

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:5650_00029970DE-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:5650_00029970FR-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:5650_00029970IT-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:INH

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

Dokument:5650_00029970NL-5650_00030

Zuletzt gespeichert:Mo, 28. Jul, 2008, 11:

de	Gebrauchsanleitung	3 – 25
fr	Mode d'emploi	26 – 48
it	Istruzioni per l'uso	49 – 71
nl	Gebruiksaanwijzing	72 – 94

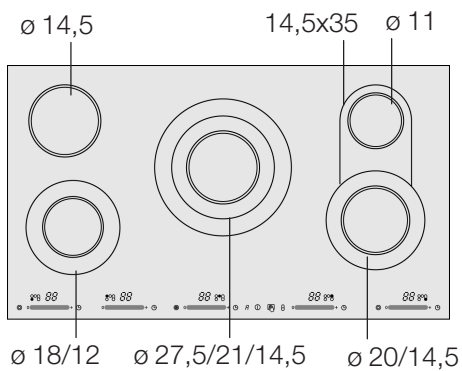
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing

ET9..SV..C, ET9..SV..D

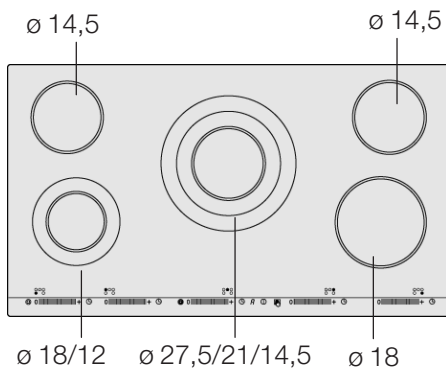


9000269008

ET9..SV..D



ET9..SV..C



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Tipps zum Energie-sparen	8
Das Gerät kennen lernen	9
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärmeanzeige	11
Kochfeld einstellen	11
Kochfeld ein- und ausschalten	11
Kochstelle einstellen	12
Kochtabelle	13
Ankoch-Elektronik	15
Ankoch-Elektronik einstellen	15
Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik	16
Tipps zur Ankoch-Elektronik	17
Kindersicherung	18
Kindersicherung ein- und ausschalten	18
Automatische Kindersicherung	18

Inhaltsverzeichnis

Timer	19
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	19
Küchenwecker	20
Automatische Zeitbegrenzung	21
Bestätigungston ausschalten	21
Wischschutz	22
Reinigen und Pflegen	23
Glaskeramik	23
Kochfeldrahmen	24
Störung beheben	24
Kundendienst	25

Sicherheitshinweise

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

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Sichere Bedienung

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

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
 - oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen,
- um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden kratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Salz, Zucker und Sand

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

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Übergelaufene Speisen

Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Durch ungeeignete Reinigungsmittel und durch Topfabrieb können metallisch schimmernde Verfärbungen entstehen.

Folien und Kunststoffe

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

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und 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.

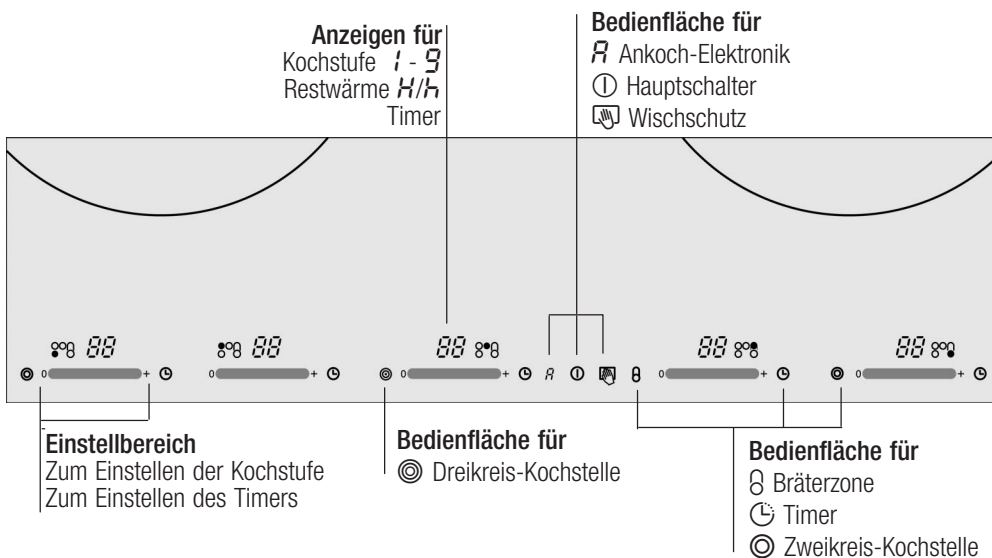
Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- 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.
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Hinweis

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊗ Zweikreis-Kochstelle	Symbol ⊗ berühren
⊙ Dreikreis-Kochstelle	Symbol ⊙ berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

⌘ Kochstellen mit Brücken-Heizkörper

Bei diesen Kochstellen können Sie zwei einzelne Kochstellen mit einem Brücken-Heizkörper zu einer großen Bräterzone zusammenschalten.

Im Normalbetrieb funktionieren diese beiden Kochstellen als reguläre Einkreis- und Zweikreis-Kochstelle.

Zuschalten des Brücken-Heizkörpers:
Mindestens eine Kochstelle muss eingeschaltet sein.
Symbol ⌘ berühren, die Anzeigelampe leuchtet, die Bräterzone ist eingeschaltet.

Die Zuschaltung funktioniert auch, wenn beide Kochstellen in Betrieb sind. Dann wird die gesamte Bräterzone auf die niedrigere Kochstufe der beiden Kochstellen eingestellt. Sie können die Kochstufe wahlweise mit den Bedienfeldern beider Kochstellen verändern.

Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle und die Bräterzone können nicht zur gleichen Zeit eingeschaltet werden. Die beiden Zuschaltungen sind gegeneinander verriegelt.

