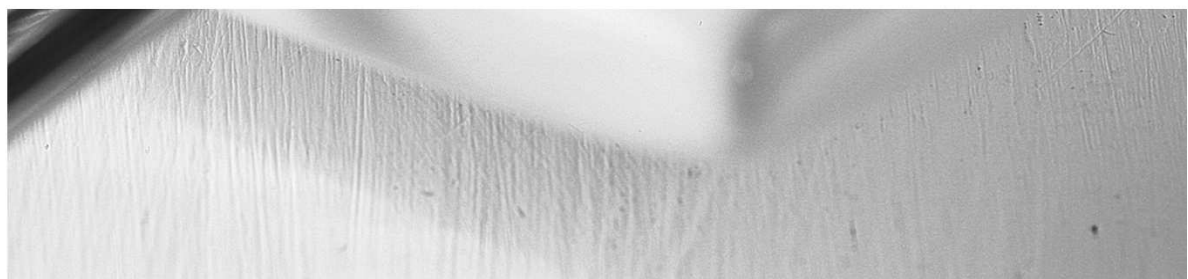




ES Instrucciones de montaje	02	Instrucciones de uso	06
PT Instruções de montagem	02	Instruções de serviço	15
DE Montageanweisung	02	Gebrauchsanleitung	24
NL nstallatievoorschrift	02	Gebruiksaanwijzing	32
FR Manuel de montage	02	Mode d'emploi	40
IT Istruzioni per l'installazione	02	Istruzioni per l'uso	48
EN Installation instructions	02	User instructions	57

SIEMENS



es

Instrucciones de montaje

pt

Instruções de montagem

de

Montageanweisung

nl

Installatievoorschrift

fr

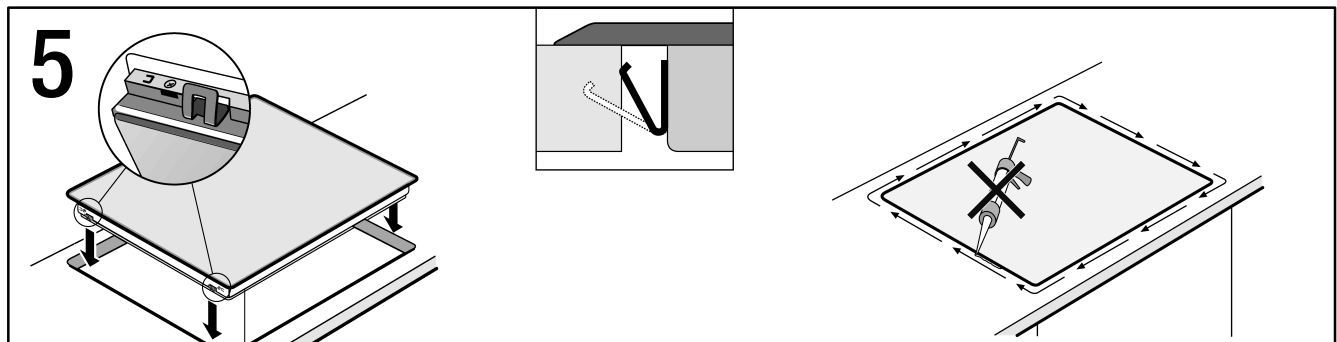
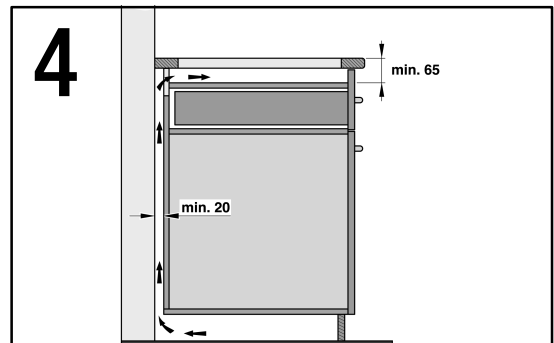
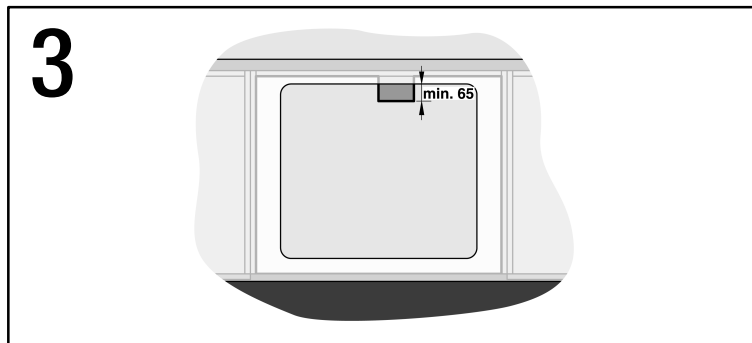
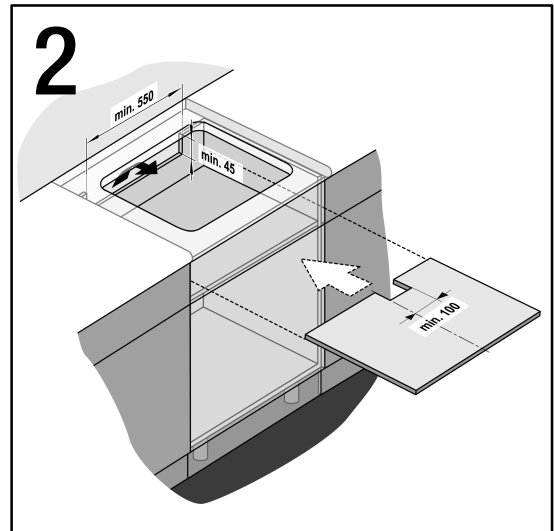
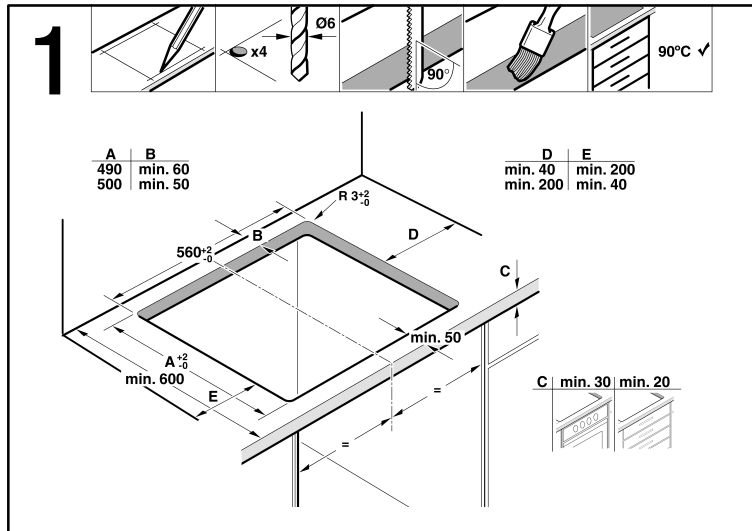
Manuel de montage

it

Istruzioni per l'installazione

en

Installation Instructions



Instrucciones de montaje

Observaciones importantes

- La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.
- Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.
- El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.

- El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios. El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.
- Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.
- La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

- Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre hornos con ventilación forzada de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, lavavajillas, hornos sin ventilación o lavadoras.
- Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, por ello se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica

El código de referencia de este accesorio es el 680502.

- Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

Montaje y conexión de la encimera – Figura 1/2/3/4/5

- Tensión, ver placa de características.
- Conectar exclusivamente según el esquema de conexión.

Desmontaje de la placa de cocción

- Cortar la corriente del aparato.
- Sacar la placa de cocción empujando desde abajo.

Instruções de montagem

Observações importantes

- A segurança durante a utilização só é garantida se a instalação tiver sido realizada de modo correcto, em termos técnicos, e em conformidade com estas instruções de montagem. Os danos causados por uma montagem inadequada serão da responsabilidade do instalador.
- A ligação do aparelho só pode ser efectuada por um técnico especializado e autorizado. Dever-se-á seguir as determinações da companhia de abastecimento de electricidade da zona.
- O aparelho corresponde ao tipo de protecção I e só pode ser utilizado com uma ligação à terra.
- A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode provocar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos. O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, então deverão ser incorporados meios de desconexão na instalação fixa de acordo com as regulamentações da instalação.
- A mangueira de admissão deve ser colocada de forma a não tocar partes quentes da placa vitrocerâmica ou do forno.
- As placas de indução só podem ser instaladas nos fornos com ventilação forçada da mesma marca. Por baixo da placa vitrocerâmica não se podem instalar frigoríficos, máquinas de lavar loiça, fornos sem ventilação ou máquinas de lavar roupa.

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma gaveta, os objectos metálicos que se encontram na gaveta poderão atingir temperaturas elevadas devido à circulação de ar proveniente da ventilação da placa. Com efeito, recomenda-se a utilização de um suporte intermédio.

Como suporte intermédio, pode ser utilizada uma prateleira de madeira ou adquirido um acessório adequado que se encontra à sua disposição através do nosso Serviço de Assistência Técnica. O código de referência deste acessório é o 680502.

- Qualquer acção realizada no interior do aparelho, incluindo a troca do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.

Inserir e ligar a placa de cozinhar – Figura 1/2/3/4/5

- Relativamente à tensão, ver a placa de identificação.
- Importante: A ligação deve ser sempre realizada de acordo com o esquema de ligações.

Desmontagem da placa de cozinhar

- Desligar o aparelho da tensão.
- Retirar a placa de cozinhar pressionando de baixo para cima.

Montageanweisung

Wichtige Hinweise

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und in Übereinstimmung mit diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die aus einem unsachgemäßen Einbau resultieren, liegen in der Verantwortung des Monteurs.
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch eine autorisierte Fachkraft erfolgen. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.
- Das Gerät entspricht Überspannungsschutzeinrichtung Typ 1 und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.
- Die Benutzung dieses Geräts kann, wenn es ohne Erdungsanschluss betrieben oder unsachgemäß eingebaut wurde, unter unwahrscheinlichen Umständen schwerwiegende Schäden anrichten. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Fehler in der Funktionsweise und für mögliche Schäden, die aus unsachgemäßen elektrischen Installationen rühren.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens nicht berührt werden.
- Induktionskochfelder dürfen nur über Backöfen derselben Marke eingebaut werden, die über eine Zwangsbelüftung verfügen. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, Backöfen ohne Belüftung oder Waschmaschinen eingebaut werden.

- Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände sehr hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Sie können entweder eine Holzplatte als Zwischenboden verwenden oder ein passendes Zubehör bei unserem Kundendienst erwerben.

Die Referenznummer für dieses Zubehörtel ist 680502.

- Jegliche Veränderung am Gerät, einschließlich Austausch des Netzkabels, muss vom Kundendienst ausgeführt werden.

Kochfeld einsetzen und anschließen – Abbildung 1/2/3/4/5

- Spannung siehe Typschild.
- Nur nach Anschlussplan anschließen.

Kochfeld-Ausbau

- Das Gerät spannungslos machen.
- Kochfeld von unten herausdrücken.

Installatievoorschrift

Belangrijke opmerkingen

- De veiligheid gedurende het gebruik wordt alleen gegarandeerd indien de installatie correct werd uitgevoerd in technisch opzicht en overeenkomstig deze montage-instructies. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage zijn verantwoordelijkheid van de installateur.
- De aansluiting van het toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkend gespecialiseerd vakman. Deze moet geregeld worden door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.
- Het toestel stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel worden gebruikt met een aansluiting met aarding.
- Het gebruik van dit toestel zonder aarding of met een niet-correcte montage kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.
- De inductieplaten kunnen enkel geïnstalleerd worden op ovens met luchttoevoer van hetzelfde merk. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, vaatwassers, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.
- Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich bevinden in de lade, hoge temperaturen bereiken, te wijten aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat, hiertoe wordt aanbevolen een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten plank gebruikt worden of een geschikt accessoire gekocht worden in onze technische dienst. De referentiecode van dit accessoire is 680502.

- Elke manipulatie aan de binnenzijde van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de toevoerkabel, moet uitgevoerd worden door de Technische Dienst.

Kookplaat inbrengen en aansluiten – Afbeelding 1/2/3/4/5

- Spanning, zie typeplaatje.
- Belangrijk: Uitsluitend aansluiten zoals weergegeven op het aansluitschema.

Uitbouw van de kookplaat

- Maak het apparaat spanningsloos.
- De kookplaat van onderuit naar buiten drukken.

Manuel de montage

Remarques importantes

- La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.
- La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.
- Seul un technicien spécialisé agréé peut effectuer le branchement de l'appareil. Ce branchement sera régi par les dispositions de la compagnie d'approvisionnement d'électricité de la zone.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une connexion avec prise de terre.
- L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances peu probables, de graves dommages. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le flexible d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas des parties chaudes de la table de cuisson ou du four.
- Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur les fours avec ventilation forcée de la même marque. Il n'est pas permis de placer sous la table de cuisson des réfrigérateurs, des lave-vaisselle, des fours sans ventilation ou des machines à laver le linge.
- Si la plaque a été installée sur un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser une étagère en bois ou d'acquérir un accessoire adéquat auprès de notre Service après-vente.

Le code de référence de cet accessoire est 680502.

- Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service après-vente.

Mise en place et raccordement de la table de cuisson – Figure 1/2/3/4/5

- Pour la tension, voir la plaque signalétique.
- Important: Raccorder uniquement selon le schéma de raccordement.

Démontage de la table de cuisson

- Mettez l'appareil hors tension.
- Extraire la table de cuisson en la poussant par le bas.

