



SIEMENS



SIEMENS

Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

Kookplaat

EF6..HNA., EF6..HFA..

de	Gebrauchs- und Montageanleitung	3	it	Manuale utente e istruzioni d'installazione	26
fr	Manuel d'utilisation et notice d'installation	14	nl	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	38

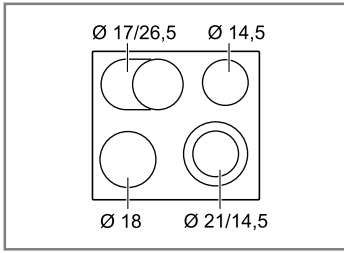


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

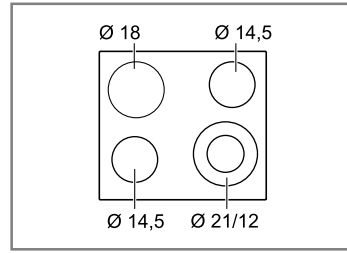
The future moving in.

Siemens Home Appliances

EF6..HNA..



EF6..HFA..



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	4
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Ankoch-Elektronik	8
7	Kindersicherung	9
8	Automatische Abschaltung	9
9	Grundeinstellungen	10
10	Reinigen und Pflegen	10
11	Entsorgen	11
12	Kundendienst	11
13	MONTAGEANLEITUNG	11
13.1	Sichere Montage	11

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.

- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Brandgefahr!

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Lebensmittel können sich entzünden.
- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kochstellen-Schalter auf Null stellen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen.

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

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

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.
Flecken	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker oder Sand	Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

Tipp: Kochgeschirrhersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeiten ausschalten.

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

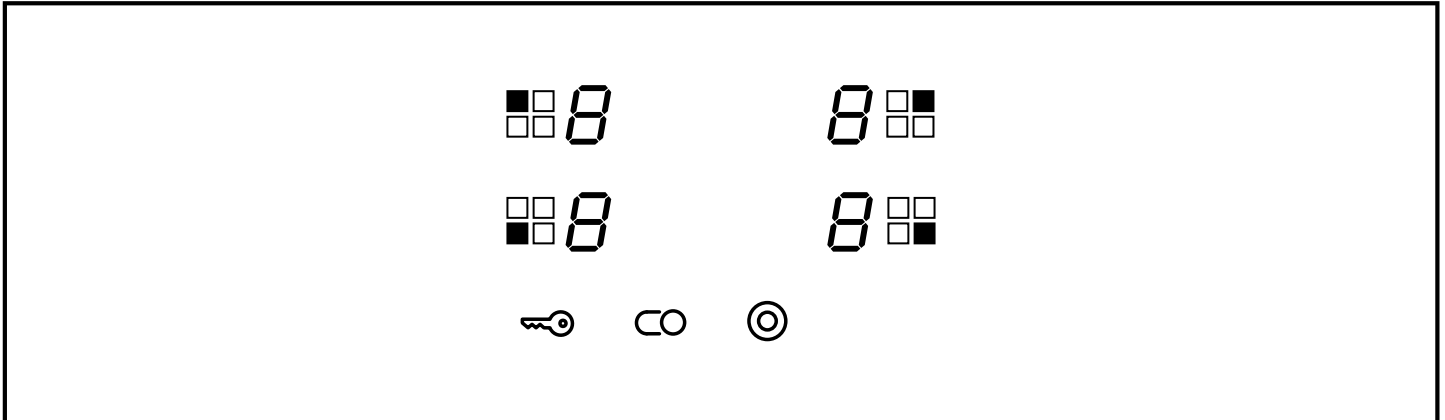
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1 - 9	Kochstufen
H / h	Restwärme
R	Ankoch-Elektronik

4.3 Touch-Felder

Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
	Kindersicherung
	Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle
	Zuschaltung Bräterzone

Hinweise

- Halten Sie das Bedienfeld immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.
- Ziehen Sie keine Töpfe in die Nähe der Anzeigen und Touch-Felder. Die Elektronik kann überhitzen.

4.4 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
	Einkreis-Kochstelle	

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
	Zweikreis-Kochstelle	Auf tippen.
	Bräterzone	Auf tippen.

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der Kochstelle und der zugeschalteten Bereiche zu unterschiedlichen Zeiten einschalten oder ausschalten.
Gründe:
 - Empfindliche Bauteile werden vor Überhitzung geschützt.
 - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
 - Ein besseres Kochergebnis wird erzielt.

4.5 Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, die Kochstelle nicht berühren.

Anzeige	Bedeutung
	Die Kochstelle ist so heiß, dass Sie kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen können.
	Die Kochstelle ist heiß.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Kochstellen-Schalter ein und aus.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Kochstufen-Anzeige.

5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter stellen Sie die Heizleistung der Kochstelle ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → Seite 5

Schmelzen

Gericht	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch ¹	1.-2.	-
Würstchen in Wasser ¹	3-4	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.-3.	20-30

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ¹²	4.-5.	20-30
Fisch ¹²	4-5	10-15

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße	1-2	3-6
---------------------------------	-----	-----

Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12
---	-----	------

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.-2.	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln ¹²	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.-4.	15-60
Gemüse, frisch	2.-3.	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sautieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Streifen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Frittieren

Die Lebensmittel portionsweise mit 150-200 g pro Portion in 1-2 l Öl frittieren. Die Gerichte ohne Deckel zubereiten.

Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites oder Chicken Nuggets	8-9	-
Kroketten, tiefgekühlt	7-8	-
Fleisch, z. B. Hähnchen	6-7	-
Fisch, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Gemüse oder Pilze, paniert oder im Bierteig	5-6	-
Tempura		
Kleingebäck, z. B. Krapfen oder Berliner, Obst im Bierteig	4-5	-

6 Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

- Den Kochstellen-Schalter drücken.
 - Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert.
 - In der Anzeige blinken **A** und die Fortkochstufe abwechselnd.
 - Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

6.1 Ankoch-Elektronik einstellen

Die Ankoch-Elektronik können Sie in den ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten der Kochstelle aktivieren.

- Mit dem Kochstellen-Schalter die gewünschte Fortkochstufe einstellen.

6.2 Einstellempfehlungen zum Kochen mit Ankoch-Elektronik

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

- Den Topf mit einem Deckel schließen.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Maximal 3 Tassen Wasser beim Kochen auf großen Kochstellen bzw. maximal 2 Tassen Wasser beim Kochen auf kleinen Kochstellen zur Speise geben.

Zubereitungshinweise

- Die Ankoch-Elektronik ist für wasserarmes Garen ausgelegt. Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden, z. B. Nudeln, ist die Funktion nicht geeignet.

Erwärmen

Gericht	Menge	Kochstufe	Gesamtgarzeit in Minuten
Brühe	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7
Gebundene Suppen	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6
Milch ¹	200-400 ml	A 1-2	4-7

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Erwärmen und Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	400-800 g	A 1-2	-
------------------------------	-----------	-------	---

Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	300-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30

Garziehen

Fisch ¹²	300-600 g	A 4-5	20-25
---------------------	-----------	-------	-------

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen

Reis mit doppelter Wassermenge	120-250 g	A 2-3	20-25
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g - 1 kg	A 4-5	20-30
Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20
Gemüse, tiefgekühlt mit 1-3 Tassen Wasser	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20

Schmoren

Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100

Braten

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12
Kotlett, natur oder paniert ¹	1-2 Stück	A 6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	1-2 Stück	A 7-8	8-12
Fisch oder Fischfilet, paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	200-300 g	A 6-7	8-12
Pfannkuchen	-	A 6-7	fortlaufend braten



¹ Das Gericht mehrmals wenden.

7 Kindersicherung


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

7.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

- ▶  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Anzeige über  leuchtet 10 Sekunden lang.
- ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

7.2 Kindersicherung ausschalten

- ▶  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Sperre ist aufgehoben.




7.3 Automatische Kindersicherung

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

Die automatische Kindersicherung können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 10

7.4 Gesperrtes Kochfeld

Wenn Sie eine Kochzone einstellen, während das Kochfeld gesperrt ist, geschieht Folgendes:

- In der Kochzonen-Anzeige blinkt , oder die Restwärme-Anzeige blinkt im Wechsel mit .
- Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet.

Schalten Sie die Kochstelle aus. Die Sperre deaktivieren.

8 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

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

Schalten Sie die Kochstelle aus.

Hinweis: Sie können die Kochstelle jederzeit wieder einschalten.

9 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

9.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und die werksseitig voreingestellten Werte.


Anzeige	Auswahl
ε /	Automatische Kindersicherung 0 – Ausgeschaltet ¹ / – Eingeschaltet 2 – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
ε 7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet / – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹
ε 0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet. ¹ / – Eingeschaltet.

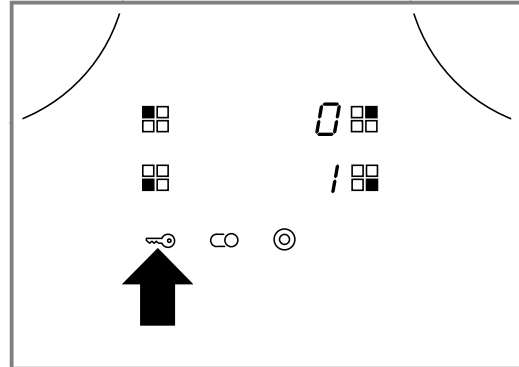
¹ Werkseinstellung



9.2 Grundeinstellung ändern

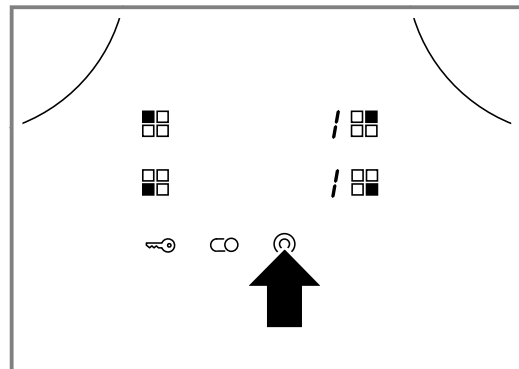
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.


1. Die vordere linke Kochstelle mit Kochstufe 1 einschalten.


2. In den nächsten 10 Sekunden  4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im unteren Display blinken ε und / abwechselnd.
 - ✓ Im oberen Display leuchtet 0.
3.  so oft tippen, bis im unteren Display die gewünschte Anzeige erscheint.
 4. Auf  so oft tippen, bis im oberen Display die gewünschte Einstellung erscheint



5.  4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen zu verlassen, das Kochfeld mit  ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

10 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

10.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

10.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 10

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starren Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

Tipp: Mit einem Spezialschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

10.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 10*
 - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

11 Entsorgen

11.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen.
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

12 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

Hinweis: Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

12.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

13 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



13.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

- Elektrischer Anschluss nur durch konzessioniertes Fachpersonal. Bei Falschanschluss erlischt die Garantie.
- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanweisung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.