Wegschalten des Brücken-Heizkörpers:
Symbol ⌘ berühren. Die Kochstellen werden ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

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

Kochstelle einstellen

Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

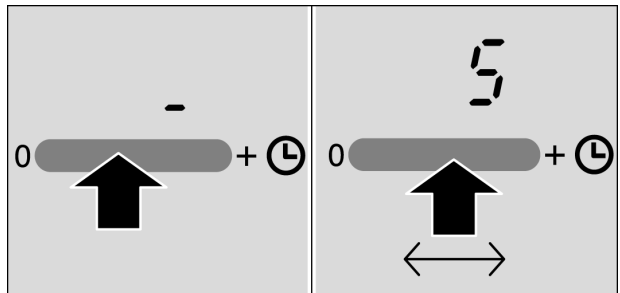
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Den Einstellbereich der Kochstelle berühren um die Kochstufe auszuwählen.
2. In den nächsten 5 Sekunden über den Einstellbereich gleiten, bis die gewünschte Kochstufe in der Kochstufen-Anzeige erscheint.



Kochstufe ändern

Im Einstellbereich der Kochstelle die neue Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Im Einstellbereich der Kochstelle auf 0 stellen.

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

Hinweis

Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z. B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min.


	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150g -200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr. Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	
Kleingeback, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		

Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück.

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

Ankoch-Elektronik einstellen

1. Gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle einstellen.
2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol  berühren.

In der Anzeige leuchten  und die Fortkochstufe. Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik

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

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

Gerichte mit Ankoch–Elektronik	Menge	Kochstufe	Gesamte Garzeit in Minuten
Erwärmen			
Brühe	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 Min.
Gebundene Suppen	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 Min.
Milch**	200-400ml	A 1-2	4-7 Min.
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400-800g	A 1-2	-
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300-600g	A 2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 Min
Garziehen			
Fisch	300-600g	A 4-5*	20-25 Min.
Kochen			
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125-250g	A 2-3	20-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 Min.
Salzkartoffeln mit1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 Min.
Gemüse mit1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 Min.
Gemüse tiefgekühlt mit1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 4.-5.	
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	A 4-5	80-100 Min.

Gerichte mit Ankoch–Elektronik	Menge	Kochstufe	Gesamte Garzeit in Minuten
Braten			
Schnitzel, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	1-2	A 7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B.	200-300g	A 6-7	8-12 Min.
Fischstäbchen			
Pfannkuchen		A 6-7	fortlaufend braten
* Fortkochen ohne Deckel			
** Ohne Deckel			

Tipps zur Ankoch-Elektronik

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

- Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.
- Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.
- Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B. Nudeln), ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ① für ca. 4 Sekunden. Das Symbol 🔒 leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ① für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. Alle Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
3. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
4. Symbol ① 5 Sekunden lang berühren.

Ein Signal ertönt. Die automatische Kindersicherung ist aktiviert.

Wenn Sie die automatische Kindersicherung ausschalten wollen, gehen Sie genau so vor wie beim Einschalten.

Achtung!

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

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:




- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

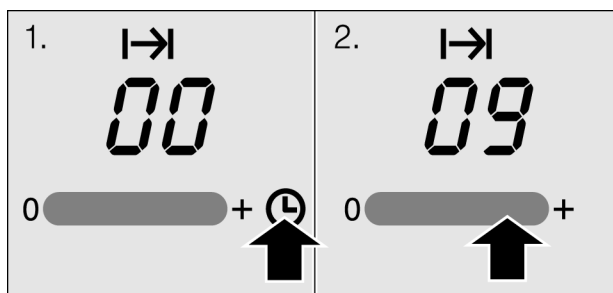
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Dauer einstellen

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

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

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



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

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

Automatische Einstellung

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

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

Nach Ablauf der Zeit

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

Dauer korrigieren oder löschen

Symbol \oplus der gewünschten Kochstelle berühren. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf **00** stellen.

Hinweis

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

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Sie können den Küchenwecker bei jeder ausgeschalteten Kochstelle aktivieren.

Küchenwecker einstellen

1. Symbol \oplus der Kochstelle berühren. In der Anzeige leuchtet **00**.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen. Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Berühren Sie den Einstellbereich der Kochstelle. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Zeit korrigieren oder löschen

Symbol \oplus der gewünschten Kochstelle berühren. Im Einstellbereich die Zeit ändern oder auf **00** stellen.

Hinweise

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

Ist bei einer Kochstelle die Restwärmeanzeige aktiv, schaltet die Anzeige nach dem Einstellen des Küchenweckers auf die Restwärmeanzeige zurück.

Automatische Zeitbegrenzung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F B** und die Restwärmeanzeige **H/h**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Bestätigungston ausschalten

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


Der Hauptschalter muss eingeschaltet sein.

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 den Bestätigungston auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wegschalten.


Wischschutz


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

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

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

Hinweise

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

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

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Geschirrspülmittel
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit der Klinge.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nicht mit dem Gehäuse des Glasschabers. Die Glaskeramikfläche könnte verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Gefahr von Schnittverletzungen. Sichern Sie die Klinge, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
E + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
<i>F2</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
<i>F4</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
<i>F8</i>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

Siemens Info Line 01805/2223 (EUR 0,14/Min.)

www.siemens-info-line@bshg.com

Table de matières

Consignes de sécurité	28
Consignes de sécurité concernant cet appareil ...	28
Causes de dommages	29
Protection de l'environnement	30
Élimination écologique	30
Conseils pour économiser de l'énergie	31
Se familiariser avec l'appareil	32
Le bandeau de commande	32
Les foyers	33
Indicateur de chaleur résiduelle	34
Réglage de la table de cuisson	34
Allumer et éteindre la table de cuisson	34
Réglage d'un foyer	35
Tableau de cuisson	36
Préchauffage booster	38
Réglage du préchauffage booster	38
Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster	38
Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster	40
Sécurité-enfants	40
Activer et désactiver la sécurité-enfants	40
Sécurité-enfants automatique	41

Table de matières

Minuterie	42
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	42
Minuteur	43
Limitation automatique du temps	44
Désactiver le signal sonore de confirmation ...	44
Anti-effacement	45
Nettoyage et entretien	46
Vitrocéramique	46
Cadre de la table de cuisson	47
Remédier à une anomalie de fonctionnement ..	47
Service après-vente	48

Consignes de sécurité

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

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

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Utilisation sûre

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent,

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risques d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlures ! Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risques d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de blessure ! Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas La table de cuisson se coupe

Risque d'électrocution ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Risque de brûlures ! Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique.