Istruzioni per l'installazione

Osservazioni importanti

- La sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e conformemente alle presenti istruzioni di montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato sono di responsabilità dell'installatore.
- Solo un tecnico specializzato e autorizzato può effettuare il collegamento dell'apparecchio. Attenersi alle disposizioni della società locale di fornitura elettrica.
- L'apparecchio rientra nel tipo di protezione I e può essere utilizzato solo con un collegamento dotato di messa a terra.
- L'uso di questo apparecchio, in mancanza di messa a terra o con un'installazione non adeguata, può provocare gravi danni, anche se in rari casi. Il fabbricante non è responsabile dell'uso improprio dell'apparecchio e degli eventuali danni causati da collegamenti elettrici non adeguati.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina elettrica accessibile, prevedere l'installazione di dispositivi di interruzione dell'alimentazione di rete, conformemente alle pertinenti regolamentazioni.
- Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo da non toccare le parti calde della piastra di cottura o del forno.
- Le piastre ad induzione possono essere installate su forni a ventilazione forzata della stessa marca. Sotto la piastra di cottura, non installare frigoriferi, lavastoviglie, forni senza ventilazione o lavatrici.
- Se la piastra è installata sopra un cassetto, gli oggetti metallici che si trovano nel cassetto potrebbero raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria proveniente dalla ventilazione della piastra; si raccomanda, quindi, di utilizzare un supporto intermedio. Come supporto intermedio, si può utilizzare un pannello di legno o acquistare un accessorio adeguato presso il nostro Servizio Assistenza Clienti.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 680502.

- Qualsiasi intervento all'interno dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzato dal Servizio di Assistenza Tecnica.

Montaggio e collegamento del piano di cottura – Figura 1/2/3/4/5

- Per la tensione, si veda quanto riportato dalla targhetta.
- Importante: L'allacciamento deve essere conforme a quanto indicato dal relativo schema dei collegamenti.

Smontaggio del piano di cottura

- Togliere la tensione.
- Estrarre il piano di cottura spingendo dal basso verso l'alto.

Installation Instructions

Important notes

- Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.
- Only an authorised technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.
- This is a class I appliance and should only be used with an earthed connection.
- Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, in very rare cases, cause serious harm.
The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage which is caused by incorrect electrical installation.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.
- Induction hobs should only be installed on forced ventilation ovens of the same specification. Refrigerators, dishwashers, unventilated ovens or washing machines must not be installed under the hob.
- If the hob is installed above a drawer, it is recommended to use an intermediate support, as metal objects stored in the drawer could reach high temperatures as a result of the circulating air coming from the hob's ventilation system.
A strip of wood can be used as an intermediate support or an appropriate accessory can be obtained from our After-Sales Service. The reference code for this accessory is 680502.
- Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Technical Assistance Service.

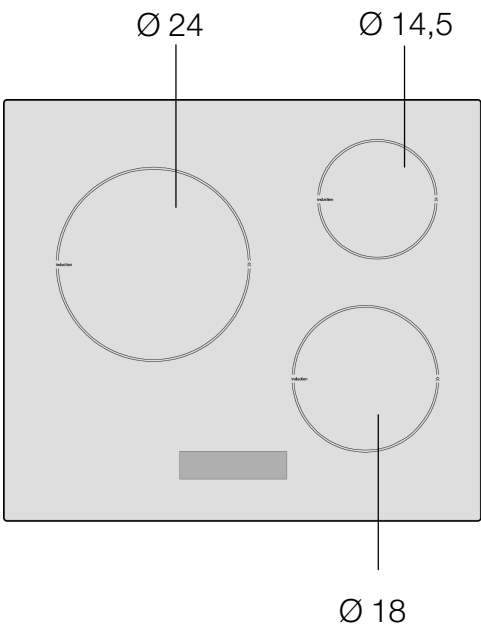
Installing and connecting the hob – Figure 1/2/3/4/5

- See the rating plate for the voltage.
- Connect according to the connection diagram only.

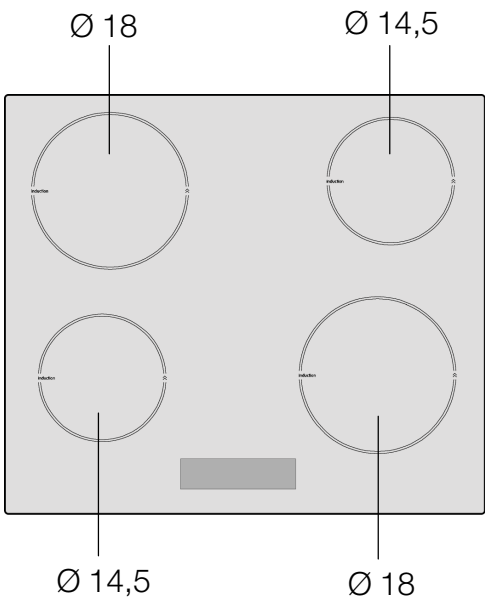
Removing the hob

- Disconnect the cooker from the power supply.
- Push out the hob from below.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Contenido	
Consejos y advertencias de seguridad	7
Indicaciones de seguridad	7
Causas de los daños	8
Protección del medio ambiente	8
Consejos para ahorrar energía	8
La cocción por inducción	9
Ventajas de la Cocción por Inducción	9
Recipientes apropiados	9
Familiarizarse con el aparato	9
El panel de mando	10
Las zonas de cocción	10
Indicador de calor residual	10
Programar la placa de cocción	10
Encender y apagar la placa de cocción	10
Ajustar la zona de cocción	10
Tabla de cocción	10
Seguro para niños	11
Seguro excepcional para niños	11
Seguro permanente para niños	11
Función programación del tiempo (según modelos) ...	11
Ajustes básicos	12
Acceder a los ajustes básicos	12
Cuidados y limpieza	12
Limpieza	12
Reparar averías	13
Servicio de asistencia técnica	13
Ruido normal durante el funcionamiento del aparato ..	14

Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación del aparato.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

El aparato está previsto sólo para el uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable. Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite, mantequilla o margarina sobrecalentados

El aceite o la mantequilla (margarina) sobrecalentados se inflaman rápidamente. ¡Peligro de incendio!

Vigilar constantemente la cocción de alimentos con aceite o mantequilla. En caso de que el aceite o la mantequilla se inflamen, nunca apagar el fuego con agua.

Sofocar las llamas colocando rápidamente una tapa o un plato que tape o cubra el recipiente.

Desconectar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente.

Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

Peligro de quemaduras! No tocar las zonas de cocción calientes.

Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato. El indicador de calor residual avisa si las zonas de cocción están calientes.

¡Peligro de incendio! No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción.

¡Peligro de incendio! Si debajo de la placa de cocción hay un cajón, no deben guardarse allí objetos inflamables ni sprays.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones! Si hubiese algún líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción, podría generarse presión de vapor. A causa de ello, el recipiente puede saltar de forma repentina.

Mantener siempre secas la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

Peligro de electrocución! Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada. Avisar al servicio de asistencia técnica.

La zona de cocción se calienta pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras! desconectar la zona de cocción si no funciona el indicador.

Avisar al servicio de asistencia técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras! No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior.

¡Peligro de avería! En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

¡Atención! Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Sólo pueden ser efectuadas por personal del servicio de asistencia técnica debidamente instruido.

Cable de conexión

Cualquier manipulación del aparato, incluyendo el cambio o instalación del cable de alimentación debe ser realizado por el servicio de asistencia técnica. Los cables de conexión de los aparatos eléctricos no deben tocar las zonas de cocción calientes. Puede dañarse el aislamiento del cable y la placa de cocción.

⚠ Aviso: Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados **marcapasos** deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Desconectar la placa de cocción

Después de cada uso, desconectar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se desconecte automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

Bases de los recipientes

Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.

Evitar dejar recipientes vacíos en las zona de cocción. Pueden surgir daños.

Recipientes calientes

No colocar nunca recipientes calientes sobre el panel de mando, la indicación visual y el marco de la placa de cocción. Pueden surgir daños.

Objetos duros o con punta

Los objetos duros o puntiagudos pueden causar daños si caen sobre la placa de cocción.

Plástico y papel

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten si se ponen sobre la zona de cocción caliente. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.

Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como superficie de trabajo o apoyo.
	Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.	Comprobar los recipientes.
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para moverlas.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo.

Consejos para ahorrar energía

- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía. Colocar una regla en la base del recipiente, si no queda ningún espacio, la base del recipientes es totalmente plana.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimension y medio lleno, consume mucha energía.

- Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción y colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Al cocinar guisos o alimentos líquidos como sopas, salsas o bebidas, éstos pueden calentarse demasiado rápido sin que haya evidencia de ello, llegando a derramarse fuera del recipiente. Por ello, es recomendable realizar un calentamiento suave, seleccionando una posición de cocción adecuada y removiendo la comida antes y durante el calentamiento.

La cocción por inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente.

- **Gran rapidez en la cocción y fritura;**
- **Consume menos energía**
- **Mayor comodidad y limpieza**
- **Control de cocción y seguridad**

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos.

Sólo son **recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos**, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, la posición de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función “desactivación automática” no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

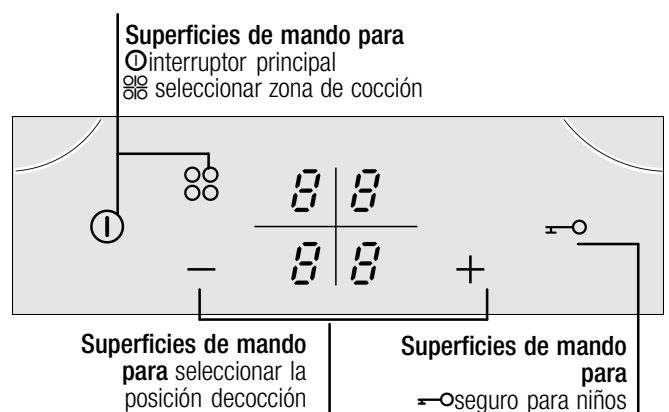
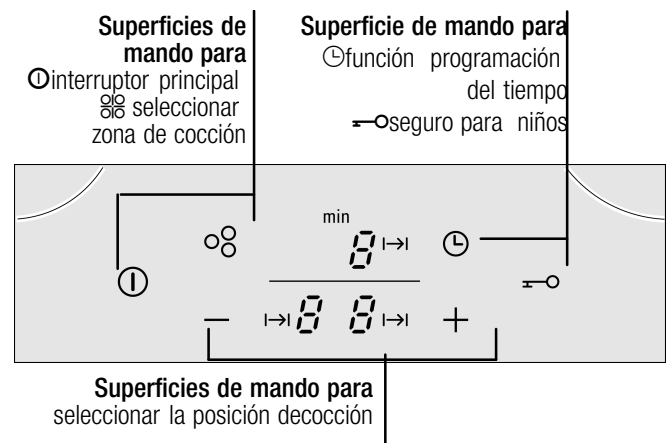
Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

Familiarizarse con el aparato

En la página 6 figura una vista general de los modelos.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
⓪ Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la **H** se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente el indicador **H** y la posición de cocción seleccionada.

Programar la placa de cocción

Encender y apagar la placa de cocción

Encender la placa de cocción

Pulsar el símbolo ①. Se encienden los indicadores ② y una luz indicadora junto al interruptor principal.

Apagar la placa de cocción

Pulsar el símbolo ① hasta que el indicado ● se apague. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Indicaciones

La placa de cocción se desconecta automáticamente cuando todas las zonas de cocción están desconectadas durante más de 20 minutos.

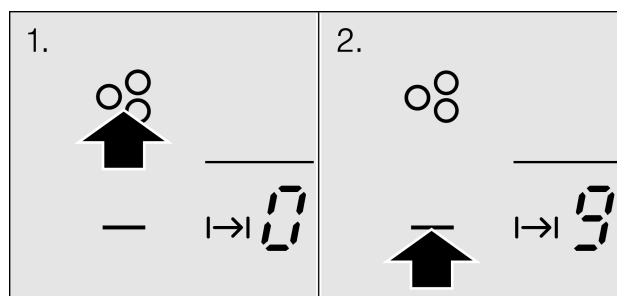
Ajustar la zona de cocción

La placa debe estar conectada.

- 1 Pulsar el símbolo ③ de la zona de cocción varias veces hasta que el indicador ④ de la zona de cocción deseada se ilumine más.

Nota: a cada zona de cocción se accede de forma secuencial y en sentido de las agujas del reloj.

- 2 En los siguientes 5 segundos, pulsar el símbolo + ó -. Aparece el ajuste básico:
+ = posición de cocción 1
- = posición de cocción 9



- 3 Cambiar la posición de cocción: seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca la posición de cocción deseada.

Advertencia:

Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, la posición de cocción seleccionada parpadea.

Transcurrido un tiempo, la zona de cocción se apaga.

Desconectar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo + ó - hasta que aparezca ④.

La zona de cocción se desconecta y aparece el indicador de calor residual.

Tabla de cocción

En la tabla siguiente se presentan algunos ejemplos.

	Nivel de cocción lenta
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-2
Gelatina	1-2
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p. ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.

Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento

Albóndigas de patata	4.-5.*
Pescado	4-5*
Salsas blancas, p. ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4

Hervir, cocer al vapor, rehogar

Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta	6-7*
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocción en olla exprés	4.-5.

Estofar

Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.

Asar

Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.

Freír** (150 g - 200 g por porción en 1-2 l de aceite)

Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Albóndigas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas empanadas o en masa de cerveza	6-7
Repostería, p. ej. buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5

* Cocción lenta sin tapa

** Sin tapa

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños conecten las zonas de cocción.

Seguro excepcional para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar

Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. La luz indicadora que se encuentra junto al símbolo  se enciende durante 10 segundos. La placa de cocción está bloqueada.

Desactivar

Pulsar el símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. El bloqueo se ha desactivado.

¡Atención!

El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido;
al agua derramada durante la limpieza,
alimentos que han rebosado
presencia de objetos sobre el símbolo .

Seguro permanente para niños

Con esta función el seguro para niños está activado de manera permanente.

Activar

Ver apartado "Ajustes básicos".

Desactivar

Pulsar el símbolo  hasta que suene una señal acústica y se apague el indicador .
Ahora la placa de cocción ya se puede poner en funcionamiento.

Función programación del tiempo (según modelos)

Introducir el tiempo de duración para la zona de cocción deseada. La zona se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo.

Así se programa

La placa de cocción debe estar encendida.

- 1 Con el símbolo  seleccionar la zona de cocción. Ajustar la posición de cocción deseada. A continuación pulsar el símbolo  hasta que aparezca el indicador . El indicador  se ilumina junto al símbolo  de la zona de cocción correspondiente.
- 2 Programar el tiempo con los símbolos  ó .
Aparecen los ajustes básicos.
Símbolo  : 30 minutos
Símbolo  : 10 minutos

Pasados 5 segundos, el tiempo empieza a transcurrir. En las indicaciones se muestran de nuevo las posiciones de cocción seleccionadas previamente.

