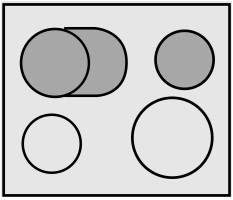
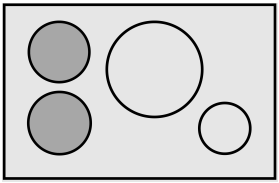


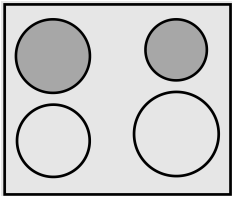
DE Gebrauchsanleitung 3
FR Mode d'emploi 34
IT Istruzioni per l'uso 65
NL Gebruiksaanwijzing 97

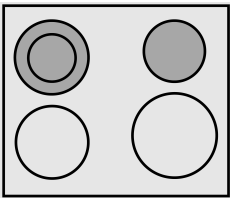
Household Appliances

BOSCH









Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise 5

Vor dem Einbau 5

Sicherheitshinweise 5

So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld 8

Das Gerät kennen lernen 10

Bedienfeld 10

Die Kochstellen 11

Restwärme-Anzeige 12

Kochen mit Induktion 12

Was bedeutet Kochen mit Induktion? 12

Geeignetes Kochgeschirr 13

Hauptschalter mit Kindersicherung 14

Hauptschalter 14

Kindersicherung 14

Kochen 15

So stellen Sie ein 16

Tabelle 17

Tipps zum Energie-sparen 18

Warmhaltefunktion 19

Funktionsweise 19

Powerboost-Funktion 20

Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion 20

So wird sie aktiviert 20

So wird sie deaktiviert 20

Timer-Funktion 21

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten 21

Inhaltsverzeichnis

Der Küchenwecker 22

Memory-Funktion 23

Einstellung speichern 24

Memory aufrufen 25

Automatische Zeitbegrenzung 26

Eingabebestätigung ausschalten. 26

Pflege und Reinigung 27

Pflege 27

Reinigung der Glaskeramik 27

Reinigung des Kochfeldrahmens 28

Vorgehensweise bei einer Störung 28

Normale Betriebsgeräusche des Geräts 31

Verpackung und Altgerät 32

Kundendienst 32

Acrylamid in Lebensmitteln 33

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Untersuchen Sie Ihr Gerät genau, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.

Elektrische Anschlüsse

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Ihr Hausanschluss geerdet ist und allen gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Der Aufbau und Anschluss Ihres Gerätes sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies, wenn auch unter sehr seltenen Umständen, zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder ungeeignete elektrische Anschlüsse.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Lebensmittel garen und erhitzen

Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Saucen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen.
Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen zu empfehlen, unter Verwendung der geeigneten Leistungsstufe und unter ständigem Rühren der Speisen vor und während des Erwärmens.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!
Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeausichtigt.
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.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Speisen in Alufolie, Besteck, Topfdeckel oder andere Gegenstände aus Metall liegen. Sollte das Gerät aus Versehen eingeschaltet werden, könnten diese Gegenstände sehr schnell erhitzt werden und Verbrennungen verursachen.

Kühlgebläse

Unterhalb des Kochfeldes befindet sich das Kühlgebläse. Vorsicht! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden könnten und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten. Es dürfen weder Alufolie noch entzündbare Materialien (z. B. Sprays) darin oder in der Nähe des Kochfeldes gelagert werden. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Anschlusskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Anschlusskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.



Dieses Gerät entspricht derzeitigen Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschrittmacher** von diesem Gerät fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld

Topf- und Pfannenboden

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

Es ist sehr wichtig, dass das Kochgeschirr auf der aktiven Zone Flüssigkeit bzw. Nahrungsmittel enthält. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leeres Kochgeschirr wird möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgeschirr eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Boden des Kochgeschirrs könnte sogar schmilzen und das Glas de Kochfeldes beschädigen. Sollte dieser Fall eintreten, berühren Sie das Kochgeschirr unter keinen Umständen! Schalten Sie die Kochzone ab. Sollte diese nach dem Abkühlen nicht mehr funktionieren, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Heißes Kochgeschirr

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld oder den Kochfeldrahmen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker oder Sandkörner (z. B. vom Gemüseputzen) können Kratzer im Kochfeld verursachen.

Harte und spitze Gegenstände

Das Kochfeld kann beschädigt werden, wenn harte oder spitze Gegenstände darauf fallen. Wir empfehlen, solche Gegenstände nicht auf Flächen zu stellen, von denen sie auf das Kochfeld fallen könnten.

Übergelaufene Speisen

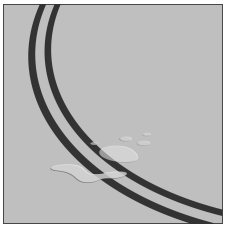
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

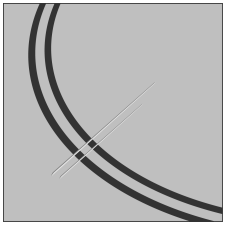
Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Beispiele möglicher Schäden

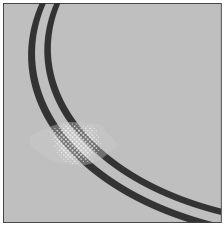
Die folgenden Schäden beeinträchtigen weder die Funktionsweise noch die Haltbarkeit Ihres Kochfeldes.



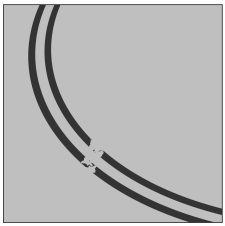
Krusten
Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



Kratzer
Durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. raue Topfböden entstandene Kratzer.



Verfärbungen
Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstandene metallisch schillernde Verfärbungen.



Abnutzung des Dekors
Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel verursachte Abnutzungen.

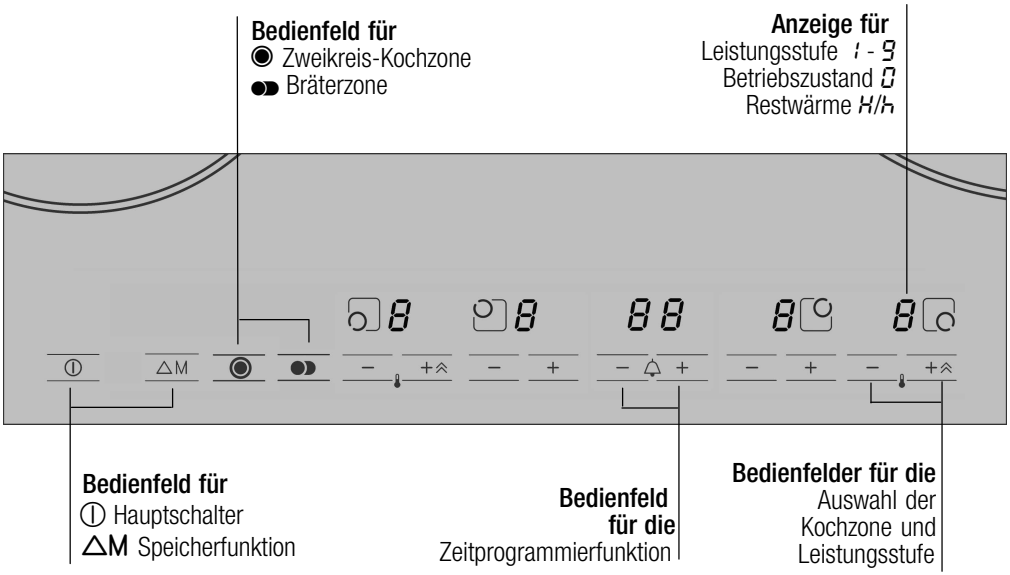
Diese Schäden sind durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes entstanden und somit von der Garantie ausgeschlossen.

Das Gerät kennen lernen

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

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

Bedienfeld



Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol ⏻ berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

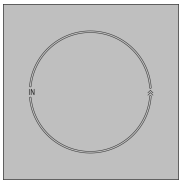
Hinweis

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

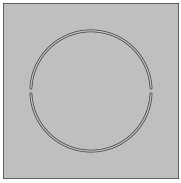
Einfache Kochzone



Die passende Kochstelle wählen.
Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.
Zum Kochen auf Induktionskochstellen nur ferromagnetisches Kochgeschirr verwenden (siehe dazu “Geeignetes Kochgeschirr”).

Kochstelle mit Hitzeabstrahlung

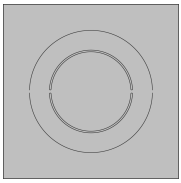
Bei diesen Kochstellen kann die Größe der Oberfläche nicht variiert werden.



Die passende Kochstelle wählen.
Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

Zweikreis–Kochzone mit Hitzeabstrahlung

Die Größe dieser Kochzonen kann sich verändern.
Die Kochzone muss eingeschaltet sein.



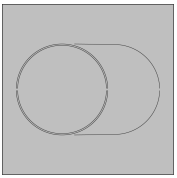
Die äußere Zone einschalten:
Tippen Sie das Symbol ◉ an. Die Anzeigelampe über dem Symbol ◉ leuchtet auf.

Die äußere Zone ausschalten:

Tippen Sie das Symbol ◉ an. Die Anzeigelampe über dem Symbol ◉ erlischt.

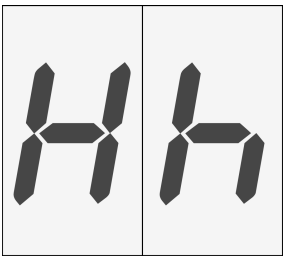
Bräterzone

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.

Restwärme-Anzeige



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

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet h/H, solange die Kochstelle noch heiß ist.

Für den Fall, dass das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese ausgeschaltet wird, erscheint in der Anzeige h/ H und die ausgewählte Leistungsstufe.

Kochen mit Induktion

Was bedeutet Kochen mit Induktion?

Das Kochen mit Induktion basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Erwärmung. Die Wärme wird durch Induktion unmittelbar im Topfboden erzeugt, während die Kochstelle kalt bleibt. Im Vergleich zu anderen Kochmethoden gibt es eine Reihe von Vorteilen:

Zeitersparnis beim Kochen und Braten

Da nicht das Glaskeramikfeld, sondern direkt das Kochgeschirr erwärmt wird, entsteht kein Wärmeverlust, und die Effizienz ist größer als bei herkömmlichen Methoden.

Energiesparend

Es ist erwiesen, dass beim Kochen mit Induktion weniger Strom verbraucht wird als bei anderen Kochmethoden.

Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit

Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr unverzüglich nach Bedienen der Steuerung. Wird das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen, wird die Beheizung unterbrochen, auch wenn die Kochstelle nicht abgeschaltet wird.

Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf dem Kochfeld liegen gelassen werden, verbrennt dieses auch bei eingeschalteter Kochstelle nicht. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.

Pflegeleicht

Da das Glaskeramikfeld nicht erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen mit der Reinigung des Kochfeldes nicht warten, bis es abgekühlt ist. Dies bietet Ihnen ein Höchstmaß an Komfort und Sauberkeit.

Geeignetes Kochgeschirr

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Zum Kochen mit Induktion eignet sich nur magnetisierbares (ferromagnetisches) Kochgeschirr. Es kann aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziell für die Induktion ausgelegtem Edelstahl (Chromstahl) bestehen. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Mit Hilfe eines Magneten lässt sich leicht überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet, d.h. magnetisierbar ist.

Kein Kochgeschirr auf Kochstelle.
Die Zahl in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus einem ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat. Das Blinken hört auf, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird.
Wenn nach 90 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, schaltet diese sich automatisch ab.

Hauptschalter mit Kindersicherung

Hauptschalter

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

Einschalten

Berühren Sie das Symbol ⏻ bis die Anzeigen **–** der Kochstellen leuchten.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ⏻ 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 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 ⏻ 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 ⏻ 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 ⏻ länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

Kochen

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.

Bedienfläche + und –

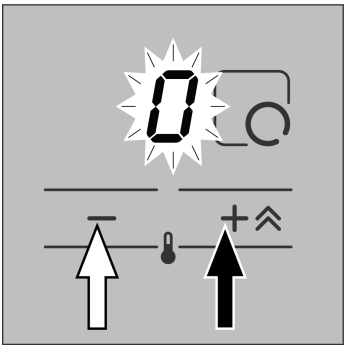
Mit den Symbolen **+** und **–** stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

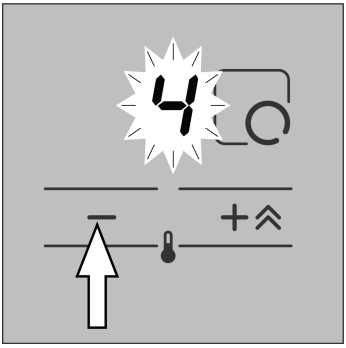
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

So stellen Sie ein

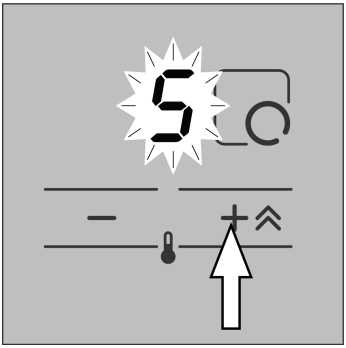
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



1. Symbol **+** oder **–** 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.

Kochstufe ändern

Sie können die Kochstufe jederzeit ändern.

Kochstufe ausschalten

Berühren Sie Symbol **–**, bis **0** erscheint.
Sie können einfacher von Leistungsstufe **9** auf Leistungsstufe **0** umschalten, indem Sie zweimal das Symbol **+** drücken.

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	1-4 Min.	1-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	2-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	1-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	1-4 Min.	1-2	2-4 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	1-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	2-4 Min.	1-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	3-5 Min.	2-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	3-5 Min.	2-3.	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	6-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	3-8 Min.	4-5*	10-15 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch-stufe	Fortkochdauer
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser-menge)	125g-250g	2-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	3-6 Min.	1-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-7 Min.	4-5	25-35 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	3-5 Min.	2-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	6-12 Min.	6-7*	6-10 Min.
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	4-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	4-8 Min.	4-5	60-100 Min.
Gulasch	500g	4-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		1-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	1-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	1-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	1-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	8-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	8-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

* Fortkochen ohne Deckel

Tipps zum Energie-sparen

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

Die richtige Topfgröße

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.

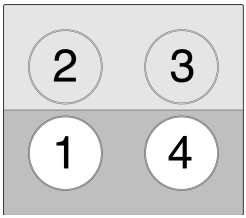
Mit wenig Wasser garen

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

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Warmhaltefunktion



Die Induktionskochzonen (1 und 4) verfügen über diese Funktion(siehe Zeichnung).

Funktionsweise

Die Warmhaltefunktion eignet sich zum Schmelzen von Schokolade oder Butter oder zum Warmhalten von Speisen. Dies funktioniert nur bei Kochtöpfen, die für Induktionsherde geeignet sind.
Wenn Sie die Warmhaltefunktion aktivieren, wechselt die Kochstelle automatisch zur kleinstmöglichen Leistungsstufe, die es erlaubt, das Kochgeschirr warmzuhalten.

So wird die Funktion aktiviert

Beruhen Sie gleichzeitig die Symbole **–** und **+**. Auf der Anzeige erscheint **C**.