Évitez la cuisson à vide dans des casseroles. Des dommages peuvent survenir.

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.

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.

Produits nettoyants inappropriés

Des détergents inappropriés et la friction des fonds de récipients peuvent occasionner des effets de miroitements métalliques.

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.

Protection de l'environnement

Elimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

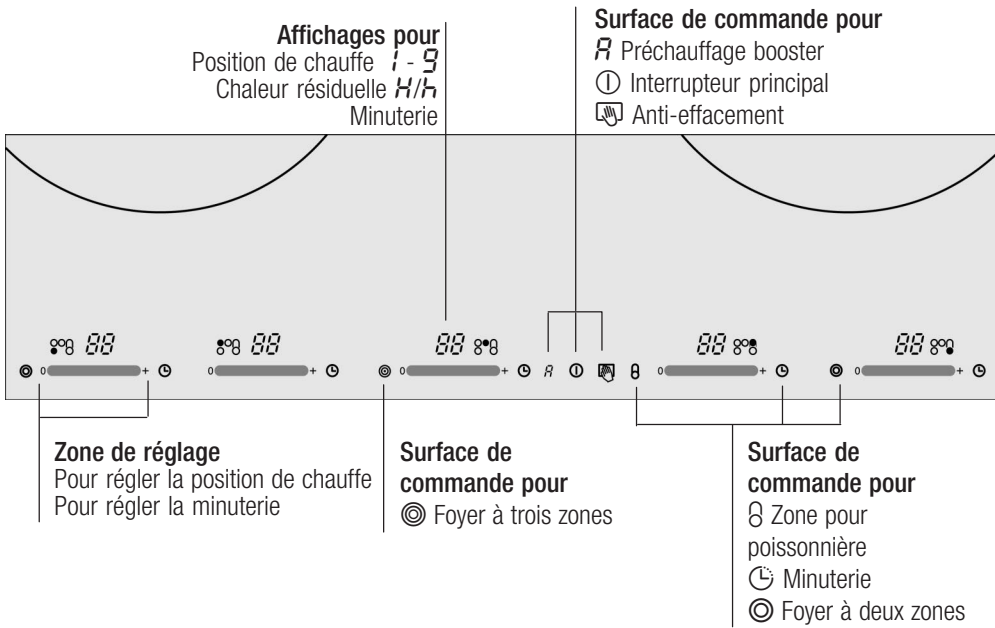
Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- 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.
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Se familiariser avec l'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 sera activée.

Remarque

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Foyer à une zone	
<input checked="" type="radio"/> Foyer à deux zones	Effleurer le symbole 
<input checked="" type="radio"/> Foyer à trois zones	Effleurer le symbole 


Enclenchement du foyer : L’affichage correspondant s’allume.

Activation du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Foyers avec une résistance-pont


Sur ces foyers vous pouvez réunir deux foyers individuels en une grande zone pour poissonnière.

Lors d’une utilisation normale, ces deux foyers fonctionnent comme foyers usuels à une et à deux zones.

Enclenchement de la résistance-pont :
Au moins un foyer doit être activé. Effleurer le symbole , le voyant lumineux s’allume, la zone pour poissonnière est activée.

L’enclenchement fonctionne également lorsque les deux foyers sont en marche. Toute la zone pour poissonnière est alors réglée à la plus petite position de chauffe des deux foyers. Vous pouvez modifier la position de chauffe au choix au moyen des bandeaux de commande des deux foyers.

La surface de chauffe extérieure du foyer à deux zones et la zone pour poissonnière ne peuvent pas être allumées en même temps. Les deux enclenchements sont verrouillés réciproquement.

Désactivation de la résistance-pont :
Effleurer le symbole . Les foyers seront éteints.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un **H** apparaît à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe au **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole ①. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

Réglage d'un foyer

Régler la position de chauffe :

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

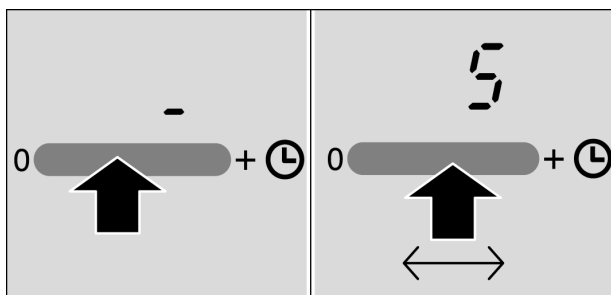
Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

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

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer la zone de réglage du foyer pour sélectionner le foyer.
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 de la position de chauffe.



Modifier la position de chauffe

Régler la nouvelle position de chauffe dans la zone de réglage du foyer.

Eteindre le foyer

Régler sur 0 dans la zone de réglage du foyer.

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

Remarque

Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

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.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	
Décongeler et réchauffer		
Epinards surgelés	2-3	20-30 min.
Goulasch surgelé	2-3	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	2-3	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2-3	50-60 min.
Rôtir		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frيره (frيره 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		

Préchauffage booster

Le préchauffage booster chauffe le foyer à la puissance maximum puis revient à la position de mijotage que vous avez choisie.

La durée de chauffe du foyer est déterminée par la position de mijotage réglée.

Réglage du préchauffage booster



1. Régler la position de mijotage souhaitée du foyer.
 2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole .
- A l’affichage s’allument  et la position de mijotage. Le préchauffage booster est activé.
- Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée à l’affichage.

Tableau de cuisson pour l’utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

La petite quantité indiquée se rapporte aux petits foyers et la grande quantité aux grands foyers. Les valeurs sont indicatives.