Una vez transcurrido el tiempo

La zona de cocción se desconecta. Suena una señal de aviso y aparece el indicador . Al tocar el símbolo , los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccionar a zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo . Modificar el tiempo con los símbolos  ó .

Cancelar la desconexión automática

Seleccionar a zona de cocción con el símbolo . Pulsar el símbolo . A continuación modificar el tiempo con el símbolo o o ajustar hasta que aparezca . El indicador se apaga.

Consejos y advertencias

Se puede programar un tiempo de cocción de hasta 99 minutos.

Después de un corte en el suministro eléctrico, la función programación del tiempo deja de estar activada.

Ajustes básicos

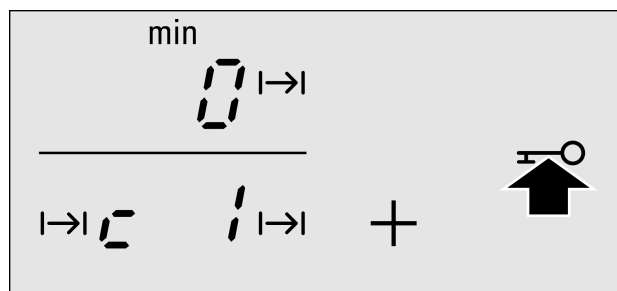
La placa de cocción tiene diferentes ajustes básicos. Es posible modificar algunos de estos ajustes.

	Seguro permanente para niños Desactivado* Activado
	Desactivación de la señal acústica señal de confirmación y señal de error desconectadas. sólo señal de error conectada Señal de error y señal de confirmación conectadas
	Limitación automática de tiempo ajuste básico* el tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto
(según modelos)	Duración de la señal de aviso de la función programación del tiempo 10 segundos 30 segundos 1 minuto
	Límite de potencia de la Función Power-Management = 1000 W potencia mínima = de 1500 a 9500w
	Volver a los ajustes por defecto de fábrica ajustes personales volver a los ajustes por defecto*

* Ajuste de fábrica

Acceder a los ajustes básicos

- 1 Conectar la placa de cocción con el interruptor principal.
- 2 En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo hasta que suene una señal de confirmación.



En las indicaciones inferiores aparece .

Seleccionar otro ajuste

- 3 Pulsar el símbolo hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
- 4 A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos y .
- El nuevo ajuste aparece en la indicación visual superior derecha.
- 5 Volver a pulsar el símbolo , durante más de 4 segundos, hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se habrán guardado correctamente.

Cuidados y limpieza

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca: productos abrasivos, limpiadores agresivos (como sprays para el horno y quitamanchas), esponjas que rayen, limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

⚠ Aviso: La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>E</i> parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>E</i> + número/	Avería en el sistema electrónico	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F0/F9</i>	Se ha producido un error interno en el funcionamiento	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos segundos y volver a conectarla de nuevo. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F2</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado la zona de cocción correspondiente	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F4</i>	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha desconectado todas las zonas de cocción	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción. Si la indicación persiste avisar al servicio de asistencia técnica.
<i>F8</i> parpadean alternada-mente	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a conectar la placa de cocción.
<i>U1</i>	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
<i>U2/U3</i>	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su encimera	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a conectarla de nuevo.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Servicio de asistencia técnica

Nuestro servicio de asistencia técnica está a disposición del usuario para efectuar la reparación del aparato, realizar la compra de accesorios o respuestas y realizar cualquier consulta relacionada con nuestros productos o servicios. Los datos de nuestro servicio de asistencia técnica se pueden encontrar en la documentación adjunta. Al solicitar nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y de fabricación (FD-Nr.) del aparato. Estos datos se pueden obtener de la etiqueta de características que se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en el conjunto documentación.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

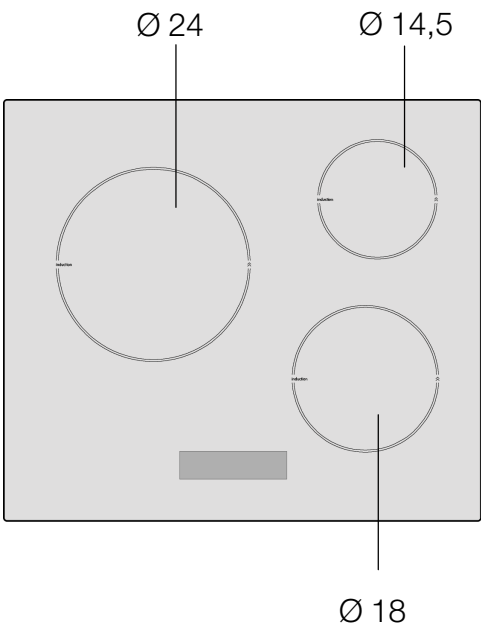
Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia

Ruido del ventilador

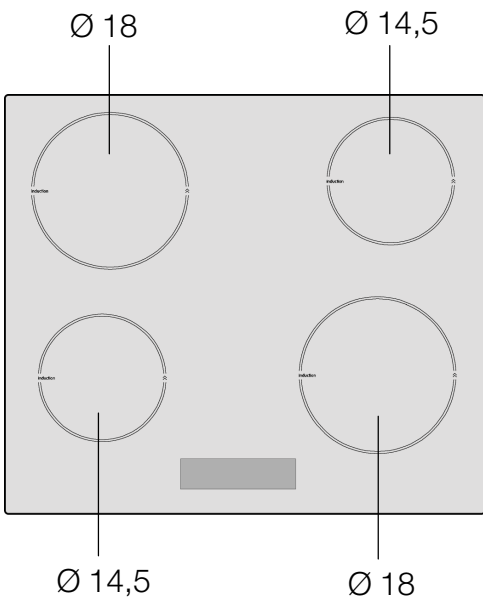
Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Indicações de segurança	16
Indicações de segurança	16
Causas de danos	17
Protecção do meio ambiente	17
Conselhos para poupar energia	17
A cozedura por indução	18
Vantagens da cozedura por indução	18
Utensílios adequados	18
Conhecer o aparelho	18
O painel de comandos	18
As zonas de cozedura	19
Indicador de calor residual	19
Programar a placa	19
Ligar e desligar a placa de cozinhar	19
Seleccionar a fase de cozedura:	19
Tabela de cozedura	19
Segurança para crianças	20
Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças	20
Ligar e desligar a segurança permanente para crianças	20
Função de programação do tempo (conforme os modelos)	20
Regulações base	21
Aceder às regulações base	21
Cuidados e limpeza	21
Limpeza	21
Ruído normal durante o funcionamento do aparelho ..	22
Serviço de Assistência Técnica	22
Reparar avarias	23

Instruções de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá utilizar correctamente o seu aparelho.

Guardar as instruções de utilização e de montagem. No caso de entregar o aparelho a outra pessoa, entregar também a documentação do mesmo.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não conectar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Este aparelho está previsto apenas para uso doméstico. Utilizar a placa vitrocerâmica unicamente para a elaboração de alimentos. Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

Comando seguro

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Azeite, manteiga ou margarina sobreaquecidos

O azeite ou a manteiga (margarina) sobreaquecidos inflamam-se rapidamente. Perigo de incêndio! Vigiar constantemente a cozedura de alimentos com azeite ou manteiga. No caso do azeite ou da manteiga se inflamarem, nunca apagar o fogo com água. Apagar as chamas colocando rapidamente uma tampa ou um prato que tape ou cubra o recipiente. Desconectar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que por sua vez se submerge noutro recipiente maior que contém água. Assim, o alimento recebe um calor suave e constante, cozinhando-se através da água quente e não através do calor directo da zona de cozedura. Sempre que se cozinhar alimentos em banho-maria deve-se evitar que as vasilhas, os boiões de vidro ou outro material, se apoiem directamente sobre a base do recipiente que contém a água para evitar a ruptura do vidro da placa e do recipiente devido a um reaquecimento da zona de cozedura.

Placa vitrocerâmica quente

Perigo de queimaduras! Não tocar nas zonas de cozedura quentes.

Evite sempre que as crianças se aproximem do aparelho. O indicador de calor residual avisa se as zonas de cozedura estão quentes. Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa vitrocerâmica

Perigo de incêndio! Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa vitrocerâmica.

Perigo de incêndio! Se por debaixo da placa vitrocerâmica houver uma gaveta, não devem guardar-se aí objectos inflamáveis ou sprays.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões! Se houver algum líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura poderá gerar-se pressão de vapor. Tal poderá fazer o recipiente saltar de forma repentina.

Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Gretas na placa vitrocerâmica

Perigo de electrocussão! Desconectar o aparelho da rede eléctrica se a placa vitrocerâmica estiver furada ou com gretas.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece mas a indicação visual não funciona

Perigo de queimaduras! Desconectar a zona de cozedura se o indicador não funcionar.

Avisar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras! Não deixar facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa vitrocerâmica já que poderão ficar quentes muito depressa.

Cuidados com o ventilador

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior.

Perigo de avaria! Caso exista uma gaveta por debaixo da placa vitrocerâmica, jamais deverá utilizá-la para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador ou dificultar o arrefecimento da placa.

Atenção! Deve-se deixar, entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador, uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica! As reparações inadequadas são perigosas. Só devem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica devidamente instruído.

Cabo de conexão

Qualquer manipulação do aparelho, incluindo a mudança ou a instalação do cabo de alimentação deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica. Os cabos de conexão dos aparelhos eléctricos não devem tocar as zonas de cozedura quando estas estão quentes. Isto poderia produzir danos no isolamento do cabo e na própria placa vitrocerâmica

⚠ Aviso: Este aparelho cumpre as normas de segurança e compatibilidade electromagnética. No entanto, as pessoas com implantação de **marca-passos** não devem aproximar-se nem utilizar este aparelho. Não é possível garantir que todos os marca-passos existentes no mercado cumprem devidamente a norma vigente de compatibilidade electromagnética e que, portanto, não se produzam interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento dos mesmos. Também é possível que pessoas que utilizem outros tipos de dispositivos, como podem ser os aparelhos para surdos, possam sentir moléstias.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura com o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente pela falta do recipiente.

Causas de danos

Bases dos recipientes

As bases ásperas dos recipientes riscam a placa de vitrocerâmica.

Evite ligar zonas de cozinhar com tachos vazios sobre as mesmas, pois pode danificá-los.

Frigideiras e tachos quentes

Não coloque frigideiras e tachos quentes sobre o painel de comandos, a zona indicadora ou o friso da placa, pois pode danificá-los.

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozinhar pode provocar danos.

Películas e materiais plásticos

Se colocar folha de alumínio ou recipientes de plástico sobre as zonas de cozinhar quentes, estes derretem e agarram-se à placa. A utilização de película de protecção para fogões não é indicada para a sua placa de cozinhar.

Vista geral

Na tabela seguinte pode encontrar os danos que ocorrem com maior frequência:

Danos	Causa	Medida a tomar
Manchas	Alimentos derramados	Remova imediatamente os alimentos derramados com um raspador para vidros.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilize a placa de cozinhar como bancada ou superfície de trabalho.
	As bases ásperas de tachos e frigideiras riscam a vitrocerâmica.	Verifique a sua loiça.
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize apenas produtos de limpeza adequados à vitrocerâmica.
	Fricção das panelas	Levante os tachos e as frigideiras ao deslocá-los.
Lascas	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Protecção do meio ambiente

Eliminação de resíduos não poluente

Desembalar o aparelho e eliminar a embalagem de forma não poluente.



Este aparelho está conforme a Directiva de Resíduos de Aparelhos Eléctricos e Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define o quadro relativo à reciclagem e à reutilização de aparelhos usados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Utilizar recipientes com base grossa e plana. As bases curvas aumentam o consumo de energia. Colocar uma régua na base do recipiente. Se não houver nenhum espaço vazio entre a régua e a base é porque esta é totalmente plana.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Verificar se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente. Este é, em geral, superior ao diâmetro da base. No caso do diâmetro do recipiente não coincidir com o da zona de cozedura será preferível que seja superior ao tamanho desta, caso contrário perde-se metade da energia.

- Seleccionar recipientes com um tamanho adequado à quantidade de alimentos que se vão preparar. Um recipiente de grande dimensão, e meio cheio, consome muita energia.
- Centrar sempre o recipiente na zona de cozedura e colocar sempre a tampa sobre os recipientes correspondentes. Ao cozinhar sem tampa, o consumo de energia multiplica-se por quatro.
- Cozer com pouca água. Desta forma poupa-se energia e, além disso, mantêm-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Ao cozinhar guisados ou alimentos líquidos, como sopas, molhos ou bebidas, estes podem aquecer num período de tempo demasiado rápido sem que se note, chegando-se a derramar do recipiente. Por isso, recomenda-se que se faça um aquecimento suave, seleccionando uma fase de cozedura adequada e removendo a comida antes e durante o aquecimento.

A cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução pressupõe uma mudança radical à forma tradicional de aquecimento: o calor gera-se directamente no recipiente. Por este motivo, apresenta uma série de vantagens:

- **Grande rapidez ao cozinhar ou fritar alimentos.**
- **Consome menos energia**
- **Maior comodidade e limpeza.**
- **Controlo de cozedura e segurança.**

Utensílios adequados

Recipientes ferromagnéticos

Os recipientes adequados para cozinhar por indução são os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- recipiente especial para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, verificar se são atraídos por um íman.

Recipientes não adequados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Quando não se põe um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou este não é do material ou do tamanho adequado, pisará a fase de cozedura que se visualiza no indicador da zona de cozedura.