- Kochfeld und Herd nur von der gleichen Marke und mit gleichem Kombinationspunkt.

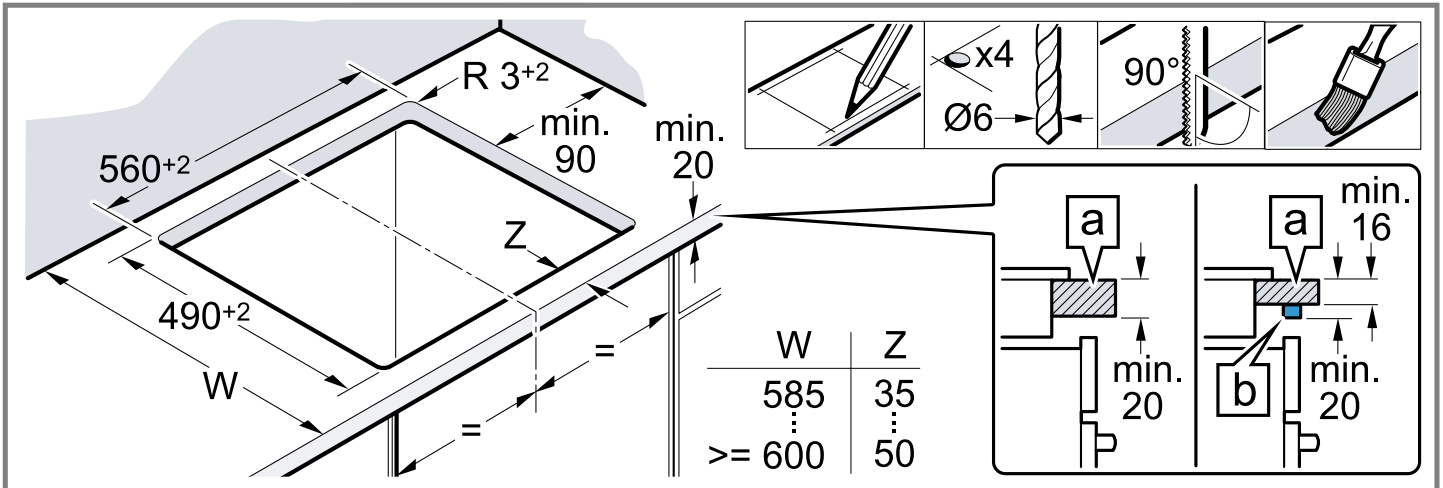
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Montageanweisung des Herds beachten.

13.2 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nischenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).

- Bei entsprechendem Unterbau  können auch Arbeitsplatten  bis 16mm verwendet werden.
- Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern.

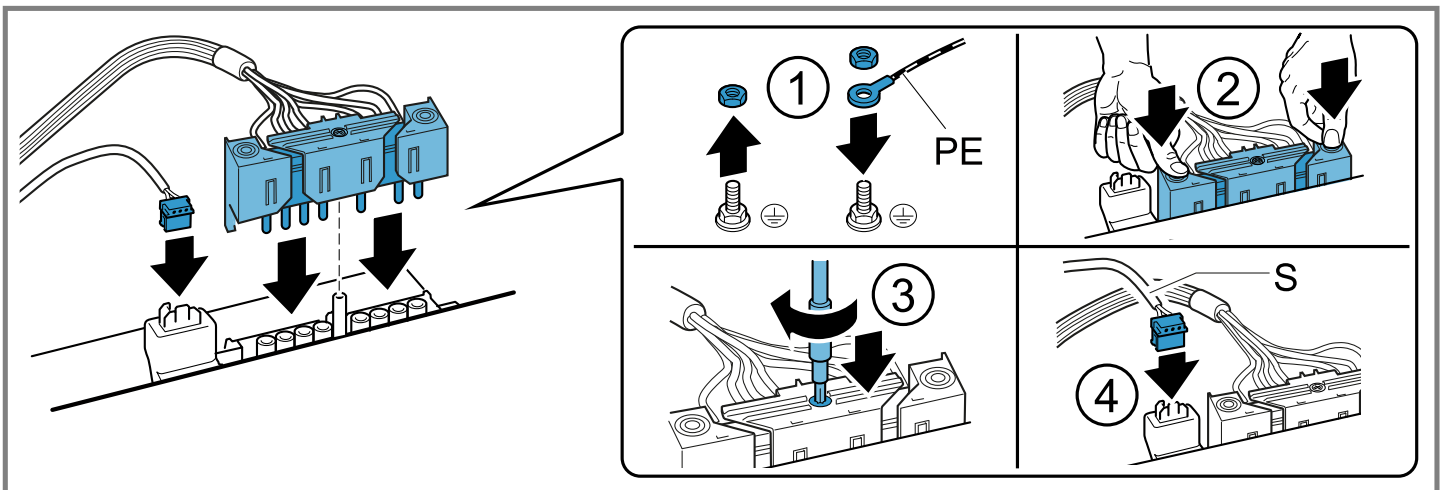


13.3 Kochfeld anschließen

Voraussetzung: Der Herd muss am Netz angeschlossen, aber spannungslos sein.