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Réchauffer			
Bouillon	500ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Potages liés	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Lait**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Réchauffer et maintenir au chaud			
Ragoût (p.ex. plat de lentilles)	400-800g	A 1-2	-

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulasch surgelé	500g-1kg	A 2-3	20-30 min
Etuver			
Poisson	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuire			
Riz (avec double volume d'eau)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 4-5	
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	A 4-5	80-100 min.
Rôtir			
Escalope, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané	1-2	A 6-7	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé	200-300g	A 6-7	8-12 min.
p.ex. bâtonnets de poisson			
Crêpes		A 6-7	cuire en continu
* mijoter sans couvercle			
** sans couvercle			

Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.


- Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.
- Couvrez la casserole avec un couvercle.
- Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. des pâtes).

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole ① pendant env. 4 secondes. Le symbole  s'allume 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole ① pendant env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Activer et désactiver

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Régler tous les foyers sur la position de chauffe 2.
3. Eteindre successivement les foyers de droite à gauche.
4. Effleurer le symbole ① pendant 5 secondes.

Un signal retentit. La sécurité-enfants automatique est activée.

Pour désactiver la sécurité-enfants automatique, procédez de la même manière que pour son activation.

Attention !

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :




- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

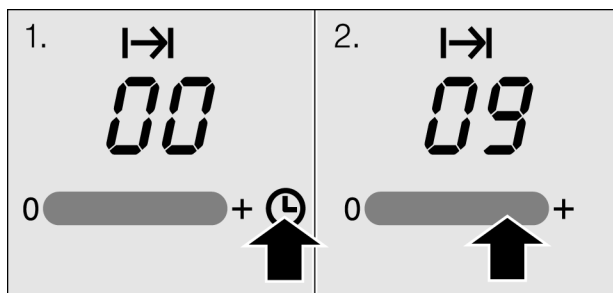
Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Réglage de la durée

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

Le foyer doit être activé.

1. Effleurer le symbole  du foyer souhaité.
A l'affichage de minuterie s'allume  et l'affichage  apparaît
2. Effleurer le préréglage souhaité dans la zone de réglage. Le préréglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 10 minutes.



3. Dans les 5 secondes suivantes, passer sur la zone de réglage autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.


La durée réglée apparaît pour 5 secondes et s'écoule ensuite.

Si vous effleurez plus longtemps le préréglage 1 à 5 dans la zone de réglage, la durée décroît automatiquement à une minute.



Réglage automatique

Si vous effleurez plus longtemps le pré-réglage 6 à 10 dans la zone de réglage, la durée accroît automatiquement à 99 minutes.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. Vous entendrez un signal et  clignote pour 10 secondes à l'affichage. Effleurez la zone de réglage du foyer. L'affichage s'efface et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Effleurer le symbole  du foyer souhaité. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur .

Remarque



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

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages. La table de cuisson doit être allumée.


Vous pouvez activer le minuteur pour chaque foyer éteint.

Réglage du minuteur

1. Effleurer le symbole  du foyer. Dans l'affichage s'allume .

2. Régler le temps désiré dans la zone de réglage. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. A l'affichage de minuterie clignote . Effleurez la zone de réglage du foyer. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler le temps

Effleurer le symbole  du foyer désiré. Dans la zone de réglage, modifier le temps ou régler sur .

Remarques

Si le minuteur est activé et vous allumez le foyer, la durée réglée sera validée. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Si l'indicateur de chaleur résiduelle est actif pour un foyer, l'affichage se remet sur l'indication de la chaleur résiduelle après le réglage du minuteur.

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.

Le chauffage du foyer sera coupé. A l'affichage des foyers clignotent en alternance **F B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h**.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Désactiver le signal sonore de confirmation

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


L'interrupteur principal doit être enclenché.

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

Vous pouvez aussi réactiver le signal sonore de confirmation. 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 est verrouillé pendant 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.

Remarques

Lorsque la table de cuisson est allumée et vous activez la fonction anti-effacement, le symbole  et l'interrupteur principal ne seront pas affectés par le verrouillage. Vous pouvez ainsi éteindre la table de cuisson à tout moment et désactiver la fonction anti-effacement.

Lorsque la table de cuisson est éteinte et vous activez la fonction anti-effacement, le symbole  et l'interrupteur principal sont également verrouillés.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre e-Shop.

Vitrocéramique

Nettoyage

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Racloir à verre

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

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de coupures.
Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas.
Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique.
Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
E + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage	Anomalie	Mesure
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une quelconque surface de commande.*
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

Indice

Norme di sicurezza	51
Norme di sicurezza relative all'apparecchio	51
Cause dei danni	52
Tutela dell'ambiente	53
Smaltimento ecocompatibile	53
Consigli per il risparmio energetico	54
Conoscere l'apparecchio	55
Pannello comandi	55
Le zone di cottura	56
Indicatore del calore residuo	57
Regolazione del piano di cottura	57
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ...	57
Regolazione della zona di cottura	58
Tabella di cottura	59
Sistema elettronico di prima cottura rapida	61
Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida	61
Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida	62
Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida	63
Sicurezza bambino	64
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	64
Sicurezza bambino automatica	64

Indice

Timer	65
Disattivazione automatica di una zona di cottura ..	65
Contaminuti	66
Limitazione tempo automatica	67
Disattivazione del segnale acustico di conferma	68
Protezione per la pulizia	68
Pulizia e manutenzione	69
Vetroceramica	69
Cornice del piano di cottura	70
Riparazione di un guasto	70
Servizio di assistenza tecnica	71

Norme di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il proprio piano di cottura in modo corretto e sicuro.

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare anche i documenti corrispondenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. In caso di danni non azionarlo.

Norme di sicurezza relative all'apparecchio

Utilizzo sicuro

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli, se

- non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o non hanno adeguata esperienza e conoscenze per mettere in funzione l'apparecchio.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio! L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Pericolo di scottature! Non toccare mai le zone di cottura calde. Tenere lontano i bambini dal piano di cottura.