Recipientes vazios ou com uma base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com uma base fina. A placa vitrocerâmica está equipada com um sistema interno de segurança, mas um recipiente vazio pode aquecer tão depressa que a função "automática de desligar" não tenha tempo para ser activada e a temperatura atinja níveis muito elevados. Inclusive, a base do recipiente pode até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer, a zona de cozedura não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

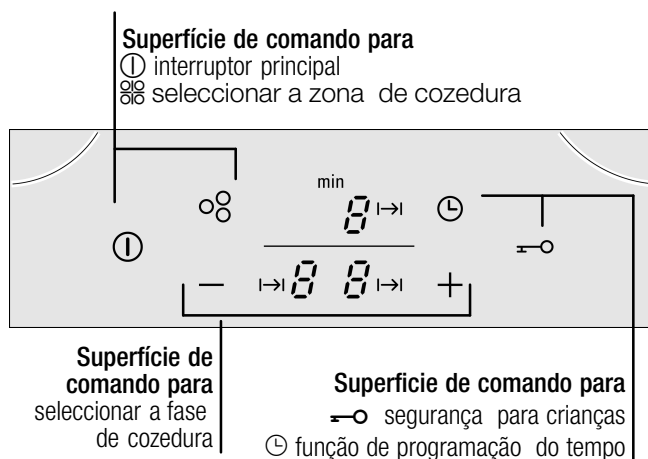
Detecção de recipiente

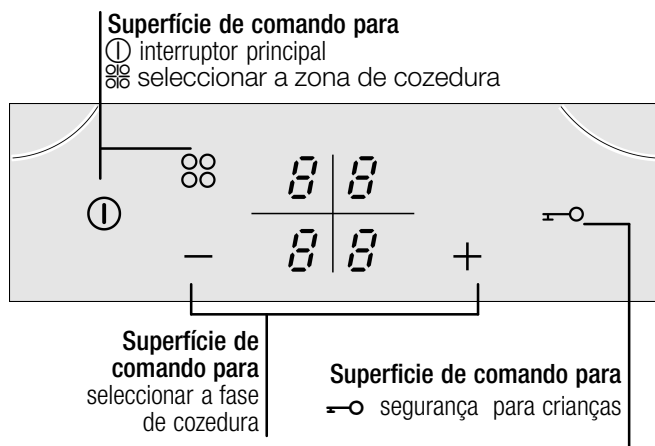
Cada zona de cozedura possui um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que se está a utilizar. Por este motivo, deve-se utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do seu recipiente.

Conhecer o aparelho

Na *página 15* poderá encontrar uma lista de modelos com medidas.

O painel de comandos





As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
○ Zona de cozedura simples	Utilizar um recipiente com o tamanho adequado.
⊞ Zona de assados	A zona ilumina-se automaticamente se se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.

Indicador de calor residual

A placa vitrocerâmica dispõe de um indicador de calor residual em cada zona de cozedura, que mostra quais as zonas que ainda estão quentes. Evitar tocar na zona de cozedura que mostrar esta indicação.

Embora a placa esteja desligada, o **H** permanecerá iluminado enquanto a zona de cozedura ainda estiver quente.

Ao retirar o recipiente, antes de ter desligado a zona de cozedura, aparecerá alternadamente o indicador **H** e a fase de cozedura seleccionada.

Programar a placa

Ligar e desligar a placa de cozinhar

Ligar:

Toque no símbolo ①. As indicações **H** e a luz junto do interruptor principal acendem-se. A placa de cozinhar está pronta para entrar em funcionamento.

Desligar:

Toque no símbolo ① até que as indicações e a luz junto do interruptor principal se apaguem. Todas as zonas de cozinhar estão desligadas. A indicação de calor residual continua acesa até as zonas de cozinhar estarem suficientemente arrefecidas..

Nota

A placa de cozinhar desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozinhar estiverem desligadas durante mais de 20 segundos.

Seleccionar a fase de cozedura:

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

- 1 Premir o símbolo várias vezes até que o indicador **H** da zona de cozedura desejada se ilumine mais.

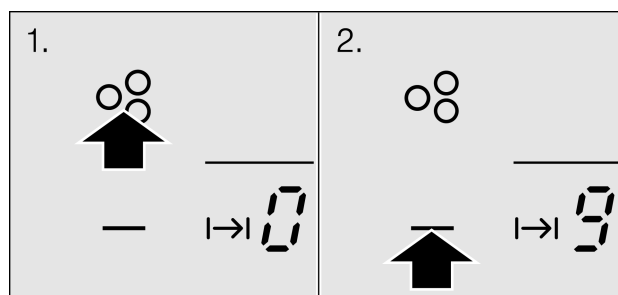
Nota: A cada zona de cozedura se acede de forma sequencial e no sentido dos ponteiros do relógio.

- 2 Nos 5 segundos seguintes, premir o símbolo **+** ou **-**.

Aparece a regulação base:

Símbolo **+** = fase de cozedura 1

Símbolo **-** = fase de cozedura 9



- 3 Alterar a fase de cozedura: Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo **+** ou **-** até que apareça a fase de cozedura desejada.

Advertência:

Se não se tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, a fase de cozedura seleccionada pisca.

Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Desligar a zona de cozedura

Seleccionar a zona de cozedura e, de seguida, premir o símbolo **+** ou **-** até aparecer um **H**.

A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte apresentam-se alguns exemplos.

	Nível lento de cozedura
Derreter	
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-2
Gelatina	1-2

Aquecer e manter quente	
Potagem (por exemplo, lentilhas)	1-2
Leite**	1.-2.
Salicidas aquecidas em água**	3-4
Descongela e aquecer	
Espinafres ultracongelados	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cozer a fogo lento, ferver a fogo lento	
Almôndegas de batata	4.-5.*
Peixe	4-5*
Molhos brancos, p. ex. bechamel	1-2
Molhos batidos, p. ex. molho bernese, molho holandês	3-4
Ferver, cozer a vapor, refogar	
Arroz (com o dobro da quantidade de água)	2-3
Arroz com leite	1.-2.
Batatas	4-5
Massa	6-7*
Cozido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cozedura em panela de pressão	4.-5.
Estufar	
Rolo de carne	4-5
Estufado	4-5
Gulasch	3.-4.
Assar	
Filetes, costeletas (ao natural ou panados)	6-7
Bife (3 cm de grossura)	7-8
Peito (2 cm de grossura)	5-6
Peixe e filete de peixe ao natural	5-6
Peixe e filete de peixe panado	6-7
Gambas e camarões	7-8
Pratos ultracongelados, p. ex., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Fritar** (150 g - 200 g por porção em 1-2 l de azeite)	
Produtos ultracongelados, p. ex., batatas fritas, nuggets de frango	8-9
Croquetes ultracongelados	7-8
Almôndegas	7-8
Carne, p. ex., pedaços de frango	6-7
Peixe, verduras ou cogumelos panados ou em massa de cerveja	6-7
Pastelaria, p. ex. filhoses, fruta em massa de cerveja	4-5
* Cozedura lenta sem tampa	
** Sem tampa	

Segurança para crianças

A placa vitrocerâmica pode ser protegida contra uma conexão involuntária para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Ligar e desligar o fecho de segurança para crianças

A placa de cozinhar tem de estar desligada.

Ligar:

Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. A luz que se encontra junto ao símbolo  acende-se durante 10 segundos. A placa de cozinhar está bloqueada.

Desligar:

Toque no símbolo  durante 4 segundos aproximadamente. O bloqueio está anulado.

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Com esta função a segurança para crianças está activada de forma permanente.

Ligar e desligar a segurança permanente para crianças

Ver o ponto “Regulações base”.

Ligar a placa

Premir o símbolo  até que se emita um sinal acústico e o indicador  se apague.

A segurança permanente para crianças fica desactivada. Agora a placa vitrocerâmica já se pode colocar em funcionamento.

Função de programação do tempo (conforme os modelos)

Com esta função pode-se desligar automaticamente uma zona de cozedura introduzindo-se o tempo de duração para a zona desejada.

A zona desliga-se uma vez passado o tempo.

Regular o tempo de duração

A placa vitrocerâmica deve estar ligada.

- Com o símbolo , seleccione a zona de cozinhar. Regule a potência de cozedura. Toque no símbolo . Nas indicações das zonas de cozinhar posteriores aparece  e a luz acima destas pisca. A luz na indicação do temporizador  da zona de cozinhar acende-se.

⚠ Aviso: A lâmina está muito afiada. Perigo de danos por cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando esta apresentar defeitos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que provocam a geração de calor directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da construção do recipiente, podem originar certos ruídos ou vibrações como os que se descrevem a seguir:

Um zumbido profundo como num transformador

Este ruído produz-se ao cozinhar com um nível de potência elevado. A causa do mesmo é a quantidade de energia que se transmite da placa vitrocerâmica para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco se se diminuir o nível de potência.

Um assobio fraco

Tal ruído produz-se quando o recipiente se encontra vazio. Este ruído desaparece quando se introduz água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído acontece com recipientes compostos de diferentes materiais sobrepostos. O ruído é originado devido às vibrações que se produzem nas superfícies de união das diversas sobreposições de materiais. Este ruído provém do recipiente. A quantidade e a forma de cozinhar os alimentos podem variar.

Uns assobios elevados

Os ruídos produzem-se sobretudo com recipientes compostos de diferentes sobreposições de materiais, assim que estes se utilizam com a potência máxima de aquecimento e, ao mesmo tempo, em duas zonas de cozedura. Estes assobios desaparecem ou tornam-se mais fracos assim que se diminuir a potência.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa vitrocerâmica deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa vitrocerâmica está equipada com um ventilador que, depois de cada temperatura detectada mediante níveis de potência diferentes, se coloca em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de se ter desligado a placa vitrocerâmica, se a temperatura detectada for todavía demasiado elevada.

Os ruídos que foram descritos são considerados normais, fazem parte da tecnologia de indução e não indicam uma avaria.

Serviço de Assistência Técnica

O nosso Serviço de Assistência Técnica está à disposição do utilizador para efectuar a reparação do aparelho, realizar a compra de acessórios ou peças sobresselentes e efectuar qualquer consulta relacionada com os nossos produtos ou serviços.

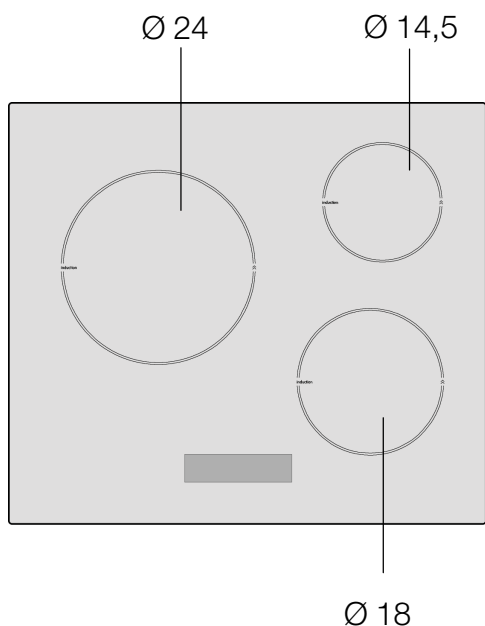
Os dados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão indicados na documentação adjunta. Sempre que contactar o nosso Serviço de Assistência Técnica deverá indicar o número do produto (E-Nr.) e de produção (FD-Nr.) do aparelho. Estes dados podem ser obtidos através da etiqueta de características que se encontra colada na parte inferior da placa vitrocerâmica e no conjunto da documentação.

Reparar avarias

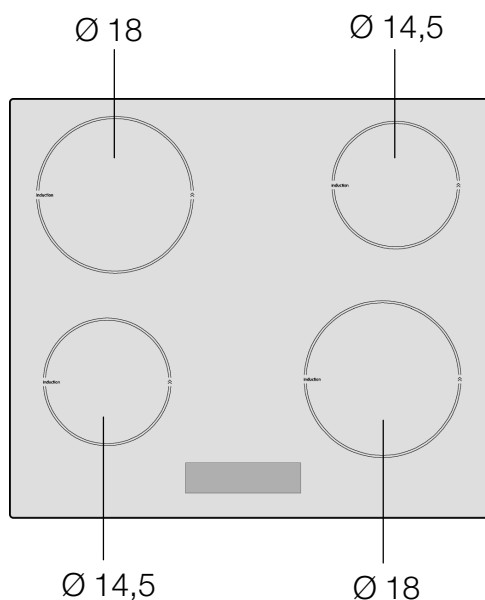
Normalmente as avarias devem-se a pequenos detalhes. Antes de avisar o Serviço de Assistência Técnica, devem-se ter em conta os seguintes conselhos e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verificar, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	A conexão do aparelho não foi efectuada conforme o plano de conexões.	Verificar se o aparelho foi conectado conforme o plano de conexões.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>E</i> + número/ <i>d</i> + número/ <i>E</i> + número/	Avaria no sistema electrónico	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>FQ/F9</i>	Produziu-se um erro interno no funcionamento	Desligar a placa vitrocerâmica da rede eléctrica. Esperar uns segundos e voltar a ligar. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>H</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente	Esperar que o sistema electrónico se tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F4</i>	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Premir, de seguida, um símbolo qualquer da placa vitrocerâmica. Se a indicação persistir, avisar o Serviço de Assistência Técnica.
<i>F</i> e <i>B</i> piscam alternada-mente	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo ininterruptamente com uma potência elevada.	Activou-se a limitação de tempo automática. Premir qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já se pode voltar a ligar a placa vitrocerâmica.
<i>UI</i>	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento	Contacte a sua companhia de fornecimento eléctrico.
<i>U2/U3</i>	Devido a um sobreaquecimento, a zona de cozedura desligou-se para proteger a placa.	Esperar que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e voltar a ligá-la.
Não colocar nenhum recipiente quente sobre o painel de comandos.		

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Sicherheitshinweise	25
Sicherheitshinweise	25
Ursachen für Schäden	26
Umweltschutz	26
Tipps zum Energiesparen	26
Kochen mit Induktion	27
Vorteile des Kochens mit Induktion	27
Geeignetes Kochgeschirr	27
Das Gerät kennen lernen	27
Bedienfeld	27
Die Kochstellen	28
Restwärmeanzeige	28
Kochfeld einstellen	28
Kochfeld ein- und ausschalten	28
Eine Kochstelle einrichten	28
Kochtabelle	28
Kindersicherung	29
Kindersicherung ein- und ausschalten	29
Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung	29
Timer (je nach Gerätentyp)	29
Grundeinstellungen	30
Zu den Grundeinstellungen gelangen	30
Pflege und Reinigung	30
Reinigung	30
Normale Geräusche während des Gebrauchs ...	30
Kundendienst	31
Betriebsstörungen beheben	31

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

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

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

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, Glas-behälter 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 Strom-versorgung 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 Metall-gegenstände 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.

⚠ Warnung: 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 übergelaufene 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 (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltschonende Abfallbeseitigung

Gerät auspacken und die Verpackung umwelt-schonend entsorgen.



Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/CE. Diese Richtlinie regelt den Rahmen der Entsorgung und Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten in Europa.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Kochgefäße mit dicken, ebenen Böden. Durch unebene Böden wird mehr Energie verbraucht.
Legen Sie ein Lineal auf den Topfboden. Wenn nirgendwo ein Zwischenraum ist, ist der Topfboden eben.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte der Kochstellengröße entsprechen. Beachten Sie: Eventuell gibt der Hersteller den oberen Topfdurchmesser an. Dieser ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens. Falls Topfdurchmesser und Kochstellengröße nicht übereinstimmen, verwenden Sie besser einen größeren Topf auf einer kleineren Kochstelle, andernfalls geht die Hälfte der Energie verloren.
- Verwenden Sie der Speisemenge angebrachte Topfgrößen. Ein großer, nur halb gefüllter Topf benötigt viel Energie.

- Stellen Sie Kochgefäße immer ins Zentrum der Kochstelle und legen Sie immer den passenden Deckel auf. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. So sparen Sie Energie. Außerdem bleiben bei Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen.
Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Kochstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

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.**
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung.**
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.**

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

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

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

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

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.

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.

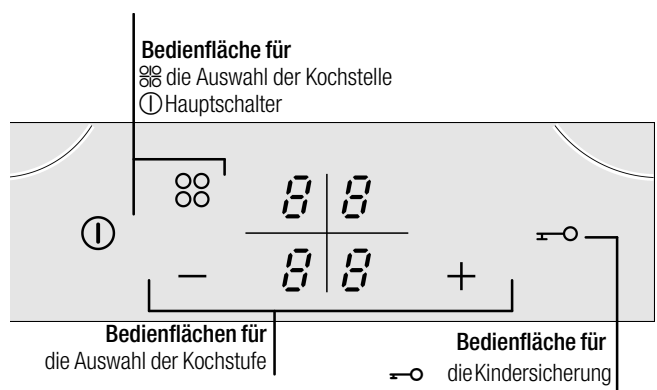
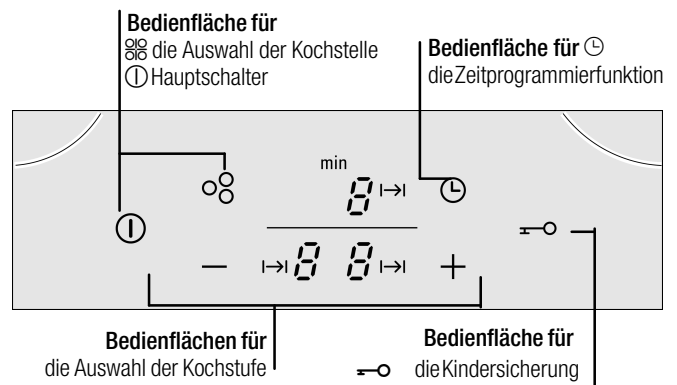
Topferkennung

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.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 24 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
○ Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
⓪ Bratzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, 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 heiß ist.

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

Kochfeld einstellen

Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten:

Berühren Sie das Symbol ①. Die Lampe neben dem Hauptschalter und die Anzeigen **H** leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten:

Berühren Sie das Symbol ①, bis die Lampe neben dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

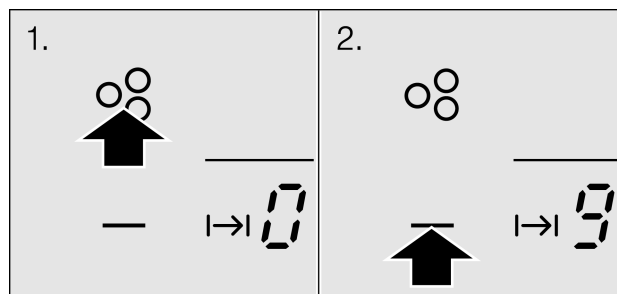
Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Eine Kochstelle einrichten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- Das Symbol  mehrere Male berühren, bis die Anzeige **9** für die gewünschte Kochstufe stärker leuchtet.
Hinweis: Der Zugriff auf die einzelnen Kochstellen erfolgt nacheinander und im Uhrzeigersinn.

- Berühren Sie in den nächsten 5 Sekunden das Symbol **+** oder **-**.
Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol **+** = Kochstufe 1
Symbol **-** = Kochstufe 9



- 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 **9** erscheint. Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt.

Gerichte	Fortkochs- stufe
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.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.
Gareziehen, Simmern	
Knödel, Klöße	4.-5.*
Fisch	4-5*
Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce	1-2
Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4

Kochen, Dämpfen, Dünsten

Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3
Milchreis	1.-2.
Kartoffeln	4-5
Teigwaren, Nudeln	6-7*
Eintopf, Suppen	3.-4.
Gemüse	2.-3.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.
Garen im Schnellkochtopf	4.-5.

Schmoren

Rouladen	4-5
Schmorbraten	4-5
Gulasch	3.-4.

Braten

Filet, Kotelett (natur oder paniert)	6-7
Steak (3 cm dick)	7-8
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6
Fisch und Fischfilet, natur	5-6
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7
Scampis und Garnelen	7-8
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7
Pfannkuchen	6-7
Omelett	3.-4.

Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 ltr. Öl frittieren)

Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9
Kroketten tiefgekühlt	7-8
Hackbällchen	7-8
Fleisch, z.B. Hähnchenteile	6-7
Fisch, Gemüse oder 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.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten:

Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Lampe neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten:

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

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Mit dieser Funktion bleibt die Kindersicherung ständig aktiviert.

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

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.

Timer (je nach Gerätentyp)

Mit dieser Funktion kann eine beliebige Kochstelle nach einer gewünschten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Die Kochstelle schaltet sich nach abgelaufener Zeit automatisch aus.

Dauer einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Kochstufe einstellen. Symbol  berühren. In den Anzeigen der hinteren Kochstellen erscheint  und die darüberliegende Lampe blinkt. Die Lampe bei der Timer-Anzeige  der Kochstelle leuchtet.
- 2 Symbol  oder  berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
Symbol : 30 Minuten
Symbol : 10 Minuten
Symbol  oder  berühren, bis die gewünscht Dauer in der Anzeige erscheint.

Nach 5 Sekunden läuft die Dauer ab. In den Anzeigen werden wieder die Kochstufen angezeigt.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. Berühren Sie das Symbol . Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

Dauer anzeigen

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren. Die restliche Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Dauer korrigieren oder löschen

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren und mit Symbol  oder Symbol  die Dauer ändern oder auf  stellen.

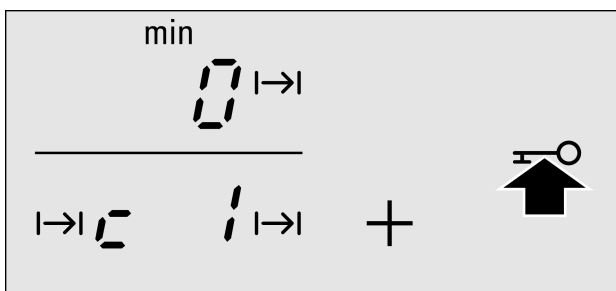
Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
	Betriebsdauerbegrenzung  Grundeinstellung*  Die eingestellte Zeit wird auf die Hälfte reduziert  Die eingestellte Zeit wird auf ein Viertel reduziert
 5 (je nach Gerätentyp)	Dauer des Timer-Ende Signals  10 Sekunden.*  30 Sekunden.  1 Minute.
	Power-Management-Funktion  = 1000 W Mindestleistung  -  = von 1500 bis 9000 W  = 9500 W Höchstleistung
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.
*	Grundeinstellung

Zu den Grundeinstellungen gelangen

- 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).



Eine andere Einstellung auswählen

- 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 mehr als 4 Sekunden berühren, bis ein Signal ertönt. Die neuen Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Pflege und Reinigung

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen. Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

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

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

⚠ Warnung: Die Klinge ist sehr scharf.

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

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

Unser Kundendienst steht Ihnen jederzeit für Gerätereparaturen, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und alle Anfragen, die unsere Produkte oder Dienstleistungen betreffen, zur Verfügung.

Die Daten unseres Kundendienstes finden Sie in den beigefügten Unterlagen. Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Produktionsnummer (FD-Nr.) des Geräts bereit. Diese Daten entnehmen Sie dem auf der Unterseite des Kochfeldes angebrachten Typenschild und den beigefügten Unterlagen.

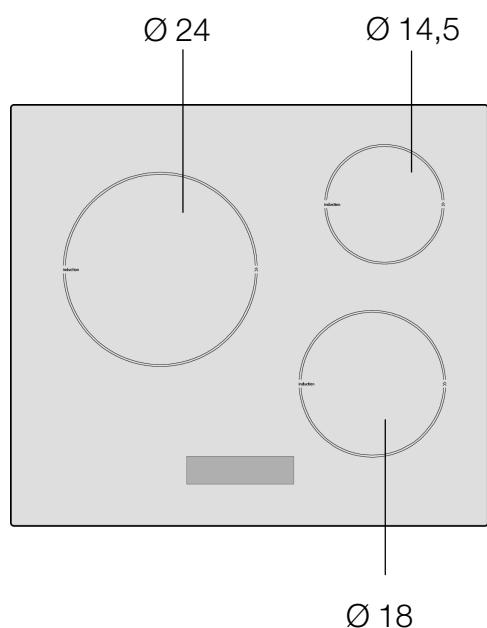
Betriebsstörungen beheben

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

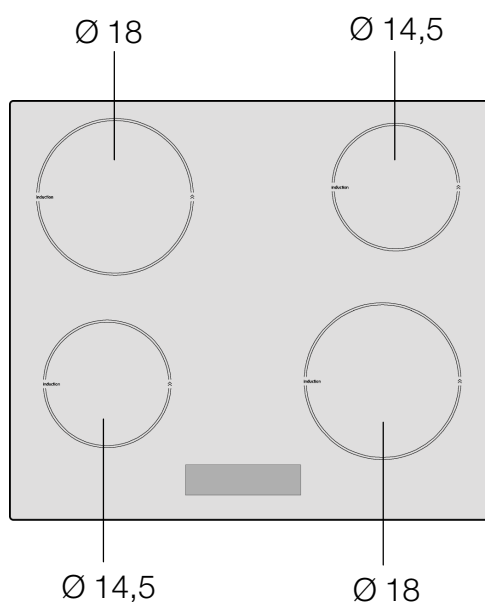
Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen. Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde. Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E_r + Nummer/ d + Nummer/ P + 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.
FQ/Fg	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.
H	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.
U	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.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid ..	33
Veiligheidsaanwijzingen	33
Oorzaken van schade	34
Milieubescherming	34
Tips om energie te besparen	34
Inductiekoken	35
Voordelen van het koken door middel van inductie ..	35
Geschikte pannen	35
Het apparaat leren kennen	35
Bedieningspaneel	35
Kookzones	35
Restwarmte-indicator	36
Programmeren van de kookplaat	36
Kookplaat in- en uitschakelen	36
De kookzone afstellen	36
Kooktabel	36
Kinderslot	37
Kinderslot in- en uitschakelen	37
In- en uitschakelen van het permanente kinderslot ..	37
Timerfunctie (afhankelijk van het model)	37
Basisinstellingen	37
Toegang tot de basisinstellingen	38
Onderhoud en reiniging	38
Reiniging	38
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat ...	38
Repareren van storingen	39
Technische Dienst	39

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

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilig gebruik

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.

⚠ Waarschuwing: 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

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem. Bolle bodems verhogen het energieverbruik. Houd een lineaal onder de bodem van de pan. Als er geen ruimte overblijft, is de bodem van de pan helemaal vlak.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone. Let op: Als de fabrikant de diameter van de bovenkant van de pan heeft gegeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan. Als de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Anders gaat de helft van de energie verloren.
- Kies pannen met een geschikte afmeting voor de hoeveelheid te bereiden voedsel. Een grote, halfvolle pan verbruikt veel energie.
- Zet de pan altijd midden op de kookzone en doe altijd het bijbehorende deksel op de pan. Bij het koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Kook met weinig water. Op die manier bespaart u energie en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Bij de bereiding van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze ongemerkt te snel verhitten en overkoken. Daarom wordt aanbevolen deze gerechten langzaam te verwarmen. Kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer voor en tijdens de verhitting in het voedsel.

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
- Lager energieverbruik
- Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken
- Controle op de bereiding en veiligheid

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.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

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.

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.

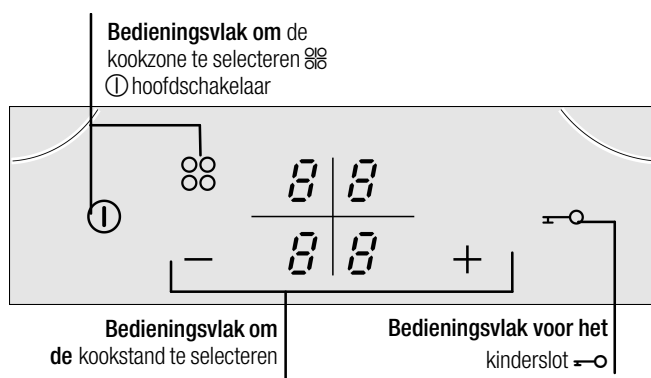
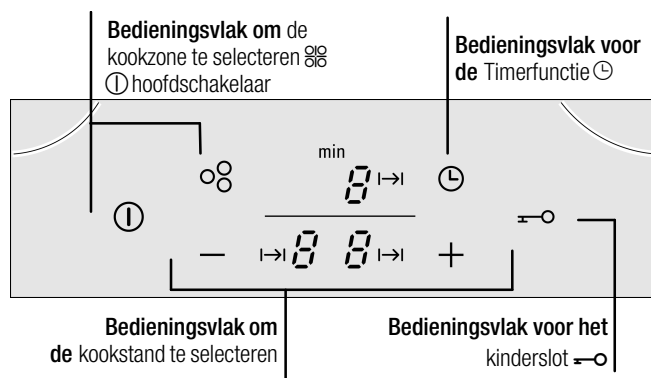
Dubbele of driedubbele kookzone

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 32 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 wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.

Restwarmte-indicator

De kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicator in elke kookzone die toont welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Hoewel de plaat gedoofd is, blijft **H** oplichten zolang de kookzone warm is.