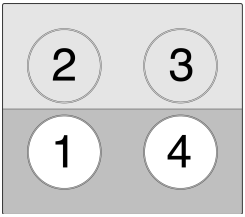
So wird sie deaktiviert

Beruhen Sie das Symbol **–** oder **+**. Das **C** auf der Anzeige erlischt, und die Funktion ist nicht mehr aktiv.

Powerboost-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als auf der höchsten Leistungsstufe Ihres Gerätes (9).
Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der höchsten Stufe.

Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion



Die Induktionskochzonen (1 und 4) verfügen über diese Funktion(siehe Zeichnung).
Die Powerboost-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn die andere Kochstelle innerhalb derselben Gruppe nicht in Betrieb ist.
Beispiel wenn Sie die Funktion auf der Kochstelle 4 verwenden möchten, muss die Kochstelle 1 ausgeschaltet sein. Das Gleiche gilt umgekehrt. Wenn die Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der Anzeige abwechselnd der Buchstabe P und die Leistungsstufe 9; anschließend wird erneut die maximale Leistungsstufe 9 eingeschaltet.

So wird sie aktiviert

Führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Wählen Sie die Leistungsstufe 9.
2. Nach dieser Einstellung drücken Sie das Symbol + der betreffenden Zone. In der Anzeige erscheint der Buchstabe P. Die Funktion ist nun aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Drücken Sie das Symbol – der betreffenden Kochstelle. Das P in der Anzeige verschwindet. Die Funktion ist nun deaktiviert.

Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

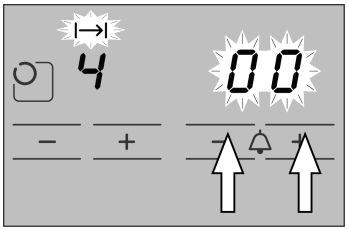
– eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

– als Küchenwecker

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

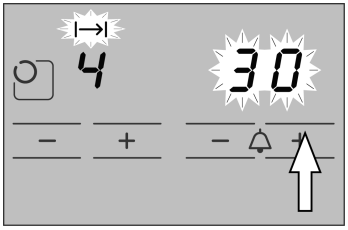
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

So stellen Sie ein

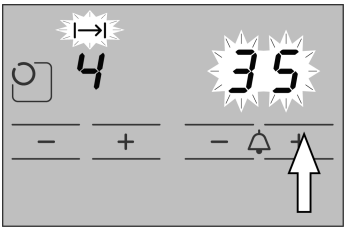


1. Bei der Kochstelle die mit Timer-Funktion betrieben werden soll, die Kochstufe einstellen.

2. Symbol **–** und **+** gleichzeitig berühren. Die Anzeige I→I der gewünschte 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 – Timer-Funktion 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 *00*.

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

Es ertönt eine Minute lang ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt 00 und die Anzeige 🔔 blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

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

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.

So gehen Sie vor

1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.
   Symbol △M mindestens 2 Sekunden berühren.
   Es ertönen zwei Signale.
   Nach 2 Sekunden blinkt die Anzeige △.
2. Mit Symbol **+** oder **–** die gewünschte Kochstelle wählen und die Kochstufe einstellen. Die Anzeige △ 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 ≡≡ und in der Kochstellen-Anzeige ≡. 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 ≡. 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.

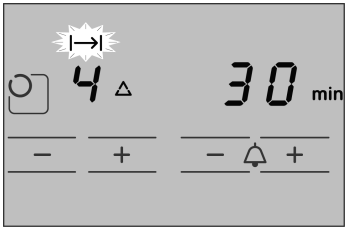
Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Memory-Funktion aktiv.

Memory aufrufen

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

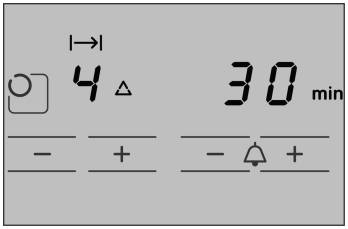
1. Symbol △M kurz berühren. Es ertönt ein Signal.
2. Mit Symbol **+** oder **–** die gewünschte Kochstelle wählen. Das Memory-Programm beginnt.

Memory anzeigen



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

Memory startet

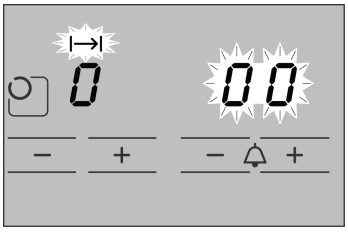


Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt. Die Anzeige △ der Kochstelle und die Anzeige I→I der Timerfunktion leuchten ständig.

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 **+** der Timer-Funktion 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 **+** der Timer-Funktion 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 ein beliebiges Bedienfeld 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 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 Wegschalten.

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

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

Reinigungsmittel

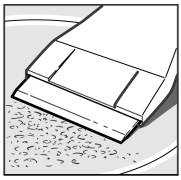
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl.

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.

Vorgehensweise bei einer Störung

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu lösen sind. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten.

Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsaufnahme aller eingeschalteten Geräte den Maximalwert Ihres Hausanschlusses nicht übersteigt. Prüfen Sie, ob die Sicherung auch beim Einschalten einer anderen Kochstelle auslöst.

Auf allen Anzeigen der Kochstellen blinkt E und ein akustisches Signal ertönt

Die Bedienfläche ist sehr schmutzig, Speisen sind übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Arbeitsfläche. Reinigen Sie die Bedienfläche gründlich oder entfernen Sie den Gegenstand von der Arbeitsfläche. Tippen Sie die betreffende Bedienfläche an. Das Blinken stoppt.

Das Kochfeld hat sich abgeschaltet

Der Hauptschalter ist unabsichtlich berührt worden. Schalten Sie das Kochfeld erneut ein. Nehmen Sie die Einstellung nochmals vor.

Wenn Sie einen Topf auf eine Induktionskochstelle setzen, blinkt die Anzeige (es wird keine Leistung mehr abgeben)

Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr elektromagnetisch ist (vom Magneten angezogen wird). Prüfen Sie, ob der Topfdurchmesser groß genug ist.
Lassen Sie den Topf abkühlen, falls er beim Gebrauch zu heiß geworden ist.

Wenn die Anzeige nach erneutem Aus– und Einschalten der Kochstelle immer noch nicht leuchtet, trennen Sie das Gerät vom Netz. Warten Sie 20 Sekunden und schließen Sie es erneut an.

Die Anzeige der Powerboost–Funktion blinkt und schaltet sich ab

Mit der Powerboost–Funktion wird die Kochstelle mit der höchstmöglichen Leistung betrieben. Bei längeren Kochzeiten ist es möglich, dass die Kochstelle die Funktion automatisch abschaltet, um das Kochfeld vor Überhitzung zu schützen. Solange die Anzeige nicht blinkt, können Sie sie weiterhin verwenden.

Reparaturen

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf Reparaturen vornehmen.



Durch unsachgemäße Reparaturen des Gerätes kann der Benutzer erstzunehmenden Risiken ausgesetzt werden.

Anzeige E r und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern E r und Zahlen erscheinen, weist die Elektronik eine Störung auf. Trennen Sie das Gerät vom Stomnetz und schließen Sie es erneut an. Wenden Sie sich an den Kundendienst, sollte diese Anzeige erneut aufleuchten.

Anzeige F und Zahlen

Wenn auf der Anzeige abwechselnd ein F und eine Ziffer erscheint, zeigt Ihr Gerät eine Störung an. In der folgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Behebung von Störungen.

Anzeige	Störung	Maßnahme
F0	Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von den vorderen Kochstellen. F2 erlischt bei Antippen der Bedienfläche, wenn sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat.
F4	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Überprüfen Sie, ob ein heißes Gefäß auf dem Bedienfeld steht. Entfernen Sie das Gefäß vom Bedienfeld. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Bedienfeld ein wenig abgekühlt hat. Erscheint nach dem Einschalten wieder F4, rufen Sie den Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war schon zu lange ohne Unterbrechung auf einer hohen Leistungsstufe in Betrieb.	Die automatische Zeitabschaltung hat sich aktiviert. Um weiter zu kochen, drücken Sie eine beliebige Taste.
c1	Die Netzspannung ist zu schwach.	Schalten Sie die Kochstelle ab. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie sie erneut an. Erlischt die Anzeige nicht, wenden Sie sich an Ihren Stromlieferanten.
c2/c3	Die Kochstelle hat sich überhitzt.	Die Kochstelle hat sich zum Schutz Ihres Kochfeldes automatisch abgeschaltet. Lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und schalten Sie sie dann wieder ein.
U400	Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie zur Induktionserhitzung beruht auf der Vibrationsfähigkeit bestimmter Metallwerkstoffe, sobald sie Hochfrequenzwellen unterzogen werden. Unter bestimmten Umständen können diese Vibrationen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen, wie z. B. die folgenden:

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dies tritt beim Kochen mit einer hohen Leistungsstufe auf. Ursache hierfür ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dies tritt bei einem leeren Kochgerät auf. Dieses Geräusch verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

Prasseln

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeräten auf, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Vibrationen an den Verbindungsflächen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht. Dieses Geräusch liegt am Kochgerät. Es kann sich je nach Menge und Art des zu kochenden Lebensmittels verändern.

Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche treten hauptsächlich bei Kochgeräten auf, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, sobald diese bei maximaler Heizleistung und gleichzeitig auf zwei anliegenden Kochstellen in Betrieb genommen werden. Dieses Pfeifen verschwindet oder wird geringer, sobald man die Leistung verringert.

Geräusch des Ventilators

Für den korrekten Betrieb der Elektronik muss diese bei einer kontrollierten Temperatur funktionieren. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der je nach erkannter Temperatur bei unterschiedlichen Leistungsstufen läuft. Der Ventilator kann auch noch nachlaufen, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die erkannte Temperatur weiterhin zu hoch ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und Teil der Induktionstechnologie, und weisen nicht auf einen Defekt hin.

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

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.

E-Nummer und FD-Nummer

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.

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Welche Speisen sind betroffen?

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

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

Allgemein	Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln verwenden.Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Kartoffeln nicht unter 8 ºC lagern. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Brat– und Frittierzeiten möglichst kurz halten. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Frittieren	Das Fett sollte nicht heißer als 175 ºC sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett–Thermometer. Das Verhältnis Frittiergut/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl. Frische Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.
Braten in der Pfanne	Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden. Zur Kotrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberfllächenthermometer hilfreich (z.B. Bst.Nr.0900.0519 von Fa. testo). Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Hat die Pfanne 150 ºC erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.

Table de matières

Remarques importantes 36

Avant l'encastrement 36

Consignes de sécurité 36

Causes de dommages 39

Apprentissage de l'appareil 41

Le bandeau de commande 41

Les foyers 42

Indicateur de la chaleur résiduelle 43

Cuisson par induction 43

Que signifie cuisson par induction ? 43

Batterie de cuisine appropriée 44

Interrupteur principal avec sécurité-enfants ... 45

Interrupteur principal 45

Sécurité-enfants 45

Cuire 46

Réglages: 47

Tableau 48

Conseils pour économiser de l'énergie 49

Fonction maintenir chaud 50

Méthode de fonctionnement 50

Fonction Powerboost 51

Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost 51

Elle est activée de la manière suivante 51

Elle est désactivée de la manière suivante 51

Fonction Minuterie 52

Un foyer doit s'éteindre automatiquement 52

Table de matières

Le réveil de cuisine 54

Fonction Memory 55

Mémoriser le réglage 55

Appeler Memory 56

Limitation automatique du temps 57

Désactiver la confirmation d'entrée 58

Entretien et nettoyage 58

Entretien 58

Nettoyage de la vitrocéramique 58

Nettoyage du cadre de la table de cuisson 59

Procédure après un dérangement 60

Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil . . . 62

Emballage et appareil usagé 63

Service après-vente 63

L'acrylamide dans certains aliments 64

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

Raccordements électriques

Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur. L'installation et le raccordement de votre appareil devrait être effectué par un technicien agréé.
Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut conduire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.
Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Cuire et réchauffer des aliments

Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux–ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient.

C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !
Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.
Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.
Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.
Eteindre le foyer.
Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures!

Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !

S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !
Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.
Mettez immédiatement l'appareil hors tension.
Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures !
Appelez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets en métal sur la table à induction

Ne laissez pas d'aliments dans une feuille alu, de couverts, de couvercles de casseroles ou d'autres objets métalliques sur la table de cuisson. Si l'appareil était mis en marche par mégarde, ces objets pourraient rapidement être chauffés et occasionner des brûlures.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se trouve sous la table de cuisson. Attention Si la table de cuisson se situe au-dessus d'un tiroir, celui-ci ne doit pas contenir de petits objets ou du papier car ils pourraient être aspirés et endommager le ventilateur ou compromettre le refroidissement. Ne pas ranger dans le tiroir ou à proximité de la table de cuisson du film alu ni des matières inflammables (p.ex. sprays). Risque d'explosion !
Respecter une distance d'au moins 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Câble de raccordement

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service technique.



Attention Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "Coupure automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après–vente".

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

Aliments débordés

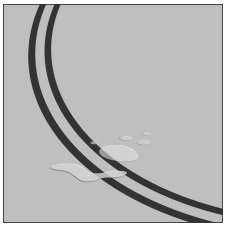
Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Feuilles et plastiques

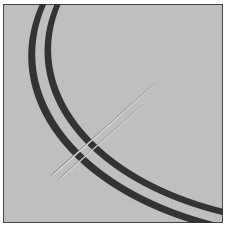
Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.
Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Exemples de dommages possibles

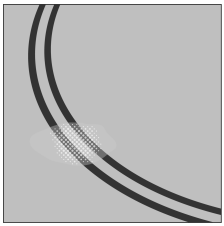
Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



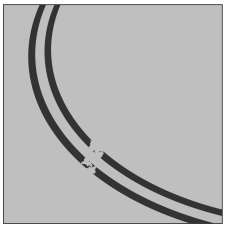
Egratignures
dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



Rayures
dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques
dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé
dû à des produits nettoyants inappropriés.

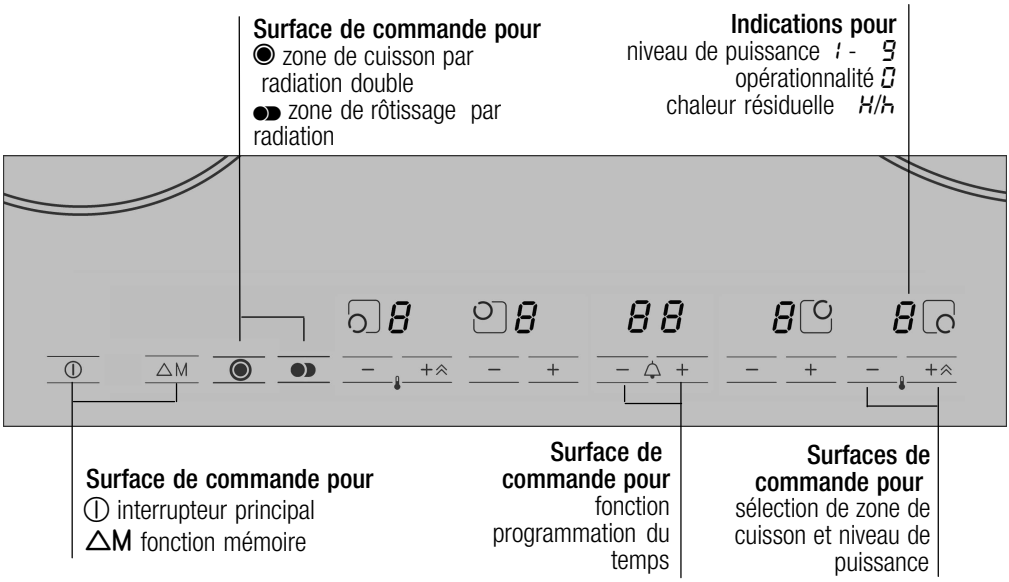
Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

Apprentissage de l’appareil

Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d’appareil.

