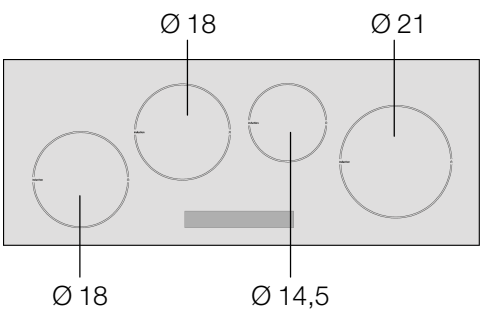
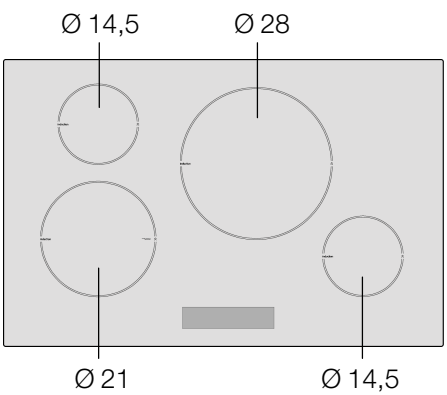
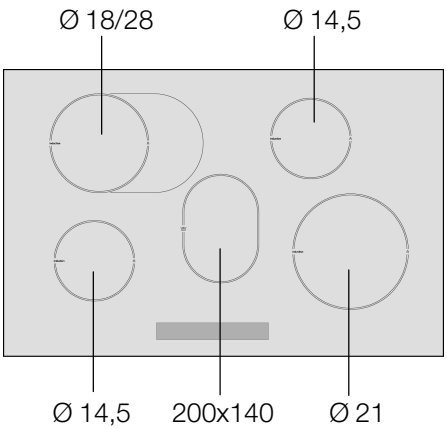
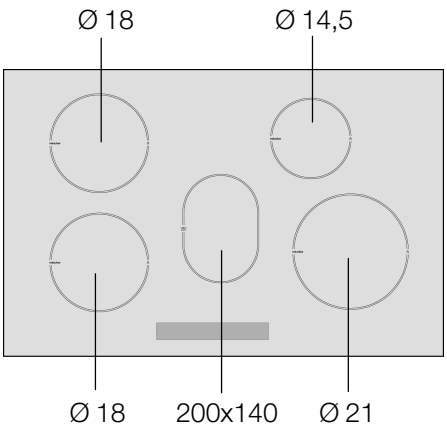
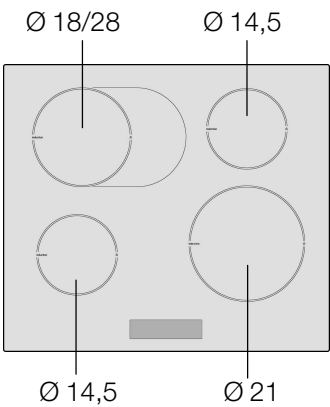
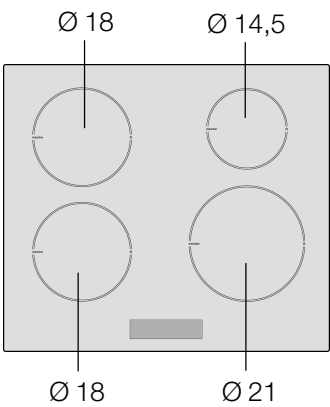


DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	29
FR	Mode d'emploi	55
EN	Instruction manual	81

Constructa

CA41052



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	8
Umweltschutz	9
Umweltgerecht entsorgen	9
Tipps zum Energie-sparen	9
Kochen mit Induktion	10
Vorteile des Kochens mit Induktion	10
Geeignetes Kochgeschirr	10
Das Gerät kennen lernen	12
Bedienfeld	12
Die Kochstellen	13
Restwärmanzeige	13
Das Kochfeld programmieren	14
Kochfeld ein- und ausschalten	14
Eine Kochstelle einrichten	14
Kochtabelle	16
Kindersicherung	18
Ein- und ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung	18
Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung	18
Powerboost-Funktion	19
Gebrauchsein-schränkungen für die Powerboost-Funktion	19
So wird die Funktion aktiviert	20
So wird sie deaktiviert	20
Timer	20

Inhaltsverzeichnis

Grund-einstellungen	22
Zu den Grund-einstellungen gelangen	23
Pflege und Reinigung	24
Kochfeld	24
Kochfeldrahmen	25
Betriebsstörungen beheben	25
Normale Geräusche während des Gebrauchs	27
Kundendienst	28

Sicherheitshinweise

Vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Nur so kann das Gerät richtig bedient werden.

Gebrauchs- und Montageanweisungen gut aufbewahren. Falls das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, die Geräte-Dokumentation beifügen.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Sichere Bedienung

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl und Fett entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl und Fett ständig überwachen. Falls sich Öl und Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen.

Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken. Kochstelle ausschalten.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glasbehälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr! Heiße Kochstellen nicht berühren.
Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern. Die Restwärmanzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Brandgefahr! Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.

Brandgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dort niemals brennbare Gegenstände oder Sprays aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Falls sich zwischen Topfboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann dadurch unerwartet in die Höhe springen.
Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.

Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.

Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Das Gerät darf ausschließlich von einem Fachmann des Kundendienstes repariert werden.

Verbindungskabel

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

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.



Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.

Trotzdem sollten sich Personen mit

Herzschritt-macher von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen 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.

Harte und spitze Gegenstände

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

Folien und Kunststoffe

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

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

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
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.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Kochen mit Induktion

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten**, da Speisen direkt im Gefäß erhitzt werden.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung**, da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet**, beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktions-
kochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht.
Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich-boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.

Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

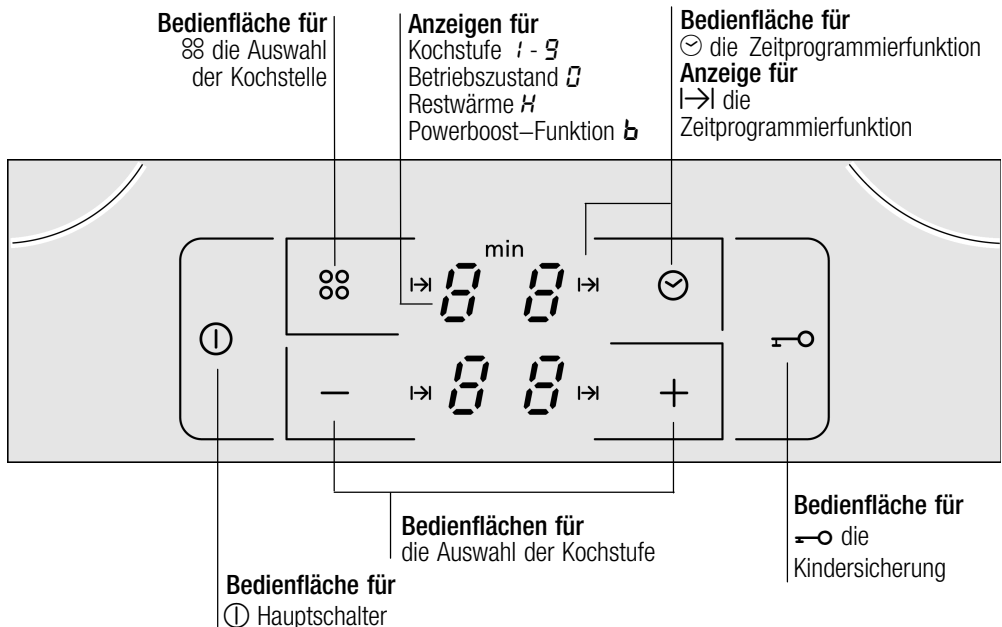
Zwei- oder Dreikreis-Kochzonen

Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Auf *Seite 2* finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	Ein– und Ausschalten
○ Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
⊖ Bratzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt “Geeignetes Kochgeschirr”.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige **H**, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **H**, solange die Kochstelle noch warm ist.

Wenn Sie das Kochgefäß von der Kochstelle nehmen, bevor diese ausgeschaltet wurde, erscheinen abwechselnd die Anzeigen **H** und die Position der Kochstelle.

Das Kochfeld programmieren

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfelds vertraut. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten ①.

Das Symbol ① berühren.

Ein akustisches Signal ertönt.

Die Anzeige ● neben dem Symbol ① leuchtet auf und die Anzeige 7 für alle Kochstellen geht an.

Ausschalten

Das Symbol ① berühren.

Die Anzeigen 7 und ● gehen aus.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Die Restwärmeanzeige leuchtet solange, bis die Kochstellen genügend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn alle Kochstellen für eine bestimmte Zeit unbenutzt bleiben.

Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige.

Eine Kochstelle einrichten

Wählen Sie mithilfe der Symbole + und – die gewünschte Kochstufe aus.

Kochstufe 1 = Mindestleistung

Kochstufe 9 = Höchstleistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Auswahl der Kochstufe:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol  mehrere Male berühren, bis die Anzeige  für die gewünschte Kochstelle stärker leuchtet.

