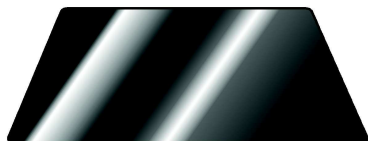
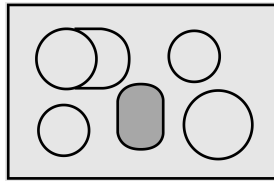
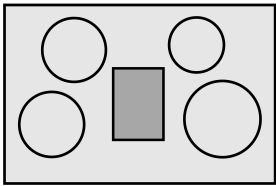
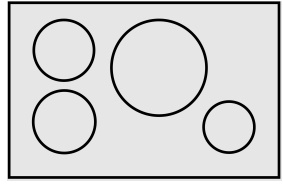
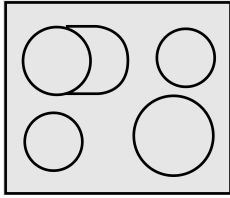
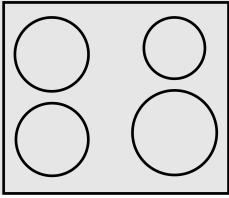


SIEMENS



DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	34
FR	Mode d'emploi	63
IT	Istruzioni per l'uso	92





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	15
Kochen	16
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	21
Timer-Funktion	21
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	21

Inhaltsverzeichnis

Zeitschaltuhr	22
Automatische Zeitbegrenzung	23
Eingabebestätigung ausschalten.	23
Wischschutz	24
Pflege und Reinigung	24
Pflege	24
Reinigung der Glaskeramik	25
Reinigung des Kochfeldrahmens	26
Vorgehensweise bei einer Störung	26
Normale Betriebsgeräusche des Geräts	29
Verpackung und Altgerät	30
Kundendienst	30
Acrylamid in Lebensmitteln	31

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 unbeabsichtigt.

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 Topfdeckel oder andere größere 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 schmelzen und das Glas des 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

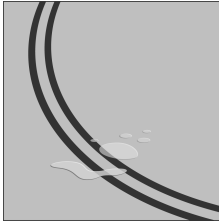
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

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

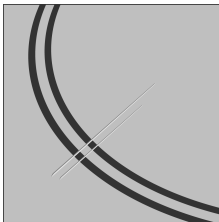
Beispiele möglicher Schäden

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



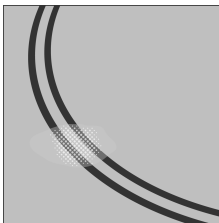
Krusten

Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



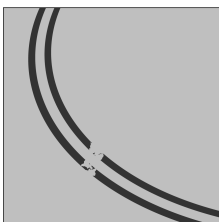
Kratzer

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.

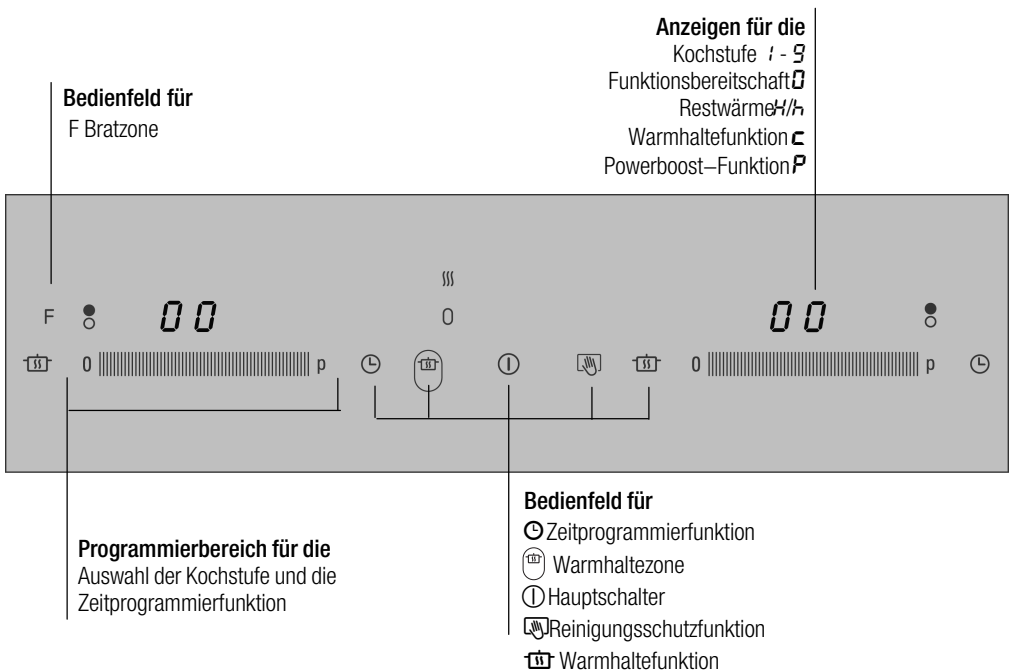
Diese Schäden sind durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes entstanden und somit von der Garantie ausgeschlossen.

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 ① berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

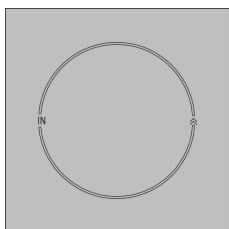
Hinweis

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

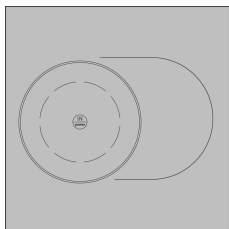


Die passende Kochstelle wählen.

Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.

Zum Kochen auf Induktionskochstellen nur ferromagnetisches Kochgeschirr verwenden (siehe dazu "Geeignetes Kochgeschirr")

Bräterzone

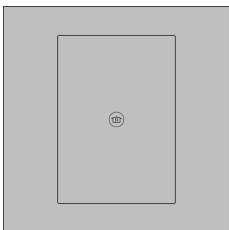


Die Größe dieser Kochfelder kann verändert werden. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Funktionsweise der äußeren Zone:

Stellen Sie ein Kochgerät auf das Kochfeld, dessen Boden so groß ist wie die äußere Zone. Die äußere Zone schaltet sich daraufhin automatisch ein, und die Anzeige  leuchtet auf.

Die Warmhaltezone



Auf der Warmhaltefläche können Sie Schokolade oder Butter schmelzen und Gerichte und Teller warmhalten. Verwenden Sie keine Alufolie und keine Gefäße aus Plastik, sie könnten schmelzen.

Warmhaltefläche einschalten:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Tippen Sie den Sensor  an. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet auf, die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.

Warmhaltefläche ausschalten:

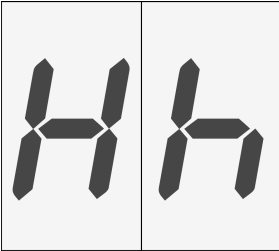
Tippen Sie erneut den Sensor  an. Die Anzeige erlischt, die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Die Warmhaltefläche verfügt über eine Restwärmeanzeige $\llcorner$. Hier wird angezeigt, dass die Fläche gebraucht worden ist und noch immer warm ist. Berühren Sie die Warmhaltefläche nicht, solange die Anzeige aufleuchtet.

Auch wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, wird das Symbol $\bullet$ aufleuchten, solange die betreffende Kochzone noch so viel Hitze abgibt, dass Verbrennungsgefahr besteht. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone keine Hitze mehr abgibt.

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 ① bis die Anzeigen – der Kochstellen leuchten.

Wenn vor dem Einschalten des Kochfeldes Kochgeschirr auf eine Kochzone gestellt wird, erscheint auf der entsprechenden Anzeige ein .

