

DE	Gebrauchsanweisung	2-25
GB	Instruction manual	26-49
NL	Gebruiksaanwijzing	50-74
DK	Brugsanvisning	75-98

Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning



EK 71 S ..

EK 73 S ..

DE, GB, NL, DK

5650000946

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
<i>Hinweise zur Entsorgung</i>	4
So können Sie Energie sparen	4
Vor dem Anschluss	6
Worauf Sie achten müssen	6
<i>Sicherheitshinweise</i>	6
So können Sie Schäden vermeiden	8
Das Kochfeld	10
Markierung an den hinteren Kochstellen	11
Restwärme-Anzeige	12
Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone ..	12
Automatische Sicherheitsabschaltung	12
Kochen mit Sensorautomatik	13
<i>Der passende Topf</i>	13
Die Füllhöhe	14
Die Temperaturbereiche	14
So stellen Sie ein:	15
Tabelle	16
Tipps zum Sensorkochen	18
Was ist zu tun, wenn	19
Kochen ohne Sensorautomatik	20

Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung	21
Sensoren	21
Sensortopf	21
Kochfeld	21
Zuschaltung	23
Kochfeldrahmen	23
Eine Störung, was tun?	24
Hinweise:	24
Kundendienst	25

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

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.

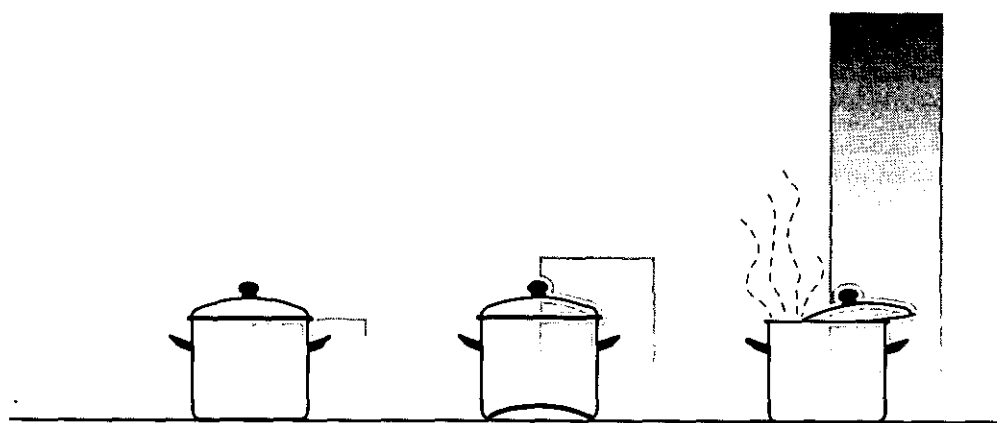
Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

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.

So können Sie Energie sparen

- ☐ Benutzen Sie den Sensor. Er sorgt für optimale Energiezufuhr. Es wird keine Energie verschwendet.
- ☐ 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. Dieser ist in der Regel größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- ☐ Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

			
Stromverbrauch	normal	1 ½fach	4fach
	Topf mit ebenem Boden und Deckel	Topf mit unebenem Boden	Topf ohne Deckel

- ☐ Benutzen Sie die Sensorautomatik.
Wenn Sie z.B. Nudeln kochen, muss das Wasser nicht sprudeln. Der Deckel muss nicht verschoben oder abgenommen werden. Sie sparen Energie.
- ☐ Nutzen Sie die Restwärme. Bei längeren Garzeiten können Sie die Kochstelle bereits 5 bis 10 Minuten vor Garzeitende abschalten.
- ☐ Solange die Restwärme-Anzeige *H* leuchtet, können Sie die abgeschaltete Kochstelle auch zum Warmhalten oder Schmelzen benutzen.

Vor dem Anschluss

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 konzessionierten 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.

Worauf Sie achten müssen

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 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 *H*. Sie warnt vor heißen Kochstellen.
- ❑ Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige *H* nicht mehr ein. Achtung! Die Kochstellen können noch heiß sein.
- ❑ Wenn die Kochstelle eingeschaltet ist, die Anzeige aber nicht leuchtet oder zeitweise erlischt, schalten Sie umgehend den Kochstellen-Schalter aus. Rufen Sie den Kundendienst.

So können Sie Schäden vermeiden

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

Geschirr

- ☐ 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.
- ☐ Die Unterseite des Topfes und die Kochstelle müssen sauber und trocken sein.
- ☐ Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailtöpfen. Topfboden und Glaskeramik können beschädigt werden.
- ☐ Wenn Sie Spezialgeschirr verwenden, beachten Sie bitte die Herstellerangaben.

Kochfläche

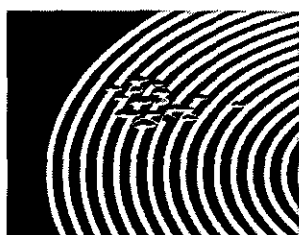
- ☐ Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstell- oder Arbeitsfläche. Durch Salz, Zucker oder Sandkörner – z.B. vom Gemüseputzen – können Kratzer auf dem Kochfeld entstehen.
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Es kann beschädigt werden.
- ☐ Entfernen Sie Übergelaufenes sofort mit dem Glasschaber. 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 Sensoren, die Anzeigefelder, die Zuschaltungen oder den Kochfeldrahmen.
- ☐ Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge. Gehen Sie damit nicht zu nahe an den Kochfeldrahmen. Er könnte beschädigt werden.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

Metallisch schillernde Verfärbungen entstehen durch Abrieb von Topfböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Stahl-Fix“ beseitigen. Unser Kundendienst entfernt solche Verschmutzungen gegen Kostenerstattung. Durch aggressive oder kratzende Reinigungsmittel wird das Dekor abgeschmiegelt. 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.



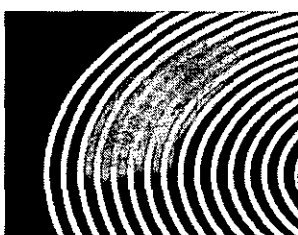
Ausmuschelung
durch angeschmolzenen
Zucker oder stark
zuckerhaltige Speisen.



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



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



**Abgeschmiegeltetes
Dekor** durch ungeeig-
nete Reinigungsmittel.

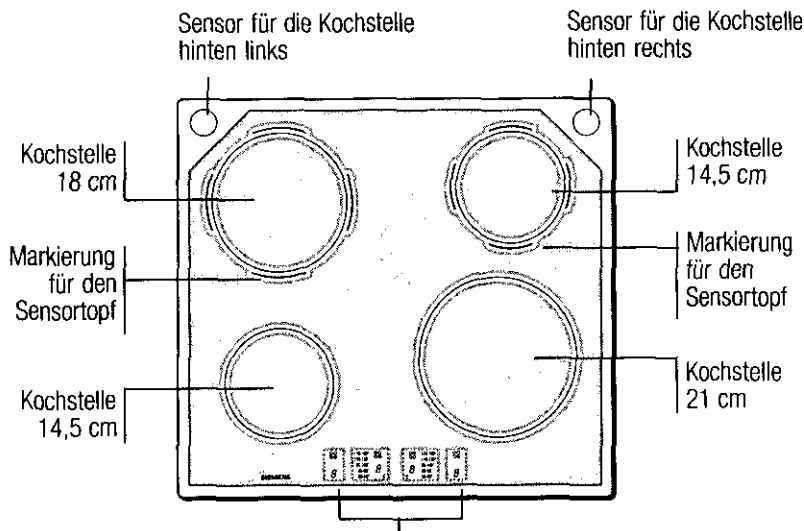
Der Sensor

Der Sensor ist ein optisches System, das nur funktioniert wenn es sauber ist. Versenken Sie den Sensor, wenn Sie ihn nicht benötigen. Reinigen Sie das Sensorfenster mit einem weichen Tuch oder Wattestäbchen und Glasreiniger.

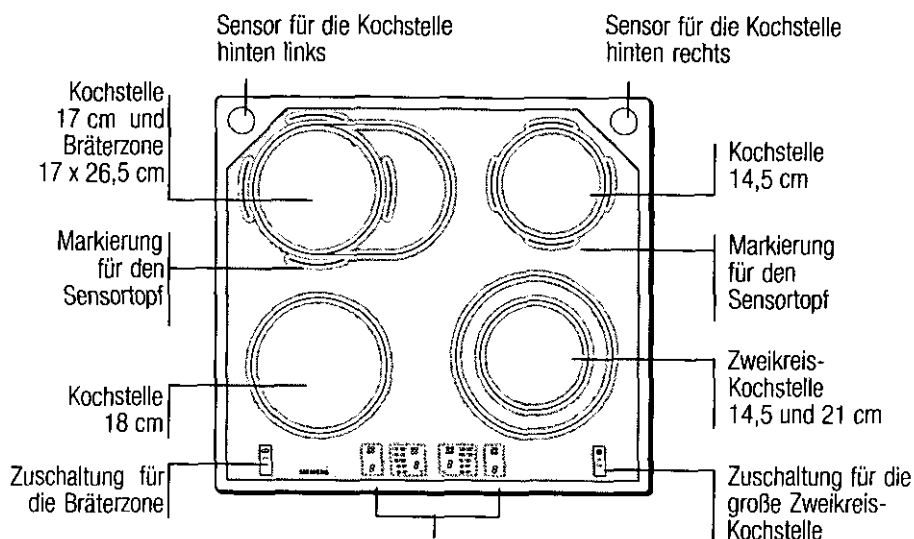
Das Kochfeld

Diese Gebrauchsanweisung gilt für zwei verschiedene Kochfelder.

EK 71 S ..



Anzeigefelder für die Kochstellen.
Während des Kochens zeigt das Anzeigefeld die gewählte Kochstufe an. Wenn Sie mit Sensorautomatik kochen, leuchtet die Lampe neben der gewählten Temperatur und im Anzeigefeld leuchtet ein *R*. Nach dem Kochen zeigt ein *H/h* im Anzeigefeld, dass die Kochstelle noch heiß ist.



Während des Kochens zeigt das Anzeigefeld die gewählte Kochstufe an. Wenn Sie mit Sensorautomatik kochen, leuchtet die Lampe neben der gewählten Temperatur und im Anzeigefeld leuchtet ein *R*. Nach dem Kochen zeigt ein *H/h* im

Anzeigefeld, dass die Kochstelle noch heiß ist.

Markierung an den hinteren Kochstellen

Wenn Sie mit Sensorautomatik kochen, muss der Topf mittig auf der Kochstelle stehen. Er steht mittig, wenn er sich innerhalb der Markierung befindet. So erreichen Sie ein optimales Ergebnis.

Restwärme-Anzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind.

Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

Erscheint in der Anzeige ein *H*, ist die Kochstelle noch so heiß, dass Sie Speisen warmhalten können. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu *h*. Die Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung! Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

-
- ⊙ Zweikreis-Kochstelle
 - ⊕ Kochstelle mit Bräterzone

Bei diesen Kochstellen kann die Größe verändert werden.

Zuschalten der großen Zweikreis-Kochstelle:

Berühren Sie die Zuschaltung ⊙ im markierten Bereich, bis die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone:

Berühren Sie die Zuschaltung ⊕ im markierten Bereich, bis die Anzeigelampe leuchtet.

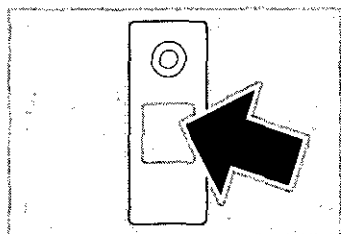
Ausschalten

Stellen Sie den Kochstellen-Schalter am Herd oder Schaltkasten für mindestens 2 Sekunden auf 0.

Halten Sie den Bereich der Zuschaltung immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders übergelaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion. Stellen Sie keine Gegenstände auf der Zuschaltung ab.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Ist eine Kochstelle lange Zeit ununterbrochen in Betrieb, schaltet sie sich automatisch ab. In der Anzeige blinkt eine *U*. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die *U* in der Anzeige erlischt, wenn Sie den Kochstellen-Schalter ausschalten.



Kochen mit Sensorautomatik

auf den hinteren Kochstellen

Jeder Kochtopf mit heißem Inhalt gibt Wärme ab. Sie spüren diese Wärme, wenn Sie Ihre Hand in die Nähe des Topfes halten.

Ihr neues Kochfeld ist mit Sensoren ausgestattet, die diese Wärmeabgabe erfassen. Das Kochfeld regelt automatisch die Temperatur des Kochtopfes.

Ihr Vorteil: Die Kochstelle heizt nur dann, wenn es wirklich nötig ist – das spart Energie. Die Heizung schaltet rechtzeitig ab – Überkochen oder Überhitzen von Öl wird verhindert.

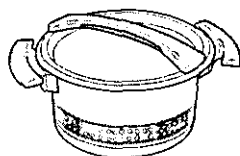
Der passende Topf

Verwenden Sie nur Töpfe, die zum Kochen mit Sensorautomatik geeignet sind.

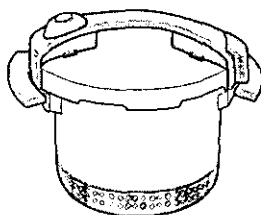
Vorsicht! Bei ungeeignetem Geschirr funktioniert die Regelung nicht mehr (z.B. bei Edelstahltöpfen ohne Emaildekor). Die Speisen im Topf können überkochen oder anbrennen.

Pfannen sind ebenfalls ungeeignet, weil sie zu flach sind.

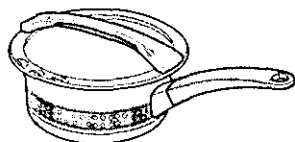
Der Topf muss eine Oberfläche haben, die die Wärme für den Sensor besonders gut abgibt. Wir empfehlen Ihnen Sensortöpfe der Serie „Fissler magic special“. Für jede Sensorkochstelle liegt ein Topf bei. Weitere Töpfe der Serie sind im Fachhandel für Haushaltswaren und in den Fachabteilungen der Warenhäuser erhältlich.



Sensortopf 16 cm Ø
und 20 cm Ø



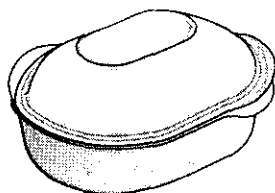
Schnellkochtopf



Stielkasserolle

Achten Sie darauf, dass der Dekorstreifen am Sensortopf immer sauber ist.
Der Griff der Stielkasserolle darf nicht über dem Sensor stehen.

Den geeigneten Bräter erhalten Sie als Sonderzubehör bei Ihrem Elektro-Fachhändler. Bitte geben Sie die HZ-Nummer an.



Bräter HZ Nr. 26000

Sie können auch Ihre vorhandenen Emailtöpfe benutzen, wenn sie einen dicken glatten Boden haben.

Der Topf muss so groß sein, dass er die Kochstelle vollständig bedeckt. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel. Nur so funktioniert die Regelung optimal und Sie sparen zusätzlich Energie.

Die Füllhöhe

Das Kochen mit Sensorautomatik ist für Speisen geeignet, die in Flüssigkeit oder viel Fett erhitzt werden.

Die beiliegenden Sensortöpfe haben innen eine Markierung. Der Topf muss mindestens bis zu dieser Markierung – etwa zwei Finger breit – gefüllt werden, sonst kann der Sensor die Temperatur nicht zuverlässig erfassen.

Zum Braten ist die Sensorautomatik nicht geeignet.

Die Temperaturbereiche

Für das Kochen mit Sensorautomatik stehen Ihnen die fünf Temperaturbereiche zur Verfügung, die zum Kochen benötigt werden.

- 170-180 °C zum Frittieren
- 110-120 °C zum Garen im Schnellkochtopf
- 90-100 °C zum Kochen, Sieden, Schmoren
- 80- 90 °C zum Garziehen, Quellen, Dünsten
- 60- 70 °C zum Auftauen, Erwärmen, Warmhalten.

Hinweise:

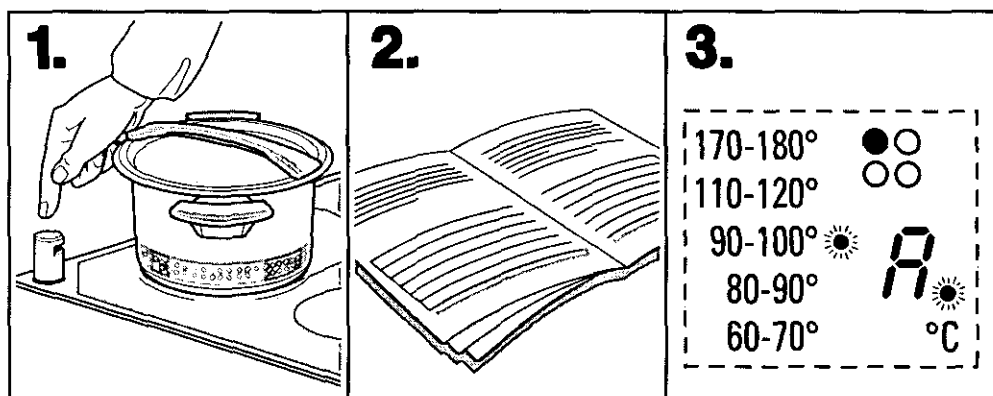
- ☐ Der Temperaturbereich 90 -100°C reicht zum Kochen aus, auch wenn es nicht so stark sprudelt, wie gewohnt.
Der Kochpunkt hängt von der Höhenlage Ihres Wohnortes über dem Meeresspiegel ab. Sollte Ihr Gericht zu stark oder zu schwach kochen, rufen Sie uns unter der Tel.Nr. 01805/2223 an.
Für Österreich und Schweiz:
Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- ☐ Es dauert etwas länger, bis die Temperatur erreicht wird. Dafür sparen Sie sich das Nachregeln.