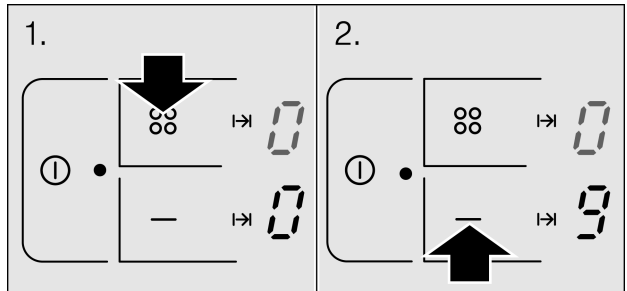
Hinweis: Der Zugriff auf die einzelnen Kochstellen erfolgt nacheinander und im Uhrzeigersinn.

2. Berühren Sie in den nächsten 5 Sekunden das Symbol **+** oder **-**.

Die Grundeinstellung erscheint:

Symbol **+** = Kochstufe 1

Symbol **-** = Kochstufe 9



3. Ändern der Kochstufe: Wählen Sie die Kochstelle aus und berühren Sie dann das Symbol **+** oder **-**, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Hinweis:

Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Ausschalten der Kochstelle

Wählen Sie die Kochstelle aus und berühren Sie danach das Symbol **+** oder **-**, bis  erscheint.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt.

Die Garzeiten richten sich nach Art, Gewicht und Qualität der Speisen. Daher kann es zu Abweichungen kommen.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen, in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gareziehen, Simmern		
Knödel, Klöse	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	2-3	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.	7-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.

Gerichte	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotelett, 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	nacheinander frittieren
Omelett	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 ltr. Öl frittieren)		
Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	eine Portion
Kroketten	7-8	nach der
Hackbällchen	7-8	anderen
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7	frittieren
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse, Pilze, paniert oder im Bierteig	6-7	
Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst in Bierteig	4-5	
* Fortkochen ohne Deckel		
** ohne Deckel		

Kindersicherung

Das Kochfeld kann vor einer ungewollten Benutzung geschützt werden, so dass Kinder die Kochstellen nicht einschalten können.

Ein- und ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung

Einschalten

Das Kochfeld kann in Einzelfällen blockiert werden, zum Beispiel, wenn sich kleine Kinder zu Besuch aufhalten.

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  aufleuchtet.
Das Kochfeld ist nun blockiert.
Nach einer Zeit schaltet sich die Anzeige  aus.

Ausschalten

Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  ausgeht.
Die zusätzliche Kindersicherung ist abgeschaltet.
Jetzt kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Achtung!

Die Kindersicherung kann versehentlich ein- oder ausgeschaltet werden, z.B. durch:
versehentlich verschüttetes Reinigungswasser,
übergelaufene Speisen
Gegenstände, die auf dem Symbol  liegen.

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Mit dieser Funktion bleibt die Kindersicherung ständig aktiviert.

Siehe Abschnitt "Grundeinstellungen".

Einschalten des Kochfeldes

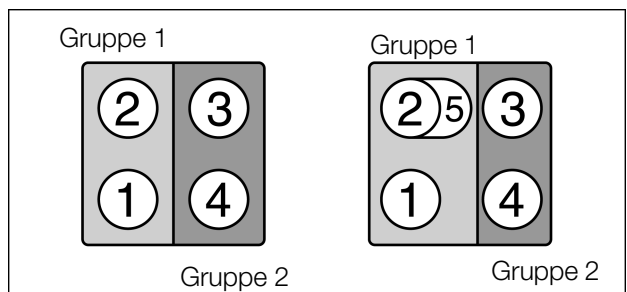
Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  ausgeht. Die ständige Kindersicherung ist abgeschaltet. Das Kochfeld kann nun eingeschaltet werden.

Powerboost-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als mit der Kochstufe **9**. Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

Gebrauchseinschränkungen für die Powerboost-Funktion

Diese Funktion ist auf allen Kochstellen verfügbar. Die Powerboost-Funktion kann immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle in derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Abbildung). Wenn Sie beispielsweise die Funktion für die Bratzone (2 und 5) aktivieren möchten, muss Kochstelle 1 ausgeschaltet sein, und umgekehrt. Wenn die andere Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der Anzeige der Kochstelle abwechselnd der Buchstabe **b** und die Kochstufe **9** auf. Anschließend kehrt die Anzeige auf die Kochstufe **9**, die die Powerboost-Funktion wurde nicht eingeschaltet. Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.



So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Kochstufe **9** wählen und danach das Symbol **+** berühren. In der Anzeige erscheint der Buchstabe **b**. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **–** berühren. Der Buchstabe **b** erscheint nicht mehr und die Kochstelle geht auf die Kochstufe **9** zurück. Die Funktion ist nun deaktiviert.



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

Timer

Mit dieser Funktion kann eine beliebige Kochstelle nach einer gewünschten Zeit automatisch abgeschaltet werden.

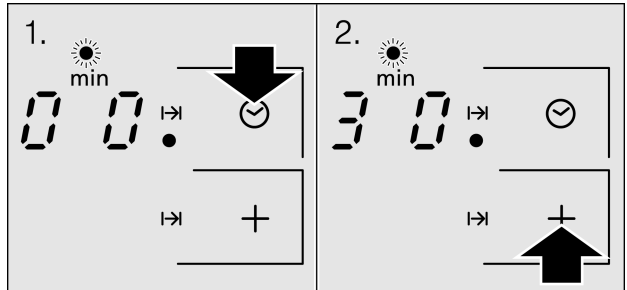
Die Kochstelle schaltet sich nach abgelaufener Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Wählen Sie die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe.
Danach berühren Sie das Symbol ☺ bis die Anzeige **00** erscheint.
Die Anzeige **●** leuchtet für die entsprechende Kochstelle auf.

2. Stellen Sie die Zeit mit dem Symbol + oder – ein.
 Symbol + 30 Minuten
 Symbol – 10 Minuten



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit zu zählen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus.

An der Kochstelle erscheint eine und ein Signal ertönt.

Bei Berührung des Symbols gehen die Anzeigen und der Signalton aus.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Die Kochstelle wählen und danach das Symbol berühren.

Die Garzeit mit den Symbolen + oder – ändern.

Die automatische Ab-schaltung vor Ablauf der Zeit deaktivieren

Die Kochstelle wählen und das Symbol berühren. Danach das Symbol – berühren, bis erscheint. Die Anzeige ● geht für die entsprechende Kochstelle aus.

Tipps und Hinweise

Garzeiten können bis zu einer Dauer von 99 Minuten eingestellt werden.

Nach einer Unterbrechung in der Stromversorgung ist die Zeitprogrammierungsfunktion nicht mehr aktiv.

Grund-einstellungen

Das Kochfeld verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können verändert werden.

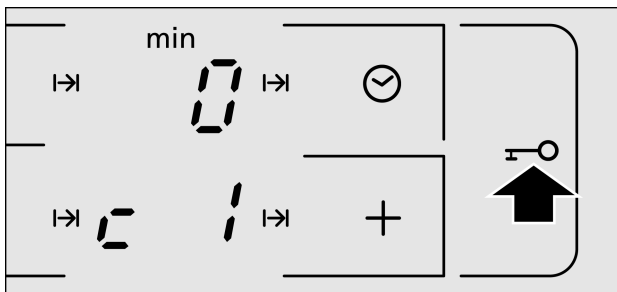
c 1	Ständige Kindersicherung Beim Ausschalten wird das Kochfeld automatisch blockiert.	0 Kindersicherung aufgehoben* 1 Kindersicherung aktiv
c 2	Abschalten des akustischen Signals Kurzer Signalton, der bestätigt, dass ein Symbol berührt wurde, oder langer Signalton, der anzeigt, dass an dem Gerät unsachgemäß hantiert wurde.	0 die meisten Signale abgeschaltet 1 einige der Signale abgeschaltet 2 alle Signale aktiv*
c 5	Betriebsdauerbegrenzung Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn während des Betriebs in einer längeren Zeit keine Änderungen vorgenommen wurden. Die Grundeinstellung dieser Zeit kann verändert werden. Die Zeit richtet sich nach der gewählten Kochstufe (von 1 bis 10 Stunden).	0 Grundeinstellung* 1 die eingestellte Zeit wird auf die Hälfte reduziert 2 die eingestellte Zeit wird auf ein Viertel reduziert
c 6	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammier-funktion Signalton, der anzeigt, dass die Zeit an der Zeitschaltuhr abgelaufen ist oder eine Kochstelle automatisch abgeschaltet wird.	1 10 Sekunden 2 30 Sekunden 3 1 Minute
c 7	Power-Management-Funktion Begrenzt die Gesamtleistung des Kochfeldes. Es gibt 18 verschiedene Einstellungsstufen. Bei Erhöhung der Einstellungsstufe erhöht sich die Leistung des Kochfeldes um 500 W.	1 = 1000 W Mindestleistung 1. – 9 = von 1500 bis 9000 W 9. = 9500 W Höchstleistung
c 0	Zu den Grundeinstellungen des Kochfeldes zurückkehren Setzt alle durchgeführten Veränderungen zurück	0 persönliche Einstellungen 1 zurück zu den Grund-einstellungen*

* Grundeinstellungen

Zu den Grund- einstellungen gelangen

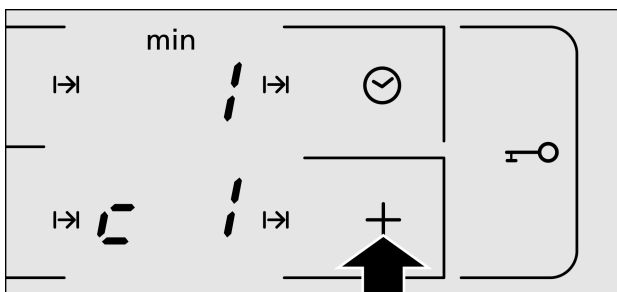
Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  berühren, bis ein Signal ertönt und die Anzeige  im unteren Anzeigenbereich angeht (siehe Abbildung).



