

de	Gebrauchsanweisung	4–36
nl	Gebruiksaanwijzing	37–68

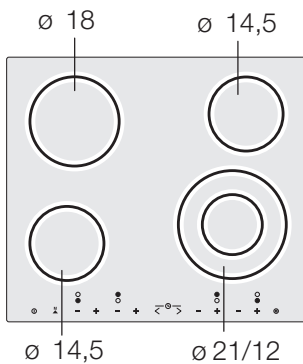
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing

ET 77E.., ET 735.., ET 737..., ET 757..E,
ET 76E.., ET 747.., ET 757.., ET 727..
ET 783..,ET 790..

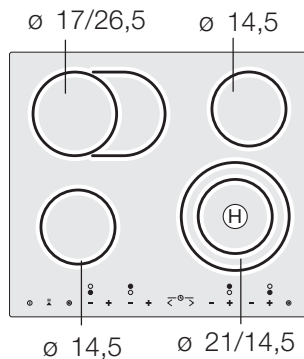


5650040267

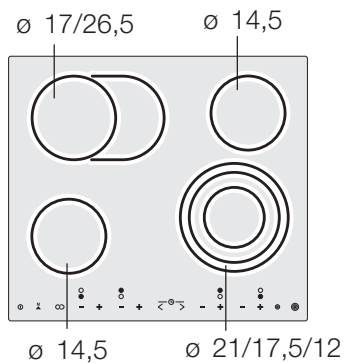
ET 727..



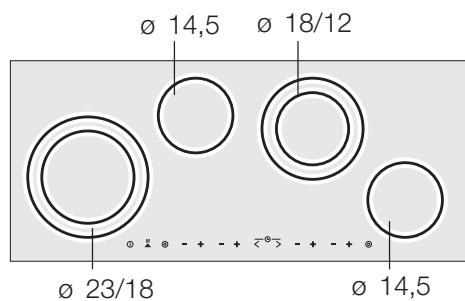
ET 757..



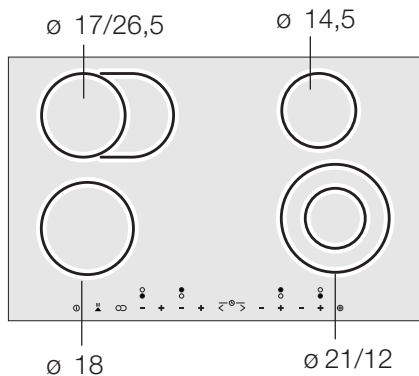
ET 747..



ET 790..



ET 783..



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	6
Vor dem Einbau	6
Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	8
Das Gerät kennen lernen	10
Das Bedienfeld	10
Die Kochstellen	11
Restwärme-Anzeige	12
Hauptschalter mit Kindersicherung	13
Hauptschalter	13
Kindersicherung	13
Kochen	15
So stellen Sie ein	15
Tabelle	16
Tipps zum Energiesparen	18
Kochen mit der Ankoch-Elektronik	19
So stellen Sie ein	19
Tabellen	20
Tipps zur Ankoch-Elektronik	21
Timer-Funktion	22
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	22
Der Küchenwecker	24
Memory-Funktion	25
Einstellung speichern	25
Memory aufrufen	27
Automatische Zeitbegrenzung	28

Inhaltsverzeichnis

Eingabebestätigung ausschalten.	29
Pflege und Reinigung	29
Pflege	29
Reinigung der Glaskeramik	29
Reinigung des Kochfeldrahmens	30
Eine Störung, was tun?	31
Hinweise:	32
Verpackung und Altgerät	33
Kundendienst	34
Acrylamid in Lebensmitteln	34
Was können Sie tun	35

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Kochfeld nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Kochfeld anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch.

Sicherheitshinweise

Überhitztes Öl und Fett

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die

Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus.

Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten.

Brandgefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Übergelaufene Speisen

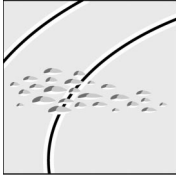
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

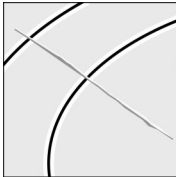
Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



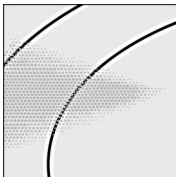
Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



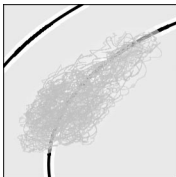
Kratzer

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



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor

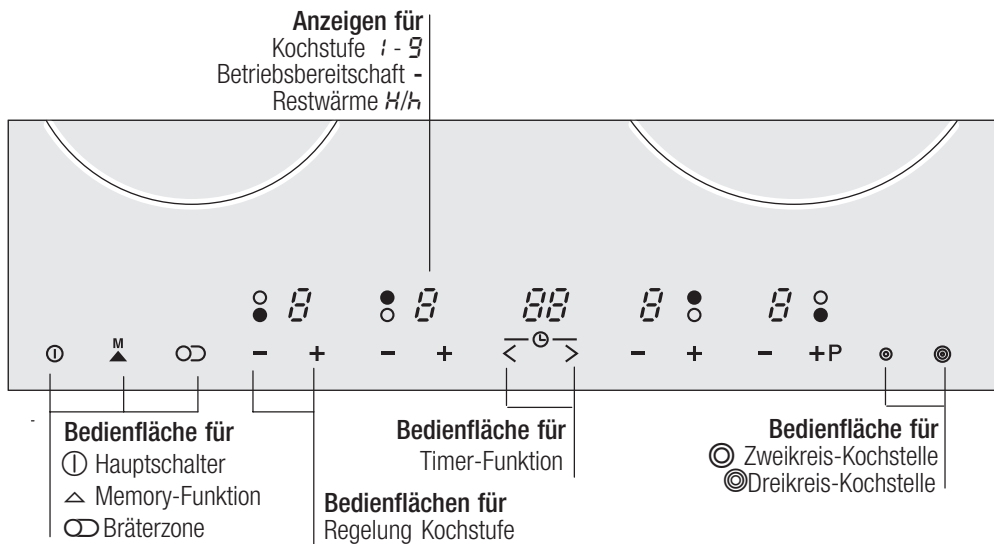
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 und 3 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

Das Bedienfeld



Bedienelemente

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Beispiel: Symbol ⊙ berühren.
Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird zugeschaltet.

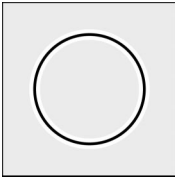
Hinweis

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

Die Kochstellen

Einkreis-Kochstelle

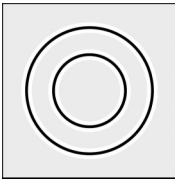


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.

Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

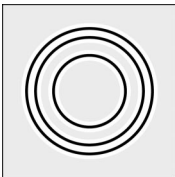
Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Symbol ☉ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

Dreikreis-Kochstelle



Bei dieser Kochstelle können Sie den mittleren und den großen Heizkreis dazuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des mittleren Heizkreises:

Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten des großen Heizkreises:

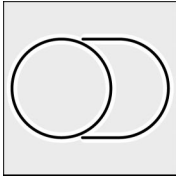
Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten der Heizkreise:

Das entsprechende Symbol berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Bräterzone zuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten der Bräterzone:

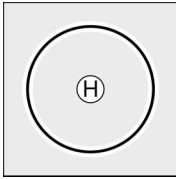
Symbol  berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Symbol  erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

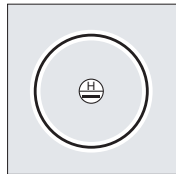
Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

Halogen-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung. Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Halogen-Kochstelle mit Power-Stufe



Bei diesen Kochstellen können Sie die Leistung mit der Power-Stufe zusätzlich erhöhen, z. B. zum Erhitzen von Wasser.

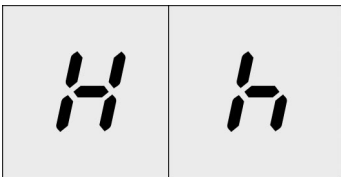
Zuschalten der Power-Stufe:

Symbol  berühren, bis in der Kochstellen-Anzeige 9 erscheint. Symbol  erneut berühren. In der Kochstellen-Anzeige erscheint **P**. Die Power-Stufe ist eingeschaltet.

Wegschalten der Power-Stufe:

Symbol  berühren, bis die gewünschte Fortkochstufe erscheint.

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 heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung!

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

Hauptschalter mit Kindersicherung

Hauptschalter

Einschalten

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen – der Kochstellen erlöschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

Ist nach dem Einschalten des Kochfeldes noch Restwärme vorhanden, blinken in der Kochstellen-Anzeige abwechselnd *H/h* und *–*.

Kindersicherung

Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern. Die Kindersicherung bleibt dauerhaft aktiviert.

Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.

3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal. Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kochfeld bedienen

Bei jedem Einschalten den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit blinkt die Anzeige . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.

Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.

Kochfeld einmalig sperren

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

Einmalige Sperre aufheben

Berühren Sie den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

Achtung!

Durch Reinigungswasser, Übergelaufenes oder abgestellte Gegenstände auf dem Hauptschalter ① kann die Kindersicherung unbeabsichtigt aktiviert oder deaktiviert werden.

Kochen

Bedienfläche + und –

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

Mit den Symbolen + und – stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

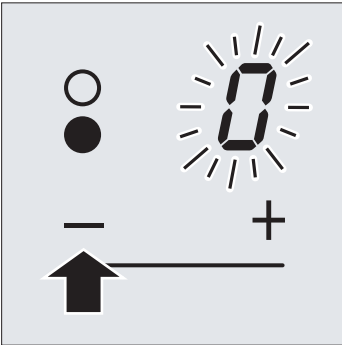
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

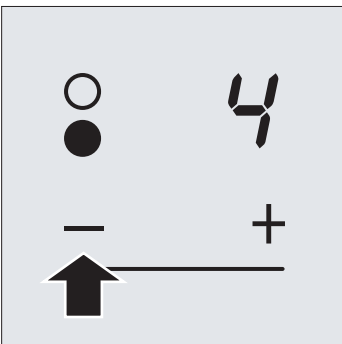
So stellen Sie ein

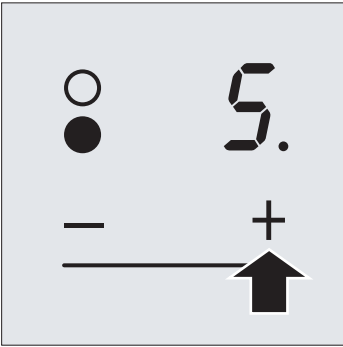
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol – berühren.
In der Anzeige blinkt 0.



2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol + oder – berühren.
Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol + = Kochstufe 9
Symbol – = Kochstufe 4





3. Die Kochstufe ändern:

Symbol + oder – berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten

Berühren Sie Symbol –, bis  erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis  erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen,  erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren
* Fortkochen ohne Deckel				

Tipps zum Energie-sparen

Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Restwärme nutzen

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Solange die Restwärme-Anzeige *H* leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

Kochen mit der Ankoch-Elektronik

Alle vier Kochstellen haben eine Ankoch- Elektronik.

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

So stellen Sie ein

1. Stellen Sie die gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle ein.
2. Berühren Sie Symbol + und – gleichzeitig. Die Ankochelektronik wird aktiviert. In der Anzeige blinken $\overline{H}$ und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen schaltet die Kochstelle automatisch auf die Fortkochstufe zurück. In der Anzeige leuchtet nur noch die Fortkochstufe.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	A 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Milch	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g-800 g	A 1-2	-
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	A 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen	10 Stück	A 6-7	8-12
Pfannkuchen (Flädle)		A 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt.

Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.

Garen Sie Reis in der doppelten Menge Flüssigkeit.

Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.

Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.

Verwenden Sie einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne. Wenn das Fett heiß genug ist, läuft es in Schlieren über den schräg gehaltenen Pfannenboden. Wenden Sie nicht zu früh. Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

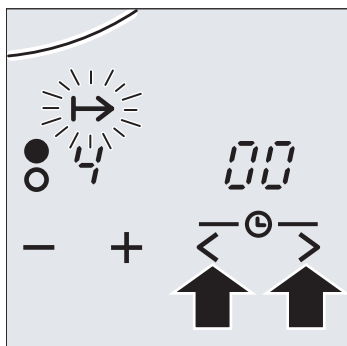
Timer-Funktion

Der Timer ist eine Schaltuhr. Damit können Sie alle vier Kochstellen automatisch ausschalten lassen.

Zusätzlich hat der Timer einen Küchenwecker. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Er kann auch dann eingestellt werden, wenn das Kochfeld verriegelt ist.

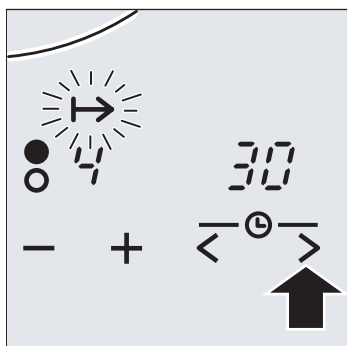
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

So stellen Sie ein

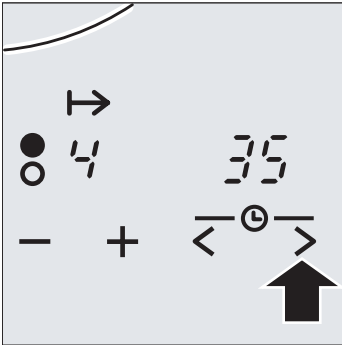


Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

1. Bei der Kochstelle die mit Timer-Funktion betrieben werden soll, die Kochstufe einstellen.
2. Symbol < und > gleichzeitig berühren. Die Anzeige **I→I** der gewünschten Kochstelle blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Wenn Sie eine andere Kochstelle auswählen, Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren bis die Anzeige **I→I** der gewünschten Kochstelle blinkt.



