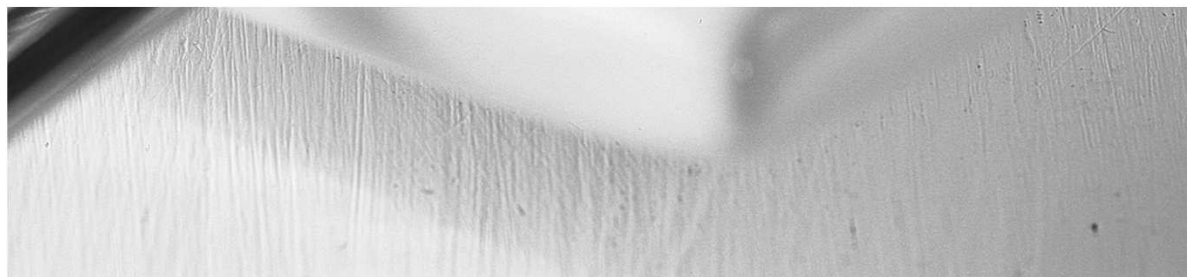




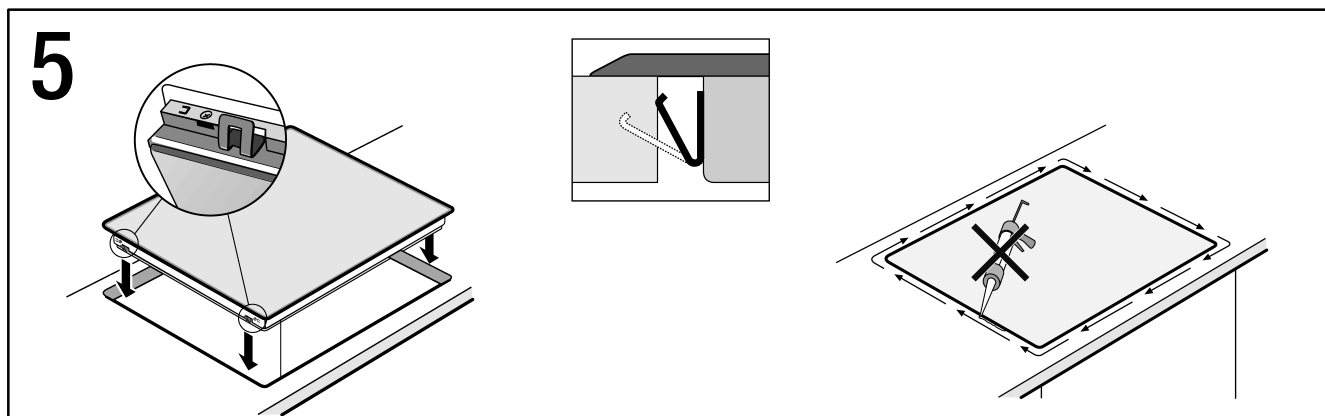
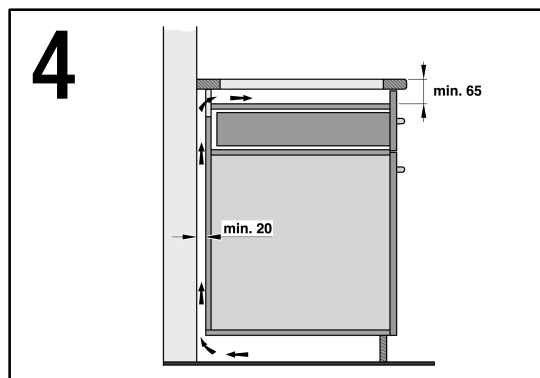
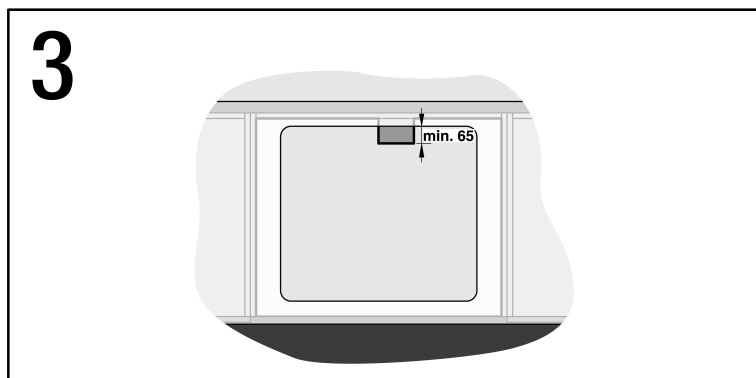
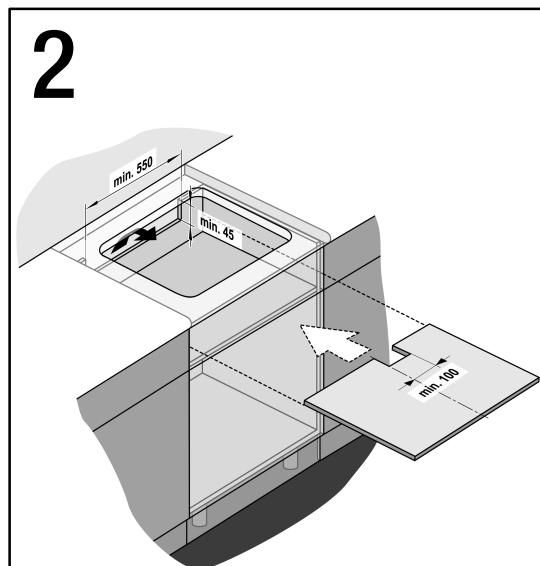
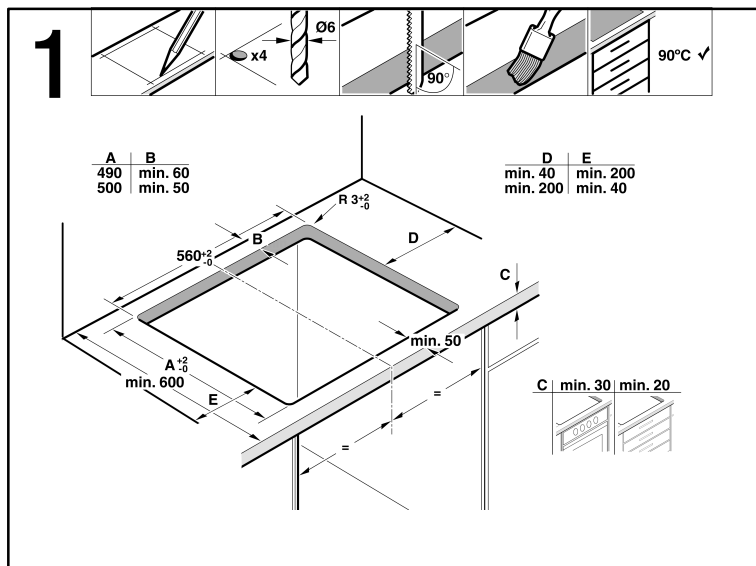
DE Montageanweisung	02	Gebrauchsanleitung	08
NL Installatievoorschrift	02	Gebruiksaanwijzing	16
FR Manuel de montage	02	Mode d'emploi	24
IT Istruzioni per l'installazione	02	Istruzioni per l'uso	32
DA Montagevejledning	02	Betjeningsvejledning	40
FI Asennusohjeet	02	Käyttöohjeet	48
NO Monteringsanvisning	02	Bruksanvisning	56
SV Monteringsanvisning	02	Bruksanvisning	64
PL Instrukcja montażu	02	Instrukcja obsługi	72
EN Installation manual	02	Instruction manual	81

SIEMENS



de	Montageanweisung
nl	Installatievoorschrift
fr	Manuel de montage
it	Istruzioni per l'installazione
da	Montagevejledning

fi	Asennusohjeet
no	Monteringsanvisning
sv	Monteringsanvisning
pl	Instrukcja montażu
en	Installation Instructions



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.

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.

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.

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.

Montagevejledning

Vigtige oplysninger

- Sikkerheden under benyttelsen af apparatet kan kun garanteres, hvis installationen er udført korrekt og i overensstemmelse med denne monteringsvejledning. Skader, der skyldes forkert montering, er installatørens ansvar.
- Kun en autoriseret tekniker må udføre tilslutningen af apparatet. Man skal følge de gældende bestemmelser for det pågældende forsyningselskab i området.
- Apparatet tilhører klasse I, og det kan kun benyttes med en jordforbindelse.
- Hvis man benytter dette apparat uden en jordforbindelse, eller installationen ikke er korrekt, kan der i ekstreme tilfælde opstå alvorlige skader. Fabrikanten kan ikke gøres ansvarlig for ukorrekt drift og mulige skader som følge af en forkert elektrisk installation.
- Hvis apparatet ikke er udstyret med et stik, skal der monteres afbryderanordninger i den faste installation i overensstemmelse med bestemmelserne for installationen.
- Fødekablet skal anbringes på en måde, så det ikke berører varme dele af kogesektionen eller ovnen.
- Induktionskomfurerne må kun installeres oven på ventilationsovne af samme mærke. Under kogesektionen må der ikke opstilles fryser, opvaskemaskiner, ovne uden ventilation eller vaskemaskiner.
- Hvis kogesektionen er installeret over en skuffe, kan de metalobjekter, der befinder sig i skuffen, opnå høje temperaturer på grund af recirkulationsluften fra kogesektionens ventilation, hvorfor det anbefales at bruge en adskillelsesanordning. Som adskillelse kan man benytte en træholder eller en dertil egnet holder, som kan fås hos vores serviceafdeling. Referencenummeret til dette ekstraudstyr er 680502.
- Enhver manipulation i apparatets indre herunder udskiftning af fødekablet skal udføres af vores serviceafdeling.

Placering og tilslutning af kogesektion – Figur 1/2/3/4/5

- Spænding se typeskilt.
- Vigtigt: Tilslut udelukkende i henhold til tilslutningsfiguren.

Demontering af kogesektion

- Apparatet skal gøres spændingsfrit.
- Kogesektionen trykkes ud nedefra.

Asennusohjeet

Tärkeitä huomautuksia

- Käyttöturvallisuus on taattu ainoastaan silloin, jos asennus on suoritettu teknisesti oikein ja näitä asennusohjeita on noudatettu. Virheellisestä asennuksesta johtuvat vahingot ovat asentajan vastuulla.
- Laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu teknikko. Paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä on noudatettava.

- Laite vastaa suojaustyyppiä I ja sitä voidaan käyttää ainoastaan maadoitetulla virtapistokkeella.

- Tämän laitteen käyttö maadoittamattomalla pistokkeella tai virheellisellä asennuksella voi aiheuttaa vakavia vahinkoja, vaikkakin se on epätodennäköistä. Valmistaja ei ota vastuuta laitteen virheellisestä toiminnasta ja mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisistä sähköasennuksista.
- Jos laitteessa ei ole pistotulppaa, tulee pysyvään asennukseen liittää asennusmääräyksen mukaisesti poiskytkentälaitte.
- Vedenottoletku on asetettava niin, ettei se koske keittotason tai uunin kuumiin osiin.
- Induktiokeittolevyt voidaan asentaa ainoastaan uunien päälle, joissa on samanmerkinen tuuletusjärjestelmä. Keittotason alle ei voi asentaa jääkaappeja, astianpesukoneita, pesukoneita tai tuuletusjärjestelmällä varustamattomia uuneja.
- Jos keittotaso on asennettu pöytälaatikon yläpuolelle, laatikossa olevat metalliset esineet voivat kuumentua keittotason tuuletuksen ilmankierron vuoksi. Siksi on suositeltavaa käyttää välikapaleita. Välikapaleena voidaan käyttää puukapaleita tai hankkia sopiva varuste yhtiömme teknisestä huoltopalvelusta. Tämän lisävarusteen viitekoodi on: 680502.
- Kaikki laitteen sisäosiin kohdistuvat toimenpiteet, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä teknisen huoltopalvelun suoritettavaksi.

Keittotason asennus ja liitäntä – Kuva 1/2/3/4/5

- Jännite katso tyypikilpi.
- Tärkeää: Liitos ainoastaan liitäntäkuvan mukaan.

Keittotason irrotus

- Tee laite jännitteettömäksi.
- Paina keittotasoa alaspäin.

Monteringsanvisning

Viktig informasjon

- Sikker bruk kan bare garanteres dersom montering av apparatet er teknisk korrekt utført og i henhold til monteringsveiledningen. Installatøren er ansvarlig for skader som skyldes feilaktig montering.
- Apparatet må kun tilkobles av kvalifisert fagpersonell. Det er nødvendig å følge retningslinjene fra den lokale strømlieferandøren.
- Apparatet er i beskyttelsesklasse I og skal bare brukes med jordat tilkobling.
- Hvis apparatet brukes uten jording, eller hvis det er andre feil ved installasjonen, kan det i sjeldne tilfeller føre til alvorlige skader. Produsenten står ikke ansvarlig for feil bruk og eventuelle skader grunnet uegnede elektriske installasjoner.
- Hvis apparatet ikke er utstyrt med en tilgjengelig kontakt bør det være frakoblingsmuligheter på anretningen i henhold til installasjonsanvisningene.
- Strømforsyningskabelen må plasseres slik at den ikke rører ved varme deler av koketoppen eller stekeovnen.

- Induksjonsplater kan bare installeres over stekeovner av samme merke og som har konstant ventilasjon. Verken kjøleskap, oppvaskmaskiner, stekeovner uten ventilasjon eller vaskemaskiner skal installeres under koketoppen.
- Dersom koketoppen er installert over en skuff, kan eventuelle metallgjenstander som befinner seg i skuffen oppnå svært høye temperaturer på grunn av resirkulering av luft fra koketoppens ventilator, og det anbefales derfor å bruke et beskyttelsespanel. Som beskyttelsespanel kan du bruke en treplate eller anskaffe et passende panel fra vår tekniske serviceavdeling. Referansenummeret til dette produktet er 680502.
- Alle inngrep i apparatets innvendige deler, inkludert bytte av strømledning, må utføres av vår tekniske service.

Innsetting og tilkobling av kokesonen – Figur 1/2/3/4/5

- Spenning, se typeskiltet.
- Viktig: Tilkoblingen må skje iht. tilkoblingsskissen.

Utmontering av kokesone

- Koble apparatet spenningsløst.
- Trykk ut kokesonen fra undersiden.

Monteringsanvisning

Viktigt

- Användarens säkerhet kan endast garanteras om installationen har utförts korrekt ur teknisk synpunkt och i enlighet med denna monteringsanvisning. Installatör skall hållas ansvarig för skador orsakade av felaktig montering.
- Endast behörig fackman får ansluta apparaten. Den lokala elleverantörens föreskrifter måste följas.
- Apparaten är av skyddsklass I och den måste anslutas till jord.
- Användning av apparaten utan jordanslutning kan i sällsynta fall orsaka allvarlig skada. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för felaktig funktion och skador som orsakas av felaktig elinstallation.
- Om apparaten inte är försedd med tillgänglig stickkontakt skall fast installation förses med strömbrytare, i enlighet med föreskrifter för installationen.
- Tilloppsslangen skall placeras så att den inte kommer i kontakt med varma delar på spishäll eller ugn.
- Induktionhäll får endast installeras över ugn med mekanisk ventilation och av samma märke. Under spishäll får ej installeras kylskåp, diskmaskin, ugn utan ventilation eller tvättmaskin.
- Om hällen monteras över en låda kan metallföremål i lådan kan bli mycket varma genom luften som cirkulerar från hällen. Därför rekommenderas att ett skydd används. Som skydd kan en trähylla användas. Annars kan ett tillbehör köpas hos Kundtjänst. Artikelnummer för detta till detta tillbehör: 680502
- Alla ingrepp i apparatens inre, även byte av strömkabel, skall utföras av Kundtjänst.

Sätt in och anslut hällen – Bild 1–5

- Spänning, se typskylten.
- Viktigt: Anslut endast enligt anslutningsschemat.

Demontering av hällen

- Koppla produkten spenningsfri.
- Tryck ut hällen underifrån.

Instrukcja montażu

Ważne uwagi

- Bezpieczeństwo podczas użytku jest zapewnione wyłącznie jeśli instalacja została wykonana poprawnie pod względem technicznym i w zgodzie z niniejszą instrukcją montażu. Za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym montażem odpowiedzialność ponosi osoba instalująca urządzenie.
- Podłączenie urządzenia może wykonać wyłącznie upoważniony technik specjalista. Należy przestrzegać zaleceń dostawcy energii elektrycznej w miejscu zamieszkania.
- Urządzenie odpowiada zabezpieczeniu typu I i może być używane wyłącznie z uziemieniem.
- Użytkowanie urządzenia bez uziemienia lub niepoprawnie zamontowanego może spowodować poważne szkody (aczkolwiek jest to bardzo mało prawdopodobne). Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie funkcjonowanie urządzenia i za ewentualne szkody spowodowane przez wadliwą instalację elektryczną.
- Jeśli urządzenie nie jest zaopatrzone w odpowiednią wtyczkę, należy zastosować odłączniki od instalacji stałej odpowiednio do wymogów instalacji.
- Przewód zasilający należy umieścić w taki sposób, żeby nie dotykał rozgrzanych elementów płyty grzejnej ani piekarnika.
- Płyty indukcyjne mogą być zainstalowane jedynie z piekarnikami z wentylacją wymuszoną tej samej marki. Pod płytą grzejną nie wolno umieszczać lodówek, zmywarek, piekarników bez wentylacji ani pralek.
- Jeśli płyta została zainstalowana na szafce, przedmioty metalowe znajdujące się w szafce mogą zostać nagrzane do wysokiej temperatury przez powietrze wypływające z systemu wentylacji płyty. Z tego względu zaleca się zastosowanie bezpośredniej podpory. Jako przegrody można użyć drewnianej deski lub zakupić gotową przegrodę w naszym punkcie serwisowym.

Kod referencyjny opisywanego sprzętu: 680502.

- Jakiegokolwiek czynności wykonywane wewnątrz urządzenia, włącznie z wymianą kabla zasilającego, powinny być przeprowadzane przez pracownika serwisu technicznego.

Osadzić i podłączyć pole gotowania - Rysunek 1/2/3/4/5

- Napięcie, patrz tabliczka znamionowa.
- Ważne: Podłączać tylko według następnego rysunku.

Rozbudowa pola gotowania

- Zlikwidować w urządzeniu napięcie.
- Pole gotowania wysunąć naciskając od dołu.

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.

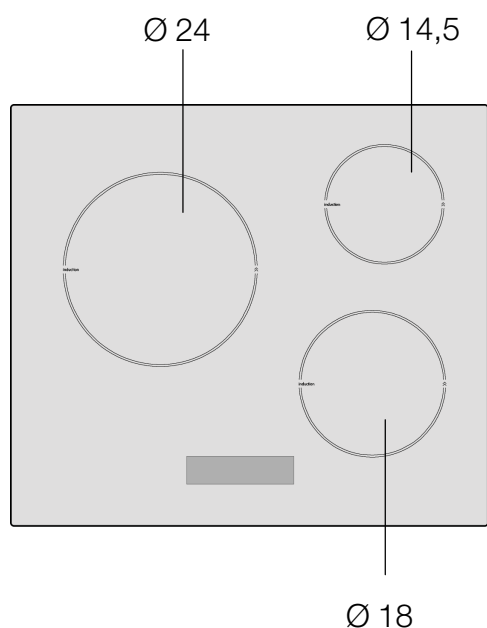
Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5

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

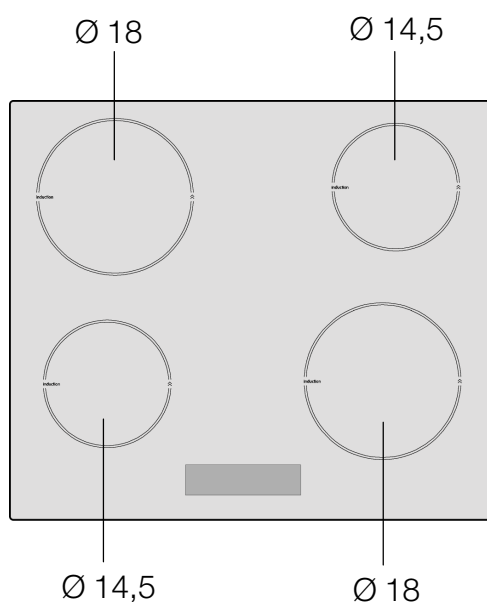
Removing the hob

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

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Sicherheitshinweise	9
----------------------------	----------

Ursachen für Schäden	10
-----------------------------	-----------

Umweltschutz	10
---------------------	-----------

Tipps zum Energiesparen	10
-------------------------	----

Kochen mit Induktion	11
-----------------------------	-----------

Vorteile des Kochens mit Induktion	11
------------------------------------	----

Geeignetes Kochgeschirr	11
-------------------------	----

Das Gerät kennen lernen	11
--------------------------------	-----------

Bedienfeld	11
------------	----

Die Kochstellen	12
-----------------	----

Restwärmearzeige	12
------------------	----

Kochfeld einstellen	12
----------------------------	-----------

Kochfeld ein- und ausschalten	12
-------------------------------	----

Eine Kochstelle einrichten	12
----------------------------	----

Kindersicherung	12
------------------------	-----------

Kindersicherung ein- und ausschalten	12
--------------------------------------	----

Automatische Kindersicherung	12
------------------------------	----

Timer	13
--------------	-----------

Automatisches Ausschalten einer Kochstelle	13
--	----

Küchenwecker	13
--------------	----

Automatische Zeitbegrenzung	13
------------------------------------	-----------

Grundeinstellungen	13
---------------------------	-----------

Zu den Grundeinstellungen gelangen	14
------------------------------------	----

Pflege und Reinigung	14
-----------------------------	-----------

Reinigung	14
-----------	----

Kochfeldrahmen	14
----------------	----

Normale Geräusche während des Gebrauchs	14
--	-----------

Kundendienst	15
---------------------	-----------

Betriebsstörungen beheben	15
----------------------------------	-----------

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.

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.

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.

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 übergelaufenen 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 übergelaufenen 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.

Die Kochstellen

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

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/H**, solange die Kochstelle noch heiß ist.

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

Kochfeld einstellen

Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten:

Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet.

Ausschalten:

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

Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind. Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, el indicador **h/h** se ilumina.

Eine Kochstelle einrichten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

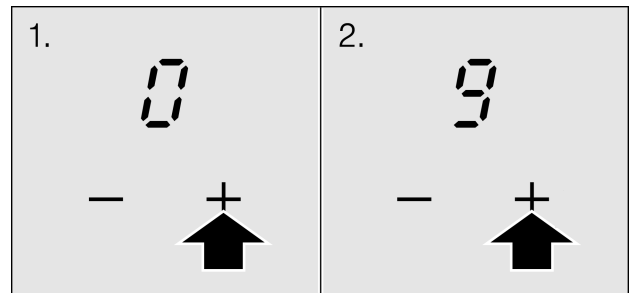
- 1 Das Symbol + oder – der gewünschten Kochstelle berühren. In der entsprechenden Anzeige leuchtet  auf.

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

Die Grundeinstellung erscheint:

Symbol + = Kochstufe 9

Symbol – = Kochstufe 4



- 3 Ändern der Kochstufe: Das Symbol + oder – berühren, 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

Das Symbol + oder – berühren, bis  erscheint.

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. Das Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

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

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

Automatisches Ausschalten einer Kochstelle

Zeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Wählen Sie die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe. Danach das Symbol  berühren. Die Anzeigen  und **min** leuchten in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion auf. Die Anzeige  leuchtet an der Kochstelle auf.
- 2 Das Symbol **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion berühren. Es erscheinen die Grundeinstellungen.
Symbol **+** : 30 Minuten
Symbol **-** : 10 Minuten
- 3 Die gewünschte Zeit mit dem Symbol **+** oder **-** einstellen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit zu zählen. In der Anzeige erscheint die zuletzt eingestellte Garzeit.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Ein akustisches Signal ertönt.

Bei Berührung des Symbols  gehen die Anzeigen und das akustische Signal aus.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Das Symbol  berühren, bis die Anzeige  an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion ändern.

Ausschaltautomatik deaktivieren

Das Symbol  berühren, bis die Anzeige  an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet. Danach das Symbol **-** der Zeitprogrammierungsfunktion berühren bis  erscheint. Die Anzeige  erlischt.

Tipps und Hinweise

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

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

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

- 1 Symbol  sooft berühren, bis die Anzeige  für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
- 2 Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Die Anzeige  für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol  sooft berühren, bis die Anzeige  für den Küchenwecker leuchtet.

Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.

Automatische Zeitbegrenzung

st eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert. Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**. Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen. Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

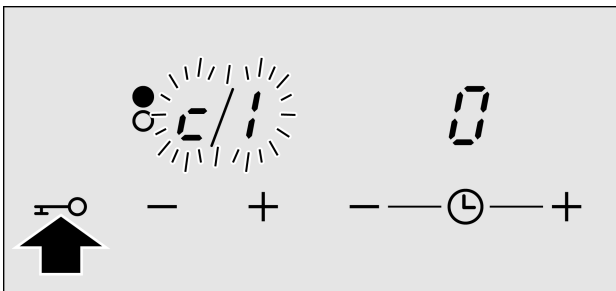
Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Einschaltet.
	Signalton  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
	Automatischer Timer  Ausgeschaltet.*  1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.

c 6	Dauer des Timer-Ende Signals 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion 1 = 1000 W Mindestleistung 1. - 9 = von 1500 bis 9000 W 9. = 9500 W Höchstleistung
c 8	Rücksetzung auf die Grundeinstellung 8 Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet.
*	Grundeinstellung

Zu den Grundeinstellungen gelangen

- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
- 2 In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und **c 1** in der Anzeige der Kochstelle rechts vom Symbol  abwechselnd blinkt (siehe Abbildung).