So stellen Sie ein:

Geben Sie die Speisen in den Sensortopf und füllen Sie – mindestens bis zur Markierung – Flüssigkeit zu. Stellen Sie den Topf auf die passende Kochstelle.

Betätigen Sie den Sensor nur, wenn die Kochstelle ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie auf den Sensor, damit er ausfährt. Kontrollieren Sie, ob das Sensorfenster sauber ist.
2. Wählen Sie den passenden Temperaturbereich für Ihr Gericht aus der Tabelle.



3. Drehen Sie den Kochstellen-Schalter am Herd oder Schaltkasten, bis die Anzeigelampe neben dem gewählten Temperaturbereich leuchtet. In der Anzeige erscheint ein A für Automatik. Über dem Temperatursymbol leuchtet ein Lämpchen. Die Sensorautomatik ist aktiviert.

Wenn die Temperatur erreicht ist, hören Sie einen Signalton und das Lämpchen erlischt.

Hinweis:

Sie können die Speisen auch in die kochende Flüssigkeit geben.

Füllen Sie den Topf mind. bis zur Markierung mit Flüssigkeit. Geben Sie ihn auf die Kochstelle.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3.

Nach dem Signalton geben Sie die Speisen in die Flüssigkeit.

Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus. Versenken Sie den Sensor, damit das Sensorfenster nicht verschmutzt.

Tabelle

Die Tabelle zeigt, welcher Temperaturbereich für welches Gericht geeignet ist. Die Garzeit kann von Art, Gewicht und Qualität der Lebensmittel abhängen.

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Suppen	Fleischbrühe	90-100°C	60-90 Min.
	Eintopf	90-100°C	45-60 Min.
Beilagen	Kartoffeln	90-100°C	30-40 Min.
	Klöße/Knödel	80-90°C	30-40 Min.
	Nudeln	90-100°C	7-10 Min.
	Polenta	80-90°C	20-25 Min.
	Reis	80-90°C	25-35 Min.
Eier	Gekochte Eier (in kaltem Wasser aufgesetzt)	90-100°C	5-10 Min.
Fisch	Gedünsteter Fisch	80-90°C	15-20 Min.
Fleisch	Fleischklopse	90-100°C	20-30 Min.
	Maultaschen, Ravioli	90-100°C	10-15 Min.
	Suppenhuhn	90-100°C	60-90 Min.
	Tafelspitz	90-100°C	60-90 Min.
	Würstchen	80-90°C	5-10 Min.

		Temperaturbereich	Garzeit ab Signalton
Gemüse	Frisches Gemüse z.B. Brokkoli	90-100°C	10-20 Min.
	Frisches Gemüse z.B. Rosenkohl	90-100°C	30-40 Min.
	Tiefkühlkost: passiertes Gemüse in Rahmsoße, z.B. Spinat *)	60-70°C	15-30 Min.
	Tiefkühl-Gemüse, z.B. Rosenkohl, Bohnen *)	90-100°C	15-20 Min.
Süßspeisen	Grießbrei	80-90 °C	5-10 Min.
	Kompott	90-100°C	10-20 Min.
	Milchreis	80-90°C	35-45 Min.
	Schokoladenpudding	80-90°C	3-5 Min.
Fertiggerichte	Konservendose z.B. Gulaschsuppe	60-70°C	10-15 Min.
	Instantsuppen, z.B. Nudelsuppe	90-100°C	5-10 Min.
	Instantsuppen, z.B. Cremesuppe	80-90°C	10-15 Min.
Getränke	Milch	60-70°C	-
	Glühwein	60-70°C	-
Gerichte im Schnellkochtopf	Huhn	110-120°C	20-25 Min.
	Reis	110-120°C	6-8 Min.
	Kartoffeln	110-120°C	6-8 Min.
	Eintopf	110-120°C	15-20 Min.
* Flüssigkeit zugeben nach Herstellerangabe			

Tipps zum Sensorkochen

Tiefkühlkost zubereiten

Sie können auch im Block gefrorene Lebensmittel wie z. B. Spinat mit der Sensorautomatik zubereiten.

Legen Sie den gefrorenen Block in den Topf und geben Sie Flüssigkeit - nach Herstellerangabe - zu. Schließen Sie den Topf. Wählen Sie den Temperaturbereich 60-70 °C und rühren Sie zwischendurch um.

Speisen zubereiten, die viel Wasser ziehen (z. B. Fischfilet)

Bei diesen Speisen darf weniger Flüssigkeit - unter der Markierung - eingefüllt werden. Legen Sie aber unbedingt den Deckel auf!

Nudeln kochen

Wenn Sie mit der Sensorautomatik kochen, können Sie auch bei Speisen, die stark schäumen - z. B. Nudeln - den Deckel auflegen.

Speisen andicken

Kochen Sie die Speise mit der empfohlenen Temperatur an. Nach dem Andicken lassen Sie die Speisen auf 80-90 °C ausquellen.

Schmoren

Mit der Sensorautomatik können Sie auch Schmorgerichte zubereiten.

Benutzen Sie einen Topf, der zum Kochen mit der Sensorautomatik geeignet ist.

1. Fleisch wie gewohnt ohne Sensorautomatik anbraten. Den Topf mind. zwei Finger breit mit Flüssigkeit auffüllen und schließen.
2. Kochstellen-Schalter auf 0 stellen.
3. Sensor ausfahren.
4. Temperaturbereich 90-100°C wählen.

Ihr Gericht schmort mit der richtigen Temperatur fertig.

Kochen im Schnellkochtopf

Benutzen Sie entweder den Schnellkochtopf "Fissler magic spezial" oder einen emaillierten Schnellkochtopf. Geben Sie Flüssigkeit nach Herstellerangabe zu. Hülsenfrüchte kochen Sie im Temperaturbereich 90-100 °C an. Schöpfen Sie den Schaum ab und verschließen Sie den Schnellkochtopf. Stellen Sie jetzt den Temperaturbereich 110-120 °C ein.

Frittieren

Erhitzen Sie Fett nie unbeaufsichtigt – Brandgefahr!

Wählen Sie zum Frittieren den Temperaturbereich 170-180°C. Benutzen Sie den Sensortopf.

Verwenden Sie nur geeignetes Fett, z.B. Pflanzenfett. Fettriigel müssen in kleine Stücke zerteilt werden. Das geschmolzene Fett muss die Mindestfüllhöhe im Topf erreichen.

Ungeeignet sind Fettmischungen, z.B. Öl mit Fett oder verschiedene Fettarten. Das heiße Fett könnte überschäumen. Erhitzen Sie das Frittierfett im geschlossenen Topf, bis Sie den Signalton hören. Das Fett hat jetzt die Temperatur erreicht und Sie können das Frittiergut einlegen.

Frittieren Sie ohne Deckel.

Wenn das Lämpchen neben dem Temperatursymbol erneut aufleuchtet, ist das Fett zu kalt geworden. Warten Sie mit der nächsten Portion, bis wieder der Signalton zu hören ist.

Die Mindestfüllhöhe für das Frittierfett darf auch während des Frittierens nicht unterschritten werden. Geben Sie evtl. neues Fett dazu.

Tiefgefrorenes frittieren Sie am besten in kleinen Portionen. Das Fett kühlt sonst zu schnell ab.

Beispiel: Tiefgekühlte Pommes frites

In 1,5 l Fett pro Füllung etwa 150 g tiefgekühlte Pommes frites frittieren.

Was ist zu tun, wenn ...

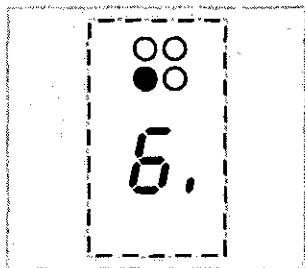
Das Signal ertönt nicht, bzw. das Lämpchen beim Temperatursymbol erlischt nicht.

Schließen Sie den Topf immer mit einem Deckel. So funktioniert die Regelung optimal.

Die Lebensmittel, z.B. Kartoffeln, sind ungleichmäßig gegart.

Verwenden Sie beim nächsten Mal mehr Flüssigkeit.

Kochen ohne Sensorautomatik



Wenn Sie den Sensor versenken, können Sie auch auf den hinteren Kochstellen ohne Sensorautomatik kochen.

Mit den Schaltern am Herd oder Schaltkasten stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein. Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

Das Symbol im Anzeigefeld zeigt, für welche Kochstelle die Anzeige gilt.

z.B. ☉ = linke vordere Kochstelle

Wenn eine Kochstelle eingeschaltet ist, erscheint im Anzeigefeld die Ziffer für die gewählte Kochstufe.

	Kochstufe
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.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Sensoren

Die Sensoren können nur funktionieren, wenn das Sensorfenster sauber ist. Entfernen Sie bitte regelmäßig Fettspritzer und andere Verschmutzungen. Benutzen Sie dazu Wattestäbchen oder ein weiches Tuch und Spülmittel-Lösung oder Glasreiniger. Verwenden Sie auf keinen Fall kratzende Gegenstände wie Scheuerschwämme oder -bürsten. Auch Reinigungsmilch wie Sidel, Stahl-fix oder cera-fix darf nicht auf den Sensor gelangen. Das Sensorfenster kann beschädigt werden.

Sensortopf

Reinigen Sie den Topf mit heißer Spüllauge, einer weichen Bürste oder einem Schwamm. Benutzen Sie keine harten Gegenstände, Stahlwolle oder Scheuersand. Reinigen Sie den Topf nicht in der Geschirrspülmaschine. Trocknen Sie den Topf sofort ab, damit sich keine Wasserflecken bilden.

Beachten Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung für den Topf.

Reinigen Sie den Topf nicht in der Geschirrspülmaschine.

Kochfeld

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

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

Zur Reinigung des Kochfeldes benutzen Sie am besten den Glasschaber.

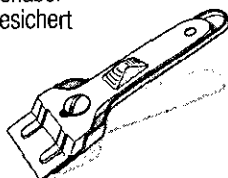
Vorsicht, die Klinge ist sehr scharf!

Entfernen Sie zuerst alle Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber. Gehen Sie dabei nur mit der Klinge über die Glaskeramik-Kochfläche. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen. Beschädigte Klingen sollten Sie gleich erneuern.

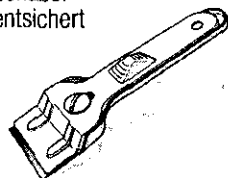
Nach der Benutzung des Glasschabers sichern Sie bitte immer die Klinge.

Ihrem Kochfeld liegt einer der nachfolgend aufgeführten Glasschaber bei.

Schaber
gesichert

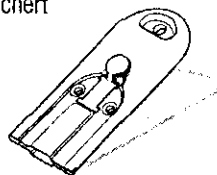


Schaber
entsichert

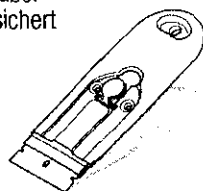


Sichern: Schieben Sie mit dem Daumen das Gehäuse nach vorn.

Schaber
gesichert



Schaber
entsichert



Sichern: Ziehen Sie den gedrückten Knopf nach hinten.

Anschließend reinigen Sie die Kochfläche in handwarmem Zustand mit einem geeigneten Reinigungsmittel und Küchenpapier. Wischen Sie danach das Kochfeld nass ab und reiben Sie es mit einem sauberen Tuch trocken.

Wasserflecken lassen sich auch mit Zitrone oder Essig entfernen. Wenn säurehaltige Flüssigkeit auf den Rahmen tropft, bitte sofort mit einem nassen Tuch abreiben. Es können matte Stellen entstehen.

Geeignete Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochflächen (nicht für die Sensoren verwenden!):

Reinigungsmittel	Bezugsquellen
Glasschaber	Bau-/Hobymärkte, Elektro-Fachhandel, Küchenfachgeschäfte, Kundendienst
Ersatzklingen	Bau-/Hobymärkte, Drogerien, Malerbedarfshandel, Kundendienst
Cillit, COLLO Luneta, Dr. Beckmann Pflegereiniger, ENABLITZ, Frisch Aktiv, Sidel Die Stahlpflege, Stahl-Fix, WECO, WK TOP, ZEKOL Glaskeramik-Reiniger, Glaskeramik-Reiniger (Dr. Becher).	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 „Sidel Die Stahlpflege“ oder „Stahl-Fix“ beseitigen.

Unser Kundendienst entfernt solche Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Zuschaltung

Halten Sie den Bereich der Zuschaltungen immer sauber und trocken. Jede Verschmutzung, besonders übergelaufenes Kochgut, beeinträchtigt die Funktion.

Kochfeldrahmen

Den Rahmen reinigen Sie am besten nur mit lauwarmen Spüllauge. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.

Eine Störung, was tun?

Wenn im Anzeigefeld ein **F** und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F0	Das System ist defekt	Versenken Sie den Sensor. Wenn die Fehlermeldung erlischt, ist der Sensor defekt. Sie können ohne Sensorautomatik kochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst. Wenn die Fehlermeldung nicht erlischt, können Sie im Notfall ohne Anzeige weiterkochen. Bitte rufen Sie den Kundendienst.
F1	Fehlbedienung	Der Sensor wurde ein- oder ausgefahren, obwohl die Kochstelle eingeschaltet ist. Stellen Sie den Kochstellen-Schalter auf 0.
F2	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Schalten Sie die beiden vorderen Kochstellen aus. F2 erlischt. Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut F2 , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und noch mehr abkühlen lassen.
F3	Der Sensor ist zu heiß.	Schalten Sie die Kochstelle aus und schieben Sie den Topf beiseite. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstelle etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut F3 , ist der Sensor immer noch zu heiß. Kochstelle ausschalten und weiter abkühlen lassen.

Wenn eine **0** in der Anzeige blinkt:

Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb. Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert. Schalten Sie den Kochstellen-Schalter aus.

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.
- ☐ Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.
- ☐ 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.

Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Sie finden die Nummern auf dem Umschlag der Gebrauchsanweisung.

Sind die mitgelieferten Sensortöpfe beschädigt, wenden Sie sich bitte an die Firma Fissler.

**Kundendienst-Adresse: Fissler Kundendienst,
55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany.**

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

Family Line
01805/2223
Siemens-Hausgeräte

Table of contents

Protection of the Environment	28
Notes on disposal	28
How to save energy	28
Before connecting your new appliance	30
Important information	30
Safety information	30
How to prevent damage to your appliance	32
The hob	34
Markings on the rear hotplates	35
Residual heat indicator	35
Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone	36
Automatic safety switch-off	36
Cooking with automatic sensor control	36
Selecting a suitable pan	37
Filling level	38
Temperature Ranges	38
Setting procedure	38
Table	40
Advice on Sensor Cooking	41
What to do if	42
Cooking without automatic sensor control	43

Table of contents

Care and cleaning	44
Sensors	44
Sensor-compatible pan	44
Hob	44
Connection	46
Hob surround	46
Troubleshooting?	47
Note:	48
Customer Service	49

Protection of the Environment

Notes on disposal

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish! Environment-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

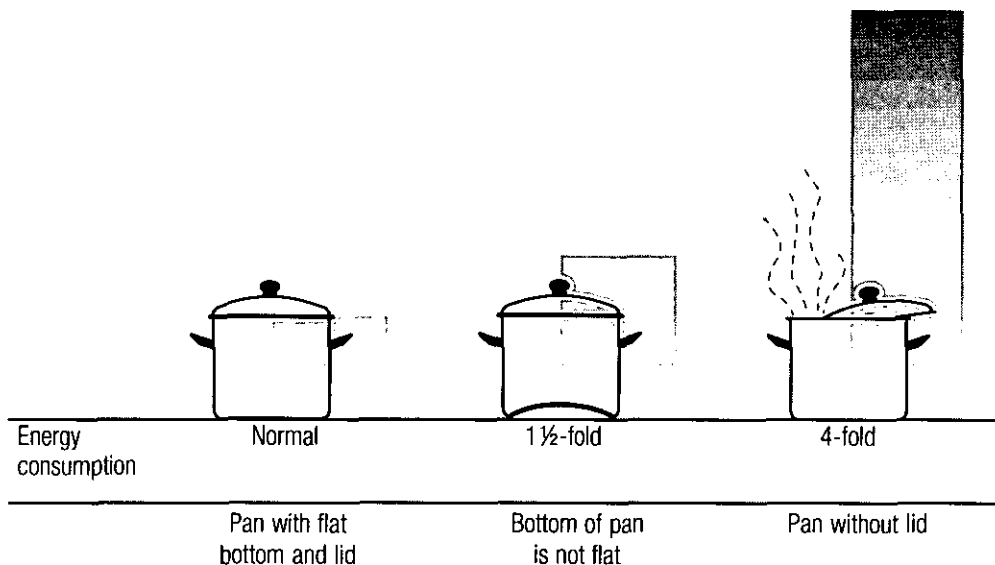
Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution: This appliance is defective!"