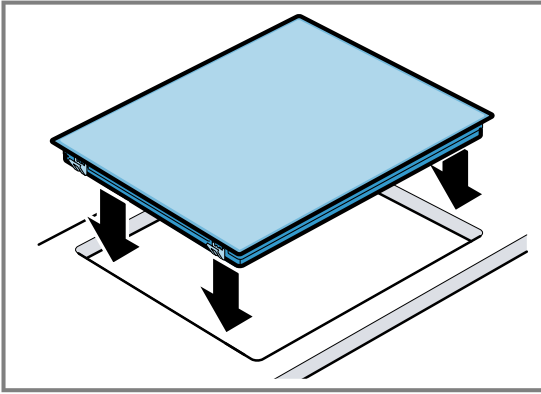
1. Den Schutzleiter PE (grün/gelb) des Kochfeldes an die Erdungstelle \oplus des Herds anschrauben.

2. Die Poly-Box am Herd einstecken.
3. Die Poly-Box festschrauben.
4. Die Datenleitung S anstecken.

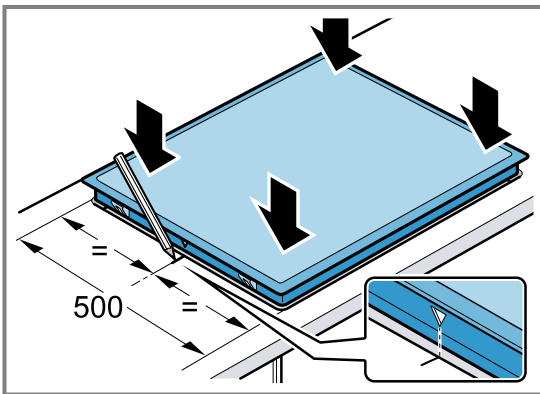


13.4 Kochfeld einsetzen

Die Leitungen nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.



- Das Kochfeld kann auch in einen vorhandenen 500mm tiefen Ausschnitt eingebaut werden.



13.5 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. Den Herd herausziehen und vor dem Möbel (gegebenenfalls auf einem Podest) abstellen.
3. Die Datenleitung S abstecken.
4. Die Schraube der Poly-Box lösen und die Poly-Box abstecken.
5. Zuletzt den Schutzleiter **PE** (grün/gelb) von der Erdungsschraube lösen.
6. Das Kochfeld von unten herausdrücken.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	14
2	Prévenir les dégâts matériels.....	16
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	16
4	Description de l'appareil.....	18
5	Utilisation.....	19
6	Préchauffage booster.....	20
7	Sécurité enfants.....	21
8	Désactivation automatique.....	22
9	Réglages de base.....	22
10	Nettoyage et entretien.....	23
11	Mise au rebut.....	23
12	Service après-vente.....	23
13	INSTRUCTIONS DE MONTAGE.....	24
13.1	Installation en toute sécurité.....	24

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé est constitué un danger.

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Régler la manette des foyers sur zéro.
- ▶ Appeler le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- ▶ Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

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

- ▶ Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- ▶ Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

Endom- mage- ment	Cause	Solution
Taches	Mets ayant débordé	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.
Taches	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre ou sable	Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
Rayures	Fonds de poêles ou de casseroles rugueux	Vérifier les récipients.
Décoloration	Produits nettoyants inappropriés	Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.
Décoloration	Abrasion des récipients, p. ex. aluminium	Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.
Écaillage- ment	Sucre ou aliments à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

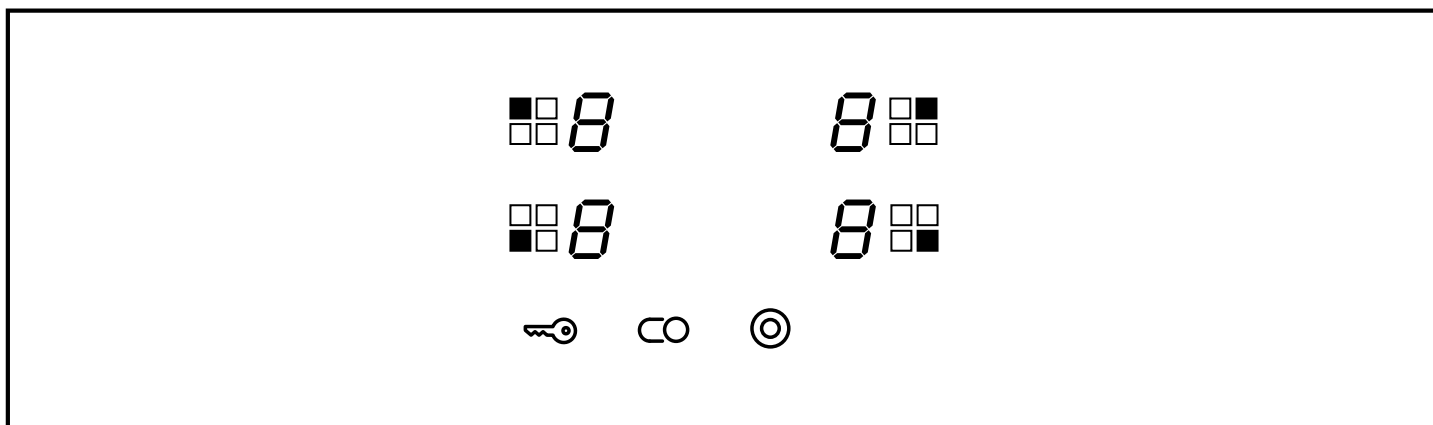
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



4.2 Affichages

Les affichages montrent les valeurs réglées et fonctions.