Die gewünschte
Grund-einstellung wählen

3. Das Symbol  berühren, bis im unteren rechten Anzeigenbereich die gewünschte Funktion erscheint.
4. Danach die Einstellung für diese Funktion mit den Symbolen + und – ändern.
Die neue Einstellung erscheint im oberen rechten Anzeigenbereich.



5. Erneut das Symbol  für mindestens 4 Sekunden berühren, bis ein Signal ertönt.
Die neuen Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen.

Nur für Kochfelder geeignete Reinigungsmittel verwenden. Hinweise auf den jeweiligen Produktverpackungen beachten.

Verwenden Sie niemals:

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

- Nur Warmwasser mit wenig Seife verwenden.
- Niemals spitze Gegenstände oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht den Glasschaber verwenden.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
$\mathcal{E}$ blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
$\mathcal{E}$ - + Nummer/ $\mathcal{d}$ + Nummer/ $\mathcal{E}$ + Nummer/	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Anzeige	Störung	Maßnahme
F0/F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
F und B blinken abwechselnd	Eine Kochstelle war zu lange auf hoher Stufe und ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Zeitabschaltung hat sich aktiviert. Berühren Sie irgendein Symbol auf dem Bedienfeld. Die Anzeige erlischt. Jetzt kann das Kochfeld erneut eingeschaltet werden.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

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.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid	31
Veiligheidsaanwijzingen	31
Oorzaken van schade	34
Milieubescherming	35
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	35
Tips om energie te besparen	35
Inductiekoken	36
Voordelen van het koken door middel van inductie	36
Geschikte pannen	36
Het apparaat leren kennen	38
Bedieningspaneel	38
Kookzones	39
Restwarmte-indicator	39
Programmeren van de kookplaat	40
In- en uitschakelen van de kookplaat	40
De kookzone afstellen	40
Kooktabel	42
Kinderslot	44
In- en uitschakelen van het kinderslot	44
In- en uitschakelen van het permanente kinderslot	44
Functie Powerboost	45
Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost	45
Zo wordt de kookzone geactiveerd	46
Zo wordt de functie gedeactiveerd	46
Timerfunctie	46

Inhoudsopgave

Basisinstellingen	48
Toegang tot de basisinstellingen	49
Onderhoud en reiniging	50
Kookplaat	50
Frame van de kookplaat	51
Repareren van storingen	52
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	53
Servicedienst	54

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Veilig gebruik

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!

Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.

Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain-marie

Met au bain-marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone.

Voorkom bij het koken au bain-marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.

Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. De restwarmteindicator geeft aan dat de kookzones warm zijn.

Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.

Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt.

Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt.

Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling.

Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de technische dienst.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.



Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit.

Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

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.

Harde en puntige voorwerpen

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

Folie en kunststof

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijke afvalverwijdering



Pak het apparaat uit en dank de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur AEEA, 2002/96/EG.

Deze richtlijn omschrijft een kader voor de terugvoer en het opnieuw gebruiken van gebruikte apparaten over het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met 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. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies.
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.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken**. Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken. Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich"-pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie "automatische uitschakeling" geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

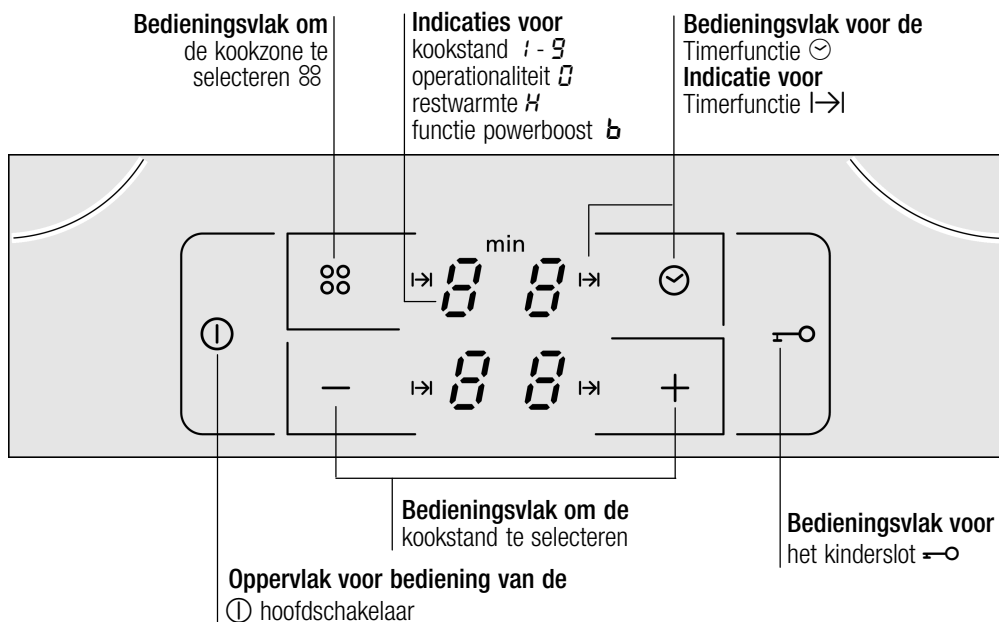
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Bedieningspaneel



Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
 Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
 Braadzone	De zone gaat automatisch aan als er een pan gebruikt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf “Geschikte pannen”.

Restwarmte-indicator

De kookplaat is voorzien van een restwarmte indicator **H** in iedere kookzone, die aangeeft welke zones nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Ook als de plaat uit staat blijft de **H** branden zo lang de kookzone warm is.

Als de pan wordt weggenomen voordat de kookzone is uitgezet, verschijnen afwisselend de indicatie **H** en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

In- en uitschakelen van de kookplaat

Inschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat met de hoofdschakelaar ①.

Druk op het symbool ①.

Er klinkt een akoestisch signaal,

De indicator ● naast het symbool ① en de indicator ② in alle kookzones gaan branden.

Uitschakelen

Druk op het symbool ①.

De indicatoren ② en ● gaan uit.

De kookplaat is uitgeschakeld.

De indicator voor restwarmte blijft oplichten tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties

De kookplaat gaat automatisch uit als alle kookzones gedurende een vastgestelde periode uitgeschakeld zijn.

Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmteindicator.

De kookzone afstellen

Selecteer de gewenste kookstand met de symbolen + en -.

Kookstand 1 = minimaal vermogen

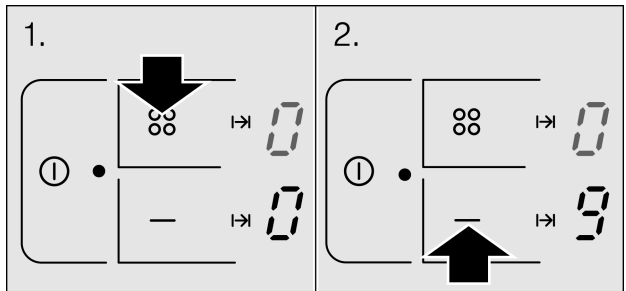
Kookstand 9 = maximaal vermogen

Elke kookstand beschikt over een gemiddelde afstelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

Selecteren van de kookstand:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk meerdere keren op het symbool  totdat de indicator  van de gewenste kookzone oplicht.
N.B.: U heeft achtereenvolgens, met de klok mee, toegang tot de verschillende kookzones.
2. Druk binnen de volgende 5 seconden op het symbool **+** of **-**.
De volgende basisinstelling verschijnt:
Symbool **+** = kookstand 1
Symbool **-** = kookstand 9



3. Wijzigen van de kookstand: Selecteer de kookstand en druk vervolgens op het symbool **+** of **-** totdat de gewenste kookstand verschijnt.

Waarschuwing:

Als er geen pan op de inductie kookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen. Na een tijdje gaat de kookzone uit.

De kookzone uitzetten

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool **+** of **-** totdat  verschijnt.

De kookzone gaat uit en de restwarmteindicatie verschijnt.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de etenswaren. Daardoor kan de bereidingstijd variëren.

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladelaag, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Verwarmen en warmhouden		
Maaltijdsoep (bijv linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes verwarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min
Gaarstoven, op een laag vuur koken		
Gehaktballen met aardappelen	4.-5.*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2	3-6 min
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	2-3	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerechten, soep	3.-4.	15-60 min
Groente	2.-3.	10-20 min
Diepvriesgroente	3.-4.	7-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4.-5.	-
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Braden		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min
Kotelet, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Kippenborst (2 cm dik)	5-6	10-20 min
Kippenborst diepvries	5-6	10-30 min
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6	8-20 min
Gepaneerde vis en visfilets	6-7	8-20 min
Gepaneerde diepvriesvis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Gamba's en steurgarnalen	7-8	4-10 min
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7	6-10 min
Pannenkoeken	6-7	een voor een bakken
Omelet	3.-4.	een voor een bakken
Gebakken eieren	5-6	3-6 min
Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9	een portie
Diepvrieskroketten	7-8	tegelijk bakken
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7	
Gepaneerde vis of vis in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bijvoorbeeld champignons	6-7	
Banket, bijvoorbeeld beignets, fruit in bierdeeg	4-5	
* Zachtjes koken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Kinderslot

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onvrijwillig inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen.