Ausschalten

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

Hinweise

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

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

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter ① einschalten.

1. Alle Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter ① 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 ②. 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

Einstellbereich

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.

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

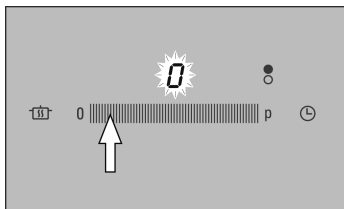
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

So stellen Sie ein

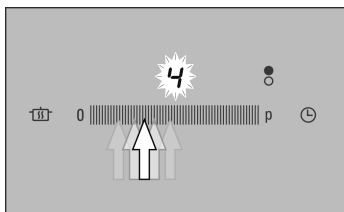
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Wählen Sie die Kochzone.

Berühren Sie den Programmierbereich der gewünschten Kochzone. In deren Anzeige leuchtet  auf.



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



Ändern der Kochstufe

Streichen Sie mit dem Finger über den Programmierbereich, bis die gewünschte Kochstufe erreicht ist.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und auf  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	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	1-3 Min.	2-3	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	2-3 Min.	7-8	3-6 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	1-3 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch**	200ml-400ml	1-3 Min.	1-2	2-4 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	1-2 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	2-3 Min.	1-2	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	3-4 Min.	2-3	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	3-4 Min.	2-3	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	6-9 Min.	4-5*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	3-6 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	2-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	3-5 Min.	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-5 Min.	4-5	30-35 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	3-5 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	3-4 Min.	4-5	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	250g-500g	6-9 Min.	6-7*	6-10 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	4-6 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	4-6 Min.	4-5	60-100 Min.
Gulasch	500g	4-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		1-2 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	1-2 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	1-2 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	1-2 Min.	6-7	8-10 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte**	200g pro Füllung	8-13 Min.	8-9*	fortlaufend frittieren
Sonstiges**	400g pro Füllung	8-13 Min.	4-5*	fortlaufend frittieren

* Fortkochen ohne Deckel

**ohne Deckel

Tipps zum Energiesparen

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.

Warmhaltefunktion

Alle Kochstellen verfügen über diese Warmhaltefunktion.

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

Führen Sie folgende Schritte aus:

1. Wählen Sie die Kochstufe.
2. Berühren Sie das Symbol , das der gewünschten Kochzone entspricht. Der Buchstabe **H** leuchtet auf. Die Funktion ist aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Führen Sie folgende Schritte aus:

1. Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochzone. Der Buchstabe **H** erlischt. Die Funktion ist deaktiviert.

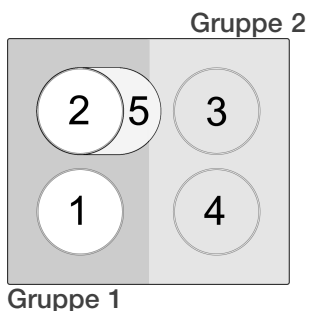
Powerboost-Funktion

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.

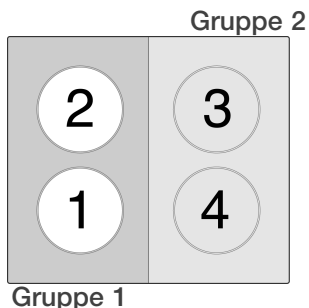
Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion

Alle Kochzonen verfügen über diese Funktion, mit Ausnahme der Bräterzone, wenn ihre Erweiterung aktiviert ist. (Siehe Abbildung, Zone 5)



Die Powerboost-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn die andere Kochstelle innerhalb derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Zeichnung).

Beispiel: Wenn Sie die Funktion auf der Kochstelle 1 verwenden möchten, muss die Kochstelle 2 (hinter 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. Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.



So wird sie aktiviert

Führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Wählen Sie die Kochstufe **9**.
2. Berühren Sie den Programmierbereich über dem Symbol **P**. Der Buchstabe **P** in der Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

So wird sie deaktiviert



Führen Sie die folgenden Schritte durch:

1. Berühren Sie den Programmierbereich über dem Symbol **P**. Das **P** wird nicht mehr angezeigt. Die Powerboost-Funktion ist deaktiviert.

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

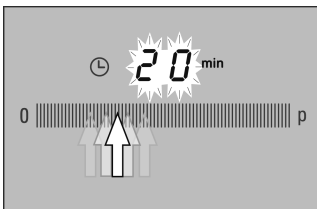
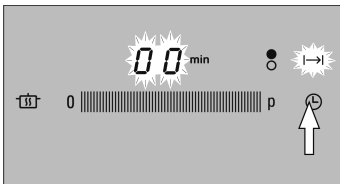
Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

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. Berühren Sie das Symbol $\ominus$ der gewünschten Kochzone. In der Anzeige leuchten **00** und **l→l**.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren.

Die Garzeit ist abgelaufen

Nach Ablauf der Garzeit wird die Kochzone ausgeschaltet. Ein Signal ertönt. In der Anzeige der Kochstufe blinkt  und .

Garzeit ändern

Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochzone. Nehmen Sie die Einstellung nochmals vor.

Garzeit vorzeitig unterbrechen

Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochzone. Stellen Sie die Zeit 00 ein.

Hinweise

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

Zeitschaltuhr

So stellen Sie die Funktion ein

Mit der Zeitschaltuhr kann eine Garzeit von bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochzone. In der Anzeige leuchtet .

Wählen Sie im Programmierbereich die gewünschte Garzeit.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. In der Anzeige leuchtet . Berühren Sie irgendeine Stelle des Bedienfelds. Die Anzeige erlischt und das akustische Signal endet.

Garzeit ändern

Berühren Sie das Symbol  der gewünschten Kochzone. Programmieren Sie die Zeit erneut.

Ratschläge und Warnhinweise

Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld läuft die Zeitschaltuhr weiter ab, bis die programmierte Zeit erreicht ist.

Wenn Sie bei laufender Zeitschaltuhr eine Kochstufe wählen, ändert sich die Funktion der Zeitschaltuhr: Sie schaltet die Kochzone automatisch aus.

Hinweis

Bei einer Unterbrechung der Stromversorgung wird die Zeitschaltuhr deaktiviert.

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.

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.

Hinweis

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, betrifft die Sperre das Symbol  und den Hauptschalter nicht. Die Reinigungsschutzfunktion und das Kochfeld können jederzeit ausgeschaltet werden.

Wenn bei ausgeschaltetem Kochfeld die Reinigungsschutzfunktion aktiviert wird, wird das gesamte Kochfeld einschließlich des Hauptschalters gesperrt.

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.

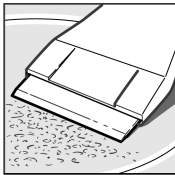
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

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.

Vorgehensweise bei einer Störung

Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus

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.

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 und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern E und Zahlen erscheinen, weist die Elektronik eine Störung auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz 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
<i>F0</i>	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.
<i>F2</i>	Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Entfernen Sie das Kochgeschirr von den vorderen Kochstellen. <i>F2</i> erlischt bei Antippen der Bedienfläche, wenn sich das Kochfeld ausreichend abgekühlt hat.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , rufen Sie den Kundendienst.
<i>F8</i>	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.
<i>E1</i>	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.
<i>E2/E3</i>	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.
<i>U400</i>	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

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.