La notice d’utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d’ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective est activée.

Exemple: Effleurer le symbole ⏻.
La table de cuisson est mise en marche.

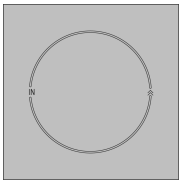
Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essuyer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

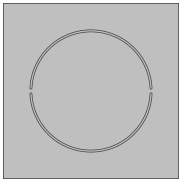
Les foyers

Zone de cuisson simple



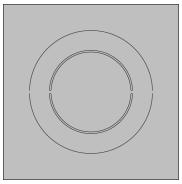
Choisir le foyer approprié.
Le foyer doit être aussi grand que le récipient utilisé.
Pour la cuisson sur les foyers à induction, utilisez uniquement des récipients ferromagnétique (cf. «Batterie de cuisine appropriée»).

Zone de cuisson par radiation



Il n'est pas possible de modifier les dimensions de la surface dans ces zones de cuisson.
Sélectionner la zone de cuisson correcte.
Les dimensions du récipient devraient coïncider avec celles de la zone de cuisson.

Zone de cuisson par radiation double

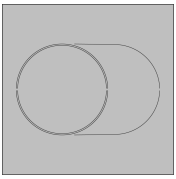


Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension.
Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure:
Effleurer le symbole ◉. Le voyant lumineux s'allume.
Désactiver:
Effleurer de nouveau le symbole ◉. Le voyant lumineux s'éteint.

La dernière dimension est automatiquement sélectionnée lorsque vous rallumez le foyer.

Zone de rôtissage par radiation

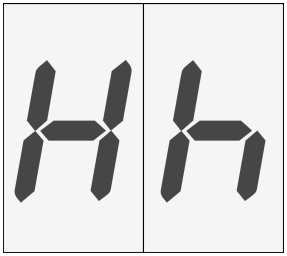


Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière :
Effleurer le symbole ●◗. Le voyant lumineux s'allume.
Désactiver :
Effleurer à nouveau le symbole ●◗. Le voyant lumineux s'éteint.

Indicateur de la chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. C'est pourquoi, ne touchez pas ce foyer.



Même si la table de cuisson est déjà éteinte, les symboles H/H clignotent aussi longtemps que le foyer est encore chaud.

Si vous retirez le récipient du foyer sans éteindre ce foyer, les symboles H/H et la puissance de chauffe sélectionnée apparaissent à l'affichage.

Cuisson par induction

Que signifie cuisson par induction ?

La cuisson par induction est basée sur un principe tout à fait différent que lors du réchauffement traditionnel. La chaleur est produite par induction directement dans le fond du récipient, tandis que le foyer reste froid. Par rapport à d'autres méthodes de cuisson, ce principe offre de nombreux avantages :

Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage

Du fait que ce n'est pas la table vitrocéramique qui est chauffée mais directement le récipient, il n'y a pas de perte de chaleur et l'efficacité est meilleure que lors des méthodes traditionnelles.

Economie d'énergie

Il a été prouvé qu'on consomme moins de courant lors de la cuisson par induction que lors d'autres méthodes de cuisson.

Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue

La table de cuisson génère ou coupe le débit thermique immédiatement après la manipulation de la commande. Lorsqu'on retire le récipient du foyer, la chauffe est interrompue, même si on n'éteint pas le foyer.

Si on oublie sur la table de cuisson un chiffon ou une autre matière inflammable, cet objet ne brûle pas même si le foyer est allumé. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle émise par le récipient se sent encore sur la plaque céramique.

Entretien facile

Du fait que la table céramique n'est pas chauffée, des restes d'aliment ne peuvent pas s'y incruster. Pour nettoyer la table de cuisson, vous n'avez pas besoin d'attendre son refroidissement. Cela vous offre un maximum de confort et de propreté.

Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos quantités d'aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Pour la cuisson par induction seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spécial (acier chromée) spécialement conçu pour l'induction. N'utilisez jamais des récipients en acier spécial traditionnel, verre, céramique, cuivre ou aluminium. A l'aide d'un aimant il est facile à vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée, c.-à.d. magnétisable.

Absence de récipient.
Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui–ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquate, le nombre visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson, correspondant au niveau de puissance, clignotera. En plaçant le récipient adapté, il arrêtera de clignoter.
Si vous tardez plus de quatre–vingt–dix seconds à poser un récipient adapté, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Interrupteur principal avec sécurité-enfants

Interrupteur principal

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. Maintenant la table de cuisson est prête à fonctionner.

Enclencher

Effleurez le symbole ⏻ jusqu'à ce que les affichages **–** des foyers s'allument.

Désactiver

Effleurez le symbole ⏻ jusqu'à ce que les affichages **–** des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Si, après l'enclenchement de la table de cuisson il y a encore de la chaleur résiduelle, les affichages **H/h** et **-** clignotent en alternance à l'affichage du foyer.

Sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

Activer la sécurité-enfants

Allumer la table de cuisson par l'interrupteur principal.

1. Réglez les foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurez l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

Piloter la table de cuisson

A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ⏻ plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage 🔒 clignote. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

Désactiver la sécurité-enfants

Vous pouvez redésactiver la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson exceptionnellement, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:
La table de cuisson doit être éteinte.
Effleurez l'interrupteur principal ⏻ plus de 4 secondes. Les affichages des foyers s'éteignent. L'affichage 🔒 s'allume 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

Supprimer le verrouillage exceptionnel

Effleurez l'interrupteur principal ⏻ plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est désactivé.

Attention !

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par de l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ⏻.

Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

Surface de commande + et –

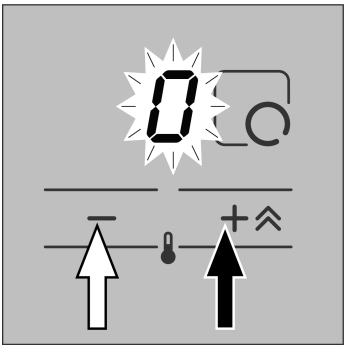
Avec les symboles **+** et **–** vous réglez la position de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

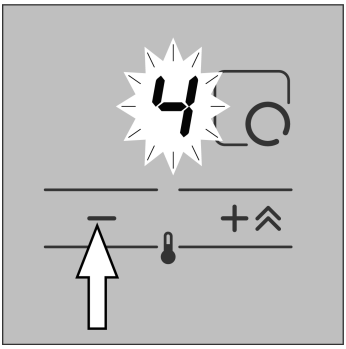
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages:

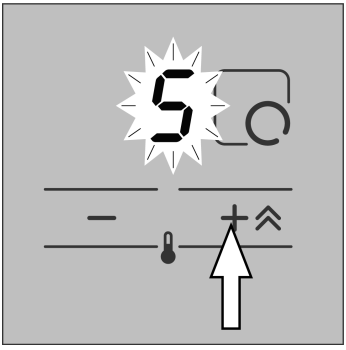
L'interrupteur principal doit être enclenché.



1 Effleurer le champ –.
A l'affichage clignote un 0.



2. lEffleurer dans les 5 secondes suivantes le champ + ou le champ –. Le réglage de base apparaît.
Champ + = position de chauffe 9
Champ – = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe:
A cet effet, effleurer le champ + ou le champ – jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse à l'affichage.

Modifier la position de chauffe

Vous pouvez à tout moment modifier la position de chauffe.

Eteindre le foyer

Effleurez le champ –, jusqu'à l'apparition de 0.

Depuis le niveau de puissance 9 vous pouvez plus facilement accéder au niveau 0 en touchant deux fois le capteur +.

Le foyer s'éteint et après env. 5 secondes apparaît l'indicateur de chaleur résiduelle.

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.
Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	1-4 mn.	1-2.	3-6 mn.
Bouillon	500 ml-1 l	2-4 mn.	7-8	2-4 mn.
Soupe liée	500 ml-1 l	1-4 mn.	2-3	2-4 mn.
Lait	200 ml-400 ml	1-4 mn.	1-2	2-4 mn.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	1-3 mn.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	2-4 mn.	1-2.	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g-600 g	3-5 mn.	2 -3.	5-15 mn.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	3-5 mn.	2 -3.	20-30 mn.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-12 mn.	4-5.*	20-30 mn.
Poisson	300 g-600 g	3-8 mn.	4-5*	10-15 mn.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire cuire				
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	2-4 mn.	2-3	15-30 mn.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g-250 g	3-6 mn.	1-3	25-35 mn.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	3-7 mn.	4-5	25-35 mn.
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	3-7 mn.	4-5	15-25 mn.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	3-5 mn.	2-3.	10-20 mn.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g-500 g	6-12 mn.	6-7*	6-10 mn.
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	4-8 mn.	4-5	50-60 mn.
Rôti à braiser	1 kg	4-8 mn.	4-5	60-100 mn.
Goulasch	500 g	4-11 mn.	4-5	50-60 mn.
Poêler				
Crêpe (galette)		1-4 mn.	6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	1-4 mn.	6-7	6-10 mn.
Steak	2-3 pièces	1-4 mn.	7-8	8-12 mn.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	1-4 mn.	6-7	8-12 mn.
Friture (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g par remplissage	8-15 mn.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	8-15 mn.	4-5	faire frire en continu

* Mijoter sans couvercle

Conseils pour économiser de l'énergie

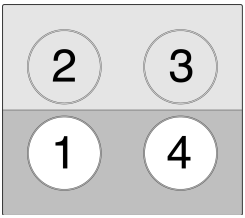
Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

La bonne dimension de casserole

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

	Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
Mettre le couvercle	Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
Faire cuire avec peu d'eau	Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
Réduire le réglage	Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

Fonction maintenir chaud



Les zones de cuisson par induction (1 et 4) disposent de cette fonction (voir dessin).

Méthode de fonctionnement

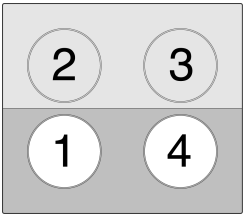
La fonction "Maintenir chaud" est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou pour maintenir chauds les aliments. Il ne fonctionne qu'avec des récipients de cuisine aptes à des tables à induction.
Si la fonction "Maintenir chaud" est activée, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum qui permet de maintenir chauds les récipients.

Ainsi est activée la fonction	Appuyez sur les symboles **–** et **+** en même temps. L'indicateur visuel affiche un C.
Il se désactive comme suit.	Appuyez sur les symboles **–** ou **+**. Le C disparaît de l'indicateur visuel et la fonction sera désactivée.

Fonction Powerboost

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (9).
La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position maximale.

Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost



Les zones de cuisson par induction (1 et 4) disposent de cette fonction (voir dessin).
La fonction Powerboost est uniquement disponible si l'autre foyer dans le même groupe n'est pas en marche.
Exemple si vous désirez utiliser la fonction sur le foyer 4, le foyer 1 doit être éteint. Il en est de même dans l'autre sens. Si le foyer n'est pas éteint, la lettre P et la position de chauffe 9 clignotent en alternance à l'affichage; ensuite s'enclenche à nouveau la puissance de chauffe maximale 9.

Elle est activée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Sélectionnez la puissance de chauffe 9.
2. Après ce réglage, appuyez sur le symbole + de la zone correspondante. A l'affichage apparaît la lettre P. La fonction est activée.

Elle est désactivée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Appuyez sur le symbole – du foyer correspondant. Le P disparaît à l'affichage. La fonction est désactivée.

Dans certaines circonstances la fonction Powerboost se coupe automatiquement, afin de protéger des composants électroniques dans votre table de cuisson d'un endommagement.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

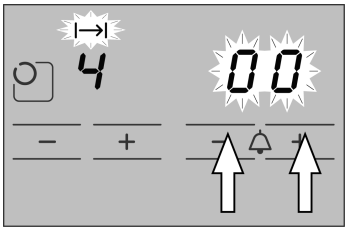
– un foyer doit s'éteindre automatiquement

– comme réveil de cuisine

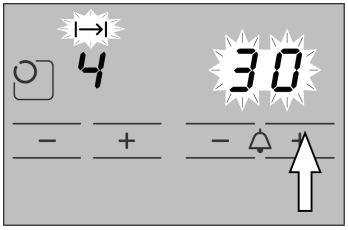
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

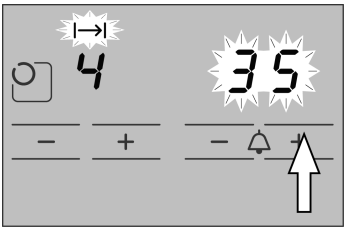
Réglages



1. Régler la position de chauffe au foyer devant être utilisé avec la fonction minuterie.
2. Effleurer simultanément les symboles **–** et **+**. L'affichage I→I du foyer souhaité clignote. A l'affichage de minuterie clignote *00*. Si vous sélectionnez un autre foyer, effleurez autant de fois que nécessaire le symbole **–** et **+** simultanément jusqu'à ce que l'affichage I→I du foyer souhaité clignote.



3. Effleurer le symbole **–** ou le symbole **+**. La valeur de référence apparaît. En cas de **+** : 30 minutes en cas de **–** : 10 minutes L'affichage I→I pour le foyer continue de clignoter.



4. Effleurer le symbole **–** ou le symbole **+** jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie. La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage. Les affichages I→I des foyers sont allumés.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe apparaît un 0. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote 00 et le voyant lumineux clignote.

Corriger la durée

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole **–** et **+** simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité I→I clignote. Modifier la durée au moyen du symbole **–** ou du symbole **+**.

Effacer prématurément

Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole **–** et **+** simultanément jusqu'à ce que l'affichage souhaité I→I clignote. Au moyen du symbole **–**, régler à 00. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer : Effleurer autant de fois que nécessaire le symbole **–** et **+** simultanément jusqu'à ce que l'affichage I→I pour le foyer correspondant clignote. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.

La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

Le réveil de cuisine

Avec le réveil de cuisine vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages

1. Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole **–** et **+** jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le réveil de cuisine clignote. A l'affichage de minuterie clignote *00*.
2. Effleurer le symbole **–** ou le symbole **+**.
   La valeur de référence apparaît.
   Symbole **+** : 10 minutes
   Symbole **–** : 05 minutes.
3. Régler le temps au moyen du symbole **–** ou du symbole **+**.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote *00* et l'affichage 🔔 clignote. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole **–** et **+** jusqu'à ce que l'affichage 🔔 pour le réveil de cuisine clignote.
L'affichage de minuterie clignote.
Modifier la durée au moyen du symbole **–** ou du symbole **+**.

Remarque

La fonction réveil de cuisine n'est plus active après une panne de courant.

