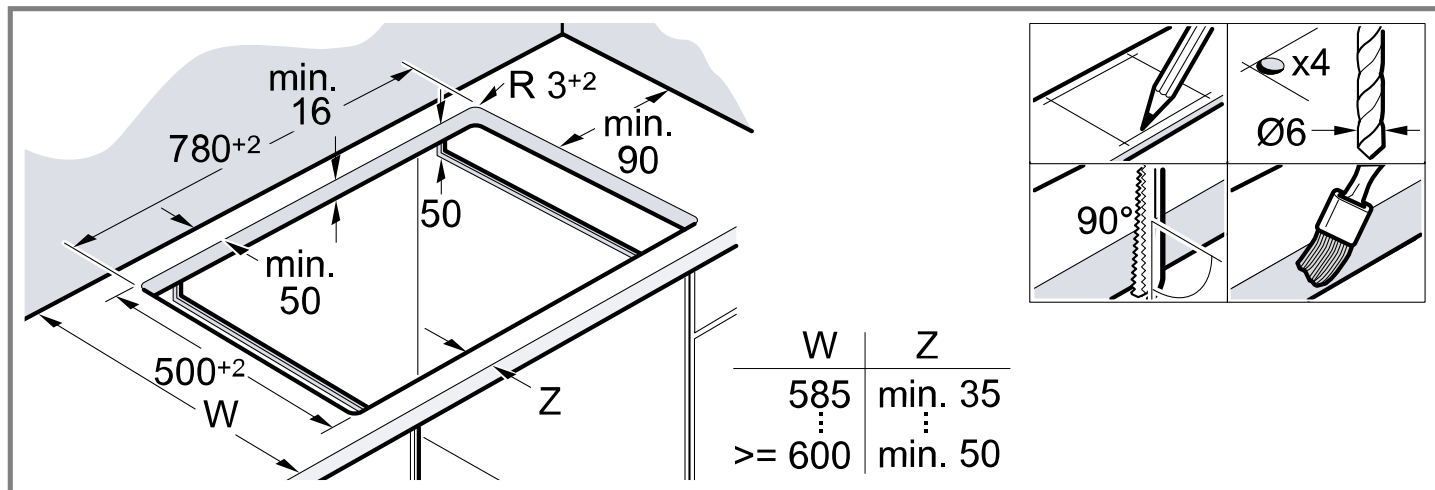
Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Branchement électrique uniquement par un personnel qualifié agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable en cas de dommages dus à une installation incorrecte.

17.4 Préparation du meuble

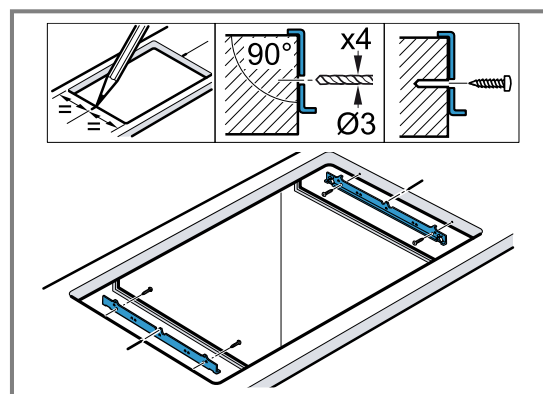
Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).



17.5 Montage des rails de fixation

En cas de plan de travail en pierre : collez les rails de fixation.



17.2 Éléments installés en dessous

N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

- Si vous installez un four en-dessous, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 20 mm, voire plus dans certains cas. Respectez les instructions de montage du four.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier d'alimentation ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

17.3 Plancher intermédiaire

Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

17.6 Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec un raccordement à la terre.
- Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.
- Si **U400** apparaît sur l'affichage de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débranchez l'appareil du secteur, vérifiez le branchement.

Raccordement sans câble prémonté

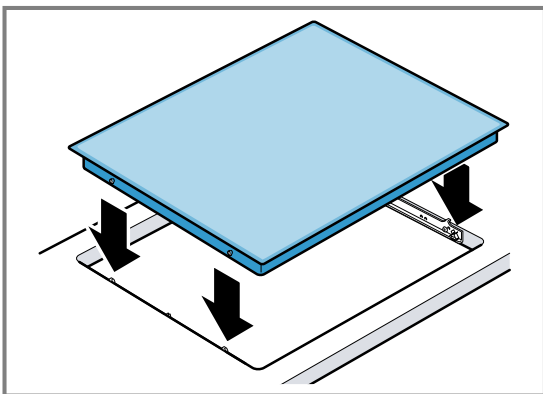
Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Pour un raccordement triphasé/biphasé (3 N \sim /2 N \sim), le câble d'alimentation secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Une section < 1,5 mm² n'est pas autorisée.
- Le câble de raccordement secteur H05RR-F3G4 (longueur 1 m) pour un raccordement monophasé (1N \sim) est disponible auprès du service après-vente.

17.7 Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

- En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.
- Insérez la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



17.8 Démontage de la table de cuisson

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	30
2	Prevenzione di danni materiali	32
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	32
4	Conoscere l'apparecchio	33
5	Comandi di base	34
6	Funzione Powerboost	36
7	Sicurezza bambini	36
8	Funzioni durata	37
9	Interruzione automatica	37
10	Protezione per la pulizia	38
11	Indicatore del consumo d'energia	38
12	Impostazioni di base	38
13	Pulizia e cura	39
14	Sistemazione guasti	40
15	Smaltimento	41
16	Servizio di assistenza clienti	41
17	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	41
17.1	Montaggio sicuro	42

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 41*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cottura calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia. Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

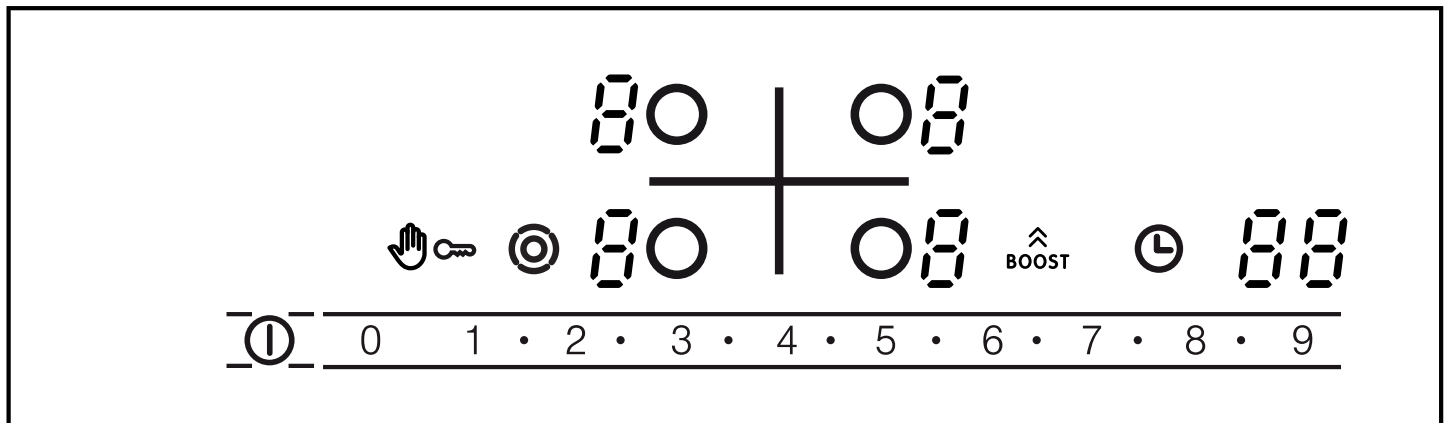
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Indicatori

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
88	Timer

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
I	Interruttore principale
Mano e chiave	Protezione per la pulizia

Campo touch	Nome
Mano e chiave	Sicurezza bambini
Target	Accensione zona
O	Selezione zona di cottura
1-2-3...9	Campo di regolazione
Orologio	Timer
Freccia verso l'alto / BOOST	Powerboost

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura. Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti. Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.
⊕	Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pirofila.	Selezionare la zona di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Premere ⊙. Il secondo circuito di riscaldamento si attiva. ▪ Premere nuovamente ⊙. La zona di cottura per pirofila viene attivata.
CO	Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
 - La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
 - Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
- Motivi:
- I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale. Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

5.2 Attivazione del piano cottura

- ▶ Premere ⊕.
- ✓ La barra luminosa sopra il simbolo ⊕ si illumina.
- ✓ Gli indicatori delle superfici di comando e degli indicatori del livello di cottura ⊕ si accendono.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- ▶ Toccare ⊕.
- ✓ La spia su ⊕ si spegne.
- ✓ Gli indicatori si spengono.
- ✓ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✓ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata. Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

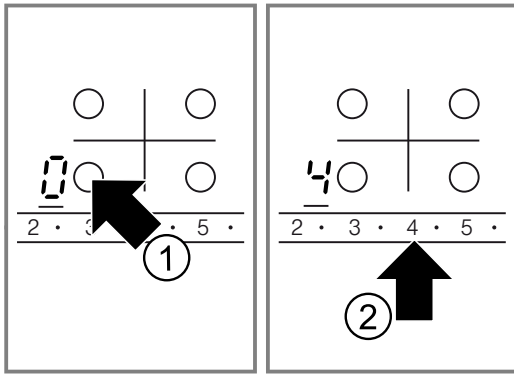
Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina ⊕. Sotto l'indicatore dei livelli di cottura si illumina ..

2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.



5.6 Modifica de livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
 2. Nel campo di regolazione impostare 0.
- ✓ Dopo circa 10 secondi dallo spegnimento della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo.

Nota: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

5.8 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ Pagina 32

Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
-----------------------------------	-----	---

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Latte ¹	1.-2.	-
Salsicce bollite ¹	3-4	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongelare e riscaldare

Spinaci surgelati	2.-3.	10-20
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ^{1,2}	4.-5.	20-30
Pesce ^{1,2}	4-5	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6
Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese	3-4	8-12

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	2-3	15-30
Riso al latte	1.-2.	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.-4.	15-60
Verdura fresca	2.-3.	10-20
Verdura surgelata	3.-4.	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettine surgelate	6-7	8-12
Braciole impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	5-6	10-30

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Pesce o filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10
Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7-8.	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3-4.	progressivamente

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Uova al tegamino	5-6	3-6
------------------	-----	-----


¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura
Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Preparare le pietanze senza coperchio.

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo	8-9	-
Crocchette surgelate	7-8	-
Carne, ad es. pollo	6-7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure o funghi impanati o in pastella di birra Tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

6 Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano l'indicazione .


6.1 Attivazione della funzione Powerboost

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Gli oli e i grassi surriscaldati si infiammano velocemente.

- ▶ Non allontanarsi durante la cottura.

Requisito: Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione PowerBoost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Nel campo di regolazione toccare .
- ✓ L'indicatore *b* si accende.

6.2 Disattivazione della funzione Powerboost

Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.



1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento.
- ✓ L'indicatore *b* si spegne.

7 Sicurezza bambini


Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

7.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

7.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

7.3 Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano cottura.

È possibile attivare la sicurezza bambino automatica nelle impostazioni di base. → Pagina 38

8 Funzioni durata

L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata o un contaminuti.




8.1 Durata

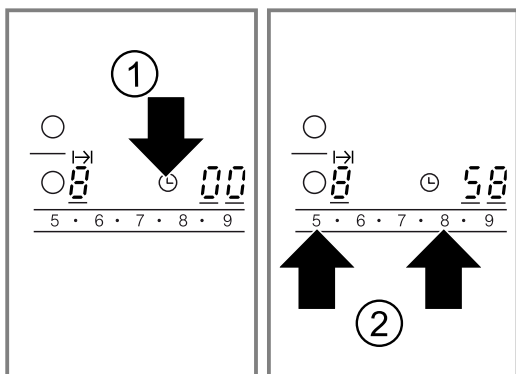
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.



È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Impostazione della durata




Requisito: La zona di cottura è selezionata e regolata.

1. Toccare .
- ✓ L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .
2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore  si illumina.

Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere .
- ✓ L'indicatore  si illumina.
3. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

9 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base. → *Pagina 38*


Consiglio: Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 37*


8.2 Contaminuti




È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti


1. Attivare il contaminuti. È possibile impostare il contaminuti in 2 modi diversi.

In caso di zona di cottura selezionata.	Premere  due volte entro 10 secondi.
---	--


In caso di zona di cottura non selezionata.	Premere  .
---	---

- ✓ L'indicatore  si accende.
- 2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende . L'indicatore  del contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

Visualizzazione del tempo

- ▶ Selezionare il contaminuti con il simbolo .
- ✓ Il tempo viene visualizzato per 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

1. Selezionare il contaminuti con il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Disattivazione del segnale del contaminuti

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

9.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico



1. Toccare un campo touch qualsiasi.
 - ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

10 Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione.

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

10.1 Attivazione della protezione per la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ La spia su  si accende.
- ✓ Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi.

