

de	Gebrauchsanweisung	3–30
nl	Gebruiksaanwijzing	31–58

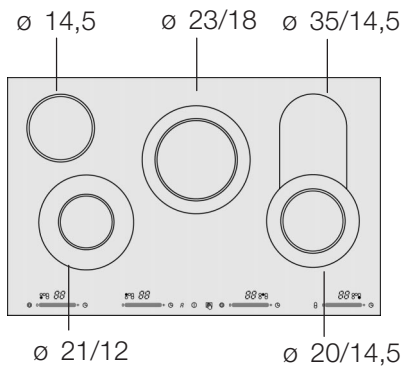
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing



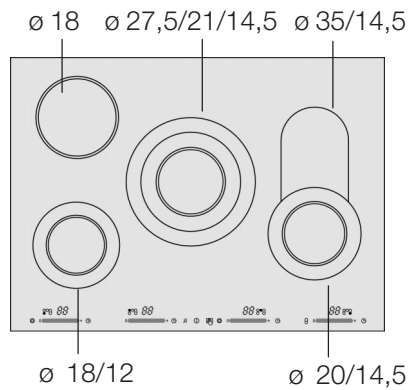
ET 78S., ET 78U..
ET 7US..

9000137012

ET 78S., ET 78U...



ET 7US..



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Das Gerät kennen lernen	9
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärme-Anzeige	11
Hauptschalter mit Kindersicherung	12
Hauptschalter	12
Kindersicherung	12
Kochen	13
So stellen Sie ein	14
Tabelle	15
Tipps zum Energiesparen	16
Kochen mit der Ankoch-Elektronik	17
So stellen Sie ein	17
Tabellen	18
Tipps zur Ankoch-Elektronik	19
Timer-Funktion	19
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	20
Der Küchenwecker	21

Inhaltsverzeichnis

Automatische Zeitbegrenzung	22
Eingabebestätigung ausschalten.	22
Wischschutz	23
Pflege und Reinigung	23
Pflege	23
Reinigung der Glaskeramik	24
Reinigung des Kochfeldrahmens	25
Eine Störung, was tun?	25
Hinweise:	27
Verpackung und Altgerät	28
Kundendienst	28
Acrylamid in Lebensmitteln	29
Was können Sie tun	29

Worauf Sie achten müssen

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Sicherheitshinweise

Überhitztes Öl und Fett

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

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

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

Nasse Topfböden und Kochstellen

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

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

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

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht

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

Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

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

Brandgefahr!

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

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

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

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

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

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

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Salz, Zucker und Sand

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

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

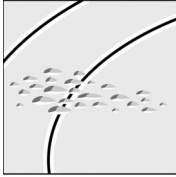
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

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

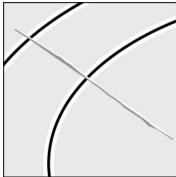
Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



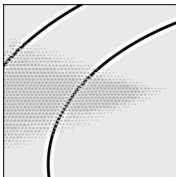
Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



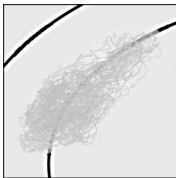
Kratzer

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



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmirgeltes Dekor

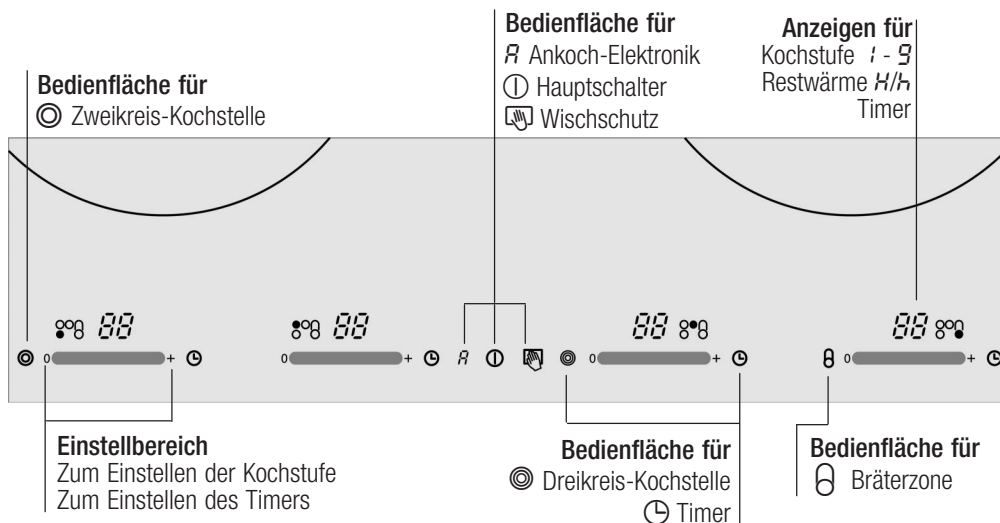
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Gerät kennen lernen

