

Gebrauchsanweisung



M5742X0

---

5650029048

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>3</b>
Vor dem Einbau .....	3
Sicherheitshinweise .....	3
So können Sie Schäden vermeiden .....	4
So können Sie Energie sparen .....	6
Hinweise: .....	7
<b>Das Kochfeld</b> .....	<b>8</b>
Restwärmeanzeige .....	8
<b>So stellen Sie ein</b> .....	<b>9</b>
Kochstellen- Schalter .....	9
Zweikreis- Kochstellen, Bräterzone .....	10
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>11</b>
Pflege .....	11
Reinigung .....	11
<b>Kundendienst</b> .....	<b>14</b>
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>15</b>
Verpackung und Altgerät .....	15

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Vor dem Einbau

Bevor Sie das neue Kochfeld benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und Informationen zum Gebrauch und zur Pflege des Kochfeldes.

- Der elektrische Anschluss muss von einem konzeptionierten Fachmann vorgenommen werden. Wird das Kochfeld falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Im Falle einer Reparatur finden Sie wichtige Angaben für den Kundendienst auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

---

## Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Schäden für den Benutzer entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kochfeld und Kabelisolierung könnten beschädigt werden.
- ❑ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände auf das Kochfeld.
- ❑ Falls am Kochfeld Sprünge, Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät sofort außer Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät grundsätzlich über die Herdsicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus oder trennen Sie eine eventuell vorhandene Steckvorrichtung.
- ❑ Achtung! Topfboden und Kochstelle müssen sauber und trocken sein. Flüssigkeit, die zwischen Topfboden und Kochstelle gelangt, verdampft. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
- ❑ Beachten Sie die Restwärme-Anzeige. Sie warnt vor heißen Kochstellen.

---

## So können Sie Schäden vermeiden

### Geschirr

Damit Ihr Kochfeld lange Zeit schön bleibt und Schäden vermieden werden, beachten Sie bitte:

- ❑ Töpfe und Pfannen dürfen keine rauen Böden haben. Sie kratzen das Kochfeld.
- ❑ Sie dürfen keine Speisen in Alufolie oder Kunststoff-Gefäßen zubereiten. Das Material schmilzt an.
- ❑ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ❑ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

### Kochfläche

- ❑ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.

- ❑ Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- ❑ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glaschaber. Dies gilt besonders für Angeschmolzenes, Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.
- ❑ Reinigen Sie das Kochfeld nur im abgekühlten Zustand, d.h. wenn die Restwärme-Anzeige nicht mehr leuchtet. Auf das heiße Kochfeld aufgetragene Reinigungs- und Pflegemittel verursachen Flecken.
- ❑ Benutzen Sie keine Herdschutzfolie.
- ❑ Stellen Sie keine heißen Pfannen oder Töpfe auf die Anzeigefelder.

### Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit "Sidol für Ceran & Stahl" oder "Stahl-Fix" beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung.

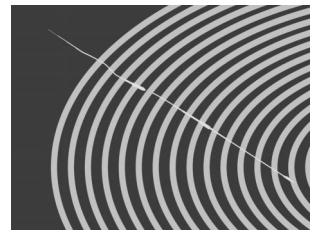
Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmirgelt. Es entstehen dunkle Flecken. Auch nicht entfernte, eingebrannte Rückstände führen zu farblichen Veränderungen des Kochfeldes.

### Beispiele zu möglichen Schäden

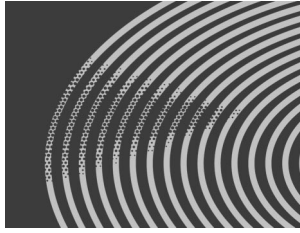
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik.



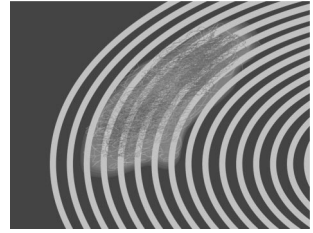
**Ausmuschelung** durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