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 hochoverhitzt 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 °C 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 °C 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 Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst.Nr.0900.0519 von Fa. testo). Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	34
Voor het inbouwen	34
Veiligheidsvoorschriften	34
Oorzaken van schade	37
Het apparaat leren kennen	39
Het bedieningspaneel	39
De kookzones	40
Restwarmte-indicatie	41
Koken met inductie	41
Wat betekent koken met inductie?	41
Geschikt kookgerei	42
Hoofdschakelaar met kinderslot	43
Hoofdschakelaar	43
Kinderslot	44
Koken	45
Zo stelt u in	45
Tabel	46
Tips voor het sparen van energie	47
Warmhoudfunctie	48
Werking	48
Powerboost-functie	49
Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie	49
Zo wordt de functie geactiveerd	49
Zo wordt de functie gedeactiveerd	50
Timer-functie	50

Inhoudsopgave

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	50
De kookwekker	51
Automatische tijdsbegrenzing	52
Invoerbevestiging uitschakelen	52
Wrijfbeveiliging	53
Onderhoud en reiniging	54
Onderhoud	54
Reiniging van de vitrokeramische plaat	54
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	55
Handelwijze bij een storing	55
Normale geluiden bij gebruik van het apparaat	58
De verpakking en uw oude apparaat	59
Klantenservice	59
Acrylamide in levensmiddelen	60

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

Verzekert 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.

Veiligheidsvoorschriften

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

Leg nooit pannendecksels of andere grote metalen voorwerpen op de plaat. 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 glaskeramik. 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 glaskeramik. 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

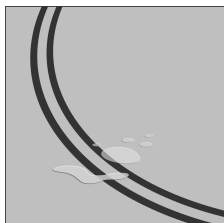
Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

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

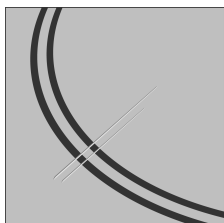
Voorbeelden van mogelijke schade

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



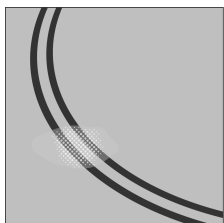
De vorming van blaasjes

door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



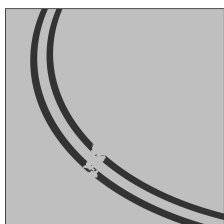
Krassen

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.

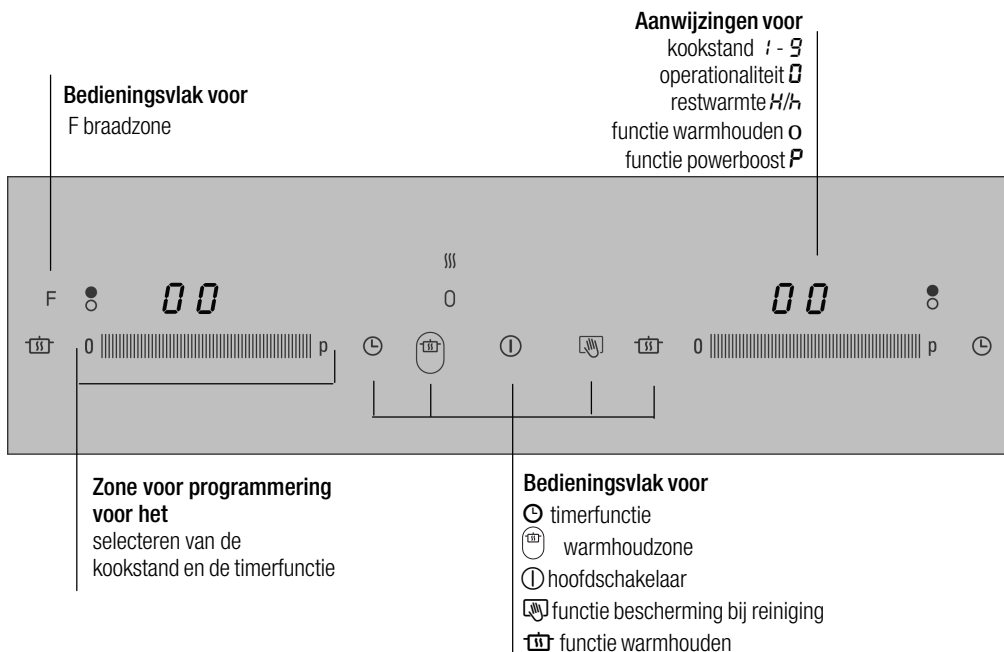
Deze beschadigingen zijn veroorzaakt door het verkeerde gebruik van het apparaat, daarom worden ze niet gedekt door de garantie vermits het geen technische problemen van het apparaat betreft.

Het apparaat leren kennen

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

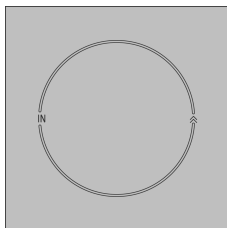
N.B.

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

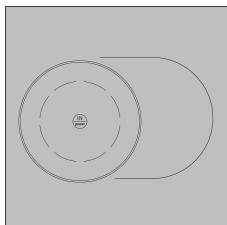


De juiste kookzone kiezen.

De kookzone moet zo groot zijn als het gebruikte kookgerei.

Voor het koken op inductiekookzones alleen ferromagnetisch kookgerei gebruiken (zie daarvoor “Geschikt kookgerei”)

Braadzone

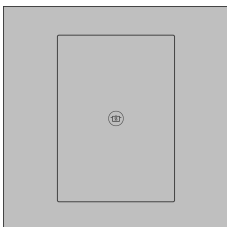


De grootte van deze kookzones kan worden gewijzigd. De kookzone moet aan staan.

Werking van de buitenste zone:

Plaats een pan, waarvan de bodem net zo groot is als de buitenste kookzone. De buitenste zone gaat automatisch aan en het indicatielampje gaat branden .

De zone voor borden warmen met weerstand



De warmhoudzone is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van borden en pannen. Gebruik geen aluminiumfolie of plastic schaaltes, deze zouden smelten.

Inschakeling van de warmhoudzone:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn. Druk op sensor . Het indicatielampje naast het symbool  licht op, de warmhoudzone is geactiveerd.

Uitschakeling:

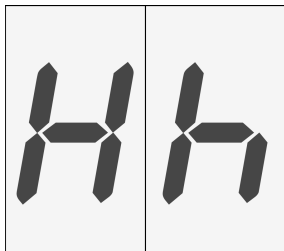
Druk nogmaals op sensor . Het indicatielampje dooft uit, de warmhoudzone is uitgeschakeld.

Restwarmte-indicator

De warmhoudzone beschikt over een restwarmte-indicatie . Deze indicatie dient om u te waarschuwen dat deze zone gebruikt werd en nog warm is. U dient daarom te vermijden de warmhoudzone aan te raken wanneer deze indicatie getoond wordt.

Hoewel de plaat uitgedoofd is, blijft het indicatielampje het symbool  aangeven zolang de kookzone heet genoeg is om brandwonden te veroorzaken. Het indicatielampje dooft uit wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

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 verwarmingsmethoden. De 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, ontstaat 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 kookplaat 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 ① aan tot de indicaties – van de kookstanden verlicht zijn.

Indien u, voordat de plaat ingeschakeld wordt, een pan geplaatst heeft op een kookzone, dan licht op de indicator hiervan een ② op.

Uitschakelen

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

Aanwijzingen

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

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

Kinderslot

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

Kinderslot activeren

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

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

Kookzone bedienen

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

Kinderslot deactiveren

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

Kookzone eenmalig blokkeren

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

Eenmalige blokkering opheffen

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

Opgelet!

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

Koken

Instelbereik

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.

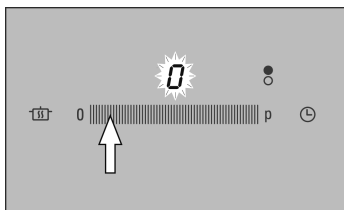
In het instelbereik stelt u de gewenste kookzone in.