3. Symbol > oder Symbol < berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
Bei > : 30 Minuten
bei < : 10 Minuten
Die Anzeige **I→I** für die Kochstelle blinkt weiter.



4. Symbol > oder Symbol < berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint. Die Dauer blinkt einige Sekunden und läuft dann ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab. Die Anzeigen I→I der Kochstellen leuchten.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstufen-Anzeige erscheint eine 0. Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige blinkt 00 und die Anzeige I→I blinkt.

Dauer korrigieren

Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren bis die gewünschte Anzeige I→I blinkt. Mit Symbol > oder Symbol < die Dauer ändern.

Vorzeitig löschen

Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren bis die gewünschte Anzeige I→I blinkt. Mit Symbol < auf 00 stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

Hinweise

Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige I→I für die entsprechende Kochstelle blinkt. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Timer-Funktion aktiv.

Nach einem Stromausfall ist die Timer-Funktion nicht mehr aktiv.

Der Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

1. Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige  für den Küchenwecker blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt .
2. Symbol > oder Symbol < berühren.
Der Vorschlagswert erscheint.
Symbol > : 10 Minuten
Symbol < : 05 Minuten
3. Mit Symbol > oder Symbol < die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab. Die kleinste mit dem Timer eingestellte Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt . Die Anzeige  für den Küchenwecker blinkt. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren, bis die Anzeige  für den Küchenwecker blinkt.
Die Timer-Anzeige blinkt.
Mit Symbol > oder Symbol < die Dauer ändern.

Hinweis

Nach einem Stromausfall ist der Küchenwecker nicht mehr in Betrieb.

Memory-Funktion

Mit der Memory-Funktion können Sie Kochstufen und Zeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

Sinnvoll ist die Memory-Funktion wenn Sie für ein Gericht mehrere verschiedene Kochstufen benötigen und das Gericht besonders häufig zubereiten.

Sie brauchen zur Zubereitung des Gerichts stets die gleichen Bedingungen wie beim Abspeichern, z.B.: Den gleichen Topf und die gleiche Menge und Ausgangstemperatur des Gerichts.

Einstellung speichern

So gehen Sie vor

Sie können pro Kochstelle einen Memory-Vorgang speichern. Für jeden Memory-Vorgang können Sie bis zu 5 Einstellungen aufzeichnen. Die maximale Dauer der Aufzeichnung ist 99 Minuten.

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
Symbol Δ mindestens 2 Sekunden berühren.
Es ertönen zwei Signale.
Nach 2 Sekunden blinkt die Anzeige Δ .
2. Mit Symbol + oder – die gewünschte Kochstelle wählen und die Kochstufe einstellen. Die Anzeige Δ neben der Kochstellen-Anzeige blinkt. Die Aufzeichnung beginnt.
3. Bereiten Sie nun das Gericht wie gewünscht zu.
Die Einstellungen werden aufgezeichnet.
4. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie die Kochstelle aus. Der Kochvorgang ist abgespeichert.

Hinweise

Wenn Sie für Ihr Gericht mehr als 5 Kochstufen einstellen, blinkt in der Timer-Anzeige $\equiv$ und in der Kochstellen-Anzeige $\equiv$. Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Timer-Anzeige erlischt, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche der Timer-Funktion berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie mehr als 99 Minuten aufzeichnen, blinkt in der Timer-Anzeige **99** und in der Kochstellen-Anzeige $\equiv$. Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Anzeigen erlöschen, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie bei einer Kochstelle einen anderen Memory-Vorgang abspeichern wollen: Zeichnen Sie neu auf. Die alte Abspeicherung wird überschrieben.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Memory-Funktion aktiv.

Memory aufrufen

Wenn Sie ein aufgezeichnetes Gericht erneut kochen wollen, rufen Sie Memory auf.

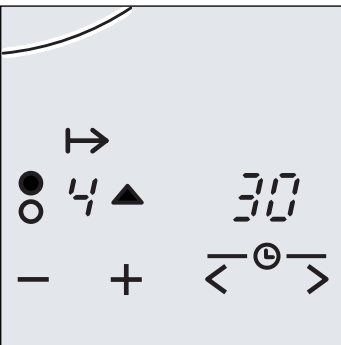
1. Symbol Δ kurz berühren. Es ertönt ein Signal.
2. Mit Symbol + oder – die gewünschte Kochstelle wählen. Das Memory-Programm beginnt.

In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gespeicherten Einstellungen im Schnelldurchlauf. Die Kochstelle heizt noch nicht. Die Anzeige $\rightarrow$ der Kochstelle blinkt. Symbol Δ leuchtet. Jeder einzelne Schritt erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige.

Memory anzeigen



Memory startet



Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt. Die Anzeige Δ der Kochstelle und die Anzeige $\rightarrow$ der Timerfunktion leuchten ständig.

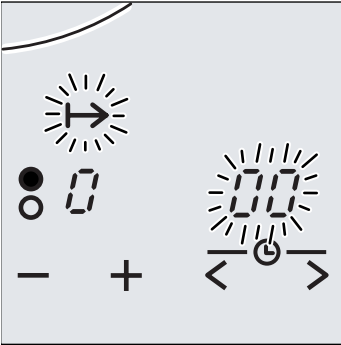
In der Kochstellen-Anzeige wird die aktuelle Einstellung angezeigt. In der Timer-Anzeige wird die Dauer des gesamten Kochvorgangs angezeigt und läuft rückwärts ab.

Sie können während das Memory-Programm läuft die verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen:

Symbol < und > gleichzeitig berühren.

Symbol > berühren, die aktuelle Kochstufe und Dauer wird angezeigt. Mit Symbol > können Sie nun alle verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen.

Memory Ende



Wenn das Memory-Programm fertig ist, schaltet die Kochstelle aus. Es ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Die Anzeige **I→I** der Kochstelle blinkt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**.

Memory vorzeitig beenden

Symbol + oder – der gewünschten Kochstelle berühren. Die Kochstellen-Anzeige blinkt. Symbol + oder – erneut berühren. Die Kochstelle schaltet aus.

Mehrere Kochstellen in Memory-Betrieb

Wenn Sie bei mehreren Kochstellen gleichzeitig die Memory-Funktion verwenden wird in der Timer-Anzeige die kürzeste Dauer eines Memory-Programms angezeigt.

Hinweis

Sie möchten die Dauer eines anderen Memory-Programms abfragen. Symbol < und > gleichzeitig sooft berühren bis die gewünschte Anzeige **I→I** blinkt.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein **F** und eine **8**.

Wenn Sie das Feld + berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wgschalten.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

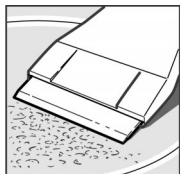
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Bedienfelder

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

Eine Störung, was tun?