11 Indicatore del consumo d'energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.








È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → *Pagina 38*

12 Impostazioni di base














È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Di-splay	Selezione
c 1	Sicurezza bambini automatica  – Disattivata ¹  – Attivata  – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c 2	Segnale acustico  – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato.  – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio.  – È attivato solo il segnale di conferma.  – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

Di-splay	Selezione
c 3	Indicatore del consumo d'energia Verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica.  – Indicatore consumo di energia disattivato. ¹  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Timer automatico  – Disattivato. ¹  – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer  – 10 secondi. ¹  – 30 secondi.  – 1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti  – Disattivata  – Attivata  – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

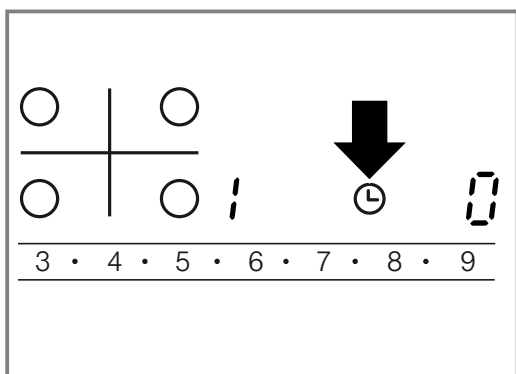
Di- splay	Selezione
c g	Tempo di selezione delle zone di cottura g – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rifezionata. ¹ i – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c g	Ripristino delle impostazioni predefinite g – Disattivato ¹ i – Attivato

¹ Impostazione di fabbrica

12.2 Modifica impostazione di base

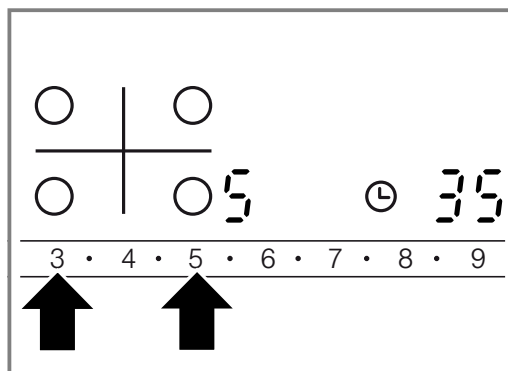
Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo \odot per 4 secondi.



- ✓ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata c e i .
- ✓ Sul display a destra si accende g .

3. Toccare il simbolo \odot finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Tenere premuto \odot per 4 secondi.
- ✓ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con \odot . Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

13 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

13.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

13.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 39*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

13.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporco o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detersivi non idonei. → *Pagina 39*
- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ "Servizio di assistenza clienti", *Pagina 41*

AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

14.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. 2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
<i>F2</i>	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
<i>F4</i>	Nonostante lo spegnimento tramite <i>F2</i> il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
<i>F5</i> e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la pentola. ✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
F 5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere la pentola. 2. Attendere alcuni minuti. 3. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. 2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

17 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 17.1 Montaggio sicuro

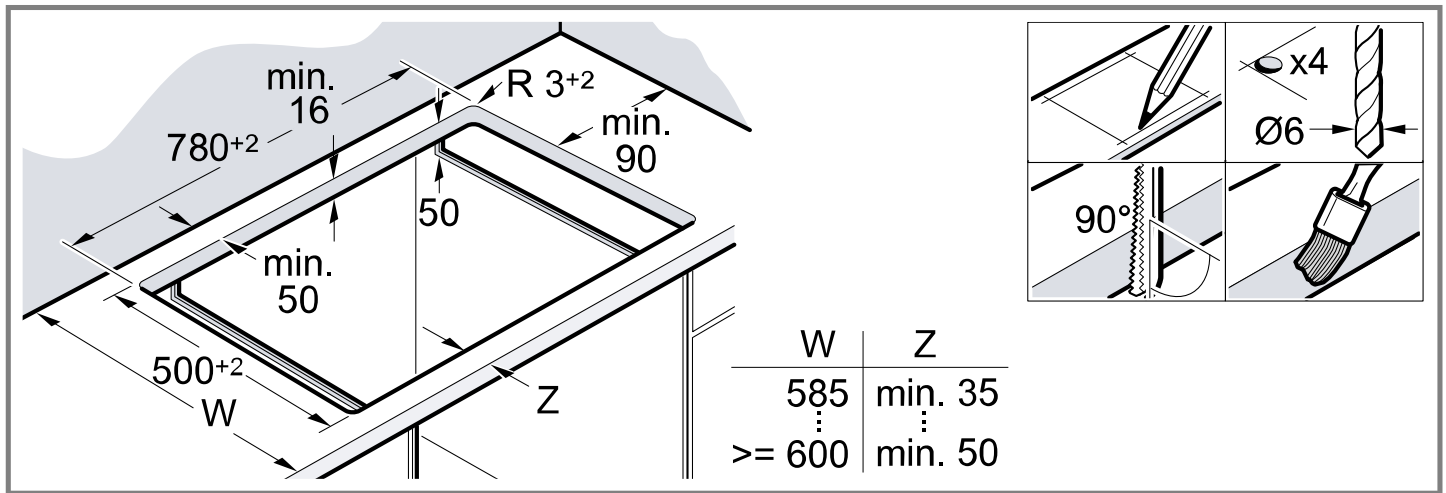
Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio non a norma la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

17.4 Preparazione dei mobili

Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.

- I mobili da incasso, inclusi i listelli di chiusura, devono essere refrattari fino ad almeno una temperatura pari a 90 °C.
- Il rivestimento della nicchia entro i 50 mm di distanza dalla parete posteriore non deve essere infiammabile (ad es. piastrelle, pietra).



17.5 Montaggio delle guide di fissaggio

Per i piani di lavoro in pietra, applicare le guide di fissaggio.

17.2 Installazione sottopiano

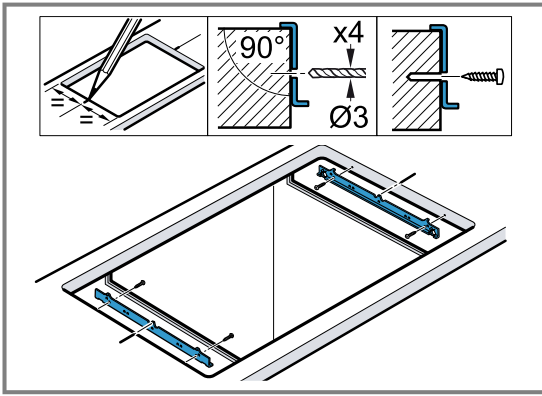
Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

- Se si installa un forno sottopiano, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 20 mm, in alcuni casi anche maggiore. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Prestare attenzione che le parti sporgenti, ad es. la scatola di collegamento alla rete o il cavo per il collegamento elettrico, non tocchino ad es. un cassetto.

17.3 Doppiofondo



Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.



17.6 Allacciamento elettrico

Per motivi di protezione, non rimuovere l'apparecchio dalle vaschette di polistirolo prima di averlo inserito nell'apertura. Non collocare mai l'apparecchio in posizione verticale su un lato.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.
- Se sul display dell'apparecchio viene visualizzato **U4**  , significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Allacciamento senza cavo pre-montato

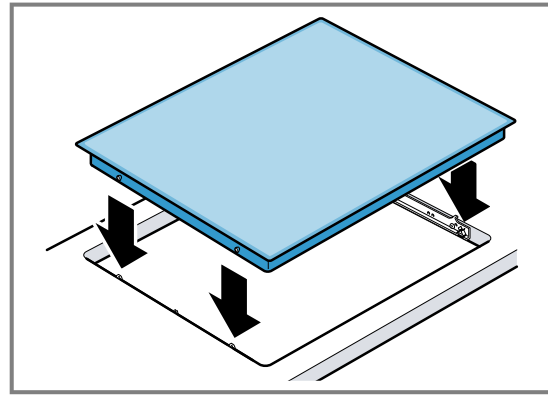
Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Per l'attacco a 2/3 fasi ($3 N \sim / 2 N \sim$), il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.
- Determinare la sezione dei fili conformemente al carico elettrico. Una sezione $< 1,5 \text{ mm}^2$ non è consentita.
- Per ciò che riguarda il collegamento monofase ($1 N \sim$) è possibile richiedere il cavo di allacciamento alla rete H05RR-F3G4 (lunghezza 1 m) al servizio assistenza tecnica.

17.7 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che il cavo non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi.

- In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.
- Inserire il piano cottura fino al completo innesto.



17.8 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	44
2	Materiële schade voorkomen	46
3	Milieubescherming en besparing	46
4	Uw apparaat leren kennen	47
5	De Bediening in essentie	48
6	Powerboost-functie	50
7	Kinderslot	50
8	Tijdfuncties	50
9	Automatische uitschakeling	51
10	Wrijfbeveiliging	51
11	Weergave energieverbruik	51
12	Basisinstellingen	52
13	Reiniging en onderhoud	53
14	Storingen verhelpen	53
15	Afvoeren	54
16	Servicedienst	54
17	MONTAGEHANDLEIDING	55
17.1	Veilige montage	55

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.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer 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 niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 54*

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 bedienings-elementen 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.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
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.

Pannet 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.

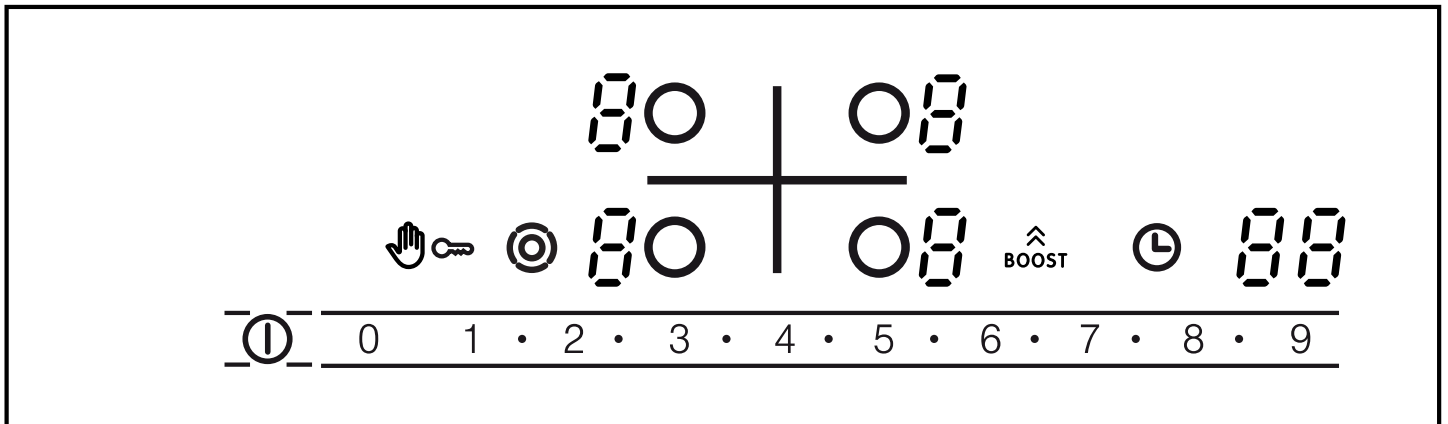
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

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 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1-9	Kookstanden
H / h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
88	Timer

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touchveld	Naam
ⓘ	Hoofdschakelaar
👉🔑	Wrijfbeveiliging
👉🔑	Kinderslot

Touchveld	Naam
⊙	Bijschakeling van kook- of braadzones
○	Keuze kookzone
1-2-3...9	Instelgedeelte
🕒	Timer
boost	Powerboost

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

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

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.
Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	Kookzone kiezen.
⊙	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen. Tik op ⊙.
⊗	Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone.	De kookzone kiezen. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Op ⊙ tippen. Tweede verwarmingsring wordt bijgeschakeld. ▪ Opnieuw op ⊙ tippen. Braadzone wordt bijgeschakeld.
CO	Braadzone	Kookzone kiezen. Tik op ⊙.

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 verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
Redenen:
 - Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
 - Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.
Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- ▶ ① selecteren.
- ✓ De lichtbalk boven ① is verlicht.
- ✓ De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties ④ zijn verlicht.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Op ① tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven ① gaat uit.
- ✓ De indicaties verdwijnen.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

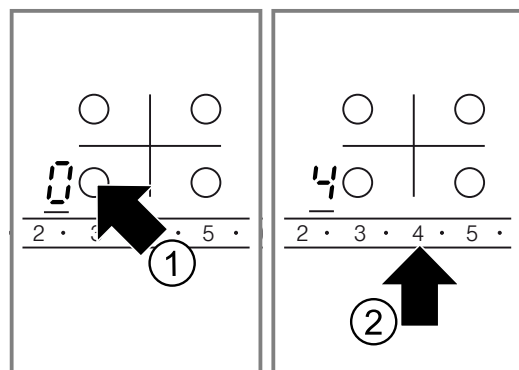
Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.
In het instelgedeelte stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

1. Met ○ de kookzone kiezen.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt ④. Onder de kookstandindicatie brandt ..
2. In het instelgebied een kookstand instellen.