Eine andere Einstellung auswählen

- 3 Das Symbol  berühren, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
- 4 Danach die gewünschte Einstellung mit den Symbolen + und – der Kochstelle rechts neben dem Symbol  auswählen.
Die neue Einstellung erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion.
- 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.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

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

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.

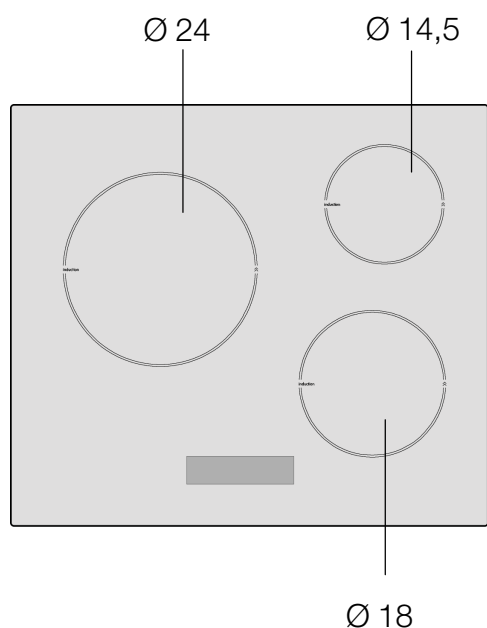
Betriebsstörungen beheben

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

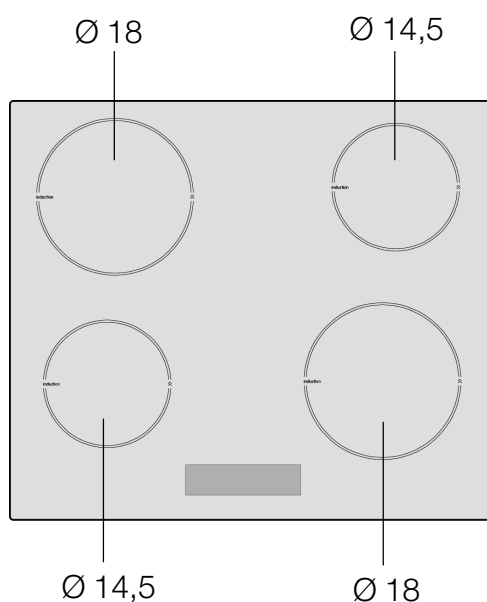
Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E_r + Nummer/ d + Nummer/ E + Nummer/	Störung im elektronischen System	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
$F0/F9$	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
$F2$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
$F4$	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
$U1$	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
$U2/U3$	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid . . 17

Veiligheidsaanwijzingen 17

Oorzaken van schade 18

Milieubescherming 18

Tips om energie te besparen 18

Inductiekoken 19

Voordelen van het koken door middel van inductie . 19

Geschikte pannen 19

Het apparaat leren kennen 19

El panel de mando 19

Kookzones 20

Restwarmte-indicator 20

Programmeren van de kookplaat 20

Kookplaat in- en uitschakelen 20

De kookzone afstellen 20

Kinderslot 20

Kinderslot in- en uitschakelen 20

Automatisch kinderslot 20

Timer-functie 20

Een kookzone automatisch uitschakelen 21

Kookwekker 21

Automatische tijdsbegrenzing 21

Basisinstellingen 21

Toegang tot de basisinstellingen 22

Onderhoud en reiniging 22

Reiniging 22

Frame van de kookplaat 22

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat 22

Repareren van storingen 23

Technische Dienst 23

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.

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.

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.

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 Afdankte 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 knippen.

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.

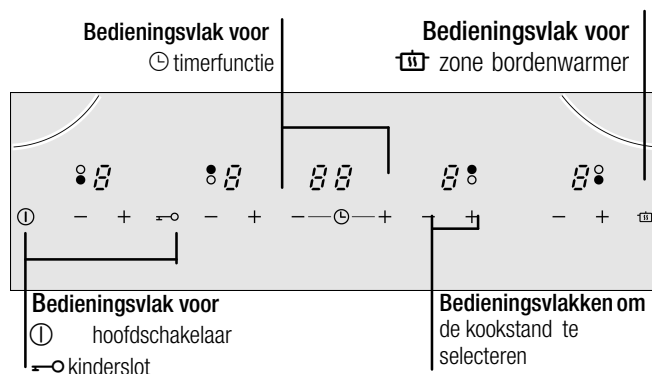
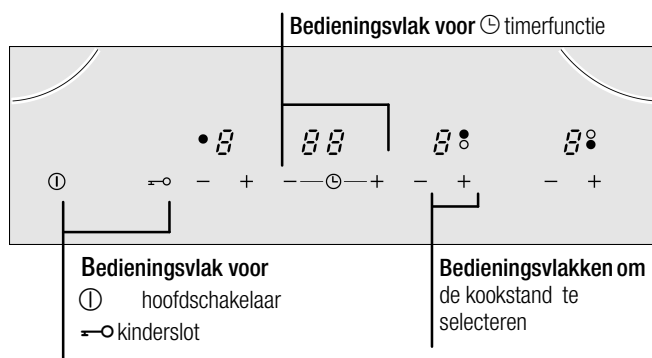
Pandetectie

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.

Het apparaat leren kennen

Op *pagina 15* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

El panel de mando



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/H** oplichten zolang de kookzone warm is.

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

Programmeren van de kookplaat

Kookplaat in- en uitschakelen

Inschakelen:

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

Uitschakelen:

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

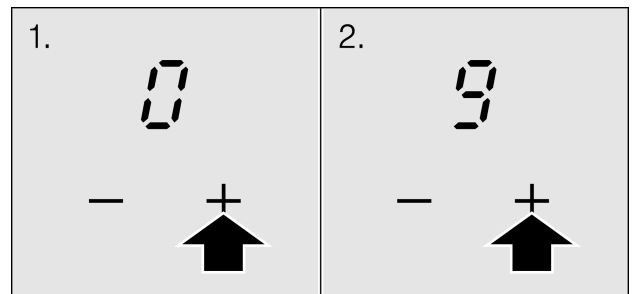
N.B.

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

De kookzone afstellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Druk op symbool + of – van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator hiervan brandt ⑦.
- 2 Druk binnen de volgende 5 seconden op het symbool + of –.
De volgende basisinstelling verschijnt:
Symbool + = kookstand 9
Symbool – = kookstand 4



- 3 Wijzigen van de kookstand: druk op symbool + of – tot 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

Druk op symbool + of – tot ⑦ verschijnt.

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. Het symbool ➡○ is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

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

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- als kookwekker

Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone wordt automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd.

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand. Druk vervolgens op symbool . De indicators en **min** gaan branden op de visuele indicator van de timerfunctie. De indicator gaat branden in de kookzone.
- 2 Druk op symbool **+** of **-** van de timerfunctie. De basisinstellingen worden getoond.
Symbool **+** : 30 minuten
Symbool **-** : 10 minuten
- 3 De gewenste tijd programmeren met het symbool **+** of **-**.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

Op de visuele indicator verschijnt de bereidingstijd die het laatst geprogrammeerd werd.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Na het verstrijken van de tijd, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Bij het tikken op symbool , gaan de indicators uit en stopt het akoestisch signaal.

Tijd corrigeren

Druk op symbool tot de indicator gaat branden op de gewenste kookzone. Wijzig de bereidingstijd met de symbolen **+** of **-** die overeenstemmen met de timerfunctie.

Annuleer de automatische uitschakeling

Druk op symbool tot de indicator gaat branden op de gewenste kookzone. Druk vervolgens op het symbool **-** dat overeenstemt met de timerfunctie tot weergegeven wordt. De indicator gaat uit.

Tips en opmerkingen

De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten. Na een stroomonderbreking, is de Timerfunctie niet meer geactiveerd

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

- 1 Het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de kookwekker verlicht is. In de timer-indicatie is verlicht.
- 2 Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is verlicht. De indicatie voor de kookwekker is hel verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Tijd corrigeren

Het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de kookwekker verlicht is.

Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd. Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **F** en **B**. Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen. Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

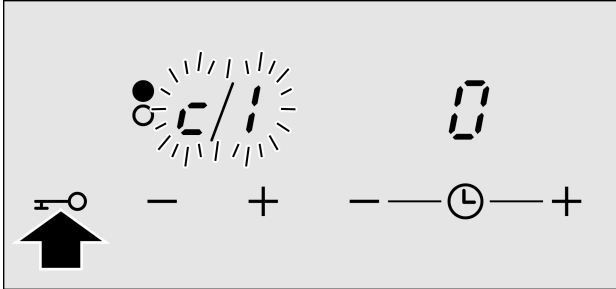
Basisinstellingen

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 timer Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen.
6	Duur van het timer-einde signaal 10 seconden.* 30 seconden. 1 minuut.
7	Functie Power-Management 1 = 1000 W minimumvermogen 1 - 9 = de 1500 a 9000 W 9. = 9500 W maximumvermogen
0	Terugzetten naar de basisinstelling Uitgeschakeld. Ingeschakeld.
*	Basisinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

- 1 Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- 2 Druk, binnen de volgende 10 seconden, op symbool  totdat een signaal ter bevestiging klinkt en knipperend  brandt op de visuele indicator van de kookzone rechts van het symbool  (zie afbeelding).



Een andere instelling selecteren

- 3 Druk op het symbool  tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.
- 4 Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en – die overeenstemmen met de kookzone rechts van het symbool . De nieuwe instelling verschijnt op de visuele indicator van de timerfunctie
- 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 gebreken vertoont.

Frame van de kookplaat

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

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

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 alsvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

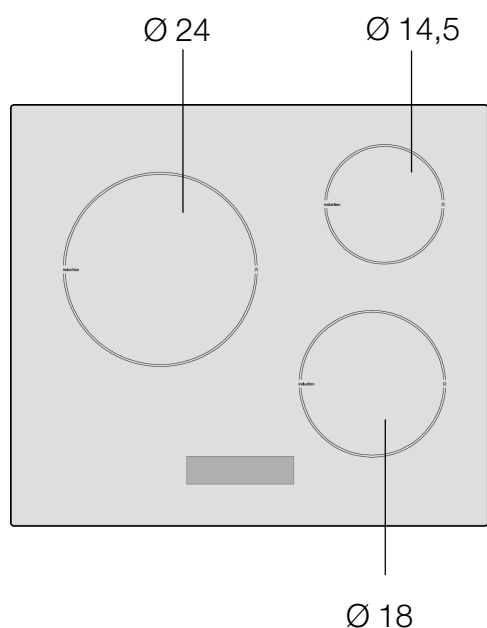
Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + 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.
<i>F0/F9</i>	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.
<i>F2</i>	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.
<i>F4</i>	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.
<i>UI</i>	Onjuistevoedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<i>U2/U3</i>	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

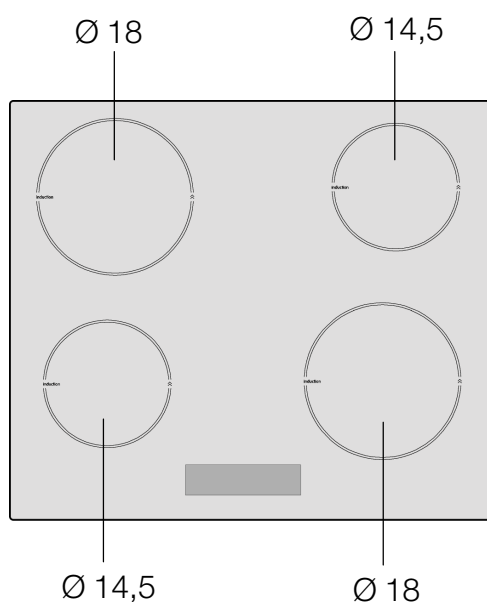
Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten.

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 fabricagenummer (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..TA11E



EH6..TM11E



Consignes de sécurité	25
------------------------------	-----------

Causes de dommages	26
---------------------------	-----------

Respect de l'environnement	26
-----------------------------------	-----------

Conseils pour économiser de l'énergie	26
---------------------------------------	----

La cuisson par induction	27
---------------------------------	-----------

Avantages de la cuisson par induction	27
---------------------------------------	----

Récipients appropriés	27
-----------------------	----

Se familiariser avec l'appareil	27
--	-----------

Le bandeau de commande	27
------------------------	----

Les zones de cuisson	28
----------------------	----

Indicateur de chaleur résiduelle	28
----------------------------------	----

Programmer la plaque de cuisson	28
--	-----------

Allumer et éteindre la table de cuisson	28
---	----

Régler la zone de cuisson	28
---------------------------	----

Sécurité-enfants	28
-------------------------	-----------

Activer et désactiver la sécurité-enfants	28
---	----

Sécurité-enfants automatique	28
------------------------------	----

Fonction Minuterie	29
---------------------------	-----------

Déconnecter automatiquement une zone de cuisson	29
---	----

Minuteur.	29
-----------	----

Limitation automatique du temps	29
--	-----------

Réglages de base	29
-------------------------	-----------

Accéder aux réglages de base	30
------------------------------	----

Entretien et nettoyage	30
-------------------------------	-----------

Nettoyage	30
-----------	----

Cadre de la table de cuisson	30
------------------------------	----

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	30
---	-----------

Service après-vente	31
----------------------------	-----------

Réparer soi-même les petites anomalies	31
---	-----------

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.

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.

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.

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 papier 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

Déballer l'appareil et jeter 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.

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

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.

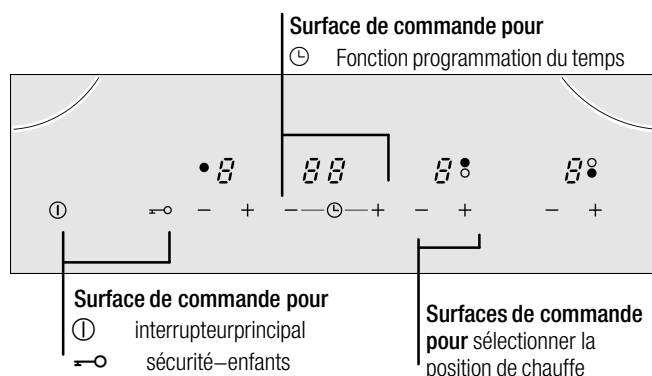
Zone de cuisson double ou triple

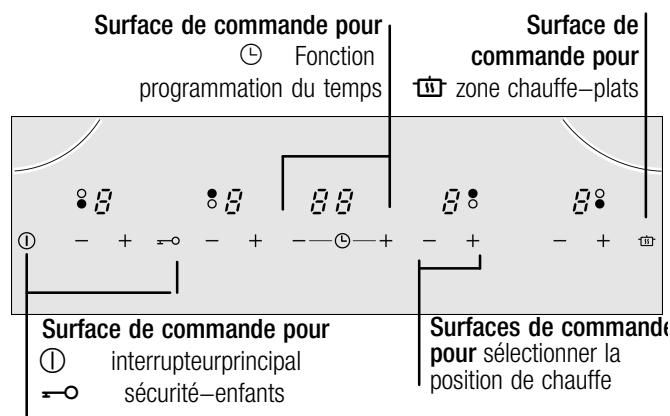
Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adapte automatiquement, activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

A la page 23 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande





Les zones de cuisson

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

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 qui montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **h/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/h** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer :

Effleurez le symbole ①. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume.

Eteindre :

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

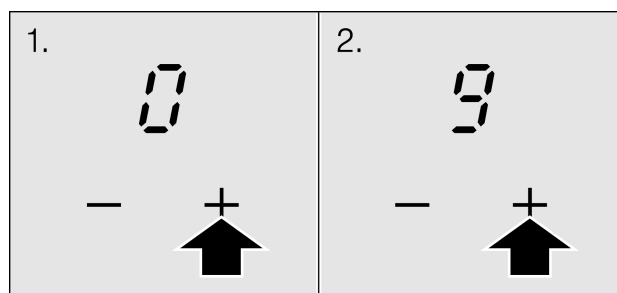
Remarque

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

Régler la zone de cuisson

La table de cuisson doit être connectée.

- 1 Appuyez sur le symbole + ou – de la zone de cuisson souhaitée. Son indicateur affiche 0
- 2 Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur le symbole + ou –. Le réglage de base s'affiche :
Symbole + = position de chauffe 9
Symbole – = position de chauffe 4



- 3 Changer la position de chauffe : 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

Appuyez sur le symbole + ou – jusqu'à ce que 0 s'affiche.

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 ⚡ pendant env. 4 secondes. Le symbole ⚡ s'allume 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

Déconnecter automatiquement une zone de cuisson

Introduisez le temps de durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone se déconnecte automatiquement une fois écoulé le temps.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

La table de cuisson doit être connectée.

- 1 Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole .
Les indicateurs  et **min** s'éclairent sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.
L'indicateur  s'éclaire sur la zone de cuisson.

- 2 Appuyez sur le symbole **+** ou **-** de la fonction programmation du temps.
Les réglages de base s'affichent.
Symbole **+** : 30 minutes
Symbole **-** : 10 minutes

- 3 Programmez le temps à l'aide du symbole **+** ou **-**.

Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler. L'indicateur affiche le tout dernier temps de cuisson programmé.

Quand le temps s'est écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson se déconnecte.

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

Corriger le temps

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur  sur la zone de cuisson souhaitée. Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles **+** ou **-** qui correspondent à la fonction programmation du temps.

Annuler la déconnexion automatique

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur  sur la zone de cuisson souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole **-** qui correspond à la fonction programmation du temps jusqu'à ce que s'affiche . L'indicateur  s'éteint.

Conseils et avertissements

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

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

Minuteur

Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages

- 1 Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage  pour le minuteur s'allume. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.

- 2 Régler le temps au moyen du symbole **+** ou **-**.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage  pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage  pour le minuteur s'allume. Régler le temps au moyen du symbole **+** ou **-**.

Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles **F** et **B** clignotent en alternance. L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Réglages de base

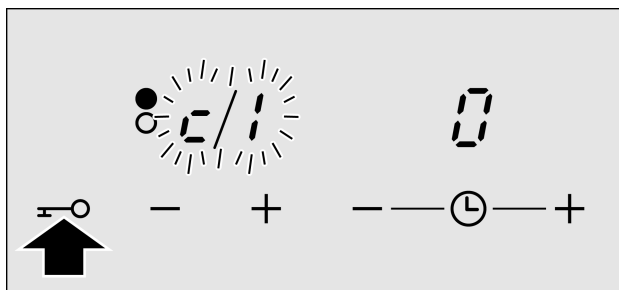
Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Signal sonore  Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés.  Uniquement signal d'erreur de commande activé.  Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*

c 5	Minuterie automatique 0 Désactivée.* 1-99 Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	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 de manière alternée **c 1** sur l'indicateur de la zone de cuisson située à droite du symbole  (voir image).



Sélectionner un autre réglage

- 3 Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que s'affiche l'indicateur de la fonction souhaitée.
- 4 Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles + et - qui correspondent à la zone de cuisson située à droite du symbole . Le nouveau réglage s'affiche sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.
- 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.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

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.

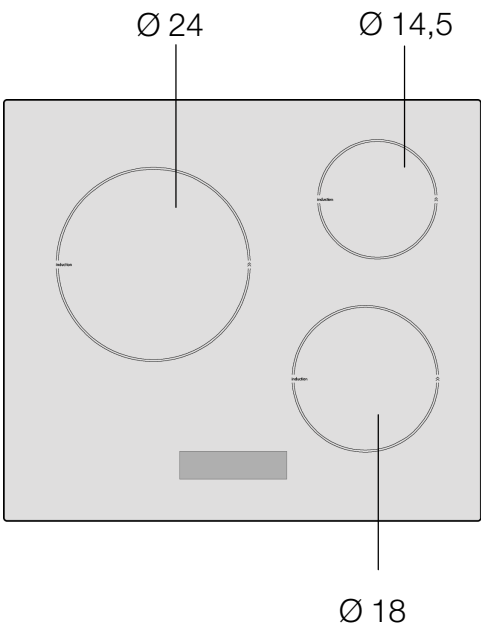
Réparer soi-même les petites anomalies

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.

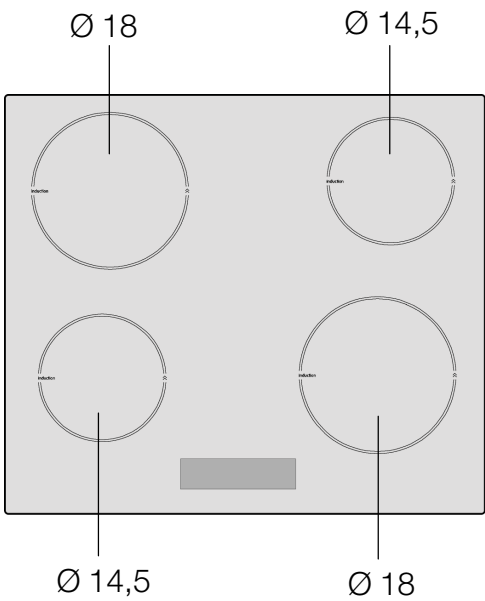
Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté 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.
E_r + numéro/ d + numéro/ P + 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.
$F0/F9$	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
$F2$	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.
$F4$	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.
$U1$	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
$U2/U3$	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..TA11E



EH6..TM11E



Norme per la sicurezza	33
Norme per la sicurezza	33
Cause dei danni	34
Tutela dell'ambiente	34
Consigli per il risparmio energetico	34
La Cottura per induzione	35
Vantaggi della cottura per induzione	35
Recipienti adeguati	35
Conoscere l'apparecchio	35
Pannello comandi	35
Le zone di cottura	36
Spia di calore residuo	36
Programmare il piano di cottura	36
Attivazione e disattivazione del piano di cottura	36
Regolare la zona di cottura	36
Sicura per bambini	36
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	36
Sicurezza bambino automatica	36
Funzione timer	37
Disinserimento automatico di una zona di cottura ..	37
Contaminuti.	37
Limitazione tempo automatica	37
Impostazioni di base	37
Accedere alle impostazioni di base	38
Accorgimenti e pulizia	38
Pulizia.	38
Cornice del piano di cottura	38
Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	38
Servizio di assistenza tecnica	39
Riparare i guasti	39

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.

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.

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.

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.
- Asetada nõu alati keeduala keskele ja katta nõu alati vastava kaanega. Ilma kaaneta kuumutamisel on energiakulu neli korda suurem.
- 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.

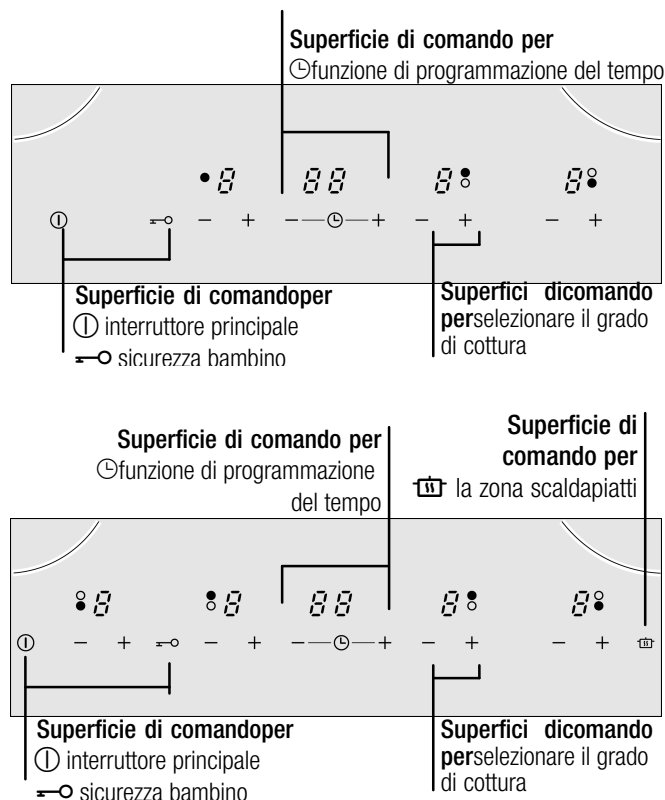
Rilevamento del recipiente

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. 31 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.
⓪ 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/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/H** e la posizione di cottura selezionata.

Programmare il piano di cottura

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Attivazione:

toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende.

Disattivazione:

toccare il simbolo ①, finché l'indicatore sopra l'interruttore generale non si spegne. Tutte le zone di cottura sono spente. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente

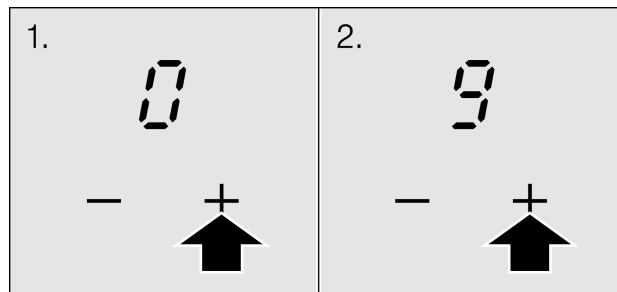
Avvertenza

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 il simbolo + o – della zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo corrispondente si illumina 7.
- 2 Nei 5 secondi successivi, premere il simbolo + o –. Compare l'impostazione di base:
Simbolo + = grado di cottura 9
Simbolo – = grado di cottura 4



- 3 Modificare il grado di cottura: premere il simbolo + o – fino alla comparsa del 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

Premere il simbolo + o – fino alla comparsa di 7.