Das Kochfeld funktioniert nicht

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

In der Kochstellen-Anzeige blinkt E

Sehen Sie nach, ob die Haussicherungen für das Gerät in Ordnung sind. Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.

Die Bedienfläche ist stark verschmutzt, eine Speise ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie die entsprechende Bedienfläche. Das Blinken hört auf.

In allen Kochstellen-Anzeigen blinkt E und ein Signal ertönt

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Stellen Sie neu ein.

Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet

Der Hauptschalter wurde irrtümlich berührt. Schalten Sie wieder ein. Stellen Sie neu ein.

Reparaturen

Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.



Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Anzeige E und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern ein E und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Anzeige F und Zahlen

Wenn in Anzeigen 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
F2	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. F2 erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche quittiert wird und die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. 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 weiter abkühlen lassen.
F4	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Prüfen Sie ob ein heißer Topf auf dem Bedienfeld steht. Nehmen Sie den Topf vom Bedienfeld. Warten Sie einige Minuten, bis das Bedienfeld etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut F4 , rufen Sie den Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen	Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz trennen.

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.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie entsteht Acrylamid?

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß-Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel
eine starke Bräunung der Produkte.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B.

Kartoffelchips, Pommes frites,
Toast, Brötchen, Brot,
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.

Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

Verwenden Sie zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 8 °C.

Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"

Halten Sie die Back-, Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Frittieren

Das Frittierfett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.

Halten Sie die Frittierzeit möglichst kurz (bis das Frittiergut goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergut und Fett. Es sollte 1:10 bis max. 1:15 betragen, z.B. ca. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

Braten in der Pfanne

Stellen Sie Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln her. Wenn Sie rohe Kartoffeln braten, verwenden Sie Margarine statt Öl oder Öl mit etwas Margarine.

Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Bratpfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst Nr. 0900.0519 von der Firma testo).

Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Wenn die Pfanne eine Temperatur von 150 °C erreicht hat, schalten Sie zurück auf die gewünschte Fortkochstufe.

¹ aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

² Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	39
Voor het inbouwen	39
Veiligheidsvoorschriften	39
Oorzaken van schade	41
Het apparaat leren kennen	43
Het bedieningspaneel	43
De kookzones	44
Restwarmte-indicatie	46
Hoofdschakelaar met kinderslot	46
Hoofdschakelaar	46
Kinderslot	47
Koken	48
Zo stelt u in	48
Tabel	50
Tips voor het sparen van energie	51
Koken met de elektronische aankookautomaat	52
Zo stelt u in	52
Tabellen	53
Tips voor de elektronische aankookautomaat	54
Timer-functie	55
Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld	55
De kookwekker	57
Memory-functie	58
Instelling opslaan	58
Memory oproepen	59
Automatische tijdsbegrenzing	61

Inhoudsopgave

Invoerbevestiging uitschakelen	61
Onderhoud en reiniging	62
Onderhoud	62
Reiniging van de vitrokeramische plaat	62
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	63
Wat te doen bij storingen?	64
Opmerkingen:	65
De verpakking en uw oude apparaat	66
Klantenservice	66
Acrylamide in levensmiddelen	67
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	67

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat veilig en op de juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en het identificatiebewijs van het apparaat goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documenten er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer de kookplaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een erkend vakman mag de kookplaat aansluiten. Bij schade als gevolg van een verkeerde aansluiting vervalt de aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is.

Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water.

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen.
Brandgevaar!

Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

Natte bodems van pannen en kookzones

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt kan er dampdruk ontstaan. Door de dampdruk kan de pan plotseling omhoog springen. Gevaar voor letsel!
Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Bij breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat er gevaar van een elektrische schok.
Zet het apparaat onmiddellijk uit.
Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit.
Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

Als de kookzone verwarmt, maar de indicatie niet functioneert, schakel dan de kookzone uit.
Verbrandingsgevaar!
Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, dient hij direct te worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet.
De kookplaat zou later weer aan kunnen gaan.
Brandgevaar!
Schakel de zekering in de schakelkast uit en bel de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.
Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw kook- en bakgerei.

Zorg ervoor dat de pannen niet leegkoken. Dit geldt vooral voor email- en aluminiumpannen. De bodem van de pan en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.

Let bij speciaal servies op de informatie van de fabrikant.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

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

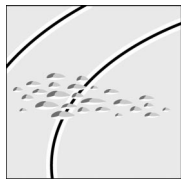
Overgelopen etenswaar

Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

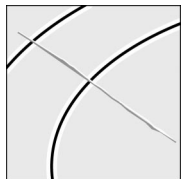
Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

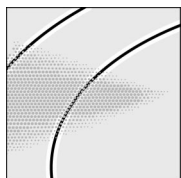


De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.

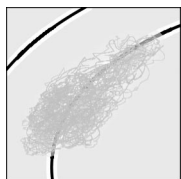
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



Krassen door zout-, suiker- of zandkorrels of door ruwe bodems van pannen.



Metaalachtige verkleuringen door slijtage van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



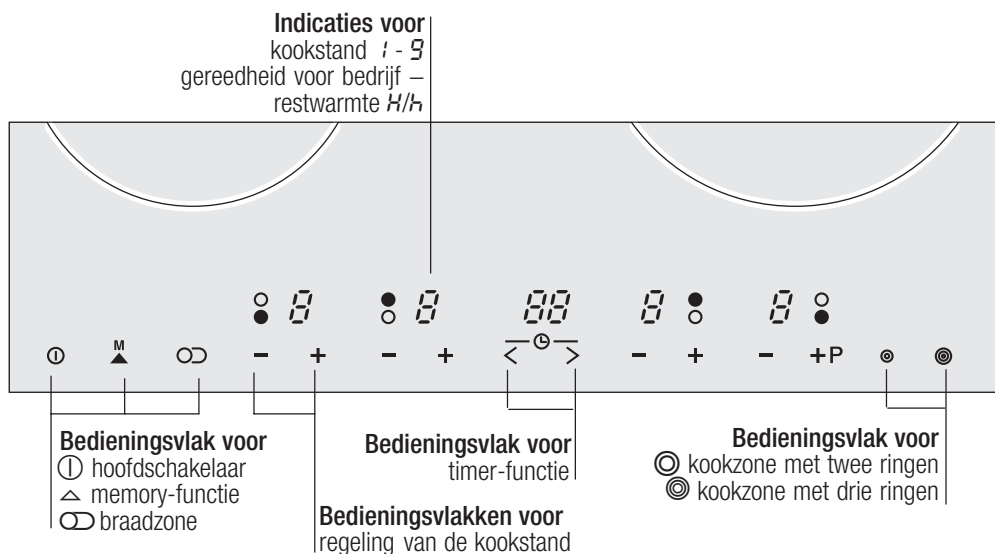
Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op pagina 2 en 3 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

In dit hoofdstuk worden de bedieningspanelen, kookzones en indicaties beschreven. Deze worden al naargelang het apparaattype onderscheiden.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Voorbeeld: symbool ● aantippen.

De buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen wordt erbij ingeschakeld.