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

Programmeren van de kookplaat

Kookplaat in- en uitschakelen

Inschakelen:

Raak het symbool ① aan. De lamp naast de hoofdschakelaar en de indicaties  branden. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen:

Raak het symbool ① aan tot de lamp naast de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

N.B.

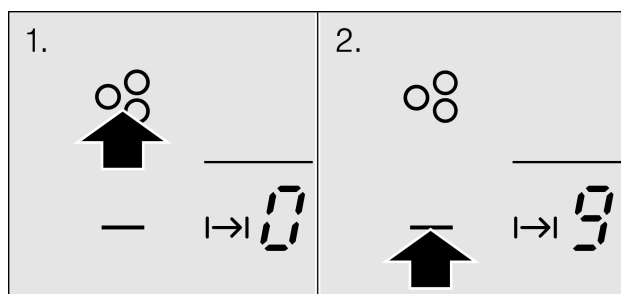
De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

De kookzone afstellen

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 het verstrijken van een tijd 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.

	Zachtjes koken
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.
Diepvriesgoulash	2.-3.
Gaarstoven, op een laag vuur koken	
Gehaktballen met aardappelen	4.-5.*
Vis	4-5*
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4
Koken, stomen, smoren	
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3
Rijstepap	1.-2.
Aardappelen	4-5
Pasta	6-7*
Eenpansgerechten, soep	3.-4.
Groente	2.-3.
Diepvriesgroente	3.-4.
Koken in snelkookpan	4.-5.
Stoven	
Rollade	4-5
Stoofschotel	4-5
Goulash	3.-4.
Braden	
Filets, koteletten (natuur of gepaneerd)	6-7
Biefstuk (3 cm dik)	7-8
Kippenborst (2 cm dik)	5-6
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6
Gepaneerde vis en visfilets	6-7
Gamba's en steurgarnalen	7-8
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7
Pannenkoeken	6-7
Omelet	3.-4.

Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)	
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9
Diepvrieskroketten	7-8
Gehaktballen	7-8
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7
Vis, groenten of paddenstoelen, gepaneerd of in bierbeslag	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.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn

Inschakelen:

Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan.
De lamp naast het symbool  brandt 10 seconden lang.
De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen:

Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan.
De blokkering is opgeheven.

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

Timerfunctie (afhankelijk van het model)

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.

Tijdsduur instellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Met het symbool  de kookzone kiezen. De kookstand instellen. Het symbool  aanraken. Op de displays van de achterste kookzones verschijnt  en de lamp hierboven knippert. De lamp bij de timer-indicatie  van de kookzone is verlicht.
- 2 Het symbool  of  aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Het symbool : 30 minuten
Het symbool : 10 minuten
Het symbool  of  aanraken tot de gewenste tijdsduur op het display verschijnt.

Na 5 seconden loopt de tijdsduur af. Op de displays worden weer de kookstanden weergegeven.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. Raak het symbool  aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur weergeven

Met het symbool  de kookzone kiezen. Het symbool  aanraken. De resterende tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

Tijdsduur corrigeren of wissen

Met het symbool  de kookzone kiezen. Het symbool  aanraken en met het symbool  of het symbool  de tijdsduur veranderen of op  zetten.

Basisinstellingen

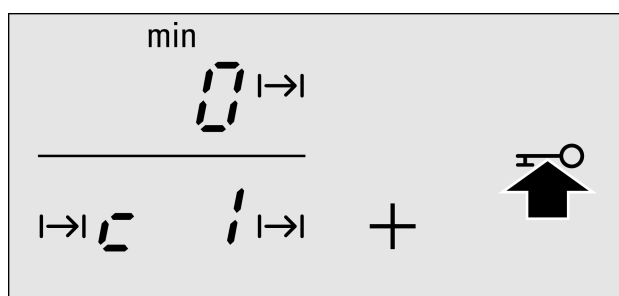
Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

 1	Automatisch kinderslot  Uitgeschakeld.*  Ingeschakeld.
 2	Signaal  Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.  Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
 5	Automatische tijdslimiet  basisinstelling*  de tijdsduur van de basisinstelling wordt met de helft gereduceerd  de tijdsduur van de basisinstelling wordt tot een kwart gereduceerd
 6 (afhankelijk van het model)	Duur van het timer-einde signaal  10 seconden.*  30 seconden.  1 minuut.

c 7	Functie Power-Management 1 = 1000 W minimumvermogen 1. - 9 = de 1500 a 9000 W 9. = 9500 W maximumvermogen
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld.
*Basisinstelling	

Toegang tot de basisinstellingen

- 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 1** gaat branden in de onderste visuele indicatoren (zie afbeelding).



Een andere instelling selecteren

- 3 Druk op het symbool  totdat de gewenste functie in de visuele indicator rechstonder 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 symbool , langer dan 4 seconden, tot een signaal ter bevestiging klinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Onderhoud en reiniging

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

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

⚠ Waarschuwing: Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebroken vertoont.

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.

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.
E_r + nummer/ d + nummer/ 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.
FG/FG	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.
H	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.
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	Onjuiste voedingsspanning, 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.

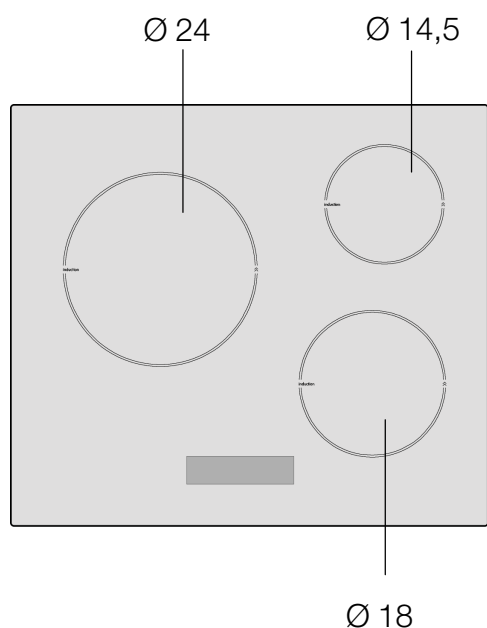
Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Technische Dienst

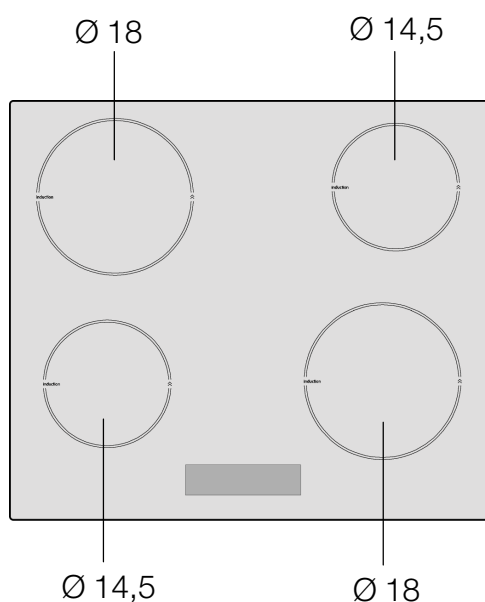
Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten.

U vindt de gegevens van onze technische dienst in de bijgeleverde documentatie. Als u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricage nummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens staan op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt en dat u ook aantreft in de bijgeleverde documentatie.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Conseils et avertissements de sécurité 41

Consignes de sécurité 41

Causes de dommages 42

Respect de l'environnement 42

Conseils pour économiser de l'énergie 42

La cuisson par induction 43

Avantages de la cuisson par induction 43

Récipients appropriés 43

Se familiariser avec l'appareil 43

Le bandeau de commande 43

Les zones de cuisson 44

Indicateur de chaleur résiduelle 44

Allumer et éteindre la table de cuisson 44

Allumer et éteindre la table de cuisson 44

Régler la zone de cuisson 44

Tableau de cuisson 44

Sécurité-enfants 45

Activer et désactiver la sécurité-enfants 45

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants permanente 45

Fonction programmation du temps

(selon le modèle) 45

Réglages de base 46

Accéder aux réglages de base 46

Entretien et nettoyage 46

Nettoyage 46

Bruit normal pendant le fonctionnement

de l'appareil 46

Service après-vente 47

Réparer soi-même les petites anomalies 47

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

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique. N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

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 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 à l'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 la zone de cuisson et la base du récipient sèches.

Fissures 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 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 qui 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 de 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 une personne 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.

⚠ Avertissement: 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 de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité d'électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir une gêne.

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 de l'absence 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

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.

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 :

Dommages	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 des restes en respectant l'environnement

Déballiez l'appareil et jetez l'emballage de manière à respecter 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

- Utilisez des récipients ayant une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie. Placez une règle sur la base du récipient, s'il ne reste aucun espace, la base du récipient est entièrement plate.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Observez : si le fabricant a indiqué le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson, sinon la moitié de l'énergie est perdue.

- Sélectionnez des récipients ayant la taille appropriée à la quantité d'aliment à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à demi-rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson et placez toujours sur les récipients le couvercle correspondant. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi nous pouvons économiser de l'énergie et, en outre, conserver les vitamines et les minéraux des légumes.
- Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient.
C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant une position de chauffe appropriée et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

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.

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 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.

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.**
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté.**
- **Contrôle de cuisson et sécurité.**

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Pour la cuisson par induction, seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spéciale (acier chromé) spécialement conçu pour l'induction.

Pour savoir si les récipients sont appropriés, assurez-vous qu'ils sont attirés par un aimant.

Récipients non appropriés

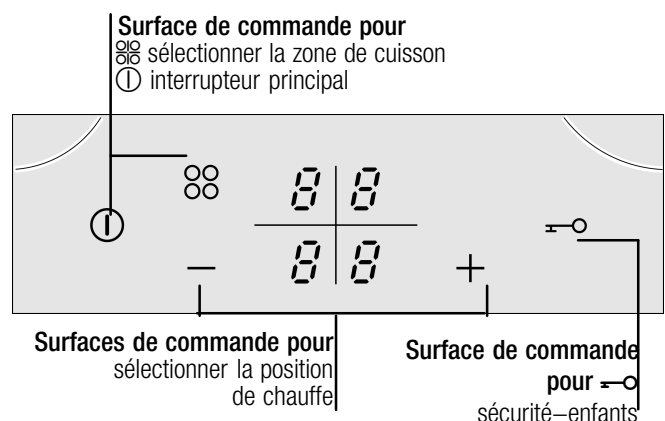
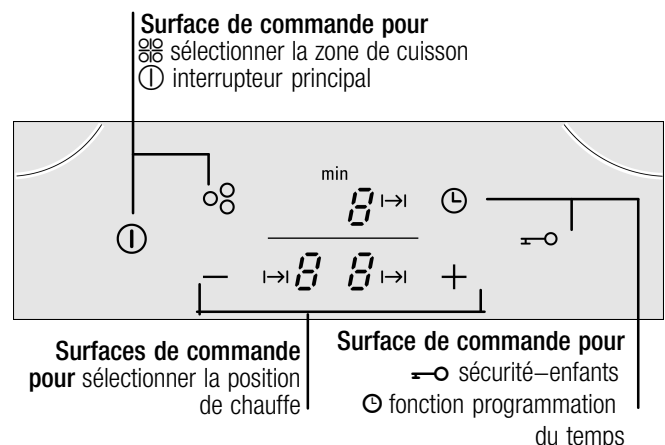
N'utilisez jamais de récipients en :

- acier doux d'alliage usuel
- verre
- céramique
- cuivre
- aluminium

Se familiariser avec l'appareil

A la page 40 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.
⓪ Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle 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, la **H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera 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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer et éteindre la table de cuisson

Activer :

Effleurez le symbole ①. La lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver :

Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que la lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarque

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

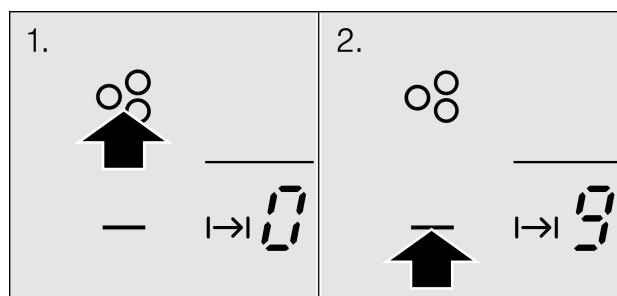
Régler la zone de cuisson

La table de cuisson doit être connectée.

- 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.

- 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



- 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.

	Niveau de cuisson lente
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.
Goulasch surgelé	2.-3.
Étuver, bouillir à feu doux	
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*
Poisson	4-5*
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4

Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer	
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3
Riz au lait	1.-2.
Pommes de terre	4-5
Pâtes	6-7*
Pot-au-feu, soupes	3.-4.
Légumes	2.-3.
Légumes, surgelés	3.-4.
Cuisson dans un autocuiseur	4.-5.
Braiser	
Rôti de viande	4-5
Ragoût	4-5
Goulasch	3.-4.
Rôtir	
Filets, côtelettes (nature ou panés)	6-7
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6
Poisson et filet de poisson nature	5-6
Poisson et filet de poisson pané	6-7
Crevettes et petites crevettes	7-8
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7
Crêpes	6-7
Omelette	3.-4.
Frire** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9
Croquettes surgelées	7-8
Boulettes de viande	7-8
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7
Poisson, légumes ou champignons panés ou enrobés d'une pâte à base de bière	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.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer :

Effleurez le symbole  env. 4 secondes. La lampe à côté du symbole  s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver :

Effleurez le symbole  env. 4 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants permanente

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

Connecter et déconnecter la sécurité-enfants 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 programmation du temps (selon le modèle)

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.

Réglage de la durée

La table de cuisson doit être connectée.

1 Sélectionner le foyer au moyen du symbole .
Régler la position de chauffe. Effleurer le symbole .
Dans les affichages des foyers arrière apparaît  et la lampe au-dessus des affichages clignote. La lampe à l'affichage de la minuterie  du foyer clignote.

2 Effleurer le symbole . La valeur de référence apparaît.
Symbole  : 30 minutes
Symbole  : 10 minutes
Effleurer le symbole , jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse à l'affichage.

La durée s'écoule au bout de 5 secondes. Les positions de chauffe sont affichées de nouveau dans les affichages.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée.