5.6 Kookstanden wijzigen

1. Met ○ de kookzone kiezen.
2. In het instelgebied een kookstand instellen.

5.7 Kookzone uitschakelen

1. Met \circ de kookzone kiezen.
 2. In het instelbereik 0 instellen.
- ✓ Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

5.8 Aanbevolen instellingen om te 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 46

Smelten

Gerecht	Door- kook- stand	Door- kookduur in minu- ten
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen- schotel	1-2	-
Melk ¹	1.-2.	-
Worstjes in water ¹	3-4	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.-3.	10-20
Goulash, diepvries	2.-3.	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Vis ^{1, 2}	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnai- sesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.-2.	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60
Groente, vers	2.-3.	10-20
Groente, diepvries	3.-4.	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Suddereren

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.-3.	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepa- neerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dik ¹	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ¹	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	6-7	ononder- broken
Omelet	3.-4.	ononder- broken
Spiegeleieren	5-6	3-6

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Frituren

De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.


Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-

Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-

Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg Tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

6 Powerboost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met  zijn gemarkeerd.



6.1 Powerboost-functie inschakelen

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oliën en vetten worden met de Powerboost-functie snel heet. Oververhitte oliën en vetten vliegen snel in brand.


- ▶ Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog.

Vereiste: Bij kookzones met twee ringen moet de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld om met de Powerboost-functie te kunnen werken.

1. De kookzone kiezen.
 2. Tik in het instelgebied op .
- ✓ De indicatie  brandt.

6.2 Powerboost-functie uitschakelen

Wanneer u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar kookstand 9.


1. De kookzone kiezen.
 2. Stel een willekeurige doorkookstand in.
- ✓ De indicatie  verdwijnt.

7 Kinderslot


Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

7.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Het indicatielampje boven  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

7.3 Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld wanneer u de kookplaat uitschakelt.

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 52*

8 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur of een timer kunt instellen.




8.1 Tijdsduur

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

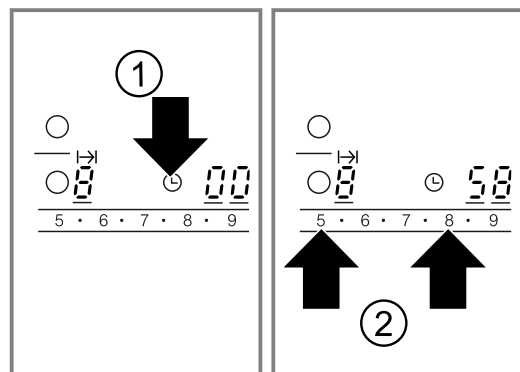
U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is gekozen en ingesteld.

1. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  van de kookzone brandt. In de timerindicatie brandt .




2. In de volgende 10 seconden in het instelgedeelte de gewenste tijdsduur instellen.



- ✓ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt de tijdsduur van de gekozen kookzone weergegeven.

- ✓ Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en in de indicatie brandt  gedurende 10 seconden. De indicatie  brandt helder.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. De kookzone kiezen.
2. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  brandt helder.
3. In het instelgedeelte de tijdsduur wijzigen of op  zetten.

Tijdsduur signaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig symbool tippen.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt steeds de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. → *Pagina 52*


Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → *Pagina 50*


8.2 Kookwekker




U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen


1. De kookwekker inschakelen.
U kunt de kookwekker op 2 verschillende manieren inschakelen.

Bij geselecteerde kookzone.	Twee keer binnen 10 seconden op  tippen.
-----------------------------	---


Bij niet geselecteerde kookzone.	Op  tippen.
----------------------------------	--

- ✓ De indicatie  is verlicht.
- 2. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timer-indicatie brandt . De indicatie  voor de kookwekker brandt helder. Na 10 seconden wordt de indicatie uitgeschakeld.

Tijd weergeven

- ▶ Met  de kookwekker kiezen.
- ✓ De tijd wordt 10 seconden weergegeven.

Tijd corrigeren

1. Met  de kookwekker kiezen.
2. In het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.



Wekkersignaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie gaat uit en het geluidssignaal stopt.

9 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief. Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

10 Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiliging.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiliging. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

10.1 Wrijfbeveiliging activeren

- ▶ Op  tippen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓ Het indicatielampje boven  brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

11 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat.

Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.
→ Pagina 52

12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

12.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

Indica- Keuze tie	
c 1	Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld ¹ 1 – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
c 2	Geluidssignaal 0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. 1 – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld. 2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. ¹
c 3	Weergave energieverbruik Vraag bij uw elektriciteitsmaatschappij wat de netspanning is. 0 – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld. ¹ 1 – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V. 2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V. 3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V. 4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
c 5	Automatische timer 00 – Uitgeschakeld. ¹ 1-99 – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde 1 – 10 seconden. ¹ 2 – 30 seconden. 3 – 1 minuut.
c 7	Bijschakeling van verwarmingselementen 0 – Uitgeschakeld 1 – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. ¹

¹ Fabrieksinstelling

Indica- Keuze tie

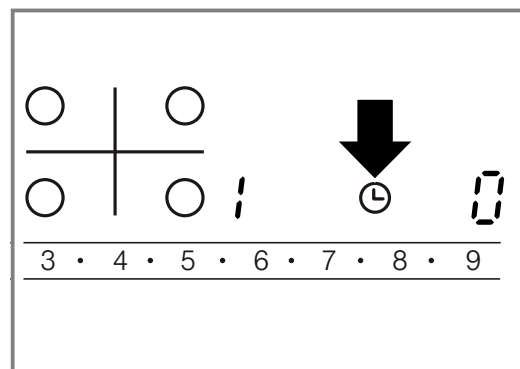
c 9	Keuzetijd van de kookzones 0 – Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen, zonder deze opnieuw te hoeven selecteren. ¹ 1 – U kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u de kookzone opnieuw selecteren om deze in te stellen.
c 0	Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld ¹ 1 – Ingeschakeld

¹ Fabrieksinstelling

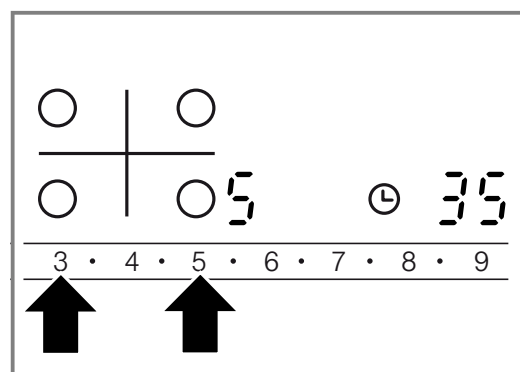
12.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden ⊕ 4 seconden ingedrukt houden.



- ✓ In het linkerdisplay knipperen c en 1 afwisselend.
 - ✓ In het rechterdisplay brandt 0.
3. Net zo vaak op ⊕ tippen tot in het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
 4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. ⊕ 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ⊖. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

13 Reiniging en onderhoud

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

13.1 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

13.2 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 53*

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 reinigingresultaten boeken.

13.3 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 53*
 - 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.

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ *"Servicedienst", Pagina 54*

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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

14.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. 2. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▶ Neem de pan weg. ✓ De indicatie verdwijnt even later.
F5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. 1. Neem de pan weg. 2. Wacht enige tijd. 3. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. 1. Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. 2. Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 54

15 Afvoeren

15.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

16 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 garantievoorzwaarden 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.

16.1 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.

17 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



17.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.

17.4 Meubel voorbereiden

Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).

17.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

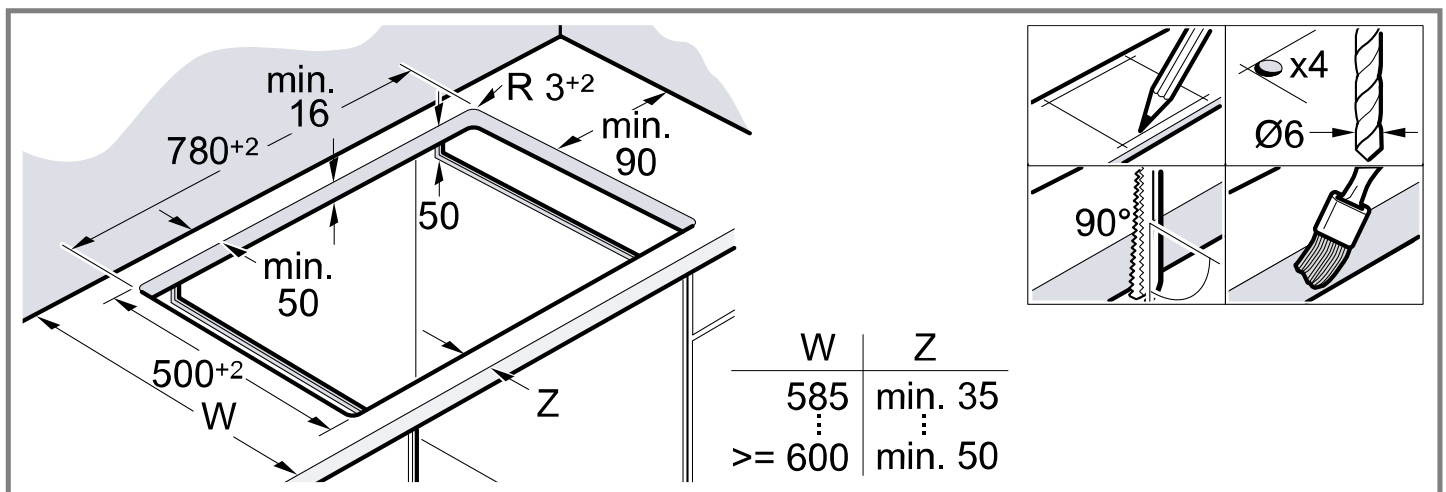
- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

17.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

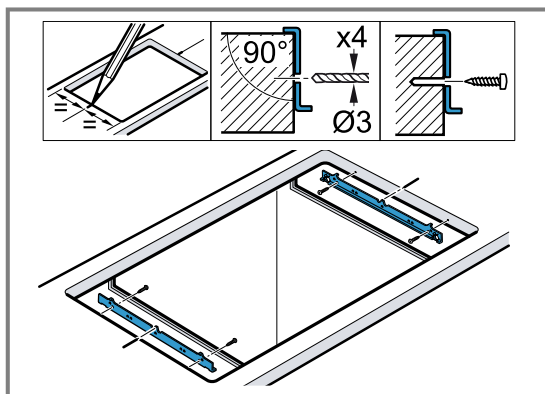
- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



17.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.



17.6 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet recht op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat ~~U400~~ verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Aansluiting zonder voorgebouwde kabel

Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

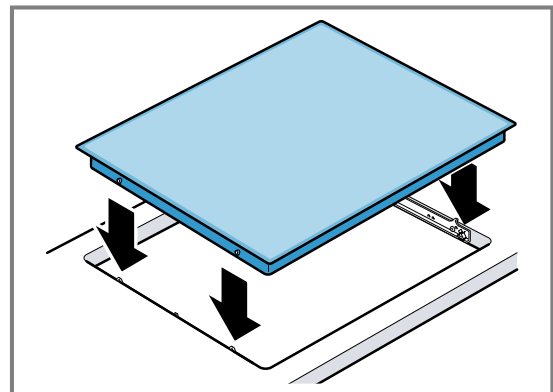
- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- Bij 3-/2-fasige aansluiting (3 N~/2 N~) moet de net-aansluiting type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter < 1,5 mm².

- Bij een eenfasige aansluiting (1N~) is bij de servicedienst de netaansluitleiding H05RR-F3G4 (lengte 1 m) verkrijgbaar.

17.7 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.
- De kookplaat in de uitsparing drukken.



17.8 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company

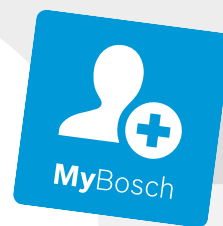


9001892161 (031004)

de, fr, it, nl



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

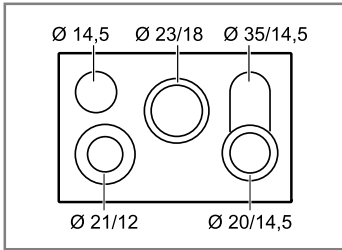


Hob

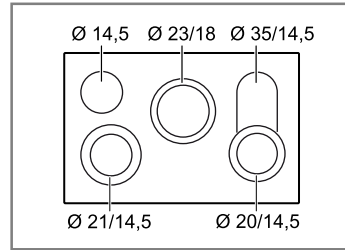
**PKC8..FP..,
PKN8..FP..,
PKC8..FP.C**

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	16
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	30
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	44

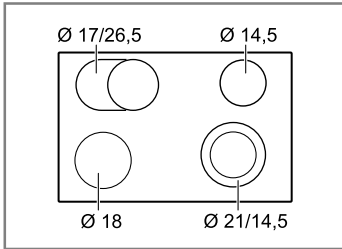
PKC8..FP..



PKC8..FP.C



PKN8..FP..