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local municipal office.

How to save energy

- ☐ Use the sensor to save energy. The sensor ensures optimum heat radiation which in turn means that no energy is wasted.
- ☐ We recommend that you use saucepans and frying pans with thick, even bases. Uneven bases will increase the cooking times.
- ☐ Always select a saucepan that is the right size for the food to be cooked. A large saucepan that is only half-filled will consume more energy.
- ☐ Saucepans and frying pans should always be covered by a matching lid.
- ☐ Using a saucepan base that is the same size as the hotplate ensures the optimum transfer of heat. When purchasing saucepans, check that the manufacturer frequently specifies the top diameter of the pan rim. Generally, this value is greater than the diameter of the pan base.

- ❑ Switch back to a lower heat setting at the appropriate time.



- ❑ Use the automatic sensor control.
When cooking pasta, for example, it is not necessary for the water to bubble. The saucepan lid does not need to be pushed to the side or removed. This saves energy.
- ❑ Make use of the residual heat. For longer cooking times, it is possible to switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.
- ❑ For as long as an *H* appears in the residual heat indicator, the switched-off hotplate can also be used for keeping meals warm or for melting.

Before connecting your new appliance

Please read this instruction manual carefully before using your new hob for the first time. The instructions contain important information with regard to user safety and appliance use and care.

- ☐ The electrical connection of your appliance must be carried out by an approved technician only. Incorrect connection invalidates any warranty claims in the event of appliance damage.
- ☐ Please retain these operating and installation instructions. The envelope for the operating instructions contains details of the after-sales service which you may need to call if repairs are required. Please submit the operating and installation instructions to any subsequent user of the appliance.
- ☐ Do not operate the hob if transport damage is apparent.

Important information

Safety information

- ☐ *This appliance complies with all regulations relevant to electrical appliances. Repairs should only be carried out by service engineers trained by the manufacturer. Repairs that have not been carried out properly represent a considerable hazard to the user.*
- ☐ This appliance must be used for the preparation of food only.

- ❑ During operation, the surfaces of heating and cooking appliances can become very hot. Always keep children at a safe distance.
- ❑ Remain in the vicinity of the food when cooking with fat or oil. Oil that overheats can ignite. Never add water to burning fat or oil. Risk of fire! In the event of fire, extinguish the flames by covering the cookware. Switch off the hotplate, and leave the cookware to cool.
- ❑ The connecting cords of electrical appliances must not come into contact with the hot cooking surfaces, as this could result in damage to the hob and the connecting cord's insulating jacket.
- ❑ Do not place combustible items on top of the hob.
- ❑ If any cracks, fissures or other breaks appear on the hob, it must be rendered inoperable immediately. The hob should be switched off either via the cooker fuse or circuit-breaker in the main fuse box, or unplugged from its source of power, whichever is applicable.
- ❑ Caution! The pan base and hotplate must be dry. Any liquid between the pan base and hotplate will evaporate. The ensuing steam pressure could cause the pan to jump violently. Risk of injury!
- ❑ Observe the residual heat indicator *H*. This provides an indication of which hotplates are still hot.
- ❑ If there is a power failure, the residual heat indicator *H* does not switch on again. Caution! The hotplates could still be hot.
- ❑ If the hotplate is switched on, but the display does not illuminate, or extinguishes at times, switch off the hotplate control immediately. Call After-sales Service.

How to prevent damage to your appliance

Cookware

Please heed the following information in order to prevent damage to your hob and to keep it in good condition:

- ☐ Saucepans and pans must not have rough bases. These will scratch the hob.
- ☐ Never prepare food in aluminium foil or plastic containers. The material melts on.
- ☐ The bottom of the saucepan, and the hotplate, must be clean and dry.
- ☐ *Avoid boiling enamel saucepans dry. This could cause damage to the base of the saucepan and the ceramic hob.*
- ☐ Please observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Cooking zone

- ☐ Do not use the hob as a storage space or work surface. Salt, sugar or sand (can occur when vegetables are cleaned) can cause scratches on the hob.
- ☐ Ensure that no hard or sharp object is dropped onto the hob, otherwise it could become damaged as a result.
- ☐ Remove any boiled over food immediately using the glass scraper. This applies in particular to melted foodstuffs, sugar, and foodstuffs with high sugar contents.
- ☐ Only clean the hob when it has cooled, i.e., when the residual heat indicator no longer illuminates. If used when the hotplate is hot, agents used for cleaning and care of the hotplate will cause stains.
- ☐ Do not use a protective foil on the hob.
- ☐ Do not place hot frying pans or saucepans onto the sensors, display panels, switches or the hob surround.
- ☐ The glass scaper has a sharp blade. It is best not to use it too near the hob surround, as this could be damaged.

Hob discoloration

Iridescent discoloration (metallic shimmer) is caused by particles rubbing off the bases of some pans or by using unsuitable cleaners. This can be removed with Sainsbury's CERAMIC Hob CLEANER or Hob Clean but it is a time-consuming job. Our customer service will remove such stains at a charge. Aggressive or abrasive cleaning agents will rub off the decor, causing dark patches.

Any food remains that were not removed and have become baked on will also cause hob discoloration.

Examples of possible damage

They do not influence the function or stability of the glass ceramic.



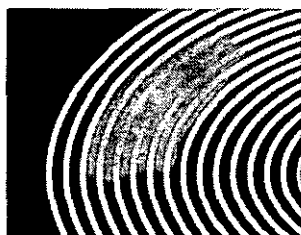
Pitting caused by melted sugar or food with a high sugar content.



Scratches caused by salt, sugar, sand or rough pan bases.



Metallic shimmering discoloration due to wear from pan bases or use of an unsuitable cleaning agent.



Decor rubbed off due to use of an unsuitable cleaning agent

The sensor

The sensor is an optical system that can only function properly if it is kept clean.

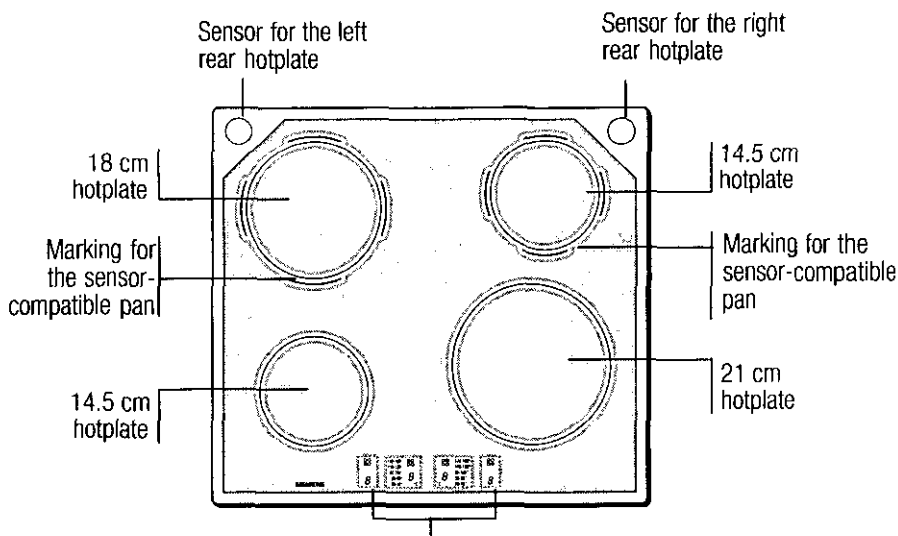
Retract the sensor whenever you are not using it.

Clean the sensor window with a soft cloth or cotton bud and glass-cleaning liquid.

The hob

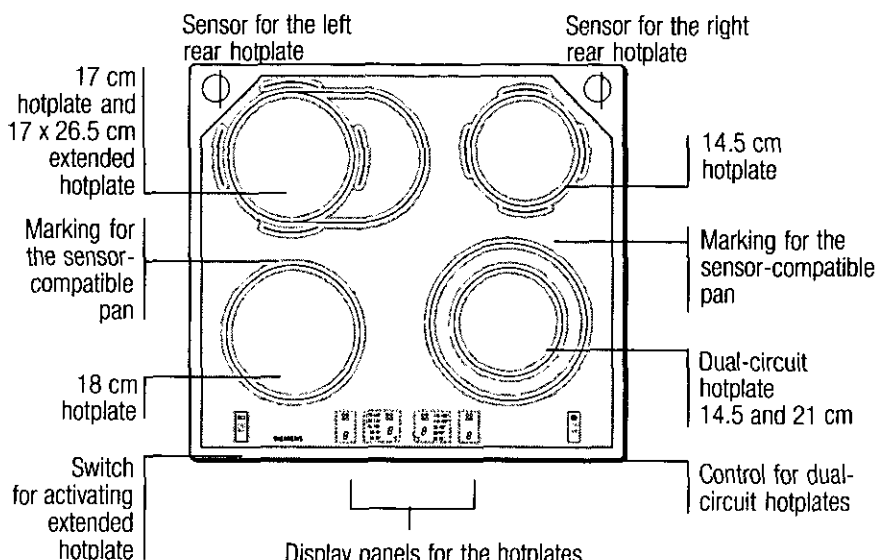
These operating instructions are valid for two different hobs.

EK 71 S ..



Display panels for the hotplates.

During cooking, the display panel indicates the selected heat setting. If you are cooking with automatic sensor control, the light next to the selected temperature illuminates and an *H* illuminates in the display panel. After cooking, *H/H* in the display panel indicates that the hotplate is still hot.



Display panels for the hotplates.
During cooking, the display panel indicates the selected heat setting. If you are cooking with automatic sensor control, the light next to the selected temperature illuminates and an *H* illuminates in the display panel. After cooking, *H/h* in the display panel indicates that the hotplate is still hot.

Markings on the rear hotplates

When cooking with automatic sensor control, it is important that the pan is positioned centrally on the hotplate. The pan is in the centre of the hotplate when positioned within the marking. This ensures optimum cooking results.

Residual heat indicator

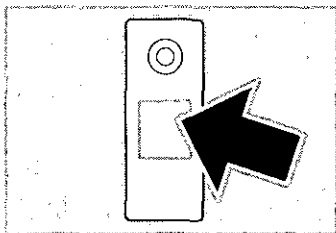
The hob features a residual heat indicator for each hotplate. This provides an indication of which hotplates are still hot.

The residual heat indicator has two levels. If an *H* appears in the display, this means that the hotplate is still hot enough to be used for keeping meals warm. When the hotplate has cooled further, an *h* appears in the display. This continues to be displayed until the hotplate has cooled sufficiently.

Caution!

Following a power failure, the residual heat indicator will not switch on again. The hotplates may still be hot!

-
- ⊙ Dual-circuit hotplate
 - ⊕ hotplate with extended cooking zone



The effective size of these cooking zones can be varied.

Connecting the dual-circuit hotplate:

Press the connection pad ⊙ within the marked area until the indicator light illuminates.

Switching on the extended cooking zone:

Touch the marked area of the ⊕ sensor control until the indicator light illuminates.

Switching off

Switch the hotplate control on the cooker or control unit to 0 for at least 2 seconds.

Always keep the connection pad area clean and dry. Any dirt, in particular boiled over food, may impair operation. Never place objects onto the connection zone.

Automatic safety switch-off

If a cooking zone has been in continuous use for a long time without any change to the settings, it will eventually switch off automatically. A ⊕ will flash in the corresponding display. The length of time before the cooking zone switches off depends on the previously selected heat setting (1 to 10 hours). The ⊕ in the display goes out when you switch the cooking zone control to OFF.

Cooking with automatic sensor control

on the rear cooking zones

Every pan containing something hot radiates heat. You can feel this heat when you hold your hand close to the pan.

Your new hob is equipped with sensors which detect this heat. The hob automatically controls the temperature of the pan.

The benefit to you: The cooking zone only heats up when it is really necessary, and that saves energy. The heating system switches off in good time which prevents liquids from boiling over or fat from becoming overheated.

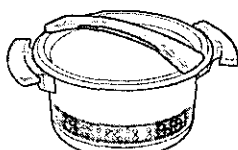
Selecting a suitable pan

Only use pans that are suitable for cooking with automatic sensor control.

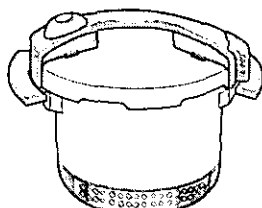
Caution! The sensor control will not operate correctly if the cookware is unsuitable (e.g. stainless steel saucepan without enamel coating). The food in the pan could boil over or stick to the pan.

Frying pans are also unsuitable, as they are too flat.

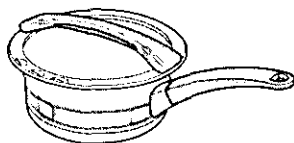
The pan must have a surface that provides optimum transfer of the heat for the sensor. We recommend the use of sensor-compatible pans from the "Fissler magic special" series. A pan is supplied for each sensor hotplate. Additional pans from this series can be obtained from specialist dealers for household products or the cookware departments of department stores.



16 cm Ø and 20 cm Ø
sensor-compatible pan



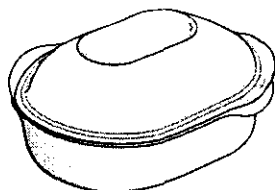
Pressure cooker



Long-handled pan

Please make sure that the decor stripe on the sensor-compatible pan is always kept clean. The handle of the long-handled pan must not hang above the sensor.

A suitable oval roaster can be obtained as a special accessory from your electrics dealer. Please specify the HZ number.



Oval roaster HZ Nr. 26000

It is also possible to use your existing enamel pans, provided that they have a thick, smooth base.

The pan should be large enough to cover the hotplate completely. Close the pan with a lid. Only this way can optimum control be ensured, saving you energy at the same time.

Filling level

Cooking with automatic sensor control is suitable for meals that are cooked in plenty of fat or liquid.

The supplied sensor-compatible pans have a marking on the inside. The pan must be filled up to this marking at least – approximately the width of two fingers, otherwise, the sensor cannot reliably measure the temperature.

Automatic sensor control is not suitable for roasting.

Temperature Ranges

When cooking with automatic sensor control, five temperature ranges are available which you will require for varying cooking methods.

170-180 °C for deep-fat frying

110-120 °C for pressure-cooking

90-100 °C for boiling, simmering, stewing

80- 90 °C for poaching, swelling, steaming

60- 70 °C for defrosting, heating, keeping warm

Note:

- ☐ The temperature range 90–100 °C suffices for boiling, even if the liquid does not boil as intensely as usual.

The boiling point depends on the height above sea-level of the respective cooking location.

Should your food boil too intensely or too weakly, please contact our after-sales service for advice.

- ☐ It may take a little longer than usual to reach the selected temperature, but you are spared of making any readjustments to the controls.

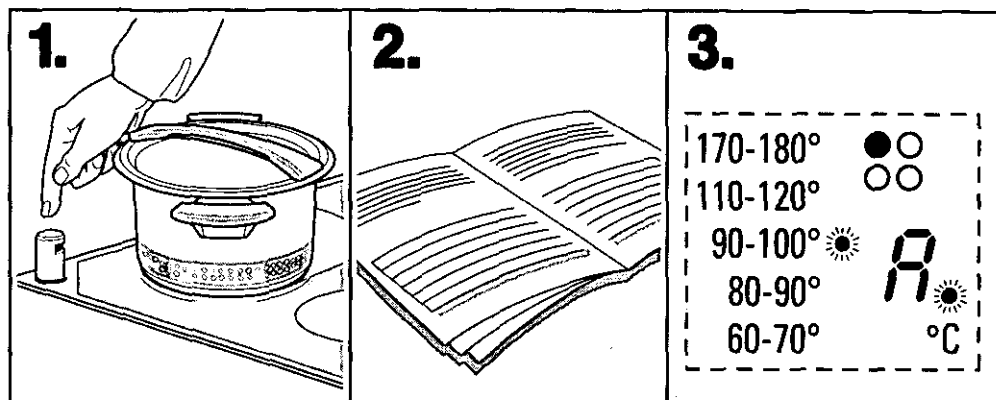
Setting procedure

Place the food in the sensor-compatible pan and add liquid – at least up to the marking. Place the pan on the appropriate hotplate.

Only move the sensor when the hotplate is switched off.

1. Press the sensor to raise it. Check that the sensor window is clean.

2. From the table, select the appropriate temperature range for your meal.



3. Turn the hotplate control on the cooker or on the control box until the indicator light beside the chosen temperature range illuminates. An *A* appears in the display to denote automatic control. A small indicator light illuminates above the temperature symbol. The automatic sensor control is activated.

When the temperature has been reached, you will hear a signal tone and the small light extinguishes.

Note:

You may also place the food into the liquid when it has boiled.

Fill the pan with liquid at least up to the marking.

Place the pan on the hotplate.

Set as described in points 1 to 3.

After the signal tone has sounded, place the food in the liquid.

When the meal is ready, switch off the hotplate using the hotplate control. Lower the sensor so that the sensor window does not become dirty.