A l'affichage du foyer s'allume . Un signal retentit.

Effleurez le symbole . Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Affichage de la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole . La durée restante apparaît pendant 5 secondes.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole  et modifier la durée au moyen du symbole  ou du symbole  ou régler sur .

Réglages de base

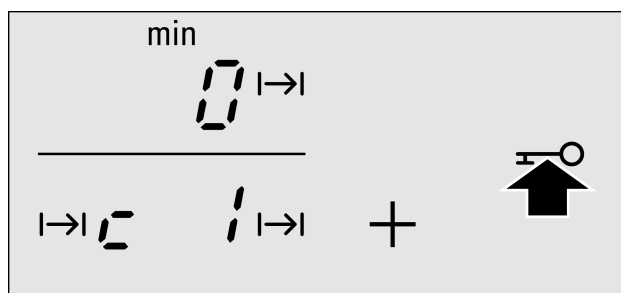
Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

c 1	Sécurité-enfants automatique 0 Désactivée.* 1 Activée.
c 2	Signal sonore 0 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. 1 Uniquement signal d'erreur de commande activé. 2 Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c 5	Limitation automatique de temps 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 (selon le modèle)	Durée du signal de fin de la minuterie 1 10 secondes.* 2 30 secondes. 3 1 minute.
c 7	Fonction Power-Management 1 = 1000 W puissance minimum 1. - 9 = de 1500 à 9000 W 9. = 9500 W puissance maximum
c 0	Remise au réglage de base 0 Désactivée. 1 Activée.

*Réglage de base

Accéder aux réglages de base

- 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 **c 1** sur les indicateurs inférieurs (voir image).



Sélectionner un autre réglage

- 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

Nettoyage

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

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

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

N'utilisez jamais de: 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

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

⚠ Avertissement: 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.

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

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation liée à nos produits ou services. Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe. Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.

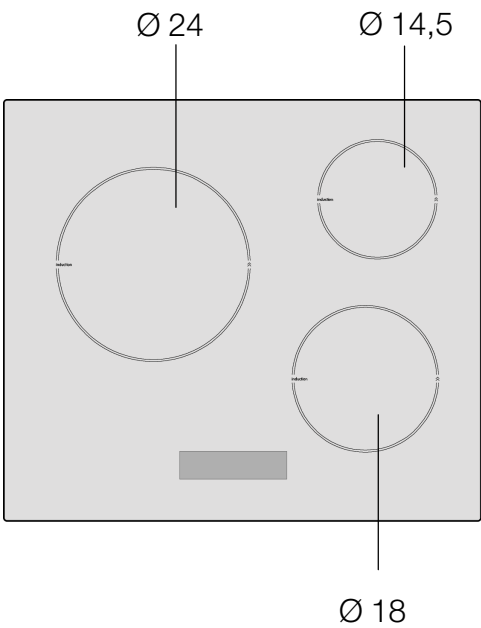
Réparer soi-même les petites anomalies

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

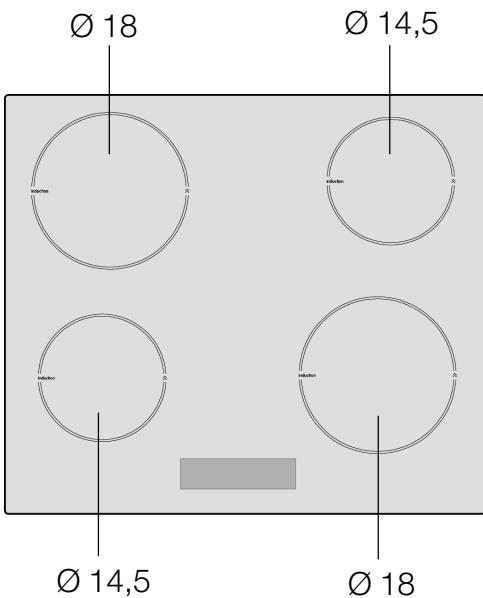
Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Anomalie dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>E</i> + numéro/	Anomalie 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.
<i>FD/FB</i>	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.
<i>H</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur 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 que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur 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.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Consigli e avvertenze di sicurezza	49
Norme per la sicurezza	49
Cause dei danni	50
Tutela dell'ambiente	50
Consigli per il risparmio energetico	50
La Cottura per induzione	51
Vantaggi della cottura per induzione	51
Recipienti adeguati	51
Conoscere l'apparecchio	51
Pannello comandi	51
Le zone di cottura	51
Spia di calore residuo	52
Programmare il piano di cottura	52
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	52
Regolare la zona di cottura	52
Tabella di cottura	52
Sicura per bambini	53
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	53
Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino	53
Funzione di programmazione del tempo (a seconda del modello)	53
Impostazioni di base	54
Accedere alle impostazioni di base	54
Accorgimenti e pulizia	54
Pulizia	54
Servizio di assistenza tecnica	54
Riparare i guasti	55
Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	56

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio Tecnico e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.

Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'inflammo rapidamente. Pericolo di incendio!

Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'inflammo, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Soffocare le fiamme posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente. Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.

Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde. È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio. La spia del calore residuo indica se le zone di cottura sono calde.

Pericolo di incendio! Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiari o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore.

Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento.

Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. Queste ultime possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica. I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.

⚠ Avvertenza: Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica.

Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il 100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

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

Pentole e padelle calde

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

Oggetti duri e appuntiti

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

Pellicole e plastica

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

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.

Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.



Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva in materia di residui di apparecchi elettrici ed elettronici RAEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi usati nel territorio europeo.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare recipienti dotati di una base spessa e piana. Le basi arrotondate comportano un maggior consumo energetico. Collocare una riga sulla base del recipiente, se aderisce perfettamente la base del recipiente è completamente piana.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Controllare: se il fabbricante ha indicato il diametro superiore del recipiente. Questo è di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non coincida con quello della zona di cottura, è consigliabile che tale diametro sia superiore rispetto a quello della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa.
- Selezionare recipienti di dimensioni adeguate alla quantità di alimenti che s'intende preparare. Un recipiente grande riempito a metà consuma molta energia.
- Centrare sempre i recipienti sulla zona di cottura e collocare su questi ultimi i coperchi corrispondenti. Cucinando senza coperchio, il consumo d'energia risulta quattro volte superiore.
- Cuocere con poca acqua. Così facendo, si risparmia energia e si preservano le vitamine e i minerali della verdura.

La Cottura per induzione

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura**
- **Ridotto consumo d'energia**
- **Maggior comodità e pulizia semplificata**
- **Controllo della cottura e sicurezza**

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, raggiungendo così una temperatura molto elevata.

La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

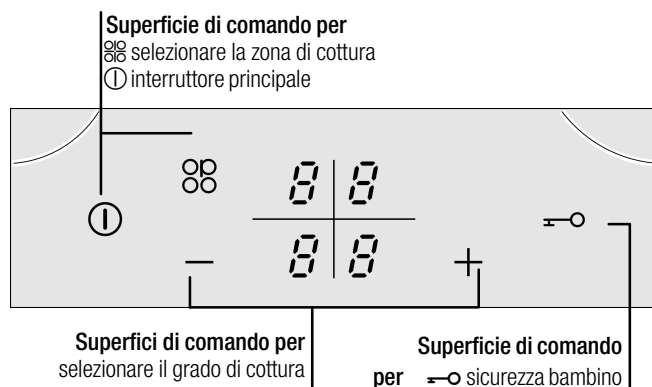
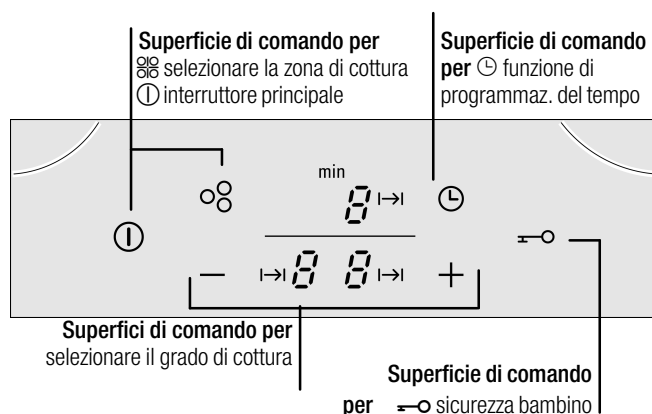
Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

Conoscere l'apparecchio

A pag. 48 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
⊞ Zona arrosto	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesima dimensioni della zona esterna.

Spia di calore residuo

Il piano di cottura dispone di una spia di calore residuale a livello di ciascuna zona di cottura, la quale segnala le zone calde. Evitare quindi di toccare la zona cottura che visualizza questa indicazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, l'indicazione **H** resterà illuminata fintantoché la zona cottura è calda.

Se si toglie il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, compariranno in modo alternato l'indicazione **H** e la posizione di cottura selezionata.

Programmare il piano di cottura

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Attivazione:

Toccare il simbolo ①. La spia accanto all'interruttore generale e gli indicatori **H** si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione:

Toccare il simbolo ①, finché la spia accanto all'interruttore generale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenza

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

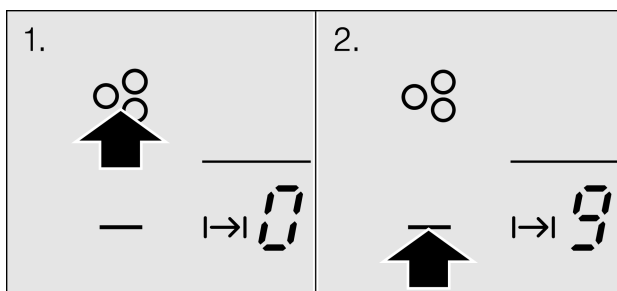
Regolare la zona di cottura

Il piano cottura deve essere collegato.

- 1 Premere più volte il simbolo  fino a quando la spia  della zona di cottura desiderata si illumina.

Nota: Ad ogni zona di cottura si accede in modo sequenziale e in senso orario.

- 2 Nei 5 secondi successivi, premere il simbolo **+** o **-**. Compare l'impostazione di base:
Simbolo **+** = grado di cottura 1
Simbolo **-** = grado di cottura 9



- 3 Modificare il grado di cottura: Selezionare la zona di cottura, quindi premere il simbolo **+** o **-** fino a quando non compare il grado di cottura desiderato.

Avvertenza:

Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il grado di cottura selezionato lampeggia.

Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Disinserire la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura, quindi premere il simbolo **+** o **-** fino a quando non compare uno .

La zona di cottura si disinscrive e compare la spia del calore residuo.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

	Livello di cottura lenta
Fondere	
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro, miele	1-2
Gelatina	1-2
Riscaldare e mantenere caldo	
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2
Latte**	1.-2.
Salsicce riscaldate in acqua**	3-4
Scongellare e riscaldare	
Spinaci surgelati	2.-3.
Gulasch surgelato	2.-3.
Cucinare, bollire a fuoco lento	
Polpette di patate	4.-5.*
Pesce	4-5*
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4
Bollire, cucinare a vapore, rosolare	
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3
Riso con latte	2-3
Patate con la buccia	1.-2.
Patate senza buccia al sale	4-5
Pasta	6-7*
Bollito, zuppe	3.-4.
Verdure	2.-3.
Verdure, surgelate	3.-4.
Bollito in pentola a pressione	4.-5.
Arrostire	
Polpettone di carne	4-5
Stufato	4-5
Gulasch	3.-4.

Arrostire	
Filetti, al naturale o impanati	6-7
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8
Petto (2 cm di spessore)	5-6
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7
Gamberetti e gamberoni	7-8
Piatti surgelati, ad es. sauté	6-7
Crêpe	6-7
Tortilla	3.-4.

Friggere** (150 g - 200 g a porzione in 1-2 l di olio)	
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette di pollo	8-9
Crocchette surgelate	7-8
Polpette	7-8
Carne, ad es. fettine di pollo	6-7
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, ad es. champignon	6-7
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta in pastella di birra	4-5

* Cottura lenta senza coperchio

** Senza coperchio

Sicura per bambini

Si può fare in modo che il piano di cottura non venga attivato involontariamente, per evitare che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato

Attivazione:

Toccare il simbolo  per circa 4 secondi. La spia accanto al simbolo  si accende per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione:

Toccare il simbolo  per circa 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Grazie a questa funzione, la sicurezza bambino è attivata su base costante.

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Si veda paragrafo "Impostazioni di base".

Attivare il piano di cottura

Premere il simbolo  fino a quando non si avverte un segnale acustico e la spia  si spegne.

La sicurezza bambino risulta disattivata. A questo punto, è possibile mettere in funzione il piano di cottura.

Funzione di programmazione del tempo (a seconda del modello)

Grazie a questa funzione, è possibile scollegare automaticamente una zona di cottura inserendo il tempo di cottura per la zona desiderata. La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.

Impostazione della durata

Il piano cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Impostare il livello di cottura. Toccare il simbolo . Sul display delle zone di cottura posteriori compare  e lampeggia la spia posta sopra. La spia vicino al display del timer  della zona di cottura lampeggia.
- 2 Toccare i simboli  o . Viene visualizzato il valore proposto.
Simbolo : 30 minuti
Simbolo : 10 minuti
Toccare i simboli  o  finché sul display non viene visualizzata la durata desiderata.

Dopo 5 secondi la durata inizia a scorrere. Sul display compaiono nuovamente i livelli di cottura.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Sul display delle zone di cottura compare . Viene emesso un segnale acustico. Toccare il simbolo . Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

Visualizzazione della durata

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Toccare il simbolo . La durata residua viene visualizzata per 5 secondi.

Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Toccare il simbolo  e modificare la durata mediante il simbolo  o  oppure impostarla su .