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

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

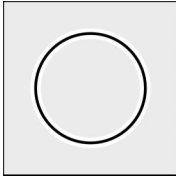
Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Beispiel: Symbol ⌚ berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

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

Die Kochstellen

Einkreis-Kochstelle

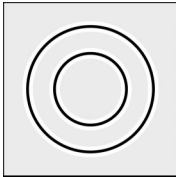


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.

Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle



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

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

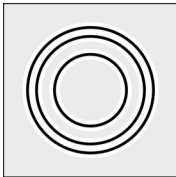
Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Symbol ☉ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

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

Dreikreis-Kochstelle



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

Zuschalten des mittleren Heizkreises:

Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten des großen Heizkreises:

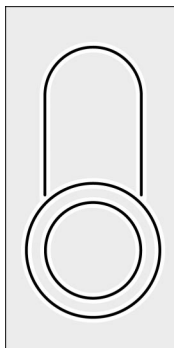
Symbol erneut berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten der äußeren Heizkreise:

Symbol ☉ berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

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

Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone



Bei diesen Kochstellen kann die Größe verändert werden. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

Symbol  berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone:

Symbol  erneut berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

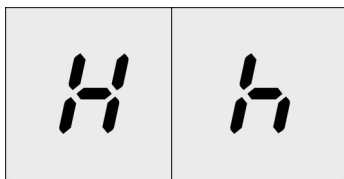
Wegschalten der äußeren Heizkreise:

Symbol  erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Die Zweikreis-Kochstelle 20 cm und die Bräterzone 14,5 x 35 cm können nicht zur gleichen Zeit eingeschaltet werden. Die beiden Zuschaltungen sind gegeneinander verriegelt.

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

Restwärme- Anzeige



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

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

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

Achtung!

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

Hauptschalter mit Kindersicherung

Hauptschalter

Einschalten

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

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Betriebsanzeige I leuchtet.

Berühren Sie das Symbol ① bis die Betriebsanzeige I erlischt. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

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

Kochfeld bedienen

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

Kindersicherung deaktivieren

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

Kochfeld einmalig sperren

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige ② leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

Einmalige Sperre aufheben

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

Achtung!

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

Kochen

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.

Einstellbereich

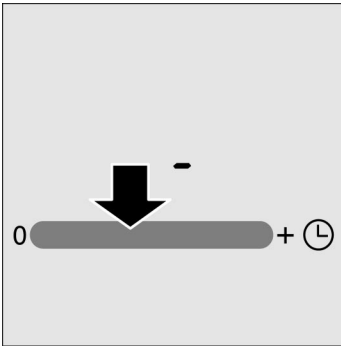
Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung.

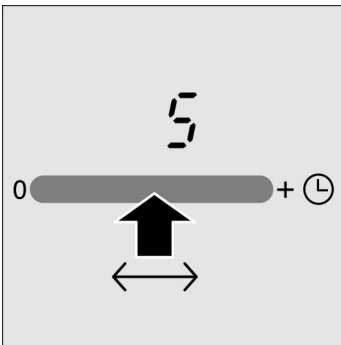
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

So stellen Sie ein



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen.
Dazu den Einstellbereich der Kochstelle berühren.



2. In den nächsten 5 Sekunden über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Kochstufe in der Anzeige erscheint.
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung
Die Kochstelle ist eingeschaltet.

