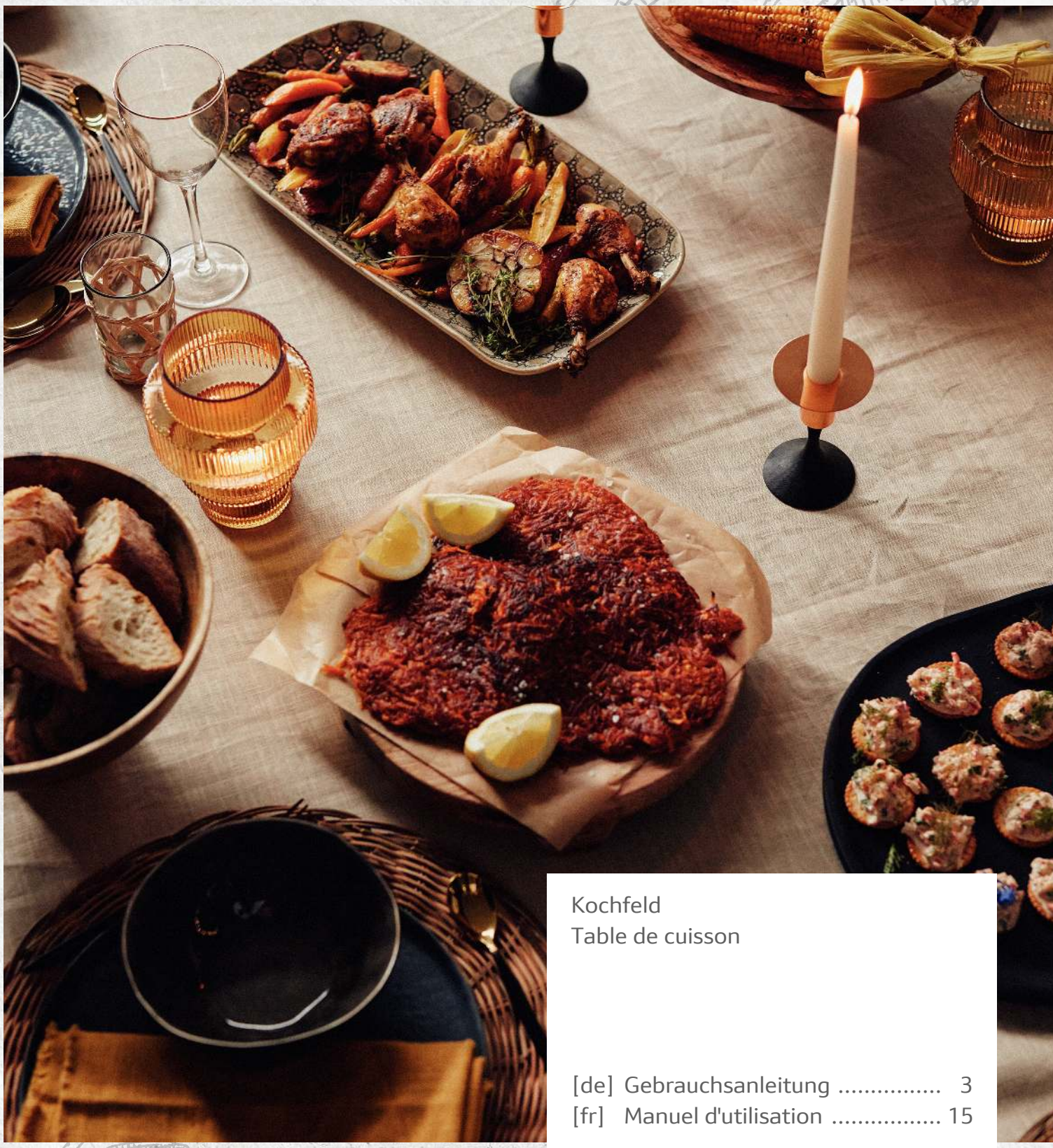
NEFF
cook. create. inspire.