Fonction Memory

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions de chauffe et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différente et si vous préparez un plat assez souvent.

La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex. :
le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.

Mémoriser le réglage

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory par foyer. Pour chaque processus de Memory, vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 réglages. La durée maximale de l'enregistrement est 99 minutes.

Procédez comme suit

1. La table de cuisson doit être allumée.
   Effleurer le symbole △M au moins 2 secondes.
   Deux signaux retentissent.
   Au bout de 2 secondes, l'affichage △ clignote.
2. Sélectionner le foyer souhaité au moyen du symbole **+** ou **–** et régler la position de chauffe.
   L'affichage △ à côté de l'affichage du foyer clignote. L'enregistrement commence.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.

Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole ≡≡ clignote à l'affichage de minuterie.
Les positions de chauffe suivantes ne sont plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande de al fonction minuterie. Vous pouvez continuer la cuisson de votre plat comme souhaité.

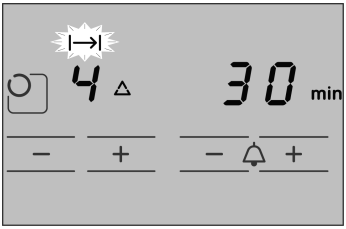
Si vous désirez mémoriser un autre processus Memory pour un foyer :
Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory.

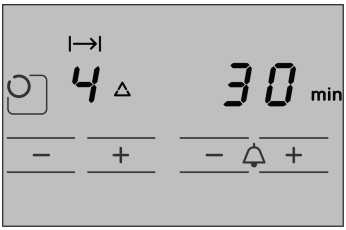
Effleurer brièvement le symbole △M. Un signal retentit.
Sélectionner le foyer souhaité en effleurant le symbole **+** ou **–**. Le programme Memory démarre.

Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer.
Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage I→I du foyer clignote.
Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage. Le symbole △ est allumé.

Memory démarre

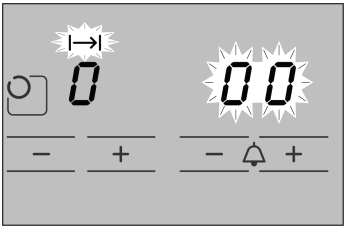


Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe. L' affichage △ du foyer et l'affichage I→I de la fonction minuterie sont allumés en permanence.

A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective :
Effleurer simultanément le symbole **+** et **–** de la fonction Minuterie.
Effleurer le symbole **+** jusqu'à l'affichage de la position de chauffe actuelle et de la durée. En effleurant le symbole **+** vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal retentit. A l'affichage de minuterie clignote *00*. L'affichage I→I du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume *0*.

Arrêt anticipé de Memory

Effleurer le symbole **+** ou le symbole **–** du foyer. L'affichage du foyer clignote. Effleurer à nouveau le symbole **+** ou le symbole **–**. Le foyer s'éteint.

Plusieurs foyers en mode Memory

Si vous utilisez la fonction Memory pour plusieurs foyers simultanément, l'affichage de minuterie indique la durée la plus courte d'un programme Memory.

Remarque

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Effleurer autant de fois que nécessaire simultanément le symbole **–** et **+** de la fonction Minuterie jusqu'à ce que l'affichage souhaité I→I clignote.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

La chauffe du foyer est interrompue.
A l'affichage du foyer clignote en alternance un *F* et un *8*.

Si vous effleurez un quelconque champ de commande, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps est activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Désactiver la confirmation d'entrée

L'effleurement d'un champ est confirmé par un bref signal. Vous pouvez désactiver ce signal.

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

1. Régler les foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

Nettoyage de la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Produits nettoyants

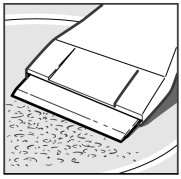
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :
de tampons en paille métallique, d'éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.
Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.

La lame est très aiguisée. Risque de blessures!
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.
Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.
Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

Champs de commande

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.
Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Procédure après un dérangement

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

Sur tous les affichages des foyers clignote *E* et un signal sonore retentit

La surface de commande est très encrassée, des aliments ont débordé ou un objet est placé sur la surface de travail. Nettoyez soigneusement la surface de commande ou enlevez l'objet de la surface de travail. Appuyez sur la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

La table de cuisson s'est éteinte

L'interrupteur principal a été actionné involontairement. Rallumez la table de cuisson. Réglez à nouveau.

Lorsque vous posez un récipient sur un foyer à induction, l'affichage clignote (pas de débit de puissance)

Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand.
Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud lors de son utilisation.

Si l'affichage ne s'allume toujours pas après avoir éteint et rallumé le foyer, séparez l'appareil du secteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.

L'affichage de la fonction Powerboost clignote et s'arrête

Avec la fonction Powerboost, le foyer marche à la puissance maximale. En cas de durées de cuisson plus longues il est possible que le foyer coupe automatiquement la fonction, afin de protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Tant que l'affichage ne clignote pas, vous pouvez continuer à l'utiliser.

Réparations

Seul un personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.



Des réparations inexpertes de l'appareil peuvent exposer l'utilisateur à de sérieux risques.

Affichage Er et chiffres

Si un Er et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique présente un défaut. Séparez l'appareil du secteur et rebranchez-le. Adressez-vous au service après-vente si l'affichage se rallume.

Affichage F et chiffres

Si un F et un chiffre apparaissent en alternance à l'affichage, votre appareil signale un dérangement. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour éliminer des dérangements.

Affichage	Panne	Mesure
F0	Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson.	Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.
F2	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Enlevez les récipients des foyers avant. F2 s'éteint lorsque vous effleurez la surface de commande, lorsque la table de cuisson a suffisamment refroidi.
F4	La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée.	Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande. Enlevez le récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si F4 réapparaît après la remise en marche, appelez le service après-vente.
F8	Le foyer était trop longtemps en marche sans interruption à une puissance de chauffe élevée.	La coupure automatique du temps s'est activée. Pour continuer la cuisson appuyez sur une quelconque touche.
c1	La tension de secteur est trop faible.	Eteignez le foyer. Attendez quelques secondes et rallumez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, adressez-vous à votre fournisseur de courant.

Affichage	Panne	Mesure
c2/c3	Le foyer a surchauffé.	Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger votre table de cuisson. Laissez le refroidir quelques minutes et rallumez-le.
U400	La table de cuisson n'est pas correctement raccordée.	Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente.

Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil

La technologie pour le chauffage par induction est basée sur la capacité de vibration de certains matériaux métalliques dès qu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, ces vibrations peuvent occasionner un certain degré de légers bruits, tels que:

Ronflement comme en cas de transformateur

Ceci se produit lors de la cuisson à une puissance élevée. La cause est le débit d'énergie que la table de cuisson transfère sur l'ustensile de cuisine. Ce bruit disparaît ou s'attenue dès qu'on réduit la puissance.

Faible sifflement

Ceci se produit lorsque l'ustensile de cuisine est vide. Ce bruit disparaît dès que l'on met de l'eau ou un aliment dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit en cas de récipients constitués de couches de matériaux différents. Le bruit est occasionné par des vibrations aux surfaces d'assemblage des différentes couches de matériau. Le récipient est à l'origine de ce bruit. Il peut changer selon la quantité et la nature de l'aliment à cuire.

Sifflements aigus

Ces bruits se produisent principalement en cas de récipients constitués de couches de matériau différentes dès qu'on les utilise à la puissance de chauffe maximale et en même temps sur deux foyers voisins. Ce sifflement disparaît ou s'attenue dès qu'on réduit la puissance.

Bruit du ventilateur

Pour le fonctionnement correct de l'électronique, celle-ci doit fonctionner à une température contrôlée. A cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne à des puissances différentes selon la température détectée. Aussi, le ventilateur peut encore continuer à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E et de fabrication FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.
Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

L’acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l’acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L’acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d’épices, speculatius).

Conseils pour la préparation avec une faible formation d’acrylamide

En général	Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d’endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 ºC. Faites uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Réduisez les temps de rôtissage et de friture à un minimum. Un aliment gros et épais contient moins d’acrylamide.
Fritures	La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 ºC. Contrôlez la température avec un thermomètre externe pour graisse. Le rapport aliment à frire/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d’huile. Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l’eau avant de les faire frire.
Frire dans la poêle	Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d’huile. Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la Société testo). Notre recommandation: Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 ºC, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione 67
Prima del montaggio 67
Norme di sicurezza 67
Cause dei danni 70
Conoscere l'apparecchio 72
Pannello comandi 72
Zone di cottura 73
Indicatore del calore residuo 74
Cottura con induzione 74
Cosa significa cottura con induzione? 74
Stoviglie appropriate 75
Interruttore principale con sicurezza bambino . 76
Interruttore principale 76
Sicurezza bambino 76
Cucinare 77
Regolazione: 78
Tabella 79
Consigli per risparmiare energia 80
Funzione "Mantenere caldo" 81
Metodo di funzionamento 81
Funzione Powerboost 82
Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost . 82
Attivazione 82
Disattivazione 83
Funzione timer 83
Disattivazione automatica di una zona di cottura .. 83

Indice

Orologio da cucina 85

Funzione Memory 86

Memorizzazione dell'impostazione 86

Richiamo della funzione Memory 87

Limitazione tempo automatica 89

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi 89

Cura e manutenzione 90

Manutenzione 90

Pulizia delle superfici in vetroceramica 90

Pulizia della cornice del piano di cottura 91

Comportamento in caso di anomalia 91

Rumori normali prodotti dall'apparecchio 94

Imballaggio e apparecchio dismesso 95

Servizio di assistenza tecnica 95

Acrilamide negli alimenti 96

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare con cura l'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno di trasporto.

Allacciamenti elettrici

Prima di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio, accertarsi che l'allacciamento domestico sia collegato a massa e soddisfi tutti i requisiti posti dalle direttive vigenti in materia di sicurezza. L'installazione e l'allacciamento dell'apparecchio devono essere effettuati da parte di un tecnico autorizzato.
Nel caso in cui l'apparecchio venga messo in funzione senza allacciamento corretto può sussistere pericolo di morte o di gravi lesioni fisiche.
Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non appropriato o di collegamenti elettrici inadatti.

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.
Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Cucinare e riscaldare alimenti

Cucinando piatti o alimenti liquidi come minestre, salse o bibite, è possibile che questi alimenti si scaldino troppo velocemente, senza che chi cucina se ne accorga, e fuoriescano dal recipiente.

Si consiglia, pertanto, di realizzare un riscaldamento leggero, selezionando un livello di potenza adatto e mescolando gli alimenti prima e durante il riscaldamento.

Olio e grasso bollenti

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!
Quando si fa scaldare dell'olio o del grasso, è necessario rimanere nelle immediate vicinanze.
Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo.
Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.
Disattivare la zona di cottura.
Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!
Tenere i bambini a distanza di sicurezza. L'indicatore del calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Pericolo di incendio!

Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, si raccomanda di non conservarvi oggetti infiammabili né bombolette spray. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche!
Spegnere immediatamente l'apparecchio.
Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.
Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

Se la zona di cottura si surriscalda ma il display non funziona, disattivare la zona di cottura. Pericolo di scottature!
Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

Non posare oggetti in metallo sul campo a induzione

Non lasciare sul piano di cottura alimenti avvolti in pellicola in alluminio, posate, coperchi o altri oggetti in metallo. In caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, questi oggetti potrebbero surriscaldarsi rapidamente e causare ustioni.

Ventola di raffreddamento

Al di sotto del piano di cottura si trova la ventola di raffreddamento. Attenzione! Se il piano di cottura si trova sopra un cassetto, quest'ultimo non deve contenere carta od oggetti di piccole dimensioni, in quanto questi possono essere aspirati con il conseguente danneggiamento della ventola o del sistema di raffreddamento. Nel cassetto o in prossimità del piano di cottura non devono trovarsi pellicole in allumino né altri materiali infiammabili (per esempio spray). Pericolo di esplosione!
Tra il contenuto del cassetto e l'ingresso della ventola deve esserci una distanza non inferiore a 2 cm.

Riparazioni non conformi

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!
Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Cavo di allacciamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, dev'essere realizzata dal Servizio Tecnico.



Attenzione! Questo apparecchio é conforme alla direttiva in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica.
Tuttavia, le persone portatrici di **pacemaker** devono mantenersi a distanza dall'apparecchio. Non é infatti possibile garantire che ogni pacemaker presente sul mercato sia effettivamente conforme alla normativa valida in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica e che non possano manifestarsi interferenze in grado di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio medesimo. Anche altri apparecchi, per esempio i dispositivi per l'udito, potrebbero essere soggetti ad anomalie.

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

È molto importante che il recipiente che si trova su una zona attiva contenga liquido o altri alimenti al suo interno. Il piano cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, e può così raggiungere una temperatura molto elevata. Il fondo del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano cottura. In questo caso, non toccare il recipiente, spegnere il piano cottura e, se una volta raffreddato il piano cottura non dovesse funzionare, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica".

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai le pentole e le padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.
Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e acuminati

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.
Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

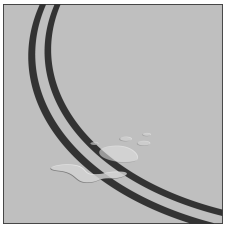
Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.
Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

Pellicole e materiali plastici

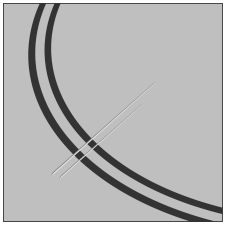
Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.
La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Esempi di possibili danni

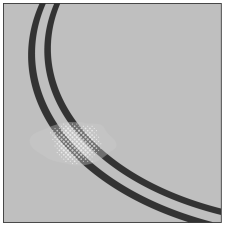
I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



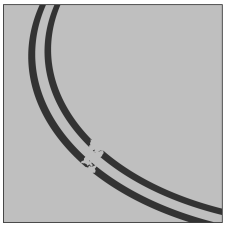
Formazione di residui gelatinosi
per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



Graffi
dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.



Colorazioni metalliche
per effetto dell'usura delle pentole o
in seguito all'uso di detergenti inappropriati.



Decorazione smerigliata
in seguito all'uso di detergenti non appropriati.

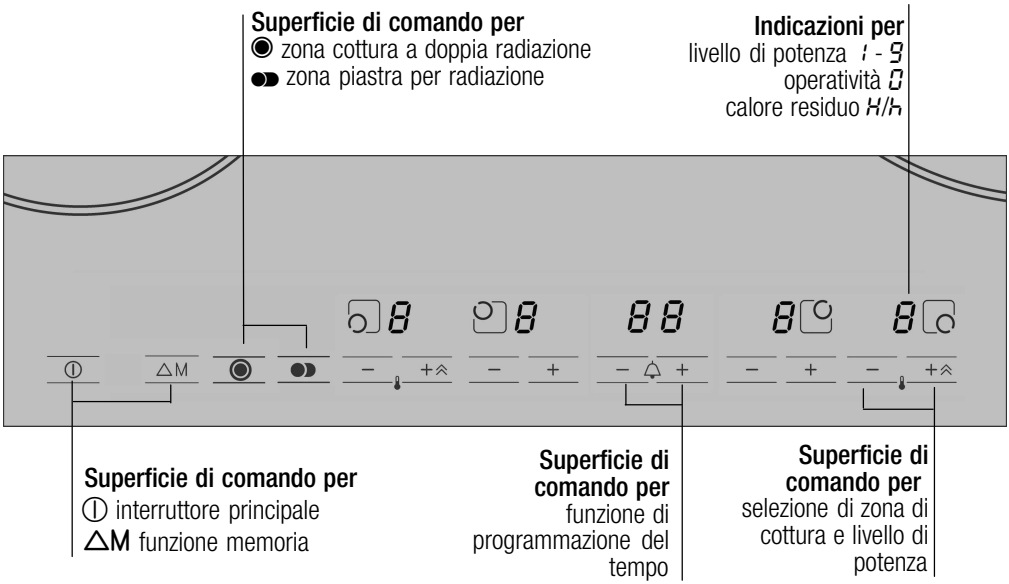
Questi danni sono causati dall'uso scorretto dell'apparecchio e non sono pertanto coperti dalla garanzia poiché non si tratta di problemi tecnici dell'apparecchio.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Le istruzioni per l'uso si riferiscono a diversi tipi di piani di cottura. A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo ⓘ.
Il piano di cottura viene attivato.