Affichage	Nom
1-9	Positions de chauffe
H / h	Chaleur résiduelle
R	Préchauffage booster

4.3 Champs tactiles

Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Champ tactile	Nom
	Sécurité enfants
	Activation du foyer à deux zones
	Activation de la zone de cuisson pour fait-tout

Remarques

- Maintenez le bandeau de commande toujours sec. L'humidité compromet le fonctionnement.
- Ne tirez pas de casseroles à proximité des affichages et champs tactiles. L'électronique risque de surchauffer.

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Foyer	Nom	Enclencher et couper
	Foyer à un circuit	
	Foyer à deux zones	Appuyer sur .
	Zone de cuisson pour fait-tout	Appuyer sur .

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages du foyer et des zones enclenchées peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
Raisons :
 - Les composants sensibles sont protégés contre la surchauffe.
 - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
 - Le résultat de cuisson est meilleur.

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à deux positions. Ne pas toucher le foyer tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé.

Affichage	Signification
H	Le foyer est suffisamment chaud pour maintenir au chaud des petits plats ou faire fondre une couverture.
h	Le foyer est chaud.

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur du foyer. Lorsque la table de cuisson est allumée, l'affichage des positions de chauffe est allumé.

5.2 Régler les foyers

L'interrupteur du foyer permet de régler la puissance de chauffe du foyer.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes. Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.
→ Page 16

Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait ¹	1.-2.	-
Saucisses dans l'eau ¹	3-4	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.-3.	10-20
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ¹²	4.-5.	20-30
Poisson ¹²	4-5	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1-2	3-6
Sauces fouettées, p. ex. sauce béarnaise ou hollandaise	3-4	8-12

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée

Riz avec le double de volume d'eau	2-3	15-30
Riz au lait	1.-2.	35-45
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25
Pâtes, nouilles ¹²	6-7	6-10
Potées, soupes	3.-4.	15-60
Légumes frais	2.-3.	10-20
Légumes surgelés	3.-4.	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.-3.	50-60

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
¹ Retourner plusieurs fois les mets.		

Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6
¹ Retourner plusieurs fois les mets.		
Frire Frire les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.		
Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets	5-6	-
Tempura		
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 Préchauffage booster


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

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

6.1 Régler le préchauffage booster

Le préchauffage booster peut uniquement être activé dans les 30 premières secondes après l'enclenchement du foyer.

1. Au moyen de l'interrupteur du foyer, régler la position de mijotage désirée.

2. Appuyer sur l'interrupteur du foyer.
 - ✓ Le préchauffage booster est activé.
 - ✓  et la position de mijotage clignotent en alternance dans l'affichage.
 - ✓ Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée dans l'affichage.

6.2 Recommandations de réglage pour la cuisson avec préchauffage booster

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

Instructions de préparation

- Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau. Cette fonction n'est pas recommandée pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (p. ex. des pâtes).

- Couvrir la casserole avec un couvercle.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Ajouter 3 tasses d'eau maximum aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses maximum à ceux cuits sur les petits.

Réchauffer

Plat	Volume	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Bouillon	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7
Soupes	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6
Lait ¹	200-400 ml	A 1-2	4-7

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Chauffer et maintenir au chaud

Ragoût / potée, p. ex. potée aux lentilles	400-800 g	A 1-2	-
--	-----------	-------	---

Décongeler et réchauffer

Épinards surgelés	300-600 g	A 2.-3.	10-20
Goulasch surgelée	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30

Pocher

Poisson ¹²	300-600 g	A 4-5	20-25
-----------------------	-----------	-------	-------

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Cuire

Riz (avec double volume d'eau)	120-250 g	A 2-3	20-25
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1 kg	A 4-5	30-40
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g - 1 kg	A 4-5	20-30
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20

Braiser

Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60
Rôti à braiser	1 kg	A 4-5	80-100

Rôtir

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope, nature ou panée	1-2 pièces	A 6-7	8-12
Côtelette, nature ou panée ¹	1-2 pièces	A 6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	1-2 pièces	A 7-8	8-12
Poisson et filet de poisson, pané	1-2 pièces	A 6-7	8-12
Poisson et filets de poisson panés et surgelés, p. ex. bâtonnets de poisson	200-300 g	A 6-7	8-12
Crêpes	-	A 6-7	cuire en continu



¹ Retourner plusieurs fois les mets.

7 Sécurité enfants


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

7.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le voyant situé au-dessus de  s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ La table de cuisson est verrouillée.

7.2 Désactiver la sécurité enfants




- ▶ Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.
- ✓ Le verrouillage est désactivé.

7.3 Sécurité enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité enfants s'active automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson. Vous pouvez activer la sécurité enfants automatique dans les réglages de base. → Page 22

7.4 Table de cuisson verrouillée



Si vous réglez un foyer alors que la table de cuisson est verrouillée, voici ce qui se passe :

- Dans l'affichage des foyers,  clignote ou l'indicateur de chaleur résiduelle clignote en alternance avec .
 - L'affichage au-dessus du symbole  s'allume.
- Éteignez le foyer. Désactivez le verrouillage.

8 Désactivation automatique

Si vous ne modifiez pas les réglages d'un foyer pendant une longue durée, la désactivation automatique s'active.

Le moment de la désactivation automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

Le chauffage du foyer est interrompu. Dans l'affichage des foyers,  et l'indicateur de chaleur résiduelle  clignotent en alternance. Éteignez le foyer.