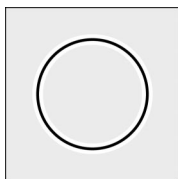
N.B.

De instellingen blijven onveranderd wanneer u korte tijd meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan probleemloos overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd schoon en droog zijn. Vochtigheid en vuil verminderen de werking ervan.

De kookzones

Kookzone met één ring

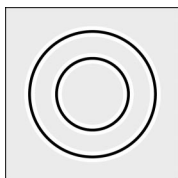


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.

Kies de juiste kookzone.

De grootte van de pan en de kookplaat dienen overeen te stemmen.

Kookzone met twee ringen



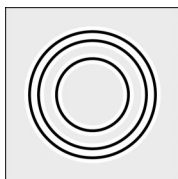
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.

Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring: symbool ☉ aantippen. Dan brandt het indicatielampje. Uitschakelen:

symbool ☉ opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Wanneer u de kookzone weer inschakelt, wordt automatisch de laatste grootte gekozen.

Kookzone met drie ringen



Bij deze kookzone kunt u de middelste en de grootste verwarmingsring erbij inschakelen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.

Extra inschakelen van de middelste verwarmingsring: symbool ☉ aantippen. Dan brandt het indicatielampje.

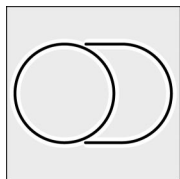
Extra inschakelen van de grote verwarmingsring: Symbool ☉ aantippen. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen van de verwarmingsring:

Het betreffende symbool aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Wanneer u de kookzone weer inschakelt, wordt automatisch de laatste grootte gekozen.

Braadzone



Bij deze kookzones kunt u de braadzone erbij inschakelen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.

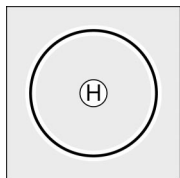
Extra inschakelen van de braadzone: symbool  aantippen. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen:

symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Wanneer u de kookzone weer inschakelt, wordt automatisch de laatste grootte gekozen.

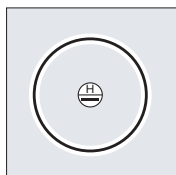
Halogeen-kookzone



Bij deze kookzones bereikt het verwarmingssysteem al na enige seconden zijn volledige vermogen.

De halogeen-verwarmingsring licht zeer fel op. Kijk niet in het halogeenlicht. Dit is verblindend.

Halogeen-kookzone met Power-stand



Bij deze kookzones kunt u het vermogen verhogen met de Power-stand, bijv. om water te verwarmen.

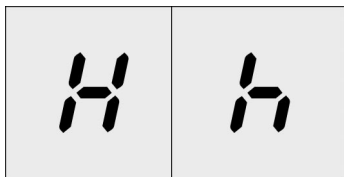
Inschakelen van de Power-stand:

Symbool  aanraken tot op kookzone-indicatie 9 verschijnt. Symbool  opnieuw aantippen. Op de kookzone-indicatie verschijnt **P**. De Power-stand is ingeschakeld.

Uitschakelen van de Power-stand:

Symbool  aanraken tot de gewenste doorkookstand verschijnt.

Restwarmte-indicatie



Attentie!

De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. De restwarmte-indicatie wordt op twee manieren weergegeven.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warm houden of couverture smelten.

Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. Deze aanduiding blijft staan tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

Na het uitvallen van de stroom schakelt de restwarmte-indicatie niet meer in. De kookzones kunnen nog heet zijn.

Hoofdschakelaar met kinderslot

Hoofdschakelaar

Met de hoofdschakelaar schakelt u de elektronica van het bedieningspaneel in. Nu is de kookplaat klaar voor gebruik.

Inschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicaties – van de kookstanden verlicht zijn.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicaties – van de kookstanden uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 10 seconden uitgeschakeld zijn.

Is na het inschakelen van de kookzone nog restwarmte voorhanden, dan knipperen in de kookzone-indicatie afwisselend **H/h** en **–**.

Kinderslot

Opdat uw kinderen de kookzones niet zouden inschakelen, kunt u de kookzone tegen het per ongeluk inschakelen beveiligen. Het kinderslot blijft permanent geactiveerd.

Kinderslot activeren

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

1. Alle 4 de kookzones op kookstand 2 zetten.
2. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
3. De hoofdschakelaar minstens 5 seconden aanraken, hierna klinkt een signaal.
Het kinderslot is geactiveerd.

Kookzone bedienen

Telkens bij het inschakelen de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. Gedurende deze tijd knippert de indicatie . Zodra de indicatie uitgaat, is de kookzone ingeschakeld.

Kinderslot deactiveren

U kunt het kinderslot opnieuw deactiveren. Ga net op dezelfde manier te werk als bij het activeren van het kinderslot.

Kookzone eenmalig blokkeren

U kunt de kookzone eenmalig blokkeren, als b.v. kleine kinderen op bezoek zijn:
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.
De hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. De kookzone-indicaties gaan uit. De indicatie  brandt 10 seconden en gaat vervolgens uit. De kookplaat is vergrendeld.

Eenmalige blokkering opheffen

Raak de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aan. De kookplaat is ingeschakeld. De blokkering is opgeheven.

Opgelet!

Wanneer er water, etensresten of voorwerpen op de hoofdschakelaar ① terechtkomen, kan het kinderslot per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Koken

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. De daarna volgende tips helpen bij het sparen van energie.

Bedieningsvlak + en –

Met de symbolen + en – stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

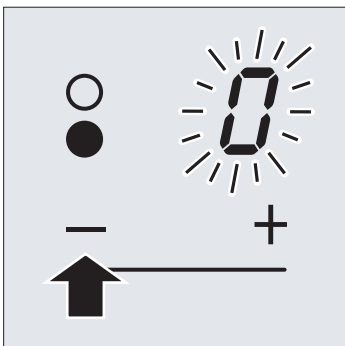
Kookstand 9 = hoogste vermogen.

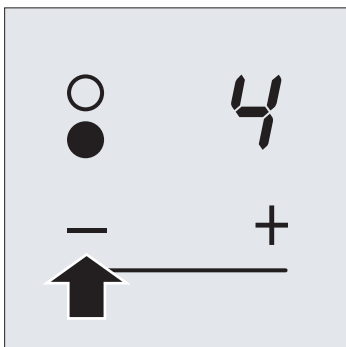
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkeerd.

Zo stelt u in

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool – aantippen.
In de indicatie knippert 0.



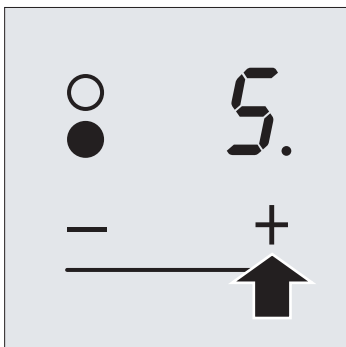


2. In de volgende 5 seconden het symbool + of – aanraken.

De basisinstelling verschijnt:

Symbool + = kookstand 9

Symbool – = kookstand 4



3. De kookstand wijzigen:

Het symbool + of – aanraken, tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

Raak het symbool – aan tot  verschijnt.