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 4 secondi circa. Il simbolo ➡ si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

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

Sicurezza bambino automatica

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

Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

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

Disinserimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

Il piano cottura deve essere collegato.

- 1 Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato. Successivamente, premere il simbolo . Le spie  e **min** si illuminano nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo. La spia  si illumina nella zona di cottura.
- 2 Premere il simbolo **+** o **-** della funzione di programmazione del tempo. Compaiono le impostazioni base.
Simbolo **+**: 30 minuti
Simbolo **-**: 10 minuti
- 3 Programmare il tempo desiderato con il simbolo **+** o **-**.

Trascorsi alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere. Nell'indicatore visivo, in ultima posizione, compare il tempo di cottura programmato.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si scollega una volta trascorso il tempo programmato. Si avverte un segnale acustico. Toccando il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Premere il simbolo  fino all'accensione della spia  nella zona di cottura desiderata. Modificare il tempo di cottura con i simboli **+** o **-** che corrispondono alla funzione di programmazione del tempo.

Annullare il disinserimento automatico

Premere il simbolo  fino all'accensione della spia  nella zona di cottura desiderata. Successivamente, premere il simbolo **-** che corrisponde alla funzione di programmazione del tempo fino a quando compare . L'indicatore  si spegne.

Consigli ed avvertenze

È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.

Regolazione

- 1 Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'indicazione  per il contaminuti. Sul display timer compare .
- 2 Impostare il tempo con il simbolo **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display timer compare . L'indicazione  per il contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicazione scompare.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'indicazione  per il contaminuti. Impostare il tempo con il simbolo **+** o **-**.

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica. Il riscaldamento della zona di cottura viene interrotto. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F** e **B**. Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicazione si spegne. È possibile effettuare nuovamente la regolazione.

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

Impostazioni di base

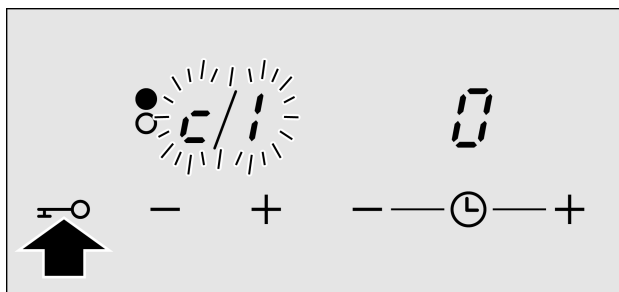
L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

	Sicurezza bambino automatica  Disattivata.*  Attivata.
	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*

c 5	Timer automatico 0 Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva.
c 6	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 Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo  fino al segnale acustico di conferma e all'accensione intermittente di c 1 nell'indicatore visivo della zona di cottura situata alla destra del simbolo  (v. figura).



Selezionare un'altra regolazione

- 3 Premere il simbolo  fino alla comparsa dell'indicatore della funzione desiderata.
- 4 Successivamente, selezionare la regolazione desiderata con i simboli + e - che corrispondono alla zona di cottura situata alla destra del simbolo . La nuova regolazione compare nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.
- 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, detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia, 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.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

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.

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.

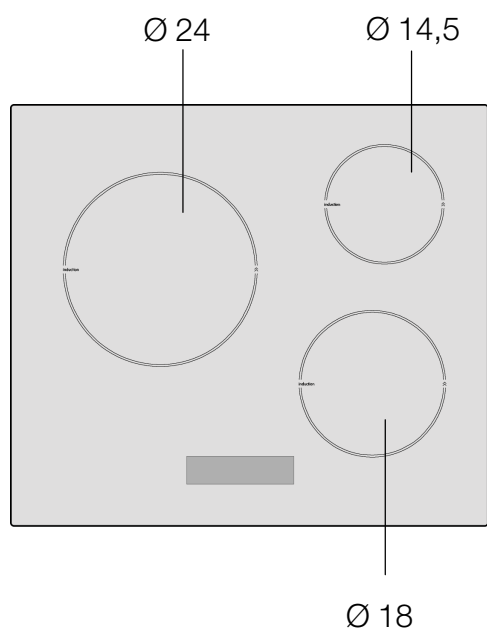
Riparare i guasti

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.

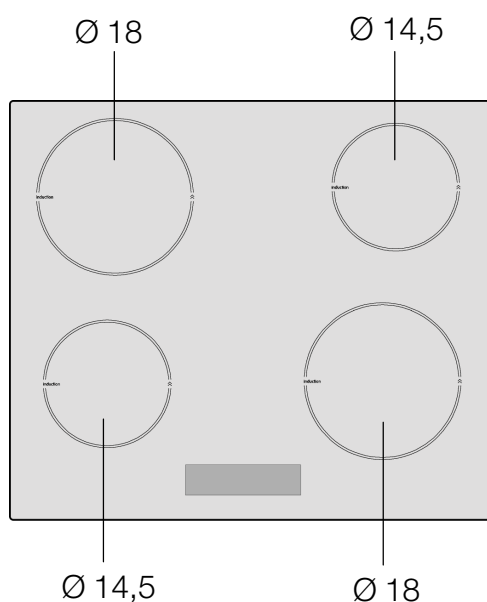
Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta. La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio. Guasto a livello del sistema elettronico.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica. Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio. Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
E_r + numero/ d + numero/ P + numero/ $FQ/F9$	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.
$FQ/F9$	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.
$F2$	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.
$F4$	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.
$U1$	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
$U2/U3$	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.

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Sikkerhedsanvisninger 41

Miljøbeskyttelse 42

Råd om energibesparelse 42

Tilberedning ved induktion 43

Fordele ved tilberedning ved induktion 43

Egnet kogegrej 43

Lære apparatet at kende 43

Betjeningspanel 43

Kogezoner 43

Indikator for restvarme 44

Programmering af kogesektion 44

Tænde og slukke for kogesektionen 44

Justering af kogefelt 44

Børnesikring 44

Aktivere / deaktivere børnesikring 44

Automatisk børnesikring 44

Timer-funktion 44

Automatisk afbrydelse af en kogezone 44

Minutur 45

Automatisk tidsbegrænsning 45

Grundindstillinger 45

Adgang til grundindstillinger 45

Vedligeholdelse og rengøring 46

Rengøring 46

Ramme om kogesektionen 46

Normal støj, mens apparatet kører 46

Serviceafdeling 46

Reparation af nedbrud 47

Råd og vejledning om sikkerhed

Læs disse instruktioner omhyggeligt. Kun derefter kan du betjene apparatet korrekt.

Gem bruger- og opstillingsvejledningen til senere brug. Hvis du overdrager apparatet til en anden person, skal du også videregive dokumentationen til apparatet.

Kontrollér apparatet efter udtagning af emballagen. Hvis der er opstået skader under transporten, må du ikke tilslutte apparatet. Kontakt vores serviceafdeling med en skriftlig beskrivelse af skaderne, da du ellers mister retten til enhver form for erstatning.

Sikkerhedsanvisninger

Apparatet er udelukkende til brug i hjemmet. Brug kun kogesektionen til tilberedelse af fødevarer. Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er i brug.

Sikker betjening

For at bruge dette apparat på en sikker måde må voksne og børn som på grund af

- fysiske, sansemæssige eller psykiske handicap,
- manglende erfaring eller uvidenhed

omkring brug af apparatet ikke gøre det uden opsyn fra en ansvarlig, voksen person.

Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Olie, smør eller overophedet margarine

Olie eller smør (margarine), der er overophedet, antændes let. Risiko for brand!

Overvåg konstant madlavning med olie eller smør. Hvis olien eller smørret antændes, må du aldrig slukke ilden med vand.

Kvæl hurtigt flammerne ved at lægge et låg eller en tallerken på, som dækker hele kogegrejet.

Sluk for kogefeltet.

Madlavning med vandbad

Et vandbad giver mulighed for at tilberede fødevarer i en kasserolle, som nedsænkes i et andet og større stykke kogegrej, der indeholder vand. På denne måde modtager fødevaren en svag og konstant varme, hvor den bliver tilberedt af det varme vand og ikke direkte af varmen fra kogefeltet.

Når levnedsmidler tilberedes i vandbad, skal man undgå, at dåser, krukker af glas eller andet materiale hviler direkte på bunden af kogegrejet, som indeholder vand for ikke at risikere brud på pladens glas og kogegrejet på grund af genopvarmning af kogefeltet.

Varmt kogefelt

Fare for forbrændinger! Berør ikke varme kogefelter. Det er meget vigtigt, at børn ikke kommer i nærheden af apparatet. Indikatoren for restvarme viser, om kogefelterne er varme.

Risiko for brand! Anbring aldrig antændelige objekter på kogefeltet. Risiko for brand! Hvis der under kogesektionen findes en skuffe, må der ikke opbevares antændelige objekter eller spraydåser i den.

Kogegrej med våd bund og våde kogefelter

Fare for læsioner! Hvis der findes væske mellem bunden af kogegrejet og kogefeltet, kan der opstå damptryk. På grund heraf kan kogegrejet hoppe på en uventet måde. Sørg altid for, at kogefeltet og bunden af kogegrejet er tørt.

Revner i kogesektionen

Fare for elektrisk stød! Afbryd apparatet fra eltilslutningen, hvis kogesektionen er itu eller revnet. Informér vores serviceafdeling.

Kogefeltet opvarmes, men den visuelle indikation fungerer ikke

Fare for forbrændinger! Afbryd kogefeltet, hvis indikatoren ikke fungerer. Informér vores serviceafdeling.

Læg ikke metalgenstande oven på induktionskomfuret

Fare for forbrændinger! Efterlad ikke skeer, gafler, knive, låg eller andre metalliske objekter på kogefeltet, da de meget hurtigt kan blive varme.

Vedligeholdelse af ventilatoren

Denne kogesektion er udstyret med en ventilator, der befinder sig i den nederste del. Fare for skader! Hvis der findes en skuffe under kogesektionen, må der ikke opbevares små genstande eller papir i den, da de kan blive absorberet af ventilatoren og derved ødelægge ventilatoren eller forringe afkølingen. Bemærk! Mellem skuffens indhold og ventilatorens luftindtag skal der være en afstand på min. 2 cm.

Fejlagtige reparationer

Fare for elektrisk stød! Fejlagtige reparationer er farlige. De må kun udføres af personalet fra vores serviceafdeling, der har de rette kvalifikationer.

Tilslutningskabel

Alle reparationer inkl. udskiftning eller installation af tilførselskablet skal udføres af en autoriseret installatør. Tilslutningskablerne må ikke berøre de varme kogefelter. Såvel kablets isolering som kogefeltet kan blive beskadiget.

⚠ Pas på: Dette apparat opfylder sikkerhedsforskrifterne og forskrifterne for elektromagnetisk kompatibilitet. Dog bør personer med **pacemaker** ikke benytte dette apparat. Det er ikke muligt at garantere, at alle pacemakere på markedet overholder de gældende forskrifter vedr. elektromagnetisk kompatibilitet, og dermed heller ikke at garantere, at der ikke opstår interferenser, som kan udgøre en risiko for korrekt funktion. Det er også muligt, at personer med andre slags apparater, så som høreapparater, kan opleve et vist ubehag.

Afbrydelse af kogesektion

Efter hver brug skal du altid afbryde kogesektionen med hovedafbryderen. Vent ikke, til kogesektionen afbrydes automatisk på grund af mangel på strøm.

Årsager til skader

Gryde- og pandebunde

Ru gryde- og pandebunde laver ridser i glaskeramikken.

Undgå at koge gryder tørre. Der kan opstå skader.

Varme pander og gryder

Sæt aldrig varme pander og gryder på betjeningsfeltet, indikatorområdet eller rammen.

Der kan opstå skader.

Hårde og spidse genstande

Hvis der falder hårde eller spidse genstande ned på kogesektionen, kan der opstå skader.

Folie og kunststoffer

Alufolie eller plastskåle smelter fast på varme kogezone. Der må ikke anvendes beskyttelsesfolie på kogesektionen.

Oversigt

I tabellen herunder findes en oversigt over de hyppigste skader.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.
	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
Ridser	Salt, sukker og sand	Anvend ikke kogesektionen som arbejds- eller afsætningsplads.
	Ru gryde- og pandebunde ridser glaskeramikken.	Undersøg gryder og pander.
Misfarvninger	Uegnede rengøringsmidler	Anvend kun rengøringsmidler, der er beregnet til glaskeramik.
	Afslid fra gryder	Løft gryder og pander, når de flyttes.
Muslingeformede skader i glasset	Sukker, retter med højt sukkerindhold	Fjern overkogt mad med en glasskraber med det samme.

Miljøbeskyttelse

Bortskaffelse under hensyntagen til miljøet

Udpak apparatet, og bortskaf emballagen under hensyntagen til miljøet.



Apparatet identificeres i overensstemmelse med direktivet vedrørende elektriske og elektroniske apparater RAEE 2002/96/CE. Dette direktiv definerer rammen for genbrug og genindvinding for brugte apparater i hele det europæiske område.

Råd om energibesparelse

- Brug kogegrej med tyk og jævn bund. En buet bund forøger forbruget af energi.
Anbring en lineal under bunden på kogegrejet, så der ikke er noget mellemrum, hvor bunden af kogegrejet skal være fuldstændigt plan.
- Diameteren på bunden af kogegrejet skal svare til størrelsen på kogefeltet.
Bemærk: Hvis fabrikanten har angivet den største diameter på kogegrejet. Denne er generelt større end diameteren på bunden af kogegrejet.
I tilfælde af at kogegrejets diameter ikke svarer til kogefeltets, er det bedst, at kogegrejets er større end kogefeltets, da der i modsat fald mistes halvdelen af energien.
- Vælg kogegrej af en størrelse, der passer til mængden af levnedsmidler, som du vil tilberede.
Stort kogegrej, der kun er halvt fuldt, forbruger meget energi.
- Anbring altid kogegrejet på midten af kogefeltet, og læg altid et låg på, der passer til kogegrejet. Ved tilberedning uden låg forøges energiforbruget fire gange.
- Kog med kun lidt vand. På denne måde spares der energi og desuden bevares vitaminer og mineraler i grøntsagerne.
- Ved tilberedning af madretter eller flydende levnedsmidler som supper, sovse eller drikkevarer, kan disse blive opvarmet for hurtigt uden at der er tegn på det, hvor de så koger over.
Derfor anbefales en langsom opvarmning ved at vælge et passende styrketrin, hvor maden tages af før og under opvarmningen.

Tilberedning ved induktion

Fordele ved tilberedning ved induktion

Tilberedning ved induktion udgør en radikal ændring i forhold til traditionel opvarmning, da varmen generes direkte i kogeområdet. Derfor indeholder dette en række fordele:

- Hurtig kogning og stegning
- Det forbruger mindre energi
- Bedre bekvemmelighed og rengøring.
- Kontrolleret og sikker madlavning.

Egnet kogearealer

Ferromagnetisk kogeareal

Kun ferromagnetisk kogeareal er velegnet til madlavning ved induktion og det kan være af:

- Rustfrit stål
- Støbejern
- Specialglas til induktion (rustfrit stål).

For at finde ud af om kogearealet er velegnet skal du kontrollere, om det er magnetisk.

Uegnet kogeareal

Brug aldrig kogeareal af:

- Normalt tyndt stål
- Glas
- Jern
- Kobber
- Aluminium

Hvis man ikke stiller en gryde eller en pande oven på den valgte kogezone, eller hvis kogearealet ikke er af det rigtige materiale eller den korrekte størrelse, vil varmestyrke-niveauets nummerindikation ved kogezone begynde at blinke.

Tomt kogeareal eller med tynd bund

Opvarm ikke tomt kogeareal, og brug heller ikke kogeareal med en tynd bund. Kogesektionen er udstyret med et internt sikkerhedssystem, men en tom pande eller gryde kan blive så hurtigt opvarmet, at "afbrydelsesautomatikken" ikke når at reagere, og der kan derved opnås meget høje temperaturer. Kogearelets bund kan endda gå hen at smelte og derved skade kogefeltets overflade. I dette tilfælde må du ikke berøre kogearealet, hvor du skal slukke for kogefeltet. Hvis det efter afkøling ikke fungerer, skal du kontakte vores serviceafdeling.

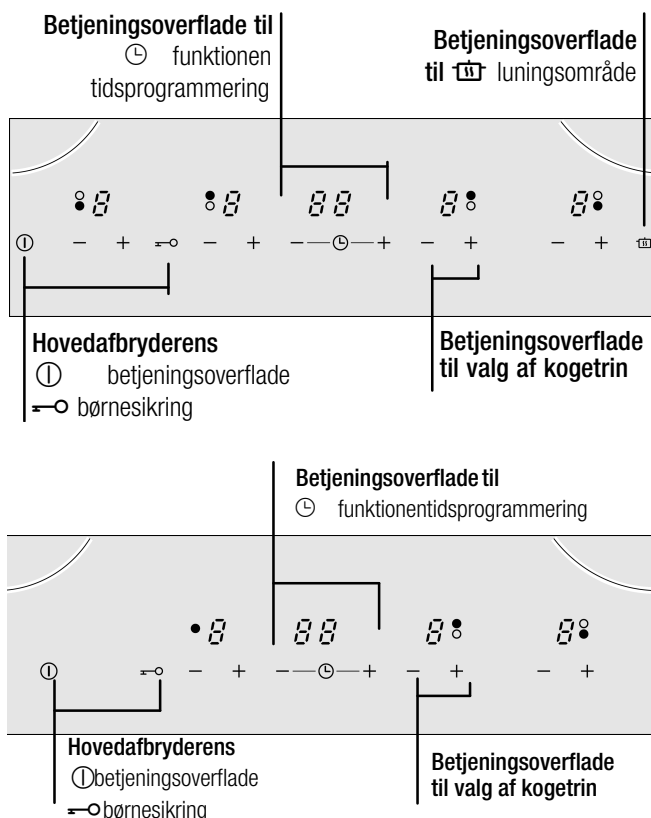
Detektering af kogeareal

Hvert kogefelt har en minimumsgrænse for detektering af kogeareal, som varierer efter materiale i det anvendte kogeareal. Derfor skal man bruge det kogefelt, der passer bedst til diameteren på kogearealet.

Lær apparatet at kende

På side 39 er der en oversigt over de forskellige typer med angivelse af mål.

Betjeningspanel



Kogezoner

Kogezone	Aktivering og deaktivering
○ Enkelt kogezone	Brug kogeareal af en velegnet størrelse.
⊞ Stegezone	Kogezonen tændes automatisk, når der bruges kogeareal, hvis bund har samme størrelse som det yderste område.

Indikator for restvarme

Kogesektionen er udstyret med en indikator for restvarme i hver kogezone, der viser, hvilke der stadig er varme. Undgå at berøre det kogefelt, som indikatoren vises for.

Selvom der er blevet slukket for kogefeltet, vil **h/H** blive ved med at lyse, så længe kogezone er varm.

Når kogegrejet fjernes før slukning af kogefeltet, vises skiftevis indikatoren **h/H** og det valgte kogetrin.

Programmering af kogesektion

Tænde og slukke for kogesektionen

Aktivere:

Berør symbolet ①. Indikatoren over hovedafbryderen lyser.

Deaktivere:

Berør symbolet ①, til indikatoren ved siden af hovedafbryderen slukkes. Alle kogezone er slukket. Restvarme-indikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

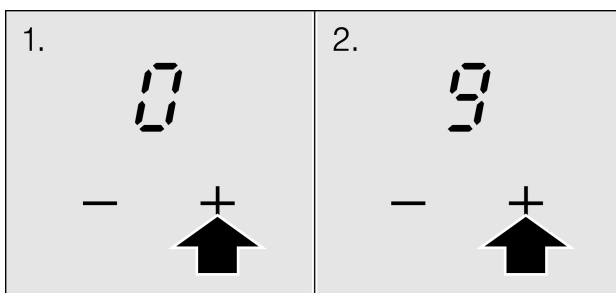
Tips

Kogesektionen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i mere end 20 sekunder.

Justering af kogefelt

Der skal være tændt for kogesektionen.

- 1 Tryk på symbolet + eller – for den ønskede kogezone. I den visuelle indikation tændes ②.
- 2 I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller –. Grundindstillingen vises:
Symbol + = kogetrin 9
Symbol – = kogetrin 4



- 3 Ændring af kogetrin: Tryk på symbolet + eller –, indtil det ønskede kogetrin vises.

Tip:

Hvis der ikke er anbragt kogegrej på induktionskogefeltet, vil det valgte kogetrin blinke.

Efter et stykke tid slukkes kogefeltet.

Sådan slukkes kogefeltet

Tryk på symbolet + eller –, indtil ③ vises.

Børnesikring

Kogesektionen kan sikres mod ufrivillig aktivering for at undgå, at børn tænder for kogefelterne.

Aktivere / deaktivere børnesikring

Kogesektionen skal være slukket.

Aktivere: Berør symbolet ➡○ i ca. 4 sekunder. Symbolet ➡○ lyser i 10 sekunder. Kogesektionen er låst.

Deaktivere: Berør symbolet ➡○ i ca. 4 sekunder. Låsningen er deaktiveret.

Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen altid automatisk aktiveret, når der slukkes for kogesektionen.

Aktivere / deaktivere

I kapitlet Grundindstillinger kan De se, hvordan De aktiverer den automatiske børnesikring.

Timer-funktion

Denne funktion kan benyttes på to forskellige måder:

- en kogeplade skal slukke automatisk
- som minutur

Automatisk afbrydelse af en kogezone

Angiv tidsrummet for den ønskede kogezone. Kogezonen afbrydes automatisk, når tiden er forløbet.

Sådan programmerer man

Der skal være tændt for kogesektionen.

- 1 Vælg det ønskede kogefelt og det ønskede kogetrin. Tryk derefter på symbolet ④.
Indikatorerne ②② og min tændes i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering.
Indikatoren I➔I tændes i kogezone.

- Tryk på symbolet **+** eller **-** for funktionen tidsprogrammering.
Grundindstillingerne vises.
Symbol **+** : 30 minutter
Symbol **-** : 10 minutter
- Programmér den ønskede tid med symbolet **+** eller **-**.

Efter nogle få sekunder begynder tiden at forløbe.
I den visuelle indikation vises den sidst programmerede kogetid.

Når tiden er forløbet

Når tiden er forløbet, afbrydes kogesektionen. Der høres et signal til information herom.
Ved berøring af symbolet  slukkes indikatorerne, og det akustiske signal ophører.

Korrigerende af tid

Tryk på symbolet , indtil indikatoren **I→I** tændes for det ønskede kogefelt.

Foretag ændring af kogetiden med symbolerne **+** eller **-**, som svarer til funktionen tidsprogrammering.

Annullering af automatisk afbrydelse

Tryk på symbolet , indtil indikatoren **I→I** tændes for det ønskede kogefelt. Tryk derefter på symbolet **-**, som svarer til funktionen tidsprogrammering, indtil **kk** vises. Indikatoren **I→I** slukkes.

Råd og vejledning

Der kan programmeres en kogetid på op til 99 minutter. Efter en strømafbrydelse ophører tidsprogrammeringen med at være aktiveret.

Minutur

De kan indstille en tid på op til 99 minutter med minuturet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Sådan indstiller De

- Berør symbolet  så mange gange, at indikatoren  for minuturet bliver tændt. I timer-indikatoren lyser **00**.
- Indstil tiden med symbol **+** eller symbol **-**.

Efter nogle sekunder begynder tiden at tælle ned.

Når tiden er udløbet

Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I timer-indikatoren lyser **00**. Indikatoren  for minuturet lyser kraftigt. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

Ændre tiden

Berør symbolet  så mange gange, at indikatoren  for minuturet bliver tændt.
Indstil tiden med symbol **+** eller symbol **-**.

Automatisk tidsbegrænsning

Hvis en kogezone er i brug i lang tid, uden at De ændrer dens indstilling, bliver den automatiske tidsbegrænsning aktiveret. Kogezonen holder op med at varme.
I kogezone-indikatoren blinker skiftevis **F** og **B**. Hvis De berører et vilkårligt betjeningsfelt, slukkes indikatoren. De kan nu indstille igen. Tidspunktet for aktivering af tidsbegrænsningen afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Grundindstillinger

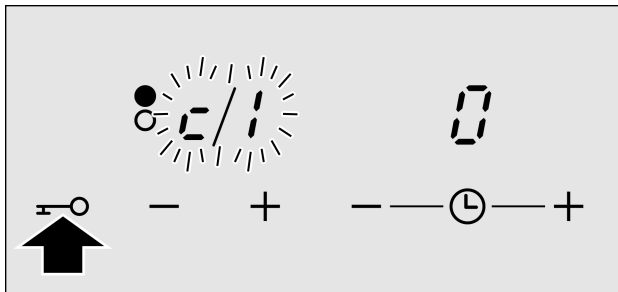
Apparatet har forskellige grundindstillinger. De kan tilpasse alle disse grundindstillinger efter Deres egne ønsker og behov.

ndikator	Funktion
	Automatisk børnesikring  Deaktiveret.*  Aktiveret.
	Lydsignal  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal deaktiveret.  Kun fejlbetjeningssignal aktiveret.  Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal aktiveret.*
	Automatisk timer  Deaktiveret.*  1-99 Tidsrum, hvorefter kogezonen slukker
	Varighed af Timerens slutsignal  10 sekunder.*  30 sekunder.  1 minut.
	Funktionen strømstyring  1 = 1000 W minimumsstyrke  1. - 9 = de 1500 a 3000 W  9. = 9500 W maksimumsstyrke
	Tilbagestilling til grundindstilling  Deaktiveret.  Aktiveret.