In- en uitschakelen van het kinderslot

Inschakelen

De kookplaat kan in bijzondere gevallen worden geblokkeerd, bijvoorbeeld als er kleine kinderen op bezoek zijn.

De kookplaat moet uit zijn.

Druk op het symbool  totdat er een akoestisch signaal te horen is en de indicator ● gaat branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Na een tijdje gaat de indicator ● uit.

Uitschakelen

Druk op het symbool  totdat er een akoestisch signaal te horen is en de indicator ● uit gaat. Het kinderslot wordt uitgeschakeld.

Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Opgelet!

Het kinderslot kan ongewild worden geactiveerd of gedeactiveerd door;
water dat tijdens het schoonmaken is gemorst,
overgekookt voedsel
voorwerpen op het symbool .

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Met deze functie blijft het kinderslot permanent geactiveerd.

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Zie paragraaf “Basisinstellingen”.

Aanzetten van de kookplaat

Druk op het symbool  totdat er een akoestisch signaal te horen is en de indicator  uit gaat. Het permanente kinderslot wordt gedeactiveerd. Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Functie Powerboost

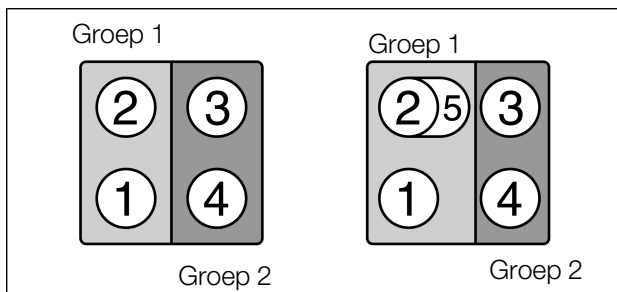
Met deze functie kan de inhoud van een pan sneller worden verwarmd dan op de kookstand **9**. Met deze functie kan het maximale vermogen van de kookzone die in gebruik is worden verhoogd.

Beperkingen van het gebruik van de functie Powerboost

Alle kookzones beschikken over deze functie. De functie Powerboost is beschikbaar mits de andere kookzone van dezelfde groep niet in werking is. (Zie afbeelding)

Als men deze functie bijvoorbeeld wil activeren in de braadzone (2 en 5), moet nummer 1 uitgeschakeld zijn en vice versa. Indien deze niet uitgeschakeld is, knipperen in de indicator van de kookzoner afwisselend de letter **b** en de kookstand **9**. Daarna springt hij weer op de kookstand **9**, zonder dat de functie geactiveerd is.

Hetzelfde gebeurt met de kookzones 3 en 4.



Zo wordt de kookzone geactiveerd

Voer onderstaande stappen uit:

1. Selecteer een kookzone.
2. Selecteer de kookstand **9** en druk vervolgens op het symbool **+**. Op de indicator verschijnt de letter **b**. De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt de functie gedeactiveerd

Voer de onderstaande stappen uit:

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **-**. De **b** verdwijnt en de kookzone springt weer op de kookstand **9**. De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.



In bepaalde omstandigheden kan de functie Powerboost automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen. .

Timerfunctie

Met deze functie kan een kookzone automatisch worden uitgeschakeld, door de tijdsduur voor de gewenste zone in te stellen.

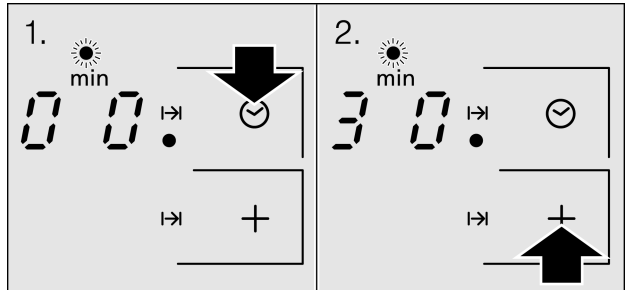
Als de tijdsduur verstreken is, wordt de zone uitgeschakeld.

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand.
Druk vervolgens op het symbool  totdat de indicator  verschijnt.
De indicator  gaat in de overeenkomstige kookzone branden.

2. Programmeer de tijd met het symbool + of –.
 Symbool+ 30 minuten
 Symbool – 10 minuten



Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Na het verstrijken van de tijdsduur

De kookzone wordt uitgeschakeld.

Op de kookzone verschijnt een  en is er een signaal te horen.

Door op het symbool  te drukken, gaan de indicaties en het akoestische signaal uit.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool .

Wijzigen van de bereidingstijd met de symbolen + of –.

Deactiveren van de automatische uitschakeling voordat de tijdsduur is aflopen

Selecteer de kookzone en druk op het symbool . Druk vervolgens op het symbool – totdat er  verschijnt.

De indicator ● van de overeenkomstige kookzone gaat uit.

Tips en opmerkingen

De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

Na een stroomonderbreking, is de Timerfunctie niet meer geactiveerd.

Basisinstellingen

De kookplaat heeft verschillende basisinstellingen. Enkele van deze instellingen kunnen gewijzigd worden.

c 1	Permanent kinderslot De kookplaat blijft, nadat hij is uitgezet, automatisch geblokkeerd.	 beveiliging gedeactiveerd* 1 slot geactiveerd
c 2	Deactivering van het akoestische signaal Kort akoestisch signaal dat bevestigt dat er een symbool is aangeraakt of lang akoestisch signaal dat aangeeft dat het apparaat op onjuiste wijze is gebruikt.	 de meeste gedeactiveerde signalen 1 enkele van de gedeactiveerde signalen 2 alle gedeactiveerde signalen*
c 5	Automatische tijdslimiet De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als hij gedurende lange tijd in werking is zonder dat er wijzigingen zijn ingevoerd. De tijdsduur van de basisinstelling kan worden gewijzigd. Dit wordt geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).	 basisinstelling* 1 de tijdsduur van de basisinstelling wordt met de helft gereduceerd 2 de tijdsduur van de basisinstelling wordt tot een kwart gereduceerd
c 6	Duur van het waarschuwingssignaal van de Timerfunctie Waarschuwingssignaal na het verstrijken van de tijdsduur die in de kookwekker is ingevoerd of waarop de automatische uitschakeling van een zone is ingesteld.	1 10 seconden 2 30 seconden 3 1 minuut

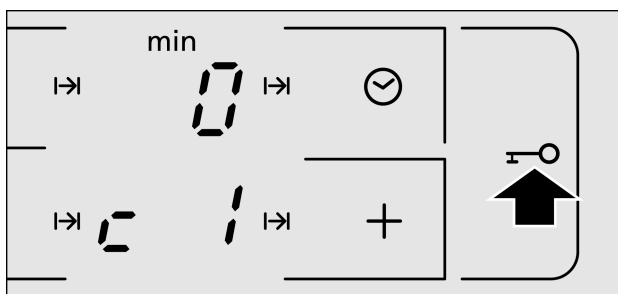
c 7	Power-Management functie Begrenzen van het totale vermogen van de kookplaat. Er zijn 18 instellingen. Door de instelling te verhogen, wordt het vermogen van de plaat met 500 W verhoogd.	7 = 1000 W minimaal vermogen 1. - 9 = van 1500 tot 9000w 9. = 9500W maximaal vermogen
c 0	Terug naar de standaardinstellingen van de kookplaat Verwijderen van alle gemaakte instellingen	0 persoonlijke instellingen ! terug naar de standaardinstellingen*

* Basisinstellingen

Toegang tot de basisinstellingen

Voer onderstaande stappen uit:

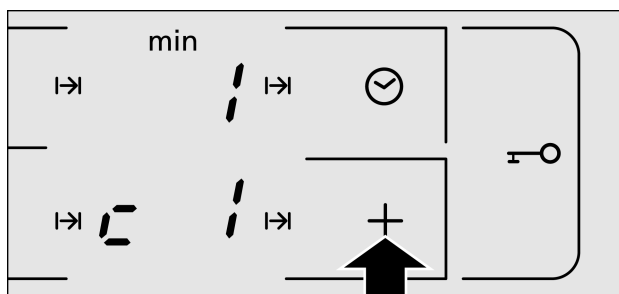
1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool  totdat er een bevestigingssignaal te horen is en de indicator **c 7** gaat branden in de onderste visuele indicatoren (zie afbeelding).



Selecteer de gewenste instelling

3. Druk op het symbool  totdat de gewenste functie in de visuele indicator rechsonder verschijnt.

4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en –.
De nieuwe instelling verschijnt op de visuele indicator bovenaan rechts.