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

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

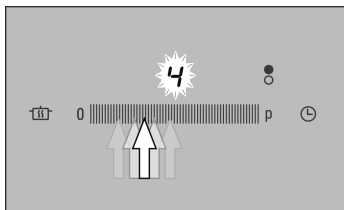
Zo stelt u in



De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. De kookzone selecteren.

De zone voor het programmeren van de gewenste kookzone aantikken. Op de indicator brandt een .



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 kookstand wijzigen

Een vinger over de zone voor het programmeren glijden tot de gewenste kookstand bereikt wordt.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en 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	1-3 min.	2-3	3-6 min.
bouillon	500 ml - 1 ltr	2-3 min.	7-8	3-6 min.
gebonden soep	500 ml - 1 ltr	1-3 min.	2-3	2-4 min.
melk**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht				
(bijv. linzengerecht)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
melk	500 ml - 1 ltr.	2-3 min.	1-2	
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
vis	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Koken				
rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
melkrijst (500ml-1ltr. melk)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
pasta (1-2 ltr. water)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Stoven				
rollades	4 stuks	4-6 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
goulash	500g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		1-2 min.	6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	1-2 min.	6-7	6-10 min.
biefstuk	2-3 stuks	1-2 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten**	200 g per vulling	8-13 min.	8-9*	ononderbroken frituren
overige producten**	400 g per vulling	8-13 min.	4-5*	ononderbroken frituren

* Doorkoken zonder deksel

** 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

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Warmhoudfunctie

Alle kookzones beschikken over de warmhoudfunctie.

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

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

1. De kookstand selecteren.
2. Het symbool  aantikken dat overeenstemt met de gewenste kookzone. De letter **C** licht op. De functie is geactiveerd.

Zo wordt het gedeactiveerd

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

1. Het symbool  van de gewenste kookzone aantikken. De letter **C** verdwijnt. De functie is gedeactiveerd.

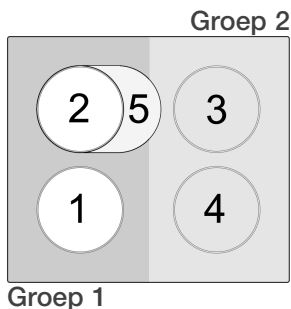
Powerboost-functie

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.

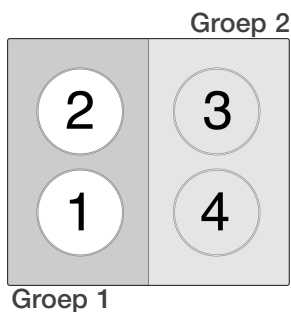
Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie

Alle kookzones beschikken over deze functie, met uitzondering van de braadzone als het uitschuifbare gedeelte geactiveerd is. (Zie afbeelding, zone 5)



De powerboost-functie is alleen beschikbaar wanneer de andere kookzone binnen dezelfde groep niet in gebruik is (zie tekening).

Voorbeeld: Wanneer u de functie op de kookzone 1 wilt gebruiken, dient de kookzone 2 (achter 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. Hetzelfde geldt voor de kookzones 3 en 4.



Zo wordt de functie geactiveerd

Voer de volgende stappen uit:

1. De kookstand **9** selecteren.
2. De zone voor het programmeren aantikken op het symbool **P**. De letter **P** licht op in de indicator van de kookzone.

Zo wordt de functie gedeactiveerd

Voer de volgende stappen uit:

1. De zone voor het programmeren aantikken aan het symbool **P**. De **P** wordt niet meer in beeld gebracht. De functie Powerboost zal gedeactiveerd zijn.

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

Timer-functie

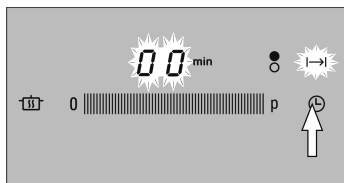
Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- als kookwekker

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

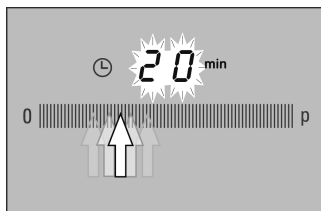
Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na het aflopen van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

Zo stelt u in



De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

- 1 Het symbool  van de gewenste kookzone aantikken. Op de indicator licht  op en de indicatie .



2. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken.

De bereidingstijd is verstreken

Nadat de bereidingstijd verstreken is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een signaal. Op de indicator van de kookstand knippert en .

De tijd wijzigen

Het symbool van de gewenste kookzone aantikken. De instelling opnieuw uitvoeren.

Annuleren voordat de tijd verstreken is

Het symbool van de gewenste kookzone aantikken. De bereidingstijd instellen op 00.

Aanwijzingen

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

De kookwekker

Zo wordt dit geprogrammeerd

Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten.

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

Het symbool van de gewenste kookzone aantikken. Op de indicator brandt .

Op de zone voor het programmeren de gewenste tijdsduur selecteren.

Na enkele seconden begint de tijd te verstrijken.

Wanneer de tijd verstreken is

Wanneer de tijdsduur verstreken is, klinkt een signaal. Op de indicator knippert . Een bedieningsvlak aantikken. De indicatie verdwijnt en het akoestisch signaal stopt.

De tijd wijzigen

Het symbool van de gewenste kookzone aantikken. De tijdsduur opnieuw selecteren.

Tips en waarschuwingen

Hoewel de kookplaat uitgeschakeld is, blijft de kookwekker in werking tot de vooraf vastgestelde tijdsduur verstreken is.

Bij het selecteren van een kookstand, wanneer de kookwekker in werking is, wijzigt de functionaliteit hiervan; de kookzone schakelt automatisch uit.

N.B.

Na een stroomonderbreking, wordt de kookwekker gedeactiveerd.

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

Wanneer u 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.

Wrijfbeveiliging

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

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

Na 20 seconden klinkt er een signaal. De wrijf-beveiligings-functie is uitgeschakeld. De blokkering van het bedieningspaneel is opgeheven.

N.B.

Wanneer de kookplaat in werking is, is de blokkering niet van toepassing op het symbool  noch op de hoofdschakelaar. De functie de bescherming bij reiniging kan worden gedeactiveerd en de kookplaat kan worden uitgeschakeld wanneer u dit wenst.

Indien de kookplaat uitgeschakeld is en de functie bescherming bij reiniging geactiveerd wordt, zal het volledige bedieningspaneel geblokkeerd zijn, met inbegrip van de hoofdschakelaar.

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.

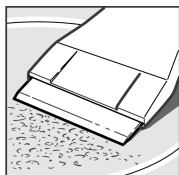
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

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 verwijderd 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

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

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 klantenservice belt.

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

De kookplaat is uitgeschakeld

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

De indicatie van de powerboost-functie knippert en wordt uitgeschakeld

Reparaties



Indicatie E en getallen

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

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.

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.

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.