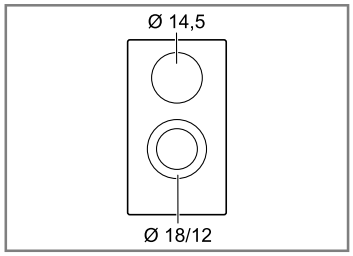


Kochfeld
Table de cuisson

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Manuel d'utilisation 15

TL13FD9T8 T13TDF9L8

TL13FD9T8, T13TDF9L8



Ø = cm

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheit ... 3
2 Sachschäden vermeiden ... 5
3 Umweltschutz und Sparen ... 5
4 Kennenlernen ... 6
5 Grundlegende Bedienung ... 7
6 Powerboost-Funktion ... 9
7 Kindersicherung ... 9
8 Zeitfunktionen ... 9
9 Automatische Abschaltung ... 10
10 Warmhaltefunktion ... 11
11 Wischschutz ... 11
12 Energieverbrauchsanzeige ... 11
13 Grundeinstellungen ... 11
14 Reinigen und Pflegen ... 12
15 Störungen beheben ... 13
16 Entsorgen ... 14
17 Kundendienst ... 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 den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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.
- ▸ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▸ Den Kundendienst rufen. → *Seite 14*

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 Glasschaber 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.
Ausmuschelung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber 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 Garzeitende ausschalten.
- ■ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

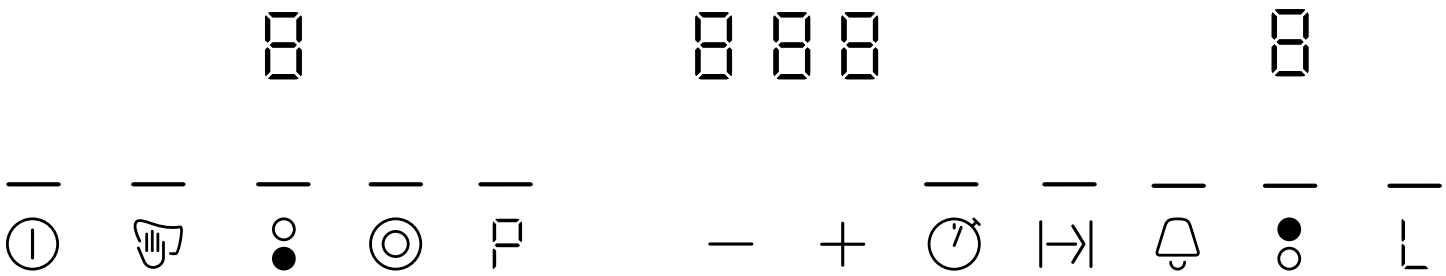
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

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.



Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1 - 9	Kochstufen
H / h	Restwärme
P	Powerboost-Funktion
L	Warmhaltefunktion
88	Timer

Touchfelder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

ACHTUNG!

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

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

Touchfeld	Name
⏻	Hauptschalter
	Wischschutz
	Auswahl Kochstelle
◎	Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle
P	Powerboost-Funktion
− +	Einstellbereich
	Count up Timer
|→|	Timer
	Küchenwecker
L	Warmhalte-Funktion

Hinweis: Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

4.2 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.
Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle wählen und auf ◎ drücken.

4.3 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 Einschalten und Ausschalten des Kochfelds

Mit dem Hauptschalter können Sie das Kochfeld einschalten und ausschalten.

Kochfeld einschalten

- ▸ ⏻ drücken.
- ✔ Ein Signal ertönt.
- ✔ Der Leuchtbalken über ⏻ leuchtet.
- ✔ Die Anzeigen der Bedienfläche und der Kochstufenanzeige 0 leuchten.
- ✔ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Kochfeld ausschalten

- ▸ ⏻ drücken, bis der Leuchtbalken über ⏻ und die Kochstufenanzeige erlöschen.
- ✔ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✔ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.
- Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie das Kochfeld in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

5.2 Einstellen der Kochstellen

Im Einstellbereich können Sie die Heizleistung der Kochstelle einstellen.