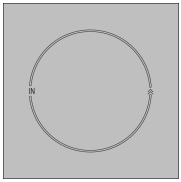
Avvertenza

Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

Le superfici di comando devono essere mantenute sempre pulite ed asciutte. L'umidità e lo sporco ne compromettono il corretto funzionamento.

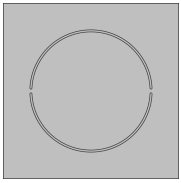
Zone di cottura

Zona cottura semplice



Selezionare la zona di cottura appropriata.
La zona di cottura deve avere le medesime dimensioni della pentola usata.
Per la cottura sui piani a induzione, si consiglia di utilizzare esclusivamente pentole ferromagnetiche (cfr. "Stoviglie appropriate").

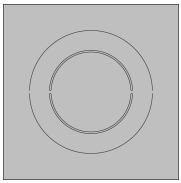
Zona cottura per radiazione



In queste zone cottura non è possibile modificare le dimensioni della superficie.

Selezionare la zona cottura corretta.
Le dimensioni del recipiente dovrebbero coincidere con quelle della zona cottura.

Zona cottura a doppia radiazione

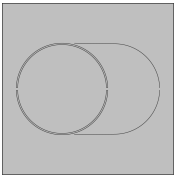


Per queste zone di cottura è possibile modificare le dimensioni. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione del circuito di riscaldamento esterno:
sfiorare il simbolo ◉. La lampada spia si illumina.
Disattivazione:
sfiorare nuovamente il simbolo ◉. La lampada spia si spegne.

Se si attiva nuovamente la zona di cottura, viene selezionata automaticamente l'ultima dimensione utilizzata.

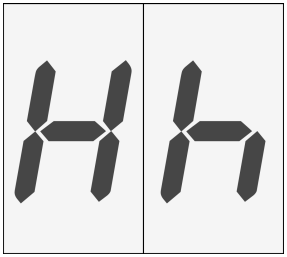
Zona di cottura per pentole ovali



Per queste zone di cottura è possibile attivare anche la zona di cottura per pentole ovali. La zona di cottura deve essere attivata.

Attivazione della zona di cottura per pentole ovali:
Toccare il simbolo ⬬. La lampada spia si illumina.
Disattivazione:
Toccare nuovamente il simbolo ⬬. La lampada spia si spegne.

Indicatore del calore residuo



Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali zone di cottura hanno ancora una temperatura elevata. Pertanto evitare di toccare queste zone di cottura.

Anche quando il piano di cottura è già stato disattivato, finché la zona di cottura è ancora calda h/H è illuminato.

Qualora la pentola venga tolta dalla zona di cottura senza che questa sia disattivata, sul display compare h/H e il grado di potenza selezionato.

Cottura con induzione

Cosa significa cottura con induzione?

La cottura con induzione si basa su un principio completamente differente rispetto alle tradizionali modalità di riscaldamento. Il calore viene prodotto direttamente a livello del fondo della pentola attraverso l'induzione, mentre la zona di cottura resta fredda. Rispetto agli altri metodi di cottura, esistono in questo caso numerosi vantaggi:

Risparmio di tempo durante la cottura e per arrostire

Poiché a essere riscaldato non é il campo in vetro ceramica bensì direttamente la pentola, non si verifica alcuna perdita di calore e l'efficienza è superiore rispetto a quella offerta dei metodi tradizionali.

Risparmio di corrente

É dimostrato che durante la cottura con induzione viene consumata una quantità di corrente inferiore rispetto a quella degli altri metodi di cottura.

Alimentazione di calore controllata e sicurezza maggiore

Il piano di cottura produce o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo l'uso del sistema di comando.

Quando si toglie la pentola dalla zona di cottura, il riscaldamento viene interrotto anche nel caso in cui la zona di cottura non sia stata disattivata. I panni o gli altri materiali infiammabili che vengano dimenticati accidentalmente sul piano di cottura non bruciano, neppure nel caso in cui la zona di cottura sia attivata. Terminata la cottura, sulla zona di cottura si percepisce soltanto più il calore residuo generato dalla pentola.

Facilità di manutenzione

Poiché il campo in vetroceramica non viene riscaldato, i residui di cibo non possono bruciare. Per effettuare la pulizia non é necessario attendere che il piano di cottura si sia raffreddato. Questo offre il massimo del comfort e della pulizia.

Stoviglie appropriate

Scegliere sempre una pentola di dimensioni adatte alla quantità di cibo che si intende cucinare. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Per la cottura a induzione sono ideali le stoviglie magnetizzabili (ferromagnetiche). Possono essere realizzate in acciaio, ghisa o in acciaio legato speciale per l'induzione (acciaio al cromo). Non utilizzare mai le stoviglie tradizionali acciaio legato, vetro, ceramica, rame o alluminio. Servendosi di un magnete, é possibile verificare con facilità se le stoviglie sono adatte, cioè magnetizzabili.

Assenza di recipiente.
Se non si poggia il recipiente sulla zona cottura selezionata, o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguate, il numero visualizzato dalla spia della zona cottura e corrispondente al livello di potenza, lampeggerà. Non appena si poggia il recipiente adeguato, la spia cessa di lampeggiare. Se trascorrono più di novanta secondi prima di collocare un recipiente adeguato, la zona cottura si spegne automaticamente.

Interruttore principale con sicurezza bambino

Interruttore principale

L'interruttore principale consente di attivare il dispositivo elettronico del pannello comandi. Ora il piano di cottura è pronto a entrare in funzione.

Attivazione

Toccare il simbolo ⏻ finché non si illuminano i display – delle zone di cottura.

Disattivazione

Toccare il simbolo ⏻ finché non si spengono i display – delle zone di cottura. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 10 secondi.

Se, in seguito all'attivazione del piano di cottura, vi è ancora del calore residuo, sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamene H/h e –.

Sicurezza bambino

E' possibile prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura da parte dei bambini che hanno avuto accesso alle zone di cottura. La sicurezza bambino resta permanentemente attiva.

Attivazione della sicurezza bambino

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le zone di cottura sul grado di cottura 2.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Azionare l'interruttore principale per almeno 5 secondi; dopodiché risuona un segnale acustico.
   La sicurezza bambino è attivata.

Utilizzo del piano di cottura

Ogniqualvolta si accenda l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ⏻ per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia 🔒 Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.

Disattivazione della sicurezza bambino

La sicurezza bambino può essere nuovamente disattivata. Procedere seguendo esattamente le indicazioni fornite per l'attivazione della sicurezza bambino.

Blocco occasionale del piano di cottura

E' possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio in presenza di bambini piccoli. Il piano di cottura deve essere disattivato. Azionare l'interruttore principale ⏻ per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display 🔒 si illumina per 10 secondi poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.

Annullamento del bloccooccasionale

Azionare l'interruttore principale ⏻ per più di 4 secondi Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene rimosso.

Attenzione!

La presenza sull'interruttore principale ⏻ di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come impostare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Superficie di comando + e –

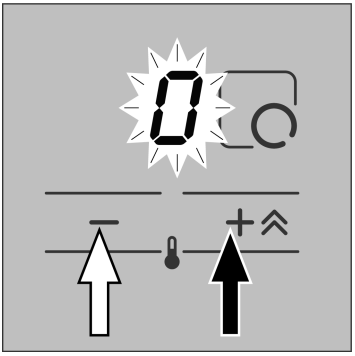
Con i simboli **+** e **–** impostare i gradi di cottura desiderati.

Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

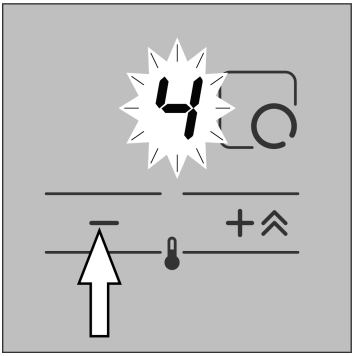
Ogni grado di cottura dispone di un grado intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione:

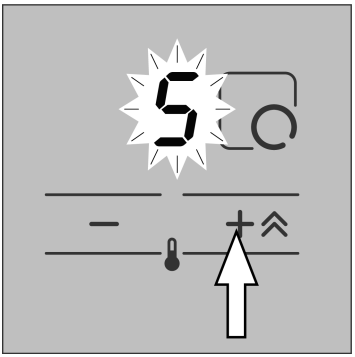
L'interruttore principale deve essere attivato.



1 Sfiorare il pannello + oppure il pannello –.
Sul display lampeggia uno 0



2. Entro i successivi 5 secondi, sfiorare il pannello + oppure il pannello –. Viene così visualizzata l'impostazione base.
Campo + = grado di cottura 9
Campo – = grado di cottura 4



3. Modifica del grado di cottura:
Sfiorare il pannello + oppure il pannello –, finché sul display non venga visualizzato il grado di cottura desiderato.

Modifica del grado di cottura

Il grado di cottura può essere modificato in qualunque momento.

Disattivazione della zona di cottura

Sfiorare il pannello –, finché non compare lo 0.

Dal livello di potenza 9 si può accedere più facilmente al livello 0 toccando due volte il sensore +.

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore di calore residuo.

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	1-4 min.	1-2.	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	2-4 min.	7-8	2-4 min.
Zuppa	500 ml-1 l	1-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte	200 ml-400 ml	1-4 min.	1-2	2-4 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	2-4 min.	1-2.	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	3-5 min.	2-3.	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3.	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	6-12 min.	4 -5.*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	3-8 min.	4 -5.*	10-15 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Cuocere				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500ml-1l di latte)	125 g-250 g	3-6 min.	1-3	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	25-35 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	3-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3.	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	6-12 min.	6-7*	6-10 min.
Brasare				
Involtini	4 porzioni	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	4-8 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-11 min.	4-5	50-60 min.
Friggere				
Frittata (schiacciata)		1-4 min.	6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	1-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca	2-3 porzioni	1-4 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	1-4 min.	6-7	8-12 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati	200 g per ogni ripieno	8-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	8-15 min.	4-5	friggere gradualmente

* Cottura senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Dimensioni appropriate per le pentole

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione.

Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

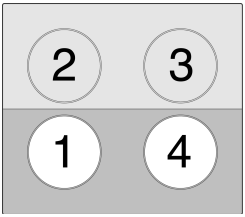
Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.

Ridurre il grado di cottura

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Funzione "Mantenere caldo"



Le zone di cottura ad induzione (1 e 4) dispongono di questa funzione (vedi figura).

Metodo di funzionamento

La funzione "Mantenere caldo" è ideale per sciogliere cioccolato o burro o per mantenere caldi gli alimenti. Funziona solo con recipienti da cucina adatti a piani cottura ad induzione.
Se si attiva la funzione "Mantenere caldo", automaticamente la zona di cottura passa ad una potenza minima che consente di mantenere caldi i recipienti.

Come attivare la funzione

Toccare il simbolo **–** e **+** contemporaneamente. Nell'indicatore visivo appare una **C**.

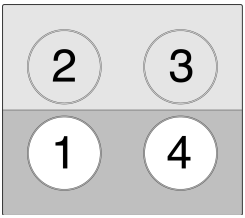
Come disattivarla

Toccare il simbolo **–** o **+**. Scompare la **C** nell'indicatore visivo e la funzione si disattiva.

Funzione Powerboost

Questa funzione consente di riscaldare ancora più velocemente gli alimenti rispetto al livello di potenza massimo dell'apparecchio (9).
La funzione Powerboost aumenta temporaneamente la potenza del livello massimo.

Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost



Le zone di cottura ad induzione (1 e 4) sono dotate di questa funzione (si veda il disegno).
Questa funzione é disponibile esclusivamente nel caso in cui l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione.
Esempio se si desidera utilizzare questa funzione per la zona di cottura 4, é necessario che la zona di cottura 1 sia disattivata. Lo stesso principio vale anche per il contrario. Se la zona di cottura non é disattivata, sul display lampeggiano alternativamente la lettera P e il livello di potenza 9. Successivamente, viene nuovamente attivato il livello di potenza massimo 9.

Attivazione

Eseguire le seguenti operazioni:

1. Selezionare il livello di potenza 9.
2. In seguito a questa impostazione premere il simbolo **+** per la zona in questione. Sul display viene visualizzata la lettera P. La funzione è ora attiva.

Disattivazione

Eseguire le seguenti operazioni:

1. Premere il simbolo – relativo alla zona di cottura in oggetto. P scompare dal display. La funzione è ora disattivata.

In alcuni casi la funzione Powerboost si disattiva automaticamente al fine di proteggere i componenti elettronici del piano di cottura da eventuali danni.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

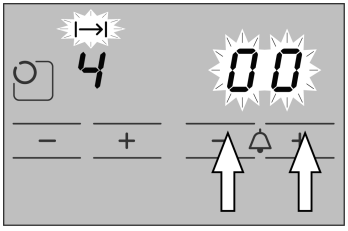
– Disattivazione automatica di una zona di cottura

– Come orologio da cucina

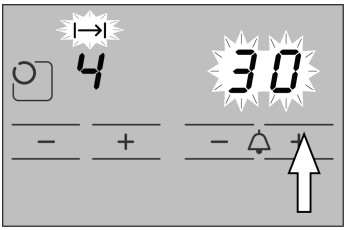
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

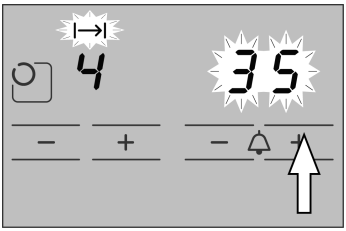
Regolazione



1. Impostare, con la funzione timer, il grado di cottura per la zona di cottura che deve essere azionata.
2. Sfiorare contemporaneamente i simboli **–** e **+**. Il display 1 della zona di cottura desiderata lampeggia. Sul display del timer lampeggia 00. Se si seleziona un'altra zona di cottura, azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+** finché il display della zona di cottura desiderata non lampeggia.



3. Sfiorare i simboli **–** oppure **+**.
Appare il valore raccomandato.
Con **+**: 30 minuti
con **–**: 10 minuti
Il display I→I per la zona di cottura continua a lampeggiare.