Kochstufe ändern

Im Einstellbereich der Kochstelle die neue Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Im Einstellbereich der Kochstelle auf 0 stellen.

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	Fortkochstufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch**	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak (ca. 3 cm dick)	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte (z.B. Tiefkühl-Pommes Frites)	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren
* Fortkochen ohne Deckel				
** ohne Deckel				

Tipps zum Energie- sparen

Die richtige Topfgröße

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

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

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

Deckel auflegen

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

Mit wenig Wasser garen

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

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Restwärme nutzen

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

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

Kochen mit der Ankoch-Elektronik

Alle vier Kochstellen haben eine Ankoch- Elektronik.

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

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

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

So stellen Sie ein

1. Stellen Sie die gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle im Einstellbereich ein.
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol *R* berühren.
In der Anzeige leuchten *R* und die Fortkochstufe.
Die Ankoch-Elektronik ist eingeschaltet.

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

Tabellen

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

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

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

Tipps zur Ankoch-Elektronik

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

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

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

Garen Sie Reis in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.

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

Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.

Verwenden Sie einen hohen Topf.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

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

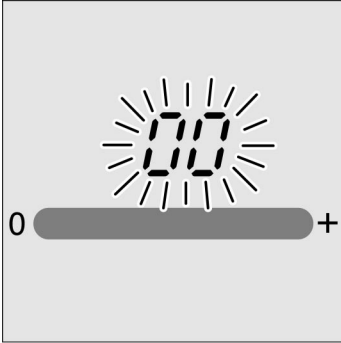
Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

So stellen Sie ein



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

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Symbol ☉ der gewünschten Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchtet 00 und die Anzeige I→I erscheint.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3..... bis 10 Minuten.

Innerhalb der nächsten 5 Sekunden so oft über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Dauer erreicht ist.

Die eingestellte Dauer erscheint für 5 Sekunden in der Anzeige und läuft dann ab.

Automatische Einstellung

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 1 bis 5 länger, zählt die Dauer automatisch auf eine Minute zurück.

Berühren Sie im Einstellbereich die Voreinstellung 6 bis 10 länger, zählt die Dauer automatisch auf 99 Minuten hoch.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Sie hören ein Signal und in der Anzeige blinkt 00 für 10 Sekunden. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochstelle. Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.

Dauer korrigieren

Symbol ☉ der gewünschten Kochstelle berühren. Stellen Sie neu ein.

Vorzeitig löschen

Symbol  der gewünschten Kochstelle berühren. Einstellbereich 0 berühren.

Hinweise

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. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Sie können den Küchenwecker bei jeder ausgeschalteten Kochstelle aktivieren.

So stellen Sie ein

Symbol  der Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchtet .

Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt . Berühren Sie den Einstellbereich der Kochstelle. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren

Symbol  berühren. Stellen Sie neu ein.

Vorzeitig löschen

Symbol  der gewünschten Kochstelle berühren. Einstellbereich 0 berühren.

Hinweise

Ist der Küchenwecker aktiviert und Sie schalten die Kochstelle ein, wird die eingestellte Dauer übernommen. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Ist bei einer Kochstelle die Restwärme-Anzeige aktiv, schaltet die Anzeige nach der Einstellung des Küchenweckers auf die Restwärme-Anzeige zurück.

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 Anzeige blinken **F B** und die Restwärme-Anzeige **H/h** abwechselnd.

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.

Der Hauptschalter muss eingeschaltet sein.

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

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

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Das Bedienfeld ist für 20 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Nach 20 Sekunden ertönt ein Signal. Die Wischschutz-Funktion ist ausgeschaltet. Die Sperre des Bedienfeldes ist aufgehoben.

Hinweise

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und Sie aktivieren den Wischschutz, sind Symbol  und der Hauptschalter von der Verriegelung ausgenommen. So können Sie das Kochfeld jederzeit ausschalten und die Wischschutzfunktion deaktivieren.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und Sie aktivieren den Wischschutz, sind auch Symbol  und der Hauptschalter verriegelt.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

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

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

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

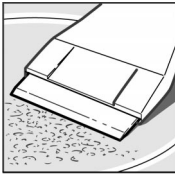
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

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



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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

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

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

Metallisch schillernde Verfärbungen

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

Bedienfelder

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

Reinigung des Kochfeldrahmens

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

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

Eine Störung, was tun?