Wanneer u een hoge kookstand heeft ingesteld, kunt u ook het symbool + aanraken, tot  verschijnt. Nogmaals het symbool + aantippen,  verschijnt.

De kookzone schakelt uit en na ongeveer 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden. De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Smelten				
chocolade, boter, honing	100 g	-	1-2	-
gelatine	1 pk.	-	1-2	-
Opwarmen				
blikgroente	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
melk	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht (bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
vis	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Koken				
rijst (met een dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
rijstepap (500ml-1ltr. melk)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
pasta (1-2 ltr. water)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Stoven				
rollades	4 stuks	5-8 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
goulash	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		2-4 min.	6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	2-4 min.	6-7	6-10 min.
biefstuk	2-3 stuks	2-4 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten	200 g per vulling	10-15 min.	8-9	ononderbroken frituren
overige producten	400 g per vulling	10-15 min.	4-5	ononderbroken frituren
* Doorkoken zonder deksel				

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Bij niet-egale bodems is de bereidingstijd langer.

Kies voor elke kookzone een pan van de juiste grootte. De diameter van pan en bodem dient overeen te komen met de afmetingen van de kookzone. Let op: De fabrikanten van kook- en bakgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.

Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Afsluiten met deksel

Doe altijd een passende deksel op de pan. Wanneer u zonder deksel kookt, verbruikt u viermaal meer energie.

Koken met weinig water

Gebruik weinig water bij het koken. Zo spaart u energie. Bij groenten blijven de vitamines en mineralen behouden.

Terugschakelen

Restwarmte gebruiken

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Schakel bij langere kooktijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Zolang de restwarmte-indicatie *H* aan is, kunt u de uitgeschakelde kookzone gebruiken voor opwarmen en smelten.

Koken met de elektronische aankookautomaat

Alle vier de kookzones hebben een elektronische aankookautomaat.

U hoeft niet meer in te schakelen, te wachten tot het gerecht kookt en weer terug te schakelen. U stelt al in het begin de gewenste stand voor het doorkoken in.

De kookzone warmt op het hoogste vermogen op en schakelt zelf terug naar de door u gekozen kookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de oven verwarmt.

Zo stelt u in

1. Stel de gewenste doorkookstand van de kookzone in.
2. Raak het symbool + en - gelijktijdig aan. De elektronische aankookautomaat wordt geactiveerd. Op het display knipperen *H* en de doorkookstand afwisselend.

Na het koken schakelt de kookzone automatisch terug naar de doorkookstand. Op het display is alleen nog de doorkookstand verlicht.

Tabellen

U ziet in de volgende tabellen voor welke gerechten de aankookelektronica geschikt is.

De kleinste aangegeven hoeveelheid heeft betrekking op de kleinste kookzones, de grootste hoeveelheid op de grootste kookzones. De aangegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerechten met de aankookelektronica	Hoeveelheid	Kookstand	Tijdsduur, minuten
Opwarmen			
blikgroente	400 g-800 g	A 1-2	5-10
bouillon	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
gebonden soep	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
melk	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Opwarmen en warmhouden			
eenpansgerecht (bijv.linzengerecht)	400 g-800 g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
spinazie, diepvries	300 g-600 g	A 2-3	10-20
goulash, diepvries	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Zachtjes laten koken			
vis	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Koken			
rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Stoven			
rollades	4 stuks	A 4-5	50-60
stoofvlees	1 kg	A 4-5	80-100
Braden			
vissticks	10 stuks	A 6-7	8-12
pannenkoeken (Flädle)		A 6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	A 6-7	8-12

Tips voor de elektronische aankookautomaat

Het gerecht raakt niet aan de kook met de elektronische aankookautomaat.

De elektronische aankookautomaat is bestemd voor het bereiden van gerechten met weinig water, waarbij de voedingswaarde zo veel mogelijk behouden blijft. Voeg bij de grote kookzones slechts ca. 3 koppen water, bij de kleine kookzones ca. 2 koppen water toe aan de gerechten.

Kook de rijst in de dubbele hoeveelheid vloeistof. Sluit de pan af met een deksel.

Voor gerechten die met rijkelijk water worden gekookt, (bijv. pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.

Melk of sterk schuimende gerechten koken over.

Gebruik een hoge pan.

De melk brandt aan.

Spoel de pan voor het vullen uit met koud water.

Tijdens het braden kleeft het gerecht aan de pan vast.

Doe het gerecht in de pan op het moment dat deze voldoende verwarmd is. Wanneer het vet heet genoeg is, loop het in strepen over de schuin gehouden pannenbodem. Niet te vroeg keren. Vlees of aardappelkoekjes raken na enige tijd vanzelf los van de bodem.

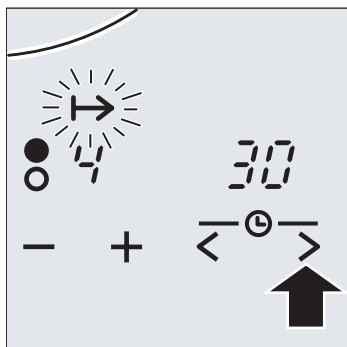
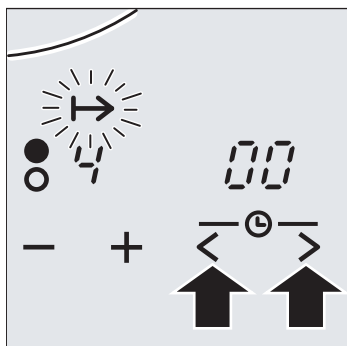
Timer-functie

De timer is een schakelklok. Hiermee kunt u alle vier de kookzones automatisch laten uitschakelen.

De timer heeft ook een kookwekker. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. Hij kan ook worden ingesteld wanneer de kookplaat vergrendeld is.

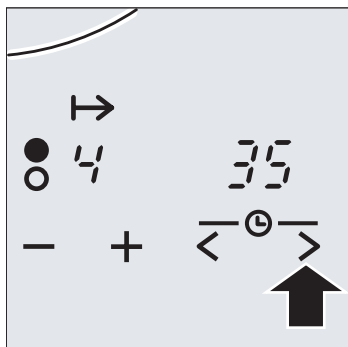
Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld

Zo stelt u in



Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

1. Bij de kookzone die met de timer-functie moet worden bediend, de kookstand instellen.
2. Het symbool < en > gelijktijdig aanraken.
De indicatie **I→I** van de gewenste kookzone knippert. In de timer-indicatie knippert **00**.
Wanneer u een andere kookzone kiest, het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken tot de indicatie **I→I** van de gewenste kookzone knippert.
3. Symbool > of symbool < aantippen.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Bij >: 30 Minuten
bij <: 10 minuten
De indicatie **I→I** voor de kookzone knippert verder.