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Powerboost-Funktion	8
7	Kindersicherung	9
8	Zeitfunktionen	9
9	Automatische Abschaltung	10
10	Wischschutz	10
11	Energieverbrauchsanzeige	10
12	Grundeinstellungen	10
13	Reinigen und Pflegen	11
14	Störungen beheben	12
15	Entsorgen	13
16	Kundendienst	13
17	MONTAGEANLEITUNG	14
17.1	Sichere Montage	14



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.

Das Gerät wird heiß.

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

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

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

⚠️ 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 geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

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

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 13*

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

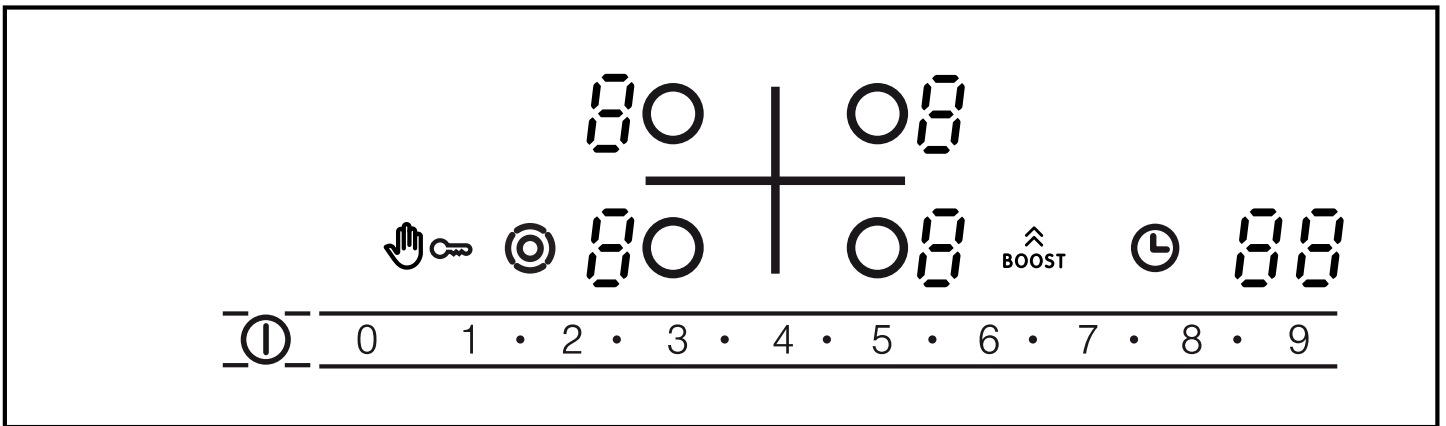
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

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

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
b	Powerboost-Funktion
88	Timer

4.3 Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
Hand-Symbol	Wischschutz
Hand-Symbol	Kindersicherung
⊙	Zonenzuschaltung
○	Auswahl Kochstelle
1•2•3...9	Einstellbereich
🕒	Timer
⬆️ boost	Powerboost

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

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

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
⊙	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen.
⊗	Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone.	Die Kochstelle auswählen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Auf ⊙ tippen. Zweiter Heizkreis wird zugeschaltet. ■ Erneut auf ⊙ tippen. Bräterzone wird zugeschaltet.
CO	Bräterzone	Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen.

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 Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.

Gründe:

- Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
- Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
- Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

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

Anzeige	Bedeutung
H	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
h	Die Kochstelle ist heiß.




5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.



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

5.2 Kochfeld einschalten

- ▶ Auf  tippen.
- ✓ Die Leuchtbalken über  leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufenanzeigen  leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▶ Auf  tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über  erlischt.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

5.4 Einstellen der Kochstellen



Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

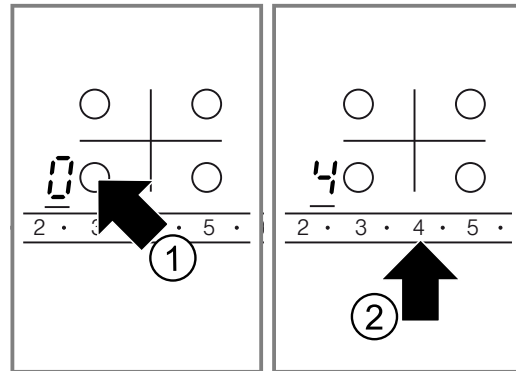
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.5 Kochstufen einstellen


Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

- Mit  die Kochstelle wählen.
- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet . Unter der Kochstufenanzeige leuchtet ..


- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.



5.6 Kochstufen ändern

- Mit  die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.

5.7 Kochstelle ausschalten

- Mit  die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich 0 einstellen.
- ✓ Wenn Sie die Kochstelle ausgeschaltet haben, erscheint nach etwa 10°Sekunden die Restwärmeanzeige.

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

5.8 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 Ankothen 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	Fortkoch- stufe	Fortkoch- dauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch ¹	1.-2.	-
Würstchen in Wasser ¹	3-4	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisch ^{1, 2}	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelso- ße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.-2.	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln ^{1, 2}	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.-4.	15-60
Gemüse, frisch	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
----------	-----	-------

Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäb- chen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sau- tieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Strei- fen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlau- fend
Omelett	3.-4.	fortlau- fend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.


Frittieren

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Tempura		
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

6 Powerboost-Funktion

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

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

6.1 Powerboost-Funktion einschalten

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Öle und Fette erhitzen sich mit der Powerboost-Funktion schnell. Überhitzte Öle und Fette entzünden sich schnell.

- ▶ Den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen.

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

1. Die Kochstelle auswählen.

2. Im Einstellbereich auf \hat{b} tippen.
 - ✓ Die Anzeige b leuchtet.

6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.

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

7 Kindersicherung

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

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▶ Hand ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Anzeigelampe über Hand leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶ Hand ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.

7.3 Automatische Kindersicherung

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

Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 10

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer oder einen Küchenwecker einstellen können.

8.1 Dauer

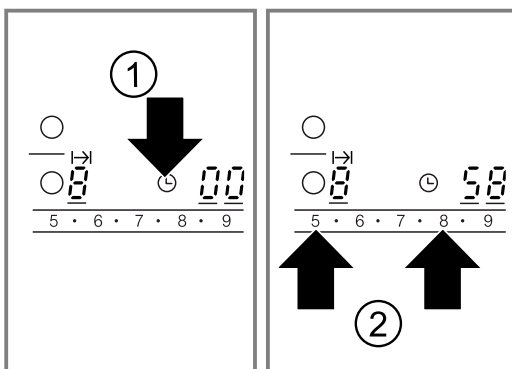
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Dauer einstellen

Voraussetzung: Die Kochstelle ist ausgewählt und eingestellt.

1. Auf \ominus tippen.
 - ✓ Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ der Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 .
2. In den nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige leuchtet 00 für 10 Sekunden. Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet hell.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf \ominus tippen.
 - ✓ Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet hell.
3. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf 00 stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 10

Tipp: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 9

8.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

Küchenwecker einstellen

- Den Küchenwecker einschalten.
Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten.

Bei ausgewählter Kochstelle.	Auf zweimal innerhalb von 10 Sekunden tippen.
------------------------------	--

Bei nicht ausgewählter Kochstelle.	Auf tippen.
------------------------------------	--------------

- Die Anzeige leuchtet.
- Innerhalb der nächsten 10 Sekunden im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

- Die Zeit läuft ab.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit anzeigen

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

Zeit korrigieren

- Mit den Küchenwecker auswählen.
- Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

9 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd und die Restwärmeanzeige .

9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

- Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- Die Anzeige erlischt.
- Neu einstellen.

10 Wischutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld einen Wischutz. Der Hauptschalter ist vom Wischutz ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

10.1 Wischutz aktivieren

- Auf tippen.
- Ein Signal ertönt.
- Die Anzeigelampe über leuchtet.
- Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

11 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.

Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig. Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 10

12 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
	Automatische Kindersicherung
	– Ausgeschaltet ¹
	– Eingeschaltet
	– Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.

¹ Werkseinstellung

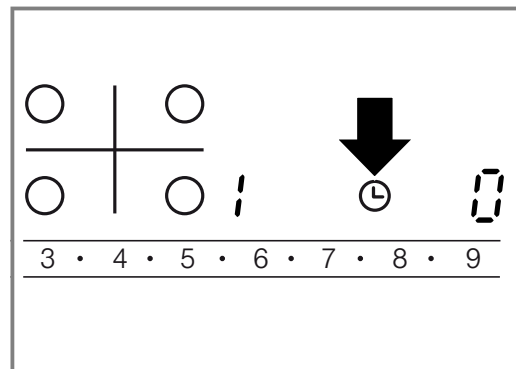
Anzeige	Auswahl
$c2$	Signalton \square – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. $!$ – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. ¹
$c3$	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. \square – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. ¹ $!$ – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. 2 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
$c5$	Automatischer Timer $\square\square$ – Ausgeschaltet. ¹ $!99$ – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
$c6$	Dauer des Timer-Ende-Signals $!$ – 10 Sekunden. ¹ 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
$c7$	Zuschaltung der Heizkörper \square – Ausgeschaltet $!$ – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹
$c9$	Auswahlzeit der Kochstellen \square – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. ¹ $!$ – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
$c0$	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen \square – Ausgeschaltet. ¹ $!$ – Eingeschaltet.

¹ Werkseinstellung

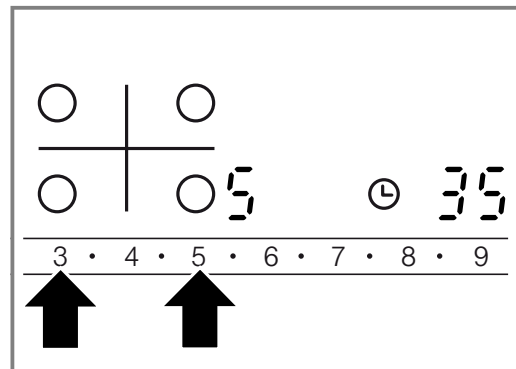
12.2 Grundeinstellung ändern

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden \ominus 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im linken Display blinken c und $!$ abwechselnd.
 - ✓ Im rechten Display leuchtet \square .
3. \ominus sooft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
 4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



5. \ominus 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit \ominus ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

13 Reinigen und Pflegen

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

13.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel

- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

13.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 11

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

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

Tip: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

13.3 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 11
 - 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.

14 Störungen beheben

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

WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 13

WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

WARNUNG – Brandgefahr!

Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.

- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kundendienst rufen.

14.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. 2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
$F2$	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 4	Trotz der Abschaltung durch F 2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 5 und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Entfernen Sie den Topf. ✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Topf. 2. Warten Sie einige Zeit. 3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 13

15 Entsorgen

15.1 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.

16 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 Website.

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 Website.

16.1 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.

17 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



17.1 Sichere Montage

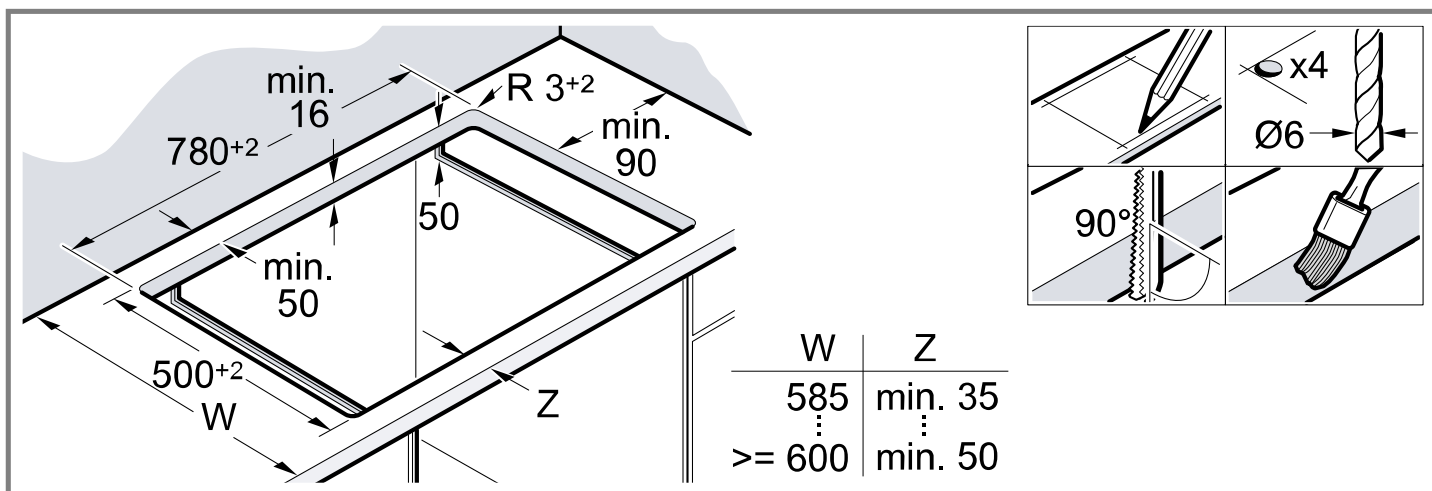
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Elektrischer Anschluss nur durch konzessioniertes Fachpersonal. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.

17.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nischenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).