Table

The table indicates which temperature range to us.
The cooking time may vary according to the type,
weight and quality of food.

		Temperature range	Cooking time from acoustic signal
Soups	Meat broth	90–100°C	60–90 min.
	Stew	90–100°C	45–60 min.
Side-dishes	Potatoes	90–100°C	30–40 min.
	Dumplings	80–90°C	30–40 min.
	Pasta	90–100°C	7–10 min.
	Polenta	80–90°C	20–25 min.
	Rice	80–90°C	25–35 min.
Eggs	Boiled eggs (placed in cold water)	90–100°C	5–10 min.
Fish	Steamed fish	80–90°C	15–20 min.
Meat	Meatballs	90–100°C	20–30 min.
	Pasta squares, ravioli	90–100°C	10–15 min.
	Poached chicken	90–100°C	60–90 min.
	Boiled beef	90–100°C	60–90 min.
	Sausages	80–90°C	5–10 min.
Vegetables	Fresh vegetables, e.g. broccoli	90–100°C	10–20 min.
	Fresh vegetables, e.g. Brussel sprouts	90–100°C	30–40 min.
	Frozen products: strained vegetables in cream sauce, e.g. spinach *)	60–70°C	15–30 min.
	Frozen vegetables, e.g. Brussel sprouts, beans *)	90–100°C	15–20 min.
Desserts	Semolina	80–90 °C	5–10 min.
	Compote	90–100°C	10–20 min.
	Rice pudding	80–90°C	35–45 min.
	Chocolate pudding	80–90°C	3–5 min.
Ready-to-serve meals	Tinned products, e.g. goulash soup	60–70°C	10–15 min.
	Instant soup, e.g. noodle soup	90–100°C	5–10 min.
	Instant soup, e.g. cream of ... soup	80–90°C	10–15 min.

		Temperature range	Cooking time from acoustic signal
Beverages	Milk	60–70°C	–
	Mulled wine	60–70°C	–
Meals in pressure cooker	Chicken	110–120°C	20–25 min.
	Rice	110–120°C	6–8 min.
	Potatoes	110–120°C	6–8 min.
	Stew	110–120°C	15–20 min.

* Add liquid according to manufacturer's specifications

Advice on Sensor Cooking

Cooking frozen foods

The automatic sensor control enables you to cook foodstuffs that have been frozen into blocks, e.g. spinach. Simply place the frozen block into the saucepan and add liquid as per the product specifications. Close the saucepan. Select the 60 - 70 °C temperature range and stir occasionally.

Cooking foods with high water content (e.g. fish filets)

When cooking foodstuffs that produce plentiful liquid, a small amount of water only must be added to the saucepan (below the filling level mark). Always cook these types of food with the lid on!

Cooking pasta

When using automatic sensor control, even foods that boil intensely, e.g. noodles, can be cooked with the lid on.

Thickening

Start cooking the food at the specified temperature. Once thickened, allow the food to steep at 80 - 90 °C.

Braising

You can braise meat with automatic control. Use a sensor-compatible pan.

1. Brown the meat on all sides as normal, i.e. without activating the automatic sensor control system. Pour sufficient liquid into the pan so that the level is the equivalent of at least two fingers' width.
2. Set the hotplate control to 0.
3. Raise the sensor.
4. Select temperature range 90 - 100 °C.
The food in the pan will be cooked at just the right temperature.

Pressure-cooking

Use either the "Fissler magic spezial" pressure cooker or an enamelled pressure cooker. Add liquid in accordance with the manufacturer's specifications. Peas and beans are to be cooked initially using the 90 - 100 °C temperature range. Skim off any foam and close the pressure cooker. Now set the temperature range to 110 - 120 °C.

Notes about deep-fat frying

Never heat cooking fat unattended. Fire hazard!

Select temperature range 170 - 180 °C for deep-fat frying.

Use a sensor-compatible pan.

Use a suitable type of fat only, e.g. vegetable fat. Blocks of fat must be cut into small pieces. When the fat has melted, it must fill the pan at least as far as the minimum mark.

A mixture of different types of fat is unsuitable, as is a mixture of oil and fat. The hot oil could bubble over.

Keep a lid on the pan while the fat is heating until the alarm signal sounds. The fat will then have reached the required temperature and you can put in the items to be fried.

Remove the lid when frying.

When the light next to the temperature symbol illuminates, this means that the fat has cooled down too far. Wait until you hear the alarm signal again before adding the next portion.

The level of fat in the pan should also not drop below the minimum mark while frying is taking place. If necessary, add more fat.

Frozen products are best fried in small portions, otherwise the fat will cool down too quickly.

For example: When cooking frozen French fries in 1.5 litres of fat, fry about 150 g of French fries at a time.

What to do if ...

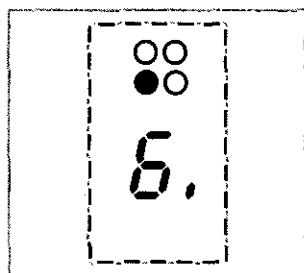
The acoustic signal does not sound, and/or the light next to the temperature symbol does not go out.

Always cover the pan with its lid. This enables optimum temperature control.

The food, e.g. potatoes, is cooked unevenly.

Add more liquid next time.

Cooking without automatic sensor control



If you lower the sensor, you may cook on the rear hotplates without the automatic sensor control.

Make the heat setting for the hotplates using the controls on the cooker or on the control box. Every heat setting has an intermediate setting. It is marked with a point.

1 = lowest power

9 = highest power

The symbol in the display panel shows to which hotplate the display applies.

for example  = Front left hotplate

When a hotplate is switched on, the number of the selected heat setting appears in the display panel.

	Heat setting
Heating	
as per amount	1 - 3
Boiling	
Boil start	9
Boiling large amounts	4 - 8
Boiling small amounts	2 - 3
Frying	
Heating fat/initial frying	7 - 9
Continued frying	5 - 8

Further information can be found in the operating instructions for the cooker or control box.

Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

Sensors

The sensors will only operate correctly when the sensor window is clean. Please remove grease splashes and other dirt on a regular basis. To this end, use cotton buds or a soft cloth with liquid soap or glass-cleaning agent. Never use abrasive objects such as coarse cleaning sponges or brushes. Cleaners such as Hob Clean or cera-fix must also never come into contact with the sensor. Otherwise the sensor window could be damaged.

Sensor-compatible pan

Clean the pan with a hot soap solution and a soft brush or a sponge. Do not use any hard implements, steel wool or scouring powder. Do not clean the pan in the dishwasher. Dry the pan immediately after washing so that no water stains form. Pay attention also to the operating instructions for the pan.

Hob

Coating the ceramic surface of your hob with a protective care agent will provide a gleaming, dirt-repelling film. This keeps your hob in prime condition and also facilitates cleaning. We recommend that you use "cera-fix", which can be obtained from drugstores, domestic appliance stores, supermarkets and hypermarkets.

Clean your hob after each use, so that left-over food does not stick to the surface.

To clean your hob, we recommend that you use a glass scraper.

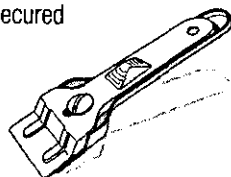
Caution: the blade is sharp!

First, remove any left-over food and grease spots using the glass scraper. In doing so, ensure that only the blade comes into contact with the ceramic hob surface. The scraper's handle could scratch the ceramic surface. Damaged blades must be replaced immediately.

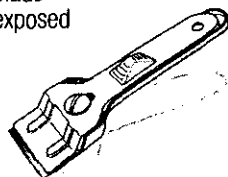
Always cover the blade of the glass scraper after use.

Your hob will have been supplied with one of the following types of glass scraper.

blade
secured

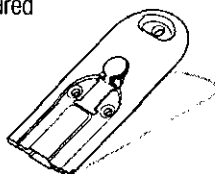


blade
exposed

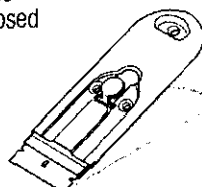


To secure blade: Push the casing forward with your thumb.

blade
secured



blade
exposed



To secure blade: Press down on button and slide it back.

Finally, clean the hob with a suitable cleaning agent and kitchen roll when the surface is still warm to the touch. Subsequently wipe the hob with a damp cloth and dry it using a clean cloth.

Water spots can also be removed using lemon juice or vinegar. If you accidentally spill acidic liquids onto the hob frame, please wipe off immediately using a damp cloth. Otherwise dull areas may appear on the hob surface.

Suitable cleaning agents for the ceramic hob surface (not to be used for the sensors!):

Cleaning agent	Supply source
Glass scraper	DIY stores/hobby markets, <i>electric appliance stores,</i> specialist kitchen stores, after-sales service
Replacement blades	DIY stores/hobby markets, drugstores, painting accessory stores, <i>after-sales service</i>
HOB BRITE, RESCUE Galss Ceramik & Halogen Hob Cleaner, SWISS CLEANER, VITRO CLEN	Drugstores, domestic appliance stores, electric appliance stores, super- markets/hypermarkets grocery stores, department stores.

Unsuitable cleaning agents:

Never use abrasive cleaning sponges or scouring cleaning agents. Intensive chemical cleaning agents such as oven spray or stain remover must also not be used.

The use of unsuitable cleaning agents or the rubbing of the pan base against the hob surface may result in metallic discolourations. These can be removed, albeit with difficulty, using Sainsbury's CERAMIC Hob CLEANER or Hob Clean.

Our after-sales service will also remove such discolourations for a small fee.

Connection

Always keep the control area clean and dry. Any dirt, and in particular boiled-over food or liquid, can be detrimental to appliance operation.

Hob surround

The hob surround is best cleaned with lukewarm soapy water. Do not use a sharp or abrasive cleaning agent.

Troubleshooting?

If an **F** followed by a digit flashes in the display, this means that a fault has been identified by the appliance. The following table provides information for the elimination of these faults.

Indicator	Fault	Measure
F0	System is defective.	Retract the sensor. If the fault indication disappears, the sensor is defective. You may continue to cook without automatic sensor control. Please call the after-sales service. If the fault indication does not go out, you may still, if absolutely necessary, continue to cook without the benefit of the display. Please call the after-sales service.
F1	Operational error	The sensor was raised or lowered, even though the hotplate is switched on. Set the hotplate control to 0.
F2	Appliance has become too hot and has switched off	Switch off the front two hotplates. F2 will now disappear. Remove the pans from the hotplates. Wait a few minutes for the hotplates to cool. In the event that F2 continues to be displayed after switching on the appliance again, this means that the hob is still too hot. Switch off the hotplates and allow to cool even more.
F3	Sensor has become too hot.	Switch off the hotplate and move the pan to the side. Wait a few minutes for the hotplate to cool. In the event that F3 continues to be displayed after switching on the appliance again, this means that the sensor is still too hot. Switch off the hotplate and allow to cool even more.

If **0** flashes in the display:

The hotplate has been in continuous operation for too long. The automatic safety switch-off function was activated. Switch off the hotplate control.

Note:

- ❑ A slight buzzing can be heard while the cooking zones are heating up. Individual cooking zones may glow more brightly than others. There are technical reasons for this and they have no effect on quality or function.
- ❑ When the heating element glows red it could appear to extend outside of the borders defining the cooking zone, depending on the angle from which it is observed.
- ❑ The hob is surrounded by an elastic seal. It is possible therefore, depending on the surface of the worktop, that there will be a small uneven gap between the worktop and the hob. This does not however have a detrimental effect on the function of the seal.
- ❑ The heating element under the hotplate regulates itself by switching on and off. If you select a low heat setting, the heating element switches off for longer. At the highest setting the heating element switches off only briefly.
- ❑ Even if you set the hotplate to full power, the heater may begin to be cycled after a few minutes. This means that the maximum permissible operating temperature of the heater has been reached. The cooking pan continues to be heated by the hot ceramic plate even during the switch-off intervals, which means that the entire heating up process is prolonged only marginally.
- ❑ Irregularities on the surface are a natural characteristic of glass-ceramic products. The hob's mirror finish can mean that even the smallest bubble, less than 1 mm in diameter, is more or less visible. They neither impair the performance nor the durability of the glass-ceramic hob.

Customer Service

When you call Customer Service you will be asked to quote the "E" and "FD" numbers for your appliance. These numbers can be found on the cover of the operating instructions.

If the sensor-compatible pans supplied with the hob are damaged, please contact the manufacturer, Fissler, at the following address:

Fissler Customer Service
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germany

Inhoudsopgave

Milieubescherming	52
Aanwijzingen voor de afvoer	52
Zo kunt u energie besparen	52
Vòòr de aansluiting	54
Hierop moet u letten	54
Veiligheidsvoorschriften	54
Zo kunt u schade voorkomen	56
Het kookplateau	58
Markering op de achterste kookzones	59
Restwarmteindicatie	59
Variabele kookzone, Kookzone met braadzone ...	60
Automatische veiligheidsuitschakeling	60
Koken met sensorautomaat	61
Op de achterste kookzones	61
De juiste pan	61
De vulhoogte	62
De temperatuurbereiken	62
Zo stelt u in	63
Tabel	64
Tips voor het sensorkoken	66
Wat te doen als	67
Koken zonder sensorautomaat	68

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	69
Sensors	69
Sensorpan	69
Kookplaat	69
Extra inschakelen	71
Omlijsting van het kookplateau	71
Wat te doen bij storingen?	72
Opmerkingen:	73
Klantenservice	74

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

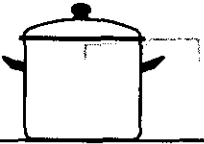
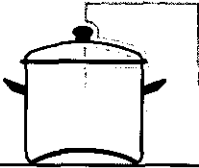
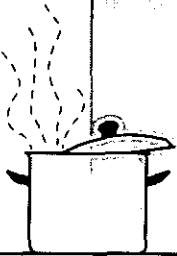
Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Zo kunt u energie besparen

- ☐ Gebruik de sensor. Deze zorgt voor een optimale energietoevoer. Er wordt geen energie verspild.
- ☐ Wij raden u aan schotels en pannen met dikke, vlakke bodems te gebruiken. Oneffen bodems verlengen de bereidingstijden.
- ☐ Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor de hoeveelheid voedsel. Grote pannen die slechts voor een klein deel zijn gevuld, verbruiken veel energie.
- ☐ Schotels en pannen altijd afsluiten met een passend deksel.
- ☐ De warmteoverdracht is optimaal wanneer de bodem van de pan even groot is als de kookzone. Houdt er bij het kopen van pannen rekening mee dat de fabrikant vaak de diameter van bovenzijde van de pan vermeldt. Deze is meestal groter dan de diameter van de panbodem.
- ☐ Schakel op tijd om naar een lagere kookstand.

			
Stroomverbruik	normaal	1 ½-voudig	4-voudig
	Pan met vlakke bodem en deksel	Pan met nietvlakke bodem	Pan zonder deksel

- ☐ Gebruik de sensorautomaat.
Wanneer u bijvoorbeeld pasta kookt, zorgt u ervoor dat het water niet bruist. Het deksel niet verschuiven of verwijderen. Zo bespaart u energie.
- ☐ Maak gebruik van de restwarmte. Bij lange bereidingstijden kunt u de kookzone al 5 tot 10 minuten voor afloop van de bereidingstijd uitschakelen.
- ☐ Zolang de aanduiding van de restwarmte *H* brandt, kunt u de uitgeschakelde kookzone ook gebruiken voor warmhouden of smelten.

Vòòr de aansluiting

Lees deze gebruiksaanwijzing goed door voordat u de nieuwe kookplaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid en informatie over het gebruik en het onderhoud van de kookplaat.

- ☐ De elektrische aansluiting moet worden uitgevoerd door een erkende installateur. Indien de kookplaat verkeerd wordt aangesloten, vervalt bij schade het recht op garantie.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding zorgvuldig. In geval van reparatie vindt u belangrijke gegevens voor de klantenservice op de omslag van de gebruiksaanwijzing. Overhandig de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.
- ☐ Neem de kookplaat niet in gebruik indien u transportschade hebt vastgesteld.

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

- ☐ Dit apparaat voldoet aan de geldende voorschriften voor elektrische apparaten. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door klantenservicemonteurs die zijn opgeleid door de fabrikant. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige defecten het gevolg zijn voor de gebruiker.
- ☐ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ☐ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparaten worden warm bij gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

- ❑ Houdt toezicht wanneer u voedsel bereidt met vet of olie. Te hete olie kan in brand vliegen. Giet nooit water op brandend vet of brandende olie. Verbrandingsgevaar! Dek de pan af zodat het vuur verstikt en schakel de kookzone uit. Laat de pan afkoelen op de kookzone.
- ❑ De aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet aanraken. De kookplaat en de isolatie van de kabel kunnen beschadigd raken.
- ❑ Leg geen brandbare voorwerpen op de kookplaat.
- ❑ Als het kookplateau gesprongen is of als er scheuren of breuken optreden, moet het apparaat onmiddellijk worden uitgeschakeld. Schakel het apparaat uit met behulp van de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast of trek de stekker uit het stopcontact, indien aanwezig.
- ❑ Attentie! De panbodem en de kookzone moeten droog zijn. Vloeistof die tussen de panbodem en de kookzone komt, verdampt. Door de druk kan de pan plotseling opspringen. Verwondingsgevaar!
- ❑ Neem de restwarmte-indicatie in acht. Deze waarschuwt tegen hete kookzones.
- ❑ Let op! Nadat de stroom is uitgevallen, wordt de restwarmte-indicatie *H* niet meer ingeschakeld. De kookzones kunnen nog heet zijn.
- ❑ Wanneer de kookzone is ingeschakeld, maar de display niet brandt of af en toe uitgaat, dient u de kookzoneknop onmiddellijk uit te schakelen. Neem contact op met de klantenservice.