5. Druk opnieuw op het symbool  gedurende meer dan 4 seconden, totdat er een bevestigingssignaal te horen is.
De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

1. Haal de bescherming van de schraper
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.



Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
$\mathcal{E}$ knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
$\mathcal{E}$ + nummer/ $\mathcal{d}$ + nummer/ $\mathcal{P}$ + nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
$FQ/F9$	Er heeft zich een interne werkingsfout voor gedaan	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
$F2$	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
$F4$	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft alle kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
F en B knipperen om beurten	.De kookzone is te lang ononderbroken in werking geweest op een hoog vermogen	De automatische tijdlimiet wordt geactiveerd. Druk op een willekeurig symbool op het bedieningspaneel. De indicator gaat uit. Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.
UI	Onjuistevoedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2/U3	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het ontstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Servicedienst

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.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	57
Consignes de sécurité	57
Causes de dommages	60
Respect de l'environnement	61
Élimination de restes respectant l'environnement ..	61
Conseils pour économiser de l'énergie	61
La cuisson par induction	62
Avantages de la cuisson par induction	62
Récipients appropriés	62
Se familiariser avec l'appareil	64
Le bandeau de commande	64
Les zones de cuisson	65
Indicateur de chaleur résiduelle	65
Programmer la plaque de cuisson	66
Connecter et déconnecter la table de cuisson	66
Régler la zone de cuisson	66
Tableau de cuisson	68
Sécurité–enfants	70
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle	70
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente	70
Fonction Powerboost	71
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost .	71
Elle s'active comme suit.	72
Elle se désactive comme suit.	72
Fonction programmation du temps	72

Table de matières

Réglages de base	74
Accéder aux réglages de base	75
Entretien et nettoyage	76
Table de cuisson	76
Cadre de la table de cuisson	77
Réparer des défauts	77
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	78
Service après-vente	80

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Manipulation en toute sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.

N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine. Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après-vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après-vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par un personnel du service après-vente dûment formé.

Câble de connexion

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

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique. Évitez de faire chauffer à vide les 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.
Objets durs et pointus	Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
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.
Vue d’ensemble	Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommmages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Respect de l'environnement

Élimination de restes respectant l'environnement



Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière ménageant l'environnement.

Cet appareil est identifié comme étant conforme à la Directive sur les Résidus d'Appareils Électriques et Électroniques RAEE 2002/96/CE.

Cette directive définit le cadre pour recycler et réutiliser des appareils usagés sur tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond 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. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Important : Les fabricants de récipients 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.
- 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.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques**, c'est-à-dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant.
Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.
Récipient fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera.
Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

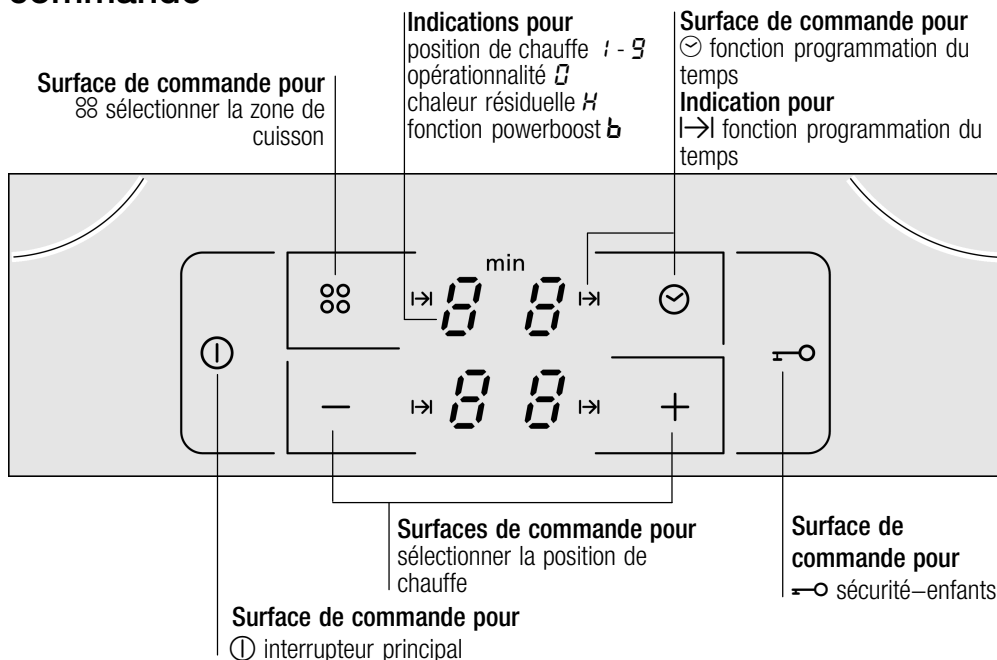
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adapte automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
 Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
 Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle **H** dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, le **H** restera illuminé tant que la zone de cuisson est chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Connecter et déconnecter la table de cuisson

Connecter

Connecter et déconnecter la table de cuisson moyennant l'interrupteur principal ①.

Appuyez sur le symbole ①.
Un signal sonore est émis,
L'indicateur ● situé à côté du
symbole ① et l'indicateur ② s'éclairent sur toutes les
zones de cuisson.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole ①.
Les indicateurs ② et ● s'éteignent.
La table de cuisson est déconnectée.
L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant
que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment
refroidi.

Indications

La table de cuisson se déconnecte automatiquement
quand toutes les zones de cuisson sont
déconnectées pendant une période de temps établie.

Si la table de cuisson est encore chaude, l'indicateur
de chaleur résiduelle s'affichera.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée
moyennant les symboles + et -.

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

Chaque position de chauffe dispose d'une position
intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Sélectionner la position de chauffe :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Appuyez plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur  de la zone de cuisson souhaitée s'éclaire davantage.

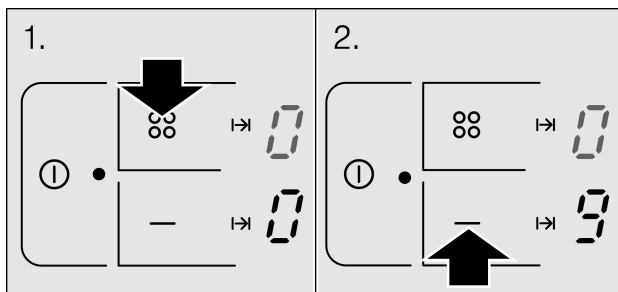
Remarque : l'accès à chaque zone de cuisson est réalisé de manière séquentielle et dans le sens des aiguilles d'une montre.

2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur le symbole **+** ou **-**.

Le réglage de base s'affiche :

Symbole **+** = position de chauffe 1

Symbole **-** = position de chauffe 9



3. Changer la position de chauffe : Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à ce que s'affiche la position de chauffe souhaitée.

Avertissement :

si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.

Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à ce que s'affiche .

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C’est pourquoi il existe des variations.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l’eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d’eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot–au–feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot–au–feu dans autocuiseur	4.-5.	-
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, 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 pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frir pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frir pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frir les
Croquettes surgelées	7-8	portions une
Boulettes de viande	7-8	après l'autre
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	
* Cuisson lente sans couvercle		
** Sans couvercle		

Sécurité–enfants

La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle

Connexion

La table de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par exemple, si de petits enfants sont de visite.

La table de cuisson doit être éteinte.

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que l'indicateur ● s'éclaire.

La table de cuisson reste bloquée.

Au bout d'un certain temps, l'indicateur ● s'éteint.

Déconnexion

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et que l'indicateur ● s'éteigne.

La sécurité–enfants exceptionnelle se désactive.

Maintenant vous pouvez connecter la table de cuisson.

Attention !

La sécurité–enfants peut être activée ou désactivée par erreur en raison de l'eau utilisée pendant le nettoyage, d'aliments ayant débordé, de la présence d'objets sur le symbole .

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Moyennant cette fonction, la sécurité–enfants est activée de manière permanente.

Voir le volet “Réglages de base”.

Connecter la table de cuisson

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que soit émis un signal sonore et que s'éteigne l'indicateur . La sécurité-enfants permanente est désactivée. Maintenant la table de cuisson peut être mise en fonctionnement.

Fonction Powerboost

À l'aide de cette fonction vous pourrez réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe **9**.

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximum de la zone de cuisson où elle est utilisée.

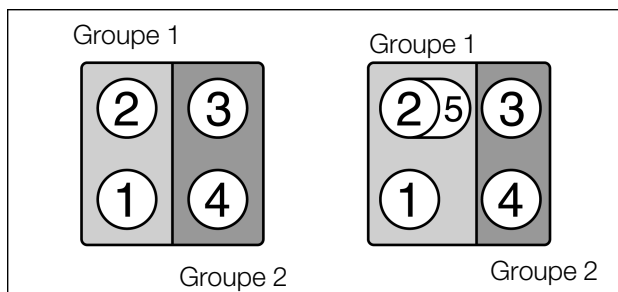
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

La fonction Powerboost sera disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir figure)

Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la poissongère (2 et 5), la numéro 1 doit être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre **b** et la position de chauffe **9** clignoteront alternativement sur l'indicateur de la zone de cuisson ; ensuite, la position de chauffe **9** sera restaurée sans que la fonction soit activée.

La même chose se produit avec les zones de cuisson de 3 et 4.



Elle s'active comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Sélectionnez la position de chauffe **9** puis appuyez sur le symbole **+**. L'indicateur affichera la lettre **b**. La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole **.** Le **b** ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra sur la position de chauffe **9**. La fonction Powerboost est alors désactivée.



Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque. .

Fonction programmation du temps

Cette fonction permet de déconnecter automatiquement une zone de cuisson en introduisant le temps de durée pour la zone souhaitée.

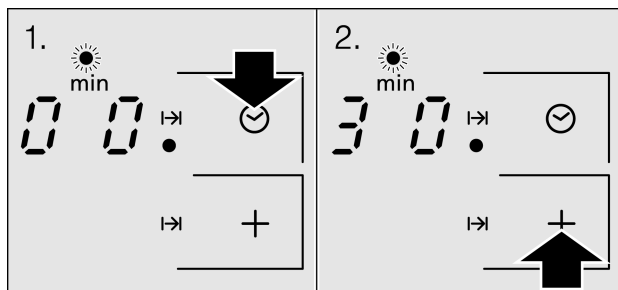
Une fois écoulé le temps établi, la zone est désactivée.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée.
Appuyez ensuite sur le symbole ☺ jusqu'à ce que s'affiche l'indicateur **00**.
L'indicateur ● s'éclaire dans la zone de cuisson correspondante.