17.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.

17.2 Unterbau

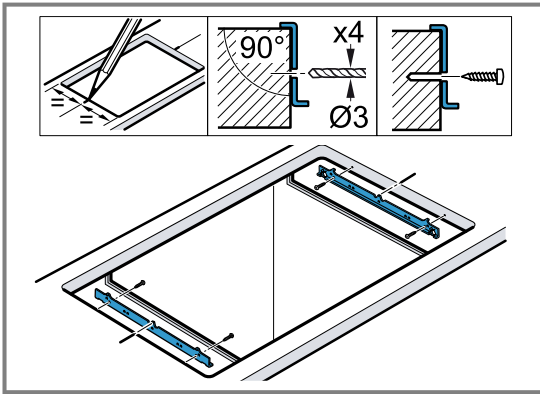
Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanchlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

17.3 Zwischenboden

Wenn die Kochfeldunterseite berührbar ist, muss ein Zwischenboden montiert werden.

- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.



17.6 Elektrischer Anschluss

Zum Schutz das Gerät erst aus den Styroporschalen nehmen, wenn Sie das Gerät in den Ausschnitt drücken. Das Gerät nie hochkant auf einer Geräteseite abstellen.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.
- Wenn auf dem Display des Geräts **U400** erscheint, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

Anschluss ohne vormontierter Leitung

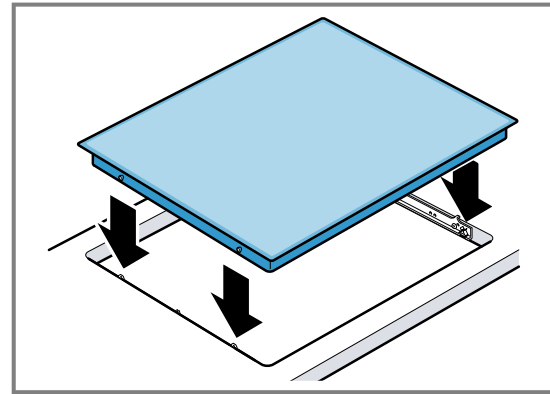
Das Kochfeld nur nach Anschlussbild anschließen.

- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Bei 3-/2-phasigem Anschluss (3 N \sim /2 N \sim) muss die Netzanschlussleitung Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Aderquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt < 1,5 mm².
- Bei einphasigem Anschluss (1 N \sim) ist die Netzanschlussleitung H05RR-F3G4 (Länge 1 m) beim Kundendienst erhältlich.

17.7 Kochfeld einsetzen

Die Anschlussleitung nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.

- Bei untergebautem Backofen, die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.
- Das Kochfeld in die Rastung drücken.



17.8 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

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



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	16
2	Prévenir les dégâts matériels.....	18
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	18
4	Description de l'appareil.....	19
5	Utilisation.....	20
6	Fonction PowerBoost.....	22
7	Sécurité enfants.....	22
8	Fonctions de temps.....	22
9	Désactivation automatique.....	23
10	Verrouillage pour le nettoyage.....	24
11	Affichage de la consommation d'énergie.....	24
12	Réglages de base.....	24
13	Nettoyage et entretien.....	25
14	Dépannage.....	26
15	Mise au rebut.....	27
16	Service après-vente.....	27
17	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	27
17.1	Installation en toute sécurité.....	28

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.
- jusqu'à une altitude 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.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 27

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'inhalier 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.

Endommagement	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
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 : Les fabricants d'ustensiles de cuisson 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.

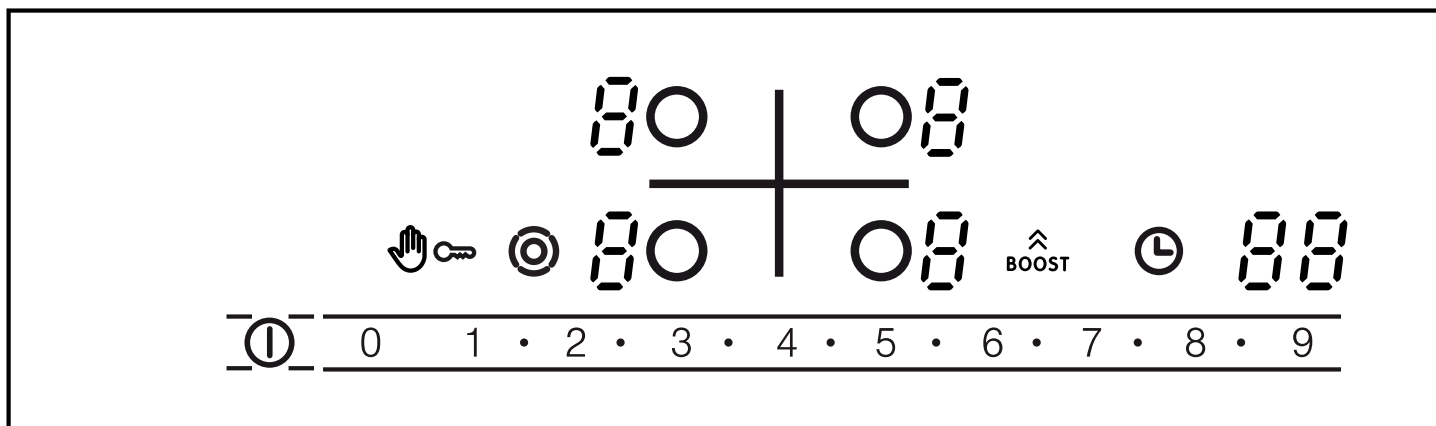
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

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 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1-9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost
88	Minuterie

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
ⓘ	Interrupteur principal
🔑	Verrouillage pour le nettoyage
👶	Sécurité enfants
🎯	Activation d'une zone
○	Sélection du foyer
1•2•3•...9	Zone de réglage
🕒	Minuterie
⬆️ boost	PowerBoost

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
⊙	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ⊙.
⊗	Foyer à deux zones, zone de cuisson pour faitout.	Sélectionner le foyer. <ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur ⊙. La deuxième surface de chauffe est activée. Appuyer de nouveau sur ⊙. La zone de cuisson pour faitout est enclenchée.
CO	Foyer pour faitout	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ⊙.

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 du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

Raisons :

- Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
- L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
- Le résultat de cuisson est meilleur.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Allumer la table de cuisson

- Appuyer sur ①.
- Les barres lumineuses situées au-dessus de ① s'allument.
- Les affichages des surfaces de commande ainsi que l'affichage des foyers ⊗ s'allument.
- La table de cuisson est prête à fonctionner.

5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- Appuyer sur ①.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de ① s'éteint.
- Les affichages s'éteignent.
- Tous les foyers sont éteints.
- L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

5.4 Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

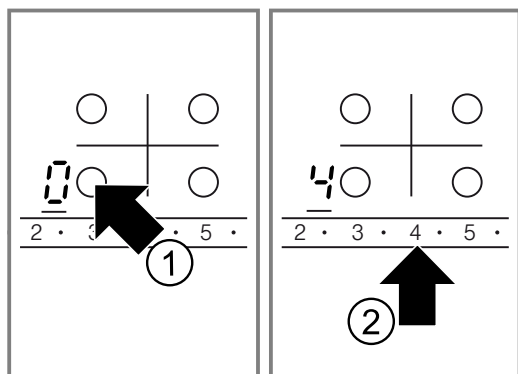
Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

- Sélectionner le foyer avec ○.
 - ⊗ s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.
 - s'allume sous l'affichage des positions de chauffe.

- Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.



5.6 Modifier les positions de chauffe

- Sélectionner le foyer avec ○.
- Régler une position de chauffe dans la zone de réglage.

5.7 Éteindre le foyer

- Sélectionner le foyer avec ○.
 - Régler 0 dans la zone de réglage.
- ✓ Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

5.8 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 18

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait ¹	1.-2.	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Saucisses dans l'eau ¹	3-4	-
-----------------------------------	-----	---

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.-3.	10-20
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ^{1,2}	4.-5.	20-30
Poisson ^{1,2}	4-5	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1-2	3-6

Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

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

Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.-2.	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles ^{1,2}	6-7	6-10
Potées, soupes	3.-4.	15-60
Légumes frais	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.-3.	50-60

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

¹ Retourner plusieurs fois les mets.


Frيره

Frيره les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 Fonction PowerBoost

La fonction PowerBoost vous permet de faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction PowerBoost peut uniquement être utilisée avec les foyers identifiés par le symbole .



6.1 Activer la fonction PowerBoost

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Avec la fonction PowerBoost, les huiles et graisses chauffent rapidement. Des graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.


- ▶ Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance.

Condition : Sur les foyers à deux zones, la deuxième zone doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction PowerBoost.

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyez sur  dans la zone de réglage.
 - ✓ L'affichage  s'allume.

6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

Si vous ne désactivez pas la fonction PowerBoost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.



1. Sélectionner le foyer.
2. Sélectionner la position de mijotage souhaitée.
 - ✓ L'affichage  s'éteint.

7 Sécurité enfants


La sécurité enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

7.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

7.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 24

8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée ou une minuterie de cuisine.

8.1 Durée

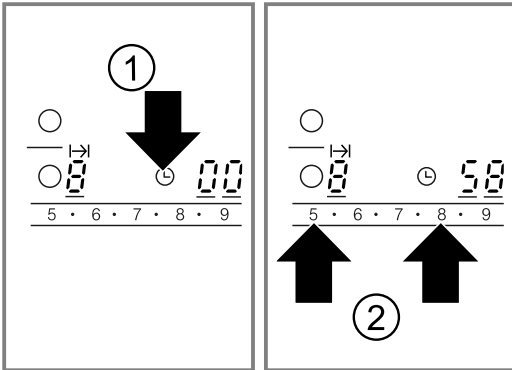
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Régler la durée

Condition : Le foyer est sélectionné et réglé.

- Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ du foyer s'allume. 00 s'allume dans l'affichage du minuteur.
- Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et 00 s'allume pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume intensément.

Corriger ou annuler la durée

- Sélectionner le foyer.
- Appuyer sur \ominus .
- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume intensément.
- Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00 .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Effleurer un symbole quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 24

Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 22

8.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

Régler le minuteur

- Activer le minuteur.
Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes.

Si un foyer est sélectionné. Appuyer deux fois sur \ominus en l'espace de 10 secondes.

Si aucun foyer est sélectionné. Appuyer sur \ominus .

- ✓ L'affichage $\text{I} \rightarrow \text{I}$ s'allume.
- 2. Dans les 10 secondes suivantes, régler la durée souhaitée dans la zone de réglage.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. 00 s'allume dans l'affichage du minuteur. Le voyant $\text{I} \rightarrow \text{I}$ pour le minuteur s'allume. Il s'éteint au bout de 10 secondes.

Afficher le temps

- ▶ Sélectionner le minuteur au moyen du symbole $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- ✓ Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

Corriger le temps

- Sélectionner le minuteur au moyen du symbole $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
- Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

9 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, $F B$ et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.



9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

- Appuyer sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint.
- Régler à nouveau.

10 Verrouillage pour le nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

10.1 Activer la fonction anti-effacement

- ▶ Appuyer sur .
- ✓ Un signal retentit.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de  est allumé.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

11 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson.

Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique.








L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. → Page 24

12 Réglages de base














Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

12.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.

Affichage	Choix
c 1	Sécurité enfants automatique  – Désactivé. ¹  – Activé.  – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore  – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé.  – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé.  – Seul le signal de validation est activé.  – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. ¹

¹ Réglage usine

Affichage	Choix
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité.  – L'affichage de la consommation est désactivé. ¹  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V.  – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique  – Désactivé. ¹  – Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie  – 10 secondes. ¹  – 30 secondes.  – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe  – Désactivé  – Activé  – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. ¹

¹ Réglage usine

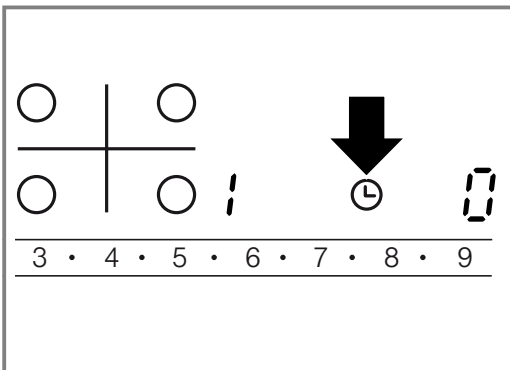
Affichage	Choix
⌘ 9	Temps de sélection des foyers 0 – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau. ¹ ! – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
⌘ 0	Rétablir au réglage usine 0 – Désactivé. ¹ ! – Activé.

¹ Réglage usine

12.2 Modifier le réglage de base

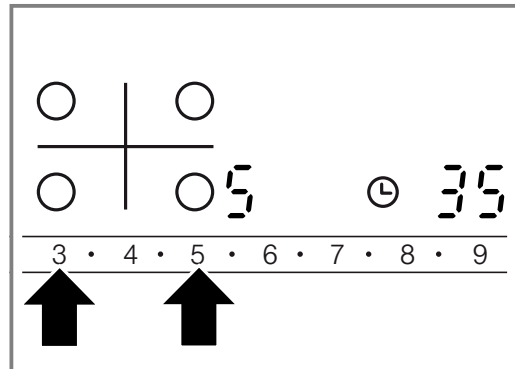
Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir ⊖ actionné pendant 4 secondes.