Wanneer in de indicatievelden E 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
<i>F0</i>	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.
<i>F2</i>	De kookplaat is te heet en is uitgeschakeld.	Verwijder het kookgerei van de voorste kookzones. <i>F2</i> verdwijnt na het aantippen van het bedieningsvlak, wanneer de kookplaat voldoende is afgekoeld.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
<i>F8</i>	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.
<i>E1</i>	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.
<i>E2/E3</i>	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.
<i>U400</i>	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

Laag brommen, zoals bij een transformator

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:

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 kookplaat 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 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

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 °C. De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. Zo kort mogelijke braad- en frituurtijden aanhouden. Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Frituren	Het vet mag niet heter zijn dan 175 °C. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer. De verhouding van de te frituren ingrediënten 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 °C gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

Table de matières

Remarques importantes	63
Avant l'encastrement	63
Consignes de sécurité	63
Causes de dommages	66
Apprentissage de l'appareil	68
Le bandeau de commande	68
Les foyers	69
Indicateur de la chaleur résiduelle	70
Cuisson par induction	70
Que signifie cuisson par induction ?	70
Batterie de cuisine appropriée	71
Interrupteur principal avec sécurité-enfants ...	72
Interrupteur principal	72
Sécurité-enfants	73
Faire cuire	74
Réglages	74
Tableau	75
Conseils pour économiser de l'énergie	76
Fonction maintenir chaud	77
Méthode de fonctionnement	77
Fonction Powerboost	78
Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost	78
Elle est activée de la manière suivante	78
Elle est désactivée de la manière suivante	79
Fonction Minuterie	79
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	79

Table de matières

La minuterie	80
Limitation automatique du temps	81
Désactiver la confirmation d'entrée	82
Anti-effacement	82
Entretien et nettoyage	83
Entretien	83
Nettoyage de la vitrocéramique	83
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	84
Procédure après un dérangement	85
Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil ...	87
Emballage et appareil usagé	88
Service après-vente	88
L'acrylamide dans certains aliments	89

Remarques importantes

Veillez 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 sur la plaque des couvercles ou d'autres objets métalliques de grande taille. 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.

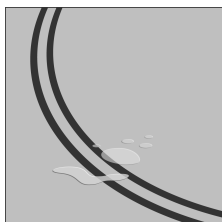
Feuilles et plastiques

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.

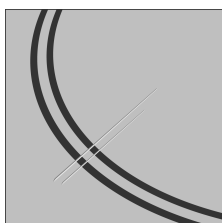
Exemples de dommages possibles

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



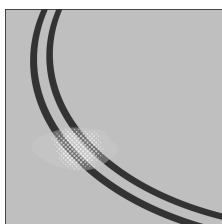
Egratignures

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



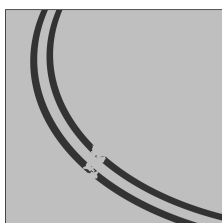
Rayures

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.

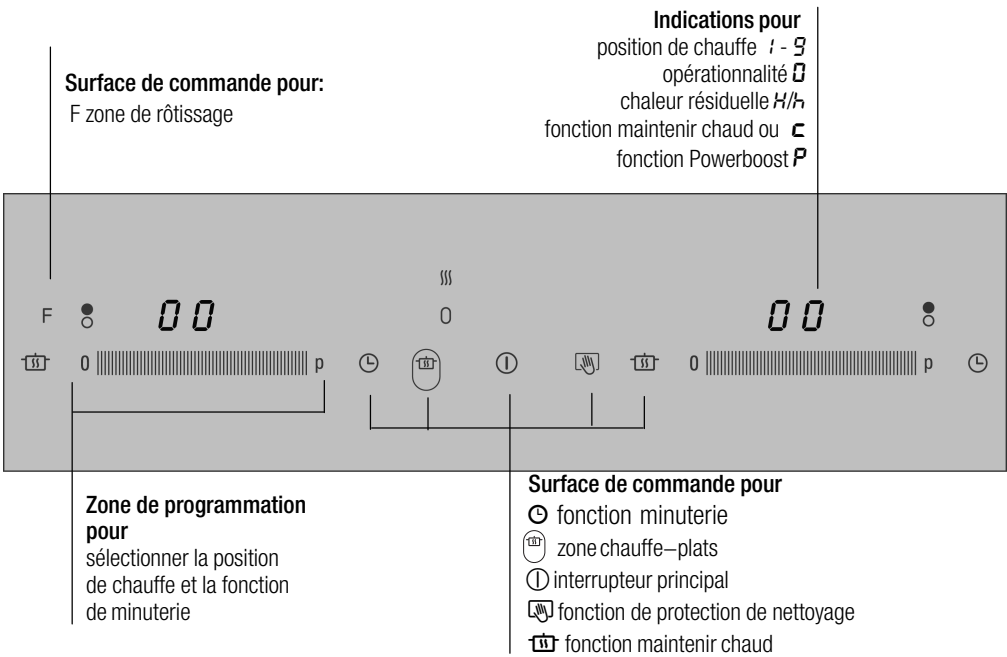
Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

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.

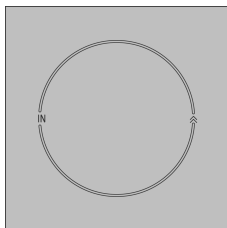
Remarque

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

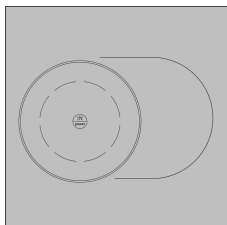
Zone de cuisson simple



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 pour poissonnière

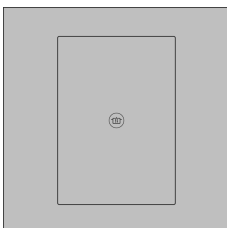


Les dimensions de ces zones de cuisson peuvent être modifiées. La zone de cuisson doit être connectée.

Fonctionnement de la zone extérieure:

Placez un récipient dont la base a les mêmes dimensions que la zone de cuisson extérieure. La zone extérieure se mettra automatiquement en fonctionnement et l'ampoule d'indication  s'allumera.

La zone chauffe-plats résistive



La zone chauffe-plats est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir chauds des plats et des récipients. Ne pas utiliser de papier aluminium ni de récipients en plastique, vu qu'ils fondraient.

Connexion de la zone chauffe-plats :

La table de cuisson doit être connectée. Appuyez sur le senseur . La lumière d'indication située à côté du symbole  s'allume, et la zone chauffe-plats est activée.

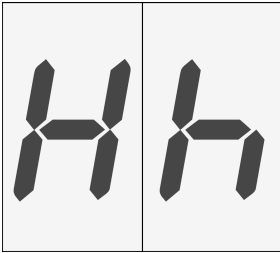
Déconnexion :

Appuyez à nouveau sur le senseur  . La lumière d'indication s'éteint, la zone chauffe-plats est déconnectée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La zone chauffe-plats possède une indication de chaleur résiduelle . Cette indication sert à vous avertir que cette zone a été utilisée et qu'elle est encore chaude. Vous devez donc éviter de toucher la zone chauffe-plats quand s'affiche cette indication. Bien que la table de cuisson soit éteinte, la lumière d'indication continuera à afficher le symbole  tant que la zone de cuisson est suffisamment chaude pour produire des brûlures. La lumière d'indication s'éteint quand la zone de cuisson est suffisamment froide.

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 rôti

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  mise 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 magn tisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spécial (acier chrom e) 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 ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'allument.

Si vous avez placé un récipient dans une zone de cuisson avant de connecter la plaque, un k s'affichera sur l'indicateur ②.

Désactiver

Effleurez le symbole ① 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 ① 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 ① 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 ① 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 ①.

Faire 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 suivants vous aideront à économiser de l'énergie.

Zone de réglage

Dans la zone de réglage vous réglez la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

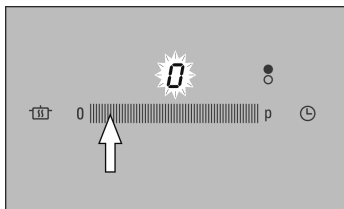
Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages

La table de cuisson doit être sous tension.

1. Sélectionner la zone de cuisson.

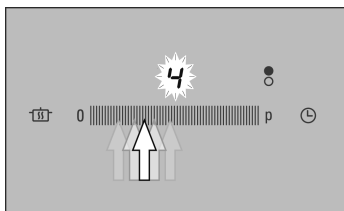
Appuyez sur la zone de programmation de la zone de cuisson souhaitée. Son indicateur affichera un .