Das Kochfeld funktioniert nicht

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

In der Kochstellen-Anzeige blinkt E

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

In allen Kochstellen-Anzeigen blinkt E und ein Signal ertönt

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

Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet

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

Reparaturen

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

Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.



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

Anzeige *E r* und Zahlen

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

Anzeige *F* und Zahlen

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

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

Hinweise:

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

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

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

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

Acrylamid in Lebensmitteln

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

Wie entsteht Acrylamid?

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

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

Welche Speisen sind betroffen?

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

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

Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid¹ und BMVEL² herausgegeben:

Allgemeines

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

Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"

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

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

Frittieren

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

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

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

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

Braten in der Pfanne

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	33
Voor het inbouwen	33
Veiligheidsvoorschriften	33
Oorzaken van schade	35
Het apparaat leren kennen	37
Het bedieningspaneel	37
De kookzones	38
Restwarmte-indicatie	39
Hoofdschakelaar met kinderslot	40
Hoofdschakelaar	40
Kinderslot	40
Koken	41
Zo stelt u in	42
Tabel	43
Tips voor het sparen van energie	44
Koken met de elektronische aankookautomaat	45
Zo stelt u in	45
Tabellen	46
Tips voor de elektronische aankookautomaat	47
Timer-functie	48
Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld	48
De kookwekker	49

Inhoudsopgave

Automatische tijdsbegrenzing	50
Invoerbevestiging uitschakelen	50
Wrijfbeveiliging	51
Onderhoud en reiniging	51
Onderhoud	51
Reiniging van de vitrokeramische plaat	52
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	53
Wat te doen bij storingen?	53
Opmerkingen:	55
De verpakking en uw oude apparaat	56
Klantenservice	56
Acrylamide in levensmiddelen	57
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	57

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

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

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

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

Hete kookzones

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

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

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

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

Natte bodems van pannen en kookzones

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

Barsten in het glaskeramiek

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

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

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

De kookplaat gaat uit

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

Ondeskundige reparaties

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

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

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

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

Let bij speciaal servies op de informatie van de fabrikant.

Hete pannen

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

Zout, suiker en zand

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

Harde en puntige voorwerpen

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

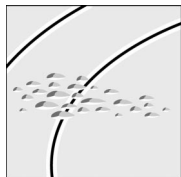
Overgelopen etenswaar

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

Folie en kunststof

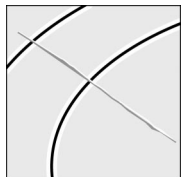
Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

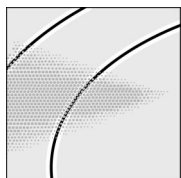


De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.

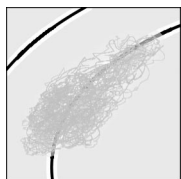
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



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



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



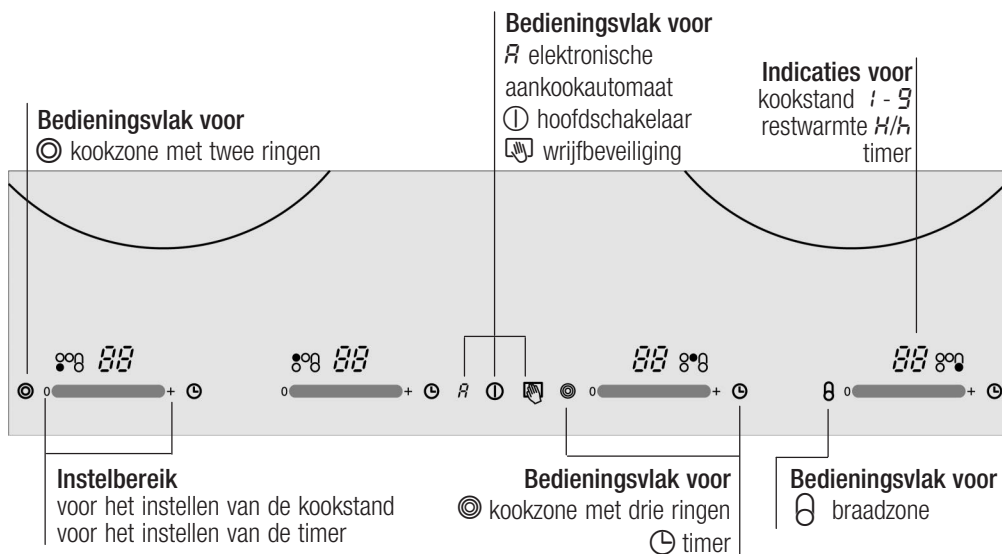
Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