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

Pericolo di incendio! Non tenere mai oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti sottostanti al piano di cottura.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

Pericolo di lesioni! La pressione del vapore generato dalla presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura potrebbe far saltare improvvisamente la pentola verso l'alto. Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo della pentola.

Incrinature nella vetroceramica

Pericolo di scariche elettriche! In presenza di eventuali rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica disattivare il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura riscalda ma la spia non funziona

Pericolo di scottature! Se la spia non funziona, spegnere il piano di cottura. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio! Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche! Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Sale, zucchero e sabbia graffiano la vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.

Fuoriuscita di cibi

Lo zucchero e i cibi molto zuccherosi rovinano il piano cottura. Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Detergenti non adatti

I detergenti non adatti e l'usura delle pentole possono provocare la comparsa di riflessi metallici.

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile



Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

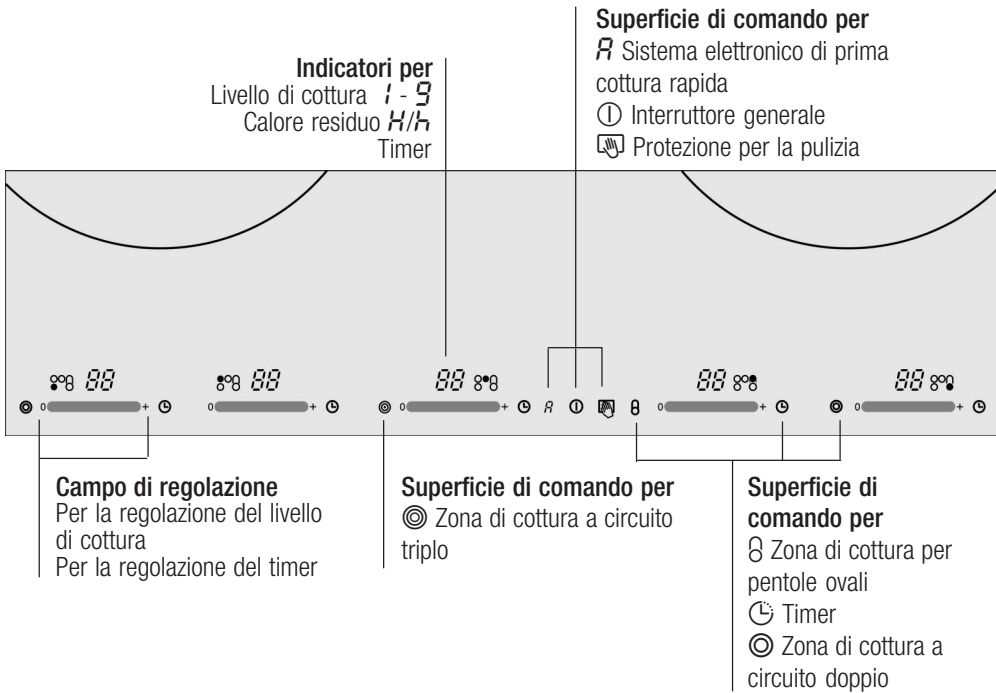
Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali delle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenza

Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura a circuito singolo	
◎ Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ◎
◎◎ Zona di cottura a circuito triplo	Toccare il simbolo ◎◎

Attivazione successiva di una zona di cottura: l'indicatore corrispondente si accende.
Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la grandezza impostata per ultima.

🔗 Zona di cottura con elemento riscaldante di collegamento


Con questo tipo di zone di cottura, è possibile attivare assieme due zone di cottura singole con un elemento riscaldante di collegamento per ottenere una zona di cottura per pentole ovali grande.

Nella modalità di funzionamento normale, queste due zone di cottura funzionano come zone di cottura a circuito singolo e a circuito doppio regolari.

Attivazione dell'elemento riscaldante di collegamento: Almeno una zona di cottura deve essere attivata. Toccare il simbolo 🔗, la spia si accende, la zona di cottura per pentole ovali si attiva.

L'interruttore di accensione funziona anche quando entrambe le zone di cottura sono in esercizio. L'intera zona di cottura per pentole ovali viene quindi impostata sul livello di cottura più basso delle due zone di cottura. In alternativa, è possibile modificare il livello di cottura mediante i pannelli di comando delle due zone di cottura.

Non è possibile attivare contemporaneamente il circuito di riscaldamento esterno della zona di cottura a circuito doppio e la zona di cottura per pentole ovali. I due interruttori di accensione sono configurati in modo tale che l'attivazione di uno di essi comporta inevitabilmente il blocco dell'altro.

Disattivazione dell'elemento riscaldante di collegamento:
Toccare il simbolo . Le zone di cottura si spengono.

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.


Se sul display compare un **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad esempio mantenere calda una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda, sul display compare **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicazione si spegne.


Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo . L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione: toccare il simbolo , finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono spente. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza

Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Regolazione del livello di cottura

Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.

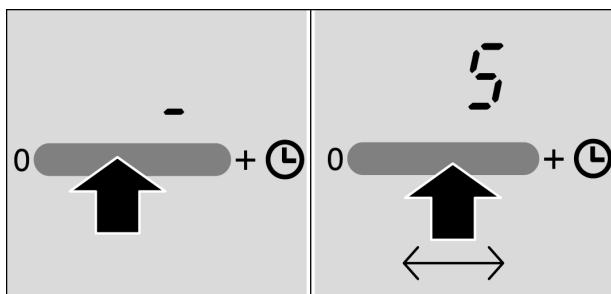
Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

Ogni livello di cottura possiede un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Per selezionare la zona di cottura toccare il campo di regolazione.
2. Nei 5 secondi successivi fare scorrere il dito sul campo di regolazione finché il livello di cottura desiderato non compare sul display.



Modifica del livello di cottura

Impostare il nuovo livello di cottura nel campo di regolazione della zona di cottura.

Disattivazione della zona di cottura

Nel campo di regolazione, impostare il valore 0.