2. Dans les 5 secondes suivantes, passer sur la zone de réglage jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse dans l'affichage du foyer.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum



Modifier la position de chauffe

Faites glisser le doigt sur la zone de programmation jusqu'à atteindre la position de chauffe souhaitée.

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer et régler sur .

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

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	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Bouillon	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Soupe liée	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Lait**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Plat unique (p.ex. plat de lentilles)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Lait	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Goulasch surgelé	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Poisson	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Faire bouillir				
Riz (avec double quantité d'eau)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pâtes (1-2l d'eau)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Goulasch	500g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Cuire				
Crêpe (galette)		1-2 min.	6-7	faire cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Steak	2-3 pièces	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Friture (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés**	200 g par remplissage	8-13 min.	8-9*	faire frire en continu
Divers**	400 g par remplissage	8-13 min.	4-5*	faire frire en continu

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

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

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

Toutes les zones de cuisson disposent de la fonction "Maintenir chaud".

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

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Sélectionner la position de chauffe.
2. Appuyez sur le symbole  correspondant à la zone de cuisson souhaitée. La lettre **C** s'allume. La fonction est activée.

Il se désactive comme suit.

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Appuyez sur le symbole  de la zone de cuisson souhaitée. La lettre **C** disparaît. La fonction est alors désactivée.

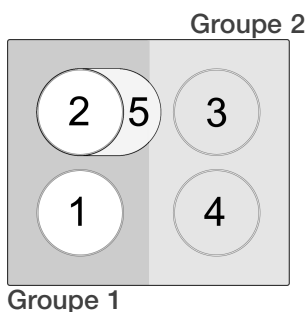
Fonction Powerboost

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.

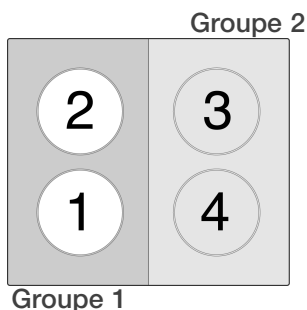
Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction, à l'exception de la zone de rôtissage quand sa partie pouvant être élargie est activée. (Consultez la figure, zone 5)



La fonction Powerboost est uniquement disponible si l'autre foyer dans le même groupe n'est pas en marche (voir dessin).

Exemple : Si vous désirez utiliser la fonction sur le foyer 1, le foyer 2 (derrière 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**. Il en est de même pour les foyers 3 et 4.



Elle est activée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Sélectionnez la position de chauffe **9**.
2. Appuyez sur la zone de programmation située sur le symbole **P**. La lettre **P** s'allume sur l'indicateur de la zone de cuisson.

Elle est désactivée de la manière suivante

Procédez aux étapes suivantes:

1. Appuyez sur la zone de programmation située sur le symbole **P**. Le **P** ne sera plus affiché. La fonction Powerboost est alors désactivée.

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

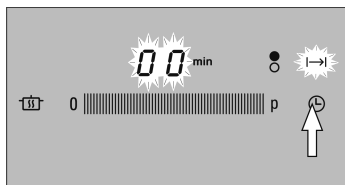
Fonction Minuterie

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

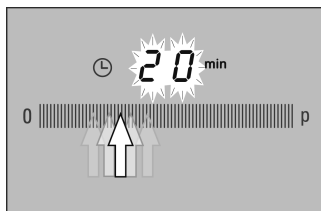
Réglages



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

Le foyer doit être activé.

1. Appuyez sur le symbole  de la zone de cuisson souhaitée. L'indicateur affiche  ainsi que l'indication .



Le temps de cuisson s'est écoulé

Modifier le temps

Annuler avant l'heure

Remarques

2. Effleurer le préréglage souhaité dans la zone de réglage.

Quand le temps de cuisson s'est écoulé, la zone de cuisson est déconnectée. Un signal sonore retentit. et clignotent sur l'indicateur de la position de chauffe.

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée. Réalisez à nouveau le réglage.

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée. Mettez le temps de cuisson sur 00.

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

La minuterie

La programmation s'effectue de la façon suivante :

La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes.

La table de cuisson doit être allumée.

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée. Son indicateur affichera un .

Sélectionner dans la zone de programmation le temps de durée souhaité.

Après quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

Quand le temps de durée s'est écoulé, un signal retentit. 00 clignote sur l'indicateur. Appuyez sur n'importe quelle surface de commande. L'indication disparaît et le signal sonore s'arrête.

Modifier le temps

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée. Sélectionnez à nouveau le temps de la durée.

Conseils et avertissements

Bien que la table de cuisson soit éteinte, la minuterie d'avertissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le temps de durée établi au préalable s'écoule.

En sélectionnant une position de chauffe, quand la minuterie est en fonctionnement, cette dernière change de fonction ; elle déconnecte automatiquement la zone de cuisson.

Remarque

Après une coupure électrique, la minuterie est désactivée.

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 G .

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.

Anti-effacement

Si vous essayez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole . Le bandeau de commande sera verrouillé pour 20 secondes. Vous pouvez essayer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Un signal retentit au bout de 20 secondes. La fonction anti-effacement est désactivée. Le verrouillage du bandeau de commande est supprimé.

Remarque

Quand la table de cuisson est en fonctionnement, le blocage n'affecte pas le symbole  ni l'interrupteur principal. Il est possible de désactiver la fonction de protection de nettoyage puis déconnectez la table de cuisson quand vous le souhaitez.

Si la table de cuisson est éteinte et la fonction de protection de nettoyage est activée, tout le bandeau de commande est bloqué, y compris l'interrupteur principal.

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

Produits nettoyants

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

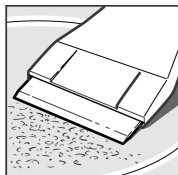
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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 dues 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 E_r et chiffres

Si un E_r 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.
$c2/c3$	Le foyer a surchauffé.	Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger votre table de cuisson. Laissez le refroidir quelques minutes et rallumez-le.

Affichage	Panne	Mesure
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

Ronflement comme en cas de transformateur

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:

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'atténue 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'atténue 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

Élimination 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

Numéros de produit E et de fabrication FD

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.

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 °C. 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 °C. 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 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

Indice

Aspetti a cui prestare attenzione	92
Prima del montaggio	92
Norme di sicurezza	92
Cause dei danni	95
Conoscere l'apparecchio	97
Pannello comandi	97
Zone di cottura	98
Indicatore del calore residuo	99
Cottura con induzione	99
Cosa significa cottura con induzione?	99
Stoviglie appropriate	100
Interruttore principale con sicurezza bambino	101
Interruttore principale	101
Sicurezza bambino	102
Cottura	103
Regolazione	103
Tabella	104
Consigli per risparmiare energia	106
Funzione "Mantenere caldo"	106
Metodo di funzionamento	106
Funzione Powerboost	107
Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost	107
Attivazione	108
Disattivazione	108
Funzione timer	108
Disattivazione automatica di una zona di cottura	108

Indice

La suoneria	109
Limitazione tempo automatica	110
Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi	111
Protezione di pulitura	111
Cura e manutenzione	112
Manutenzione	112
Pulizia delle superfici in vetroceramica	112
Pulizia della cornice del piano di cottura	113
Comportamento in caso di anomalia	114
Rumori normali prodotti dall'apparecchio	116
Imballaggio e apparecchio dismesso	117
Servizio di assistenza tecnica	117
Acrilamide negli alimenti	118

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! Spegnerne 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 coperchi o altri oggetti metallici di grandi dimensioni. 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 alluminio 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.