Remarque : Vous pouvez rallumer le foyer à tout moment.

9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

9.1 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des valeurs pré-réglées en usine.


Affichage	Choix
	Sécurité enfants automatique  – Désactivé. ¹  – Activé.  – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
	Enclenchement des résistances de chauffe  – Désactivé  – Activé  – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. ¹
	Rétablir au réglage usine  – Désactivé. ¹  – Activé.

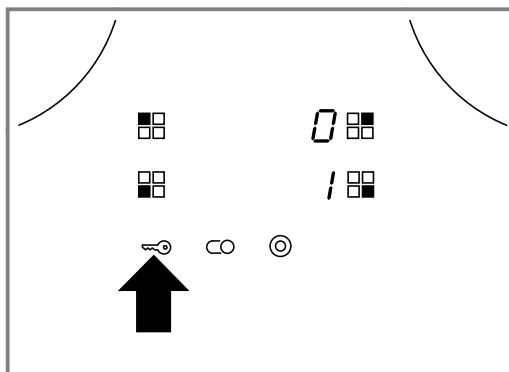
¹ Réglage usine






9.2 Modifier le réglage de base

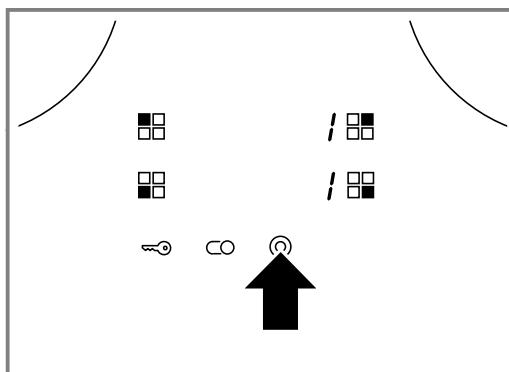
Condition : La table de cuisson est éteinte.


1. Allumer le foyer avant gauche avec la position de chauffe 1.


2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir  actionné pendant 4 secondes.



- ✓  et  clignotent en alternance sur l'écran inférieur.
 - ✓  s'allume à l'écran supérieur.
3. Effleurer à plusieurs reprises sur  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse sur l'écran inférieur.
 4. Effleurer à plusieurs reprises  jusqu'à ce que l'affichage supérieur affiche le réglage désiré.



5. Maintenir  appuyé pendant 4 secondes.
- ✓ Le réglage est activé.

Conseil : Pour quitter les réglages de base, éteindre la table de cuisson avec . Rallumer la table de cuisson et la régler à nouveau.

10 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

10.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

10.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 23

Condition : La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

Conseil : Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

10.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 23
 - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
 2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

11 Mise au rebut

11.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

12 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil. Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

12.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

13 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



13.1 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- Branchement électrique uniquement par un personnel qualifié agréé. Toute erreur de branchement annule la garantie.

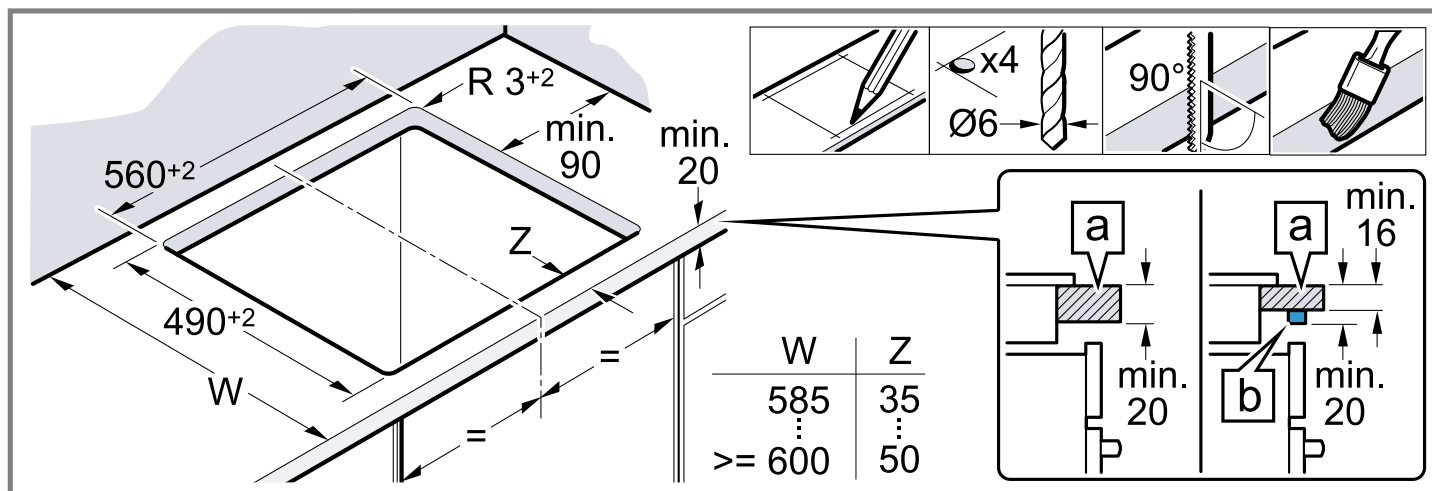
- Seule une installation effectuée selon les présentes recommandations de montage garantit une utilisation en toute sécurité. L'installateur est responsable en cas de dommages dus à une installation incorrecte.
- Table de cuisson et cuisinière uniquement de la même marque et ayant le même point de combinaison.
- L'installation doit garantir la protection contre les contacts accidentels.
- Respecter la notice de montage de la cuisinière.