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

Avvertenza

La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si può attivare e disattivare il riscaldamento.

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	2	-
Latte**	1-2	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	
Scongellare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2-3	20-30 min.
Gulasch surgelato	2-3	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4-5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. bésciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa béarnaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	2-3	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cotture con pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Rolate	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Arrosto		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min.
Petto di pollo, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torta flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3-4	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, bocconcini di pollo	8-9	
Crocchette	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		

Sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida riscalda la zona di cottura alla potenza massima e si posiziona sul livello di cottura a fuoco lento desiderato.

La durata del riscaldamento della zona di cottura dipende dal livello di cottura a fuoco lento impostato.

Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

1. Impostare per la zona di cottura il livello di cottura a fuoco lento desiderato.
2. Entro i 10 secondi successivi, premere il simbolo **R**.

Nel display compaiono il simbolo **R** e il livello di cottura a fuoco lento. Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo.

Dopo la cottura nel display compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per comprendere per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

Le quantità minori si riferiscono alle zone di cottura più piccole, mentre le quantità maggiori si riferiscono alle zone di cottura più grandi. I valori forniti sono da considerarsi come valori indicativi.

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Riscaldare			
Brodo	500ml-1l.	A 7-8	4-7 min.
Zuppe	500ml-1l.	A 2-3	3-6 min.
Latte**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Riscaldare e mantenere in caldo			
Minestra (ad es. minestra di lenticchie))	400-800g	A 1-2	-
Scongellare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch surgelato	500g-1kg	A 2-3	20-30 min
Stufare			
Pesce	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuocere			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Patate lesse (con buccia) in 1-3 tazze di acqua	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Patate lesse in 1-3 tazze di acqua salata	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Verdure in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Verdure surgelate in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 4-5	
Brasare			
Involtini	4 pezzi	A 4-5	50-60 min.
Stufato	1kg	A 4-5	80-100 min.

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Arrostire			
Fettina, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Bistecca (spessa 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	1-2	A 6-7	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Torta flambé		A 6-7	cottura progressiva
* Prosecuzione della cottura senza coperchio			
** Senza coperchio			

Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.


- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).

Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo ① per 4 secondi circa. Il simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo ① per 4 secondi circa. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Impostare tutte le zone di cottura sul livello di cottura 2.
3. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
4. Toccare il simbolo ① per 5 secondi.

Viene emesso un segnale acustico. La sicurezza bambino automatica è attivata.

Se si desidera disattivare la sicurezza bambino, procedere come per l'attivazione.

Attenzione!

L'acqua utilizzata per la pulizia, gli schizzi di cottura o eventuali oggetti posti sull'interruttore generale ① possono attivare o disattivare accidentalmente la sicurezza bambino.

Timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:




- Per la disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come contaminuti.

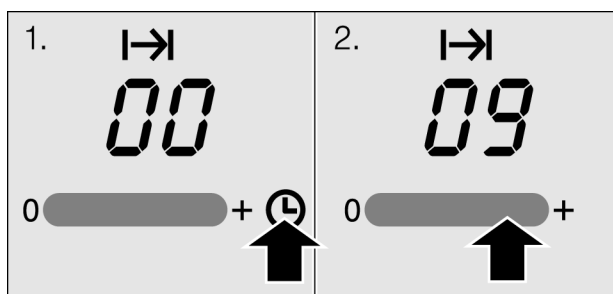
Disattivazione automatica di una zona di cottura

Impostazione della durata

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

La zona di cottura deve essere attivata.

1. Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata.
Nel display del timer compare  e si accende il simbolo .
2. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. L'impostazione predefinita possibile è da sinistra verso destra 1, 2, 3..... fino a 10 minuti.



3. Entro i 5 secondi successivi fare scorrere il dito sul campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.

Prima di iniziare a scorrere, la durata impostata viene visualizzata nel display per 5 secondi.

Impostazione automatica


Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 1 a 5 nel campo di regolazione, la durata retrocede automaticamente a un minuto.

Se si tocca a lungo un'impostazione predefinita da 6 a 10 nel campo di regolazione, la durata avanza automaticamente a 99 minuti.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sul display lampeggia **00** per 10 secondi. Azionare il campo di regolazione della zona di cottura. Il display si spegne e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Dal campo di regolazione modificare la durata o impostarla su **00**.

Avvertenza

Con la funzione timer è attiva anche la limitazione tempo automatica.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni. Il piano di cottura deve essere attivato.

Il contaminuti può essere attivato per ogni zona di cottura disattivata.

Regolazione del contaminuti

1. Toccare il simbolo  della zona di cottura. Nel display compare **00**.


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

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Nel display del timer lampeggia **00**. Azionare il campo di regolazione della zona di cottura. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Correzione o cancellazione della durata

Toccare il simbolo  della zona di cottura desiderata. Dal campo di regolazione modificare la durata o impostarla su **00**.

Avvertenze

Se il contaminuti è attivo e si accende la zona di cottura, il parametro impostato per la durata viene acquisito. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Se l'indicatore del calore residuo di una zona di cottura è attivo, dopo aver impostato il contaminuti, sul display ricompare l'indicatore del calore residuo.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Nel display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente il simbolo $F B$ e l'indicatore del calore residuo H/h .

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicazione si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Disattivazione del segnale acustico di conferma

Quando si aziona un pannello, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questo segnale acustico può essere disattivato.


L'interruttore generale deve essere attivato.

1. Impostare tutte le zone di cottura sul livello di cottura 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 verrà emesso un segnale di conferma.

È possibile anche attivare nuovamente il segnale acustico di conferma. A tale scopo, procedere esattamente come per la disattivazione.


Protezione per la pulizia


La pulizia del pannello comandi, quando il piano di cottura è ancora attivo, comporta il rischio di modifica delle impostazioni.

Per evitare che ciò avvenga, il piano di cottura è dotato di una speciale funzione di protezione. Toccare il simbolo . Il pannello comandi rimane bloccato per 20 secondi ed è quindi possibile pulirlo senza modificare le impostazioni.