2. Programmez le temps à l'aide du symbole + ou –.
Symbole + 30 minutes
Symbole – 10 minutes



Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson se déconnecte.

Sur la zone de cuisson s'affiche un  et un signal est émis.

En appuyant sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole .

Modifier le temps de cuisson moyennant les symboles + ou –.

Désactiver la déconnexion automatique avant que le temps s'écoule

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole . Appuyez ensuite sur le symbole – jusqu'à ce que s'affiche 00.

L'indicateur ● de la zone de cuisson correspondante s'éteint.

Conseils et avertissements

Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.

Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.

Réglages de base

La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

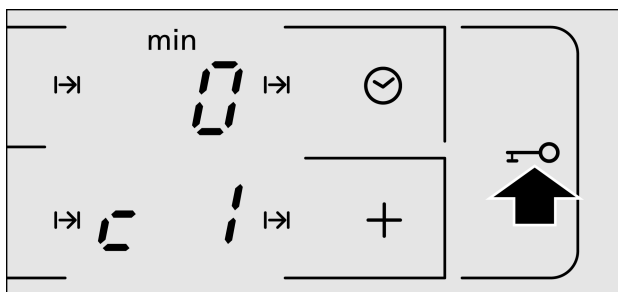
c 1	Sécurité–enfants permanente La table de cuisson est automatiquement bloquée quand elle est éteinte.	0 sécurité désactivée* 1 sécurité activée
c 2	Désactivation du signal sonore Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	0 la plupart des signaux désactivés 1 certains signaux désactivés 2 tous les signaux activés*
c 5	Limitation automatique de temps La table de cuisson s'éteint automatiquement quand elle fonctionne pendant un temps prolongé et qu'aucune modification n'a été réalisée. Il est possible de changer le temps du réglage de base. Ceci est régi en fonction de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).	0 réglage de base* 1 le temps du réglage de base est réduit à la moitié 2 le temps du réglage de base est réduit à un quart
c 6	Durée du signal d'avertissement de la fonction programmation du temps Signal d'avertissement une fois écoulé le temps de la minuterie ou de la coupure automatique d'une zone.	1 10 secondes 2 30 secondes 3 1 minute
c 7	Fonction Power–Management Limiter la puissance totale de la table de cuisson. Il existe 18 niveaux de réglage. En augmentant le niveau du réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.	1 = 1000 W puissance minimum 1. – 9 = de 1500 à 9000 W 9. = 9500 W puissance maximum
c 0	Revenir aux réglages par défaut de la table de cuisson Éliminer tous les réglages réalisés	0 réglages personnels 1 revenir aux réglages par défaut*

* Réglages de base

Accéder aux réglages de base

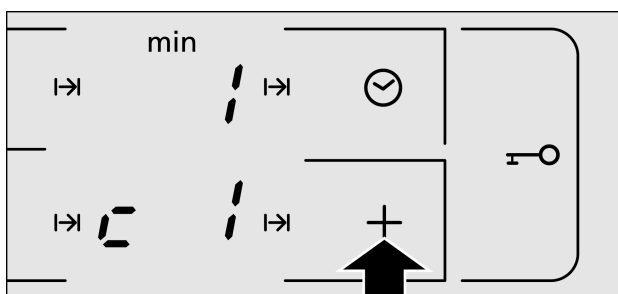
Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Connectez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation et que s'éclaire l'indicateur  sur les indicateurs inférieurs (voir image).



Sélectionner le réglage souhaité

3. Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que l'indicateur inférieur droit affiche la fonction souhaitée.
4. Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles + et -.
Le nouveau réglage s'affichera sur l'indicateur supérieur droit.



5. Appuyez à nouveau sur le symbole , pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation.
Les réglages auront été conservés correctement.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

- Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :
- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
 - N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
 - N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Défaut dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
E- + numéro/ d + numéro/ e + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
F0/F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.

Indicateur	Incident	Mesure
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F</i> et <i>B</i> clignotent de manière alternée	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue	La limitation automatique du temps a été activée. Appuyez sur n'importe quel symbole du bandeau de commande. L'indicateur s'éteint. Maintenant vous pouvez connecter à nouveau la table de cuisson.
<i>LI</i>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
<i>U2/U3</i>	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

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.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Table of contents

Safety information	83
Safety instructions	83
Causes of damage	86
Environmental protection	87
Environmentally-friendly waste management	87
Tips for saving energy	87
Induction cooking	88
Advantages of induction cooking	88
Suitable pans	88
Getting to know your appliance	90
The control panel	90
The hotplates	90
Residual heat indicator	91
Programming the hob	91
Switching the hob on and off	91
Adjusting the hotplate	92
Cooking table	93
Childproof lock	95
Switching the temporary childproof lock on and off	95
Switching the permanent childproof lock on and off	95
The Powerboost Function	96
Restrictions when using the Powerboost function .	96
How to activate it	97
How to deactivate it	97
Time program function	97

Table of contents

Basic settings	99
Accessing the basic settings	100
Care and cleaning	101
Cooking hob	101
Hob surround	102
Fixing malfunctions	102
Normal noises heard during appliance operation ..	103
After-sales service	105

Safety information

Read these instructions carefully. Only after doing this will you be able to operate your appliance properly.

Keep the operating and assembly instructions in a safe place. If the appliance is given to another person, ensure the appliance documentation is also included.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance, contact the After-Sales Service and provide a written notification of the damage caused. If you do not, you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

Safe operation

This appliance is designed for domestic use only. Only use the cooking hob for food preparation.

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability
- or lack of experience or knowledge

are not capable of using this appliance should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Overheated oil, butter or margarine

Overheated oil or butter (margarine) can quickly ignite. It may cause a fire!

Ensure that you keep a constant watch when cooking foods with oil and butter. In the event that the oil or butter catches fire, never use water to put it out. Put the fire out quickly by covering the pan with a cover or dish.

Switch off the hotplate.

Cooking using a water bath

Cooking using a water bath involves cooking food inside a pot which is in turn placed in another larger pan which contains water. In this way, the food is heated gently and constantly and it is the hot water, not the direct heat of the hotplate, which cooks the food.

When cooking food using a water bath, avoid resting tins, glass jars or containers made from other materials directly on the base of the pan which contains the water, to avoid breaking the glass in both the hob and the container as a result of the hotplate reheating.

Hot cooking hob

Risk of burns! Do not touch the hot areas of the hob. It is imperative that children keep away from the appliance. The residual heat indicator tells you if the hotplates are hot.

It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.

It may cause a fire! If there is a drawer below the cooking hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.

Wet hotplates and pan bases

Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly.

Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

Cracks in the hob

Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the cooking hob is broken or cracked.

Notify the After-Sales Service.

The hotplate heats up but the visual indication does not work

Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work.

Notify the After-Sales Service.

Do not place metal objects on the induction hob

Risk of burns! Do not leave cutlery, lids or other metal objects on the hob as they can heat up very quickly.

Taking care of the cooling fan

This hob is fitted with a fan in the lower section. Risk of malfunction! If a drawer is fitted beneath the hob you must not keep small objects or paper in it as, if they are picked up, they could damage the cooling fan or affect the cooling system.

Please note: There should be a minimum distance of 2 cm between the drawer contents and the cooling fan.

Incorrect repairs

Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the technical assistance service.

Connection cable

Any work on the appliance, including replacing or fitting the power cable must be carried out by the technical assistance service.

The connection cables of the electric appliances must not touch the hot areas of the hob. The cable insulation and hob can be damaged.



This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations.

Nevertheless, people with a **pacemaker** should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

Switching the hob off

Always switch the hob off using the main switch after each use. Do not wait until the hob switches off automatically when the pan is removed.

Causes of damage

Bases of pots and pans	Rough pot and pan bases scratch the ceramic. Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
Hot pots and pans	Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
Hard and pointed objects	Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
Foil and plastic	Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.
Overview	The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
	Pan abrasion	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally–friendly waste management



Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally–friendly means.

This appliance complies with Directive WEEE 2002/96/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment.

This directive defines the framework for the recycling and reuse of used appliances throughout Europe.

Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted.
Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking involves a radical change to the traditional method of heating, as the heat is generated directly in the pan. For this reason, it offers a number of advantages:

- **Greater speed in cooking and frying;** as the pan is heated directly.
- **Reduced energy consumption**
- **Cleaner and easier to use;** spilt food does not burn as much on the hob.
- **Cooking control and safety;** the hob supplies or cuts off the heat as soon as the controls are operated. The induction hotplate stops supplying heat if the pan is removed before the power has been switched off.

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Ferromagnetic pans are the only pans which are suitable for induction cooking. They can be made of:

- enamelled steel
- cast iron
- specially designed cookware for induction cooking made from stainless steel.

Special pans for induction cooking

Other types of special pans are available for induction cooking, where the base of the pan is not entirely ferromagnetic. Check the diameter as this could affect the pan detection as well as the cooking results.

Checking pans using a magnet

To find out whether the pans are suitable, check that they are attracted to a magnet. The manufacturer will usually indicate if their pans are suitable for induction cooking.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- standard, high quality steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

Characteristics of the base of the pan

The characteristics of the base of the pan can affect the evenness of the cooking.