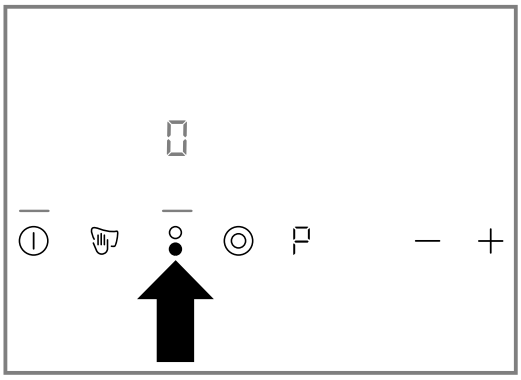
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

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.
  - – Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - – Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - – Bessere Kochergebnisse werden erzielt.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.

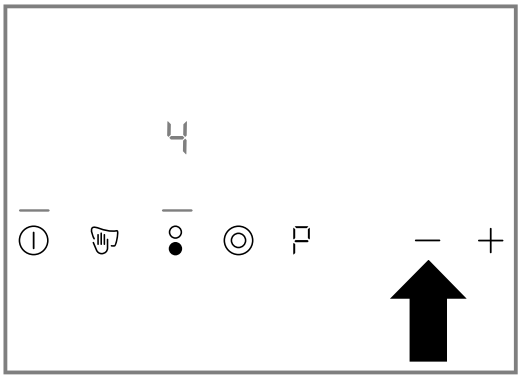
Kochstufen einstellen

1. Die Kochstelle mit ⚬ oder ● wählen.



- ✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0. Der Leuchtbalken über ⚬ oder ● leuchtet.

2. In den nächsten 10 Sekunden + oder – drücken.



Die Grundeinstellung erscheint.
- – + Kochstufe 9
- – – Kochstufe 4

Kochstufen ändern

1. Die Kochstelle mit ⚬ oder ● wählen.
2. Auf + oder – drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten.

- ▸ Bei Bedarf eine der Optionen wählen:
  - – ⚬ oder ● zweimal dücken, bis in der Kochstufenanzeige 0 erscheint.
  - – Die Kochstelle mit ⚬ oder ● wählen und auf + oder – drücken, bis in der Kochstufenanzeige 0 erscheint.
- ✔ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

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

5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.
Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise
- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum engergiesparenden 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[12]	4.-5.	20-30
Fisch[12]	4-5	10-15
Weiße Soße, z. B. Béchamelsoße	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[12]	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. Fischstäbchen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sautieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
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 Tempura	5-6	-
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 P 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 mit ⚈ oder ● wählen.
2. P drücken.

6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

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

1. Die Kochstelle mit ⚈ oder ● wählen.
2. P drücken.

7 Kindersicherung

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

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- ▸ ☞ ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✔ ⊶ leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✔ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.
- ▸ ☞ 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 11*

8 Zeitfunktionen

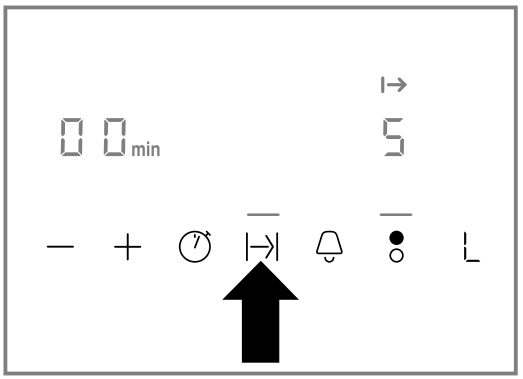
Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer, einen Küchenwecker oder eine Stoppuhr einstellen können.

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.

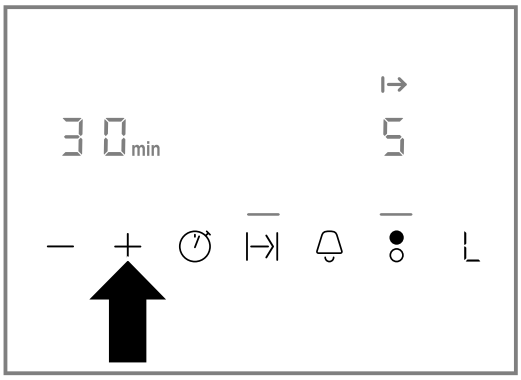
Dauer einstellen

1. Die Kochstelle mit ⚈ oder ● wählen.
2. |→| drücken.



- ✔ Der Leuchtbalken über |→| blinkt.
- ✔ In der Timer-Anzeige leuchtet 00 min.