4. Sfiorare i simboli **–** oppure **+** finché non compare sul display del timer la durata desiderata. La durata lampeggia per qualche secondo e inizia quindi a scorrere. Se è stata impostata una durata per più zone di cottura, sul display viene visualizzata la durata più breve. Si illuminano i display I→I delle zone di cottura.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Sul display dei gradi di cottura compare uno *0*. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia *00* e la lampada spia lampeggia.

Correzione della durata

Azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+** finché il display desiderato I→I non lampeggia. Modificare la durata servendosi del simbolo **–** oppure **+**.

Cancellazione anticipata

Azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+** finché il display desiderato I→I non lampeggia. Servendosi del simbolo **–** impostare il valore *00*. Dopo alcuni secondi il display si spegne.

Avvertenze

Si desidera conoscere la durata residua per una determinata zona di cottura: azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+** finché il display I→I della zona di cottura corrispondente non lampeggia. La durata viene visualizzata per 5 secondi.

E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

La limitazione tempo automatica è attiva anche con la funzione timer.

Dopo un calo di corrente la funzione timer non è più attiva.

Orologio da cucina

L'orologio da cucina consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Regolazione

1. Azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+**, finché il display 🔔 dell'orologio non lampeggia. Sul display del timer lampeggia 00.
2. Sfiorare i simboli **–** oppure **+**.
   Visualizza il valore raccomandato.
   Simbolo **+** : 10 minuti
   Simbolo **–** : 05 minuti
3. Servendosi del simbolo **–** oppure **+**,impostare il parametro di tempo.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere. Sul display viene visualizzato il parametro di tempo più basso precedentemente impostato con il timer.

Trascorso il tempo impostato

Si attiva un segnale acustico per un minuto. Sul display del timer lampeggia 00 e il display 🔔 lampeggia. Sfiorare una superficie di comando a piacere I display si spengono e il segnale acustico cessa.

Correzione del parametro di tempo

Azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+**, finché il display 🔔 dell'orologio non lampeggia.
Il display del timer lampeggia.
Modificare la durata servendosi del simbolo **–** oppure **+**.

Avvertenza

Dopo una caduta di corrente l'orologio da cucina non è più in funzione.

Funzione Memory

La funzione Memory consente di memorizzare e quindi di richiamare in qualunque momento i gradi e i tempi di cottura delle varie pietanze.

La funzione Memory è utile quando si necessitano vari gradi di cottura per la pietanza in questione, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Per la preparazione della ricetta sono necessarie le medesime condizioni previste al momento della registrazione, per esempio:
lo stesso tipo di pentola e la medesima quantità e temperatura di partenza della pietanza.

Memorizzazione dell'impostazione

Per ogni zona di cottura si può memorizzare una procedura Memory. Per ogni procedura Memory è possibile registrare fino a 5 impostazioni. La durata massima della registrazione è pari a 99 minuti.

Procedimento

1. Il piano di cottura deve essere attivato.
   Sfiorare il simbolo △M per almeno 2 secondi.
   Risuonano due segnali acustici.
   Dopo 2 secondi il display △ lampeggia.
2. Servendosi dei simboli **+** e **–**, selezionare la zona di cottura desiderata e impostare il grado di cottura. Il display △ lampeggia accanto al display delle zone di cottura. Ha inizio la registrazione.
3. Preparare quindi la pietanza come desiderato. Le impostazioni vengono registrate.
4. Quando la pietanza è pronta, sarà sufficiente disattivare la zona di cottura. La procedura di cottura è stata memorizzata.

Avvertenze

Se si impostano più di 5 gradi di cottura per la pietanza in oggetto, sul display del timer lampeggia ≡≡.
I seguenti gradi di cottura non vengono più registrati. Il display del timer si spegne non appena si sfiora una delle superfici di comando della funzione timer. Preparare quindi la pietanza come desiderato.

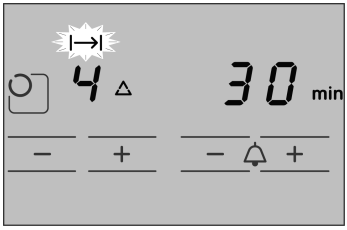
Se si desidera memorizzare un altro processo Memory per una zona di cottura:
effettuare nuovamente la registrazione. La registrazione precedente viene sovrascritta.

Richiamo della funzione Memory

Per preparare nuovamente una pietanza già registrata, richiamare semplicemente la funzione Memory.

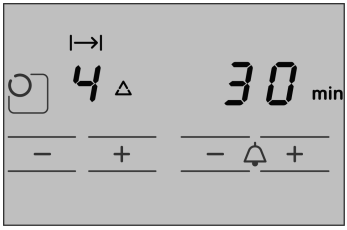
Sfiorare brevemente il simbolo △M. Risuona un segnale acustico.
Servendosi del simbolo **+** oppure **–**, scegliere la zona di cottura desiderata. Ha inizio il programma Memory.

Visualizzazione della funzione Memory



Sul display delle zone di cottura vengono visualizzate in rapida successione le impostazioni memorizzate. La zona di cottura non scalda ancora. Il display I→I della zona di cottura lampeggia.
Ogni singola operazione effettuata viene visualizzata sul display per 3 secondi. Il simbolo △ s'illumina.

Avvio della funzione Memory



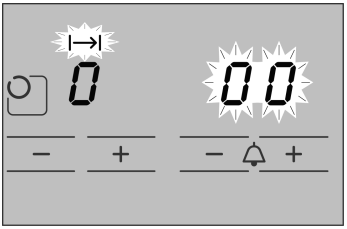
In seguito alla visualizzazione di tutte le operazioni, ha inizio il programma Memory. La zona di cottura si accende. Il display △ della zona di cottura e il display I→I della funzione timer sono costantemente illuminati.

Sul display delle zone di cottura viene visualizzata l'impostazione corrente. Sul display del timer viene visualizzato il parametro di durata, il quale inizia a scorrere a ritroso.

Durante il funzionamento del programma Memory è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente:
Sfiorare contemporaneamente i simboli **–** e **+** della funzione timer.
Toccare il simbolo **+**; il grado di cottura corrente e la durata vengono in questo modo visualizzati.
Attraverso il simbolo **+** è possibile visualizzare i gradi di cottura rimanenti e la durata corrispondente.

Conclusione della funzione Memory

Quando il programma Memory è terminato, la zona di cottura si disattiva. Risuona un segnale acustico. Sul display del timer lampeggia 00. Il display I→I della zona di cottura lampeggia. Sul display delle zone di cottura lampeggia uno 0.



Conclusione anticipata della funzione Memory

Servendosi del simbolo **+** oppure **–**, sfiorare la zona di cottura. Il display delle zone di cottura lampeggia. Sfiorare nuovamente il simbolo **+** oppure **–**. La zona di cottura si disattiva.

Varie zone di cottura in modalità Memory

Se si utilizza la funzione Memory con più zone di cottura contemporaneamente, il display del timer visualizza la durata minima di un dato programma Memory.

Avvertenza

Si desidera conoscere la durata di un altro programma Memory. Azionare contemporaneamente i simboli **–** e **+** della funzione timer finché il display desiderato I→I non lampeggi.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternativamente F e 8.

Se si sfiora un pannello di comando a piacere, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione tempo dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un campo, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questa funzione può essere disattivata.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le zone di cottura sul grado 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Tenere premuto l'interruttore principale per almeno 5 secondi, finché non risuonerà un segnale di conferma.

E' possibile attivare nuovamente la conferma di immissione dati. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la disattivazione.

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detergente e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

Detergente

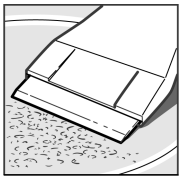
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

Detergenti non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti:
spugne ruvide, abrasivi o detergenti aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

Raschietto per vetro



In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.

Togliere la sicura al raschietto per vetro.
Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama.
L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.

La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.
Pulire la superficie tiepida con detergente e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.
Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detergenti non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

Pannelli comandi

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.
Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Comportamento in caso di anomalia

Le anomalie spesso sono facilmente risolubili. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, si consiglia pertanto di prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Al momento dell'attivazione del piano di cottura scatta il fusibile di rete

Accertarsi che la potenza assorbita da tutti gli apparecchi in funzione non sia superiore al valore massimo del proprio impianto domestico. Controllare che il fusibile scatti anche quando si accende un'altra zona di cottura.

Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia E e risuona inoltre un segnale acustico

La superficie di comando é molto sporca, gli alimenti sono traboccati oppure c'è un oggetto sulla superficie di lavoro. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto dalla superficie di lavoro. Azionare la superficie di comando corrispondente. La visualizzazione cessa di lampeggiare.

Il piano di cottura si è disattivato

L'interruttore generale é stato azionato accidentalmente. Attivare nuovamente il piano di cottura. Ripetere l'impostazione.

Quando si pone una pentola su una zona di cottura a induzione, il display lampeggia (non vi è più alcuna prestazione)

Controllare che la pentola sia elettromagnetica (eccitata dal magnete). Verificare che il diametro della pentola sia sufficiente.
Qualora la pentola si fosse surriscaldata durante l'utilizzo, farla raffreddare.

Se dopo la disattivazione e riattivazione della zona di cottura il display continua a non illuminarsi, staccare la spina dell'apparecchio dalla rete. Attendere 20 secondi e ricollegarlo alla rete.

Il display della funzione Powerboost lampeggia e si disattiva

Con la funzione Powerboost si imposta la zona di cottura sulla potenza massima. In caso di cotture prolungate la zona di cottura potrebbe disattivare automaticamente la funzione per evitare il surriscaldamento del piano di cottura. Finché il display non lampeggia, non é possibile utilizzarla.

Riparazioni

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale specializzato del servizio di assistenza tecnica.



In caso di riparazioni effettuate in modo non corretto, possono insorgere situazioni di pericolo per l'utente.

Display E r e numeri

Se sul display vengono visualizzati E r e dei numeri, si è verificata un'anomalia a livello del sistema elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, quindi collegarlo nuovamente. Se il display si illumina nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Visualizzazione di F e numeri

Se sul display si alternano una F e una cifra, l'apparecchio indica la presenza di un'anomalia. La seguente tabella riporta le misure necessarie ai fini della risoluzione dei problemi insorti.

Indicazione	Guasto	Misura
F0	Sul piano di cottura si è verificato un errore interno.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere alcuni secondi e ricollegarlo alla rete. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.
F2	Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato.	Rimuovere le stoviglie dalle zone di cottura anteriori. F2 si spegne quando si aziona la superficie di comando, non appena il piano di cottura si sia raffreddato sufficientemente.
F4	Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato.	Controllare se sul pannello di comando vi siano contenitori caldi. Rimuovere i contenitori dal pannello di comando. Attendere alcuni minuti, finché il pannello di comando non si sia in parte raffreddato. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato F4, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
F8	La zona di cottura é stata utilizzata troppo a lungo senza interruzioni a un livello di potenza elevato.	Il sistema di disattivazione temporale automatica si é attivato. Per poter proseguire la cottura, premere un tasto a piacere.
c1	La tensione di rete é troppo bassa.	Disattivare la zona di cottura. Attendere alcuni secondi e riattivarla. Se il display non si spegne, rivolgersi al proprio fornitore di energia elettrica.
c2/c3	La zona di cottura si è surriscaldata.	La zona di cottura si é disattivata automaticamente per proteggere il piano di cottura. Lasciarla raffreddare per alcuni minuti, quindi riattivarla.
U400	Il piano di cottura non é collegato correttamente.	Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Consultare il piano dei collegamenti e ripetere l'allacciamento in modo corretto. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rumori normali prodotti dall'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento a induzione si basa sulle proprietà di vibrazione di determinati materiali appena vengono esposti a onde ad alta frequenza. In determinate condizioni, queste vibrazioni possono causare lievi rumori, per esempio:

Un sordo ronzio, come nel caso di un trasformatore

Questo si manifesta durante la cottura a una maggiore potenza. La causa é la quantità di energia trasmessa dal piano di cottura all'apparecchio di cottura. Questo rumore scompare, o si riduce, non appena si diminuisce il grado di potenza.

Leggero fischio

Questo si manifesta quando si utilizza un apparecchio di cottura vuoto. Questo rumore scompare non appena si aggiungono acqua o alimenti all'apparecchio di cottura.

Crepitio

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da rivestimenti di materiali differenti. Il rumore é causato da vibrazioni a livello delle superfici di collegamento degli strati di materiale e dipende dall'apparecchio di cottura stesso. Può variare a seconda della quantità e del tipo di alimenti.

Fischio intenso

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da strati di materiali differenti, non appena essi vengano messi in funzione alla massima potenza e, contemporaneamente, su due zone di cotture adiacenti. Questo fischio scompare o si riduce non appena si diminuisce il grado di potenza.

Rumore del ventilatore

Ai fini del funzionamento corretto dell'impianto elettronico, quest'ultimo deve essere in funzione a una temperatura controllata. In tal senso, il piano di cottura é dotato di un ventilatore, il quale funziona con diversi livelli di potenza a seconda della temperatura rilevata. É inoltre possibile il postfunzionamento del ventilatore in seguito alla disattivazione del piano di cottura, quando la temperatura rilevata é eccessiva.

I rumori descritti sono normali e costituiscono parte integrante della tecnologia a induzione, per cui essi non segnalano necessariamente la presenza di difetti.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio.
La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso e sulle istruzione di montaggio.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussioni da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati delle ultime ricerche sono state raccolte le seguenti informazioni.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotto a base di cereali e patate, quali la patatine, le patate arrosto, i toast, i panini, il pane o i prodotti fini di pasta frolla riscaldati (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Consigli per la preparazione di prodotti privi di acrilamide

Generalità	Per arrostire e friggere utilizzare possibilmente patate fresche, le quali non devono presentare zone verdi o contaminate. Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 ºC. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I tempi di cottura arrosto e di frittura devono essere possibilmente brevi. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Friggere	La temperatura del grasso non deve essere superiore a 175 ºC. Controllare la temperatura con un termometro esterno per grassi. Il rapporto prodotto da friggere/grasso deve corrispondere a 1:10 fino a un massimo di 1:15, per esempio 100 g di patatine e 1,5 l di olio. Prima di procedere alla frittura, lasciare le patate fresche nell'acqua per un'ora.
Cottura arrosto nel tegame:	Usare patate cotte. Per le patate crude, usare margarina anziché olio. Ai fini del controllo della temperatura della superficie del tegame, é utile usare un termometro per superfici (per esempio: numero d'ordinazione 0900.0519 della ditta. testo). Si raccomanda di fare prima scaldare il tegame al livello di cottura 9. Quando il tegame raggiunge 150 ºC, impostare il livello di cottura desiderato.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten 99

Voor het inbouwen 99

Veiligheidsvoorschriften 99

Oorzaken van schade 102

Het apparaat leren kennen 104

Het bedieningspaneel 104

De kookzones 105

Restwarmte-indicatie 106

Koken met inductie 106

Wat betekent koken met inductie? 106

Geschikt kookgerei 107

Hoofdschakelaar met kinderslot 108

Hoofdschakelaar 108

Kinderslot 108

Koken 109

Zo stelt u in: 110

Tabel 111

Tips voor het sparen van energie 112

Warmhoudfunctie 113

Werking 113

Powerboost-functie 114

Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie 114

Zo wordt de functie geactiveerd 114

Zo wordt de functie gedeactiveerd 114

Timer-functie 115

Inhoudsopgave

Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld 115

De kookwekker 116

Memory-functie 117

Instelling opslaan 118

Memory oproepen 118

Automatische tijdsbegrenzing 120

Invoerbevestiging uitschakelen 120

Onderhoud en reiniging 121

Onderhoud 121

Reiniging van de vitrokeramische plaat 121

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat 122

Handelwijze bij een storing 122

Normale geluiden bij gebruik van het apparaat 125

De verpakking en uw oude apparaat 126

Klantenservice 126

Acrylamide in levensmiddelen 127

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

Onderzoek het apparaat nauwkeurig nadat u het uit de verpakking heeft genomen. Wanneer u heeft vastgesteld dat er sprake is van transportschade, neem het apparaat dan niet in gebruik.