Het apparaat leren kennen

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

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

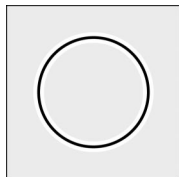
Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Voorbeeld: het symbool ① aanraken.
De kookplaat wordt ingeschakeld.

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

De kookzones

Kookzone met één ring

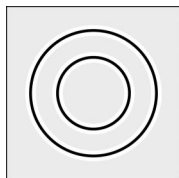


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.

Kies de juiste kookzone.

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

Kookzone met twee ringen



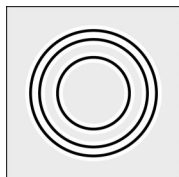
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone moet ingeschakeld zijn.

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

symbool ☉ opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

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

Kookzone met drie ringen



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

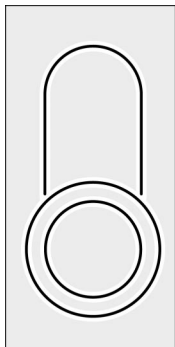
Extra inschakelen van de middelste verwarmingsring: het symbool ☉ aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen van de grote verwarmingsring: het symbool ☉ opnieuw aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen van de grote verwarmingsring: het symbool ☉ aanraken. Het indicatielampje gaat uit.

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

Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone



Bij deze kookzones kan de grootte worden veranderd. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring: het symbool  aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

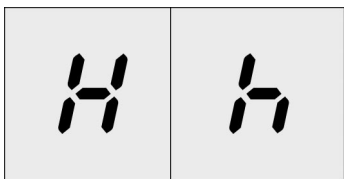
Extra inschakelen van de braadzone: het symbool  opnieuw aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

De buitenste verwarmingsring uitschakelen: Het symbool  opnieuw aanraken. Het indicatielampje gaat uit.

De kookzone met twee ringen 20 cm en de braadzone 14,5 x 35 cm kunnen niet tegelijkertijd worden ingeschakeld. De beide extra inschakelingen zijn tegen elkaar vergrendeld.

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

Restwarmte- indicatie



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

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

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

Attentie!

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

Hoofdschakelaar met kinderslot

Hoofdschakelaar

Inschakelen

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

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de bedrijfsindicatie I verlicht is.

Raak het symbool ① aan tot de bedrijfsindicatie I verdwijnt. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

Kinderslot

Om te voorkomen dat uw kinderen de kookzones inschakelen, kunt u de kookplaat tegen onopzettelijk inschakelen beveiligen. Het kinderslot blijft permanent geactiveerd.

Kinderslot activeren

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

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

De kookplaat bedienen

De hoofdschakelaar ① bij het inschakelen altijd langer dan 4 seconden aanraken. Gedurende deze tijd knippert de indicatie ②. Zodra de indicatie uitgaat, is de kookzone ingeschakeld.

Kinderslot deactiveren

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

De kookplaat eenmalig blokkeren

U kunt de kookplaat eenmalig blokkeren, als er bijv. kleine kinderen op bezoek zijn:

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

De hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. De kookzone-indicaties gaan uit. De indicatie  is 10 seconden verlicht en gaat vervolgens uit. De kookplaat is vergrendeld.

Eenmalige blokkering opheffen

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

Attentie!