13.2 Préparation du meuble

Le plan de travail doit être plat, horizontal et stable.

- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).

- Avec une sous-structure appropriée [b], il est également possible d'utiliser des plans de travail [a] allant jusque 16 m.
- Scellez les surfaces de coupe de manière à ce qu'elles résistent à la chaleur, afin d'éviter que l'humidité ne fasse gonfler le plan de travail.

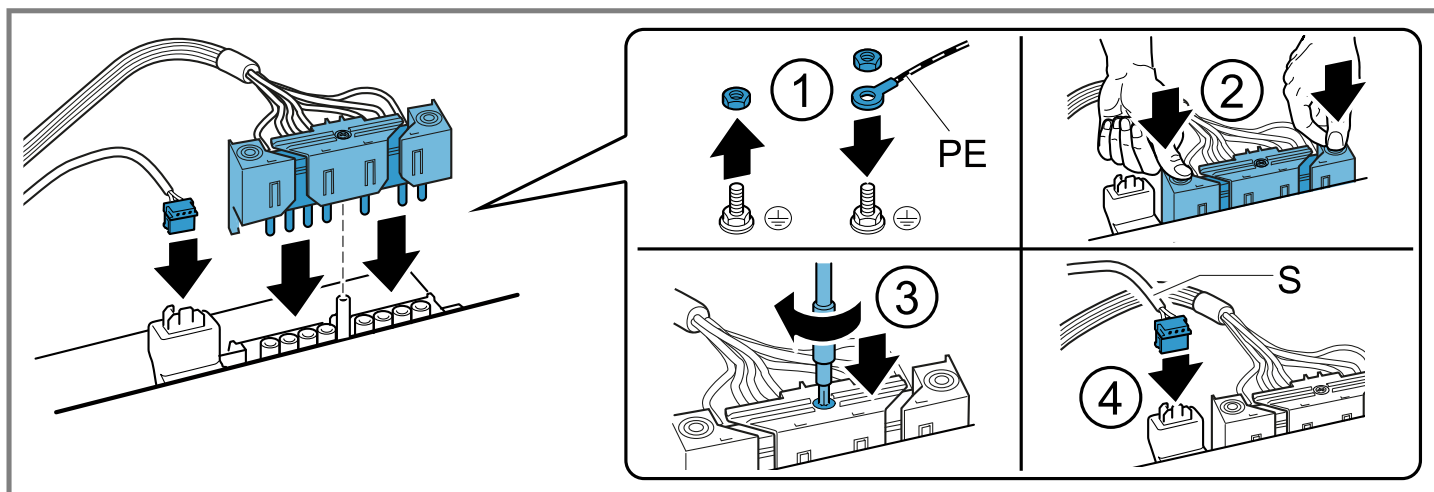


13.3 Raccordement de la table de cuisson

Condition : la cuisinière doit être raccordée au secteur, mais être hors tension.

1. Vissez le conducteur de protection **PE** (vert/jaune) de la table de cuisson au point de mise à la terre ⊕ de la cuisinière.

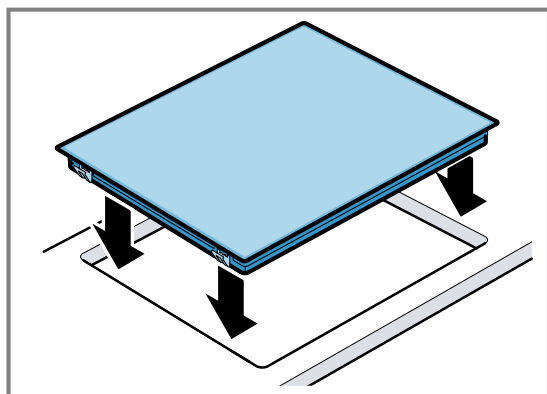
2. Connecter le poly-box à la cuisinière.
3. Visser le poly-box.
4. Connecter le câble de données S.



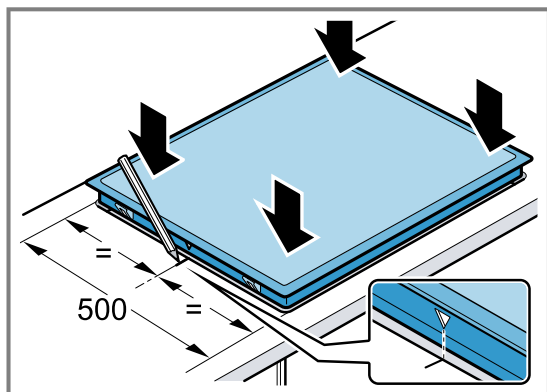
13.4 Mise en place de la table de cuisson

Ne pas coincer les câbles ni les tirer au-dessus d'arêtes coupantes.

6. Faites sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.



- La table de cuisson peut également être encastrée dans une découpe existante de 500 mm de profondeur.



13.5 Démontage de la table de cuisson

- Mettez l'appareil hors tension.
- Retirez la cuisinière et déposez-la devant le meuble (si nécessaire, sur un piédestal).
- Déconnecter le câble de données S.
- Dévissez la vis de la poly-box et débranchez la poly-box.
- Enfin, dévissez le conducteur de protection **PE** (vert/jaune) de la vis de mise à la terre.