3. In den nächsten 10 Sekunden + oder − drücken.



+: 30 Minuten
−: 10 Minuten

✔ Der Vorschlagswert erscheint.
4. Mit + oder − die gewünschte Dauer einstellen.
✔ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, ist die kürzeste Dauer sichtbar.
✔ − über |→| leuchtet.
✔ |→| leuchtet hell.
✔ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinkt 00 für 1 Minute. Die Anzeige |→| blinkt.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle mit ◉ oder ◉ wählen.
2. |→| drücken.
3. Die Dauer mit + oder − ändern oder auf 00 stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

▸ Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
✔ 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 11*

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

1. 🔔 drücken.
✔ Der Leuchtbalken über 🔔 leuchtet.
✔ In der Timer-Anzeige leuchtet 00.
2. In den nächsten 10 Sekunden + oder − drücken.
−: 5 Minuten
+:10 Minuten
✔ Der Vorschlagswert erscheint.
3. Mit + oder − die gewünschte Zeit einstellen.
✔ Die Zeit läuft ab.
✔ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 für 1 Minute.
✔ Der Leuchtbalken über 🔔 leuchtet hell.

Zeit korrigieren

1. 🔔 drücken.
2. Mit + oder − die Zeit neu einstellen.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

▸ Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
✔ Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

8.3 Stoppuhr-Funktion

Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist.
Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

Stoppuhr-Funktion einschalten

▸ ⏱ drücken.
✔ Der Leuchtbalken über ⏱ leuchtet.
✔ In der Timer-Anzeige erscheint 00.
✔ Die Zeitnahme beginnt.
✔ In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

Stoppuhr-Funktion ausschalten

▸ ⏱ drücken.
✔ Die Timer-Anzeige erlischt.

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 F8 und die Restwärmeanzeige H/h.

9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

1. Auf ein beliebiges Touchfeld drücken.
✔ Die Anzeige erlischt.
2. Die gewünschte Kochstelle neu einstellen.

10 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion können Sie Schokolade oder Butter schmelzen sowie Speisen oder Geschirr warmhalten.

10.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Die Kochstelle mit ⚈ oder ○ wählen.
2. L drücken.

✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet L.

10.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Die Kochstelle mit ⚈ oder ○ wählen.
2. L drücken.

✔ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.

11 Wischschutz

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

11.1 Wischschutz aktivieren

▸ ☜ drücken.

✔ Ein Signal ertönt.
✔ Der Leuchtbalken über ☜ leuchtet.
✔ Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

12 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 11*

13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

13.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.

Anzeige	Auswahl
c1	Automatische Kindersicherung 0 – Ausgeschaltet.[1] 1 – Eingeschaltet. 2 – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
c2	Signalton 0 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. 1 – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet.[1]

[1] Werkseinstellung

Anzeige	Auswahl
c3	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. 0 – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet.[1] 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 00 – Ausgeschaltet.[1] 1-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c6	Dauer des Timer-Ende-Signals 1 – 10 Sekunden.[1] 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
c7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet. 1 – Eingeschaltet. 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.[1]

[1] Werkseinstellung

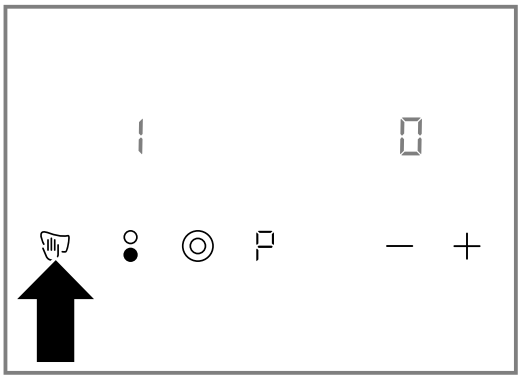
An-zeige	Auswahl
c9	Auswahlzeit der Kochstellen 0 – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen.[1] 1 – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
c0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet.[1] 1 – Eingeschaltet.