* Grundindstilling

Adgang til grundindstillinger

- Tænd for kogefeltet med hovedafbryderen.
- I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet , indtil der høres et bekræftelsessignal, og  tændes skiftevis i den visuelle indikation for kogezonen til højre for symbolet  (se billede).



Valg af anden indstilling

- Tryk på symbolet , indtil indikatoren for den ønskede funktion vises.
- Derefter skal du vælge den ønskede indstilling med symbolerne + og –, som svarer til kogezonen, til højre for symbolet . Den nye indstilling vises i den visuelle indikation for funktionen tidsprogrammering.
- Tryk igen på symbolet  i mere end 4 sekunder, indtil der høres et bekræftelsessignal. Indstillingerne er nu gemt korrekt.

Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring

Rengør pladen efter hver madlavning. På denne måde undgås det, at spildte madrester brænder sig fast. Rengør først kogesektionen, når den er kølet tilstrækkeligt af.

Brug kun rengøringsmidler, der er velegnede til kogeplader. Læs oplysningerne på produktets etiket.

Brug aldrig: Slibende produkter, Kraftige rengøringsmidler som ovnrens eller pletfjerningsmidler, Ståluddssvampe, Højtryksrengøringsmidler eller damprensemaskiner

Glasskraber

Rengør ikke kogefeltets overflade med skraberens etui, da overfladen kan blive ridset.

⚠ Pas på: Skæret er meget skarpt. Du kan komme til at skære dig selv. Beskyt skæret, når det ikke bruges. Udskift øjeblikkeligt skæret, hvis det udviser tegn på beskadigelser.

Ramme om kogesektionen

For at undgå skader på rammen omkring kogepladen skal du tage følgende i betragtning:

- Brug kun varmt vand med lidt sæbe
- Brug aldrig skarpe eller slibende produkter
- Brug ikke glasskraberen

Normal støj, mens apparatet kører

Teknologien med opvarmning via induktion baseres på dannelsen af elektromagnetiske felter, som gør, at varmen skabes direkte i bunden af kogegrejet. Disse kan afhængigt af konstruktionen af kogegrejet give anledning til en vis støj eller vibrationer, som beskrives i det følgende:

En dyb summen som i en transformator.

Denne støj opstår ved madlavning med et højt styrketrin. Årsagen til dette er mængden af energi, der transmitteres fra kogepladen til kogegrejet. Denne støj forsvinder eller svækkes, når styrketrinnet formindskes.

En lav hvislen

Denne støj opstår, når kogegrejet er tomt. Støjen forsvinder, når vand eller fødevarer kommes i kogegrejet.

Knagen

Denne støj opstår i kogegrejet, fordi det består af forskellige sammensatte materialer. Støjen skyldes de vibrationer, der opstår i samlingerne mellem de forskellige materialer. Støjen stammer fra kogegrejet. Omfanget og måden kan variere efter type madlavning.

Høje hvislelyde

Støjen opstår først og fremmest i kogegrej, der er sammensat af forskellige typer materialer, når det anvendes med maksimalt styrketrin og på samme tid på to kogefelter. Disse hvislelyde forsvinder eller svækkes, så snart styrketrinnet formindskes.

Støj fra ventilator

For at opnå en korrekt brug af det elektroniske system skal kogesektionen fungere med en kontrolleret temperatur. Derfor er kogesektionen udstyret med en ventilator, som efter hver detektering af temperatur gennem de forskellige styrketrin går i gang. Ventilatoren kan også fungere gennem inertie efter slukning af kogefeltet, hvis den detekterede temperatur stadig er for høj. De beskrevne typer støj er normale og udgør en del af induktionsteknologien, og de skal ikke betragtes som en fejl.

Serviceafdeling

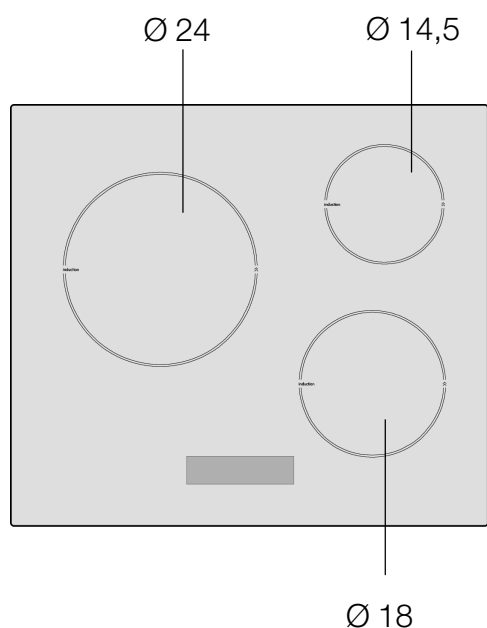
Vores serviceafdeling er til rådighed for brugerne for at udføre reparation af apparatet, sælge tilbehør og reservedele og tage sig af enhver form for forespørgsel i forbindelse med vores produkter eller tjenester. Oplysningerne om vores serviceafdeling kan findes i den medfølgende dokumentation. Ved kontakt til vores serviceafdeling bedes du oplyse produktnummeret (E-Nr.) og apparatets fabrikationsnummer (FD-Nr.). Disse oplysninger kan findes på mærkepladen, der er påsat den nederste del af kogesektionen og i den tilhørende dokumentation.

Reparation af nedbrud

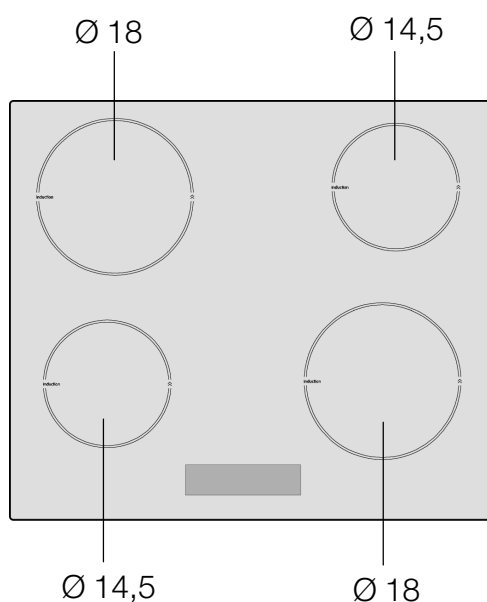
Normalt skyldes nedbrud små detaljer. Før du kontakter vores serviceafdeling, bør du tage følgende råd og vejledning i betragtning.

Indikator	Fejl	Afhjælpning
ingen	Elektricitetstilførslen er afbrudt.	Kontrollér ved hjælp af andre elektriske produkter, om der er sket en afbrydelse af strømmen.
	Tilslutningen af apparatet er ikke udført i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.	Kontrollér, at apparatet er tilsluttet i overensstemmelse med tilslutningsskemaet.
	Nedbrud i elektronisk system.	Hvis de foregående typer kontrol ikke løser problemet, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Nedbrud i elektronisk system	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F0/F9</i>	Der er opstået en intern fejl i funktionaliteten	Afbryd kogesektionen fra elektricitetsforsyningen. Vent nogle sekunder, og tilslut den igen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F2</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt det pågældende kogefelt.	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>F4</i>	Det elektroniske system er overophedet og har afbrudt alle kogefelter	Vent, indtil det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet. Tryk derefter på hvilket som helst symbol på kogesektionen. Hvis angivelsen forsætter, skal du kontakte vores serviceafdeling.
<i>UI</i>	Forkert elektrisk spænding uden for de normale funktionsgrænser	I dette tilfælde bør man kontakte elektricitetsselskabet.
<i>U2/U3</i>	Kogezonen er blevet overophedet, og den er slået fra for at beskytte komfuret.	Vent på, at det elektroniske system er tilstrækkeligt afkølet, og tænd igen.
Anbring ikke kogegrej på betjeningspanelet.		

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset ... 49

Turvallisuusohjeet 49

Vaurioiden syyt 50

Ympäristönsuojelu 50

Energian säästöön liittyviä neuvoja 50

Induktiokeittotason käyttö 51

Induktiokeittotason edut 51

Sopivat keittoastiat 51

Tutustuminen laitteeseen 51

Ohjauspaneeli 51

Keittoalueet 51

Jäännöslämmön osoitin 52

Keittotason ohjelmointi 52

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä 52

Keittoalueen säätö 52

Lapsilukko 52

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä 52

Automatic childproof lock 52

Ajastin-toiminto 52

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä ... 52

Minuuttikello 53

Automaattinen aikarajoitus 53

Perusasetukset 53

Perusasetuksiin siirtyminen 53

Varoitukset ja puhdistus 54

Puhdistus 54

Keittotason kehys 54

Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet 54

Huoltopalvelu 54

Vikojen korjaaminen 55

Turvallisuuteen liittyvät neuvot ja varoitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti. Ainoastaan tällöin voidaan laitetta käyttää oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet. Mikäli laite annetaan jollekin toiselle, on laitteen mukana annettava myös laitteen asiakirjat.

Tarkista laite pakkauksen avauksen jälkeen. Jos laitteesta löytyy kuljetuksesta aiheutuneita vaurioita, älä kytke sitä sähköverkkoon vaan ota yhteyttä tekniseen palveluun ja tee vaurioista kirjallinen ilmoitus, muutoin oikeutta vahingonkorvauksiin ei ole.

Turvallisuusohjeet

Laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Keittotasoa saa käyttää ainoastaan ruoka-aineksien käsittelyyn.

Älä jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa.

Turvallinen käyttö

Jotta laitteen käyttöturvallisuus taattaisiin, aikuiset tai lapset, jotka eivät osaa käyttää laitetta

- fyysisistä, sensorisista tai psyykkisistä puutteista
- tai kokemuksen tai tuntemuksen puutteesta

johtuen, eivät saa käyttää laitetta ilman vastuukykyisen aikuisen valvontaa.

Lapsia on valvottava, jotta laitteella ei leikittäisi.

Öljyn, voin tai margariinin ylikuumentaminen

Ylikuumentunut öljy tai voi (margariini) syttyvät helposti. Tulipalovaara!

Valvo öljyllä tai voilla kypsennettäviä ruokia jatkuvasti. Jos öljy tai voi syttyy, älä koskaan sammuta tulta vedellä. Sammuta liekit asettamalla keittoastian päälle nopeasti kansi tai lautanen.

Kytke keittoalue pois päältä.

Vesihaude

Vesihauhteella voidaan keittää ruoka-aineksia kattilan sisällä, joka puolestaan kelluu vettä sisältävän suuremman kattilan sisällä. Tällöin ruoka-ainekseen kohdistuu jatkuvasti mieto lämpö, sillä se kypsyy kuuman veden ansiosta sen sijaan, että se kypsyisi suoraan keittotason kuumuudesta.

Vesihaudetta käytettäessä ei vettä sisältävään kattilaan saa asettaa suoraan ruokatölkkejä, lasipulloja tai muita materiaaleja, jotta keittoalueen uudelleen kuumentumisesta johtuva levyn lasin ja keittoastian rikkoutuminen vältettäisiin.

Kuuma keittotaso

Palovammavaara! Älä koske kuumiin keittotasoihin. Lapsien ei missään tapauksessa saa antaa lähestyä laitetta. Jäännöslämmön osoitin ilmoittaa keittotasojen kuumuudesta.

Tulipalovaara! Älä koskaan aseta syttyviä esineitä keittotason päälle.

Tulipalovaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää syttyviä esineitä tai sumukkeita.

Märät keittoastian pohjat ja keittoalueet

Vammautumisvaara! Jos keittoastian pohjan ja keittoalueen välillä on nestettä, voi se aiheuttaa höyrypainetta. Tämä voi johtaa keittoastian äkkinäiseen kimmahtamiseen.

Pidä keittotasot ja keittotasojen pohjat aina kuivina.

Keittotason halkeamat

Sähköiskuvaara! Kytke laite pois sähköverkosta, jos keittotaso on rikkoutunut tai siinä on halkeamia. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi

Palovammavaara! Kytke keittoalue pois päältä, jos näyttö ei toimi.

Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta induktiotason päälle metallisia esineitä

Palovammavaara! Älä jätä keittotason päälle veitsiä, haarukoita, lusikoita, kansia tai muita metallisia esineitä, sillä se voivat kuumentua erittäin nopeasti.

Tuulettimen käyttöön liittyvät varoitukset

Keittotason alaosassa on tuuletin.

Vaurioitumisvaara! Jos keittotason alapuolella on pöytälaatikko, laatikossa ei saa säilyttää pieniä esineitä tai papereita, sillä ne voivat imeytyessä aiheuttaa vaurioita tuulettimeen tai vaarantaa laitteen asianmukaisen jäähdytyksen.

Huomio! Laatikon sisällön ja tuulettimen imuaukon väliin on jätettävä vähintään 2 cm tilaa.

Virheelliset korjaukset

Sähköpurkausvaara! Virheelliset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa ainoastaan teknisen huoltopalvelun henkilöstö, joka omaa asianmukaisen koulutuksen.

Liitosjohto

Kaikki laitteen käsittelyt, myös liitosjohdon vaihto tai asennus, kuuluvat teknisen huoltopalvelun tehtäviin. Sähkölaitteiden liitosjohdot eivät saa koskea kuumiin keittotasoihin. Tämä voi johtaa johdon eristyksen tai keittotason vaurioitumiseen.

⚠ Varoitus: Tämä laite täyttää sähkömagneettiseen turvallisuuteen ja yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset.

Tästä huolimatta sydämentahdistimia käyttävät henkilöt eivät saa käyttää tätä laitetta. On mahdotonta taata, että kaikki kyseiset markkinoilla olevat laitteet täyttävät voimassa olevat sähkömagneettiseen yhdenmukaisuuteen liittyvät määräykset, ja etteivätkö ne aiheuttaisi laitteen virheettömän toiminnan vaarantavia häiriöitä. On myös mahdollista, että muita laitteita, kuten kuulolaitteita, käyttävät henkilöt havaitsevat häiriöitä.

Keittotason pois päältä kytkeminen

Kytke keittotaso aina pois päältä pääkatkaisimella aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä odota, että keittotaso kytketty pois päältä automaattisesti keittoastian puuttumisen vuoksi.

Vaurioiden syyt

Kattilan- ja pannunpohjat

Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.

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

Kuumat pannut ja kattilat

Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.

Kovat ja terävät esineet

Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.

Foliot ja muovit

Alumiinifolio tai muoviasiat sulavat kuumen keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille.
	Kattilan aiheuttama hankauma	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpukanmuo toinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistuslastalla.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Pura laite ja hävitä pakkaukset ympäristöystävällisesti.



Tämä laite noudattaa sähkö- ja elektroniikkalaiteromujen hävitystä koskevaa direktiiviä RAEE 2002/96/EY. Kyseinen direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden kierrätystä ja uudelleen käyttöä koskevan merkin, joka on voimassa kaikissa EU-maissa.

Energian säästöön liittyviä neuvoja

- Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita. Epätasaiset pohjat lisäävät energian kulutusta. Aseta keittoastian pohjaan viivain, jos viivaimen ja astian väliin ei jää tilaa, keittoastian pohja on tasainen.
- Keittoastian pohjan halkaisijan on vastattava keittoalueen kokoa. Huom: Jos valmistaja on ilmoittanut keittoastian suuremman halkaisijan, se on yleensä suurempi kuin keittoastian halkaisija. Jos keittoastian halkaisija ei vastaa keittoalueen halkaisijaa, on parempi, että halkaisija on suurempi kuin keittoalueen halkaisija, sillä muutoin puolet energiasta menee hukkaan.
- Valitse valmistettavien ruoka-aineksien määrään sopiva keittoastian koko. Suuri ja puoli täysi keittoastia kuluttaa paljon energiaa.
- Aseta keittoastia aina keittoalueen keskelle ja käytä aina oikeankokoisia kansia. Ilman kantta energian kulutus on nelinkertainen.
- Keitä vähäisellä vesimäärällä. Tällöin energian säästämisen lisäksi vihannesten vitamiinit ja mineraalit säilyvät.
- Muhennoksia tai muita nestemäisiä ruokia kuten keittoja, kastikkeita tai juomia valmistaessa, ruoka-aineet voivat kuumentua liian nopeasti huomaamatta jolloin ne voivat räiskyä keittoastiasta. Tämän vuoksi on suositeltavaa kuumentaa ruokaa hiljalleen, valitsemalla sopiva tehotaso ja hämmentäen ruokaa ennen kuumentamista ja sen aikana.

Induktiokaitotason käyttö

Induktiokaitotason edut

Induktiokaitotaso tarjoaa radikaalin muutoksen perinteiseen kuumentamiseen verrattuna, sillä kuumentuminen tapahtuu itse keittoastiassa. Tämä tarjoaa useita etuja:

- Erittäin nopea keitto ja friteeraus
- Alhaisempi energian kulutus
- Suurempi käyttömukavuus ja parempi puhtaus.
- Keiton hallinta ja turvallisuus.

Sopivat keittoastiat

Ferromagneettiset keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat **käytettäviksi induktiokeitotasoissa**, ne voivat olla:

- emaloitua terästä
- sulatettua rautaa
- erityisiä ruostumattomasta teräksestä tehtyjä induktiokeitotastioita.

Keittoastioiden sopivuus voidaan tarkistaa magneetilla – sopiviin astioihin tarttuu magneetti.

Sopimattomat keittoastiat

Älä koskaan käytä keittoastioita, jotka on tehty:

- normaalista puhtaasta teräksestä
- lasista
- savesta
- kuparista
- alumiinista

Jos valitun keittoalueen päälle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia ei ole tehty sopivasta materiaalista tai se ei ole sopivan kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehoalue vilkkuu.

Tyhjät tai ohutpohjaiset keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotaso on varustettu sisäisellä turvajärjestelmällä, mutta tyhjä astia voi kuumentua niin nopeasti ettei ”Automaattinen poiskytkentä” toiminto ehdi reagoida ja se voi saavuttaa hyvin korkean lämpötilan. Astian pohja voi jopa sulaa ja vaurioittaa levyn lasipintaa. Tällöin keittoastiaan ei saa koskea ja keittoalue tulee kytkeä pois päältä. Jos keittotaso ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Keittoastian havaitseminen

Jokaisessa keittoalueessa on keittoastian havaitsemisen minimiraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi keittoalue on valittava keittoastian halkaisijaan sopivaksi.

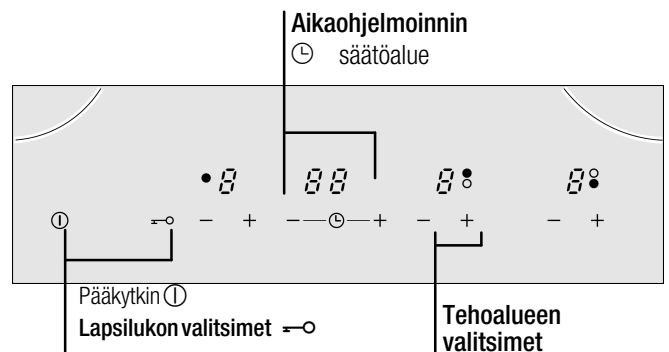
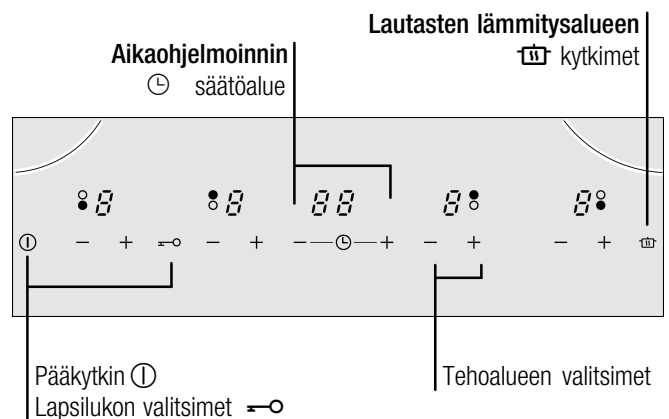
Kaksinkertainen tai kolminkertainen keittoalue

Kyseiset alueet tunnistavat eri kokoisia keittoastioita. Keittoastian materiaalista ja ominaisuuksista riippuen alue mukautuu automaattisesti aktivoiden näin ainoastaan yksinkertaisen alueen tai koko alueen ja jakaen sopivan tehon optimaalisten keittotuloksien saavuttamiseksi.

Tutustuminen laitteeseen

Sivulta 47 löydät laitteen tyyppi- ja mittatiedot.

Ohjauspaneeli



Keittoalueet

Keittoalue	Päälle ja pois päältä kytkentä
○ Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
⊞ Paistoalue	Alue käynnistyy automaattisesti silloin, kun sen päälle asetetaan keittoastia, jonka pohja on saman kokoinen kuin alueen ulkoreuna.

Jäännöslämmön osoitin

Keittotason jokaisessa keittoalueessa on jäännöslämmön osoitin, käyttäjä näkee kyseisistä osoittimista mitkä alueista ovat edelleen lämpimiä. Jos keittoalueen jäännöslämmön osoitin palaa, vältä koskemasta kyseiseen alueeseen.

Vaikka levy olisi sammunut, merkkivalo **h/H** palaa keittoalueen ollessa edelleen kuuma.

Kun keittoastia poistetaan alueelta ennen keittoalueen sammutusta, osoitin **h/H** ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorottain.

Keittotason ohjelmointi

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytkeminen päälle:

Kosketa symbolia ①. Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa.

Kytkeminen pois päältä:

Kosketa symbolia ①, kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu. Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa edelleen, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

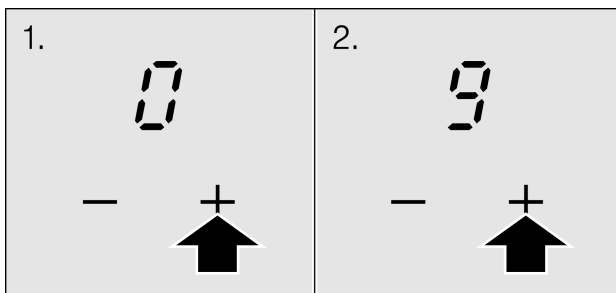
Huomautus

Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat pois päältä yli 20 sekuntia.

Keittoalueen säätö

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

- 1 Paina haluamasi keittoalueen merkkiä + tai -. Sen näyttöön syttyy 0.
- 2 Paina merkkiä + tai - seuraavien 5 sekunnin kuluessa. Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki + = tehoalue 9
Merkki - = tehoalue 4



- 3 Tehoalueen vaihtaminen: paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehoalue tulee näkyviin.

Varoitus:

Jos induktiokeittoalueelle ei ole asetettu keittoastiaa, valittu tehoalue vilkkuu.

Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.

Keittoalueen pois päältä kytkentä

Paina merkkiä + tai -, kunnes näkyviin tulee 0.

Lapsilukko

Keittotaso voidaan suojata vahingollisen käynnistyksen varalta niin, etteivät lapset käynnistä keittoalueita.

Lapsilukon kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotason pitää olla pois päältä.

Kytkeminen päälle: Kosketa symbolia ➡ n. 4 sekunnin ajan. Symboli ➡ palaa 10 sekuntia. Keittotaso on lukittu.

Kytkeminen pois päältä: Kosketa symbolia ➡ n. 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Automatic childproof lock

Tällä toiminnolla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina, kun kytket keittotason pois päältä.

Kytkeminen päälle ja pois päältä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta Perusasetukset.

Ajastin-toiminto

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tavalla:

- keittoalueen sammuttamiseen automaattisesti
- minuuttikellona

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Syötä halutun keittoalueen toiminta-aika. Alue kytkeytyy automaattisesti pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen.

Ohjelmointi

Keittolevyn on oltava kytkettynä.

- 1 Valitse keittoalue ja haluttu tehotaso. Paina sen jälkeen merkkiä ①.
Merkit 00 ja min syttyvät aikaohjelmoinnin näyttöön.
Merkki I→I syttyy keittoalueeseen.

- 2 Paina aikaohjelmoinnin merkkiä + tai –.
Perusasetukset tulevat näkyviin.
Merkki + : 30 minuuttia
Merkki – : 10 minuuttia

- 3 Ohjelmoinnin haluamasi aika merkillä + tai –.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.
Näyttöön tulee näkyviin viimeiseksi ohjelmoitu keittoaika.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Alue kytkeytyy pois päältä silloin, kun kyseinen aika on kulunut umpeen. Laitteesta kuuluu merkkiäni.
Kun merkkiä painetaan, merkkivalot ja merkkiäni sammuvat.

Ajan korjaus

Paina merkkiä , kunnes merkkivalo syttyy haluttuun keittoalueeseen.

Muuta keittoaikaa merkillä + tai –, jotka vastaavat aikaohjelmointia.

Automaattisen sammutustoiminnon peruutus

Paina merkkiä , kunnes merkkivalo syttyy haluttuun keittoalueeseen. Paina sen jälkeen merkkiä –, joka vastaa aikaohjelmointia, kunnes näkyviin tulee . Merkkivalo sammuu.

Neuvot ja varoitukset

Keittoajaksi voidaan ohjelmoida korkeintaan 99 minuuttia. Sähkökatkoksen tapahtuessa ajan ohjelmointitoiminto kytkeytyy pois päältä.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Se on kaikista muista asetuksista riippumaton.

Toimi näin:

- 1 Kosketa symbolia niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö palaa. Ajastimen näytössä palaa .
- 2 Aseta aika symbolilla + tai –.

Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan päättymisen jälkeen

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa . Minuuttikellon näyttö palaa kirkkaana. Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Ajan korjaaminen

Kosketa symbolia niin monta kertaa, että minuuttikellon näyttö palaa. Aseta aika symbolilla + tai –.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu. Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy.

Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **B**. Näyttö sammuu, kun kosketat mitä tahansa käyttöaluetta.

Voit tehdä uudet asetukset. Aikarajoituksen aktivoituminen riippuu säädetyistä tehoalueista (1 - 10 tunti).

Perusasetukset

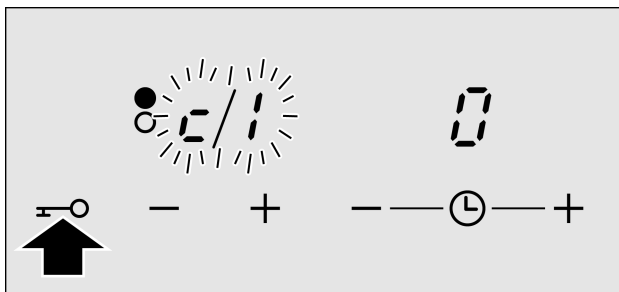
Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
1	Automaattinen lapsilukko Pois päältä.* 1 Päällä.
2	Merkkiäni Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä. 2 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
5	Automaattinen ajastin Pois päältä.* 1-99 Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä.
6	Ajastimen päättymissignaalin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
7	Power-Management –toiminto 1 = 1000 W minimiteho 1. – 9 = arvosta 1500 arvoon 9000 W 9. = 9500 W maksimiteho
0	Perusasetusten palautus Pois päältä. 1 Päällä.

* Perusasetus

Perusasetuksiin siirtyminen

- 1 Käynnistä keittotaso pääkatkaisijasta.
- 2 Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä , kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni ja merkkivalo vilkkuu keittoalueen näytössä, joka sijaitsee merkin oikealla puolella (katso kuva).



Toisen asetuksen valinta

- 3 Paina merkkiä , kunnes halutun toiminnon osoitin tulee näkyviin.
- 4 Valitse sen jälkeen haluttu asetus merkeillä + ja –, jotka vastaavat merkin  oikealla puolella olevaa keittoaluetta. Uusi asetus tulee näkyviin aikaohjelmoinnin näyttöön.
- 5 Paina merkkiä  uudelleen yli 4 sekunnin ajan, kunnes laitteesta kuuluu merkkiäni. Asetukset ovat tallentuneet virheettömästi.

Varoitukset ja puhdistus

Puhdistus

Puhdista levy jokaisen käyttökerran jälkeen. Täten vältetään siihen kiinnittyneiden jäämien palaminen. Puhdista keittotasosta vasta, kun se on jäähtynyt riittävästi.

Älä koskaan käytä: Kuluttavia tuotteita, Agressiivisia puhdistusaineita, kuten uunin puhdistukseen tarkoitettuja suihkeita ja tahrainpoistoaineita, naarmuttavia pesusieniä, korkeapaineisia puhdistuslaitteita tai höyryllä toimivia puhdistuslaitteita

Kaavin lasia varten

Älä puhdista keittotason pintaa kaapimen perällä, sillä pinta voi naarmuuntua.

⚠ Varoitus: Terä on hyvin terävä. Varo viiltämästä itseäsi. Suojaa terä silloin, kun sitä ei käytetä. Vaihda terä heti kun siinä ilmenee vaurioita.

Keittotason kehys

Jotta keittotason kehys vaurioitumiselta välttyttäisiin, noudata seuraavia ohjeita:

- Käytä puhdistukseen ainoastaan kuumaa vettä ja vähän saippuaa
- Älä koskaan käytä teräviä tai kuluttavia tuotteita
- Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta

Laitteen käytön aikana esiintyvät normaalit äänet

Induktiokuumennusteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jotka mahdollistavat keittoastian pohjan kuumentumisen. Keittoastian rakenteesta riippuen kyseiset kentät voivat aiheuttaa joitakin ääniä tai värähtelyitä, jotka on kuvattu seuraavaksi:

Voimakas muuntajan ääntä muistuttava surina

kyseinen ääni esiintyy korkeaa tehotasoa käyttäessä. Ääni johtuu energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Ääni häviää tai vaimenee tehotasoa alentaessa.

Matala vihellysääni

kyseinen ääni esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Ääni häviää silloin, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai ruoka-aineita.

Ritinä

kyseinen ääni esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista. Ääni johtuu värähtelyistä, jotka esiintyvät päällekkäin olevien eri materiaalien yhdyspintoissa. Ääni johtuu keittoastiasta. Ruoka-aineiden määrä ja keittotapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

kyseiset äänet esiintyvät ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat päällekkäin olevista eri materiaaleista silloin, kun niitä kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahdella keittoalueella. Äänet häviävät tai vaimenevat tehoa laskiessa.

Tuulettimen äänet

sähköjärjestelmän asianmukaisen toiminnan takaamiseksi keittotason lämpötilaa on hallittava. Siksi keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehotasojen lämpötilojen mukaisesti. Tuuletin voi toimia myös silloin, kun keittotasosta on sammutettu mutta havaittu lämpötila on edelleen liian korkea.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja, ne ovat osa induktioteknologiaa eivätkä ne merkitse häiriötä laitteen toiminnassa.

Huoltopalvelu

Huoltopalvelumme kautta voi käyttäjä korjauttaa laitteen, hankkia lisävarusteita tai saada tuotteisiimme tai palveluimme liittyvää lisätietoa.

Huoltopalvelumme yhteystiedot löytyvät liitteestä. Huoltopalvelumme ottaessa yhteyttä on käyttäjän ilmoitettava laitteen tuotenumero (E-Nro) ja valmistusnumero (FD-Nro). Kyseiset tiedot löytyvät keittotason alaosaan sijaitsevasta tyyppikilvestä sekä laitteen asiakirjoista.

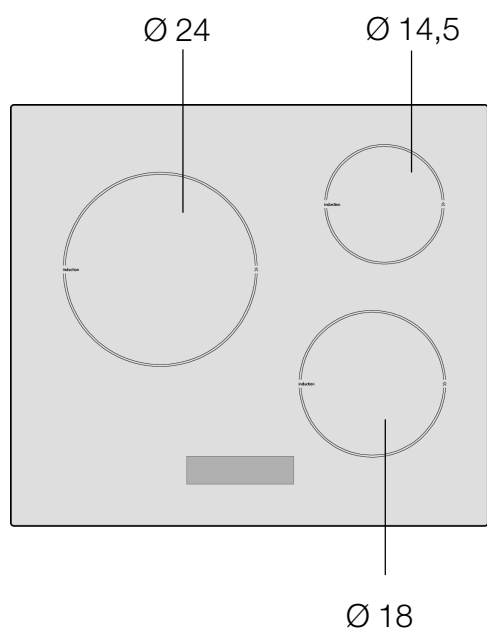
Vikojen korjaaminen

Viat johtuvat yleensä pienistä yksityiskohdista. Ennen tekniseen huoltopalveluun yhteyden ottoa on otettava huomioon seuraavat neuvot ja varoitukset.

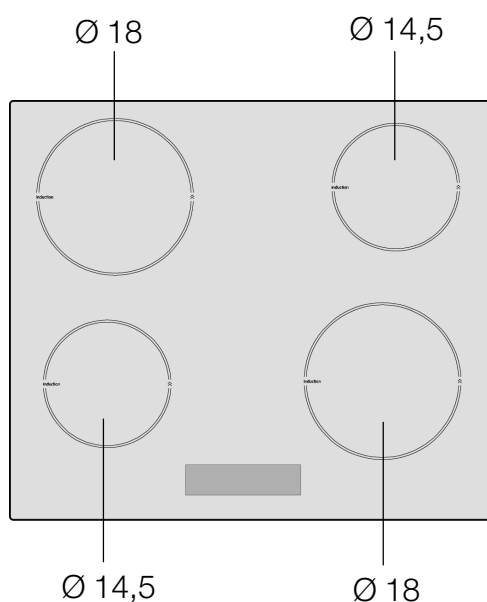
Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut.
	Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.	Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti.
	Vika sähköjärjestelmässä.	Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>e</i> + numero/	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F0/F9</i>	Sisäinen vika	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota joitakin sekunteja ja kytke laite takaisin verkkovirtaan. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F2</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut	Odot kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet	Odot kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
<i>UI</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2/U3</i>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on sammunut sen pinnan suojaamiseksi	Odot kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Sikkerhets-anvisninger	57
-------------------------------	-----------

Årsaker til skader	58
---------------------------	-----------

Miljøbeskyttelse	58
-------------------------	-----------

Råd om energibesparelse	58
-------------------------	----

Matlaging ved induksjon	59
--------------------------------	-----------

Fordeler ved matlaging ved induksjon	59
--------------------------------------	----

Egnede kokekar	59
----------------	----

Bli kjent med apparatet	59
--------------------------------	-----------

Bryterpanelet	59
---------------	----

Kokesonene	59
------------	----

Restvarmeindikator	59
--------------------	----

Programmering av koketoppen	60
------------------------------------	-----------

Slå kokesonen av og på	60
------------------------	----

Regulere kokesonen	60
--------------------	----

Barnesikring	60
---------------------	-----------

Slå barnesikringen av og på	60
-----------------------------	----

Automatisk barnesikring	60
-------------------------	----

Tidsurfunksjon	60
-----------------------	-----------

Automatisk deaktivering av en kokesone	60
--	----

Varselur	61
----------	----

Automatisk tidsbegrensning	61
-----------------------------------	-----------

Grunninnstillinger	61
---------------------------	-----------

Tilgang til grunninnstillingene	61
---------------------------------	----

Vedlikehold og rengjøring	62
----------------------------------	-----------

Rengjøring	62
------------	----

Rammen til koketoppen	62
-----------------------	----

Normal støy ved bruk av apparatet	62
--	-----------

Teknisk service	62
------------------------	-----------

Reparasjon	63
-------------------	-----------

Råd og sikkerhetsanvisninger

Les bruksanvisningen nøye. Det er nødvendig for å kunne bruke apparatet på korrekt måte.

Ta vare på installasjons- og bruksanvisningen. Sørg for at denne dokumentasjonen følger apparatet ved eventuelt eierskifte.

Sjekk apparatet etter å ha fjernet emballasjen. Hvis det har oppstått skader under transporten, må apparatet ikke tilkoples. Kontakt teknisk kundestøtte og send en skriftlig beskrivelse av hvilke skader som har oppstått. I motsatt tilfelle vil du miste retten til enhver form for erstatning.

Sikkerhets-anvisninger

Apparatet er kun beregnet for bruk i private husholdninger.

Bruk koketoppen kun til matlaging.

Ikke la apparatet være uten tilsyn mens det er i drift.

Sikker bruk

For å bruke dette apparatet på en sikker måte, må voksne og barn som på grunn av

- fysiske, sensoriske eller psykiske handikap
- manglende erfaring eller kunnskap

ikke har forutsetning for å bruke dette apparatet, ikke gjøre det uten tilsyn av en ansvarlig, voksen person.

Sørg for at barn ikke leker med apparatet.

Overopphetet olje, smør eller margarin

Olje eller smør (margarin) tar lett fyr ved for kraftig oppvarming. Brannfare!

Følg nøye med når du lager mat med olje eller smør.

Dersom oljen eller smøret tar fyr, må du aldri bruke vann for å slukke ilden.

Kvel flammene ved å dekke kokekaret raskt med et lokk eller en tallerken.

Koble fra kokesonen.

Matlaging i vannbad

Vannbad innebærer at mat tilberedes i en gryte som i sin tur senkes ned i et annet, større kokekar som inneholder vann. På denne måten varmes maten opp på en forsiktig og jevn måte ved hjelp av det varme vannet og tilberedes ikke direkte av varmen fra kokesonen.

Når du lager mat i vannbad, skal du ikke plassere hermetikkbokser, glass eller annet materiale slik at de hviler direkte på bunnen av kokekaret som inneholder vann. Dette for å unngå å ødelegge kokekaret og koketoppens glass på grunn av gjenoppvarming av kokesonen.

Varm koketopp

Brannfare! Rør ikke de varme kokesonene.

Det er meget viktig at barn ikke kommer i nærheten av apparatet. Restvarmeindikatoren viser om kokesonene er varme.

Brannfare! Plasser aldri brennbare gjenstander på koketoppen.

Brannfare! Dersom det er en skuff under koketoppen skal du ikke oppbevare brennbare gjenstander eller spraybokser der.

Kokekar med våt bunn og våte kokesoner

Fare for skadel! Dersom det er væske mellom kokekarets bunn og kokesonen kan det oppstå damptrykk. A Dette kan føre til at kokekaret plutselig hopper.

Sørg alltid for at kokesonene og kokekarets bunn er tørre.

Sprekker i koketoppen

Fare for elektrisk støt! Koble apparatet fra strømmettet dersom koketoppen er ødelagt eller sprukket.

Kontakt teknisk service.

Kokesonen varmes opp, men den visuelle indikatoren fungerer ikke

Brannfare! koble fra kokesonen hvis indikatoren ikke fungerer. Kontakt teknisk service.

Ikke plasser metallgjenstander på induksjonskoketoppen

Brannfare! Legg ikke kniver, gafler, skjeer, lokk eller andre metallgjenstander på koketoppen, da de fort kan bli meget varme.

Vedlikehold av ventilator

Denne koketoppen er utstyrt med en ventilator som befinner seg i den nederste delen.

Fare for skader! Dersom det er en skuff under koketoppen, skal du ikke oppbevare små gjenstander eller papirer i den, da de kan bli sugd opp av ventilatoren og skade den eller forhindre avkjølingen.

Forsiktig! Det bør være en avstand på minimum

2 cm mellom innholdet i skuffen og ventilatorens inntak.

Feilaktige reparasjoner

Fare for elektrisk støt! Feilaktige reparasjoner er farlige. Reparasjoner må kun utføres av fagpersonell fra teknisk service.

Tilslutningskabel

Alle inngrep i apparatet, inkludert bytte eller montering av strømledning, må utføres av vår tekniske service.

Tilkoblingskablene til elektriske apparater må ikke berøre de varme kokesonene. Både kabelens isolering og koketoppen kan bli skadet.

⚠ Advarsel: Dette apparat oppfyller forskriftene om sikkerhet og om elektromagnetisk kompatibilitet. Likevel bør ikke personer som har implantert **pacemaker** bruke dette apparatet. Det er umulig å garantere at alle pacemakerne som finnes på markedet oppfyller gjeldende forskrifter om elektromagnetisk kompatibilitet, og det er derfor heller ikke mulig å garantere at det ikke vil oppstå interferens som kan føre til at disse ikke fungerer korrekt. Det er også mulig at personer med andre typer apparater, slik som høreapparat, kan oppleve noe ubehag.

Frakobling av koketoppen

Etter hver gangs bruk slås koketoppen av med hovedbryteren. Ikke vent til koketoppen slås av automatisk ved manglende kokekar.

Årsaker til skader

Gryte- og pannebunner

Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.

Unngå tørrkoking i gryter. Det kan oppstå skader.

Varme panner og gryter

Sett aldri varme panner og gryter på betjeningsfeltet, indikasjonsområdet eller rammen.

Det kan oppstå skader.

Harde og spisse gjenstander

Harde eller spisse gjenstander som faller ned på kokesonen, kan forårsake skader.

Folie og plast

Aluminiumsfolie eller plastbeholdere smelter på varme kokeplater. Beskyttelsesfolie for komfyrer egner seg ikke til denne kokesonen.

Oversikt

I tabellen nedenfor finner du de vanligste skadene:

Skade	Årsak	Tiltak
Flekker	Overkok	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.
	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
Riper	Salt, sukker og sand	Ikke bruk kokesonene som oppbevaringssted eller arbeidsflate.
	Ru gryte- og pannebunner lager riper i glasskeramikken.	Kontroller kokekaret.
Misfarging	Uegnede rengjøringsmidler	Bruk kun rengjøringsmidler som er egnet til glasskeramikk.
	Gryteslitasje	Løft gryter og panner når de skal flyttes.
Kraterdannelse	Sukker, sterkt sukkerholdige retter	Fjern overkok med en gang ved hjelp av en glasskrape.

Miljøbeskyttelse

Avhend kassert materiale i henhold til miljøvernforskriftene

Pakk ut apparatet og kast emballasjen i henhold til miljøvernforskriftene.



Dette apparatet er merket i henhold til EU-direktivet som regulerer avfall fra elektriske og elektroniske apparater, WEEE 2002/96/CE. Direktivet fastsetter rammene for resirkulering og gjenbruk av brukte apparater som gjelder i hele den europeiske union.

Råd om energibesparelse

- Bruk kokekar med tykk og plan bunn. En buet bunn øker energiforbruket. Plasser en linjal under bunnen av kokekaret. Dersom det ikke er noe mellomrom, er kokekarets bunn fullstendig plan.
- Diameteren til kokekarets bunn bør svare til størrelsen på kokesonen. Legg merke til: At hvis produsenten har angitt den største diameteren på kokekaret, så er denne normalt større enn diameteren på kokekarets bunn. Dersom diameteren på kokekaret ikke svarer til diameteren på kokesonen, er det bedre at kokekaret er større enn kokesonen, i motsatt fall forsvinner halvparten av energien.
- Velg kokekar som har en størrelse som passer til mengden som skal tilberedes. Et stort kokekar som er halvfullt, forbruker mye energi.
- Plasser alltid kokekaret midt på kokesonen og bruk alltid lokk som passer til kokekarene. Ved matlaging uten lokk, firedobles energiforbruket.
- Bruk lite vann. På denne måten sparer du energi, og i tillegg bevares grønnsakenes vitaminer og mineraler.
- Ved tilberedning av lapskaus eller flytende matretter som supper, sauser eller drikker kan disse varmes opp altfor raskt selv om det ikke er tegn på at de gjør det. Dette kan føre til at det søles utenfor beholderen. Derfor anbefales en myk oppvarming. Velg et egnet effektnivå og rør i maten før og under oppvarmingen.

Matlaging ved induksjon

Fordeler ved matlaging ved induksjon

Induksjonsoppvarming innebærer en radikal endring i forhold til tradisjonell oppvarming, da varmen genereres direkte i kokekaret. Derfor har den flere fordeler:

- Raskere koking og steking.
- Mindre energiforbruk.
- Bedre komfort og lettere rengjøring.
- Kontrollert og sikker matlaging.

Egnede kokekar

Ferromagnetiske kokekar

Det er bare **ferromagnetiske kokekar** som kan brukes ved matlaging med induksjon, de kan være av følgende materiale:

- stål
- støpejern
- Spesialkar av rustfritt stål for induksjon.

For å vite om kokekarene er velegnet, må du kontrollere at de tiltrekkes av en magnet.

Uegnete kokekar

Bruk aldri kokekar av:

- normalt tynt stål
- glass
- leirvarer
- kobber
- aluminium

Dersom det ikke plasseres et kokekar på den valgte kokesonen, eller kokekaret ikke er av riktig materiale eller størrelse, vil koketrinnet som vises på kokesonens nummerindikator begynne å blinke.

Tomme kokekar eller kokekar med tynn bunn

Varm ikke opp tomme kokekar, og ikke bruk kokekar med tynn bunn. Koketoppen er utstyrt med et internt sikkerhetssystem, men et tomt kokekar kan bli varmt så hurtig at funksjonen "automatisk deaktivering" ikke får tid til å reagere og det kan oppnå en meget høy temperatur. Kokekarets bunn kan til og med smelte og skade koketoppens overflate. Skulle dette skje må du ikke røre kokekaret og slå av kokesonen. Dersom koketoppen ikke fungerer når den er avkjølt må du kontakte vår tekniske service.

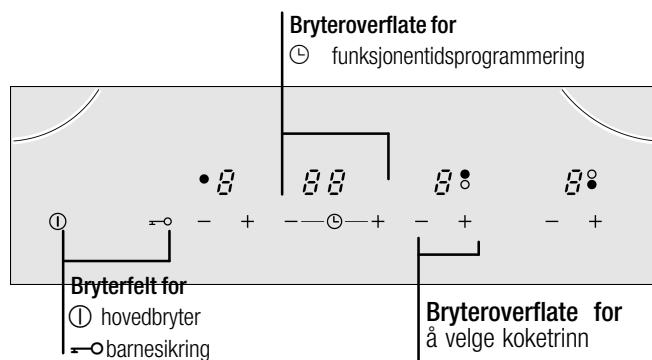
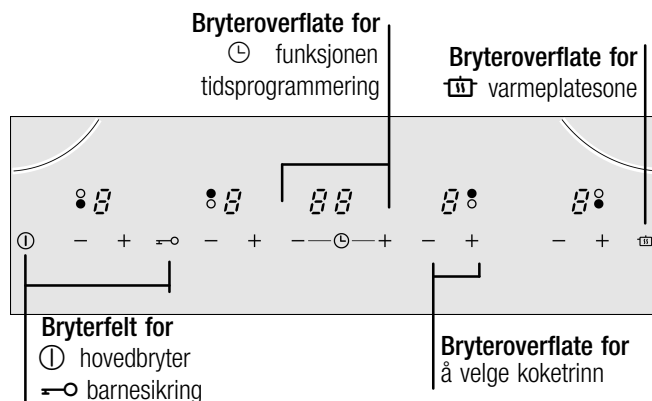
Detektering av kokekar

Hver kokesone har en minimumsgrense for detektering av kokekar og denne varierer avhengig av materialet som det aktuelle kokekaret er laget av. Derfor skal man bruke den kokesonen som passer best til kokekarets diameter.

Bli kjent med apparatet

På side 53 finner du en modelloversikt med målangivelser.

Bryterpanelet



Kokesonene

Kokesone	Aktivering og deaktivering
○ Enkel kokesone	Bruk et kokekar av passende størrelse.
○ Stekesone	Sonen slås automatisk på ved å bruke et kokekar hvis bunn er av samme størrelse som den ytre sonen.

Restvarmeindikator.

Koketoppen er utstyrt med en restvarmeindikator for hver kokesone, som viser hvilke soner som fortsatt er varme. Unngå å røre kokesonen hvis indikatoren vises.

Selv om platen er slått av vil **h/H** fortsette å lyse så lenge kokesonen er varm.

Hvis kokekaret fjernes før kokesonen er slått av vil indikatoren **h/H** og valgt koketrinn vises vekselvis.

Slå kokesonen av og på

Slå på:

Berør symbolet ①. Indikasjonen over hovedbryteren lyser.

Slå av:

Berør symbolet ① til indikasjonen over hovedbryteren slukker. Alle kokeplatene er slått av. Restvarmeindikatoren fortsetter å lyse inntil kokeplatene er tilstrekkelig avkjølt.

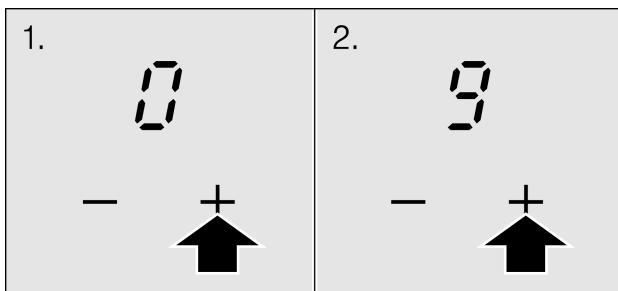
Veiledning

Kokesonen slår seg automatisk av dersom alle kokeplatene er slått av i mer enn 20 sekunder.

Regulere kokesonen

Koketoppen skal være tilkoblet.

- 1 Trykk på symbolet + eller – i ønsket kokesone.  begynner å lyse i indikatoren.
- 2 I de følgende 5 sekunder skal du trykke på symbolet + eller –. Grunninnstillingen vises:
Symbol + = effekttrinn 9
Symbol – = effekttrinn 4



- 3 Endre effekttrinn: Trykk på symbolet + eller – til ønsket koketrinn vises.

Advarsel:

Hvis du ikke har plassert et kokekar på induksjonskokesonen, vil valgt effekttrinn blinke. Etter en stund vil kokesonen slås av.

Koble fra kokesonen

Trykk på symbolet + eller – til  vises.

Koketoppen kan sikres mot ufrivillig tilkobling for å hindre at barn slår på kokesonene.

Slå barnesikringen av og på

Kokesonen må være slått av.

Slå på: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Symbolet  lyser i 10 sekunder. Kokesonen er sperret.

Slå av: Berør symbolet  i ca. 4 sekunder. Sperren er opphevet.

Automatisk barnesikring

Med denne funksjonen aktiveres barnesikringen alltid automatisk når kokesonen slås av.

Slå av og på

I kapittelet Grunninnstillinger kan du lese om hvordan du slår på den automatiske barnesikringen.

Tidsurfunksjon

Denne funksjonen kan brukes på to forskjellige måter:

- en kokeplate skal slås av automatisk
- Varselur

Automatisk deaktivering av en kokesone

Still inn varighet for ønsket kokesone. Sonen slås automatisk av når tiden er gått ut.

Slik programmeres det

Koketoppen skal være tilkoblet.

- 1 Velg kokesone og ønsket effekttrinn. Trykk deretter på symbolet . Indikatorene  og **min** begynner å lyse i displayet for funksjonen tidsprogrammering. Indikatoren  begynner å lyse i kokesonen.
- 2 Trykk på symbolet + eller – for funksjonen tidsprogrammering. Grunninnstillingene vises.
Symbol – : 30 minutter
Symbol – : 10 minutter

- 3 Programmer ønsket tid med symbolet + eller –.

Etter noen sekunder starter tiden å løpe. I displayet vises koketiden som sist ble programmert.

Når tiden er løpt ut

Når tiden er løpt ut, vil kokesonen slås av. Et varselssignal høres.

I kokesonen vises  og i displayet for funksjonen tidsprogrammering vises .