Pans which are made from heat-diffusing materials (such as "sandwich" pans made from stainless steel) distribute the heat evenly, saving time and energy.

No pan or incorrect size pan

If no pan is placed on the hotplate, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the heat setting on the hotplate indicator will flash.

Place a suitable pan on the hotplate to stop the indicator flashing. If there is a delay of more than 90 seconds, the hotplate switches off automatically.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat empty pans and do not use pans with thin bases. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the "automatic OFF" function does not have time to react and a very high temperature may be reached. The base of the pan could melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the pan and switch off the hotplate. If it does not work after cooling, contact our After-Sales Service.

Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for pan detection which varies according to the material from which the pan being used is made. It is for this reason that you are recommended to use a hotplate which matches the diameter of the pan.

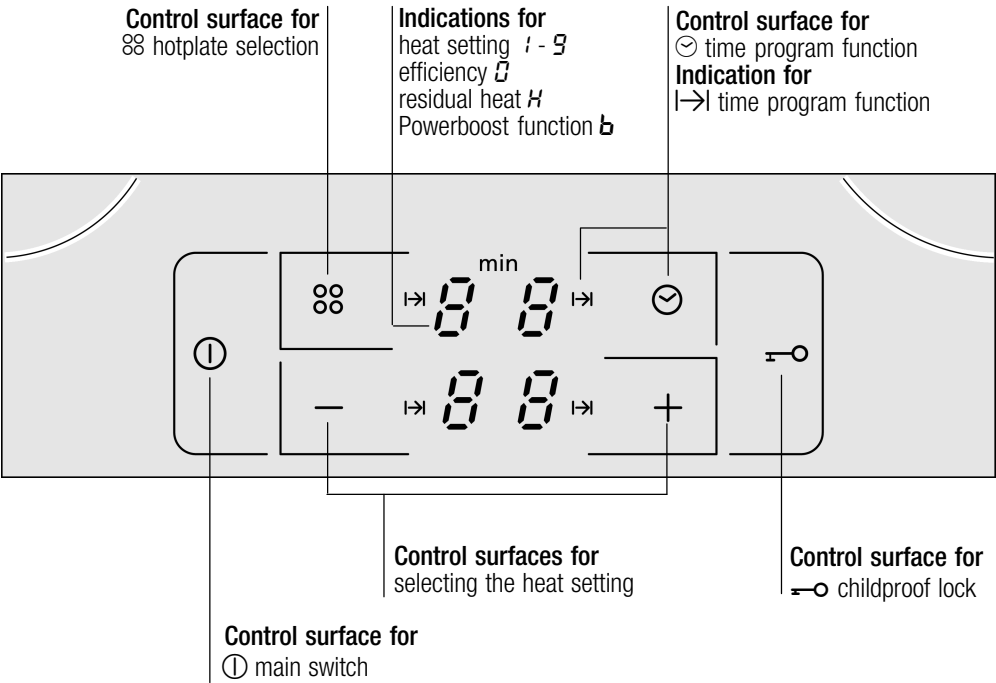
Double or triple hotplate

These areas can detect pans of different sizes. The area will automatically adapt, depending on the pan material and its properties, activating only a single area or an entire area and supplying the right level of power for best cooking results.

Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on *page 2*.

The control panel



The hotplates

Hotplate	Switching on and off
○ Single cooking zone	Ensure the pan is the right size.
⬭ Cooking zone	The cooking zone switches on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area.

Only use pans which are suitable for induction cooking, see the section on “Suitable pans”.

Residual heat indicator

The cooking hob has a residual heat indicator **H** for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching the hotplate when this indicator is shown.

Although the hob is switched off, the **H** will stay lit while the hotplate is hot.

When the pan is removed before the hotplate is turned off, the indicator **H** and the selected heat setting will be displayed alternately.

Programming the hob

This section shows how to adjust a hotplate. The table gives the settings and cooking times for various dishes.

Switching the hob on and off

To switch on

The hob is switched on and off using the main switch ①.

Press the ① symbol.

A beep sounds.

The indicator ● to the side of the ① symbol and indicator ② lights up on all the hotplates.

To switch off

Press the ① symbol.

Indicators ② and ● go out.

The hob is switched off.

The residual heat warning light stays on until the hotplates have cooled down completely.

Indicator lights

The hob is automatically switched off when all the hotplates have been switched off for a set period of time.

If the hob is still hot, the residual heat indicator will light up.

Adjusting the hotplate

Select the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = minimum

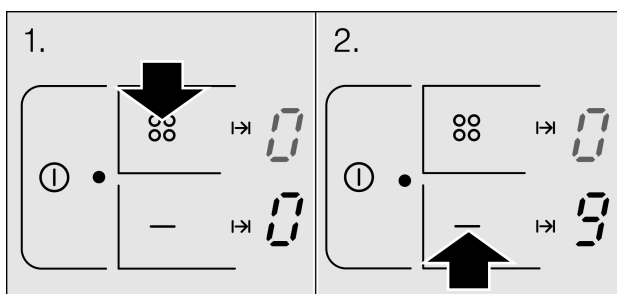
Heat setting 9 = maximum

Each heat setting has an intermediate step. This is marked with a dot.

Selecting the heat setting:

The hotplate must be switched on.

1. Press the  symbol several times until the  indicator on the required hotplate gets brighter.
Note: Each hotplate is accessed sequentially and in clockwise direction.
2. In the following 5 seconds, press the
+ or – symbol.
The basic setting appears:
+ symbol = heat setting 1
– symbol = heat setting 9



3. To change the heat setting: Select the hotplate and then press the + or – symbol until the required heat setting is displayed.

Warning:

The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction hotplate.

After a certain time, the hotplate switches off.

Switching off the hotplate

Select the hotplate and then press the + or – symbol until  is displayed.

The hotplate is switched off and the residual heat indicator is displayed.

Cooking table

Some examples are given in the following table.

The cooking times depend on the type, weight and quality of the food being cooked. For these reason, results may vary.

	Slow cooking level	Duration of slow cooking in minutes
Melting		
Chocolate, ganache, butter, honey	1-2	-
Gelatin	1-2	-
Heating and keeping warm		
Vegetable and pulse stew (e.g. lentils)	1-2	-
Milk**	1.-2.	-
Sausages boiled in water**	3-4	-
Defrosting and heating		
Frozen spinach	2.-3.	5-15 min
Frozen goulash	2.-3.	20-30 min
Simmering, bringing to the boil over a low heat		
Potato dumplings	4.-5.*	20-30 min
Fish	4-5*	10-15 min
White sauces, e.g. béchamel	1-2	3-6 min
Emulsions, e.g. Béarnaise, Hollandaise	3-4	8-12 min
Boiling, steaming, sautéing		
Rice (with double the amount of water)	2-3	15-30 min
Rice pudding	2-3	25-35 min
Potatoes (unpeeled)	4-5	25-30 min
Potatoes (peeled in salted water)	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Stew, soup	3.-4.	15-60 min
Vegetables (fresh)	2.-3.	10-20 min
Vegetables (frozen)	3.-4.	7-20 min
Stews (in pressure cooker)	4.-5.	-

	Slow cooking level	Duration of slow cooking in minutes
Roasting		
Joints of meat	4-5	50-60 min
Meat stews	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min
Pan-frying		
Fillets, with or without pastry or breadcrumb coating	6-7	6-10 min
Frozen fillets	6-7	8-12 min
Chops, with or without breadcrumb coating	6-7	8-12 min
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 min
Breast (2 cm thick)	5-6	10-20 min
Breast (frozen)	5-6	10-30 min
Whole fish and fish fillets (without breadcrumb coating)	5-6	8-20 min
Whole fish and fish fillets (breaded)	6-7	8-20 min
Frozen breaded fish, e.g. fish fingers	6-7	8-12 min
Prawns and shrimps	7-8	4-10 min
Frozen meals, e.g. sauté	6-7	6-10 min
Pancakes	6-7	fry individually
Omelette	3.-4.	fry individually
Fried eggs	5-6	3-6 min
Frying** (150 g - 200 g per portion in 1-2 l of oil)		
Frozen food, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	fry in batches
Frozen croquettes	7-8	
Dumplings	7-8	
Meat, e.g. chicken pieces	6-7	
Fish (breaded or beer-battered)	6-7	
Green vegetables, mushrooms, (breaded or beer-battered, e.g. mushrooms	6-7	
Sweet pastries, e.g. doughnuts, battered fruit	4-5	
* Slow cook, uncovered		
** Uncovered		

Childproof lock

The cooktop can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the elements.

Switching the temporary childproof lock on and off

To switch it on

You can lock the hob on just one occasion, for example if you have young children visiting you.

The hotplate must be off.

Press the  symbol until the beep sounds and the ● indicator lights up.

The hob is now locked.

After some time the ● indicator will go out.

To switch it off

Press the  until the beep sounds and the ● indicator goes out.

The temporary childproof lock is switched off.

The hob can now be switched on.

Please note:

The childproof lock may be accidentally switched on and off if:

water is spilt when cleaning,

food is spilt

or objects are resting on the  symbol.

Switching the permanent childproof lock on and off

Switching the permanent childproof lock on and off

Use this function to permanently activate the childproof lock.

See the section on “Basic settings”.