[1] Werkseinstellung

13.2 Grundeinstellung ändern

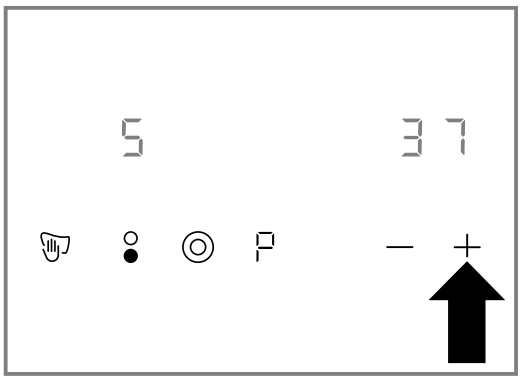
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. ⏻ drücken.
2. In den nächsten 10 Sekunden ☞ 4 Sekunden gedrückt halten.



✔ Im linken Display blinken c und 1 abwechselnd.
✔ Im rechten Display leuchtet 0.

3. ☞ so oft drücken, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit + oder − den gewünschten Wert einstellen.



5. ☞ 4 Sekunden gedrückt halten.

✔ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen zu verlassen, schalten Sie das Kochfeld mit ⏻ aus. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und stellen Sie es neu ein.

14 Reinigen und Pflegen

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

14.1 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

14.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 12*

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
   Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.
   Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

14.3 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 12*
- 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.

15 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 14*

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ 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.

15.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. **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. ▸ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
F 2	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F 4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. **1.** Warten Sie einige Zeit. **2.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ 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. ▸ Entfernen Sie den Topf. ✔ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. **1.** Entfernen Sie den Topf. **2.** Warten Sie einige Zeit. **3.** Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. ✔ 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. **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. **1.** Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✔ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. **2.** Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → *"Kundendienst", Seite 14*

16 Entsorgen

16.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



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

17 Kundendienst

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

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

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

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

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

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

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

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

Table des matières

1 Sécurité 15

2 Prévenir les dégâts matériels 17

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie 17

4 Description de l'appareil 18

5 Utilisation 19

6 Fonction PowerBoost 21

7 Sécurité enfants 21

8 Fonctions de temps 22

9 Désactivation automatique 23

10 Fonction Maintien au chaud 23

11 Verrouillage pour le nettoyage 23

12 Affichage de la consommation d'énergie 23

13 Réglages de base 24

14 Nettoyage et entretien 25

15 Dépannage 25

16 Mise au rebut 26

17 Service après-vente 27

⚠ 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 produit 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.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

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 choque 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.
- ▸ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à 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'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.
- ▸ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▸ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !
Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- ▸ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.
- ▸ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- ▸ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- ▸ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.
- ▸ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▸ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

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

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.
Écaillement	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.



Eliminez 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 fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d’énergie.

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

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

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

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

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

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

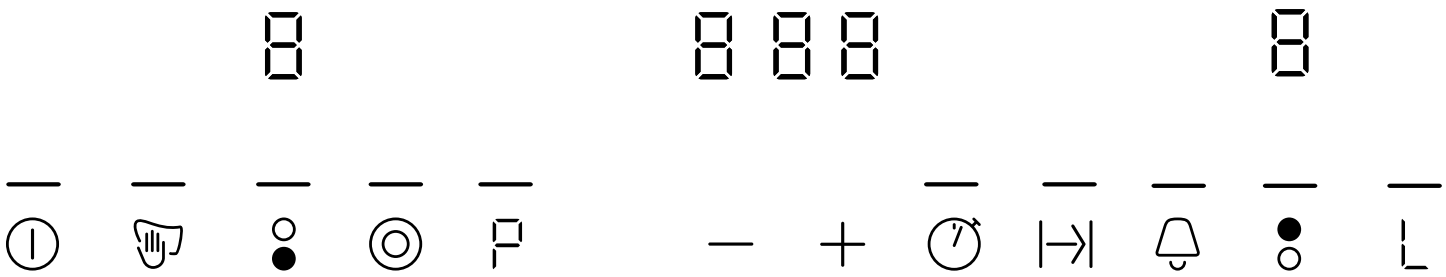
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description de l'appareil

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

4.1 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.



Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et les fonctions.

Affichage	Nom
1 - 9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
P	Fonction PowerBoost
L	Fonction Maintien au chaud
88	Minuterie

Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

ATTENTION !
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.

Champ tactile	Nom
⏻	Interrupteur principal
	Verrouillage pour le nettoyage
	Sélection du foyer
◎	Activation du foyer à deux zones
P	Fonction PowerBoost
− +	Zone de réglage
	Chronomètre
	Minuterie
	Minuteur
	Fonction Maintien au chaud

Remarque : Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.

4.2 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.
Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

	Foyer	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	
◎	Foyer à deux circuits	Sélectionnez le foyer et appuyez sur ◎.

4.3 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions. Ne touchez pas 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 du chocolat de couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Activer et désactiver la table de cuisson

L'interrupteur principal vous permet d'allumer et d'éteindre la table de cuisson.

Allumer la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur ⏻.
- ✔ Un signal retentit.
- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de ⏻ s'allume.
- ✔ Les affichages de la surface de commande et des positions de chauffe 0 s'allument.
- ✔ La table de cuisson est prête à fonctionner.

Éteindre la table de cuisson

- ▸ Appuyez sur ⏻ jusqu'à ce que la barre lumineuse au-dessus de ⏻ et l'affichage des positions de chauffe s'éteignent.
- ✔ Tous les foyers sont éteints.
- ✔ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

Remarques
- La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.
- Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, elle se remet en service avec les réglages précédents.

5.2 Régler les foyers

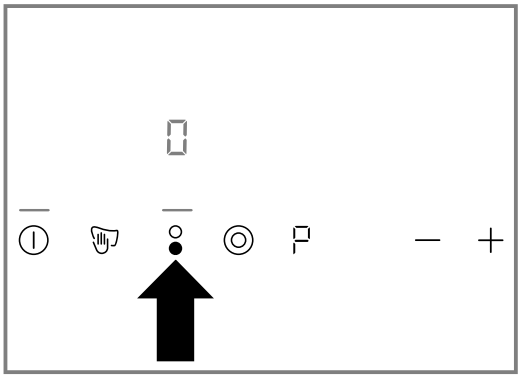
Vous pouvez régler la puissance de chauffe du foyer dans la plage de réglage.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, par exemple 4.

Remarques
- Les zones sombres 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 en allumant et éteignant le chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
  - – Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - – L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - – Les résultats de cuisson sont meilleurs.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

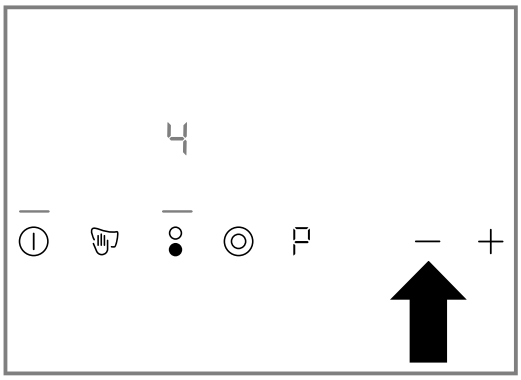
Régler les positions de chauffe

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ●.



✔ 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe. La barre lumineuse située au-dessus de ⚈ ou ● s'allume.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou—.



Le réglage de base apparaît.
- \+ Position de chauffe 9
- — Position de chauffe 4

Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ●.
2. Appuyez sur + ou — jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse.

Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières.

▸ Si nécessaire, sélectionnez l'une des options :
- Appuyez deux fois sur ⚈ ou ● jusqu'à ce que 0 apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
- Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ● et appuyez sur + ou— jusqu'à ce que 0 apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.

✔ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

Remarque : Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans avoir à le sélectionner de nouveau.