- ✓ ⌘ et ! clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✓ 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3. Effleurer à plusieurs reprises ⊕ jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.
4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



5. Maintenir ⊖ appuyé pendant 4 secondes.
 ✓ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base sans sauvegarde, éteindre la table de cuisson avec ⊖. Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

13 Nettoyage et entretien

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

13.1 Nettoyeurs

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

13.2 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 25

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.

13.3 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 25

- 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.

14 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 27

⚠ 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

14.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. 1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. 2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
$F2$	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F4$	Malgré la coupure due à $F2$, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
$F5$ et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. ▶ Retirez la casserole. ✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.

Défaut	Cause et dépannage
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez la casserole. 2. Patientez quelques instants. 3. Appuyez sur un champ tactile quelconque. ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F 8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. <ol style="list-style-type: none"> 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 27

15 Mise au rebut

15.1 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.

16 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.

16.1 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.

17 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



⚠ 17.1 Installation en toute sécurité

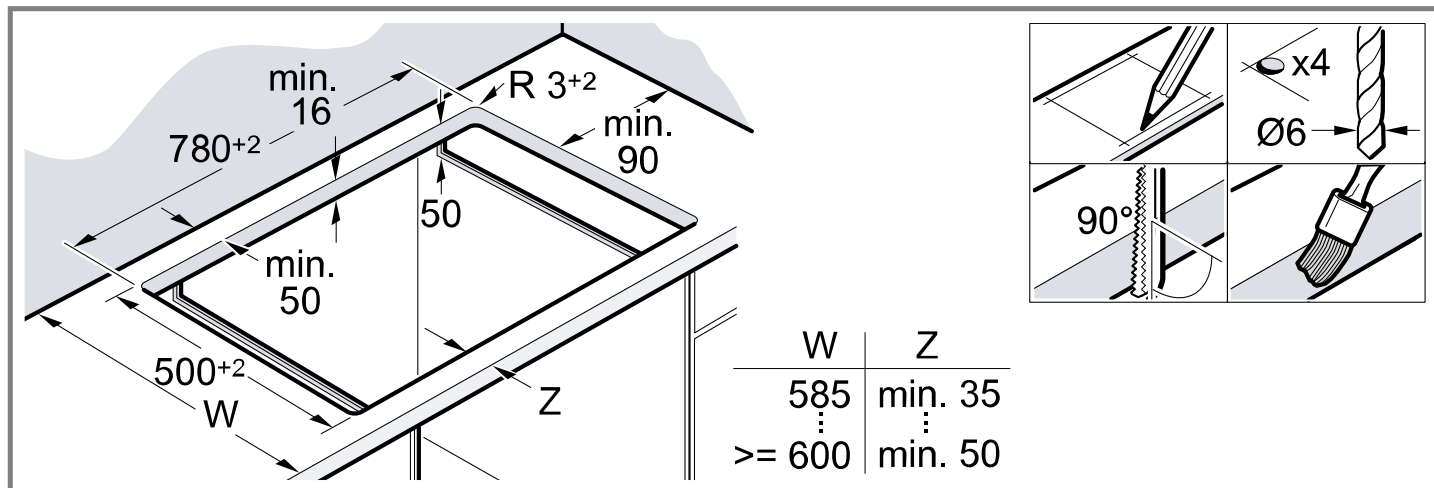
Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Branchement électrique uniquement par un personnel qualifié agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable en cas de dommages dus à une installation incorrecte.

17.4 Préparation du meuble

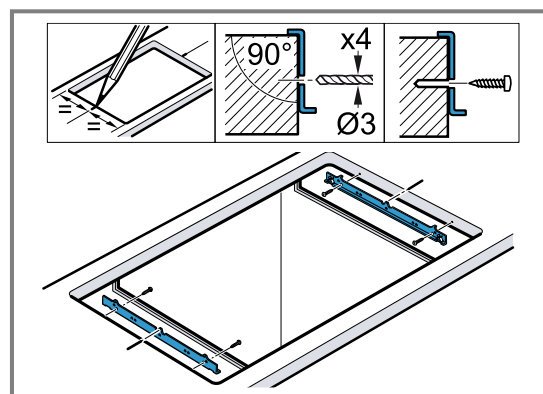
Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).



17.5 Montage des rails de fixation

En cas de plan de travail en pierre : collez les rails de fixation.



17.2 Éléments installés en dessous

N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

- Si vous installez un four en-dessous, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 20 mm, voire plus dans certains cas. Respectez les instructions de montage du four.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier d'alimentation ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

17.3 Plancher intermédiaire

Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

17.6 Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec un raccordement à la terre.
- Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.
- Si **U400** apparaît sur l'affichage de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débranchez l'appareil du secteur, vérifiez le branchement.

Raccordement sans câble prémonté

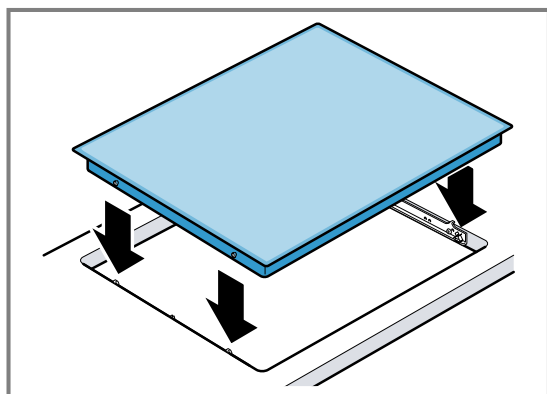
Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Pour un raccordement triphasé/biphasé (3 N \sim /2 N \sim), le câble d'alimentation secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Une section < 1,5 mm² n'est pas autorisée.
- Le câble de raccordement secteur H05RR-F3G4 (longueur 1 m) pour un raccordement monophasé (1N \sim) est disponible auprès du service après-vente.

17.7 Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

- En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.
- Insérez la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



17.8 Démontage de la table de cuisson

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	30
2	Prevenzione di danni materiali	32
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	32
4	Conoscere l'apparecchio	33
5	Comandi di base	34
6	Funzione Powerboost	36
7	Sicurezza bambini	36
8	Funzioni durata	37
9	Interruzione automatica	37
10	Protezione per la pulizia	38
11	Indicatore del consumo d'energia	38
12	Impostazioni di base	38
13	Pulizia e cura	39
14	Sistemazione guasti	40
15	Smaltimento	41
16	Servizio di assistenza clienti	41
17	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	41
17.1	Montaggio sicuro	42

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.

- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.

- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *Pagina 41*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cottura calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia. Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

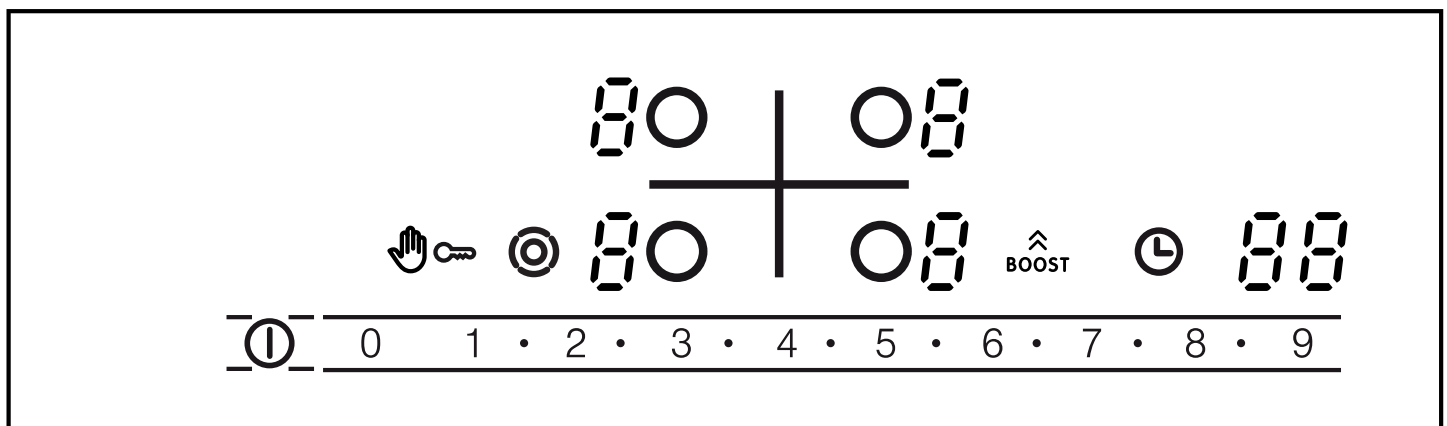
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Indicatori

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
b	Funzione Powerboost
88	Timer

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
①	Interruttore principale
👉🔑	Protezione per la pulizia

Campo touch	Nome
👉🔑	Sicurezza bambini
🕒	Accensione zona
○	Selezione zona di cottura
1-2-3...9	Campo di regolazione
🕒	Timer
⬆️ boost	Powerboost

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura. Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti. Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.
⊕	Zona di cottura a circuito doppio, zona di cottura con zona di cottura per pirofila.	Selezionare la zona di cottura. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Premere ⊙. Il secondo circuito di riscaldamento si attiva. ▪ Premere nuovamente ⊙. La zona di cottura per pirofila viene attivata.
CO	Zona di cottura per pirofila	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
 - La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
 - Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
- Motivi:
- I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale. Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

5.2 Attivazione del piano cottura

- ▶ Premere ⊕.
- ✓ La barra luminosa sopra il simbolo ⊕ si illumina.
- ✓ Gli indicatori delle superfici di comando e degli indicatori del livello di cottura ⊕ si accendono.
- ✓ Il piano cottura è pronto per l'uso.

5.3 Spegnimento del piano cottura

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- ▶ Toccare ⊕.
- ✓ La spia su ⊕ si spegne.
- ✓ Gli indicatori si spengono.
- ✓ Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- ✓ L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata. Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

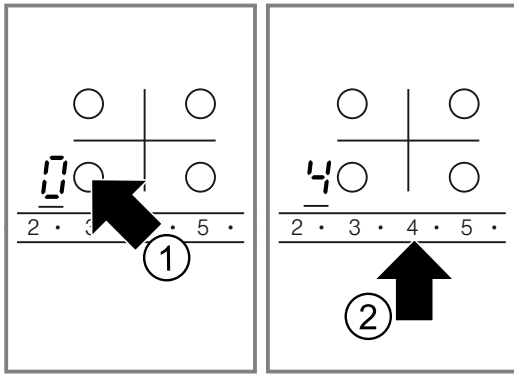
Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina ⊕. Sotto l'indicatore dei livelli di cottura si illumina ..

2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.



5.6 Modifica de livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
 2. Nel campo di regolazione impostare 0.
- ✓ Dopo circa 10 secondi dallo spegnimento della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo.

Nota: La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

5.8 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ Pagina 32

Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
-----------------------------------	-----	---

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Latte ¹	1.-2.	-
Salsicce bollite ¹	3-4	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongellare e riscaldare

Spinaci surgelati	2.-3.	10-20
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ^{1,2}	4.-5.	20-30
Pesce ^{1,2}	4-5	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6
Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese	3-4	8-12

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	2-3	15-30
Riso al latte	1.-2.	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.-4.	15-60
Verdura fresca	2.-3.	10-20
Verdura surgelata	3.-4.	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettine surgelate	6-7	8-12
Braciole impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	5-6	10-30

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Pesce o filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10
Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7-8.	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3-4.	progressivamente

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Uova al tegamino	5-6	3-6
------------------	-----	-----


¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura
Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Preparare le pietanze senza coperchio.

Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, nugget di pollo	8-9	-
Crocchette surgelate	7-8	-
Carne, ad es. pollo	6-7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure o funghi impanati o in pastella di birra Tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

6 Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano l'indicazione .


6.1 Attivazione della funzione Powerboost

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Gli oli e i grassi surriscaldati si infiammano velocemente.

- ▶ Non allontanarsi durante la cottura.

Requisito: Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione PowerBoost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Nel campo di regolazione toccare .
- ✓ L'indicatore *b* si accende.

6.2 Disattivazione della funzione Powerboost

Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.



1. Selezionare la zona di cottura.
 2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento.
- ✓ L'indicatore *b* si spegne.

7 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.

7.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

7.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

7.3 Sicurezza bambini automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano cottura.

È possibile attivare la sicurezza bambino automatica nelle impostazioni di base. → Pagina 38

8 Funzioni durata




L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata o un contaminuti.