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

Avvertenze

Se si attiva la protezione per la pulizia quando il piano di cottura è attivo, il simbolo  e l'interruttore principale non vengono bloccati. In questo modo è possibile disattivare in qualsiasi momento il piano di cottura e la funzione di protezione per la pulizia.

Se si attiva la protezione quando il piano di cottura è disattivato, vengono bloccati anche il simbolo  e l'interruttore principale.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella manutenzione del piano di cottura.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulizia

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetro-ceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti
- detersivi abrasivi
- detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

Raschietto per vetro

Rimuovere lo sporco incrostato con un raschietto per vetro:

1. Togliere la sicura del raschietto per vetro.
2. Pulire la superficie in vetroceramica con la lama.

Non pulire la superficie in vetroceramica con il manico del raschietto per vetro in quanto potrebbe graffiarsi.



La lama è molto affilata. Pericolo di ferite da taglio. Nel caso di apparecchio inutilizzato proteggere la lama. Sostituire subito le lame danneggiate.

Cura

Pulire il piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.
<i>E</i> lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
<i>E</i> + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sul pannello comandi.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	74
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat	74
Oorzaken van schade	75
Milieubescherming	76
Milieuvriendelijk afvoeren	76
Tips om energie te besparen	77
Het apparaat leren kennen	78
Het bedieningspaneel	78
De kookzones	79
Restwarmte-indicatie	80
Kookplaat instellen	80
Kookplaat in- en uitschakelen	80
Kookzone instellen	81
Kooktabel	82
Elektronische aankookautomaat	84
Elektronische aankookautomaat instellen	84
Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat	85
Tips voor de elektronische aankookautomaat	86
Kinderslot	87
Kinderslot in- en uitschakelen	87
Automatisch kinderslot	87

Inhoudsopgave

Timer	88
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	88
Kookwekker	89
Automatische tijdsbegrenzing	90
Bevestigingsgeluid uitschakelen	90
Wrijfbeveiliging	91
Reinigen en onderhouden	92
Glaskeramiek	92
Omlijsting van de kookplaat	93
Storing opheffen	93
Klantenservice	94

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Veilige bediening

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

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Brandgevaar! Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Verbrandingsgevaar! Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

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

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok! Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Verbrandingsgevaar! Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

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

Zout, suiker en zand

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

Harde en puntige voorwerpen

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

Overgelopen etenswaar

Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Door ongeschikte reinigingsmiddelen en door slijtage van de pannen kunnen metaalachtige verkleuringen ontstaan.

Folie en kunststof

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

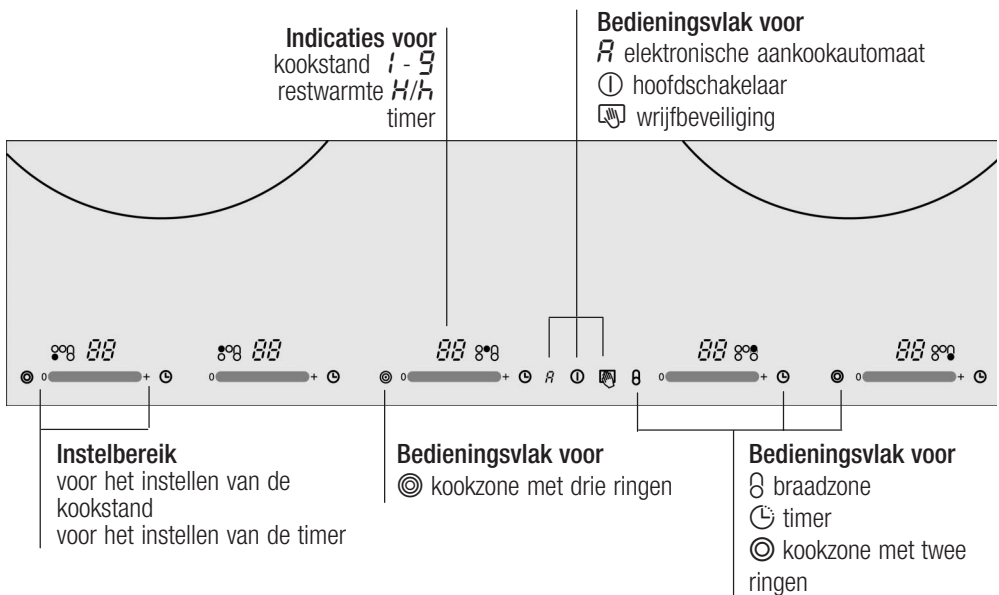
Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone.
Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt heeft u vier maal meer energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

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

Het bedienings-paneel



Bedieningsvlakken

N.B.

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

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊗ Kookzone met twee ringen	Het symbool ⊗ aanraken
⊗ Kookzone met drie ringen	Het symbool ⊗ aanraken


Extra inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

De kookzone inschakelen: automatisch wordt de grootte gekozen die het laatst ingesteld is.

Kookzones met brug-verwarmingselementen


Bij deze kookzones kunt u twee afzonderlijke kookzones met een brug-verwarmingselement samenvoegen tot een grote braadzone.

Bij normaal gebruik functioneren deze beide kookzones als reguliere kookzones met één en twee ringen.

Het brug-verwarmingselement erbij inschakelen: Er moet minstens één kookzone ingeschakeld zijn. Het symbool  aanraken, het indicatielampje brandt, de braadzone is ingeschakeld.

De extra inschakeling functioneert ook wanneer beide kookzones in gebruik zijn. Dan wordt de hele braadzone op de laagste kookstand van de beide kookzones ingesteld. U kunt de kookstand naar keuze met de bedieningsvelden van beide kookzones veranderen.

De buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen en de braadzone kunnen niet tegelijkertijd worden ingeschakeld. De beide extra inschakelingen zijn tegen elkaar vergrendeld.

Uitschakelen van het brug-verwarmingselement: Het symbool  aanraken. De kookzones worden uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: Raak het symbool ① aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

N.B.