Zo kunt u schade voorkomen

Serviesgoed

Neem het volgende in acht om de kookplaat lang mooi te houden en schade te voorkomen:

- ☐ Kook-, en bakpannen mogen geen ruwe bodem hebben. Deze maken krassen op de kookzone.
- ☐ U mag geen gerechten in aluminiumfolie of kunststof klaarmaken. Dit materiaal smelt.
- ☐ De onderkant van de pan en de kookzone dienen schoon en droog te zijn.
- ☐ Voorkom dat emailpannen leegkoken. De bodem en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.
- ☐ Wanneer u speciaal serviesgoed gebruikt, lees dan zorgvuldig de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

Kookplateau

- ☐ Gebruik het kookplaat niet om dingen neer te zetten of als aanrecht. Door zout, suiker en door zandkorrels die achterblijven na het schoonmaken van groente, kunnen krassen op het kookplaat ontstaan.
- ☐ Zorg er voor dat er geen harde of spitse voorwerpen op het kookplateau vallen. Het kan beschadigd worden.
- ☐ Verwijder overgestroomde resten direct met de schraper. Dit geldt vooral voor gesmolten resten, suiker en gerechten met veel suiker.
- ☐ Maak de kookplaat pas schoon wanneer deze is afgekoeld, d.w.z. wanneer de aanduiding van de restwarmte indicatie niet meer brandt. Reinigingsmiddelen die op de hete kookplaat terecht komen veroorzaken vlekken.
- ☐ Gebruik geen fornuisbeschermingsfolie.
- ☐ Plaats geen hete pannen op de sensoren, de indicatievelden, de extra-inschakelingen of de omlijsting van de kookplaat.
- ☐ De schraper heeft een scherp mes. Beweeg het mes niet te dicht langs de omlijsting van de kookplaat. Deze zou beschadigd kunnen raken.

Verkleuringen van het kookplateau

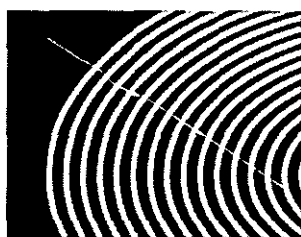
Metaalachtig glinsterende verkleuringen ontstaan door afwrijving van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen. Deze kunnen slechts met de grootste moeite worden verwijderd met speciale reinigingsmiddelen. De servicedienst verwijdert dergelijke verontreinigingen tegen betaling van de kosten. Door agressieve of krassende reinigingsmiddelen wordt het decor afgeslepen. Er ontstaan donkere vlekken. Ook niet-verwijderde, ingebrande resten leiden tot verkleuringen van het kookplateau.

Voorbeelden van mogelijke schade

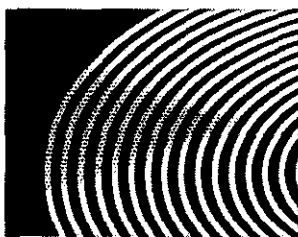
U hebt geen invloed op de functie en stabiliteit van het glaskeramisch materiaal.



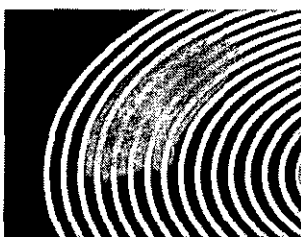
Aantasting van het glasoppervlak door gesmolten suiker of gerechten die veel suiker bevatten.



Krassen door zout, suiker of zandkorrels of door een pan met een ruwe bodem.



Metaalachtige verkleuringen door afwrijvingen van de bodem van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



Afgeslepen decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

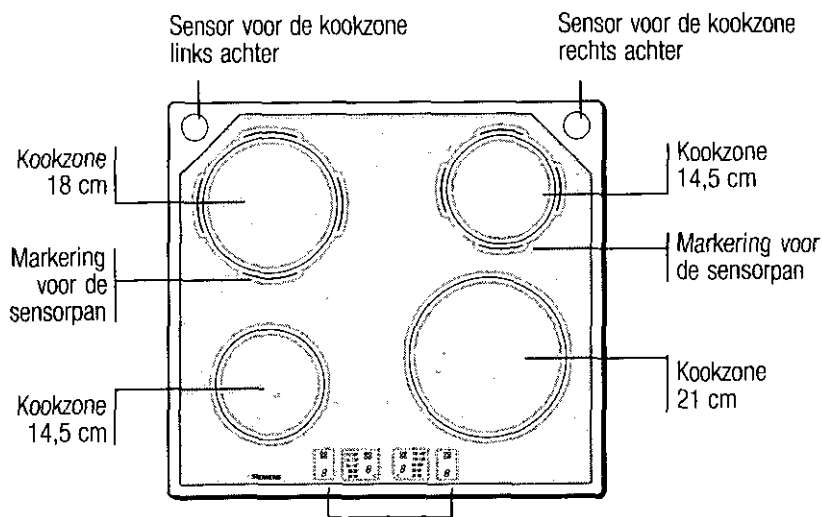
De sensor

De sensor is een optisch systeem. Het werkt alleen als het schoon is. Duw de sensor naar binnen als u deze niet nodig hebt. Reinig het venster van de sensor met een zachte doek of met wattenstaafjes en glasreiniger.

Het kookplateau

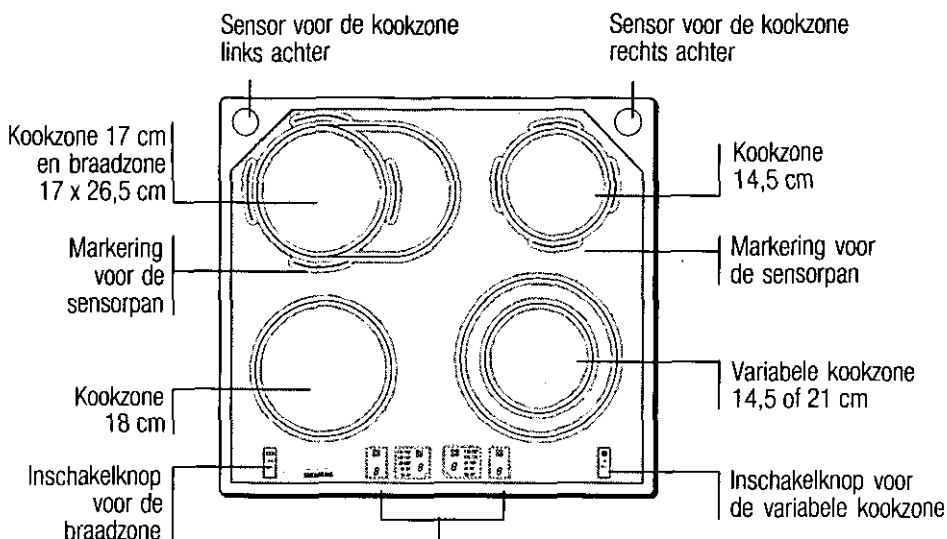
Deze gebruiksaanwijzing geldt voor twee verschillende kookplaten.

EK 71 S ..



Display voor de kookzones.

Tijdens het koken wordt de gekozen kookstand weergegeven op de display. Wanneer u met de sensorautomaat kookt, brandt het lampje naast de gekozen temperatuur en brandt er een *R* op de display. Na het koken geeft *H/h* op de display aan dat de kookzone nog heet is.



Display voor de kookzones.

Tijdens het koken wordt de gekozen kookstand weergegeven op de display. Wanneer u met de sensorautomaat kookt, brandt het lampje naast de gekozen temperatuur en brandt er een **H** op de display. Na het koken geeft **H/h** op de display aan dat de kookzone nog heet is.

Markering op de achterste kookzones

Wanneer u met de sensorautomaat kookt, moet de pan midden op de kookzone staan. Dit is het geval wanneer de pan binnen de markering staat. Zo bereikt u een optimaal resultaat.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie. Deze geeft aan welke kookzones nog warm zijn.

De restwarmte-indicatie heeft twee standen. Als de display een **H** weergeeft, is de kookzone nog warm genoeg om gerechten warm te kunnen houden. Wanneer de kookzone verder afkoelt, wordt een **h** weergegeven. De indicatie blijft zichtbaar tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

Attentie!

Na een stroomstoring wordt de restwarmte-indicatie niet opnieuw ingeschakeld. De kookzones kunnen ondanks dat toch nog heet zijn!

- ⊙ **Variabele kookzone**
- ⊕ **Kookzone met braadzone**

Deze kookzones kunnen in grootte worden veranderd.

Extra inschakelen van de grote variabele kookzone:

Raak de inschakeltoets ⊙ aan in de gemarkeerde zone tot het indicatielampje brandt.

Inschakelen van de braadzone:

Raak de extra-inschakeling ⊕ in het gemarkeerde gebied aan tot het indicatielampje gaat branden.

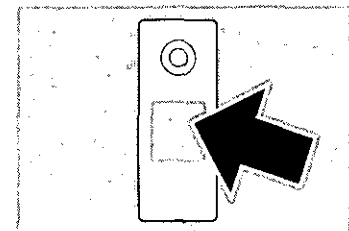
Uitschakelen

Zet de kookzoneknop van het fornuis of de schakelkast minstens 2 seconden op 0.

Houdt de extra-inschakelzone altijd schoon en droog. Vuil en vooral overgestroomd kookvocht heeft een nadelige invloed op de werking. Plaats geen voorwerpen op de extra-inschakelzone.

Automatische veiligheids-uitschakeling

Als een kookzone lang tijd ononderbroken in werking is, wordt deze automatisch uitgeschakeld. In de indicatie knippert een ⚡. Wanneer de kookzone wordt uitgeschakeld, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur). De ⚡ in de indicatie gaat uit als u de kookzoneknop uitzet.



Koken met sensorautomaat

Op de achterste kookzones

Elke pan met een hete inhoud geeft warmte af. U voelt deze warmte als u uw hand in de buurt van de pan houdt.

Uw nieuwe kookplateau is voorzien van sensoren om deze afgifte van warmte te meten. Het kookplateau regelt automatisch de temperatuur van de pan.

Het voordeel voor u: de kookzone wordt alleen verwarmd als dat werkelijk nodig is. Daardoor wordt energie bespaard. De verwarming wordt op tijd uitgeschakeld, zodat overkoken of oververhitting van olie wordt voorkomen.

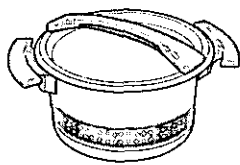
De juiste pan

Gebruik uitsluitend pannen die geschikt zijn voor het koken met de sensorautomaat.

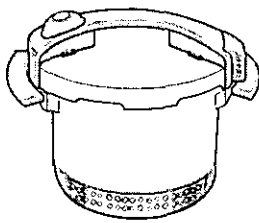
Voorzichtig! Bij ongeschikte pannen werkt de regeling niet meer (bijv. bij roestvrijstalen pannen zonder emaildecor). Het gerecht in de pan kan overkoken of aanbranden.

Pannen die te ondiep zijn, zijn eveneens ongeschikt.

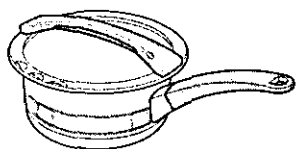
De pan moet een oppervlak hebben dat de warmte voor de sensor bijzonder goed afgeeft. Wij adviseren u sensorpannen uit de serie „Fissler magic special”. Voor elke sensorkookzone wordt een pan meegeleverd. Andere pannen uit de serie zijn verkrijgbaar in huishoudspeciaalzaken en de speciale afdelingen van de warenhuizen.



Sensorpan 16 cm Ø en 20 cm Ø



Snelkookpan

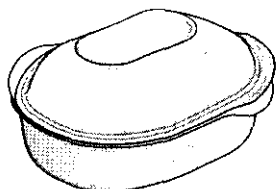


Steelpan

Zorg ervoor dat de decorstreep op de sensorpan altijd goed schoon is.

De handgreep van de steelpan mag zich niet boven de sensor bevinden.

Geschikte braadpannen zijn als speciaal toebehoren verkrijgbaar bij de elektro-speciaalzaak. Vermeld het HZ-nummer.



Braadpan HZ-nr. 26000

U kunt ook uw eigen pannen van email gebruiken als deze een dikke, gladde bodem hebben.

De pan moet zo groot zijn dat deze de kookzone volledig bedekt. Sluit de pan af met een deksel. Alleen zo werkt de regeling optimaal en bespaart u bovendien energie.

De vulhoogte

De sensorautomaat is speciaal geschikt voor het koken van gerechten die in veel vloeistof, olie of vet worden verhit.

De bijgevoegde sensorpannen hebben een markering op de binnenkant. De pan moet minimaal tot deze markering – ongeveer twee vingers hoog – worden gevuld, anders kan de sensor de temperatuur niet goed meten.

De sensorautomaat is niet geschikt om mee te braden.

De temperatuurbereiken

Voor het koken met de sensorautomaat zijn vijf temperatuurbereiken beschikbaar die u nodig hebt voor het koken.

- 170-180 °C voor frituren
- 110-120 °C voor koken in de snelkookpan
- 90-100 °C voor koken en sudderen
- 80- 90 °C voor gaarkoken en stoven
- 60- 70 °C voor ontdooien, verwarmen en warmhouden

Opmerkingen:

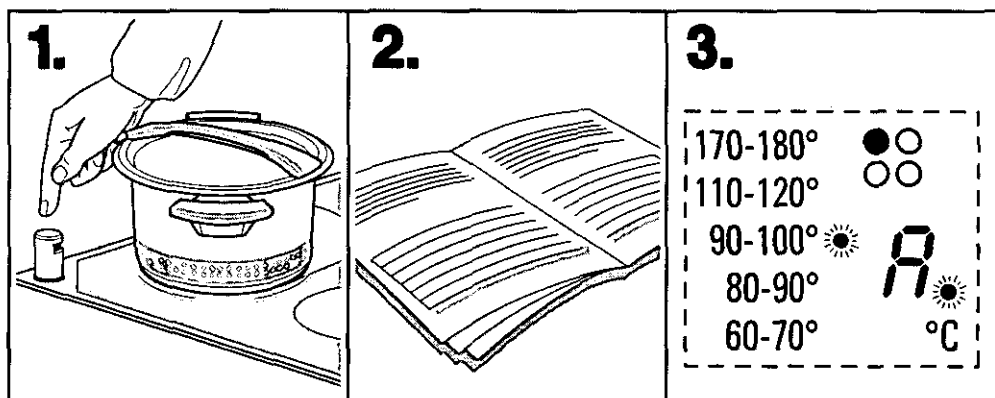
- ❑ Het temperatuurbereik van 90-100 °C is voldoende voor het koken, indien de vloeistof niet te sterk bruist.
Het kookpunt is afhankelijk van de hoogte van uw woonplaats boven zeeniveau. Neem contact op met onze klantenservice als het gerecht bij de gekozen instelling te heftig of onvoldoende kookt.
- ❑ Het duurt iets langer voordat de temperatuur wordt bereikt. Daarentegen hoeft u niets bij te regelen.

Zo stelt u in

Doe het gerecht in de sensorpan en vul deze – minimaal tot aan de markering – met vloeistof. Zet de pan op de juiste kookzone.

Bedien de sensor uitsluitend wanneer de kookzone is uitgeschakeld.

1. Druk op de sensor om deze naar buiten te laten bewegen. Controleer of het sensorvenster schoon is.
2. Kies het juiste temperatuurbereik voor het gerecht uit de tabel.



3. Draai de kookzoneknop op het fornuis of op het schakelpaneel totdat het indicatielampje naast het gekozen temperatuurbereik gaat branden. Op de display wordt een *A* van Automatisch weergegeven. Boven het temperatuursymbool brandt een lampje. De sensorautomaat is geactiveerd.

Wanneer de temperatuur is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en gaat het lampje uit.

N.B.:

U kunt het gerecht ook in de kokende vloeistof doen. Vul de pan minimaal tot aan de markering met vloeistof. Zet de pan op de kookzone.

Stel de kookzone in volgens punten 1 tot 3.

Na het geluidssignaal doet u het gerecht in de vloeistof.

Wanneer het gerecht klaar is, schakelt u de kookzoneknop uit. Verzink de sensor om te voorkomen dat het sensorvenster vuil wordt.

Tabel

De tabel toont het geschikte temperatuurbereik voor een aantal gerechten. De bereidingstijd kan afhankelijk zijn van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de levensmiddelen.