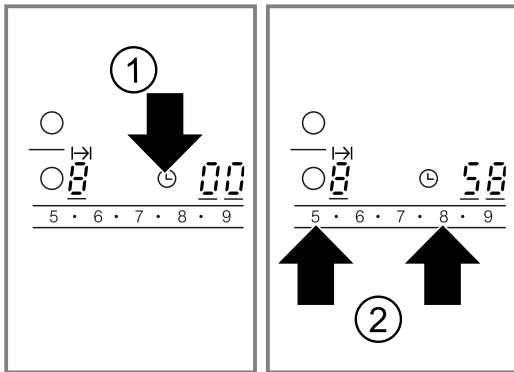
8.1 Durata



Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente. È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

Impostazione della durata




Requisito: La zona di cottura è selezionata e regolata.

1. Toccare .
- ✓ L'indicatore  della zona di cottura si accende. Sull'indicatore del timer si accende .
2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.



- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore  si illumina.

Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere .
- ✓ L'indicatore  si illumina.
3. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base. → *Pagina 38*


Consiglio: Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 37*


8.2 Contaminuti




È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

Impostazione del contaminuti


1. Attivare il contaminuti. È possibile impostare il contaminuti in 2 modi diversi.

In caso di zona di cottura selezionata.	Premere  due volte entro 10 secondi.
---	--


In caso di zona di cottura non selezionata.	Premere  .
---	---

- ✓ L'indicatore  si accende.
- 2. Nei 10 secondi successivi impostare la durata desiderata nel campo di regolazione.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende . L'indicatore  del contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

Visualizzazione del tempo

- ▶ Selezionare il contaminuti con il simbolo .
- ✓ Il tempo viene visualizzato per 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

1. Selezionare il contaminuti con il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

Disattivazione del segnale del contaminuti

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

9 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

9.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico



1. Toccare un campo touch qualsiasi.
 - ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

10 Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione.

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

10.1 Attivazione della protezione per la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓ La spia su  si accende.
- ✓ Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi.

11 Indicatore del consumo d'energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.








È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → *Pagina 38*

12 Impostazioni di base














È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

12.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Di-splay	Selezione
c 1	Sicurezza bambini automatica  – Disattivata ¹  – Attivata  – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c 2	Segnale acustico  – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato.  – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio.  – È attivato solo il segnale di conferma.  – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

Di-splay	Selezione
c 3	Indicatore del consumo d'energia Verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica.  – Indicatore consumo di energia disattivato. ¹  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V.  – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Timer automatico  – Disattivato. ¹  – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer  – 10 secondi. ¹  – 30 secondi.  – 1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti  – Disattivata  – Attivata  – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

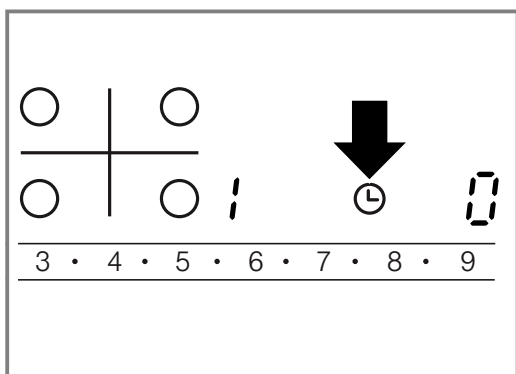
Di- splay	Selezione
c g	Tempo di selezione delle zone di cottura g – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere risSelectedionata. ¹ i – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
c g	Ripristino delle impostazioni predefinite g – Disattivato ¹ i – Attivato

¹ Impostazione di fabbrica

12.2 Modifica impostazione di base

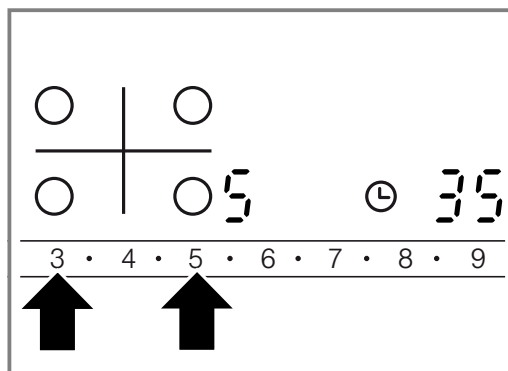
Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo \odot per 4 secondi.



- ✓ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata c e i .
- ✓ Sul display a destra si accende \odot .

3. Toccare il simbolo \odot finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.
4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



5. Tenere premuto \odot per 4 secondi.
- ✓ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con \odot . Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

13 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

13.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

13.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 39*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

13.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporco o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detersivi non idonei. → *Pagina 39*
- Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
2. Asciugare con un panno morbido.

14 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
→ *"Servizio di assistenza clienti", Pagina 41*

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

14.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. 2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
F2	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F4	Nonostante lo spegnimento tramite F2 il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F5 e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Rimuovere la pentola. ✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.

Anomalia	Causa e ricerca guasti
F 5 e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Rimuovere la pentola. 2. Attendere alcuni minuti. 3. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
F 8	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.
dE e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. 2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 41

15 Smaltimento

15.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

16 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

16.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

17 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 17.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.

- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio non a norma la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.

17.4 Preparazione dei mobili

Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.

- I mobili da incasso, inclusi i listelli di chiusura, devono essere refrattari fino ad almeno una temperatura pari a 90 °C.
- Il rivestimento della nicchia entro i 50 mm di distanza dalla parete posteriore non deve essere infiammabile (ad es. piastrelle, pietra).

W	Z
585	min. 35
⋮	⋮
≥ 600	min. 50

17.5 Montaggio delle guide di fissaggio

Per i piani di lavoro in pietra, applicare le guide di fissaggio.

17.2 Installazione sottopiano

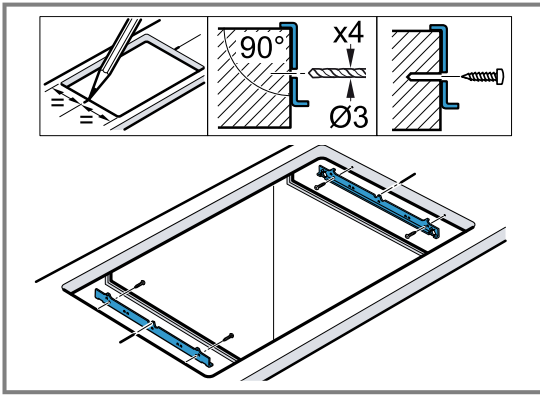
Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

- Se si installa un forno sottopiano, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 20 mm, in alcuni casi anche maggiore. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Prestare attenzione che le parti sporgenti, ad es. la scatola di collegamento alla rete o il cavo per il collegamento elettrico, non tocchino ad es. un cassetto.

17.3 Doppiofondo


Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.



17.6 Allacciamento elettrico

Per motivi di protezione, non rimuovere l'apparecchio dalle vaschette di polistirolo prima di averlo inserito nell'apertura. Non collocare mai l'apparecchio in posizione verticale su un lato.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.
- Se sul display dell'apparecchio viene visualizzato **U4** , significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

Allacciamento senza cavo pre-montato

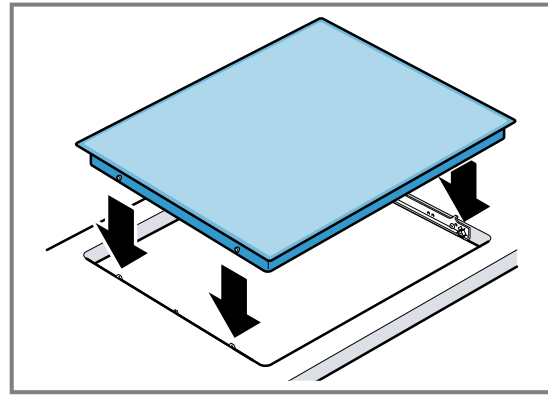
Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Per l'attacco a 2/3 fasi ($3 N \sim / 2 N \sim$), il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.
- Determinare la sezione dei fili conformemente al carico elettrico. Una sezione $< 1,5 \text{ mm}^2$ non è consentita.
- Per ciò che riguarda il collegamento monofase ($1 N \sim$) è possibile richiedere il cavo di allacciamento alla rete H05RR-F3G4 (lunghezza 1 m) al servizio assistenza tecnica.

17.7 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che il cavo non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi.

- In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.
- Inserire il piano cottura fino al completo innesto.



17.8 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	44
2	Materiële schade voorkomen	46
3	Milieubescherming en besparing	46
4	Uw apparaat leren kennen	47
5	De Bediening in essentie	48
6	Powerboost-functie	50
7	Kinderslot	50
8	Tijdfuncties	50
9	Automatische uitschakeling	51
10	Wrijfbeveiliging	51
11	Weergave energieverbruik	51
12	Basisinstellingen	52
13	Reiniging en onderhoud	53
14	Storingen verhelpen	53
15	Afvoeren	54
16	Servicedienst	54
17	MONTAGEHANDLEIDING	55
17.1	Veilige montage	55

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.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer 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 niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ *Pagina 54*

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.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
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.

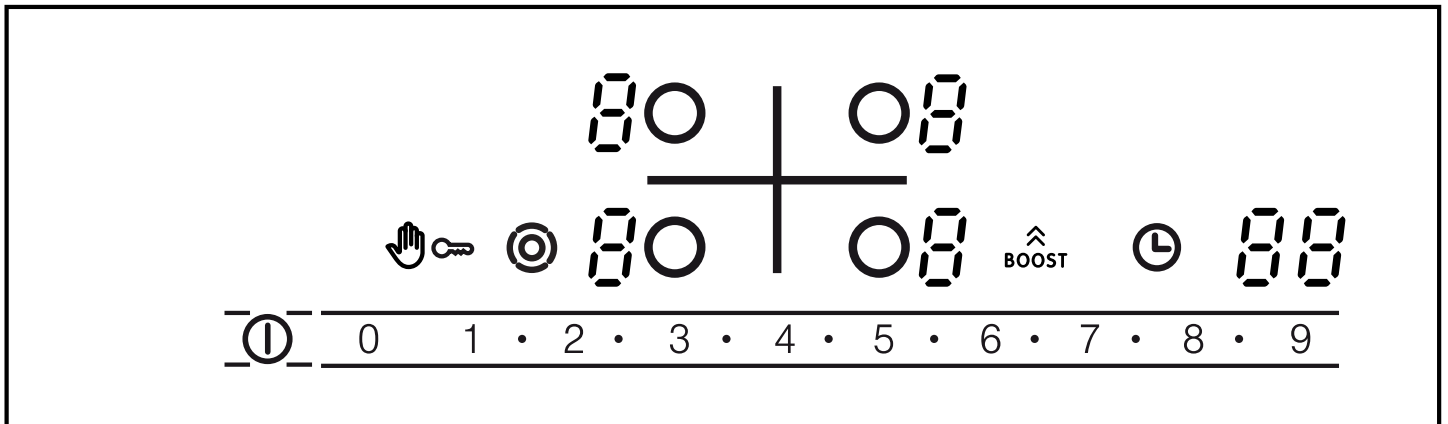
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

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 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
1-9	Kookstanden
H / h	Restwarmte
b	Powerboost-functie
88	Timer

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touchveld	Naam
ⓘ	Hoofdschakelaar
Hand and key icon	Wrijfbeveiliging
Hand and key icon	Kinderslot

Touchveld	Naam
⊙	Bijschakeling van kook- of braadzones
○	Keuze kookzone
1-2-3...9	Instelgedeelte
⌚	Timer
boost icon	Powerboost

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

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

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.
Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	Kookzone kiezen.
⊙	Kookzone met twee ringen	Kookzone kiezen. Tik op ⊙.
⊗	Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone.	De kookzone kiezen. <ul style="list-style-type: none"> Op ⊙ tippen. Tweede verwarmingsring wordt bijgeschakeld. Opnieuw op ⊙ tippen. Braadzone wordt bijgeschakeld.
CO	Braadzone	Kookzone kiezen. Tik op ⊙.

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 verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
Redenen:
 - Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
 - Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
H	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
h	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.
Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

5.2 Kookplaat inschakelen

- Op ① selecteren.
- De lichtbalk boven ① is verlicht.
- De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties ④ zijn verlicht.
- De kookplaat is klaar voor gebruik.

5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- Op ① tippen.
- Het indicatielampje boven ① gaat uit.
- De indicaties verdwijnen.
- Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

5.4 Instellen van de kookzones

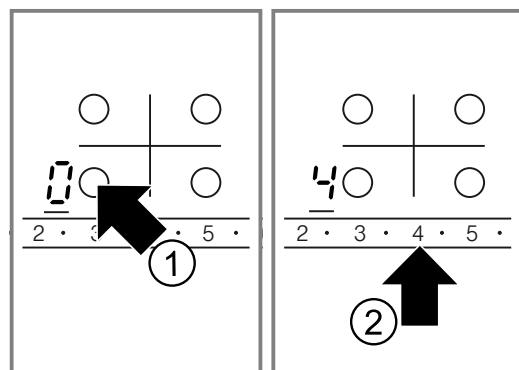
Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.
In het instelgedeelte stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

5.5 Kookstanden instellen

Vereiste: De kookplaat is ingeschakeld.

- Met ○ de kookzone kiezen.
- In de kookstandindicatie brandt ④. Onder de kookstandindicatie brandt ..
- In het instelgebied een kookstand instellen.