5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.
Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation
- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie. → *Page 18*

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, de couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait[1]	1.-2.	-
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[12]	4.-5.	20-30
Poisson[12]	4-5	10-15
Sauce blanche, par ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise ou hollandaise	3-4	8-12

[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[12]	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
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10

[1] Retourner plusieurs fois les mets.

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.

Frire
Frire les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.

Produits surgelés, par ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, par ex. poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, par 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 P.

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 avec ☉ ou ●.
2. Appuyez sur P.

6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

Si vous ne désactivez pas la fonction PowerBoost, elle s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.
1. Sélectionnez le foyer avec ☉ ou ●.
2. Appuyez sur P.

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.
- ✔ ⊶ s'allume pour env. 10 secondes.
- ✔ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.
- ▸ Maintenez ☜ enfoncé pendant environ 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

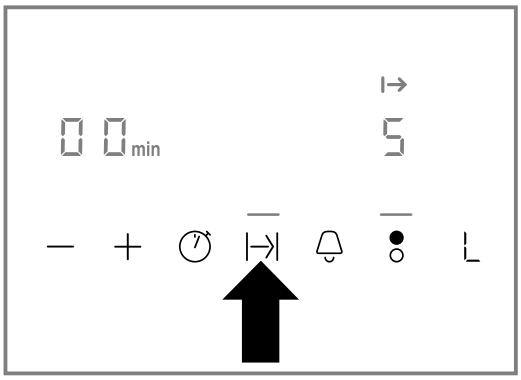
Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée, une minuterie automatique ou une minuterie de cuisine.

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.

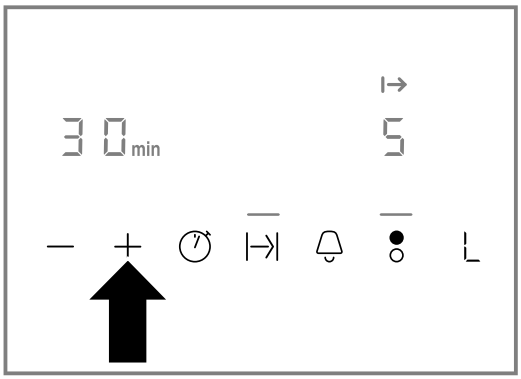
Régler la durée

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ⚉.
2. Appuyez sur ⊢|.



- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de ⊢| clignote.
- ✔ 00 s'allume dans l'affichage de la minuterie.

3. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou—.



+ : 30 minutes
— : 10 minutes

- ✔ La valeur de référence apparaît.

4. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche + ou —.

- ✔ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte apparaît.
- ✔ — situé au dessus de ⊢| s'allume.
- ✔ ⊢| s'allume intensément.
- ✔ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et 00 clignote pendant 1 minute. L'affichage ⊢| clignote.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ⚉.
2. Appuyez sur ⊢|.
3. Modifiez la durée au moyen de + ou — ou réglez-la sur 00.

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▸ Appuyez sur un champ tactile 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

1. Appuyez sur 🔔.

- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de 🔔 s'allume.
- ✔ 00 s'allume sur l'affichage de la minuterie.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou —.
   — : 5 minutes
   + : 10 minutes

- ✔ La valeur de référence apparaît.

3. Réglez le temps souhaité à l'aide de + ou —.

- ✔ Le temps s'écoule.
- ✔ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. 00 s'allume pendant une minute dans l'affichage de la minuterie.
- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de 🔔 s'allume intensément.

Corriger le temps

1. Appuyez sur 🔔.
2. Réglez de nouveau le temps avec + ou —.

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.

8.3 Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.
La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

Activer la fonction Chronomètre

- ▸ Appuyez sur ⏱.
- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de ⏱ s'allume.
- ✔ 00 apparaît dans l'affichage de la minuterie.
- ✔ Le timing est lancé.
- ✔ Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

Arrêter la fonction de chronomètre

- ▸ Appuyez sur ⏱.
- ✔ L'affichage de la minuterie s'éteint.

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 8 et l'indicateur de chaleur résiduelle H/h clignotent en alternance.