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

Kookzone instellen

In het instelbereik stelt u de gewenste kookzone in.

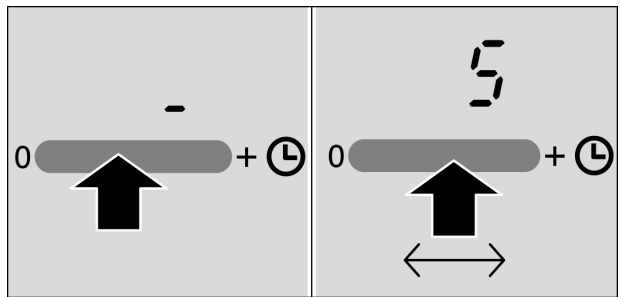
Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

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

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het instelbereik van de kookzone aanraken om de kookzone te kiezen.
2. In de volgende 5 seconden over het instelbereik glijden tot de gewenste kookstand in de kookstand-indicatie verschijnt.



Kookstand wijzigen

In het instelbereik van de kookzone de nieuwe kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

In het instelbereik de kookzone op 0 zetten.

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

N.B.

De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

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.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansmaaltijd (bijv. linsenschotel)	2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes in water opwarmen	3-4	
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2-3	20-30 min.
Goulash, diepvries	2-3	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4-5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. béchamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus béarnaise, saus hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1-2	25-35 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min..
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min..
Eenpansmaaltijden, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	2-3	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Koken in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3	50-60 min.


	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Bakken		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte ²	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omeletten	3-4	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 ltr. olie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. patates frites, kipnuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes	7-8	
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	
Vis gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Klein gebak, bijv. beignets, berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookplaat op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

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

Elektronische aankookautomaat instellen

1. Gewenste doorkookstand van de kookzone instellen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  aanraken.

Op het display branden  en de doorkookstand afwisselend. De elektronische aankookautomaat is geactiveerd.

Na het aankoken is op het display alleen nog de doorkookstand verlicht.

Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

De kleinere opgegeven hoeveelheid geldt voor de kleinere kookzones, de grotere hoeveelheid voor de grotere kookzones. De opgegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerechten bereiden met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Opwarmen			
Bouillon	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 min.
Gebonden soep	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 min.
Melk**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Opwarmen en warmhouden			
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	400-800g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
Spinazie, diepvries	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulash, diepvries	500g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Gaarstoven			
Vis	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Koken			
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Aardappels in de schil met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Groente met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Groente, diepvries met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 4-5	
Sudder			
Vleesrolletjes	4 stuks	A 4-5	50-60 min.
Stoofvlees	1kg	A 4-5	80-100 min.

Gerechten bereiden met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Bakken			
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pannenkoeken		A 6-7	ononderbroken braden
* Doorkoken zonder deksel			
** Zonder deksel			

Tips voor de elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.

- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 koppen water bij de gerechten.
- Sluit de pan af met een deksel.
- Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool ① gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool ② is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool ① gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. Alle kookzones op kookstand 2 zetten.
3. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
4. Het symbool ① 5 seconden lang aanraken.

Er klinkt een signaal. Het automatische kinderslot is geactiveerd.

Wanneer u het automatische kinderslot wilt uitschakelen, gaat u precies zo te werk als bij het inschakelen.

Attentie!

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

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:




- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

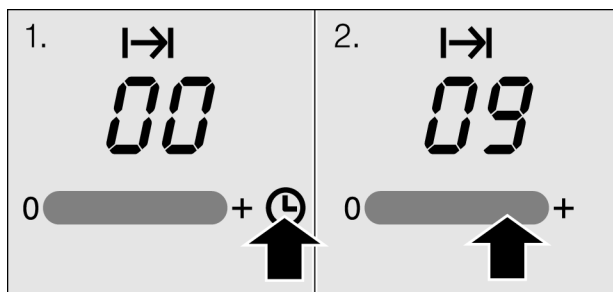
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Tijdsduur instellen

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

De kookzone moet ingeschakeld zijn.

1. Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken.
In de timer-indicatie wordt  verlicht weergegeven en de indicatie  verschijnt.
2. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken. De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 10 minuten.



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


De ingestelde tijdsduur verschijnt 5 seconden en loopt vervolgens af.

Automatische instelling



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

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

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Tijdsduur corrigeren of wissen

Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. In het instelbereik de tijdsduur veranderen of op  zetten.

N.B.


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

Kookwekker

Met de kookwekker kunt een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.


U kunt de kookwekker bij elke uitgeschakelde kookzone activeren.

Kookwekker instellen

1. Het symbool  van de kookzone aanraken. Op het display wordt  verlicht weergegeven.
2. In het instelbereik de gewenste tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Tijd corrigeren of wissen

Het symbool  van de gewenste kookzone aanraken. In het instelbereik de tijd veranderen of op  zetten.

Aanwijzingen

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

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

Automatische tijdsbegrenzing

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

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend $F B$ en de restwarmte-indicatie H/h .

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).

Bevestigingsgeluid uitschakelen

Het aanraken van een veld wordt met een kort geluidssignaal bevestigd. Dit geluid kunt u uitschakelen:

De hoofdschakelaar moet ingeschakeld zijn.

1. Alle 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 het bevestigingsgeluid ook opnieuw inschakelen. Ga hierbij op dezelfde manier te werk als bij het uitschakelen.


Wrijfbeveiliging


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

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

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

Aanwijzingen

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

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

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaak-instructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- afwasmiddelen
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Schraper

Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper

1. Open de schraper.
2. Maak het oppervlak van het glaskeramik schoon met het schrapermesje.

Maak het oppervlak van het glaskeramik niet schoon met de behuizing van de schraper. Dan kunnen er krassen op komen.



Het schrapermesje is heel scherp. Gevaar voor snijwonden. Beveilig het schrapermesje wanneer dit niet in gebruik is. Beschadigde mesjes direct vervangen.

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramiek. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.


Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

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

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
 knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
 + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
<i>F8</i>	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Klantenservice

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst 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 servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.