Elektrische aansluitingen

Verzeker u er voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken van dat uw huisaansluiting geaard is en voldoet aan alle geldende veiligheidsbepalingen. Het opbouwen en aansluiten dient te worden uitgevoerd door een bevoegd technicus.
Wordt het apparaat zonder correcte aansluiting van de aardingsklemmen of na een ondeskundige aansluiting in gebruik genomen, dan kan dit in uitzonderlijke gevallen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of tot de dood.
De producent is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is als gevolg van ondeskundig gebruik of onjuiste elektrische aansluitingen.

Veiligheids-voorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Voedsel koken en verhitten

Bij het koken van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze te snel verhitten zonder dat dit duidelijk blijkt en kunnen deze uit de pan wegvloeien.
Daarom wordt aanbevolen zacht te verhitten, kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer in het voedsel voor en tijdens de verhitting.

Oververhitte olie en vet

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.

Leg geen voorwerpen van metaal op het inductieveld

Laat geen gerechten in aluminiumfolie, bestek, pannendeksels of andere voorwerpen van metaal op de kookplaat liggen. Wanneer het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen zeer snel verhit worden en verbrandingen veroorzaken.

Koelventilator

Onder de kookplaat bevindt zich de koelventilator. Opgelet! Als de kookplaat boven een lade ligt, mogen hier geen papier of kleine voorwerpen in zitten, omdat deze naar binnen kunnen worden gezogen en de ventilator kunnen beschadigen of de koeling beïnvloeden. Er mag geen aluminumfolie of ontvlambaar materiaal (bijv. sprays) in worden opgeslagen, en evenmin in de buurt van de kookplaat. Explosiegevaar!
Tussen de inhoud van de lade en de ingang van de ventilator dient een afstand van minstens 2 cm te worden aangehouden.

Ondeskundige reparaties

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

Aansluitkabel

Iedere manipulatie van het apparaat, met inbegrip van de vervanging of installatie van de toevoerkabel, dient verricht te worden door de Technische Service.



Opgelet! Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven. Er kan onmogelijk worden gegarandeerd dat elke op de markt beschikbare pacemaker voldoet aan de geldende richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit en dat er geen interferenties ontstaan die de juiste werking van de pacemaker in gevaar brengen. Eventueel kunnen ook bij andere apparaten, zoals bijv. gehoorapparaten, storingen ontstaan.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

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

Het is erg belangrijk dat de pan die op een geactiveerde zone is geplaatst vloeistof of voedsel bevat. Uw kookplaat is uitgerust met een intern beveiligingssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie ”Automatische uitschakeling” geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur zeer hoog kan oplopen. De bodem van de pan kan zelfs smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan, zet de kookplaat uit en neem, als de kookplaat na afkoeling niet werkt, contact op met de ”Technische Dienst”.

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

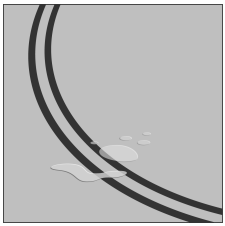
Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

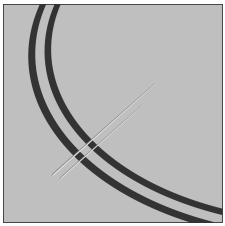
Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones.
Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

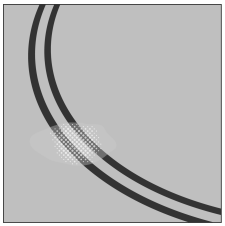
De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.



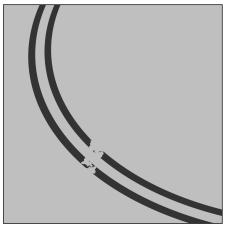
De vorming van blaasjes
door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



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.

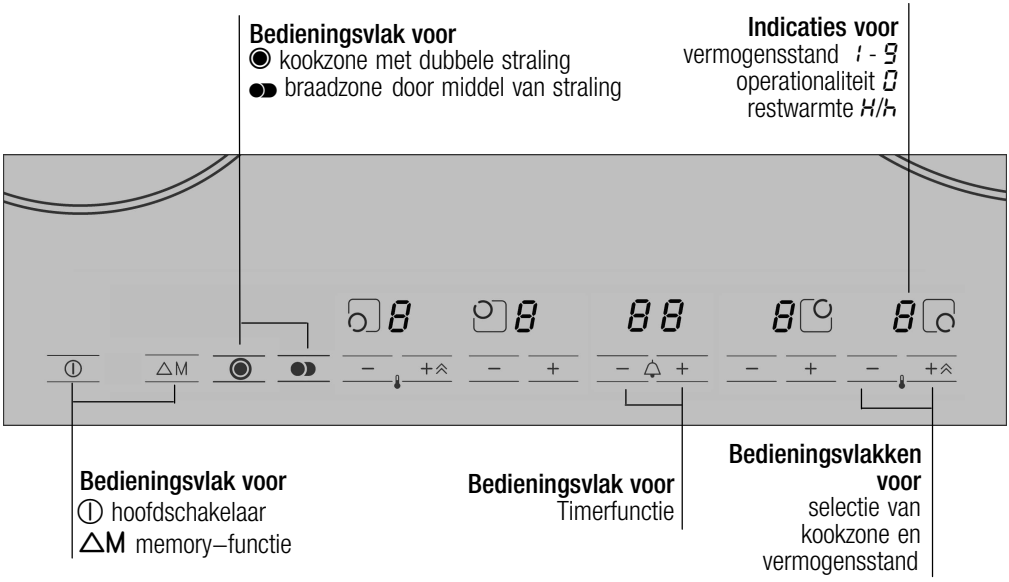
Deze beschadigingen zijn veroorzaakt door het verkeerde gebruik van het apparaat, daarom worden ze niet gedekt door de garantie vermits het geen technische problemen van het apparaat betreft.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven. Deze worden al naar gelang het apparaattype onderscheiden.

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Voorbeeld: het symbool ⏻ aanraken.
De kookplaat wordt ingeschakeld.

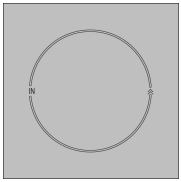
N.B.

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.

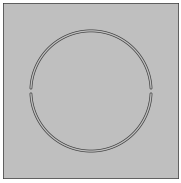
De kookzones

Enkele kookzone



De juiste kookzone kiezen.
De kookzone moet zo groot zijn als het gebruikte kookgerei.
Voor het koken op inductiekookzones alleen ferromagnetisch kookgerei gebruiken (zie daarvoor “Geschikt kookgerei”).

Hilight kookzone

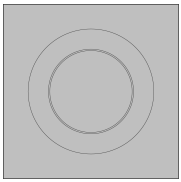


In deze kookzones is het niet mogelijk de grootte van het oppervlak te wijzigen.

Selecteer de correcte kookzone.
De grootte van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone.

Hilight kookzone met twee ringen

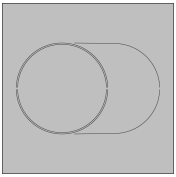
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.



Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring:
symbool ◉ aantippen. Dan brandt het indicatie-lampje.
Uitschakelen:
symbool ◉ opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

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

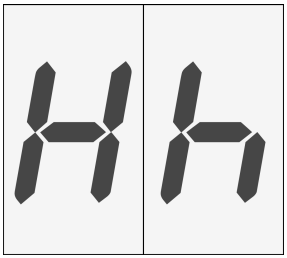
Braadzone



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

Extra inschakelen van de braadzone:
Het symbool ●◗ aanraken. Dan brandt het indicatielampje.
Uitschakelen:
Het symbool ●◗ opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

Restwarmte-indicatie



De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Raak deze kookzone daarom niet aan.

Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, brandt H/H zolang de kookzone nog heet is.

Als het kookgerei van de kookzone wordt genomen zonder dat deze uitgeschakeld wordt, verschijnt H/H en de gekozen vermogensstand.

Koken met inductie

Wat betekent koken met inductie?

Het koken met inductie is gebaseerd op een volledig ander principe dan de gebruikelijke verwarmingsmethodenDe warmte wordt door middel van inductie direct in de bodem van de pan opgewekt, terwijl de kookzone koud blijft. In vergelijking tot andere kookmethoden is er een reeks van voordelen.

Tijdsbesparing bij het koken en braden

Omdat niet het keramische vlak maar direct het kookgerei wordt verwarmd, onstaat er geen warmteverlies en is de efficiency groter dan bij de gebruikelijke methoden.

Energiebesparend

Het is bewezen dat bij het koken met inductie minder stroom wordt verbruikt dan bij andere kookmethoden.

Gecontroleerde warmtetoevoer en meer veiligheid

De kookplaat produceert of onderbreekt de warmtetoevoer onmiddellijk na het bedienen van de regeling. Wordt het kookgerei van de kookzone genomen, dan wordt het verwarmen onderbroken, ook wanneer de kookzone niet uitgeschakeld wordt.

Als er per ongeluk een doek of ander brandbaar materiaal op de kookplaaat terecht is gekomen, dan verbrandt dit niet, ook al is er een kookzone ingeschakeld.Na het koken is op de glazen keramiekplaat alleen nog de restwarmte te bespeuren die door de pan wordt afgegeven.

Gemakkelijk in het onderhoud

Omdat het glazen keramische vlak niet wordt verwarmd, kunnen er geen voedselresten inbranden. U hoeft niet te wachten tot de kookplaat is afgekoeld om hem schoon te kunnen maken. Dit biedt u een hoge mate aan comfort en hygiëne.

Geschikt kookgerei

Neem altijd een pan die aangepast is aan de hoeveelheid. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Voor het koken met inductie is alleen magnetiseerbaar (ferromagnetisch) kookgerei geschikt. Het kan ook bestaan uit geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal (chroomstaal) dat speciaal voor inductie vervaardigd is. Gebruik nooit kookgerei van gewoon roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium. Met behulp van een magneet kan gemakkelijk worden gecontroleerd of uw kookgerei geschikt, d.w.z. magnetiseerbaar is.

Geen pan.
Indien de pan niet op de geselecteerde kookzone geplaatst wordt, of deze is niet van het geschikte materiaal of maat, dan zal het nummer dat in beeld gebracht wordt op de indicator van de kookzone, overeenstemmend met de vermogensstand, knipperen. Bij het plaatsen van de geschikte pan stopt deze met knipperen.
Indien u er langer over doet dan negentig seconden om een geschikte pan te plaatsen, dan dooft de kookzone automatisch uit.

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 ⏻ aan tot de indicaties **–** van de kookstanden verlicht zijn.

Uitschakelen

Raak het symbool ⏻ 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 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 ⏻ 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 ⏻ 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 ⏻ langer dan 4 seconden aan. De kookplaat is ingeschakeld. De blokkering is opgeheven.

Opgelet!

Wanneer er water, etensresten of voorwerpen op de hoofdschakelaar ⏻ 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 –

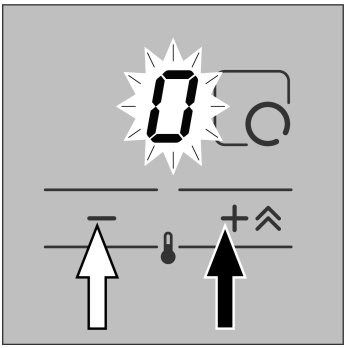
Met de symbolen **+** en **–** stelt u de gewenste kookstanden in.

Kookstand 1 = laagste vermogen
Kookstand 9 = hoogste vermogen.

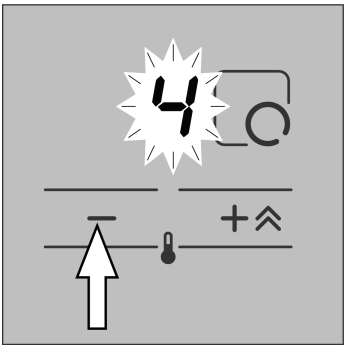
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkeerd.

Zo stelt u in:

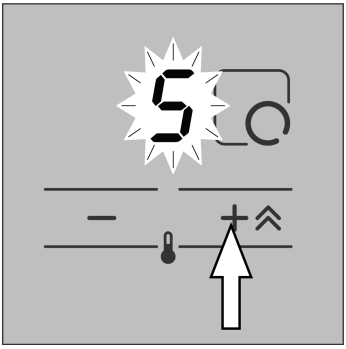
De hoofdschakelaar dient ingeschakeld te zijn.



1 Veld – aanraken.
Op het display knippert een 0.



2. Binnen de 5 seconden het veld + of het veld – aanraken. De basisinstelling verschijnt.
Veld + = kookstand 9
Veld – = kookstand 4



3. Kookstand wijzigen:
Hiervoor veld + of veld – aanraken tot de gewenste kookstand op het display verschijnt.

Kookstand wijzigen

U kunt de kookstand altijd veranderen.

Kookzone uitschakelen

Raak het veld – aan tot de 0 verschijnt.

Als u een hoge kookstand ingesteld hebt, dan kunt u ook het veld + aanraken tot de 9 verschijnt.

De kookzone schakelt uit en na ca. 5 seconden verschijnt de weergave van de resterende warmte.

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	1-4 min.	1.-2.	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	2-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	1-4 min.	2-3	2-4 min.
melk	200 ml-400 ml	1-4 min.	1-2	2-4 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht (bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	1-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	2-4 min.	1-2.	
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g-600 g	3-5 min.	2-3.	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3.	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	6-12 min.	4-5.*	20-30 min.
vis	300 g-600 g	3-8 min.	4-5.*	10-15 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Koken				
rijst (met een dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
rijstepap (500ml-1ltr. melk)	125 g-250 g	3-6 min.	1-3	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	3-7 min	4-5	25-35 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	3-7 min	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	3-5 min.	2-3.	10-20 min.
pasta (1-2 ltr. water)	200 g-500 g	6-12 min.	6-7*	6-10 min.
Stoven				
rollades	4 stuks	4-8 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	4-8 min.	4-5	60-100 min.
goulash	500 g	4-11 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		1-4 min.	6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	1-4 min.	6-7	6-10 min.
biefstuk	2-3 stuks	1-4 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	1-4 min.	6-7	8-12 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten	200 g per vulling	8-15 min.	8-9	ononderbroken frituren
overige producten	400 g per vulling	8-15 min.	4-5	ononderbroken frituren

* Doorkoken zonder deksel

Tips voor het sparen van energie

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

Pannen van de juiste grootte

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.