Switching the hob on

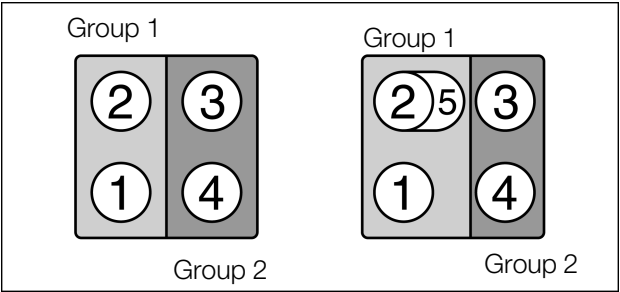
Press the  until the beep sounds and the  indicator goes out.
The permanent childproof lock is deactivated. The hob can now be used.

The Powerboost Function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than by using the heat setting **9**.
This function allows you to increase the maximum power level of the hotplate in use.

Restrictions when using the Powerboost function

All the elements have this function.
The Powerboost function may be used providing that the other hotplate in the same group is not switched on. (See figure)
For example, if you want to activate this function in the extended cooking zone (2 and 5), number 1 must be switched off, and vice versa. If this hotplate is not off, the letter **b** and heat setting **9** will flash alternately in the hotplate indicator; then it will return to heat setting **9** without activating the function.
The same applies to hotplates 3 and 4.



How to activate it

Follow the steps below:

1. Select a hotplate.
2. Select the heat setting **9** and then press the **+** symbol. The letter **b** will appear in the indicator. You have now activated the function.

How to deactivate it

Follow the steps below:

1. Select a hotplate.
2. Press the symbol **-**. The **b** will no longer be displayed and the hotplate will return to the heat setting **9**.
The Powerboost function has been deactivated.



In certain circumstances, the Powerboost function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the hob.

Time program function

Use this function to switch the hotplate off automatically, setting a time period for each area required.

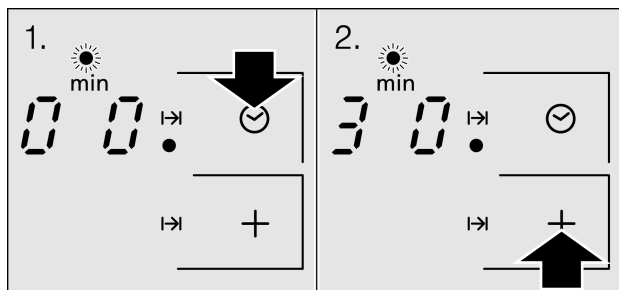
The area will switch off once this time has elapsed.

The hotplate must be switched on.

It is programmed as follows

1. Select the hotplate and heat setting required. Then press the ☺ symbol until the **00** indicator lights up.
The ● indicator lights up on the corresponding hotplate.

2. Set the time using the + or – symbols.
 - + symbol 30 minutes
 - symbol 10 minutes



After a few seconds, the timer will start to count down.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off.

A is displayed on the hotplate and a beep sounds. When the symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Correcting the time

Select the hotplate and then press the symbol.

Modify the cooking time using the + or – symbols.

Deactivating automatic switch off before the time has elapsed

Select the hotplate and press the symbol. Then press the – symbol until is displayed.

The indicator goes out on the corresponding hotplate.

Suggestions and warnings

Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.

After a power cut, the time program function will no longer be activated.

Basic settings

The hob offers various basic settings. Some of these settings can be modified.

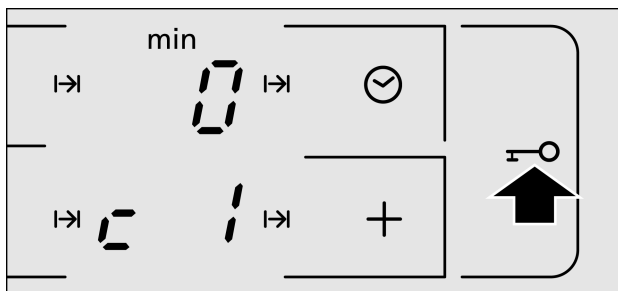
c 1	Permanent childproof lock The hob is automatically locked once switched off.	0 childproof lock deactivated* 1 childproof lock activated
c 2	Deactivating the beep Short beep to confirm that a symbol button has been pressed or long beep to warn that an incorrect operation has been performed.	0 majority of beeps deactivated 1 some beeps deactivated 2 all beeps activated*
c 5	Automatic time limit The hob switches off automatically when it is used for prolonged periods without any modifications being made. The basic time setting can be changed. It is governed by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).	0 basic setting* 1 the basic time setting is halved 2 the basic time setting is quartered
c 6	Alarm duration of time programming function An alarm sounds once the period set on the timer elapses or after the time elapses for an area to be automatically switched off.	1 10 seconds 2 30 seconds 3 1 minute
c 7	Power Management Function This limits the total power of the hob. There are 18 setting levels. Increasing the setting level increases the power of the hob by 500 W.	1 = 1000 W minimum power 1. – 9 = from 1500 to 9000w 9. = 9500W maximum power
c 0	Restoring the default hob settings This clears all the customised settings	0 customised settings 1 restore default settings*

* Basic settings

Accessing the basic settings

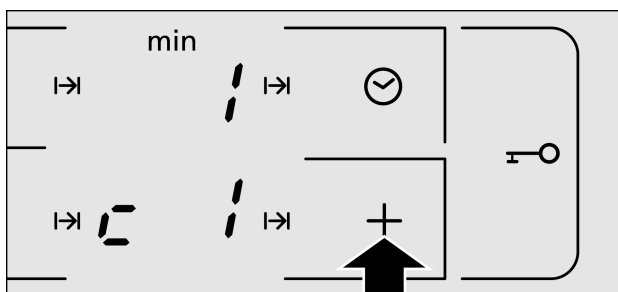
Follow the steps below:

1. Switch on the hob using the main switch.
2. In the next 10 seconds, press the  until a beep sounds to confirm this and the  lights up in the lower display (see diagram).



Selecting the required setting

3. Press the  until the required function appears in the lower display on the right-hand side.
4. Then select the required setting using the + and - symbols.
The new setting appears in the upper display on the right-hand side.



5. Press and hold the  for more than 4 seconds until a beep sounds to confirm this. The settings have been correctly stored.

Care and cleaning

The recommendations and warnings given in this section are designed to help you clean and maintain your cooking hob in optimum condition

Cooking hob

Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning.

Only use cleaning products which are recommended for cooking hobs. Follow the instructions provided on the product packaging.

Never use:

- Abrasive products
- Aggressive cleaning products, such as stain removers and oven sprays
- Sponges which may scratch
- High-pressure cleaners or steam cleaners

Glass scrapers

Remove stubborn dirt with a glass scraper.

1. Remove the guard from the scraper
2. Clean the surface of the cooking hob with the blade.

Do not use the scraper cover to clean the surface of the cooking hob as this could scratch the surface.



The blade is very sharp. Danger of cuts. Protect the blade when it is not in use. Replace the blade immediately when it shows signs of imperfections.

Care

Apply an additive to preserve and protect your cooking hob. Observe the recommendations and warnings given in this pack.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, follow the advice below:

- Only use warm water with a little soap
- Never use sharp or abrasive products
- Do not use the glass scraper

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting Technical assistance, ensure you have read the following recommendations and warnings.

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing.
	Electronic system malfunction.	If the checks above do not remedy the malfunction, contact technical assistance.
E flashes	The control panel is damp or an object is resting on it	Dry the control panel area or remove the object.
E- + number/ d + number/ E + number/	Electronic system malfunction	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.
F0/F9	There is an internal error in the system	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.

Display	Malfunction	Measure
F2	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.
F4	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.
F and B flash alternately	The hotplate has been working too long non-stop at a high power level.	The automatic time limitation has been activated. Press any symbol on the control panel. The indicator will go out. The hob can now be switched back on.
U1	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
U2/U3	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on.
Do not rest hot pans on the control panel.		

Normal noises heard during appliance operation

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields which enable heat to be generated directly in the base of the pan. Depending on the construction of the pan, these electromagnetic fields may produce certain noises or vibrations as detailed below:

A low buzzing noise, like a transformer

This noise is produced when cooking with high power levels. It is the quantity of energy transferred from the cooking hob to the pan which causes the noise. This noise will disappear or lessen as the power level is reduced.

A low whistle

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears as soon as food or water is added to the pan.

Sizzling

This noise is produced by pans which are composed of different superimposed materials. The noise is caused by the vibration of the contact surfaces of the various superimposed materials. This noise comes from the cookware. The quantity of food and method of cooking may vary.

High-pitched whistling

This noise is mostly produced by pans which are composed of different superimposed materials, as soon as these are used at full heating power and at the same time on two hotplates. This whistling disappears or lessens as soon as the power is reduced.

Noise from the fan

To run the electronic system properly, the cooking hob must operate at a controlled temperature. To do this, the cooking hob is fitted with a fan which comes on after each temperature detected using different power levels. The fan will also continue to operate after the cooking hob has been switched off, if the temperature detected is still too high.

The noises described in this section are normal. They are part of induction heating technology and do not indicate a malfunction.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found on the appliance certificate.

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

9000445686 (1W0D9F) 01-8905

BSH Electrodomésticos España, S.A.

CIF. A 28 893 550

C/ Itaroa 1 · 31620 Huarte-Pamplona (Navarra) · España

Constructa on the Internet
You can visit our website at:
www.constructa.de