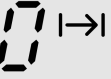
Impostazioni di base

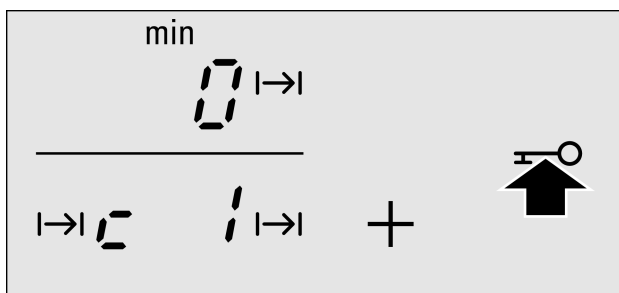
L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

c 1	Sicurezza bambino automatica 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c 2	Segnale acustico 0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. 1 Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 5	Limitazione automatica del tempo 0 impostazione di base* 1 il tempo dell'impostazione di base risulta dimezzato 2 il tempo dell'impostazione di base risulta ridotto a un quarto
c 6 (a seconda del modello)	Durata del segnale finale del timer 1 10 secondi.* 2 30 secondi. 3 1 minuto.
c 7	Funzione Power-Management 1 = 1000 W potenza minima 1. - 9 = da 1500 a 9000 W 9. = 9500 W potenza massima
c 0	Ripristino impostazione di base 0 Disattivato. 1 Attivato.

* Impostazione di base

Accedere alle impostazioni di base

- 1 Collegare il piano cottura all'interruttore principale.
- 2 Entro i successivi 10 secondi, premere il simbolo  fino ad avvertire un segnale di conferma e all'accensione della spia **c 1** nelle indicazioni visive inferiori (si veda immagine).



Selezionare un'altra regolazione

- 3 Premere il simbolo  fino a quando nell'indicazione visiva inferiore destra appare la funzione desiderata.
- 4 A questo punto, selezionare la regolazione desiderata con i simboli + e -.
La nuova regolazione viene visualizzata nell'indicazione visiva superiore destra.
- 5 Premere nuovamente il simbolo , per più di 4 secondi, fino a udire un segnale di conferma. Le regolazioni sono state correttamente salvate.

Accorgimenti e pulizia

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino. Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso: prodotti abrasivi, detersivi aggressivi quali spray da forno e scioglimaglia, spugne abrasive, pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore.

Raschietto per vetro

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.

⚠ Avvertenza: Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o per rispondere a qualsiasi dubbio e fornire consulenza circa i nostri prodotti e servizi.

Gli estremi del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata. In sede di contatto del servizio di assistenza tecnica, sarà necessario fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sull'etichetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>P</i> + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>FQ/F9</i>	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>H</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F</i> e <i>B</i> lampeggiano in modo alternato.	La zona cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivata la limitazione automatica del tempo. Premere uno dei simboli presenti sul pannello comandi. La spia si spegne. A questo punto, è possibile attivare il piano di cottura.
<i>UI</i>	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
<i>U2/U3</i>	La zona cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.
Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.		

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole

Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.

Crepitio

Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale.

Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.

Sibili acuti

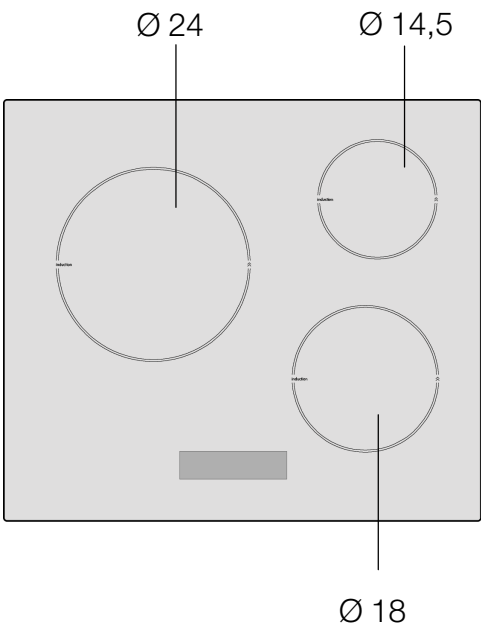
Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.

Rumore del ventilatore di raffreddamento

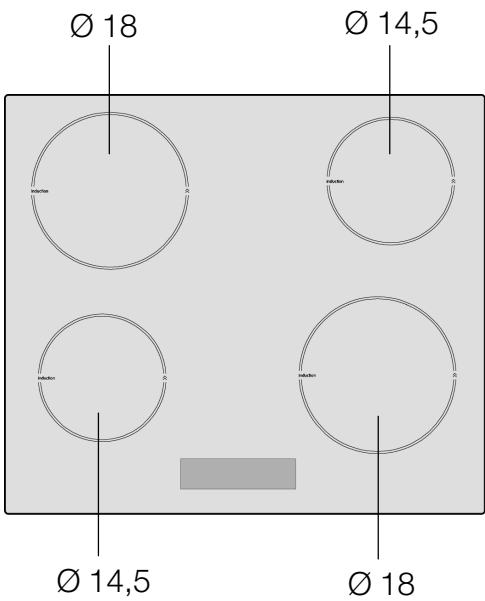
Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

EH6..RM11E



EH6..QA11E



Safety instructions	58
Safety instructions	58
Causes of damage	59
Environmental protection	59
Advice on saving energy	59
Induction cooking	59
Advantages of induction cooking	59
Suitable pans	59
Getting to know your appliance	60
The control panel	60
The hotplates	60
Residual heat warning light	60
Programming the hob	60
Switching the hob on and off	60
Adjusting the hotplate	61
Cooking table	61
Childproof lock	61
Switching the childproof lock on and off	61
Switching the permanent childproof lock on and off	62
Time program function (according to models) ..	62
Basic settings	62
Accessing the basic settings	62
Care and cleaning	63
Cleaning	63
Normal noises heard during appliance operation	63
After-Sales Service	63
Fixing malfunctions	64

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

This appliance is designed for domestic use only. Only use the cooking hob for food preparation. Never leave the appliance unattended during operation.

Safe operation

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.

⚠ Warning: 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.

Advice on saving energy

- Use a pan with thick flat base. Curved bases increase energy consumption.
Place a ruler on the base of the pan, if there are no gaps, the base of the pan is completely flat.
- The diameter of the base of the pan should fit the size of the hotplate.
Check if the manufacturer has indicated the upper diameter of the pan. In general, this is greater than the diameter of the base of the pan.
If the diameter of the pan does not fit the diameter of the hotplate, you are recommended to use a pan which is larger than the size of the hotplate, or else half the energy will be lost.
- Choose pans which are the right size for the amount of food to be prepared. A large pan which is half full will consume a lot of energy.
- Always centre the pan on the hotplate and always cover the pan with the matching lid. Cooking without using the lid quadruples energy consumption.
- Cook using small amounts of water. This will save energy and will also help green vegetables retain their vitamins and minerals.
- During their cooking, food such as stews, soups, sauces or drinks may heat up too quickly without any indication, spilling out of the cookware.
It is therefore advisable to heat this type of food gently, selecting a suitable power level and stirring the contents before and during cooking.

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.**
- **Reduced energy consumption.**
- **Cleaner and easier to use.**
- **Cooking control and safety.**

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.

To find out whether the pans are suitable, check that they are attracted to a magnet.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

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

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.

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.

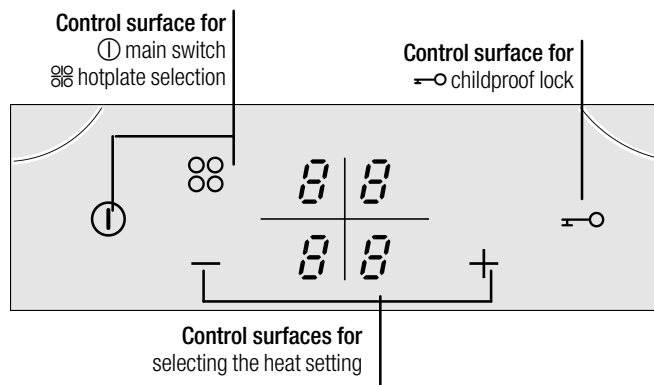
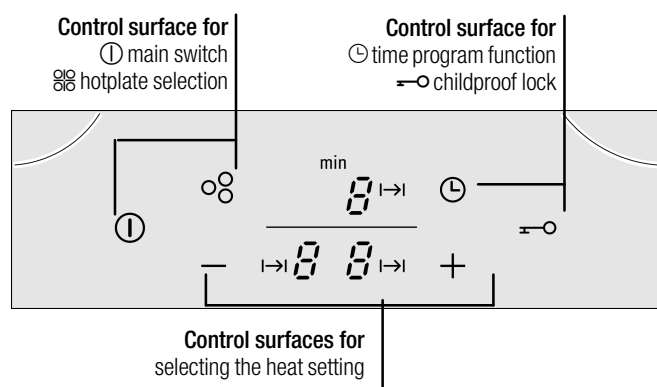
Pan detection

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.

Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on page 57.

The control panel



The hotplates

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

Residual heat warning light

The hob has a residual heat warning light for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching the hotplate when this warning light is on.

Although the hob is switched off, the warning light will stay lit while the hotplate is hot.

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

Programming the hob

Switching the hob on and off

To switch on:

Touch the 1 symbol. The lamp next to the main switch and the 2 indicators light up. The hob is ready for use.

To switch off:

Touch the 1 symbol until the lamp next to the main switch and the displays go out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Note

The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.

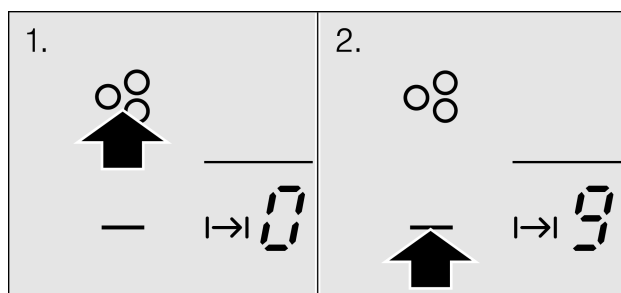
Adjusting the hotplate

The hotplate must be connected.

- 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.

	Slow cooking level
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.
Frozen goulash	2.-3.

Simmering, bringing to the boil over a low heat

Potato dumplings	4.-5.*
Fish	4-5*
White sauces, e.g. béchamel	1-2
Emulsions, e.g. Béarnaise, Hollandaise	3-4

Boiling, steaming, sautéing

Rice (with double the amount of water)	2-3
Rice pudding	1.-2.
Potatoes	4-5
Pasta	6-7*
Stew, soup	3.-4.
Vegetables (fresh)	2.-3.
Vegetables (frozen)	3.-4.
Cooking with a pressure cooker	4.-5.

Roasting

Joints of meat	4-5
Meat stews	4-5
Goulash	3.-4.

Pan-frying

Steaks, chops (plain or breaded)	6-7
Steak (3 cm thick)	7-8
Breast (2 cm thick)	5-6
Whole fish and fish fillets (without breadcrumb coating)	5-6
Whole fish and fish fillets (breaded)	6-7
Prawns and shrimps	7-8
Frozen meals, e.g. sauté	6-7
Pancakes	6-7
Omelette	3.-4.

Frying** (150 g - 200 g per portion in 1-2 l of oil)

Frozen food, e.g. chips, chicken nuggets	8-9
Frozen croquettes	7-8
Dumplings	7-8
Meat, e.g. chicken pieces	6-7
Fish, vegetables or mushrooms, breaded or battered	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 childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on:

Touch the  symbol for approx. 4 seconds. The lamp next to the  symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off:

Touch the  symbol for approx. 4 seconds. The hob is unlocked.

Switching the permanent childproof lock on and off

Switching the permanent childproof lock on and off

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.

Time program function (according to models)

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.

Setting a duration

The hotplate must be connected.

- 1 Set the heat setting. Touch the  symbol.
 appears on the displays for the back hotplates and the lamp above them flashes. The lamp of the I→I timer indicator for the hotplate lights up.
- 2 Touch the + or – symbol. The default value appears.
+ symbol: 30 minutes
– symbol: 10 minutes

Touch the + or – symbol until the desired duration appears on the display.

After 5 seconds, the timer starts counting down. The displays show the heat settings again.

When the time has elapsed

When the duration has elapsed, the hotplate switches off.  lights up in the hotplate display. A signal sounds. Touch the  symbol. The displays go out and the signal ceases.

Displaying the duration

Use the  symbol to select the hotplate. Touch the  symbol. The remaining duration is displayed for 5 seconds.

Changing or cancelling the duration

Use the  symbol to select the hotplate. Touch the  symbol and use the – or + symbol to change the duration or to set to .

Basic settings

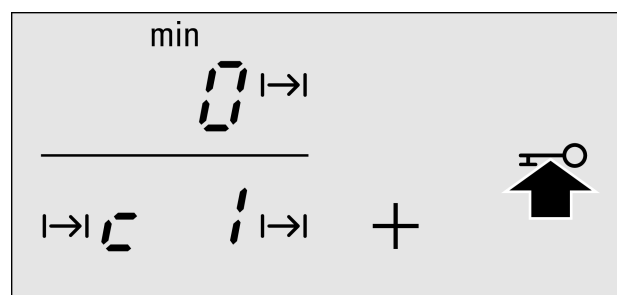
Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Indicator	Function
 	Automatic childproof lock  Switched off.*  Switched on.
 	Audible signal  Confirmation signal and operation error signal switched off.  Only operation error signal switched on.  Confirmation signal and operation error signal switched on.*
 	Automatic time limit  basic setting*  the basic time setting is halved  the basic time setting is quartered
  (according to models)	Duration of the timer end signal  10 seconds.*  30 seconds.  1 minute.
 	Power Management Function  = 1000 W minimum power  –  = from 1500 to 9000 W  = 9500 W maximum power
 	Reset to basic setting  Switched off.  Switched on.

* Basic setting

Accessing the basic settings

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



Selecting another setting

- 3 Press the  symbol 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  symbol for more than 4 seconds until a beep sounds to confirm this. The settings have been correctly stored.

Care and cleaning

Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning. Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

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 and high-pressure cleaners or steam cleaners

Glass scrapers

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

 **Warning:** 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.

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

Contact our After-Sales Service for appliance repairs, to purchase accessories and parts, or regarding any queries relating to our products and services. Contact details for our After-Sales Service can be found in the documentation enclosed. When contacting our After-Sales Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD-No.) of the appliance. This information can be found on the specifications label affixed to the lower section of the cooking hob and in the documentation pack.

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.
<i>E</i> + number/ <i>d</i> + number/ <i>E</i> + 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.
<i>F0/F9</i>	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.
<i>H</i>	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.
<i>F4</i>	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.
<i>F</i> and <i>B</i> 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.
<i>UI</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
<i>U2/U3</i>	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.		

www.siemens-international.com

9000511058 (1W090Q) 02-8911