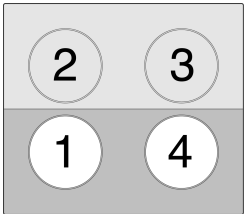
Koken met weinig water

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

Terugschakelen

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Warmhoudfunctie



De kookzones (1 en 4) met inductie beschikken over deze functie (zie tekening).

Werking

De warmhoudfunctie is geschikt om chocolade of boter te smelten, of om eten warm te houden. Werkt enkel met pannen die geschikt zijn voor inductiefornuizen.
Als de ”warmhoudfunctie” wordt geactiveerd gaat de kookzone automatisch over op een minimumvermogen, waarmee de pannen warm gehouden kunnen worden.

Zo wordt de functie geactiveerd

Raak de symbolen **–** en **+** tegelijkertijd aan. Op de visuele indicator verschijnt een **C**.

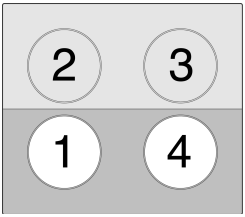
Zo wordt het gedeactiveerd

Raak het symbool **–** of **+** aan. De **C** op de visuele indicator verdwijnt en de functie wordt gedeactiveerd.

Powerboost-functie

Met deze functie worden uw gerechten nog sneller verhit dan op de hoogste vermogensstand van uw apparaat (9).
De powerboost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de hoogste stand.

Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie



De kookzones (1 en 4) met inductie beschikken over deze functie (zie tekening).
De powerboost-functie is alleen beschikbaar wanneer de andere kookzone binnen dezelfde groep niet in gebruik is.
Voorbeeld wanneer u de functie op de kookzone 4 wilt gebruiken, dient de kookzone 1 uitgeschakeld te zijn. Hetzelfde geldt omgekeerd. Wanneer de kookzone niet uitgeschakeld is, knipperen afwisselend de letter P en de vermogensstand 9 op het display; vervolgens wordt opnieuw de maximale vermogensstand ingesteld.

Zo wordt de functie geactiveerd

Voer de volgende stappen uit:

1. Kies de vermogensstand 9.
2. Na deze instelling drukt u op het symbool + de betreffende zone. Op het display verschijnt de letter P. De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt de functie gedeactiveerd

Voer de volgende stappen uit:

1. Druk op het symbool – van de betreffende kookzone. De P verdwijnt van het display. De functie is nu gedeactiveerd.

Onder bepaalde omstandigheden schakelt de powerboost-functie automatisch uit om elektronische componentnen in uw kookzones te beschermen tegen beschadigingen.

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

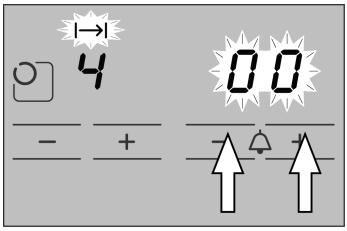
– een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

– als kookwekker

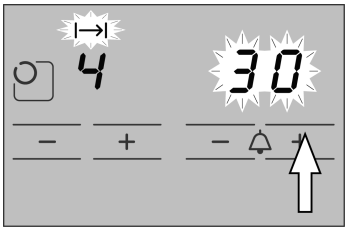
Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld

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

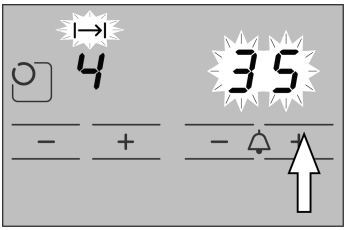
Zo stelt u in



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. Het symbool **–** of symbool **+** aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven. Bij **+**: 30 minuten bij **–**: 10 minuten De indicatie I→I voor de kookzone blijft knipperen.



4. Het symbool **–** of symbool **+** aanraken, 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 I→I van de kookzones zijn verlicht.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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 het indicatielampje knippert.

Tijdsduur corrigeren

Het symbool **–** en **+** gelijktijdig zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie I→I knippert. Met het symbool **–** of symbool **+** de tijdsduur veranderen.

Voortijdig wissen

Het symbool **–** en **+** gelijktijdig zo vaak aanraken tot de gewenste indicatie I→I knippert. Met het symbool **–** op *00* zetten. Na enkele seconden verdwijnt de indicatie.

Aanwijzingen

U wilt de resterende tijd voor een kookzone opvragen: Het symbool **–** en **+** gelijktijdig zo vaak aanraken tot de indicatie I→I voor de betreffende kookzone knippert. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

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. Deze 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 *00*.

2. Het symbool – of symbool + aanraken.
   De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
   Het symbool + : 10 min.
   symbool – : 05 min.
3. Met het symbool – of het symbool + de tijd instellen.

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

Aan het einde

Er klinkt een minuut lang een signaal. In de timer-indicatie knippert 00 en de indicatie 🔔 knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties worden gewist en de signaaltoon verdwijnt.

Tijd corrigeren

Het symbool – en + gelijktijdig zo vaak aanraken tot de indicatie 🔔 voor de kookwekker knippert.
De timer-indicatie knippert.
Met het 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 △M minstens 2 seconden aanraken.

   Er weerklinken twee signalen.
   Na 2 seconden verdwijnt de aanduiding △.
2. Met het symbool + of – de gewenste kookzone kiezen en de kookstand instellen. De aanduiding △ 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

Wanneer u voor uw gerecht meer dan 5 kookstanden instelt, knippert ≡≡ in de timer-indicatie.
De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De timer-indicatie gaat uit wanneer u een willekeurig bedieningsvlak van de timer-functie aanraakt. U kunt doorgaan met de bereiding van uw gerecht.

Als u bij een kookzone een andere memoryprocedure wilt opslaan:
Sla opnieuw op. De vorige instelling wordt overschreven.

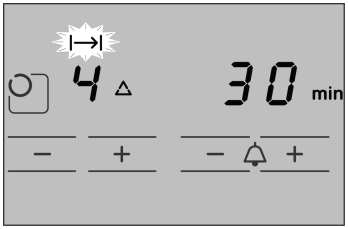
Memory oproepen

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

Het symbool △M kort aanraken. Er klinkt een signaal.

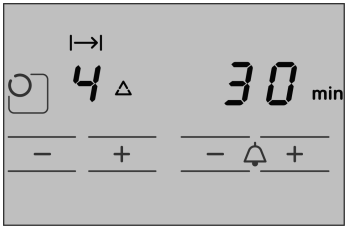
Met het symbool + of – de gewenste kookzone kiezen. Het memory-programma begint.

Memory aangeven



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.
Elke afzonderlijke stap verschijnt 3 seconden lang op het display. Symbool △ brandt.

Memory start

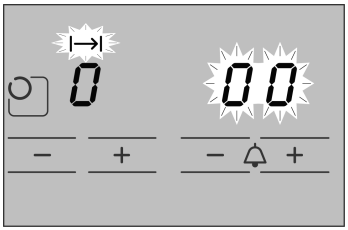


Nadat alle stappen zijn aangegeven, start het memory-programma. De kookzone verwarmt. De indicatie △ van de kookzone en de indicatie I→I van de timerfunctie branden voortdurend.

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:
Symbool **–** en **+** van de timerfunctie tegelijk 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 00. De indicatie I→I van de kookzone knippert. In de kookzone-indicatie verschijnt een 0.

Memory vroegtijdig beëindigen

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

Meerdere kookzones bij het gebruik van Memory

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

N.B.

U wilt de tijdsduur van een ander memory-programma opvragen. Symbool **–** en **+** van de timerfunctie tegelijk zo vaak mogelijk aanraken tot de gewenste indicatie I→I 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 *8*.

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. 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 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

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

Schoonmaakmiddelen

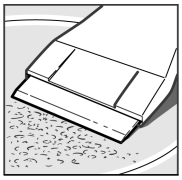
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

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.

Handelwijze bij een storing

Treedt er een storing op, dan gaat het vaak om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantentenservice belt.

Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering van uw elektriciteitsnet eruit

Zorg ervoor dat het opnamevermogen van alle ingeschakelde apparaten niet groter is dan de maximale waarde van uw aansluiting. Controleer of de zekering ook bij het inschakelen van een andere kookzone in werking treedt.

Op alle displays van de kookplaten knippert E en er klinkt een akoestisch signaal

Het bedieningsvlak is heel vuil, er zijn gerechten overgelopen of er ligt een voorwerp op het werkvlak. Reinig het bedieningsvlak grondig of verwijder het voorwerp van het werkvlak. Raak het betreffende bedieningsvlak aan. Het knipperen stopt.

De kookplaat is uitgeschakeld

De hoofdschakelaar is onbedoeld aangeraakt. Schakel de kookplaat opnieuw in. Voer de instelling nogmaals uit.

Wanneer u een pan op een inductiekookzone zet, knippert de indicatie (er wordt geen vermogen meer afgegeven)

Controleer of het kookgerei elektromagnetisch is (door magneten wordt aangetrokken). Controleer of de diameter van de pan groot genoeg is.
Laat de pan afkoelen als hij tijdens het gebruik te heet geworden is.

Brandt de indicatie nog steeds nadat het toestel uit- en vervolgens weer ingeschakeld is, sluit het dan af van het net. Wacht 20 seconden en sluit het opnieuw aan.

De indicatie van de powerboost-functie knippert en wordt uitgeschakeld

Met de powerboost-functie werkt de kookzone op een zo hoog mogelijk vermogen. Bij langere kooktijden kan de kookzone de functie automatisch uitschakelen om de kookplaat te beschermen tegen oververhitting. Zolang de indicatie niet knippert, kunt u de kookzone verder gebruiken.

Reparaties

Alleen daartoe opgeleid personeel van de klantenservice mag reparaties uitvoeren.



Door ondeskundige reparaties aan het apparaat kan de gebruiker aan ernstige risico's worden blootgesteld.

Indicatie E r en getallen

Wanneer in de indicatievelden E r en getallen verschijnen, is er een storing van de elektronica opgetreden. Sluit het apparaat eerst af van het elektriciteitsnet en sluit het opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer deze indicatie opnieuw oplicht.

Indicatie F en getallen

Wanneer op het display afwisselend een F en een getal verschijnt, is er een storing van uw apparaat opgetreden. In de volgende tabel ziet u welke maatregelen u kunt nemen om de storingen op te heffen.

Indicatie	Storing	Maatregel
F0	Er is een interne fout in de kookplaat opgetreden.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Wacht een paar seconden en sluit hem opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.
F2	De kookplaat is te heet en is uitgeschakeld.	Verwijder het kookgerei van de voorste kookzones. F2 verdwijnt na het aantippen van het bedieningsvlak, wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld.
F4	De kookplaat is te heet en is uitgeschakeld.	Ga na of er een hete vorm op het bedieningsveld staat. Verwijder deze van het bedieningsveld. Wacht een paar minuten tot het bedieningsveld enigszins is afgekoeld. Verschijnt F4 na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
F8	De kookzone is lange tijd zonder onderbreking op een hogere vermogensstand in gebruik.	De automatische tijduitschakeling is geactiveerd. Om verder te koken, drukt u op een willekeurige toets.
c1	De netspanning is te zwak.	Schakel de kookzone uit. Wacht een paar seconden en schakel hem opnieuw in. Verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met uw elektriciteitsbedrijf.
c2/c3	De kookzone is oververhit.	De kookzone is ter bescherming van uw kookplaat automatisch uitgeschakeld. Laat hem een paar minuten afkoelen en schakel hem dan weer in.
U400	De kookplaat is niet juist aangesloten.	Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Bekijk het aansluitplan en sluit hem weer opnieuw op de juiste manier aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt.

Normale geluiden bij gebruik van het apparaat

De technologie van de inductieverhitting is gebaseerd op het vibratievermogen van bepaalde metalen stoffen, dat optreedt zodra ze worden onderworpen aan hoogfrequente golven. Onder bepaalde omstandigheden kunnen deze vibraties in geringe mate geluiden veroorzaken, zoals bijv. de volgende:

Laag brommen, zoals bij een transformator

Dit treedt op wanneer wordt gekookt met een hoog vermogensniveau. De oorzaak hiervan is de hoeveelheid energie die van de kookplaat op het kooktoestel wordt overgedragen. Dit geluid verdwijnt of wordt zwakker zodra het vermogensniveau wordt teruggebracht.

Zacht fluiten

Dit treedt op bij leeg kookgerei. Dit geluid verdwijnt zodra er water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit lagen van verschillend materiaal bestaat. Het wordt veroorzaakt door vibraties bij de verbindingsvlakken van de verschillende materiaallagen. Dit ligt dan ook aan het kookgerei. Het geluid kan al naar gelang de hoeveelheid en de aard van de betreffende levensmiddelen veranderen.

Hoge fluittonen

Deze geluiden treden hoofdzakelijk op bij kookgerei dat uit verschillende materiaallagen bestaat, zodra deze bij een maximaal verwarmingsvermogen en tegelijkertijd op twee aangrenzende kookzones in gebruik worden genomen. Dit fluiten verdwijnt of wordt zwakker wanneer het vermogen wordt teruggebracht.

Geluid van de ventilator

De elektronica kan alleen op de juiste manier worden gebruikt wanneer deze bij een gecontroleerde temperatuur functioneert. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die afhankelijk van de herkende temperatuur op verschillende vermogensniveaus draait. De ventilator kan ook nog nalopen nadat de kookplaaat uitgeschakeld is, wanneer de herkende temperatuur nog steeds te hoog is.

De beschreven geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie, ze duiden niet op een effect.

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 elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von 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

Hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is, wordt momenteel door specialisten onderzocht. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten, hebben we voor u de volgende informatie verzameld.

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

Tip voor een acrylamide-arme bereiding

Algemeen	Voor het braden en frituren aardappels gebruiken die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen spruiten hebben. Aardappels niet bewaren onder de temperatuur van 8 ºC. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Zo kort mogelijke braad- en frituurtijden aanhouden. Grote, dikke ingerediënten bevatten minder acrylamide.
Frituren	Het vet mag niet heter zijn dan 175 ºC. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer. De verhouding van de te frituren ingerediënten tot het vet dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. 100 g patates frites op 1,5 l olie. Verse aardappels voor het frituren een uur in het water laten staan.
Braden in de pan	Gebakken aardappels maken van gekookte aardappels. Bij ongekookte aardappels margarine in plaats van olie gebruiken. Een oppervlaktethermometer (bijv. Bst.nr.0900.0519 van de firma testo) is nuttig om de oppervlaktetemperatuur in de pan te meten. Wij raden u aan de braadpan met kookstand 9 op te warmen. Is de pan op een temperatuur van 150 ºC gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

DE http://www.bosch-hausgeraete.de
GB http://www.boschappliances.co.uk
FR http://www.bosch-electromenager.com
NL http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl
FI http://www.bosch-kodinkoneet.com
DK http://www.bosch-hvidevarer.com
ES http://www.bosch-ed.com
PT http://www.bosch.pt
BE http://www.electro.bosch.be
AU http://www.bosch.com.au
AT http://www.bosch-hausgeraete.at
BR http://www.boschelectrodomesticos.com.br
GR http://www.bosch-home.gr
US http://www.boschappliances.com

9000093286 (1W033D) 00 8510