Ved å trykke på symbolet , slukkes indikatorene og lydsignalet stanser.

Endre tid

Trykk på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse i ønsket kokesone.

Endre koketiden med symbolene **+** eller **-** som hører til funksjonen tidsprogrammering.

Avbryt automatisk deaktivering

Trykk på symbolet  til indikatoren  begynner å lyse i ønsket kokesone. Trykk deretter på symbolet **-** som hører til funksjonen tidsprogrammering til  vises. Indikatoren  slukkes.

Råd og veiledning

Det er mulig å programmere en koketid på inntil 99 minutter.

Etter et strømbrudd vil ikke tidsprogrammeringsfunksjonen være aktivert lenger.

Varselur

Med varseluret kan du stille inn en tid på inntil 99 minutter. Dette uret fungerer uavhengig av andre innstillinger.

Slik stiller du inn:

- 1 Berør symbolet  inntil indikasjonen  for varseluret lyser. I tidsurindikasjonen lyser .
- 2 Still inn tiden med symbolet **+** eller **-**.

Etter noen sekunder telles tiden ned.

Når tiden er telt ned

Etter at tiden er telt ned, hører du et lydsignal. I tidsurindikasjonen lyser . Indikatoren  for varseluret lyser. Etter 10 sekunder slås indikasjonen av.

Korrigerer av tiden

Berør symbolet  inntil indikasjonen  for varseluret lyser. Still inn tiden med symbolet **+** eller **-**.

Automatisk tidsbegrensning

Hvis en kokeplate har vært i drift i lengre tid uten at du endrer innstilling for den, blir den automatiske tidsbegrensningen aktivert. Oppvarmingen av kokeplaten avbrytes. I kokeplateindikasjonen blinker **F** og **B** vekselvis. Indikasjonen slukker når du berører et vilkårlig betjeningsområde. Du kan stille inn på nytt. Når tidsbegrensningen blir aktiv, er avhengig av hvilket kokestrinn som er innstilt (1 til 10 timer).

Grunninnstillinger

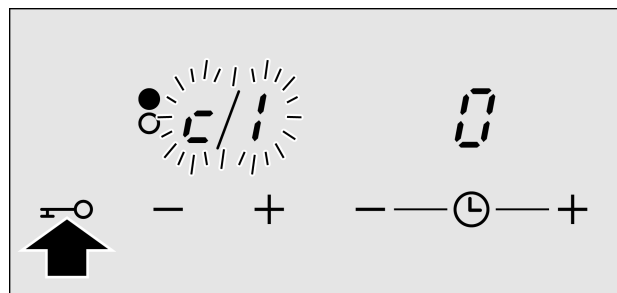
Apparatet har forskjellige grunninnstillinger. Du kan tilpasse disse innstillingene til dine egne behov.

Indikasjon	Funksjon
	Automatisk barnesikring  Utkoblet.*  Innkoblet.
	Varselsignalet  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal utkoblet.  Kun feilmeldingssignal innkoblet.  Bekreftelsessignal og feilmeldingssignal innkoblet.*
	Automatisk tidsur  Utkoblet.*  1-99 Tidsperiode for utkobling av kokeplatene.
	Varighet for signalet for tidsurslutt  10 sekunder.*  30 sekunder.  1 minutt.
	Funksjonen Power-Management  = 1000 W laveste effekt  1. - 9 = fra 1500 til 9000 W  9. = 9500 W høyeste effekt
	Tilbakestilling til grunninnstilling  Utkoblet.  Innkoblet.

* Grunninnstilling

Tilgang til grunninnstillingene

- 1 Bruk hovedbryteren for å slå på koketoppen.
- 2 I de følgende 10 sekunder skal du trykke på symbolet  til du hører et bekreftelsessignal og  blinker i displayet til kokesonen til høyre for symbolet  (se figur).



Velge annen innstilling

- 3 Trykk på symbolet  til indikatoren for ønsket funksjon vises.

- 4 Velg deretter ønsket innstilling med symbolene + og – som hører til kokesonen til høyre for symbolet . Den nye innstillingen vises i displayet for funksjonen tidsprogrammering.
- 5 Trykk igjen på symbolet , i minst 4 sekunder til du hører et bekreftelsessignal. Innstillingene er nå korrekt lagret.

Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring

Rengjør koketoppen etter bruk. På denne måten unngår du fastbrente matrester.

Kokesonen må være helt avkjølt før rengjøring.

Bruk kun rengjøringsprodukter som er egnet for koketopper. Følg instruksjonene på produktets emballasje.

Bruk aldri: Slipende rengjøringsprodukter, Kraftige rengjøringsmidler som ovnrens eller flekkfjerner, Skuresvamper, Høytrykksspyler eller damprensere.

Glasskrape

Ikke bruk glasskrapens deksel for å rengjøre koketoppens overflate, du kan ripe den opp.

 **Advarsel:** Skrapebladet er svært skarpt. Vær forsiktig så du ikke skærer deg. Bruk dekselet som beskytter bladet når skrapen ikke er i bruk. Skift ut bladet straks dersom det er skadet.

Rammen til koketoppen

For å unngå skader på rammen til koketoppen, bør du ta hensyn til følgende anvisninger:

- Bruk kun varmt vann med litt såpe
- Bruk aldri slipende eller skurende rengjøringsmidler
- Bruk ikke glasskrape

Normal støy ved bruk av apparatet

Induksjonsteknologien er basert på utviklingen av elektromagnetiske felt som gjør at det genereres varme direkte i kokekarets bunn. Avhengig av kokekarets konstruksjon, kan disse feltene forårsake noe lyd eller vibrasjoner som beskrevet nedenfor:

En dyp summing som i en transformator

Denne lyden oppstår ved matlaging med høy effekt. Grunnen til dette er mengden energi som overføres fra koketoppen til kokekaret. Denne lyden forsvinner eller blir svakere når man reduserer effekten.

En svak plystrelyd

Denne lyden oppstår når kokekaret er tomt. Denne lyden forsvinner når man tar vann eller mat i kokekaret.

Knitring

Denne lyden oppstår i kokekar som består av forskjellig materiale i ulike sjikt. Lyden skyldes vibrasjonene som oppstår i kontaktflatene til de forskjellige sjiktene. Denne lyden kommer fra kokekaret. Mengden og matlagingsmetoden kan variere.

Høy plystrelyd

Disse lydene oppstår hovedsakelig i kokekar som består av forskjellige materialer i ulike sjikt, når de brukes med maksimum effekt og samtidig på to kokesoner. Denne plystrelyden forsvinner eller blir mindre når effekten reduseres.

Støy fra ventilatoren

For at det elektroniske systemet skal fungere korrekt, må koketoppen fungere under kontrollert temperatur. Derfor er koketoppen utstyrt med en ventilator som starter automatisk etter hver målt temperatur gjennom de forskjellige effekttrinnene. Ventilatoren vil også fortsette å fungere etter at koketoppen er slått av, dersom temperaturen fremdeles er for høy.

Lydene som beskrives her er normale og utgjør en del av induksjonsteknologien og de skal ikke betraktes som en feil.

Teknisk service

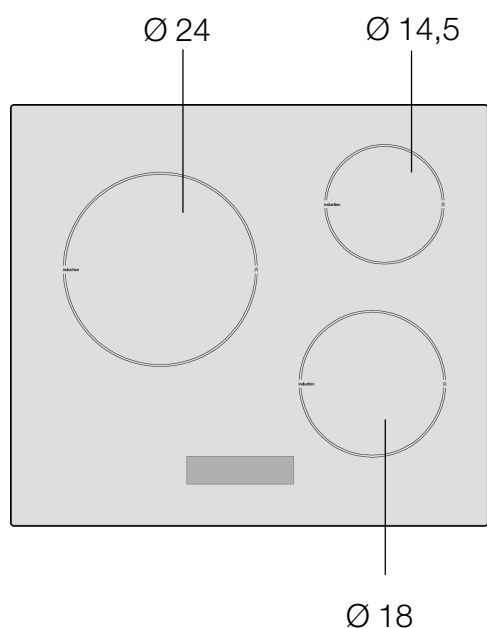
Vår tekniske service står til brukerens disposisjon i forbindelse med reparasjoner av apparatet, salg av tilbehør eller reservedeler, samt enhver form for forespørsel vedrørende våre produkter og tjenester. Du finner informasjon om vår tekniske service i vedlagte dokumentasjon. Ved alle henvendelser til vår tekniske service, ber vi deg opplyse om apparatets produktnummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD-Nr.). Disse opplysningene finner du på merkeplaten som er limt fast på nedre del av koketoppen samt i dokumentasjonspakken.

Reparasjon

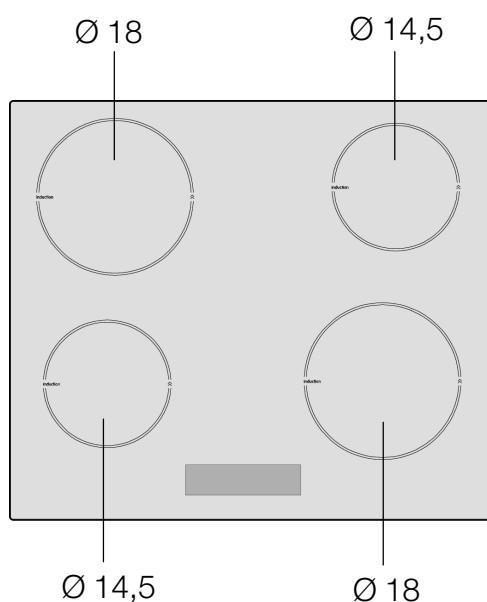
Feil skyldes ofte små detaljer. Før du kontakter teknisk service, bør du ta følgende råd og veiledning i betraktning.

Indikator	Havari	Tiltak
ingen	Strømtilførselen er avbrutt. Tilkoblingen av apparatet er ikke gjort i samsvar med tilkoblingsskjemaet. Feil på elektronisk system.	Kontroller ved hjelp av andre elektriske apparater om det har forekommet et strømbrydd. Kontroller at apparatet er tilkoblet i henhold til tilkoblingsskjemaet. Hvis ovenstående kontroller ikke løser problemet, skal du kontakte teknisk service.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Feil på elektronisk system	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F0/F9</i>	Det har oppstått en intern funksjonsfeil	Koble koketoppen fra strømmettet. Vent noen sekunder og koble den til på nytt. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F2</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra den aktuelle kokesonen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>F4</i>	Det elektroniske systemet er overopphetet og har koblet fra alle kokesonene	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt. Trykk deretter på hvilket som helst symbol på koketoppen. Hvis indikatoren fortsetter, bør du kontakte teknisk service.
<i>UI</i>	Feil nettspenning, utenfor grensene for normal drift	Ta kontakt med strømleverandøren.
<i>U2/U3</i>	Kokesonen er overopphetet og har blitt slått av for å beskytte koketoppen	Vent til det elektroniske systemet er tilstrekkelig avkjølt og koble det til på nytt.
Ikke plasser varme kokekar på bryterpanelet.		

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Säkerhets-instruktioner	65
--------------------------------	-----------

Skadeorsaker	66
---------------------	-----------

Skydd för miljön	66
-------------------------	-----------

Råd för energibesparing	66
-------------------------	----

Matlagning med induktion	67
---------------------------------	-----------

Fördelar med induktion	67
------------------------	----

Lämpliga kokkärl	67
------------------	----

Lär känna din spis	67
---------------------------	-----------

Kontrollpanelen	67
-----------------	----

Kokzonerna	67
------------	----

Indikator för restvärme	68
-------------------------	----

Programmering av spishällen	68
------------------------------------	-----------

Koppla till och från hällen	68
-----------------------------	----

Ställa in kokzon	68
------------------	----

Barnspärr	68
------------------	-----------

Slå på och av barnspärren	68
---------------------------	----

Automatisk barnspärr	68
----------------------	----

Timer-funktion	68
-----------------------	-----------

Automatisk avstängning av en kokzon	68
-------------------------------------	----

Äggklockan	69
------------	----

Automatisk tidsbegränsning	69
-----------------------------------	-----------

Grundinställningar	69
---------------------------	-----------

Åtkomst till grundinställningar	69
---------------------------------	----

Skötsel och rengöring	70
------------------------------	-----------

Rengöring	70
-----------	----

Spishällens ram	70
-----------------	----

Normalt ljud vid användning	70
------------------------------------	-----------

Kundtjänst	70
-------------------	-----------

Reparation	71
-------------------	-----------

Säkerhet

Läs anvisningarna ordentligt. Detta är nödvändigt för att kunna handha apparaten korrekt.

Spara bruks- och monteringsanvisningar. Om apparaten överlåts, lämna också med handlingarna.

Kontrollera apparaten efter uppackning. Anslut inte en transportskadad apparat. Kontakta Kundtjänst och lämna skriftlig anmälan; i annat fall förfaller rätten till ersättning.

Säkerhetsinstruktioner

Apparaten är avsedd för hushållsbruk.
Använd spishällen enbart för matlagning.
Lämna inte enheten utan uppsikt när den är på.

Säker användning

För att använda denna apparat på säkert sätt skall vuxna och barn som, genom

- fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsnedsättning
- bristande erfarenhet eller kunnande

inte har förmåga att använda denna apparat, inte göra detta utan övervakning av en ansvarig vuxen.

Se till att barn inte leker med apparaten.

Överhettad olja, smör eller margarin

Olja, smör eller margarin som är överhettade antänds lätt. Brandfara!

Var uppmärksam vid matlagning med olja eller smör. Om olja eller smör antänds, släck aldrig elden med vatten. Kväv lågorna med ett lock eller en tallrik på kärlet. Stäng av kokzonen.

Matlagning i vattenbad

Vattenbad innebär att ett livsmedel tillagas i ett kärl som i sin tur sänks ned i ett större kärl som innehåller vatten. På detta sätt värms livsmedlet jämt och försiktigt med hjälp av vattnet, och inte direkt från värmen från kokzonen. Vid tillagning i vattenbad bör inte burkar, glaskärl eller andra material röra vid kärlets botten, för att undvika skador på hällens glas eller på kärlet, genom överhettning från kokzonen.

Varm spishäll

Varning för brännskador! Vidrör inte varma kokzoner. Barn får inte komma i närheten av apparaten. Indikatorn för restvärme visar om kokzonerna är varma.

Brandfara! Placera aldrig brännbara föremål på spishällen.

Brandfara! Om det finns en låda under spishällen skall den inte innehålla brännbara föremål eller sprejer.

Fukt på kokkärlens botten eller kokzoner

Varning för skador! Om det finns vätska mellan kokkärlens botten och kokzonen kan ångtryck bildas. Detta kan leda till att kärlet lyfts hastigt.

Håll alltid kokzonen och kärlets botten torra.

Sprickor i spishällen

Varning för elchock! Koppla bort apparaten från nätspänningen om spishällen är trasig eller sprucken. Kontakta Kundtjänst.

Kokzonen värms upp men indikatorn fungerar inte

Varning för brännskador! Koppla bort kokzonen om indikatorn inte fungerar. Kontakta Kundtjänst.

Placera inte metallföremål på induktionshällen.

Varning för brännskador! Lägg inte knivar, gafflar, skedar, lock eller andra metallföremål på hällen eftersom de kan värmas upp mycket snabbt.

Skötsel av fläkt

Hällen är utrustad med en fläkt, placerad nedtill. Varning för skador! Om hällen placeras ovanför en låda får den inte innehålla småföremål eller papper som kan sugas in i fläkten och skada den eller förhindra ventilationen. OBS! Mellan lådans innehåll och fläktens inlopp bör ett avstånd om minst 2 cm lämnas.

Felaktiga reparationer är farliga

Varning för elchock! Felaktiga reparationer är farliga. Reparationer får enbart utföras av utbildad personal från Kundtjänst.

Anslutningskabel

Varje åtgärd som utförs på hällen, inklusive utbyte av anslutningskabel, måste utföras av Kundtjänst. Anslutningskablar i elektiska apparater får inte vidröra varma kokzoner. Kabelns isolermaterial och spishällen kan skadas.

⚠ Varning: Apparaten uppfyller föreskrifter för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet. Trots detta bör personer som har pacemaker undvika att använda apparaten. Det är omöjligt att säkerställa att 100% av dessa apparater som saluförs uppfyller gällande normer för elektromagnetisk kompatibilitet och att inga störningar som kan leda till risk för inkorrekt funktion uppstår. Det är också möjligt att personer med andra slags apparater kan erfara någon typ av obehag.

Slå från hällen

Slå alltid av hällen med huvudströmbrytaren efter varje användning. Vänta inte på att hällen slås av automatiskt då kärl inte finns.

Skadeorsaker

Bottnar på kastruller och stekpannor

Kastruller och stekpannor med grov botten repar glaskeramiken.

Se till så att det inte kokar torrt i kastrullen. Det kan ge skador.

Heta stekpannor och kastruller

Ställ aldrig heta stekpannor och kastruller på kontroller, display eller sarg. Det kan ge skador.

Hårda och spetsiga föremål

Du kan skada hällen om du tappar hårda eller spetsiga föremål på den.

Folie och plast

Aluminiumfolie och plast kan smälta fast på de heta kokzonerna. Du kan inte använda spisskyddsfolie på hällen.

Översikt

I tabellen nedan hittar du några av de vanligaste skadorna:

Skador	Orsak	Åtgärd
Fläckar	Mat som kokat över	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.
	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhållar.
Repor	Salt, socker och sand	Använd inte hällen som avlastnings- eller arbetsyta.
	Kastruller och stekpannor som har bottnar med grov struktur repar glaskeramiken.	Kontrollera dina kokkärl.
Missfärgningar	Olämpliga rengöringsmedel	Använd bara rengöringsmedel som är gjorda för glaskeramikhållar.
	Slitmärken från kastruller	Lyft kastruller och stekpannor när du flyttar dem.
Urgröpning	Socker, sockerrik mat	Mat som kokat över ska du ta bort direkt med rakbladsskrapa.

Skydd för miljön

Miljövänlig avfallshantering

Packa upp apparaten och bortskaffa förpackningsmaterialet på miljövänligt sätt.



Apparaten är identifierad i enlighet med Rådets Direktiv 2002/96/EG (WEEE). Direktivet upprättar ett ramverk för återvinning och återanvändning av använda apparater inom hela Europa.

Råd för energibesparing

- Använd kokkärl med tjock och plan botten. En ojämn botten ökar energiförbrukningen. Prova med en linjal mot kärlets botten. Om inga mellanrum kan ses är kärlets botten plan.
- Kokkärlets diameter bör överensstämja med kokzonens storlek. OBS: Tillverkare av kokkärl anger ofta en viss diameter för kokkärlet. Detta mått är i allmänhet större än bottenens diameter. Om kokkärlet inte har samma diameter som kokzonen är det bättre om kokkärlet är större än kokzonen. I annat fall slösas hälften av energin bort.
- Välj kokkärl med en storlek som är anpassad till mängden livsmedel som ska tillagas. Ett stort kokkärl som är halvfyllt drar mycket energi.
- Placera kärlet mitt på kokzonen och använd alltid lämpligt lock. Vid matlagning utan lock fördubblas energiförbrukningen.
- Använd lite vatten. På så sätt sparar du energi och dessutom bevaras vitaminer och mineraler i grönsaken.
- När du lagar grytor eller rätter med mycket vätska i – som soppor, såser och drycker – är det lätt hänt att de kokar över hastigt och utan varsel om temperaturen stiger snabbt. Därför rekommenderas att värmen höjs försiktigt till lämpligt effektläge och att du rör om i maten före och under uppvärmning.

Matlagning med induction

Fördelar med induction

Induktionsvärme är en radikal förändring jämfört med traditionell värme, då värmen alstras direkt i kokkärlet. Därför har den flera fördelar:

- Snabbare kokning och stekning
- Mindre energiförbrukning.
- Bekvämare och lättare rengöring
- Kontroll över matlagning samt säkerhet

Lämpliga kokkär

Ferromagnetiska kokkär

Endast ferromagnetiska kär är användbara med induction. De kan vara av följande material:

- emaljerat järn
- gjutjärn
- specialkär av rostfritt stål för induction.

För att kontrollera om kärn är av rätt material kan man prova om en magnet dras till kärlet.

Olämpliga kokkär

Använd inte kokkär av:

- normalt stål
- glas
- lergods
- koppar
- aluminium

Om inget kokkär placeras på en kokzon eller om kärlet inte är av lämpligt material eller rätt storlek kommer lägesindikatorn som visas i kokzonen att blinka.

Tomma kokkär eller kär med tunn botten

Värm inte tomma kär och använd inte kär med tunn botten. Hällen är utrustad med ett internt säkerhetssystem men ett tomt kokkär kan värmas upp så snabbt att funktionen "automatisk avstängning" inte hinner reagera och kärlet kan då nå mycket hög temperatur. Kärlets botten kan till och med smälta och skada hällens glas. Om detta skulle inträffa, rör inte vid kärlet och stäng av kokzonen. Om den inte fungerar när den svalnat, kontakta Kundtjänst.

Avkänning av kokkär

Varje kokzon har en nedre gräns för avkänning av kokkär, och den varierar beroende på materialet i använt kär. Därför bör den kokzon användas vars storlek passar bäst till kokkärlets diameter.

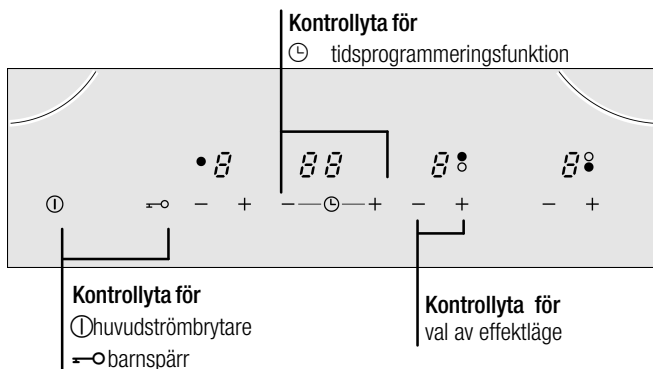
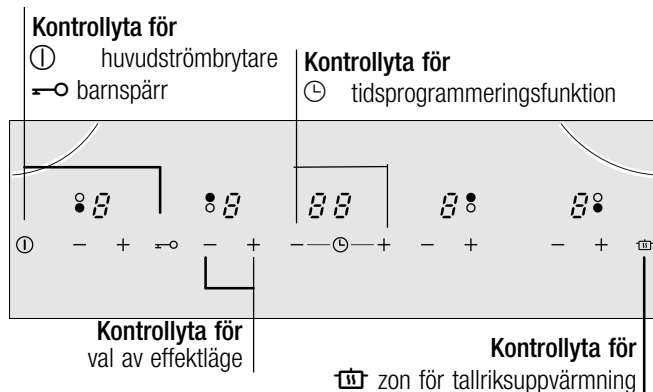
Dubbel eller tredubbel kokzon

Dessa zoner känner av kokkär av olika storlek. Zonen anpassar sig automatiskt till kokkärlets material och egenskaper och aktiverar bara en enkel zon eller hela ytan och levererar lämplig effekt för gott resultat vid matlagning.

Lär känna din spis

På *sidan 63* finns en typöversikt med måttangivelser.

Kontrollpanelen



Kokzonerna

Kokzon	Till och från
○ Enkel kokzon	Använd ett kokkär av lämplig storlek.
⊞ Stekzon	Zonen slås till automatiskt om ett kokkär med samma storlek som den yttre zonen används.

Indikator för restvärme

Spishällen är utrustad med en indikator för restvärme i varje kokzon som visar vilka som fortfarande är varma. Rör inte vid kokzonen när indikationen visas.

Även om hällen är avstängd kommer **h/H** att vara tända så länge kokzonen är varm.

När kokkärlet flyttas från plattan och innan kokzonen har stängts av kommer indikationen **h/H** och valt effektläge att visas omväxlande.

Programmering av spishällen

Koppla till och från hällen

Tillkoppling:

Tryck på symbolen ①. Indikeringen ovanför huvudbrytaren lyser.

Stänga av:

Vidrör symbolen ① tills indikeringen ovanför huvudbrytaren slocknar. Alla kokzoner är fränkopplade. Eftervärmeindikeringen lyser tills kokzonerna har svalnat tillräckligt.

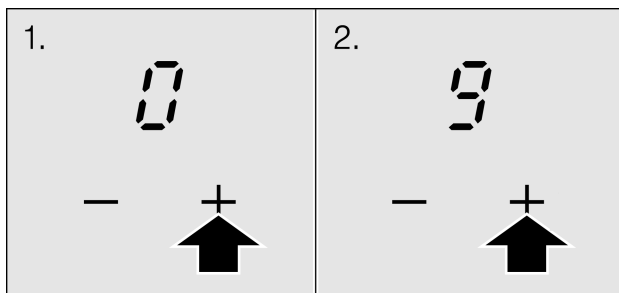
Obs!

Hällen stängs av automatiskt när alla kokzoner varit fränkopplade längre än 20 sekunder.

Ställa in kokzon

Spishällen skall vara påslagen.

- 1 Tryck på symbolen + eller – på önskad kokzon. Dess visuella indikator tänds **9**.
- 2 Tryck på symbolen + eller – inom 5 sekunder. Grundinställningen visas:
Symbol + = effektläge 9
Symbol – = effektläge 4



- 3 Ändra effektläge: tryck på symbolen + eller – tills önskad kokposition visas.

Obs!

Om inget kokkärl placeras på induktionszonen kommer valt läge att blinka. Efter en tid så stängs kokzonen av.

Stäng av kokzonen

Tryck på symbolen + eller – tills **9** visas.