		Temperatuur-bereik	Bereidings-tijd vanaf signaaltone
Soepen	vleesbouillon	90–100 °C	60–90 min.
	maaltijdsoep	90–100 °C	45–60 min.
Bijgerechten	aardappels	90–100 °C	30–40 min.
	pasta	90–100 °C	7–10 min.
	polenta	80–90 °C	20–25 min.
	rijst	80–90 °C	25–35 min.
Eieren	gekookte eieren (opgezet in koud water)	90–100 °C	5–10 min.
Vis	gestoofde vis	80–90 °C	15–20 min.
Vlees	frikadel	90–100 °C	20–30 min.
	ravioli	90–100 °C	10–15 min.
	soepkip	90–100 °C	60–90 min.
	gekookt rundvlees	90–100 °C	60–90 min.
	worstjes	80–90 °C	5–10 min.

		Temperatuur-bereik	Bereidings-tijd vanaf signaaltoon
Groente	verse groente, bijv. broccoli	90–100 °C	10–20 min.
	verse groente, bijv. spruitjes	90–100 °C	30–40 min.
	diepvriesgerechten: gezeefde groente, groente à la crème (bijv. spinazie *)	60–70 °C	15–30 min.
	diepvriesgroente (bijv. spruitjes, bonen *)	90–100 °C	15–20 min.
Zoete gerechten	griesmeelpudding	80–90 °C	5–10 min.
	compote	90–100 °C	10–20 min.
	rijstepap	80–90 °C	35–45 min.
	chocoladepudding	80–90 °C	3–5 min.
Kant-en-klaar gerechten	soep in blik, bijv. goulashsoep	60–70 °C	10–15 min.
	instantsoep, bijv. vermicellisoep	90–100 °C	5–10 min.
	instantsoep, bijv. crèmesoep	80–90 °C	10–15 min.
Dranken	melk	60–70 °C	—
	glühwein	60–70 °C	—
Gerechten in de snelkookpan	kip	110–120 °C	20–25 min.
	rijst	110–120 °C	6–8 min.
	aardappels	110–120 °C	6–8 min.
	eenpansgerechten	110–120 °C	15–20 min.

* Vloeistof toevoegen volgens de aanwijzingen van de fabrikant

Tips voor het sensorkoken

Diepvriesgerechten bereiden

U kunt ook tot een blok bevroren levensmiddelen zoals spinazie bereiden met de sensorautomaat.

Leg het diepvriesblok in de pan en voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Sluit de pan. Kies de temperatuurstand 60 - 70 °C en roer het gerecht af en toe om.

Gerechten bereiden die veel water opnemen (bijv. ongepaneerde visfilet)

Bij deze gerechten voegt u minder vloeistof toe – tot onder de markering. Doe wel het deksel op de pan!

Pasta koken

Wanneer u met de sensorautomaat kookt, kunt u ook het deksel op de pan doen bij gerechten die sterk schuimen, zoals verschillende pasta's.

Gerechten aanmaken

Kook het gerecht op de aanbevolen temperatuur. Na het aanmaken suddert u de gerechten gaar op 80 - 90 °C.

Stoven

Met de sensorautomaat kunt u ook stoofgerechten bereiden. Gebruik een pan die geschikt is voor koken met de sensorautomaat.

1. Vlees op de gebruikelijke wijze aanbraden zonder de sensorautomaat. De pan minimaal twee vingers hoog met vloeistof vullen en sluiten.
2. Kookzoneknop op 0 zetten.
3. Sensor naar buiten zetten.
4. Temperatuurbereik 90 - 100 °C kiezen.

Uw stoofgerecht wordt op de juiste temperatuur gaar.

Koken in de snelkookpan

Koken met een snelkookpan bijv. „Fissler magic spezial” of een geëmailleerde snelkookpan. Voeg vloeistof toe volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Peulvruchten kookt u op de temperatuurstand 90 - 100 °C. Het schuim afscheppen en de snelkookpan sluiten. Stel nu de temperatuurstand 110 - 120 °C in.

Frituren

Houd altijd toezicht wanneer u vet verwarmt – brandgevaar!

Kies voor het frituren de temperatuurstand 170 - 180 °C.

Gebruik een sensorpan.

Gebruik alleen geschikt vet, bijv. plantaardig vet. Maak grote stukken vet klein. Het gesmolten vet moet tot aan de markering in de pan komen.

Niet geschikt zijn vetmengsels, bijv. olie met vet of verschillende soorten vet. Het hete vet zou kunnen overkoken.

Verwarm het frituurvet in een afgesloten pan totdat u een geluidssignaal hoort. Het vet is nu op temperatuur en u kunt de te frituren gerechten in de pan doen.

Frituren zonder deksel.

Wanneer het lampje naast het temperatuursymbool opnieuw gaat branden, is het vet te koud geworden. Wacht met het vullen met te frituren gerechten totdat het geluidssignaal klinkt.

Tijdens het frituren moet de pan minimaal tot de markering gevuld blijven met frituurvet. Voeg tijdig nieuw frituurvet toe.

Diepvriesgerechten kunt u het beste in kleine porties frituren.

Anders koelt het vet te snel af.

Voorbeeld: diepvriesfrites

In 1,5 l vet per vulling maximaal 150 g diepvriesfrites frituren.

Wat te doen als ...

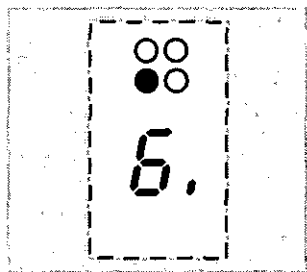
Het geluidssignaal klinkt niet of het lampje bij het temperatuursymbool gaat niet uit.

Sluit de pan altijd af met een deksel. Zo werkt de regeling optimaal.

De levensmiddelen, bijv. aardappels, zijn ongelijkmatig gaar geworden.

Gebruik de volgende keer meer vloeistof.

Koken zonder sensorautomaat



Wanneer u de sensor verzinkt, kunt u ook op de achterste kookzones zonder sensorautomaat koken.

Met de knoppen op het fornuis of op het schakelpaneel stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in. Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is gemarkeerd door een stip.

1 = laagste vermogen

9 = hoogste kookstand

Het symbool in het display geeft aan voor welke kookzone de indicatie geldt.

B.v.  = kookzone linksvoor

Als een kookzone is ingeschakeld, wordt in het display het cijfer voor de gekozen kookstand weergegeven.

	Kookstand
Verwarmen	
afhankelijk van de hoeveelheid	1 - 3
Koken	
Aan de kook brengen	9
Grote hoeveelheden koken	4 - 8
Kleine hoeveelheden koken	2 - 3
Braden	
Vet verhitten/aanbraden	7 - 9
Doorbraden	5 - 8

Zie voor meer informatie de gebruiksaanwijzing voor het fornuis of de schakelkast.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Sensors

De sensors werken alleen goed als het sensorvenster schoon is. Verwijder regelmatig vetspatten en andere verontreinigingen. Gebruik hiervoor een wattenstaafje of een zachte doek en afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik in geen geval voorwerpen die krassen veroorzaken, zoals schuursponsjes of schuurborstels. Ook reinigingsmiddelen als Steel-fix en cera-fix mogen niet op de sensor terecht komen. Het sensorvenster kan beschadigd raken.

Sensorpan

Maak de pan schoon met heet water met afwasmiddel, een zachte borstel of een sponsje. Gebruik geen harde voorwerpen, staalwol of schuurmiddelen. Was de pan niet af in de afwasautomaat. Droog de pan direct af om watervlekken te voorkomen. Lees ook de gebruiksaanwijzing van de pan.

Kookplaat

Een beschermend middel bedekt de keramische kookplaat met een glanzend, vuilafstotend laagje. Zo blijft de kookplaat langer mooi en is deze gemakkelijker schoon te houden. Wij kunnen u „cera-fix” aanbevelen. Deze middelen zijn verkrijgbaar bij drogisterijen, winkels voor huishoudelijke artikelen, warenhuizen en supermarkten.

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

Voor de reiniging van de kookplaat kunt u het beste de schraper gebruiken.

Voorzichtig, het mes van de schraper is zeer scherp!

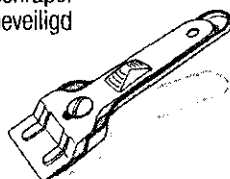
Verwijder eerst alle voedselresten en vetspatten met de schraper. Zorg ervoor dat alleen het mes van de schraper de keramische kookplaat raakt. Het handvat kan krassen veroorzaken.

Beschadigde schrapermessen dienen onmiddellijk te worden vervangen.

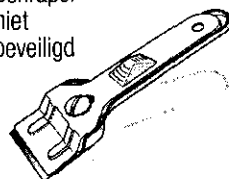
Breng na gebruik van de schraper altijd een bescherming aan op het schrapermes.

Bij uw kookplateau is een van de onderstaande glasscrapers meegeleverd.

Schraper
beveiligd

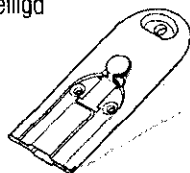


Schraper
niet
beveiligd

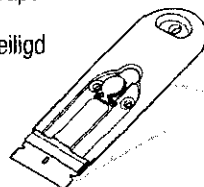


Mes afschermen: schuif met de duim de houder naar voren.

Schraper
beveiligd



Schraper
niet
beveiligd



Mes afschermen: trek de ingedrukte knop naar achteren.

Daarna reinigt u de kookplaat in handwarme toestand met een geschikt reinigingsmiddel en keukenpapier. Veeg daarna de kookplaat af met een vochtige doek en wrijf hem droog met een schone doek.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroensap of azijn. Als er zuurhoudende vloeistof op de omlijsting drupt, dit onmiddellijk afvegen met een natte doek. Anders kunnen er matte plekken ontstaan.

Geschikte reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten (niet gebruiken voor de sensors!):

Reinigingsmiddel	Verkrijgbaar bij
Schraper	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, elektro-speciaalzaken, keukenspeciaalzaken, klantenservice
Vervangende schrapermessen	Bouwmarkten, doe-het-zelf-zaken, drogisterijen, verf- winkels, klantenservice
VITRO CLEN, Jif Keramische Kookplatenreiniger, Staal-Fix, cera-fix	drogisten, huishoudsspeciaalzaken, supermarkten

Ongeschikte reinigingsmiddelen:

Gebruik in geen geval schuursponsjes of schuurmiddelen. Ook chemisch agressieve reinigingsmiddelen zoals ovenspray of vlekoplosser mogen niet worden gebruikt.

Door gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen of door afschuring van de panbodem ontstaan metaalverkleuringen. Met behulp van „Steel-fix” kunnen deze verkleuringen worden verwijderd, zij het moeizaam.

Onze klantenservice verwijdert dergelijke verkleuringen tegen betaling van de kosten.

Extra inschakelen

Houd de omgeving van de sensorvelden altijd schoon en droog. Elke verontreiniging, vooral door overgekookte gerechten, heeft een nadelige invloed op de werking.

Omlijsting van het kookplateau

Reinig de omlijsting van het kookplateau bij voorkeur alleen met een lauwwarm sopje. Gebruik geen scherpe of schurende middelen.

Wat te doen bij storingen?

Wanneer op de display afwisselend een *F* en een getal knipperen, heeft het apparaat een fout ontdekt. In de onderstaande tabel vindt u maatregelen voor het verhelpen van de fout.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F0</i>	Het systeem is defect	Duw de sensor naar binnen. Als de foutmelding uit gaat, is de sensor defect. U kunt nog wel koken zonder sensorautomaat. Neem contact op met de klantenservice. Als de foutmelding niet uit gaat, kunt u indien nodig ook zonder indicatie verder koken. Neem contact op met de klantenservice.
<i>F1</i>	Onjuiste bediening	De sensor is naar binnen of naar buiten gezet, hoewel de kookzone is ingeschakeld. Zet de kookzoneknop op 0.
<i>F2</i>	Het apparaat is te heet en is automatisch uitgeschakeld	Schakel de twee voorste kookzones uit. <i>F2</i> gaat uit. Neem de pannen van de kookzones. Wacht enkele minuten totdat de kookzones iets zijn afgekoeld. Als na het inschakelen opnieuw <i>F2</i> wordt weergegeven, is de kookplaat nog steeds te heet. Schakel de kookzones uit en laat ze verder afkoelen.
<i>F3</i>	De sensor is te heet.	Schakel de kookzone uit en zet de pan ergens anders neer. Wacht enkele minuten totdat de kookzone iets is afgekoeld. Als na het inschakelen opnieuw <i>F3</i> wordt weergegeven, is de sensor nog steeds te heet. Schakel de kookzone uit en laat deze verder afkoelen.

Wanneer er een *0* knippert op de display:

De kookzone is te lang ononderbroken in gebruik geweest. De automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd. Schakel de kookzoneknop uit.

Opmerkingen:

- ❑ Bij het opwarmen van de kookzones kan een zacht zoemgeluid hoorbaar zijn. De afzonderlijke kookzones kunnen meer of minder fel gloeien. Dit heeft technische oorzaken die geen invloed hebben op de kwaliteit en de werking.
- ❑ Afhankelijk van de gezichtshoek kan het roodgloeiende verwarmingselement over de rand van de aangegeven kookzone heen schijnen.
- ❑ Het kookplateau is rondom voorzien van een elastische afdichting. Afhankelijk van de oppervlakte van het aanrecht kan hierdoor een kleine, ongelijkmatige kier ontstaan tussen het aanrecht en het kookplateau. Dit heeft geen nadelige invloed op de kwaliteit van de afdichting.
- ❑ De verwarming onder de kookzone wordt geregeld door in- en uitschakelen. Als u een lage kookstand kiest, wordt de verwarming lang uitgeschakeld, op de hoogste stand slechts kort.
- ❑ Ook wanneer u de kookzone op het hoogste vermogen zet, kan de verwarming na enkele minuten in fasen gaan werken. Dit betekent dat de toegestane bedrijfstemperatuur van de verwarming is bereikt. Omdat de kookpan ook tijdens de uitschakelmomenten wordt verwarmd door de hete keramische plaat, duurt het totale verwarmingsproces slechts iets langer.
- ❑ Het oppervlak van glaskeramisch materiaal kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van het kookplateau kan het voorkomen dat zelfs zeer kleine blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm sterk opvallen. Deze hebben geen nadelige invloed op de functie of op de levensduur van het glaskeramische kookplateau.

Klantenservice

Als u een beroep doet op onze klantenservice, geef dan het E-nummer en FD-nummer van het apparaat aan. U vindt deze nummers op het omslag van de gebruiksaanwijzing.

Als de meegeleverde sensorpannen beschadigd zijn, neem dan contact op met de firma Fissler.

**Klantenservice-adres: Fissler Nederland B.V.
klantenservice, Postbus 313, 4600 AH Bergen op
Zoom.**

Indholdsfortegnelse

Miljøbeskyttelse	77
Når emballage og gamle apparater kasseres	77
Energibesparelse	77
Før apparatet tilsluttes	78
Vær opmærksom på	79
Sikkerhedsanvisninger	79
Således undgås skader på kogesektionen	80
Kogepladen	83
Markering på de bageste kogezoner	84
Restvarmeindikator	84
Dobbelt kogezone, Kogezone med stegezone	85
Automatisk sikkerhedsafbrydelse	85
Kogning med sensorautomatik	85
Den passende gryde	86
Ifyldningshøjde	87
Temperaturområder	87
Tabel	88
Tips mht. kogning med sensorautomatik	89
Hvad skal man gøre, hvis	90
Således indstiller De:	91
Kogning uden sensorautomatik	92

Indholdsfortegnelse

Vedligeholdelse og rengøring	93
Sensorer	93
Sensorgryde	93
Kogesektion	93
Tilkobling stegezone	95
Kogefeltets ramme	95
En fejl, hvad gør man?	96
Tips:	97
Kundeservice	98

Miljøbeskyttelse

Når emballage og gamle apparater kasseres

Produktet har været effektivt emballeret under transporten. Ved konstruktion af emballagen har vi bestræbt os på kun at bruge det absolut nødvendige materiale. Brug genbrugsordningerne for emballage og udtjente apparater og vær med til at skåne miljøet.

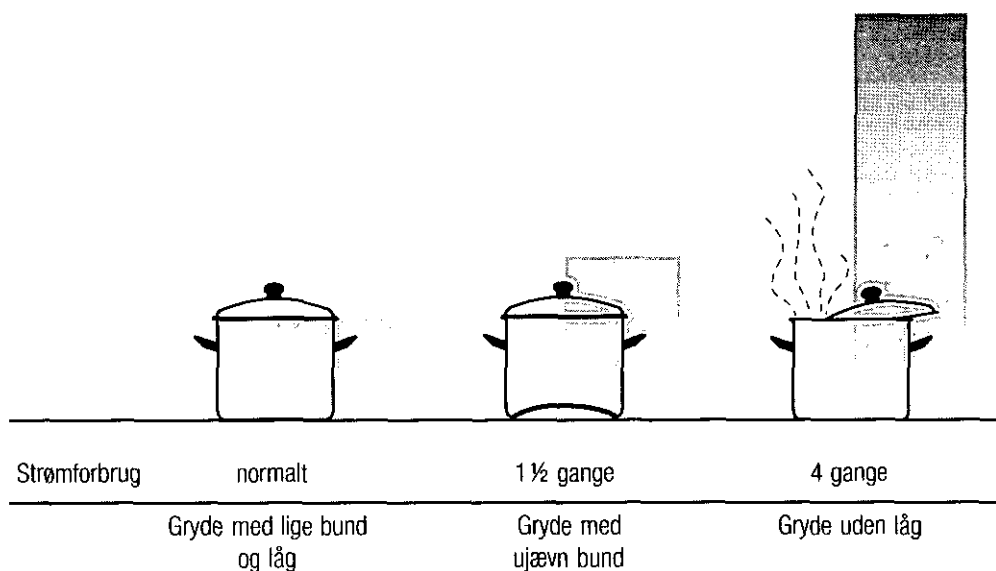
Gamle apparater er ikke værdiløst affald. Værdifulde råstoffer kan genbruges, hvis de bortskaffes miljøvenligt.