Aan het einde van de ingestelde tijd

Tijdsduur corrigeren

Voortijdig wissen

Aanwijzingen

4. Symbool > of symbool < aantippen tot de gewenste tijdsduur in de timer-indicatie verschijnt.

De tijdsduur knippert enkele seconden en loopt vervolgens af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af.

De indicaties ↔ van de kookzones zijn verlicht.

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie verschijnt een 0. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie knippert 00 en de indicatie ↔ knippert.

Het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie ↔ knippert. Met symbool > of symbool < de tijdsduur veranderen.

Het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie ↔ knippert. Met symbool < op 00 zetten. Na enkele seconden verdwijnt de indicatie.

U wilt de resterende tijd voor een kookzone opvragen: Symbool < en > tegelijk aanraken tot de indicatie ↔ voor de betreffende kookzone knippert. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

De automatische tijdsbegrenzing is ook bij de timer-functie actief.

Nadat de stroom is uitgevallen, is de timer-functie niet meer actief.

De kookwekker

Met de kookwekker kunt een tijd tot 99 minuten instellen. Die is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

1. Het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken, tot de indicatie  voor de kookwekker knippert. In de timer-indicatie knippert .
2. Symbool > of symbool < aantippen.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Symbool >: 10 minuten
Symbool <: 05 minuten
3. Met symbool > of symbool < de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af. De kortste met de timer ingestelde tijd loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie knippert . De indicatie  voor de kookwekker knippert. Na 10 seconden gaat de indicatie uit.

Tijd corrigeren

Het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken, tot de indicatie  voor de kookwekker knippert. De timer-indicatie knippert.
Met symbool > of symbool < de tijdsduur veranderen.

N.B.

Nadat de stroom is uitgevallen, is de kookwekker niet meer in werking.

Memory-functie

Met de memory-functie kunt u kookstanden en -tijden voor een gerecht bewaren en opnieuw oproepen.

Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u voor een gerecht dat u zeer vaak klaarmaakt verschillende kookstanden nodig heeft.

U hebt voor het bereiden van het gerecht altijd dezelfde omstandigheden nodig als bij het opslaan, b.v.:

Dezelfde pan en dezelfde hoeveelheid en basistemperatuur van het gerecht.

Instelling opslaan

U kunt per kookzone één memory-proces opslaan. Voor elk memory-proces kunt u maximaal 5 instellingen opslaan. De maximale tijdsduur hiervan is 99 minuten.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

1. De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.
Het symbool Δ minstens 2 seconden aanraken.
Er weerklinken twee signalen.
Na 2 seconden verdwijnt de aanduiding Δ .
2. Met het symbool + of – de gewenste kookzone kiezen en de kookstand instellen. De aanduiding Δ naast de kookzone-indicatie knippert. Het opslaan begint.
3. Maak het gerecht nu klaar naar wens. De instellingen worden opgeslagen.
4. Als het gerecht klaar is, schakelt u de kookzone uit. Het kookproces is opgeslagen.

Aanwijzingen

Als u voor uw gerecht meer dan 5 kookstanden instelt, knippert in de timer-indicatie $\equiv$ en in de kookzone-indicatie $\equiv$. De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De timer-indicatie gaat uit wanneer u een willekeurig bedieningsvlak van de timer-functie aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst afwerken.

Als u meer dan 99 minuten instelt, knippert op de timer-indicatie **99** en in de kookzone-indicatie $\equiv$. De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De indicaties gaan uit als u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst afwerken.

Als u bij een kookzone een andere memoryprocedure wilt opslaan:

Sla opnieuw op. De vorige instelling wordt overschreven.

De automatische tijdsbegrenzing is ook bij de memory-functie actief.

Memory oproepen

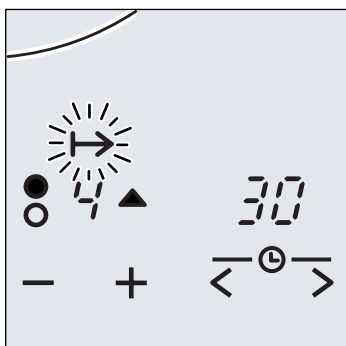
Wanneer u een opgeslagen gerecht opnieuw wilt klaarmaken, roept u memory op.

1. Het symbool Δ kort aanraken. Er klinkt een signaal.
2. Met het symbool **+** of **-** de gewenste kookzone kiezen. Het memory-programma begint.

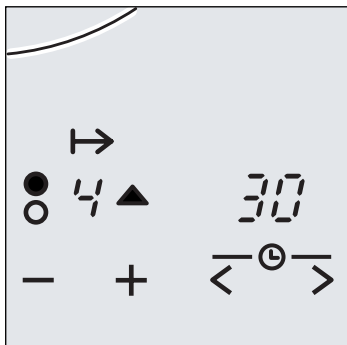
In de kookzone-indicatie verschijnen de opgeslagen instellingen in een snelle doorloop.

De kookzone warmt nog niet op. De indicatie **I→I** van de kookzone knippert. Symbool Δ brandt. Elke afzonderlijke stap verschijnt 3 seconden lang op het display.

Memory aangeven



Memory start



Nadat alle stappen zijn aangegeven, start het memory-programma. De kookzone verwarmt. De indicatie Δ van de kookzone en de indicatie $\rightarrow$ van de timerfunctie branden voortdurend.

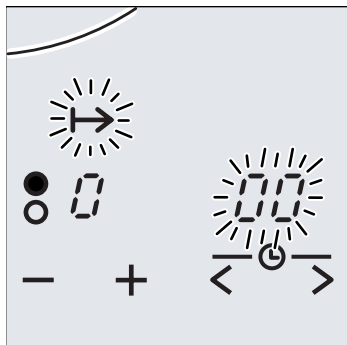
In de kookzone-indicatie wordt de actuele instelling aangegeven. In de timer-indicatie wordt de tijdsduur van het volledige kookproces aangegeven en deze loopt achterwaarts af.

Wanneer het memory-programma loopt, kunt u de resterende kookstanden en de betreffende tijdsduur opvragen:

Het symbool < en > gelijktijdig aanraken.

Het symbool > aanraken, de actuele kookstand en tijdsduur worden weergegeven. Met het symbool > kunt u nu alle resterende kookstanden en de betreffende tijdsduur aanvragen.

Einde van memory



Als het memory-programma klaar is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie knippert Δ . De indicatie $\rightarrow$ van de kookzone knippert. In de kookzone-indicatie verschijnt een Δ .

Memory vroegtijdig beëindigen

Meerdere kookzones bij het gebruik van Memory

N.B.

Symbool + of - van de gewenste kookzone aanraken. De kookzone-indicatie knippert. Symbool + of - opnieuw aanraken. De kookzone gaat uit.

Als u bij meerdere kookzones gelijktijdig de memory-functie gebruikt, wordt in de timer-indicatie de kortste tijdsduur van een memory-programma aangegeven.

U wilt de tijdsduur van een ander memory-programma opvragen. Het symbool < en > gelijktijdig zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie $\rightarrow$ knippert.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend een **F** en een **B**.