9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✔ L'affichage s'éteint.
2. Réglez de nouveau le foyer souhaité.

10 Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud vous permet de faire fondre le chocolat ou le beurre et de maintenir au chaud les mets ou la vaisselle.

10.1 Activer la fonction Maintenir au chaud

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ●.
2. Appuyez sur L.
- ✔ L s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.

10.2 Arrêter la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionnez le foyer avec ⚈ ou ●.
2. Appuyez sur L.
- ✔ 0 s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.

11 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 déréglage, 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.

11.1 Activer la fonction anti-effacement

- ▸ Appuyer sur ☜.
- ✔ Un signal retentit.
- ✔ La barre lumineuse située au-dessus de ☜ s'allume.
- ✔ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

12 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*

13 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

13.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs préréglées en usine.

Affi-chage	Sélection
c 1	Sécurité enfants automatique 0 – Désactivée.[1] 1 – Activée. 2 – Les sécurités enfants manuelle et automatique sont désactivées.
c 2	Signal sonore 0 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 – Seul le signal de validation est activé. 3 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés.[1]
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité. 0 – L'affichage de la consommation est désactivé.[1] 1 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V. 2 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V. 3 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V. 4 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique 00 – Désactivé.[1] 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie 1 – 10 secondes.[1] 2 – 30 secondes. 3 – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe 0– Désactivé. 1 – Activé. 2 – Le dernier réglage avant l'arrêt du foyer.[1]

[1] Réglage usine

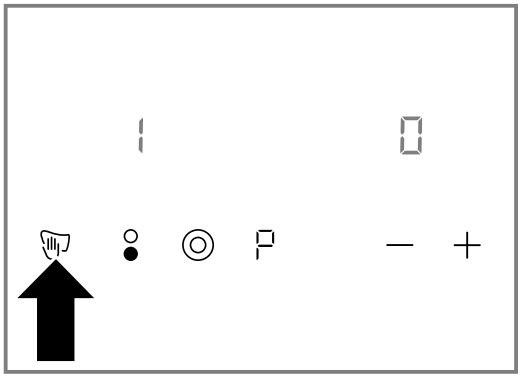
Affi-chage	Sélection
c 9	Temps de sélection des foyers 0 – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau.[1] 1 – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c0	Réinitialiser les réglages d'usine 0 – Désactivé.[1] 1 – Activé.

[1] Réglage usine

13.2 Modifier le réglage de base

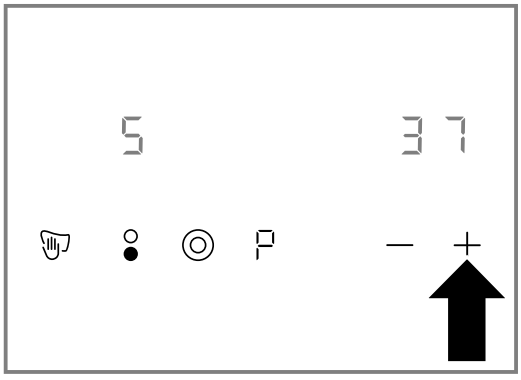
Condition : La table de cuisson est éteinte.

1. Appuyer sur ⏻.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenez ☜ enfoncé pendant 4 secondes.



✔ c et 1 clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
✔ 0 s'allume dans l'affichage de droite.

3. Appuyez sur ☜ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
4. Réglez la valeur souhaitée avec + ou —.



5. Maintenir ☜ enfoncé pendant 4 secondes.

✔ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base, éteignez la table de cuisson avec ⏻. Remettez la table de cuisson en marche et réglez-la de nouveau.

14 Nettoyage et entretien

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

14.1 Nettoyants

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

ATTENTION !

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

- ▸ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

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

14.2 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.

14.3 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.

15 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.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ 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.

15.1 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.
F 2	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.
F 4	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.
F 5 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.
F 5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. **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. **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. **1.** Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✔ Si le défaut était unique, le message disparaît. **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*

16 Mise au rebut

16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. 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.

17 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.

17.1 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.

Register your product online
neff-home.com

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

9001616003
030308
de, fr