Før De bortskaffer det gamle apparat skal det gøres ubrugeligt, eller der påklæbes en etiket med påskriften "OBS! Defekt apparat"!

Er der tvivl om ordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Energibesparelse

- ☐ Benyt sensoren. Den sørger for optimal energitilførsel. Der går ingen energi til spilde.
- ☐ Brug gryder og pander med tyk, flad bund. En ujævn bund forlænger opvarmningstiden.
- ☐ Vælg altid den rigtige grydestørrelse, når De laver mad. En for stor gryde bruger for meget energi.
- ☐ Sørg altid for at dække gryder og pander til med passende låg.
- ☐ Den bedste varmeoverførelse opnås, når både grydebund og kogezone er lige store. Vær opmærksom, når De køber gryder. Grydeproducenterne opgiver for det meste diameteren på grydens øverste kant, som for det meste er større end bunden på gryden.
- ☐ Skru rettidigt ned.



- ☐ Benyt sensorautomatikken.
Hvis De f.eks. koger nudler, skal vandet helst ikke boble. Låget skal ikke være på skrå eller taget af. Således spares energi.
- ☐ Udnyt restvarmen. Ved lange kogetider kan kogepladen afbrydes 5-10 min., før kogetiden er afsluttet.
- ☐ Selv om der er slukket for kogezone, lyser restvarmeindikatoren H, så længe kogezone er varm. Dette giver Dem mulighed for at anvende kogezone til opvarmning og smeltning.

Før apparatet tilsluttes

Gennemlæs denne brugsanvisning omhyggeligt, før den nye kogesektion tages i brug, da den indeholder vigtige informationer om gældende sikkerhedsbestemmelser samt hvordan kogesektionen benyttes og vedligeholdes.

- ☐ Kogesektionen må kun tilsluttes af en autoriseret fagmand. Hvis kogesektionen tilsluttes fagligt ukorrekt, bortfalder garantien i tilfælde af skade.
- ☐ Opbevar brugs- og monteringsvejledningen på et sikkert sted. I tilfælde af reparation findes vigtige angivelser for kundeservice på brugsanvisningens omslag. Vedlæg brugs- og monteringsvejledningen, hvis kogesektionen overtages af andre.
- ☐ Kogesektionen må ikke tages i brug, hvis der konstateres en transportskade.

Vær opmærksom på

Sikkerhedsanvisninger

- ☐ Kogesektionen opfylder de nødvendige sikkerhedsbestemmelser for elektriske apparater. Reparationer bør kun gennemføres af faguddannede montører. Hvis apparatet bliver repareret af en ukyndig, kan der opstå fare for Dem selv.
- ☐ Brug kun apparatet til madlavning.
- ☐ Overfladerne på kogesektion og ovn bliver varme i drift. Hold principielt børn borte herfra.
- ☐ Overophedet fedt eller olie kan antænde sig selv. Bliv i nærheden, når De tilbereder retter med fedt eller olie. Hæld aldrig vand på brændende fedt eller olie. Forbrændingsfare! I tilfælde af brand: Kvæl ilden ved at lægge låg på pande eller gryde, og sluk for kogezone. Lad servicet afkøle på kogezone.
- ☐ Ledninger til elektriske apparater må ikke komme i berøring med de varme kogezone. Dette kan skade kabelisoleringen og kogesektionen.
- ☐ Læg ikke brandbare genstande fra på koge-sektionen.

- ☐ Hvis der opstår revner, ridser eller brud på kogesektionen, skal apparatet slukkes med det samme. Sluk for sikringerne i sikringsboksen eller træk et evt. netstik ud af stikdåsen.
- ☐ OBS! Grydens bund og kogepladen skal være tør. Væske, der måtte være mellem grydens bund og kogepladen, fordamper. Som følge af damptrykket kan gryden bevæge sig. Forbrændingsfare!
- ☐ Læg mærke til restvarmeindikatoren *H*, som advarer brugeren mod varme kogezone.
- ☐ OBS! Restvarme-indikatoren *H* tænder ikke efter strømsvigt. Kogezonerne kan stadigvæk være varme.
- ☐ Hvis kogezone er tændt, men lampen ikke lyser eller slukkes indimellem, skal betjeningsknappen slukkes omgående. Ring til kundeservice.

Således undgås skader på kogesektionen

Service

For at Deres kogesektion kan holdes pæn i lang tid, og for at undgå skader, bør følgende overholdes:

- ☐ Gryder og pander må ikke have en ru bund. Dette kradser kogepladen.
- ☐ De må ikke tilberede mad i stanniok eller kunststofbeholdere. Materialet smelter.
- ☐ Grydens underside og kogepladen skal være rene og tørre.
- ☐ Undgå tomkogning af gryder med emalje. Grydebund og glaskeramik kan blive beskadiget.
- ☐ Hvis De anvender specielt service, skal De følge producentens oplysninger.

Kogesektionen

- ☐ Kogesektionen må ikke benyttes som arbejdsbord eller som opbevaringsplads. Salt, sukker eller sandkorn – fra f.eks. grøntsager – kan være årsagen til ridser i glaskeramikken.
- ☐ Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse ting ned på kogefeltet. Kogefladen kan blive ødelagt.
- ☐ Først fjernes alle madrester og fedtstænk fra kogezonen med glasskraberen. Dette gælder især, når smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester er kogt over.
- ☐ Rengør kun kogesektionen i afkølet tilstand, hvilket vil sige, at restvarme-indikatoren ikke mere lyser. Rengørings- og plejemidler, der kommes på den varme kogesektion, forårsager pletter.
- ☐ Kogezonerne må ikke dækkes til med alufolie.
- ☐ Stil aldrig varme pander eller gryder fra på sensorerne, display, betjeningsknapperne eller kogesektionens ramme.
- ☐ Glasskraberen har en skarp klinge. Undgå at komme for tæt på rammen med skraberen. Rammen kan beskadiges.

Farveforandringer i glaskeramikken

Metalskinnende farveforandringer i kogepladen kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnede rengøringsmidler. Grundig rengøring med SIDOL Metal Glans eller „Stahl-fix“ anbefales. Rengøringen skal evt. gentages flere gange.

Kogezonens markeringer kan forsvinde ved brug af for kraftige eller skurende rengøringsmidler. Dette efterlader mørke pletter.

Fastbrændte madrester, som ikke er blevet fjernet, kan være årsag til farveforandringer i kogezonen.

Eksempler på mulige skader

De har ingen indflydelse på glaskeramikkens funktion og stabilitet.



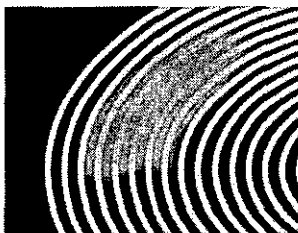
Pletter efter smeltet sukker eller meget sukkerholdige madrester.



Ridser som følge af salt-, sukker- eller sandkorn eller ru grydebunde.



Metalskinnende farveforandringer som følge af slid fra grydebund eller uegnede rengøringsmidler.



Kogezonens markeringer kan forsvinde som følge af uegnede rengøringsmidler.

Sensor

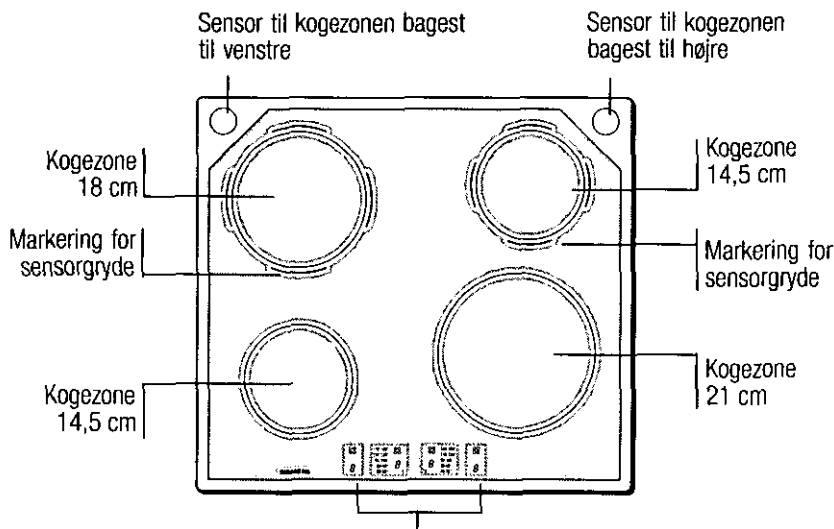
Sensoren er et optisk system, som kun fungerer, når det er rent.

Forsæk sensoren, når den ikke er i brug. Rengør sensorvinduet med en blød klud eller vattepinde og vinduesrens.

Kogepladen

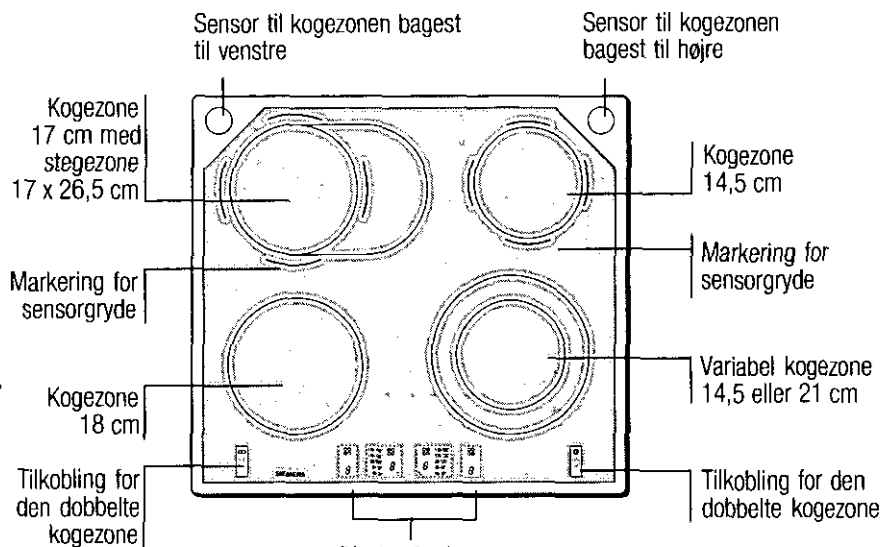
Denne brugsanvisning gælder for to forskellige kogesektioner.

EK 71 S ..



Display for kogezoner.

Under kogningen vises det valgte kogetrin i displayet. Hvis De koger med sensorautomatik, lyser lampen ved siden af den valgte temperatur, og i displayet lyser et R. Efter kogningen tilkendegiver et H/h i displayet, at kogezonen stadigvæk er varm.



Under kogningen vises det valgte kogetrin i displayet. Hvis De koger med sensorautomatik, lyser lampen ved siden af den valgte temperatur, og i displayet lyser et *R*. Efter kogningen tilkendegiver et *H/h* i displayet, at kogezonen stadigvæk er varm.

Markering på de bageste kogezoner

Gryden skal stå midt på kogezonen, når der koges med sensorautomatik. Dette er tilfældet, når gryden står inden for markeringen. Således opnås det bedste kogeresultat.

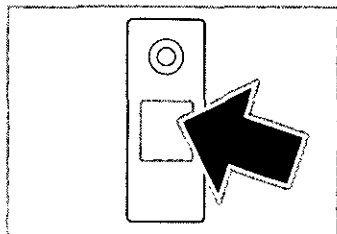
Restvarme-indikator

Alle kogezonerne på kogesektionen har en restvarmeindikator, som lyser, så længe kogezonen er varm. Restvarmeindikatoren har to trin. Fremkommer et *H* i displayet, er kogezonen stadigvæk så varm, at De kan holde mad varm. Afkøles kogezonen yderligere, fremkommer et *h*. Dette symbol bliver stående i displayet, indtil kogezonen er tilstrækkelig afkølet.

OBS!

Restvarmeindikatoren tænder ikke efter strømsvigt. Kogezonerne kan stadigvæk være varme.

-
- ⊙ **Dobbelt kogezone**
⊞ **Kogezone med stegezone**



Kogezonerne kan tilpasses gryder og panders størrelser.

Tilkobling af den store dobbelte kogezone:

Berør tilkoblingen ⊙ i det markerede område, indtil kontrollampen lyser.

Den dobbelte kogezone tændes:

Berør tilkoblingen ⊞ i det markerede område, indtil kontrollampen lyser.

Sluk

Indstil betjeningsknappen på komfuret eller betjeningspanelet på 0 i mindst 2 sekunder.

Hold altid tilkoblingsområdet rent og tørt. Enhver tilsmudsning, især hvis maden er kogt over, har negativ indflydelse på funktionen. Stil ikke genstande på tilkoblingen.

Automatisk sikkerheds-afbrydelse

Hvis en kogeplade er tændt uafbrudt i længere tid, slukker den automatisk. I displayet blinker et 7. Det indstillede kogetrin (1 til 10 timer) er afgørende for, hvornår kogepladen slukker. 7 i displayet forsvinder, når betjeningsknappen slukkes.

Kogning med sensorautomatik

på de bageste kogeplader

En gryde med varmt indhold afgiver varme. Varmen mærkes, når De holder hånden i nærheden af gryden. Deres nye kogefelt er udstyret med sensorer, som registrerer denne varmeafgivelse. Kogefeltet regulerer automatisk grydens temperatur.

Fordel: Kogefeltet bliver kun varmt, når det er nødvendigt – dermed spares energi. Varmen slukkes rettidigt – dermed forhindres, at maden koger over og at olie bliver for varmt.

Den passende gryde

Benyt kun gryder, som er egnet til kogning med sensorautomatik.

Vær forsigtig! Reguleringen fungerer ikke, hvis der benyttes service, som er uegnet til sensorautomatikken (f.eks. gryder af rustfrit stål uden emaljedekoration). Maden i gryden kan koge over eller brænde på.

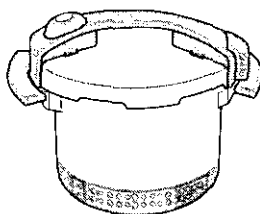
Pander er ligeledes uegnede, da de er for flade.

Gryden skal have en overflade, der afgiver varmen ekstra godt til sensoren. Vi anbefaler at benytte sensorgryder i serien „Fissler magic special“. Der er vedlagt én gryde til hver sensorkogezone.

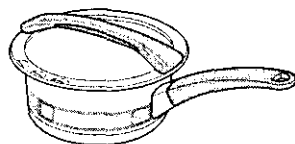
I specialforretninger med husholdningsartikler og i fagafdelingerne i stormagasiner fås yderligere gryder i serien.



Sensorgryde 16 cm Ø og 20 cm Ø



Trykkoger

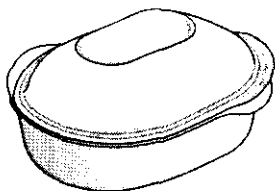


Kasserolle med skaft

Sørg altid for at dekorationslisten på sensorgryden er ren.

Skaftet på kasserollen må ikke befinde sig over sensoren.

Den egnede stegegryde kan købes som ekstra tilbehør hos Deres forhandler. Angiv venligst HZ-nummeret.



Stegegryde HZ-nr. 26000

Hvis De råder over emaljerede gryder med en tyk, glat bund, kan De også benytte dem.

Gryden skal være så stor, at kogezone er dækket helt. Læg låg på. Kun på denne måde fungerer reguleringen bedst. Desuden sparer De energi.

Ifyldningshøjde

Kogning med sensorautomatikken er egnet til retter, som skal opvarmes i væske eller i meget fedt.

Vedlagte sensorgryder har en indvendig markering. Gryden skal mindst fyldes op til denne markering – ca. så meget som bredden af to fingre – ellers kan sensoren ikke registrere temperaturen korrekt.

Sensorautomatikken er ikke egnet til stegning.

Temperaturområder

Sensorautomatikken kan benyttes i de efterfølgende temperaturområder:

170-180 °C fritering

110-120 °C koge mør i trykkoger

90-100 °C kogning, grydestegning

80- 90 °C dampkogning, hævning, dampning

60- 70 °C optøning, opvarmning, holde varm

Tips:

- ☐ Temperaturområdet 90-100 °C er god til kogning, også selv om vandet ikke bobler så stærkt som normalt.
Kogepunktet afhænger af, i hvilken højde De befinder Dem over vandets overflade. Koger maden for meget eller for lidt, bedes De kontakte vores serviceafdeling.
- ☐ Det varer noget længere, før temperaturen er nået. Til gengæld behøver De ikke efterjustere.