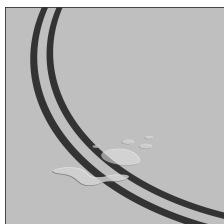
Pellicole e materiali plastici

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.

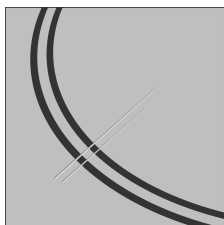
Esempi di possibili danni

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



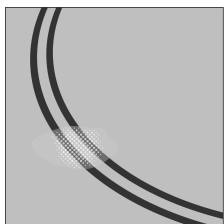
Formazione di residui gelatinosi

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



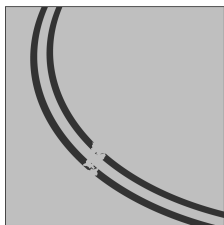
Graffi

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 detersivi inappropriati.



Decorazione smerigliata

in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

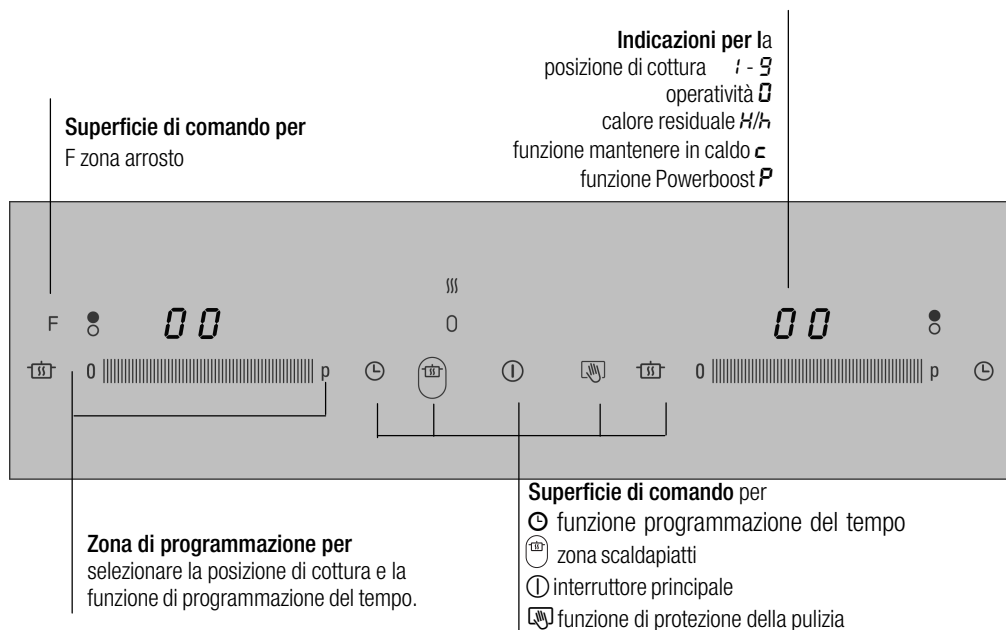
Questi danni sono causati dall'uso scorretto dell'apparecchio e non sono pertanto coperti dalla garanzia poiché non si tratta di problemi tecnici dell'apparecchio.

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 ①.
Il piano di cottura viene attivato.

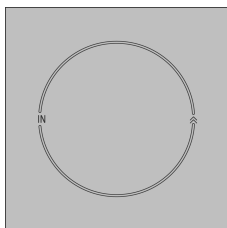
Avvertenza

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.

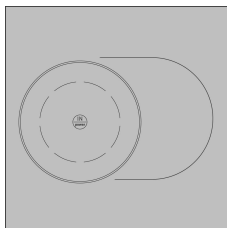
Zone di cottura

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")

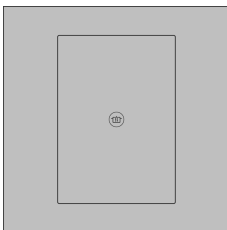
Zona piastra



Le dimensioni di questa zona possono cambiare. La zona cottura deve essere collegata.

Funzionamento della zona esterna:
Collocare un recipiente la cui base abbia le stesse dimensioni della zona di cottura esterna. La zona esterna si mette in funzione automaticamente e si accende la spia luminosa ②.

La zona scaldapiatti resistiva



La zona scaldapiatti è ideale per sciogliere cioccolato o burro e per mantenere caldi piatti e recipienti. Non usare carta stagnola né recipienti di plastica per evitare che si sciolgano.

Collegamento della zona scaldapiatti:
Il piano cottura deve essere collegato. Toccare il sensore ③. Si accende la spia luminosa situata accanto al simbolo ④ e la zona scaldapiatti si attiva.

Scollegamento:

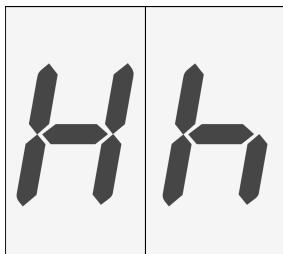
Toccare il nuovo sensore . La spia luminosa si spegne e la zona scaldapiatti si disattiva.

Spia di calore residuo

La zona scaldapiatti è dotata di una spia di calore residuo . Questa spia serve per avvisare che la zona corrispondente è stata usata ed è ancora calda. Evitare, quindi, di toccare la zona scaldapiatti quando appare questa segnalazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, la spia luminosa continuerà ad indicare il simbolo  fintantoché la zona cottura mantiene il calore sufficiente per produrre ustioni. La spia luminosa si spegne quando la zona cottura si è raffreddata a sufficienza.

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 ① finché non si illuminano i display – delle zone di cottura.

Qualora, prima di collegare il piano cottura, abbia collocato un recipiente su una zona di cottura, nel relativo indicatore si illuminerà un ②.

Disattivazione

Toccare il simbolo ① 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 alternatamente 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

Ogniquale volta si accende l'apparecchio, azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia ②. 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 ① per più di 4 secondi. I display delle zone di cottura si spengono. Il display ② si illumina per 10 secondi poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.

Annullamento del blocco occasionale

Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene rimosso.

Attenzione!

La presenza sull'interruttore principale ① di acqua di pulitura, liquido fuoriuscito o oggetti di qualsiasi genere può provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria della funzione Sicurezza bambino.

Cottura

Campo di regolazione

Il presente capitolo illustra le modalità di regolazione delle zone di cottura. La tabella indica le zone e i tempi di cottura per diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Impostare il grado di cottura desiderato nel campo di regolazione.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima.

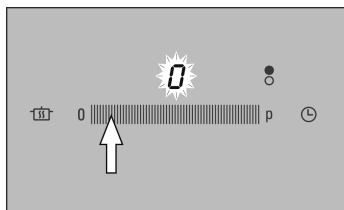
Ogni grado di cottura possiede un grado intermedio contrassegnato con un punto.

Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1 Selezionare la zona cottura.

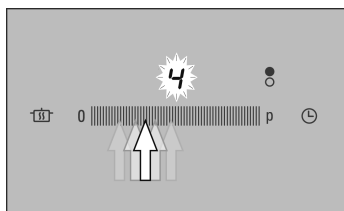
Toccare la zona di programmazione della zona di cottura desiderata. Nella spia si illumina .



2. Nei 5 secondi successivi i gradi di cottura scorrono nel campo di regolazione finché quello desiderato non compare nel display delle zone di cottura.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima



Modificare la posizione di cottura.

Far scivolare il dito sulla zona di programmazione fino a raggiungere la posizione di cottura desiderata.

Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e impostare .