Wanneer er schoonmaakwater, overgekookt voedsel of voorwerpen op de hoofdschakelaar ① terecht-komen, kan het kinderslot per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Koken

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

Instelbereik

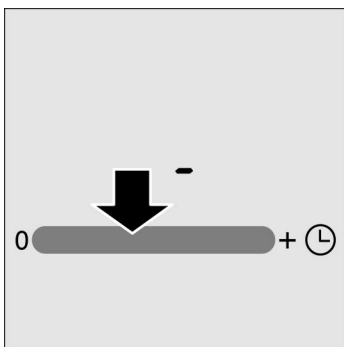
In het instelbereik stelt u de gewenste kookzone in.

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

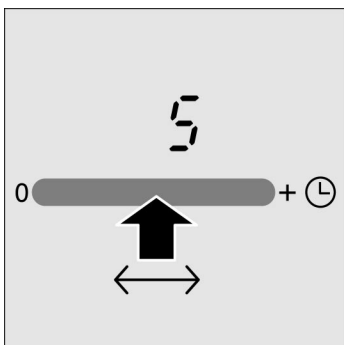
Elke kookstand heeft een tussenstand. Ze zijn voorzien van een punt.

Zo stelt u in



De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. De kookzone kiezen.
Raak hiervoor het instelbereik van de kookzone aan.



2. In de volgende 5 seconden over het instelbereik glijden tot de gewenste kookstand in de kookzone-indicatie verschijnt.
Kookstand 1 = laagste vermogen
Kookstand 9 = hoogste vermogen
De kookzone is ingeschakeld.

Kookstand wijzigen

In het instelbereik van de kookzone de nieuwe kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

In het instelbereik de kookzone op  zetten.

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

Tabel

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

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

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

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

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

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

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

Afsluiten met deksel

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

Koken met weinig water

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

Terugschakelen

Restwarmte gebruiken

Stel tijdig een lagere kookstand in.

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

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

Koken met de elektronische aankookautomaat

Alle vier de kookzones hebben een elektronische aankookautomaat.

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

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

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

Zo stelt u in

1. Stel de gewenste doorkookstand van de kookzone in het instelbereik in.
2. In de volgende 10 seconden het symbool H aanraken. Op het display branden H en de doorkookstand afwisselend. De elektronische aankookautomaat is ingeschakeld.

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

Tabellen

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

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

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

Tips voor de elektronische aankookautomaat

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

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

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

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

Melk of sterk schuimende gerechten koken over.

Gebruik een hoge pan.

De melk brandt aan.

Spoel de pan voor het vullen uit met koud water.

Tijdens het braden kleeft het gerecht aan de pan vast.

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

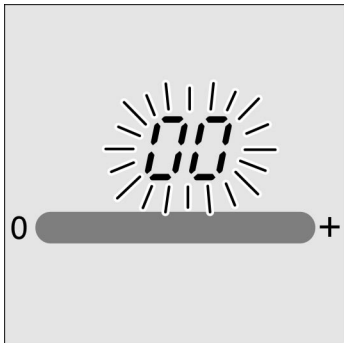
Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- als kookwekker

Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld

Zo stelt u in



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

De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool ☼ van de gewenste kookzone aanraken. Op het display knippert 00 en de indicatie I→I verschijnt.
2. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken. De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten.

In de volgende 5 seconden zo vaak over het instelbereik glijden tot de gewenste tijdsduur bereikt is.

De ingestelde tijdsduur verschijnt 5 seconden op het display en loopt vervolgens af.

Automatische instelling

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 1 tot 5 seconden langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omlaag naar één minuut.

Aan het einde

Raakt u in het instelbereik de vooraf ingestelde waarde 6 tot 10 seconden langer aan, dan gaat de tijdsduur automatisch omhoog naar 99 minuten.

Tijdsduur corrigeren

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld. U hoort een signaal en op het display knippert  gedurende 10 seconden. Raak het instelbereik van de kookzone aan. De indicatie en de signaaltoon verdwijnen.

Voortijdig wissen

Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. Stel opnieuw in.

Aanwijzingen

Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. Het instelbereik 0 aanraken.

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. De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

U kunt de kookwekker bij elke uitgeschakelde kookzone activeren.

Zo stelt u in

Het symbool  van de kookzone aanraken. Op het display brandt .