Tabel

Af efterfølgende tabel fremgår det, hvilket temperaturområde er egnet til hvilken ret. Kogetiderne afhænger af levnedsmidlernes art, vægt og kvalitet.

		Temperaturområde	Kogetid fra signal tone
Suppe	Bouillon	90–100 °C	60–90 min.
	Sammenkogte retter	90–100 °C	45–60 min.
Kartofler osv.	Kartofler	90–100 °C	30–40 min.
	Nudler	90–100 °C	7–10 min.
	Ris	80–90 °C	25–35 min.
Æg	Kogte æg (lagt i koldt vand)	90–100 °C	5–10 min.
Fisk	Dampet fisk	80–90 °C	15–20 min.
Kød	Kødboller	90–100 °C	20–30 min.
	Ravioli	90–100 °C	10–15 min.
	Suppehøne	90–100 °C	60–90 min.
	Kogt oksekød (af tyksteg)	90–100 °C	60–90 min.
	Pølser	80–90 °C	5–10 min.
Grøntsager	Friske grøntsager f.eks. brokkoli	90–100 °C	10–20 min.
	Friske grøntsager f.eks. rosenkål	90–100 °C	30–40 min.
	Dybfrosne varer: Passerede grøntsager i flødesovs som f.eks. spinat *)	60–70 °C	15–30 min.
	Dybfrosne grøntsager f.eks. rosenkål, bønner *)	90–100 °C	15–20 min.
Dessert	Semuljegrød	80–90 °C	5–10 min.
	Kompot	90–100 °C	10–20 min.
	Risengrød	80–90 °C	35–45 min.
	Chokoladebudding	80–90 °C	3–5 min.
Færdige retter	Konserves f.eks. gulaschsuppe	60–70 °C	10–15 min.
	Pulversupper, f.eks. nudelsuppe	90–100 °C	5–10 min.
	Pulversupper, f.eks. cremesuppe	80–90 °C	10–15 min.
Drikkevarer	Mælk	60–70 °C	–
	Gløg	60–70 °C	–

		Temperaturområde	Kogetid fra signal tone
Retter i trykkoger	Høne	110–120°C	20–25 min.
	Ris	110–120°C	6–8 min.
	Kartofler	110–120°C	6–8 min.
	Sammenkogte retter	110–120°C	15–20 min.

* væske kommes i iht. angivelserne på pakken

Tips mht. kogning med sensor- automatik

Tilberedelse af dybfrosne
madvarer

De ønsker at tilberede dybfrosne grøntsager, som er frosset i en blok (f.eks. spinat).

Kom blokken i gryden og tilsæt væske iht. angivelserne på emballagen. Læg låg på. Indstil temperaturen på 60 - 70 °C og rør i maden en gang imellem.

Tilberedelse af fødevarer,
som opsuger meget væske (f.eks.
fiskefilet)

I dette tilfælde skal væskemængden befinde sig under markeringen. Det er vigtigt at lægge låg på!

Kogning af nudler

Sensorautomatikken kan også benyttes til at koge meget skummende madvarer som f.eks. nudler. Læg altid låg på.

Maden skal jævnes

Varm maden op til den anbefalede temperatur. Når maden er jævnet, skal den stå og simre ved 80 - 90 °C.

Grydestegning

Gryderetter kan også tilberedes med sensorautomatik.

Benyt en gryde, der er velegnet til kogning med sensorautomatik.

1. Steg kødet normalt uden sensorautomatik.

Fyld gryden med så meget væske som bredden af to fingre og luk den.

2. Indstil betjeningsknappen på 0.

3. Kør sensoren ud.

4. Vælg temperaturområdet 90 - 100 °C.

Retten færdigsteiges med den rigtige temperatur.

Madlavning med trykkoger

Benyt en trykkoger „Fissler magic spezial“ eller en emaljeret trykkoger. Tilsæt væske iht. angivelserne på emballagen.

Bælgfrugter opkoges ved 90 - 100 °C. Fjern skummet og læg låg på trykkogeren. Stil temperaturen på 110 - 120 °C.

Vælg et temperaturområde på 170 - 180 °C til fritering.
Benyt sensorgryden.

Der bør kun anvendes fedt, der er egnet til sensorgryderne f.eks. plantefedt. Ved anvendelse af fedtblokke skal disse brækkes i mindre stykker og lægges i gryden. Det smeltede fedt skal mindst nå den nederste påfyldningshøjde i gryden.

Bland aldrig forskellige former for fedt sammen f.eks. olie med fedt eller forskellige fedtarter. Det varme fedt kan skumme over. Friteringsfedtet skal opvarmes i en lukket gryde, til De hører signaltonen. Fedtet har nu nået temperaturen, og madvarerne kan nu ilægges.

Der skal fritteres uden låg.

Når den lille lampe ved siden af temperatursymbolet lyser igen, er fedtet blevet for koldt. Vent med den næste portion, til signaltonen høres igen. Den nederste ifyldningshøjde for friturefedtet må ikke underskrides, heller ikke under friteringen. Tilsæt mere fedt efter behov.

Hvis De ønsker at fritere dybfrosne madvarer, skal de enten optøes først eller kommes i i små portioner, da fedtet ellers bliver for hurtigt koldt.

Eksempel: Dybfrosne pommes frites

150 g dybfrosne pommes frites friteres i 1,5 l fedt.

Hvad skal man gøre, hvis ...

Der høres ikke noget signal eller den lille lampe ved siden af temperaturvisningen slukker ikke.

Reguleringen fungerer bedst, når der er lagt låg på gryden.

Levnedsmidlerne f.eks. kartofler er ikke gennemkogt ens.

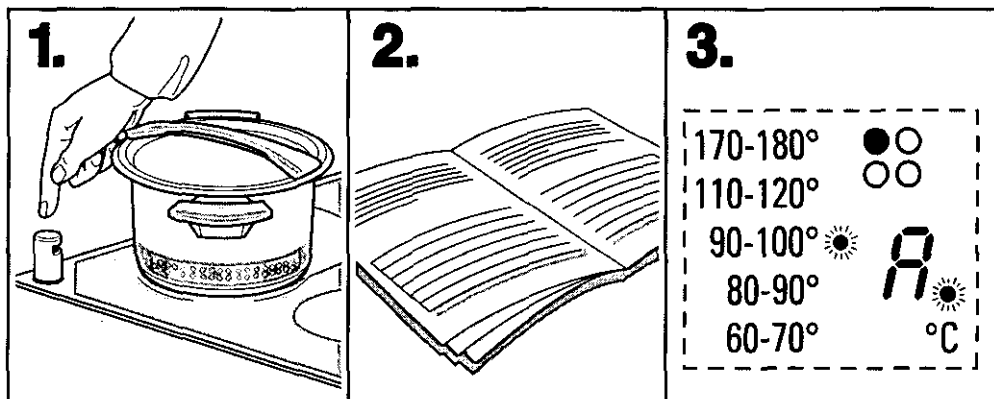
Brug mere væske næste gang.

Således indstiller De:

Kom maden i sensorgryden og tilsæt væske – mindst op til markeringen. Stil gryden på en passende kogezone.

Aktivér kun sensoren, når kogezone er slukket.

1. Tryk på sensoren, så den kører ud. Kontrollér, om sensorvinduet er rent.
2. Brug tabellen til at vælge det passende temperaturområde til Deres ret.



3. Drej betjeningsknappen på komfuret eller betjeningspanelet så meget, at kontrollampen ved siden af det valgte temperaturområde lyser. I displayet vises et A for automatik. Oven over temperatursymbolet lyser en lampe. Sensorautomatikken er aktiveret.

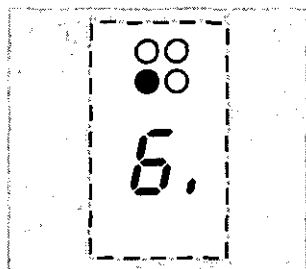
Når temperaturen er nået, fremkommer en signaltone, og lampen slukkes.

Tips:

Maden kan også kommes i den kogende væske. Kom så meget væske i gryden, at den min. når op til markeringen. Placér gryden på kogezone. Indstil som beskrevet i punkt 1 til 3. Efter signaltonen kommes maden i væsken.

Når retten er færdig, slukkes betjeningsknappen. Forsænk sensoren, således at sensorvinduet ikke tilsmudses.

Kogning uden sensorautomatik



Hvis sensoren forsænkes, kan maden også tilberedes på de bagerste kogezone uden sensorautomatik.

Kogezonernes varmeeffekt indstilles med betjeningsknapperne på komfuret eller betjeningspanelet. Hvert kogetrin har et mellemtrin. Det er kendetegnet med et punkt.

1 = laveste effekt

9 = højeste effekt

Symbolet i indikatorfeltet viser, hvilken kogezone der er tale om.

z.B.  = kogeplade forrest til venstre.

Når en kogezone er tændt, fremkommer tallet for den valgte kogezone i indikatorfeltet.

	Kogetrin
Opvarmning	
afhænger af mængden	1 - 3
Kogning	
Opkogning	9
Kogning af store mængder	4 - 8
Kogning af små mængder	2 - 3
Stegning	
Opvarmning af fedt/stegning	7 - 9
Viderestegning	5 - 8

Information om dette finder De i brugsanvisningen for komfuret eller betjeningspanelet.

Vedligeholdelse og rengøring

Benyt principielt hverken højtryksrensere eller dampstrålere.

Sensorer

Sensorerne kan kun fungere, når de er rene. Fjern regelmæssigt fedtstænk og anden snavs. Brug vatpinde eller en blød klud samt opvaskevand eller vinduesrens. Benyt under ingen omstændigheder genstande, som kan efterlade ridser (f.eks. grydesvampe eller -børster). Også rengøringsmidler som f.eks. Sidol, Stahl-fix eller Cerafix kan beskadige sensorruden og må ikke komme i kontakt med sensoren.

Sensorgryde

Rengør gryden med varmt opvaskevand tilsat opvaskemiddel, en blød børste eller en svamp. Benyt ikke hårde genstande, ståluld eller skuremidler. Gryden må ikke rengøres i opvaskemaskinen. Tør gryden, så der ikke opstår vandskjolder. Lagttag desuden brugsanvisningen for gryden.

Kogesektion

Beskyttelses- og vedligeholdelsesmidler danner en skinnende beskyttelsesfilm, som er smudsafvisende. På den måde kan Deres kogesektion blive ved med at være pæn. Vi anbefales „cera-fix“, som kan købes i hårdehvidevarebutikker og større supermarkeder.

Det er vigtigt at gøre kogesektionen ren, hver gang den har været i brug, da madrester ellers kan brænde sig fast.

Det anbefales at benytte glasskraberen til rengøring af kogesektionen.

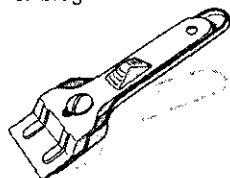
Pas på! Klingen er meget skarp!

Først fjernes alle madrester og fedtstæk fra kogesektionen med glasskraberen. Brug i denne forbindelse kun klingen i glasskraberen til rengøring af glaskeramikken. Glaskeramikken kan blive ridset, hvis glasskraberens holder kommer i kontakt med glaskeramikken. Beskadigede klinger fornyes med det samme.

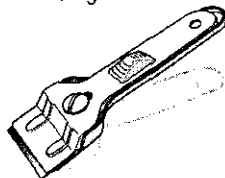
Klingen i glasskraberen skal sikres, når den ikke er i brug.

Glasskraberen er vedlagt Deres komfur.

Efter brug

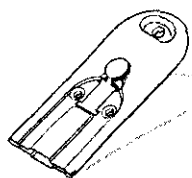


Under brug

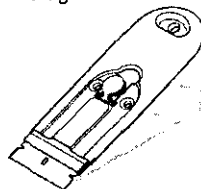


Efter brug: Skub holderen fremad med tommelfingeren.

Efter brug



Under brug



Efter brug: Tryk knappen bagud.

Derefter rengøres kogesektionen i lunken tilstand med et egnet rengøringsmiddel og køkkenrulle. Til sidst tørres kogesektionen af først med en fugtig klud og derefter med en tør klud.

Pletter efter vand fjernes med citronsaft eller eddike. Hvis disse syreholdige midler kommer på rammen omkring kogesektionen, tørres der straks efter med en fugtig klud, da der ellers kan opstå matte pletter.

**Egnede rengøringsmidler til
glaskeramik-kogesektioner (må ikke benyttes til
sensorene):**

Rengøringsmidler	Forhandlere
Glasskraber	Bygge-/hobymarkeder, hvidevarebutikker, isen- kræmmere, kundeservice
Reserveklinger	Bygge-/hobymarkeder, isenkræmmere, hvidevare- butikker, kundeservice
Mr. MUSCLE, SIDOL metal Glans, VIM Creme Glaskeramik, VITRO CLEN	Hårdehvidevarebutikker og større supermarkeder.

Uegnede rengøringsmidler:

Brug under ingen omstændigheder grydesvampe eller skuremidler. Også kemisk aggressive rengøringsmidler så som ovnspray eller pletfjerner må ikke benyttes.

Metalskinnende farveforandringer i kogezone kan opstå ved brug af pander og gryder med ru bund eller ved brug af uegnede rengøringsmidler. Grundig rengøring med „Sidol Metal Glans“ eller „Stahl-fix“ anbefales. Rengøringen skal evt. gentages flere gange.

Vores serviceafdeling fjerner sådanne farveforandringer mod honorar.

Tilkobling stegezone

Kogefeltets ramme

Indstillingsområdet skal altid holdes rent og tørt. Enhver form for snavs, især mad som er kogt over, forringer funktionen.

Det er bedst at rengøre rammen med lunken opvaskevand. Benyt aldrig stærke eller skurende midler.

En fejl, hvad gør man?

Hvis et **F** og et tal blinker på skift i displayet, har Deres apparat registreret en fejl. Den efterfølgende tabel indeholder foranstaltninger til afhjælpning af forskellige fejl.

Lampe	Fejl	Afhjælpning
F0	Systemet er defekt.	Forsæk sensoren. Hvis fejlmeldingen forsvinder, er sensoren defekt. De kan koge uden sensorautomatik. Tilkald service. Hvis fejlmeldingen ikke forsvinder, kan De i nødstilfælde fortsætte madlavningen uden lampe. Tilkald service.
F1	Fejlbetjening	Sensoren er kørt ind eller ud, selv om kogepladen er tændt. Indstil betjeningsknappen på 0.
F2	Apparatet er for varmt og har slukket sig selv.	Sluk de to forreste kogezone. F2 forsvinder. Fjern gryderne fra kogezoneerne. Vent et par minutter, indtil kogezoneerne er afkølet en smule. Fremkommer F2 igen, når apparatet tændes, er kogesektionen stadigvæk for varm. Sluk for kogezoneerne og lad dem køle af.
F3	Sensoren er for varm	Sluk for kogezone og fjern gryden fra kogezone. Vent et par minutter, indtil kogezone er afkølet en smule. Fremkommer F3 igen, når apparatet tændes, er sensoren stadigvæk for varm. Sluk for kogezone og lad den køle af.

Hvis et 0 blinker i displayet:

Kogezone har været i drift for længe. Den automatiske sikkerhedsafbrydelse blev aktiveret. Sluk betjeningsknappen.

Tips:

- ❑ Ved opvarmning af kogezoneerne høres en let summen. De forskellige kogezoneer kan lyse forskelligt. Dette har tekniske årsager og har ingen indflydelse på kvalitet og funktion.
- ❑ De rødglødende varmelegemer kan – afhængigt af den vinkel, de ses fra – ses uden for de markerede felter.
- ❑ Hele vejen rundt om kogefeltet er der en elastisk tætning. Der kan derfor opstå en lille, uensartet spalte mellem arbejdspladen og kogefeltet, hvilket afhænger af arbejdspladens overflade. Det har ikke negativ indflydelse på tætheden.
- ❑ Varmen under kogepladen reguleres ved at tænde og slukke. Vælger De et lavere kogetrin, er der slukket for varmen i længere tid og på højeste trin kun kortvarigt.
- ❑ Varmen kan begynde at takte efter et par minutter, også selv om der er skruet helt op for kogezoneen. Det betyder, at den tilladte driftstemperatur er nået. Da gryden også opvarmes af den varme keramikplade, når der er slukket for gryden, forlænges hele opvarmningen kun uvæsentligt.
- ❑ Glaskeramik er ligesom ethvert andet keramisk materiale et naturprodukt. Sådanne produkter kan, alt efter hvordan de er blevet fremstillet, udvise uregelmæssigheder på overfladen. På grund af kogesektionens spejlglatte overflade kan det ske, at selv de mindste blærer med mindre end 1 mm diameter ses mere eller mindre tydeligt. Disse generer hverken funktionsdygtigheden eller holdbarheden af Deres kogezone.

Kundeservice



U521273

Har De behov for et servicebesøg, er det vigtigt at opgive E-nr. og FD-nr. på Deres apparat. Nummeret står på indersiden af brugs- vejledningen.

Hvis de medleverede sensorgryder er beskadiget, bedes De henvende Dem til firmaet Fissler.

**Service-adresse: Fissler Kundendienst,
D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germany.**