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore del 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
Sciogliere				
Cioccolata, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
Gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g - 800 g	1-3 min.	2-3	3-6 min.
Brodo	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	3-6 min.
Zuppa	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
Latte**	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
Latte	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
Scongelare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
Pesce	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Cottura				
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	3-5 min.	2-3	25-35 min.
Patate lesse con 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
Patate lessate in acqua salata 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g - 1 kg	3-4 min.	4-5	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Brasare				
Involtini	4 porzioni	4-6 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
Gulasch	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.
Friggere				
Frittata (schiacciata)		1-2 min.	6-7	Cottura arrosto progressiva
Cotoletta,	1-2 porzioni	1-2 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca impanata	2-3 porzioni	1-2 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	1-2 min.	6-7	8-10 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati**	200 g per ogni ripieno	8-13 min.	8-9*	friggere gradualmente
Altro**	400 g per ogni ripieno	8-13 min.	4-5*	friggere gradualmente
* Prosecuzione della cottura senza coperchio				
** Senza coperchio				

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

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

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"

Tutte le zone di cottura dispongono della funzione "Mantenere caldo".

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

Procedere come indicato di seguito:

1. Selezionare la posizione di cottura.
2. Toccare il simbolo  che corrisponde alla zona di cottura desiderata. La lettera **C** si illumina. La funzione è attivata.

Come disattivarla

Procedere come indicato di seguito:

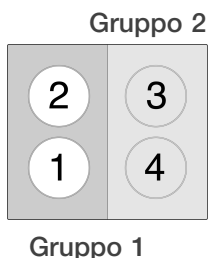
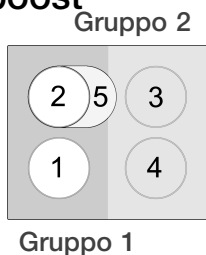
1. Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. La lettera **C** sparisce. La funzione è disattivata.

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

Tutte le zone cottura sono dotate di questa funzione, salvo la zona della piastra quando è attiva la parte ampliabile. (Vedere figura, zona 5)



Questa funzione è disponibile esclusivamente nel caso in cui l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (si veda il disegno).
Esempio: se si desidera utilizzare questa funzione per la zona di cottura 1, è necessario che la zona di cottura 2 (dietro la zona di cottura 1) sia disattivata. Lo stesso principio vale anche per il contrario. Se la zona di cottura non è disattivata, sul display lampeggiano alternativamente la lettera **P** e il livello di potenza **9**. Successivamente, viene nuovamente attivato il livello di potenza massimo **9**. Lo stesso vale anche per le zone di cottura 3 e 4.

Attivazione

Eseguire le seguenti operazioni:

1. Selezionare la posizione di cottura **9**.
2. Toccare la zona di programmazione situata sul simbolo **P**. La lettera **P** si illumina con la spia della zona di cottura.

Disattivazione

Eseguire le seguenti operazioni:

1. Toccare la zona di programmazione sul simbolo **P**. La **P** non sarà più visualizzata. In questo modo la funzione Powerboost è 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

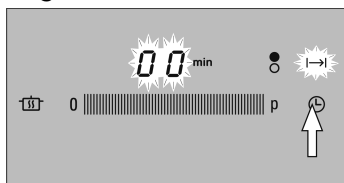
Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come orologio da cucina

Disattivazione automatica di una zona di cottura

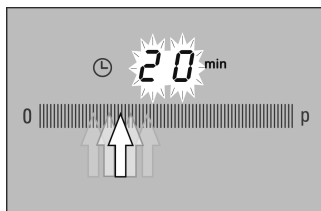
Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Regolazione



La zona di cottura deve essere attivata.

- 1 Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. Nell'indicatore si illumina  e l'indicazione **I→I**.



Il tempo di cottura è trascorso

Modificare il tempo

Cancellare prima del tempo stabilito

Avvertenze

2. Azionare il parametro predefinito desiderato nel campo di regolazione.

Una volta trascorso il tempo di cottura, la zona di cottura viene scollegata. Suona un segnale, Nell'indicatore della posizione di cottura lampeggiano  ed .

Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. Realizzare nuovamente la regolazione.

Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. Situare il tempo di cottura a 00.

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

La suoneria

Programmare come indicato di seguito

Con la suoneria è possibile programmare fino a 99 minuti di tempo.

Il piano cottura deve essere acceso.

Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. Nell'indicatore si illumina .

Selezionare nella zona di programmazione la durata desiderata.

Dopo alcuni secondi il tempo comincia a trascorrere.

Trascorso il tempo

Trascorso il tempo suona un segnale. Nell'indicatore lampeggia . Toccare qualsiasi superficie di comando. L'indicazione sparisce e il segnale acustico termina.

Modificare il tempo

Toccare il simbolo  della zona cottura desiderata. Selezionare nuovamente la durata.

Consigli e avvertenze

Anche se il piano cottura è spento, la suoneria continua a funzionare fino a quando non trascorre il tempo stabilito previamente.

Selezionando una posizione di cottura, quando la suoneria è in funzionamento, questa cambia funzionalità; scollegare automaticamente la zona cottura.

Nota

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la suoneria viene disattivata.

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 *B*.

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.

Protezione di pulitura

Se si pulisce il pannello comandi mentre il piano di cottura è in funzione, si corre il rischio di modificare le impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una funzione di pulitura. Toccare il simbolo . Il pannello comandi viene bloccato per 20 secondi. In questo modo è possibile pulire il pannello comandi senza modificare le impostazioni.

Trascorsi 20 secondi si attiva un segnale acustico. La funzione di pulitura viene disattivata. Il blocco del pannello comandi è rimosso.

Nota

Quando il piano cottura è in funzione, il blocco non influisce né sul simbolo , né sull'interruttore principale. Si può disattivare la funzione di protezione della pulizia e scollegare il piano cottura quando si desidera.

Se il piano cottura è spento e si attiva la funzione di protezione della pulizia, tutto il pannello comandi viene bloccato, incluso l'interruttore principale.

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

Detergente

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

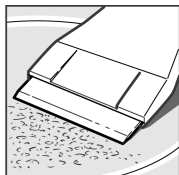
Utilizzare esclusivamente detergenti adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

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 è 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 è 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 è possibile utilizzarla.

Riparazioni

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



Display *E r* e numeri

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

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
<i>F0</i>	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.
<i>F2</i>	Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato.	Rimuovere le stoviglie dalle zone di cottura anteriori. <i>F2</i> si spegne quando si aziona la superficie di comando, non appena il piano di cottura si sia raffreddato sufficientemente.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata utilizzata troppo a lungo senza interruzioni a un livello di potenza elevato.	Il sistema di disattivazione temporale automatica si è attivato. Per poter proseguire la cottura, premere un tasto a piacere.
<i>E 1</i>	La tensione di rete è 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.

Indicazione	Guasto	Misura
E2/E3	La zona di cottura si è surriscaldata.	La zona di cottura si è disattivata automaticamente per proteggere il piano di cottura. Lasciarla raffreddare per alcuni minuti, quindi riattivarla.
U400	Il piano di cottura non è 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 è 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.

Crepito

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da rivestimenti di materiali differenti. Il rumore è 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 è dotato di un ventilatore, il quale funziona con diversi livelli di potenza a seconda della temperatura rilevata. È inoltre possibile il postfunzionamento del ventilatore in seguito alla disattivazione del piano di cottura, quando la temperatura rilevata è 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 smesso

Smaltimento conforme alle 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 smessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza tecnica

Sigla del prodotto e numero FD

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.

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 istruzioni 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 prodotti 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 arrostiti e friggere utilizzare possibilmente patate fresche, le quali non devono presentare zone verdi o contaminate. Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 °C. 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 °C. 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, è 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 °C, impostare il livello di cottura desiderato.



www.siemens-international.com

9000159883 (1W03V4) 00 8607