In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Na afloop van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie knippert . Raak het instelbereik van de kookzone aan. De indicaties en de signaaltoon verdwijnen.

Tijd corrigeren

Het symbool  aanraken. Stel opnieuw in.

Voortijdig wissen

Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. Het instelbereik 0 aanraken.

Aanwijzingen

Is de kookwekker geactiveerd wanneer u de kookzone inschakelt, dan wordt de ingestelde tijdsduur overgenomen. Na het aflopen van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

Is bij een kookzone de restwarmte-indicatie actief, dan wordt na het instellen van de kookwekker teruggeschakeld naar de restwarmte-indicatie.

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. Op het display knipperen **F B** en de restwarmte-indicatie **H/h** afwisselend.

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 heeft aangeraakt, wordt dit met een korte toon bevestigd. Deze toon kunt u uitschakelen:

De hoofdschakelaar dient ingeschakeld te zijn.

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

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

Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Het bedieningspaneel is gedurende 20 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

Na 20 seconden klinkt er een signaal. De wrijfbeveiligingsfunctie is uitgeschakeld. De blokkering van het bedieningspaneel is opgeheven.

Aanwijzingen

Wanneer de kookplaat ingeschakeld is en u de wrijfbeveiliging activeert, worden het symbool  en de hoofdschakelaar niet vergrendeld. Zo kunt u de kookplaat op elk moment uitschakelen en de wrijfbeveiligingsfunctie deactiveren.

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is en u de wrijfbeveiliging activeert, zijn ook het symbool  en de hoofdschakelaar vergrendeld.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

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

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Schoonmaakmiddelen

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

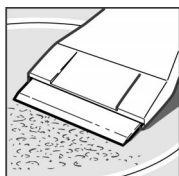
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

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

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

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

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



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

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

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

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

Metaalachtige verkleuringen

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

Bedieningspanelen

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

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

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

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

Wat te doen bij storingen?

De kookplaat werkt niet

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

Het indicatielampje van een bedieningsvlak knippert en in de kookzone-indicatie knippert E

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

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

In alle kookzone-indicaties knippert E en er klinkt een signaal

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

De kookplaat is uitgeschakeld

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

Reparaties

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



U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Indicatie *E* en getallen

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

Indicatie *F* en getallen

Als in het display een *F* en een getal afwisselend knipperen, dan heeft uw toestel een fout herkend. In de volgende tabel worden mogelijke oplossingen aangereikt om het probleem te verhelpen.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F2</i>	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Neem de pannen van de kookzones. <i>F2</i> gaat uit wanneer de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak wordt bevestigd en de kookzone voldoende is afgekoeld. Wacht enkele minuten tot de kookzones een beetje afgekoeld zijn. Verschijnt <i>F2</i> opnieuw na het inschakelen, dan is de kookplaat nog te heet. Kookzone uitschakelen en opnieuw laten afkoelen.
<i>F4</i>	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Ga na of er een hete pan op het bedieningsveld staat. Neem de pan van het bedieningsveld. Wacht enkele minuten tot het bedieningsveld een beetje afgekoeld is. Verschijnt <i>F4</i> na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
<i>F8</i>	De kookzone is te lang ononderbroken in gebruik geweest.	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd. Schakel de kookzone uit. U kunt direct weer inschakelen.
<i>U400</i>	De kookplaat is verkeerd aangesloten	Schakel het toestel uit via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast.

Opmerkingen:

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

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

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

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

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

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

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

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

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

Acrylamide in levensmiddelen

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

Hoe ontstaat acrylamide?

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

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

Om welke gerechten gaat het?

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

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

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

Algemeen:

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

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

Voorkom een te sterk bruinen.

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

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

Frituren

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

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

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

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

Bakken in de pan

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

Het is handig om een oppervlaktethermometer te gebruiken voor het controleren van de temperatuur van het oppervlak in de bakpan

(bijv. bst.nr. 0900.0519 van de firma testo).

Wij adviseren de bakpan voor te verwarmen op kookstand 9. Wanneer de pan een temperatuur van 150 °C heeft bereikt, schakelt u terug naar de gewenste doorkookstand.

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

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