5.6 Kookstanden wijzigen

- Met ○ de kookzone kiezen.
- In het instelgebied een kookstand instellen.

5.7 Kookzone uitschakelen

1. Met \bigcirc de kookzone kiezen.
 2. In het instelbereik 0 instellen.
- ✓ Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

Opmerking: De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

5.8 Aanbevolen instellingen om te 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 46*

Smelten

Gerecht	Door- kook- stand	Door- kookduur in minu- ten
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen- schotel	1-2	-
Melk ¹	1.-2.	-
Worstjes in water ¹	3-4	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.-3.	10-20
Goulash, diepvries	2.-3.	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Vis ^{1, 2}	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnai- sesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.-2.	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta ^{1, 2}	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60
Groente, vers	2.-3.	10-20
Groente, diepvries	3.-4.	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Suddereren

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.-3.	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepa- neerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dik ¹	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ¹	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	6-7	ononder- broken
Omelet	3.-4.	ononder- broken
Spiegeleieren	5-6	3-6

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Frituren

De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.


Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-

Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-

Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg Tempura	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

6 Powerboost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met  zijn gemarkeerd.



6.1 Powerboost-functie inschakelen

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oliën en vetten worden met de Powerboost-functie snel heet. Oververhitte oliën en vetten vliegen snel in brand.


- ▶ Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog.

Vereiste: Bij kookzones met twee ringen moet de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld om met de Powerboost-functie te kunnen werken.

1. De kookzone kiezen.
 2. Tik in het instelgebied op .
- ✓ De indicatie  brandt.

6.2 Powerboost-functie uitschakelen

Wanneer u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar kookstand 9.



1. De kookzone kiezen.
 2. Stel een willekeurige doorkookstand in.
- ✓ De indicatie  verdwijnt.

7 Kinderslot


Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

7.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ Het indicatielampje boven  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De blokkering is opgeheven.

7.3 Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot automatisch ingeschakeld wanneer u de kookplaat uitschakelt.

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 52*

8 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur of een timer kunt instellen.




8.1 Tijdsduur

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

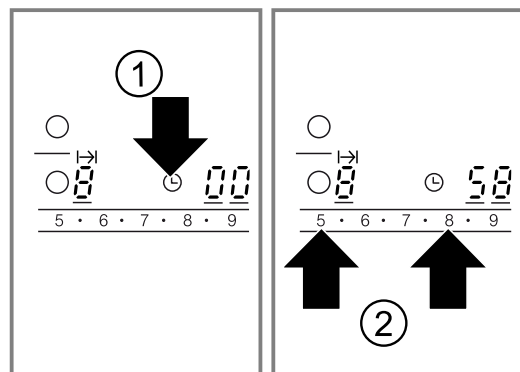
U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

Tijdsduur instellen

Vereiste: De kookzone is gekozen en ingesteld.

1. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  van de kookzone brandt. In de timerindicatie brandt .




2. In de volgende 10 seconden in het instelgedeelte de gewenste tijdsduur instellen.



- ✓ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt de tijdsduur van de gekozen kookzone weergegeven.

- ✓ Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal en in de indicatie brandt  gedurende 10 seconden. De indicatie  brandt helder.

Tijdsduur corrigeren of wissen

1. De kookzone kiezen.
2. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  brandt helder.
3. In het instelgedeelte de tijdsduur wijzigen of op  zetten.

Tijdsduur signaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig symbool tippen.
- ✓ De indicaties gaan uit en het geluidssignaal stopt.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt steeds de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. → *Pagina 52*


Tip: De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → *Pagina 50*


8.2 Kookwekker




U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Kookwekker instellen


1. De kookwekker inschakelen.
U kunt de kookwekker op 2 verschillende manieren inschakelen.

Bij geselecteerde kookzone.	Twee keer binnen 10 seconden op  tippen.
-----------------------------	---


Bij niet geselecteerde kookzone.	Op  tippen.
----------------------------------	--

- ✓ De indicatie  is verlicht.
- 2. Binnen de volgende 10 seconden in het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.
- ✓ De tijd loopt af.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timer-indicatie brandt . De indicatie  voor de kookwekker brandt helder. Na 10 seconden wordt de indicatie uitgeschakeld.

Tijd weergeven

- ▶ Met  de kookwekker kiezen.
- ✓ De tijd wordt 10 seconden weergegeven.

Tijd corrigeren

1. Met  de kookwekker kiezen.
2. In het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.

Wekkersignaal uitschakelen



U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie gaat uit en het geluidssignaal stopt.

9 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief.

Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Het verwarmen van de kookzone wordt uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en de restwarmte-indicatie .

9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken

1. Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

10 Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiliging.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiliging. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

10.1 Wrijfbeveiliging activeren

- ▶ Op  tippen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓ Het indicatielampje boven  brandt.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

11 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat.

Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet.

De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.
→ Pagina 52

12 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

12.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.

Indica- Keuze tie

$c\ 1$	Automatisch kinderslot \square – Uitgeschakeld ¹ $ $ – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
$c\ 2$	Geluidssignaal \square – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld. $ $ – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld. 2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld. 3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld. ¹
$c\ 3$	Weergave energieverbruik Vraag bij uw elektriciteitsmaatschappij wat de netspanning is. \square – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld. ¹ $ $ – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V. 2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V. 3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V. 4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.
$c\ 5$	Automatische timer $\square\square$ – Uitgeschakeld. ¹ $1:99$ – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.
$c\ 6$	Tijdsduur van het signaal timer-einde $ $ – 10 seconden. ¹ 2 – 30 seconden. 3 – 1 minuut.
$c\ 7$	Bijschakeling van verwarmingselementen \square – Uitgeschakeld $ $ – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. ¹

¹ Fabrieksinstelling

Indica- Keuze tie

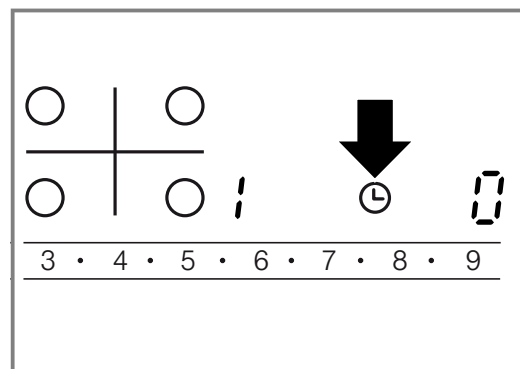
$c\ 9$	Keuzetijd van de kookzones \square – Onbegrensd: u kunt de laatst gekozen kookzone altijd instellen, zonder deze opnieuw te hoeven selecteren. ¹ $ $ – U kunt de laatst gekozen kookzone binnen 10 seconden na het selecteren instellen. Daarna moet u de kookzone opnieuw selecteren om deze in te stellen.
$c\ \square$	Resetten naar de fabrieksinstelling \square – Uitgeschakeld ¹ $ $ – Ingeschakeld

¹ Fabrieksinstelling

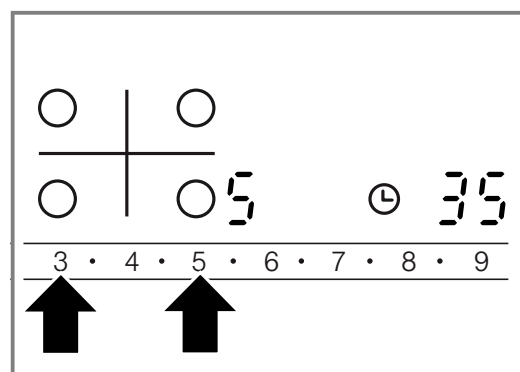
12.2 Basisinstelling wijzigen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden \ominus 4 seconden ingedrukt houden.



- ✓ In het linkerdisplay knipperen c en $|$ afwisselend.
 - ✓ In het rechterdisplay brandt \square .
3. Net zo vaak op \ominus tippen tot in het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
 4. In het instelbereik de gewenste waarde instellen.



5. \ominus 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met \ominus . De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

13 Reiniging en onderhoud

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

13.1 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

13.2 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 53*

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 reinigingresultaten boeken.

13.3 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 53*
 - 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.

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ *"Servicedienst", Pagina 54*

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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

WAARSCHUWING – Kans op brand!

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

14.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat. 2. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. ▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. 1. Wacht enige tijd. 2. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. ▶ Neem de pan weg. ✓ De indicatie verdwijnt even later.
F5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. 1. Neem de pan weg. 2. Wacht enige tijd. 3. Tik op een willekeurig touchveld. ✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. 1. Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen. 2. Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. 1. Schakel het apparaat uit en weer in. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 54

15 Afvoeren

15.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

16 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 garantievorwaarden 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.

16.1 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.

17 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



17.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.
- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.

17.4 Meubel voorbereiden

Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).

17.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

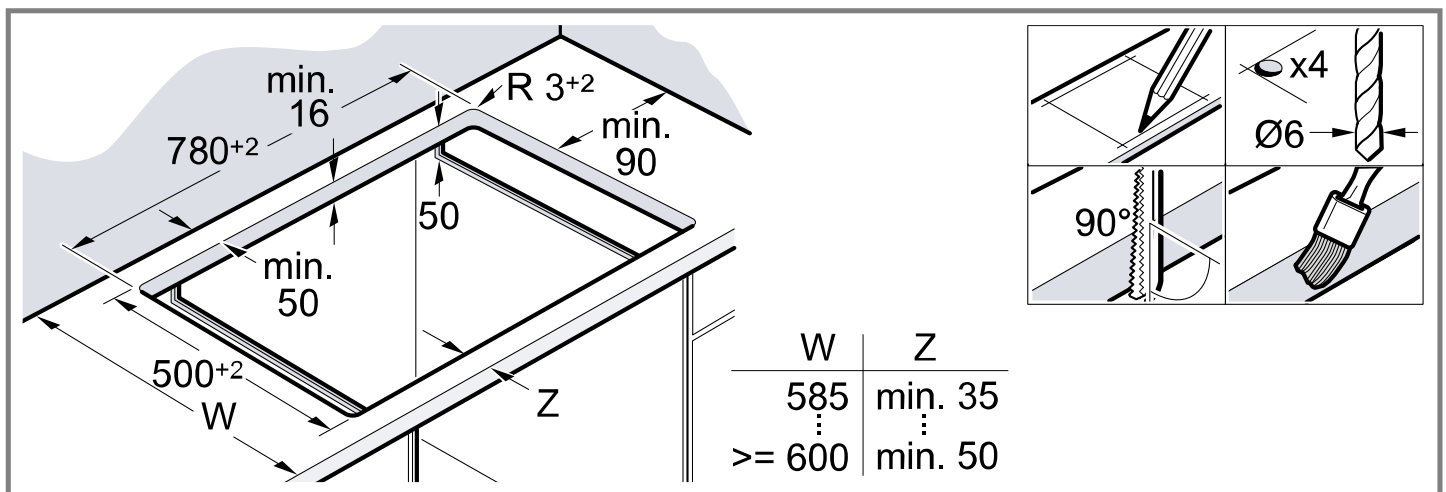
- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

17.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

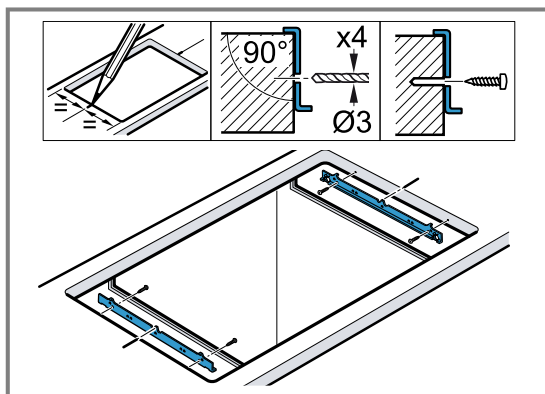
- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



17.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.



17.6 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet recht op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een gearde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat ~~U400~~ verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

Aansluiting zonder voorgebouwde kabel

Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

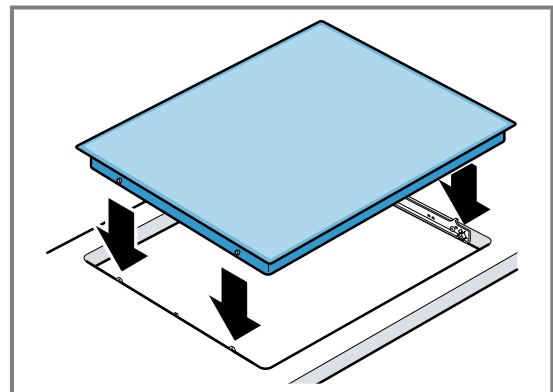
- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- Bij 3-/2-fasige aansluiting (3 N~/2 N~) moet de net-aansluiting type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter < 1,5 mm².

- Bij een eenfasige aansluiting (1N~) is bij de servicedienst de netaansluitleiding H05RR-F3G4 (lengte 1 m) verkrijgbaar.

17.7 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.
- De kookplaat in de uitsparing drukken.



17.8 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001892161 (031004)

de, fr, it, nl