Wanneer u het veld + aanraken, gaat de indicatie uit. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Invoerbevestiging uitschakelen

Als u een veld hebt aangeraakt, wordt dit met een korte toon bevestigd. Deze toon kunt u uitschakelen.

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

- 1.** Alle 4 de kookzones op kookstand 3 zetten.
- 2.** De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
- 3.** De hoofdschakelaar minstens 5 seconden aanraken, hierna klinkt een bevestigingssignaal.

U kunt de invoerbevestiging ook opnieuw inschakelen. Ga hierbij op dezelfde manier te werk als bij het uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. Hierdoor wordt het kookvlak bedekt met een glanzende, vuilafstotende film. Zo blijft de kookplaat lang mooi. U maakt het reinigen gemakkelijker.

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Schoonmaakmiddelen

Maak de kookplaat na het koken altijd schoon. Zo branden er geen kookresten vast.

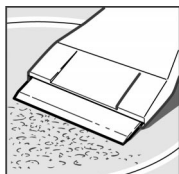
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

Gebruik nooit:
krassende sponzen, schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, zoals ovenspray en vlekkenverwijderaars.

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

Ontdoe de schraper van de bescherming. Maak het vitrokeramische vlak alleen schoon met het schrapermesje.

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



Het schrapermesje is zeer scherp. Gevaar voor letsel! Bescherm het schrapermesje na het schoonmaken.

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

Het handwarme oppervlak schoonmaken met een schoonmaakmiddel en keukenpapier. Is het kookoppervlak nog te heet, dan kunnen vlekken ontstaan.

Het oppervlak met een natte doek afnemen en met een droge droogwrijven.

Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijdert verkleuringen tegen vergoeding van de kosten.

Bedieningspanelen

Zorg ervoor dat dit gebied altijd schoon en droog is. Etensresten en overgelopen gerechten kunnen de functie ervan nadelig beïnvloeden.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de omlijsting van de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

Wat te doen bij storingen?

De kookplaat werkt niet

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Het indicatielampje van een bedieningsvlak knippert en in de kookzone-indicatie knippert $\mathcal{E}$

Controleer of de zekeringen van het toestel in orde zijn. Controleer of de stroom uitgevallen is.

Het bedieningsvlak is sterk vervuild, een gerecht is overgelopen of er ligt een voorwerp op. Maak het bedieningsvlak grondig schoon of haal het voorwerp weg. Raak het betreffende bedieningsvlak aan. Het knippen houdt op.

In alle kookzone-indicaties knippert $\mathcal{E}$ en er klinkt een signaal

De hoofdschakelaar is langer dan 5 seconden ononderbroken aangeraakt. Maak het bedieningsvlak grondig schoon of haal het voorwerp weg. Stel opnieuw in.

De kookplaat is uitgeschakeld

De hoofdschakelaar is per ongeluk aangeraakt. Zet deze weer aan. Stel opnieuw in.

Reparaties

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.



U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Indicatie $\mathcal{E}$ en getallen

Wanneer op het display een $\mathcal{E}$ en getallen verschijnen is er sprake van een storing in de elektronica. Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt.

Indicatie $\mathcal{F}$ en getallen

Als in het display een $\mathcal{F}$ en een getal afwisselend knippen, dan heeft uw toestel een fout herkend. In de volgende tabel worden mogelijke oplossingen aangereikt om het probleem te verhelpen.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F2</i>	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Neem de pannen van de kookzones. <i>F2</i> gaat uit wanneer de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak wordt bevestigd en de kookzone voldoende is afgekoeld. Wacht enkele minuten tot de kookzones een beetje afgekoeld zijn. Verschijnt <i>F2</i> opnieuw na het inschakelen, dan is de kookplaat nog te heet. Kookzone uitschakelen en opnieuw laten afkoelen.
<i>F4</i>	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Ga na of er een hete pan op het bedieningsveld staat. Neem de pan van het bedieningsveld. Wacht enkele minuten tot het bedieningsveld een beetje afgekoeld is. Verschijnt <i>F4</i> na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
<i>FB</i>	De kookzone is te lang ononderbroken in gebruik geweest.	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd. Schakel de kookzone uit. U kunt direct weer inschakelen.
<i>U400</i>	De kookplaat is verkeerd aangesloten	Schakel het toestel uit via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast.

Opmerkingen:

De temperatuur van de kookzone wordt geregeld door de verwarming in- en uit te schakelen; d.w.z. dat de roodgloeiende verwarming niet steeds zichtbaar is. Wanneer u een lage kookstand kiest, schakelt de verwarming vaker uit, bij hogere kookstanden slechts zelden. Ook bij de hoogste stand schakelt de verwarming uit en in.

Wanneer de kookzone warm wordt, kan een licht zoemen hoorbaar zijn.

De verwarming van de afzonderlijke kookzones kan in verschillende gradaties oplichten. Afhankelijk van de gezichtshoek, schijnt deze boven de gemarkeerde rand van de kookzone uit.

Dit zijn technische kenmerken die geen invloed op de kwaliteit en de werking hebben.

Afhankelijk van het oppervlak van het werkblad kan er een kleine, ongelijkmatige spleet tussen het werkblad en de kookzone ontstaan. Daarom is de kookplaat rondom voorzien van een elastische dichting.

Het oppervlak van glaskeramiek kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van de kookplaat kunnen zelfs de kleinste blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm in geringe of sterkere mate opvallen. Ze hebben echter geen invloed op de werking of de duurzaamheid van de keramische kookplaat.

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u dit informatieblad samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door:

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in de levensmiddelen
het sterk bruin worden van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

aardappelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg, bijv. koekjes,
taaitaai en speculaas.

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid¹ en BMVEL² adviezen uitgegeven:

Algemeen:

Gebruik voor het bakken en frituren aardappels die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene plekken of uitlopers hebben. Bewaar aardappels niet bij een temperatuur onder de 8 °C.

Voorkom een te sterk bruinen.

Houd de bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide er ontstaat.

Frituren

Het frituurvet mag niet heter zijn dan 175 °C. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer.

Houd de frituurtijd zo kort mogelijk (tot het product goudbruin is).

Let op de verhouding van het te frituren gerecht en het vet. Deze dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. ca. 100 g patates frites op 1,5 l olie.

Laat verse aardappels voor het frituren een uur lang onder water staan.

Bakken in de pan

Gebruik gekookte aardappels om aardappels van te bakken. Bakt u rauwe aardappels, gebruik dan margarine in plaats van olie, of olie met wat margarine.

Het is handig om een oppervlaktethermometer te gebruiken voor het controleren van de temperatuur van het oppervlak in de bakpan (bijv. bst.nr. 0900.0519 van de firma testo). Wij adviseren de bakpan voor te verwarmen op kookstand 9. Wanneer de pan een temperatuur van 150 °C heeft bereikt, schakelt u terug naar de gewenste doorkookstand.

¹ aid infobroschure "Acrylamide" uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.