Barnspärr

Hällen kan spärras mot ofrivillig inkoppling för att förhindra barn från att slå till kokzonerna.

Slå på och av barnspärren

Hällen måste vara av.

Slå på: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Symbolen  lyser i 10 sekunder. Hällen är spärrad.

Slå av: Tryck på symbolen  i ca 4 sekunder. Spärren är borttagen.

Automatisk barnspärr

Funktionen slår automatiskt på barnspärren när du slår av hällen.

Slå på och av hällen

Kapitlet Grundinställningar beskriver hur du slår på den automatiska barnspärren.

Timer-funktion

Den här funktionen kan användas på två olika sätt:

- en kokzon ska stängas av automatiskt
- Äggklockan

Automatisk avstängning av en kokzon

Ange tid för önskad kokzon. Zonen stängs av automatiskt när tiden gått ut.

Ställ in den så här:

Spishällen skall vara påslagen.

- 1 Välj önskad kokzon och effektläge. Tryck sedan på symbolen . Indikatorerna **99** och **min** lyser upp i den visuella indikationen för tidsprogrammeringsfunktionen. Indikatorn  lyser upp i kokzonen.
- 2 Tryck på symbolen + eller – tidsprogrammeringsfunktionen. Grundjusteringarna visas.
Symbol+ : 30 minuter
Symbol – : 10 minuter
- 3 Programmera den önskade tiden med symbolen + eller –.

Efter några sekunder börjar tiden löpa.
I den visuella indikationen visas den senaste programmerade tillagningstiden.

När tiden har förflutit

När tiden har förflutit slås kokzonen av. En ljudsignal hörs. När man rör vid symbolen ☹, slocknar indikatorerna och ljudsignalen tystnar.

Ändra tid

Tryck på symbolen ☹ tills indikatorn lyser upp
I→I i önskad kokzon.
Modifiera tillagningstiden med symbolerna + eller – som motsvarar tidsprogrammeringsfunktionen.

Stänga av avstängningsautomatik

Tryck på symbolen ☹ tills indikatorn lyser upp
I→I i önskad kokzon. Tryck sedan på symbolen – som motsvarar tidsprogrammeringsfunktionen tills 00 visas. Indikatorn I→I släcks.

Råd och påpekanden

Tillagningstiden kan ställas in upp till 99 minuter.
Efter strömavbrott slås tidsinställningen av.

Äggklockan

Med timern kan du ställa in tider upp till 99 minuter. Den är oberoende av alla andra inställningar.

Gör så här

- 1 Tryck på symbolen ☹ tills indikeringen ⚡ för timern blinkar. I timerindikeringen lyser 00.
- 2 Ställ in tiden med symbol + eller –.

Efter några sekunder räknas tiden ned

När tiden gått ut

När tiden gått ut ger enheten signal. I timerindikeringen lyser 00. Displayen ⚡ för kökstimern lyser starkt. Efter 10 sekunder slår indikeringen av.

Ändra tid

Tryck på symbolen ☹ tills indikeringen ⚡ för timern blinkar. Ställ in tiden med symbol + eller –.

Automatisk tidsbegränsning

Använder du en kokzon en längre tid utan att ändra inställning, så slår enheten på den automatiska tidsbegränsningen. Värmen i kokzonen slår av. Kokzonsindikeringen blinkar växelvis mellan F och B. Trycker du på någon kontroll, så slocknar indikeringen. Nu kan du ställa in igen. När tidsbegränsningen slår på beror på det inställda effektläget (1 till 10 timmar).

Grundinställningar

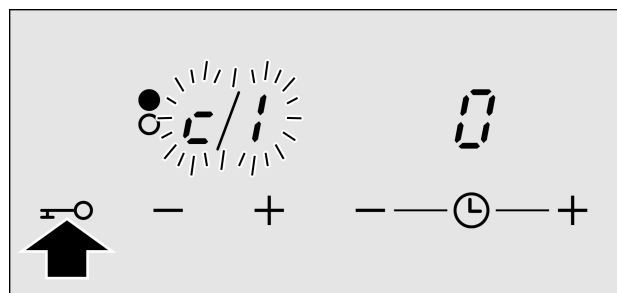
Det finns olika grundinställningar. Du kan anpassa inställningarna som du vill ha dem.

Indikering	Funktion
c 1	Automatisk barnspärr 0 Av.* 1 På.
c 2	Signalton 0 Kvittering och felindikering av. 1 Bara felindikering på. 2 Kvittering och felindikering på.*
c 5	Automatisk timer 0 Av.* 1-99 Tillagningstid innan kokzonerna slår av.
c 6	Signaltid när timern går ut 1 10 sekunder.* 2 30 sekunder. 3 1 minut.
c 7	Funktionen Power-Management 1 = 1000 W lägsta effekt 1. – 9 = 1500 – 9000 W 9. = 9500 W högsta effekt
c 0	Återställning till grundinställningen 0 Av. 1 På.

* Grundinställning

Åtkomst till grundinställningar

- 1 Anslut spishällen med huvudströmbrytaren.
- 2 Tryck på symbolen inom 10 sekunder
☹ tills en bekräftelsesignal hörs och den visuella indikationen c 1 till höger om symbolen i kokzonen blinkar ☹ (se bild).



Välj en annan justering

- Tryck på symbolen  tills önskad funktionsindikator visas
- Välj sedan önskad justering med symbolerna + och – som motsvarar kokzonen till höger om symbolen . Den nya justeringen visas i den visuella indikationen i tidsprogrammeringsfunktionen.
- Tryck återigen på symbolen  under minst 4 sekunder tills en bekräftelsesignal hörs. Inställningarna har sparats.

Skötsel och rengöring

Rengöring

Rengör hällen efter varje användning. På så sätt undviks fastbrända matrester.
Rengör inte hällen förrän den svalnat tillräckligt.

Använd endast rengöringsprodukter som är avsedda för spishällar. Följ anvisningarna på förpackningen.

Använd aldrig: slipande produkter, Starka rengöringsmedel, såsom ugsrengöringsmedel eller fläckborttagningsmedel, repande svampar, högtrycks- eller ångrengöringsapparater

Hällskrapa

Skrapa inte hällens yta med skrapans hölje, då det kan repa ytan.

 **Varning:** Eggen är mycket vass. Var försiktig för att undvika skärskador. Använd skyddet när skrapan inte används. Byt genast felaktigt blad.

Spishällens ram

För att undvika skador på spishällens ram, följ dessa råd:

- Använd enbart varmt vatten med lite diskmedel
- Använd aldrig vassa eller slipande produkter
- Använd inte hällskrapan

Normalt ljud vid användning

Induktionsvärmetekniken bygger på att skapa elektromagnetiska fält som alstrar värme direkt i kokkärlets botten. Detta kan, beroende på kärlets utformning, skapa ljud eller vibrationer, såsom följande:

Ett dovt surrande, som från en transformator

Detta ljud uppstår vid hög effekt och orsakas av mängden energi som överförs från hällen till kärlet. Ljudet upphör eller minskar när effektnivån minskar.

Ett lågt pipande

Ljudet uppstår när kärlet är tomt. Ljudet upphör när vatten eller livsmedel finns i kärlet.

Knaster

Detta ljud uppstår i kärl av olika material i olika skikt. Ljudet beror på vibrationer som uppstår i gränsskikten mellan de olika sammanfogade materialen. Ljudet kommer från kärlet. Mängden och tillagningsmetoden kan variera.

Höga pipande

Ljuden uppstår mest i kärl av olika material i olika skikt, när de används vid hög värme och samtidigt på två kokzoner. Pipljuden minskar när effekten sänks.

Ljud från fläkten

För att det elektroniska systemet skall fungera korrekt skall hällen arbeta under kontrollerad temperatur. Därför är hällen försedd med en fläkt som startas beroende på temperatur avkänd genom effektnivåer. Fläkten kan också fungera genom sin inneboende tröghet, efter det att hällen har stängts av, om avkänd temperatur fortfarande är alltför hög.

De ljud som beskrivits är normala med induktion och de innebär inget fel.

Kundtjänst

Vår kundtjänst hjälper användare med reparationer av maskinen, köp av tillbehör eller reservdelar och för upplysningar i allmänhet om våra produkter och tjänster. Uppgifter om vår kundtjänst finns i bifogade handlingar. Vid kontakt med vår kundtjänst bör produktnummer (E-Nr.) och serienummer (FD-Nr.) för apparaten uppges. Dessa uppgifter finns på märketiketten som är fäst under spishällen samt i handlingarna.

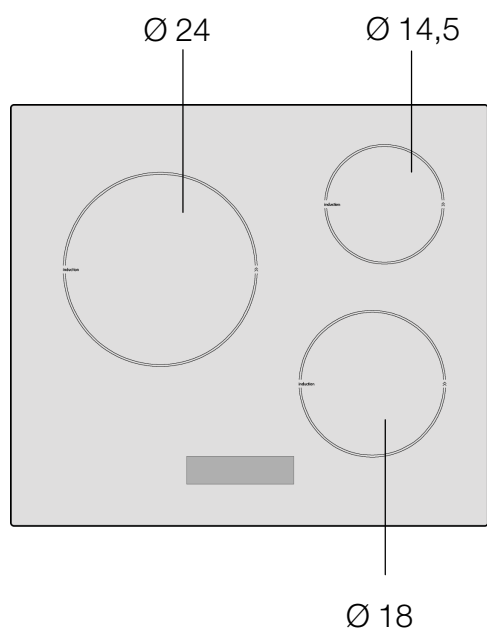
Reparation

Fel orsakas ofta av små detaljer. Innan Kundtjänst kontaktas bör följande råd och påpekanden beaktas.

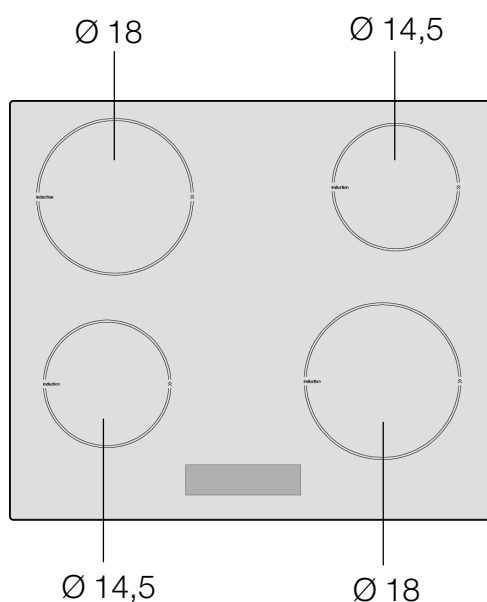
Indikator	Fel	Åtgärd
ingen	Ett strömavbrott har inträffat.	Kontrollera med hjälp av andra elapparater om strömmen går fram.
	Apparaten har inte anslutits enligt kopplingsschemat.	Kontrollera att apparaten har anslutits enligt kopplingsschemat.
	Fel i det elektroniska systemet.	Om felet kvarstår efter ovanstående kontroller, kontakta Kundtjänst.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>P</i> + nummer/	Fel i det elektroniska systemet.	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>FQ/F9</i>	Ett internt funktionsfel har uppstått	Koppla bort spishällen från nätspänningen. Vänta några sekunder och anslut den på nytt. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F2</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och kokzonen har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>F4</i>	Det elektroniska systemet har överhettats och samtliga kokzoner har stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt. Tryck därefter på vilken som helst symbol på spishällen. Om indikationen kvarstår, kontakta Kundtjänst.
<i>UI</i>	Fel nätspänning, utanför begränsningar för normal drift	Kontakta elleverantören.
<i>U2/U3</i>	Kokzonen har överhettats och för att skydda hällen har den stängts av	Vänta tills dess att det elektroniska systemet har svalnat tillräckligt och anslut den på nytt.

Placera inte varma kokkärl på manöverpanelen.

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa ... 73

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 73

Przyczyny uszkodzeń 74

Ochrona środowiska 74

Porady dotyczące oszczędzania energii 74

Gotowanie indukcyjne 75

Zalety technologii indukcyjnej 75

Odpowiednie naczynia 75

Poznananie urządzenia 76

Pulpit obsługi 76

Strefy grzejne 76

Wskaźnik pozostałego ciepła 76

Programowanie płyty grzejnej 76

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej 76

Programowanie strefy grzejnej 76

Zabezpieczenie przed dziećmi 77

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi 77

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi 77

Funkcja timera 77

Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej 77

Minutnik 77

Automatyczne ograniczenie czasu 78

Ustawienia podstawowe 78

Dostęp do ustawień podstawowych 78

Konserwacja i czyszczenie 78

Czyszczenie 78

Rama płyty grzejnej 79

Usuwanie awarii 79

Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia . 80

Serwis techniczny 80

Rady i sugestie dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki, których znajomość jest niezbędna do prawidłowego korzystania z urządzenia.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi i montażu urządzenia. Przekazując urządzenie kolejnemu użytkownikowi, należy przekazać również dokumentację dotyczącą tego urządzenia.

Sprawdzić stan urządzenia po wyjęciu z opakowania. W przypadku, gdy urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go podłączać, lecz skontaktować się z Serwisem Technicznym i zgłosić na piśmie zaistniałe uszkodzenia, gdyż w przeciwnym przypadku utraci się prawo do jakiegokolwiek rodzaju odszkodowania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego. Należy używać płyty kuchenki wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Bezpieczne korzystanie z urządzenia

Aby korzystanie z urządzenia odbywało się w sposób bezpieczny, osoby dorosłe i dzieci,

- którzy z powodu niesprawności fizycznej, percepcyjnej lub psychicznej,
- braku doświadczenia lub niewiedzy

nie są w stanie posługiwać się urządzeniem, powinni korzystać z niego wyłącznie pod nadzorem odpowiedzialnej osoby dorosłej.

Dzieci powinny pozostawać pod opieką osoby dorosłej, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Nadmiernie rozgrzany olej, masło lub margaryna

Nadmiernie rozgrzany olej lub masło (margaryna) szybko zaczynają się palić. Grozi to pożarem! Należy stale nadzorować proces smażenia na oleju lub maśle. W przypadku zapalenia się oleju lub masła, nigdy nie należy gasić ognia wodą. Płomień można ugasić błyskawicznie przykrywając naczynie pokrywką lub talerzem, który całkowicie zakryje powierzchnię naczynia. Wyłączyć strefę grzejną

Gotowanie w gorącej kąpeli wodnej (hiszp. baño María)

Ten sposób gotowania polega na zanurzeniu naczynia zawierającego potrawę w drugim, większym naczyniu napełnionym wodą. Dzięki temu potrawa jest powoli i stale podgrzewana przez otaczającą naczynie ciepłą wodę, a nie bezpośrednio przez ciepło wydzielane ze strefy grzejnej.

Gotując w ten sposób, należy unikać sytuacji, w której puszki, naczynia szklane lub z innego tworzywa dotykają dna naczynia z wodą, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła pokrywającego płytę kuchenki oraz naczynia na skutek nadmiernego nagrzania strefy grzejnej.

Gorąca płyta kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie dotykać rozgrzanej strefy grzejnej.

W żadnym wypadku nie dopuszczać dzieci do urządzenia. Wskaźnik pozostałego ciepła pozwala stwierdzić, czy strefy grzejne są rozgrzane.

Niebezpieczeństwo pożaru! Nie stawiać przedmiotów łatwopalnych na płycie kuchenki.

Niebezpieczeństwo pożaru! Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej przedmiotów i substancji łatwopalnych.

Mokre dno naczynia i strefa grzejna

Niebezpieczeństwo - obrażenia! Jeśli między dnem naczynia a strefą grzejną znajduje się ciecz, pod naczyniem na skutek gromadzenia się pary wytwarza się wysokie ciśnienie. Może ono spowodować niespodziewane wyrzucenie naczynia z płyty kuchenki. Należy zawsze dokładnie wysuszyć strefy grzejne i dno naczynia.

Pęknięcia na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Jeśli płyta kuchenki została stłuczona lub jest popękana, odłączyć urządzenie od prądu. Skontaktować się z serwisem technicznym.

Strefa grzejna nagrzewa się, ale nie działa wskaźnik

Niebezpieczeństwo oparzenia! Jeśli wskaźnik nagrzania nie działa, wyłączyć strefę grzejną. i skontaktować się z serwisem technicznym.

Nie stawiać metalowych przedmiotów na płycie kuchenki

Niebezpieczeństwo oparzenia! Nie wolno pozostawiać na płycie kuchenki noży, widelców, łyżek, pokrywek i innych metalowych przedmiotów, ponieważ w krótkim czasie mogą się nagrzać.

Konserwacja nawiewu

Ten model płyty kuchenki jest zaopatrzony w nawiew umieszczony w dolnej części urządzenia. Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia. Jeśli pod płytą kuchenki znajduje się szafka, nie wolno przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papierków, ponieważ mogą zostać wciągnięte przez nawiew i uszkodzić go lub pogorszyć efektywność chłodzenia.

Uwaga! Minimalna odległość między wlotem nawiewu a przedmiotami przechowywanymi w szafce wynosi 2 cm.

Nieumiejętne naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Naprawy przeprowadzane na własną rękę są niebezpieczne. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony personel punktu serwisowego.

Kabel zasilający

Jakiegolwiek czynności związane z urządzeniem, włącznie z montażem lub wymianą kabla zasilającego, powinny być przeprowadzane przez pracownika serwisu technicznego. Kable zasilające urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać rozgrzanych stref grzejnych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie izolacji kabla i płyty kuchenki.

⚠ : Urządzenie spełnia obowiązujące normy bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej. Mimo to, osoby z wszczepionym **rozrusznikiem serca** nie powinny zbliżać się do urządzenia ani obsługiwać go. Nie można zagwarantować w 100%, że dostępne na rynku rozruszniki spełniają obowiązujące normy dotyczące kompatybilności elektromagnetycznej, oraz że nie wystąpią interferencje, które spowodują zaburzenia działania rozrusznika. W pobliżu płyty kuchenki mogą również nieprawidłowo funkcjonować urządzenia innego rodzaju, np. aparaty słuchowe.

Wyłączyć płytę kuchenki

Po każdorazowym użyciu, zawsze wyłączać płytę kuchenki za pomocą głównego wyłącznika. Nie należy czekać, aż płyta kuchenki wyłączy się automatycznie z powodu braku naczynia.

Przyczyny uszkodzeń

Spody garnków i patelni

Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.

Nie wolno stawiać pustych garnków na włączonym polu grzejmym. Może dojść do uszkodzeń.

Gorące patelnie i garnki

Nigdy nie wolno stawiać gorących patelni i garnków na pulpicie obsługi, wskaźnikach lub ramie urządzenia. Może dojść do uszkodzeń.

Twarde i ostre przedmioty

Jeśli na płytę spadną twarde lub ostre przedmioty, mogą spowodować uszkodzenia.

Folie i tworzywa sztuczne

Folia aluminiowa lub pojemniki z tworzyw sztucznych topią się na gorącej płycie. Folia ochronna kuchenki nie nadaje się do osłony płyty grzejnej.

Zestawienie

Poniższa tabela zawiera zestawienie najczęściej występujących uszkodzeń:

Uszkodzenie	Przyczyna	Środek zaradczy
Plamy	Potrawy, które wykapiały	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.
	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
Zarysowania	Sól, cukier i piasek	Nie wolno używać płyty grzejnej jako powierzchni roboczej lub miejsca do odstawiania.
	Szorstkie spody garnków i patelni uszkadzają ceramikę szklaną.	Należy sprawdzić naczynia.
Przebarwienia	Nieodpowiednie środki czyszczące	Należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do ceramiki szklanej.
	Ścierające się garnki	Garnki i patelnie unosić przy przesuwaniu.
Pęknięcie	Cukier, potrawy zawierające jego duże ilości	Natychmiast należy usunąć pozostałości potraw za pomocą skrobaczki do szkła.

Ochrona środowiska

Utylizacja odpadów w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego

Po wyjęciu opakowania z urządzenia, niepotrzebne opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska naturalnego.



Urządzenie jest objęte ustaleniami dyrektywy 2002/96/CE dotyczącej utylizacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, która precyzuje zasady recyklingu i ponownego wykorzystania materiałów ze zużytego sprzętu na terytorium Unii Europejskiej.

Porady dotyczące oszczędzania energii

- Do gotowania używać naczyń o grubym i płaskim dnie. Wklęsłe dno naczynia powoduje większe zużycie energii. Na dno naczynia położyć linijkę; jeśli między linijką a dnem naczynia nie ma wolnej przestrzeni, dno jest płaskie.

- Średnica dna naczynia powinna być odpowiednia do wielkości strefy grzejnej.
Uwaga: producenci podają niekiedy średnicę naczynia w jego najszerszym miejscu. Jest ona zazwyczaj większa od średnicy dna naczynia. Jeśli średnica dna naczynia nie jest równa wielkości strefy grzejnej, zaleca się zastosowanie naczynia o średnicy większej od strefy grzejnej; jeśli dno naczynia jest mniejsze od strefy grzejnej, połowa wytworzonej energii jest tracona.
- Wybierać naczynia wielkości proporcjonalnej do ilości przygotowywanej potrawy. Podczas gotowania w dużym naczyniu napełnionym do połowy zużycie energii jest wysokie.
- Umieszczać naczynie w samym środku strefy grzejnej; zawsze nakrywać naczynia pokrywką odpowiedniej wielkości. Zużycie energii przy gotowaniu bez pokrywki wzrasta czterokrotnie.
- Podczas gotowania używać niewiele wody. Zmniejsza to zużycie energii oraz sprzyja zatrzymywaniu witamin i soli mineralnych w gotowanych warzywach.
- Przygotowywanie potraw duszonych czy gotowanych potraw płynnych takich jak zupy, sosy lub napoje związane jest z tym, że mogą one się podgrzewać zbyt szybko choć wydaje się, że nic na to nie wskazuje, co z kolei prowadzić może do wylania się ich z naczynia.
Z tego względu, zaleca się powolne podgrzewanie tego typu potraw z wykorzystaniem odpowiedniej mocy gotowania, a także mieszanie potrawy przed i w trakcie podgrzewania.

Gotowanie indukcyjne

Zalety technologii indukcyjnej

Technologia indukcyjna to radykalna zmiana podejścia do podgrzewania potraw, ponieważ ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu zawierającym potrawę. Technologia ta ma szereg zalet:

- **Duża szybkość gotowania i smażenia.**
- **Mniejsze zużycie energii.**
- **Większa wygoda i czystość.**
- **Pełna kontrola procesu gotowania i bezpieczeństwa.**

Odpowiednie naczynia

Naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd

Tylko naczynia wykonane z materiałów przewodzących prąd **są odpowiednie do gotowania indukcyjnego**; mogą być to naczynia:

- ze stali emaliowanej
- żeliwne
- specjalne naczynia ze stali nierdzewnej do gotowania indukcyjnego.

W celu sprawdzenia, czy dane naczynie może być wykorzystywane do gotowania indukcyjnego, należy sprawdzić, czy jest przyciągane przez magnes.

Nieodpowiednie naczynia

Nigdy nie należy korzystać z naczyń:

- ze stali szlachetnej
- szklanych
- glinianych
- miedzianych
- aluminiowych

Jeśli na wybranej strefie grzejnej nie znajduje się żadne naczynie lub jeśli postawione na niej naczynie jest wykonane z materiału nieodpowiedniego do gotowania indukcyjnego bądź ma nieodpowiednią wielkość, moc gotowania na wskaźniku danej strefy grzejnej zacznie migać.

Puste naczynia lub naczynia z cienkim dnem

Nie podgrzewać pustych naczyń; nie używać do gotowania naczyń z cienkim dnem. Płyta kuchenki wyposażona jest w wewnętrzny system bezpieczeństwa, ale puste naczynie może nagrzać się tak szybko, że funkcja "Automatycznego wyłączania" nie zostanie włączona przed nagraniem go do bardzo wysokiej temperatury. Dno naczynia może się nawet stopić i uszkodzić szkło na powierzchni płyty. Jeśli to nastąpi, nie dotykać naczynia i wyłączyć strefę grzejną. Jeśli po wystygnięciu dana strefa grzejna nie działa, należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Wykrywanie naczynia

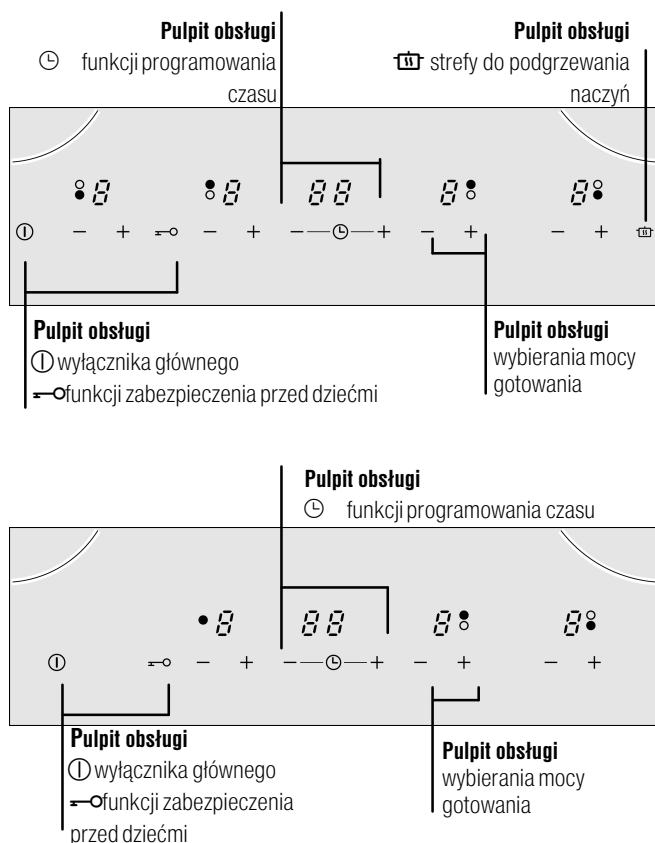
Każda strefa grzejna ma inną czułość wykrywania naczynia, zależną od materiału, z którego jest wykonane naczynie. Z tego względu, należy korzystać ze strefy grzejnej najlepiej dopasowanej wielkością do średnicy naczynia.