**Kratzer** durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



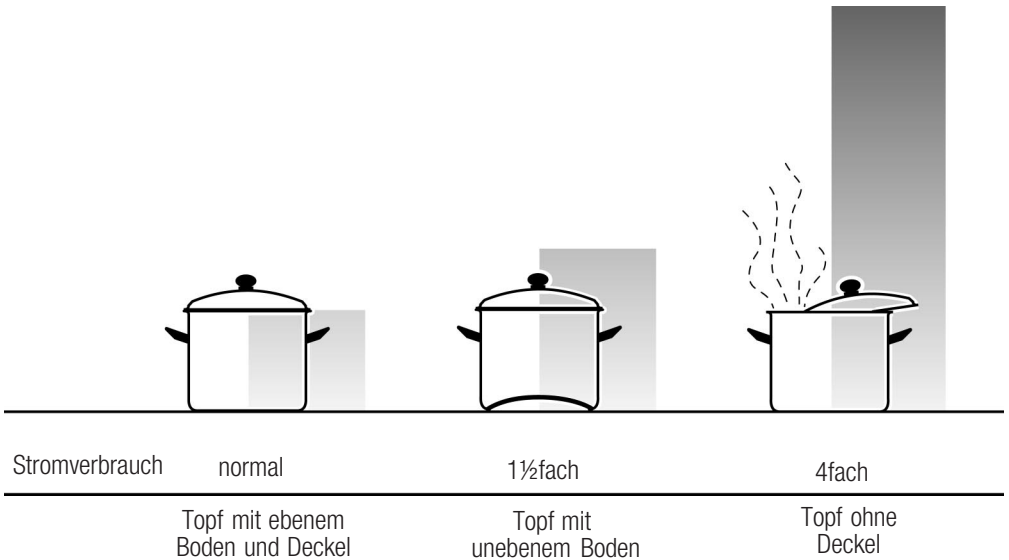
**Metallisch schillernde Verfärbungen** durch Topfabrieb oder ungeeignete Reiniger.



**Abgeschmirgeltes Dekor** durch ungeeignete Reinigungsmittel.

## So können Sie Energie sparen

- Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeiten.
- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Töpfe und Pfannen sollten Sie immer mit einem passenden Deckel schließen.
- Wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind, ist die beste Wärmeübertragung gewährleistet. Beachten Sie beim Kauf von Töpfen, dass der Hersteller häufig den oberen Topfdurchmesser angibt, der in der Regel größer ist als der Durchmesser des Topfbodens.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- Solange die Restwärme-Anzeige leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Aufwärmen oder Schmelzen benutzen.



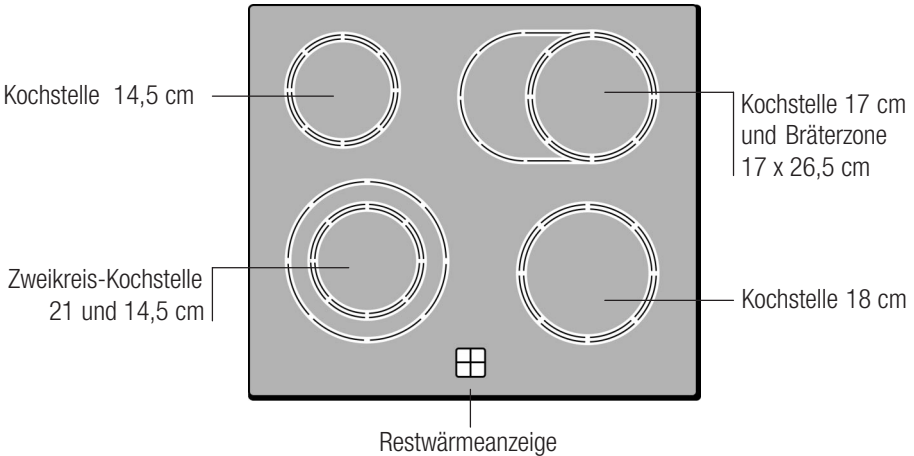
## Hinweise:

- ❑ Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.
- ❑ Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.  
Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus.  
Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.
- ❑ Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

# Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder.

M 5742X0



## Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen heiß sind.

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

# So stellen Sie ein

## Kochstellen-Schalter



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Zwischenstufen sind mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

---

### Wärmen

je nach Menge	1 - 3
---------------	-------

---

### Kochen

Ankochen	9
----------	---

Kochen großer Mengen	4 - 8
----------------------	-------

Kochen kleiner Mengen	2 - 3.
-----------------------	--------

---

### Braten

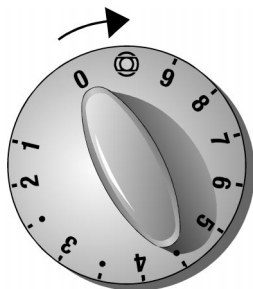
Fett erhitzen/Anbraten	7 - 9
------------------------	-------

Weiterbraten	5 - 8
--------------	-------

---

Weitere Informationen dazu finden Sie in der Gebrauchsanweisung für den Herd oder Schaltkasten.


## Zweikreis- Kochstellen, Bräterzone



Bei diesen Kochstellen kann die Größe verändert werden.

Je nach Herdtyp müssen Sie unterschiedlich vorgehen.

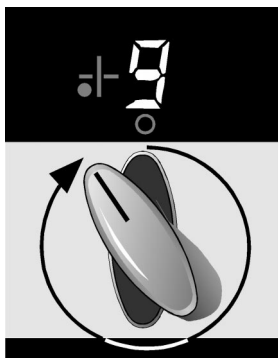
### Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle bzw. der Bräterzone:

Kochstellen-Schalter bis Stufe 9 - dort spüren Sie einen leichten Widerstand - und weiter bis zum Symbol  nach rechts drehen. Dann gleich die gewünschte Kochstufe einstellen.

### Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.

**Achtung:** Schalten Sie die Kochstellenschalter nie über das Symbol hinaus auf 0.



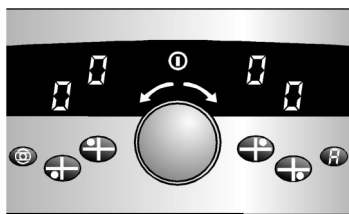
### Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle bzw. der Bräterzone:

Kochstellen-Schalter nach rechts bis zum Anschlag drehen. Dann die gewünschte Kochstufe einstellen.


### Zurückschalten auf die kleine Fläche:

Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.

**Achtung:** Schalten Sie die Kochstellenschalter nie über das Symbol hinaus auf 0.



### Zuschalten des äußeren Heizkreises bei der Zweikreis-Kochstelle, oder der Bräterzone:

Wählen Sie die Kochstelle aus. Die Anzeige blinkt. Berühren Sie Feld , die zugehörige Anzeigelampe leuchtet.

### Wegschalten:

Wählen Sie die Kochstelle aus. Die Anzeige blinkt. Berühren Sie Feld , die Anzeigelampe erlischt.

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

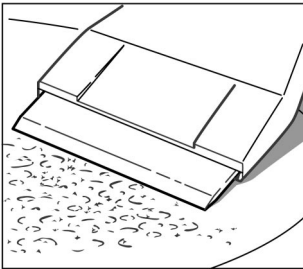
---

## Pflege

Ein Schutz- und Pflegemittel überzieht die Glaskeramik-Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. So bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön und Sie erleichtern sich die Reinigung. Wir empfehlen Ihnen „Hakasil“ oder „cera-fix“, das Sie in Drogerien, im Eisen-/ Haushaltswarenhandel, in Groß- oder Supermärkten kaufen können.

---

## Reinigung



Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Benutzung, damit Kochreste nicht einbrennen.

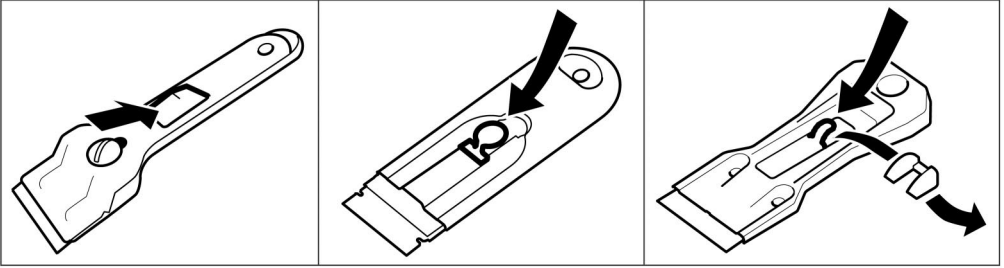
Ist das Kochfeld stark verschmutzt, benutzen Sie am besten den Glasschaber.

- Gehen Sie nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.
- Erneuern Sie beschädigte Klingen sofort.

### Achtung:

- Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Sichern Sie die Klinge nach jeder Benutzung.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.



### So gehen Sie vor

1. Alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.
2. Die handwarme Kochfläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier reinigen. Achtung: Die Kochfläche darf nicht mehr heiß sein, sonst entstehen Flecken.
3. Das Kochfeld nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

## Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen:

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobbymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobbymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
AKO Milk, Aktiv Pflegereiniger für Glaskeramik, blanko rein, CERA CLEN, domol, Dr. Beckmann Pflegereiniger, Frisch Aktiv, Kochfeldreiniger, Reiniger für CERAN Kochflächen, Glaskeramik/Edelstahl Reinigungslotion, Sidol für Ceran & Stahl, Stahl-fix, Technik & Service, UNA Glaskeramikreiniger, Viss für CERAN Kochflächen, WECO, ZEKOL, cera-fix, Hakasil.	Drogerien, Haushaltswarenhandel, Elektrofachhandel, Groß-/Supermärkte, Lebensmittelhandel, Warenhäuser.

### **Ungeeignete Reinigungsmittel:**

Benutzen Sie auf keinen Fall kratzende Schwämme oder Scheuermittel. Auch chemisch aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray oder Fleckenentferner dürfen Sie nicht verwenden.

Durch ungeeignete Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstehen metallisch schillernde Verfärbungen. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

---

# Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf der Rückseite dieser Gebrauchsanweisung.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

**NeffCOM**®  
**0 18 05 - 24 00 25** 0,12 EUR/min

---

# Umweltschutz

---

## Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