Podwójne lub potrójne strefy grzejne

Strefy grzejne tego typu mają możliwość wykrywania naczyń różnej wielkości. Strefa grzejna automatycznie dopasuje się do średnicy dna wykrytego naczynia w zależności od materiału, z którego jest wykonane oraz jego właściwości, i uruchomi się częściowo lub w całości dostarczając energię odpowiednią do uzyskania zadowalających efektów gotowania.

Na stronie 71 znajduje się zestawienie typów urządzeń wraz z wymiarami.

Pulpit obsługi



Strefy grzejne

Strefa grzejna	Włączanie i wyłączanie
○ Prosta strefa grzejna	Stosowanie naczynia odpowiedniej wielkości
⊖ Strefa przeznaczona na brytfannę	Strefa uruchamia się automatycznie jeżeli zostało użyte naczynie, którego dno ma wielkość identyczną, jak strefa zewnętrzna.

Wskaźnik pozostałego ciepła

Płyta grzejna jest zaopatrzona we wskaźnik pozostałego ciepła wszystkich stref grzejnych wskazujący, które strefy grzejne jeszcze nie ostygły. Należy unikać dotykania stref grzejnych sygnalizowanych przez wskaźnik.

Nawet po wyłączeniu płyty, światło wskaźnika **h/h** będzie się świeciło dopóki strefa grzejna nie ostygnie.

Po zdjęciu naczynia przed wyłączeniem strefy grzejnej wskaźnik będzie sygnalizował na przemian gorącą strefę grzejną **h/h** i wybraną moc gotowania.

Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej

Włączanie:

Dotknąć symbol ①. Wskaźnik nad włącznikiem głównym świeci się.

Wyłączanie:

Dotykać symbol ①, aż zgaśnie wskaźnik nad włącznikiem głównym. Wszystkie pola grzejne są wyłączone. Wskaźnik ciepła resztkowego świeci się tak długo, aż pola grzejne ostygną wystarczającym stopniu.

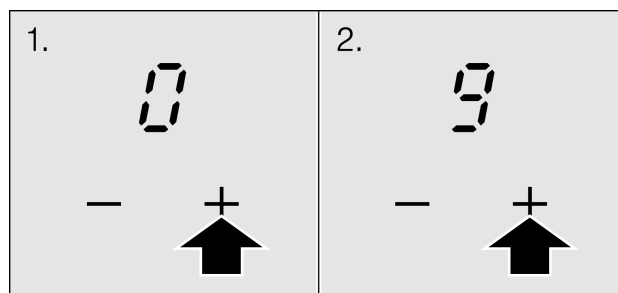
Wskazówka

Płyta grzejna wyłącza się automatycznie, jeśli wszystkie pola grzejne są wyłączone przez ponad 20 sekund.

Programowanie strefy grzejnej

Płyta grzejna powinna być podłączona.

- 1 Nacisnąć symbol + lub - odpowiedniej strefy grzejnej. Na wskaźniku pojawi się 9.
- 2 W ciągu 5 sekund nacisnąć symbol + lub -. Pojawia się ustawienie podstawowe:
Symbol + = moc gotowania 9
Symbol - = moc gotowania 4



- 3 Zmiana mocy gotowania: przyciskać symbol + lub - do momentu wyświetlenia wskaźnika poszukiwanej funkcji.

Wskazówka:

Jeśli na danej strefie grzejnej nie stoi naczynie, wybrana moc gotowania będzie migać. Po pewnym czasie, strefa grzejna gaśnie.

Wyłączanie strefy grzejnej

Przyciskać symbol + lub - do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się 0.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Płyta kuchenki posiada zabezpieczenie przed przypadkowym włączeniem uniemożliwiające włączenie stref grzejnych przez dzieci.

Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi

Płyta grzejna musi być wyłączona.

Włączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Symbol  świeci się przez 10 sekund. Płyta grzejna jest zablokowana.

Wyłączanie: Dotykać symbol  przez ok. 4 sekundy. Blokada została wyłączona.

Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi

W momencie wyłączenia płyty grzejnej zabezpieczenie przed dziećmi jest zawsze automatycznie aktywowane.

Włączanie i wyłączanie

Jak włączyć automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi, zostało opisane w rozdziale Ustawienia podstawowe.

Funkcja timera

Funkcję tę można używać na dwa różne sposoby:

- płyta z własnym sterowaniem powinna automatycznie wyłączać się
- jako zegar funkcyjny

Automatyczne wyłączanie strefy grzejnej

Wprowadzić czas gotowania dla wybranej strefy grzejnej. Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie czasu wprowadzonego przez użytkownika.

Zasady programowania

Płyta grzejna powinna być podłączona

- 1 Wybrać odpowiednią strefę grzejną i moc gotowania. Następnie nacisnąć symbol . Wskaźniki  oraz **min** zostają wyświetlone na panelu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania. Wskaźnik  zostaje podświetlony dla danej strefy grzejnej.

- 2 Nacisnąć symbol **+** lub **-** funkcji programowania czasu gotowania. Zostają wyświetlone ustawienia podstawowe. Symbol **+** : 30 minut
Symbol **-** : 10 minut

- 3 Wprowadzić czas za pomocą symbolu **+** lub **-**.

Po upływie kilku sekund, płyta kuchenki rozpocznie odliczanie wprowadzonego czasu. Na panelu wskaźników zostaje wyświetlony ostatni wprowadzony czas gotowania.

Po zakończeniu odliczania czasu

Strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona po upływie czasu wprowadzonego przez użytkownika. Włącza się informacyjny sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku strefy grzejnej pojawia się , a na panelu wskaźników funkcji programowania czasu gotowania pojawia się . Po naciśnięciu symbolu , wskaźniki gasną i wyłącza się sygnał dźwiękowy.

Zmiana wprowadzonego czasu wyłączenia

Przyciskać symbol  do momentu pojawienia się wskaźnika  wybranej strefy grzejnej. Zmienić wprowadzony czas wyłączenia za pomocą symboli **+** lub **-** funkcji programowania czasu gotowania.

Wyłączanie funkcji automatycznego wyłączania

Przyciskać symbol  do momentu pojawienia się wskaźnika  wybranej strefy grzejnej. Następnie przyciskać symbol **-** funkcji programowania czasu gotowania do momentu, gdy zostanie wyświetlone . Wskaźnik  gaśnie.

Porady i sugestie

Maksymalny czas gotowania, jaki można zaprogramować, wynosi 99 minut. Przerwa w dostawie prądu powoduje wyłączenie funkcji programowania czasu wyłączenia.

Minutnik

Za pomocą minutnika można ustawiać czas do 99 minut. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień.

Sposób nastawiania

- 1 Dotykać symbol  tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik  minutnika. Na wskaźniku timera świeci się 
- 2 Nastawić czas za pomocą symbolu **+** lub **-**.

Po kilku sekundach włącza się odliczanie czasu.

Po upływie nastawionego czasu

Po upływie czasu rozlega się sygnał. Na wskaźniku timera świeci się . Wskaźniki minutnika jasno się świeci. Po 10 sekundach wskaźnik wyłącza się.

Korekta nastawionego czasu

Dotykać symbol tyle razy, aż zaświeci się wskaźnik minutnika.

Nastawić czas za pomocą symbolu + lub -.

Automatyczne ograniczenie czasu

Jeśli pole grzejne użytkowane jest przez dłuższy czasu i ustawienia nie zostaną zmienione, wówczas aktywowane zostanie automatyczne ograniczenie czasu. Nagrzewanie pola grzejnego zostanie przerwane. Na wskaźniku pola grzejnego migają na przemian i . Dotknięcie dowolnej powierzchni obsługi powoduje zgaśnięcie wskaźnika. Można przeprowadzić nowe ustawienia. Kiedy aktywowane zostanie ograniczenie czasu, zależy od ustawionego stopnia mocy grzania (od 1 do 10 godzin).

Ustawienia podstawowe

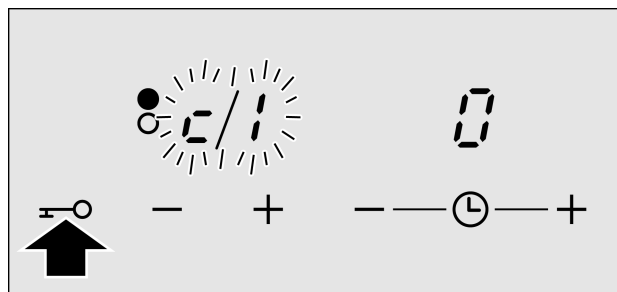
Urządzenie ma wiele ustawień podstawowych. Ustawienia te można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Wskaźanie	Funkcja
	Automatyczne zabezpieczenie przed dziećmi wyłączone.* włączone.
	Sygnał wyłączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi. włączony tylko sygnał błędnej obsługi. włączony sygnał potwierdzający i sygnał błędnej obsługi.*
	Automatyczny timer wyłączony.* 1:55 czas, po upływie którego wyłączają się pola grzejne.
	Długość sygnału timera po upływie nastawionego czasu 1 10 sekund.* 2 30 sekund. 3 1 minuta.
	Funkcja Power-Management 1 = 1000 W moc minimalna 1. - 9 = od 1500 do 9000 W 9. = 9500 W moc maksymalna
	Przywrócenie ustawień podstawowych wyłączony. włączony.

* Ustawienie podstawowe

Dostęp do ustawień podstawowych

- 1 Włączyć strefę grzejną za pomocą wyłącznika głównego.
- 2 W ciągu 10 sekund, przycisnąć symbol do momentu uruchomienia potwierdzającego sygnału dźwiękowego i pojawienia się migającego wskaźnika na panelu wskaźników strefy grzejnej umieszczonym z prawej strony symbolu (patrz rysunek).



Wprowadzić nowe ustawienia

- 3 Przyciskać symbol do momentu wyświetlenia wskaźnika poszukiwanej funkcji.
- 4 Następnie, za pomocą symboli + oraz - wprowadzić ustawienia dla strefy grzejnej, której panel wskaźników znajduje się z prawej strony symbolu . Wprowadzone ustawienia zostaną wyświetlone na wskaźniku funkcji programowania czasu gotowania.
- 5 Ponownie przytrzymać symbol przez ponad 4 sekundy, do momentu, gdy rozlegnie się potwierdzający sygnał dźwiękowy. Ustawienia zostały prawidłowo zapamiętane.

Konserwacja i czyszczenie

Czyszczenie

Płytę należy czyścić po każdym gotowaniu. Pozwoli to uniknąć przypalenia pozostawionych resztek. Płytę grzejną czyścić dopiero wówczas, gdy wystarczająco ostygnie.

Należy stosować wyłącznie środki przeznaczone do czyszczenia płyt kuchennych. Należy przestrzegać wskazówek umieszczonych na opakowaniu danego środka.

W żadnym wypadku nie stosować: materiałów ściernych, żrących środków czyszczących, np. płynów do czyszczenia piekarników lub odplamiaczy, gąbek lub ścierek, które mogą zarysować powierzchnię płyty, Urządzeń czyszczących pod ciśnieniem lub urządzeń wytwarzających parę

Skrobaczka do szkła

Nie czyścić powierzchni płyty grzejnej skrobaczką z założoną osłonką, ponieważ może ona porysować powierzchnię płyty.

⚠ : Ostrze skrobaczki jest bardzo ostre i może spowodować uszkodzenia ciała. Po użyciu skrobaczki, należy zawsze zakładać na ostrze osłonkę ochronną. Jeżeli ostrze uległo uszkodzeniu, należy je natychmiast wymienić.

Rama płyty grzejnej

Aby uniknąć uszkodzenia ramy płyty kuchenki, należy przestrzegać następujących wskazówek:

- Do czyszczenia używać wyłącznie wody z niewielką ilością mydła
- Nigdy nie używać produktów ostrych lub ściernych
- Nie używać skrobaczki do szkła

Usuwanie awarii

Zazwyczaj awarie mają miejsce na skutek drobnych niedopatrzeń. Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym, należy wziąć pod uwagę następujące porady i sugestie.

Wskaźnik	Usterka	Działanie
brak	Przerwa w dostawie prądu.	Zaobserwować na innych domowych urządzeniach elektrycznych, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu.
	Urządzenie nie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.	Upewnić się, że urządzenie zostało podłączone zgodnie ze schematem połączeń.
	Układ elektroniczny nie działa.	Jeśli powyższe działania nie rozwiązują problemu, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
E_r + numer/ d + numer/ E + numer/	Układ elektroniczny nie działa.	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
$F0/F9$	Wewnętrzna usterka działania urządzenia	Wyłączyć płytę kuchenki z kontaktu. Odczekać kilka sekund i ponownie włączyć płytę kuchenki do kontaktu. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
$F2$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie odpowiedniej strefy grzejnej	Odczekać kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
$F4$	Układ elektroniczny uległ przegrzaniu i spowodował wyłączenie wszystkich stref grzejnych	Odczekać kilka chwil do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie. Następnie nacisnąć dowolny symbol na płycie kuchenki. Jeśli pojawia się to samo wskazanie, należy skontaktować się z serwisem technicznym.
$U1$	Nieodpowiednie (zbyt wysokie) napięcie zasilające	Należy skontaktować się z dystrybutorem energii elektrycznej.
$U2/U3$	Strefa grzejna uległa przegrzaniu i wyłączyła się w celu ochrony płyty kuchenki	Odczekać do momentu, gdy układ elektroniczny ostygnie i ponownie włączyć strefę grzejną.
Nie wolno stawiać rozgrzanych naczyń na pulpicie obsługi.		

Dźwięk wydawany w czasie pracy urządzenia

Technologia podgrzewania indukcyjnego opiera się na wytworzeniu pól elektromagnetycznych, które powodują wytworzenie ciepła bezpośrednio na dnie naczynia. W zależności od rodzaju naczynia, może to powodować powstawanie specyficznych dźwięków lub wibracji, takich, jak:

Brzęczenie o niskim natężeniu podobne do dźwięku wydawanego przez transformator

Ten dźwięk powstaje przy gotowaniu z dużą mocą, kiedy energia z płyty kuchenki przechodzi do naczynia. Brzęczenie znika lub staje się mniej słyszalne wraz ze zmniejszeniem mocy używanej do gotowania.

Cichy gwizd

Ten dźwięk powstaje w przypadku, gdy naczynie jest puste. Gwizd znika po napełnieniu naczynia wodą lub składnikami potrawy.

Trzask

Ten dźwięk pojawia się przy używaniu naczyń wykonanych z różnych materiałów nałożonych warstwami na siebie. Przyczyną jego powstawania są wibracje wytwarzające się na styku powierzchni materiałów, z których wykonano naczynie. Źródłem dźwięku jest zatem samo naczynie, a jego powstawanie nie zależy od intensywności i sposobu gotowania.

Wysokie gwizdy

Te dźwięki powstają przede wszystkim przy używaniu naczyń wykonanych z różnych substancji nałożonych warstwami na siebie, przy największej mocy gotowania i korzystaniu równocześnie z dwóch stref grzejnych. Gwizdy znikają lub są cichsze w przypadku zmniejszenia mocy gotowania.

Szum nawiewu

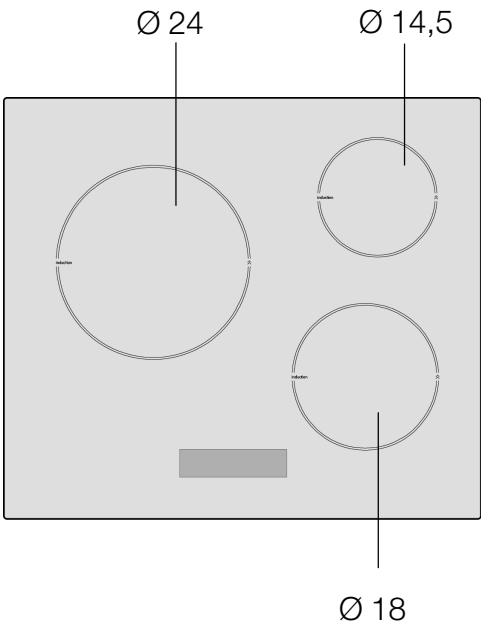
Aby system elektroniczny działał prawidłowo, temperatura płyty kuchenki musi być stale monitorowana. W tym celu, płyta kuchenki została zaopatrzona w nawiew, który zostaje włączony po pomiarze temperatury dla danego poziomu mocy. Nawiew może działać również po wyłączeniu płyty kuchenki, jeżeli temperatura jest nadal za wysoka. Opisane dźwięki są naturalne dla technologii podgrzewania indukcyjnego i nie wskazują na awarię urządzenia.

Serwis techniczny

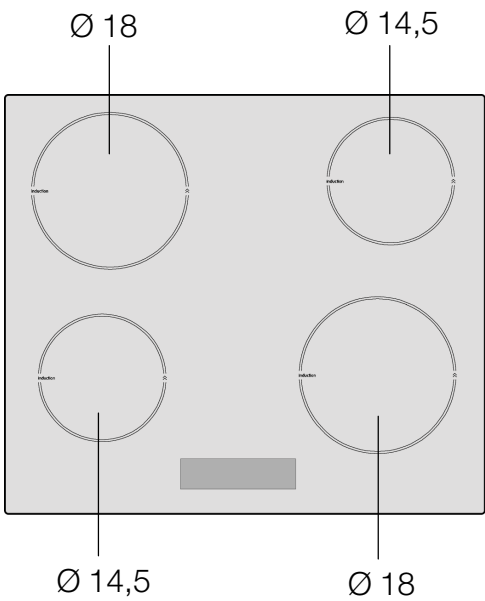
Nasz serwis techniczny jest do dyspozycji użytkowników w razie konieczności naprawy urządzenia, zakupu akcesoriów lub części zamiennych oraz udzielenia porady dotyczącej naszych produktów lub usług.

Szczegółowe informacje na temat naszego serwisu technicznego można znaleźć w dokumentacji dołączonej do urządzenia. Korzystając z naszego serwisu technicznego, należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer seryjny (FD-Nr.) urządzenia. Numery te można znaleźć na tabliczce umieszczonej w dolnej części płytki grzejnej oraz w dokumentacji dołączonej do urządzenia.

EH6..TA11E



EH6..TM11E



Safety instructions	82
Causes of damage	83
Environmental protection	83
Advice on saving energy	83
Induction cooking	84
Advantages of induction cooking	84
Suitable pans	84
Getting to know your appliance	84
The control panel	84
The hotplates	84
Residual heat warning light	85
Programming the hob	85
Switching the hob on and off	85
Adjusting the hotplate	85
Childproof lock	85
Switching the childproof lock on and off	85
Automatic childproof lock	85
Timer function	85
Switching a hotplate off automatically	85
Kitchen timer	86
Automatic time limit	86
Basic settings	86
Accessing the basic settings	86
Care and cleaning	87
Cleaning	87
Hob surround	87
Normal noises heard during appliance operation	87
Fixing malfunctions	88
After-Sales Service	88

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

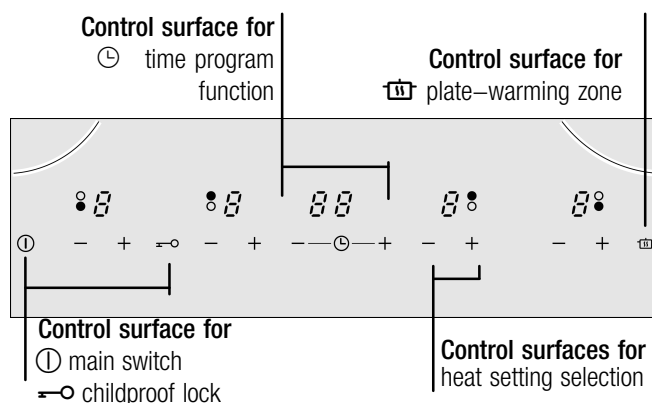
Each hotplate has a minimum limit for pan detection which varies according to the material from which the pan being used is made. It is for this reason that you are recommended to use a hotplate which matches the diameter of the pan.

Double or triple hotplate

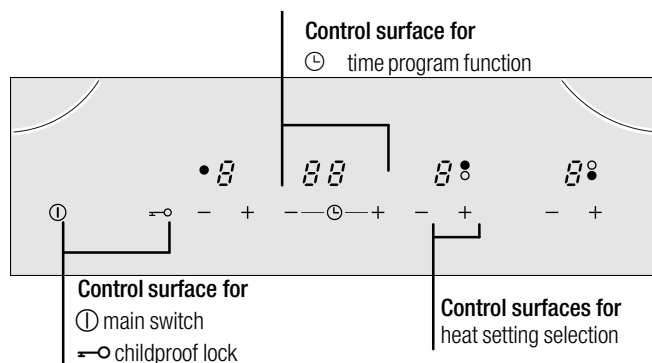
These areas can detect pans of different sizes. The area will automatically adapt, depending on the pan material and its properties, activating only a single area or an entire area and supplying the right level of power for best cooking results.

Getting to know your appliance

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



The control panel



The hotplates

Hotplate	Switching on and off
○ Single 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/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 **ⓘ** symbol. The indicator above the main switch lights up.

To switch off:

touch the **ⓘ** symbol until the indicator above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

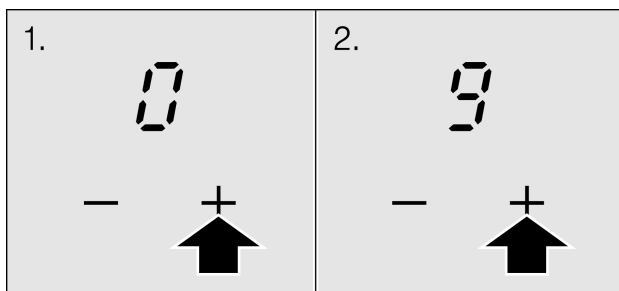
Note

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 + or – symbol on the required hotplate.
9 appears on the hotplate display.
- 2 In the following 5 seconds, press the + or – symbol. The basic setting appears:
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



- 3 To change the heat setting: 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

Press the + or – symbol until **9** is displayed.

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 approximately 4 seconds. The **↔** symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: touch the **↔** symbol for approximately 4 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

Switching on and off

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Timer function

This function can be used in two different ways:

- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer

Switching a hotplate off automatically

Enter the time period for the required hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

It is programmed as follows

The hotplate must be connected.

- 1 Select the hotplate and heat setting required. Then press the **⏸** symbol.
The **99** and **min** indicators light up on the time program function display.
The **I→I** indicator lights up on the hotplate.

- Press the **+** or **-** symbol for the time program function. The basic settings are displayed.
+ symbol: 30 minutes
- symbol: 10 minutes
- Set the required time using the **+** or **-** symbol.

After a few seconds, the timer will start to count down. The last programmed cooking time will appear on the display.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. A warning beep sounds.

When the  symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Correcting the time

Press the  symbol until the  indicator lights up on the required hotplate.

The cooking time can be changed using the **+** or **-** symbols for the time program function.

Cancelling the automatic off function

Press the  symbol until the  indicator lights up on the required hotplate. Then press the **-** symbol for the time program function until  is displayed. The  indicator goes out.

Suggestions and warnings

Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.

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

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting procedure

- Touch the  symbol repeatedly until the  indicator for the kitchen timer lights up.  lights up on the timer display.
- Use the **+** or **-** symbol to set the time.

The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed.  lights up on the timer display. The  indicator for the kitchen timer lights up brightly. After 10 seconds, the indicator switches off.

Changing the time

Touch the  symbol repeatedly until the  indicator for the kitchen timer lights up. Use the **+** or **-** symbol to set the time.

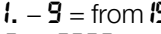
Automatic time limit

If a hotplate is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated. The hotplate stops heating.  and  flash alternately on the hotplate display. The display goes out when you touch any control panel.

You can make new settings. When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

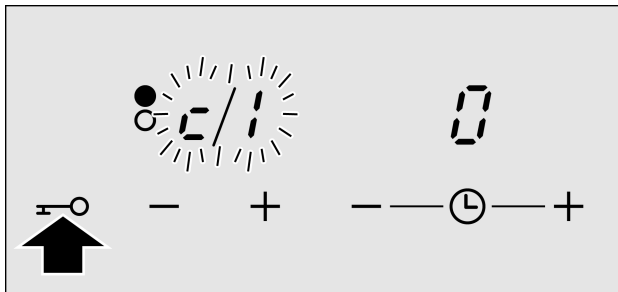
Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

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 timer  Switched off.*  Cooking time after which the hotplates switch off.
	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

- Switch on the hob using the main switch.
- Press the  symbol within the next 10 seconds until a beep sounds to confirm this and  flashes on the hotplate display to the right of the  symbol (see illustration).



Selecting another setting

- 3 Press the symbol until the indicator for the required function is displayed.
- 4 Then select the required setting using the + and – symbols for the corresponding hotplate to the right of the symbol. The new setting appears in the time function program display.
- 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.

Hob surround

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

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

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.

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>F2</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>U</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.

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.

www.siemens-international.com

9000594340 (1W0H9F) 00-9009