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

MANUALE UTENTE

1	Sicurezza	26
2	Prevenzione di danni materiali	28
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	28
4	Conoscere l'apparecchio	30
5	Comandi di base	31
6	Sistema elettronico di prima cottura rapida	32
7	Sicurezza bambini	33
8	Interruzione automatica	34
9	Impostazioni di base	34
10	Pulizia e cura	35
11	Smaltimento	35
12	Servizio di assistenza clienti	35
13	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	36
13.1	Montaggio sicuro	36

1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;

- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Utilizzo sicuro

AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- ▶ Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- ▶ È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio danneggiato è pericoloso.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, spegnere l'apparecchio disattivarlo il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Spostare il selettore delle zone di cottura su zero.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropultrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- ▶ Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- ▶ Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono ispirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- ▶ Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- ▶ Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.

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

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

Danno	Causa	Provvedimento
Macchie	Alimenti fuoriusciti	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
Macchie	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero o sabbia	Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
Graffi	Fondi ruvidi di pentole o padelle	Controllare le stoviglie.
Alterazione del colore	Detergenti non appropriati	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Alterazione del colore	Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio	Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.
Fratture	Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero	Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- ▶ Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

Consiglio: I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Passare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

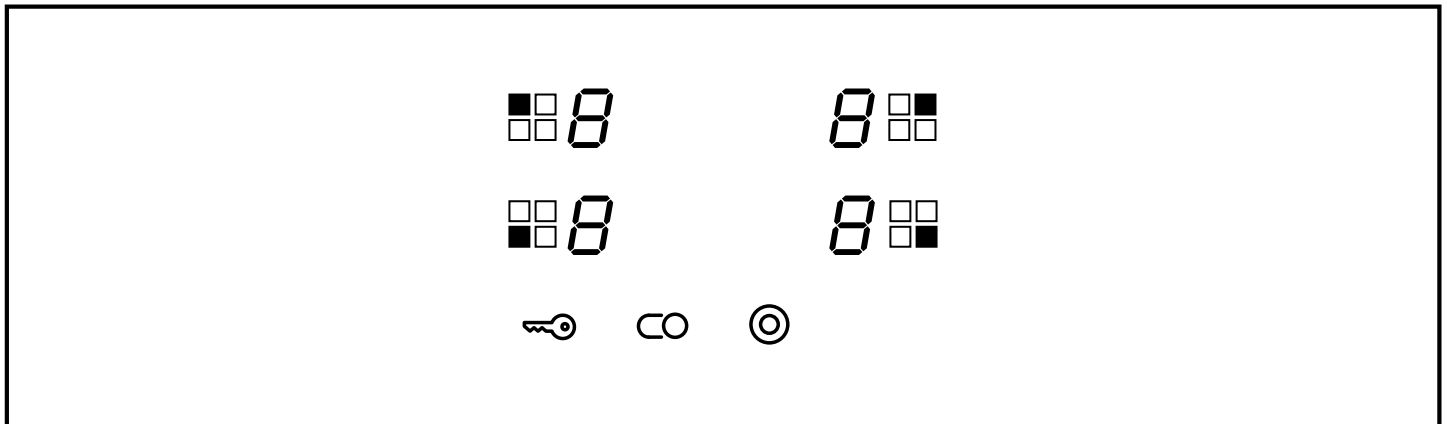
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



4.2 Indicatori

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
R	Sistema elettronico di prima cottura rapida

4.3 Campi touch

I campi touch sono superfici sensibili al tatto. Per selezionare una funzione, toccare il campo corrispondente.

Campo touch	Nome
	Sicurezza bambini
	Accensione della zona di cottura a circuito doppio
	Accensione della zona di cottura per pirofila

Note

- Mantenere il pannello di comando sempre asciutto. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.
- Non posizionare pentole nelle vicinanze di indicatori e campi touch. Il sistema elettronico potrebbe surriscaldarsi.

4.4 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.

Zona di cottura	Nome	Accensione e spegnimento
	Zona di cottura a circuito singolo	
	Zona di cottura a circuito doppio	Premere
	Zona di cottura per pirofila	Premere

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
Motivi:
 - I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

4.5 Indicatore di calore residuo

Il piano cottura è dotato di un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura. Non toccare la zona di cottura finché l'indicatore del calore residuo è ancora acceso.

Indicatore	Significato
H	La zona di cottura è così calda da tenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa di cioccolato.
h	La zona di cottura è rovente.

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano di cottura si attiva e disattiva mediante il selettore delle zone di cottura.

Se il piano di cottura è attivato, si accende l'indicatore dei livelli di cottura.

5.2 Impostazione delle zone di cottura

Con il selettore delle zone di cottura impostare la potenza di riscaldamento della zona di cottura.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.3 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ Pagina 28

Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
Latte ¹	1-2.	-
Salsicce bollite ¹	3-4	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongelare e riscaldare

Spinaci surgelati	2.-3.	10-20
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ¹²	4.-5.	20-30
Pesce ¹²	4-5	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6
Salse montate, ad es. salsa bernese o salsa olandese	3-4	8-12

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	2-3	15-30
Riso al latte	1.-2.	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta ¹²	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.-4.	15-60
Verdura fresca	2.-3.	10-20
Verdura surgelata	3.-4.	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.-3.	50-60

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettine surgelate	6-7	8-12
Bracioline impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Petto di pollo/tacchino, spesso- re 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	5-6	10-30
Pesce o filetto di pesce, al na- turale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impa- nato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impa- nato e surgelato, ad es. baston- cini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10
Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7.-8.	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progres- sivamen- te

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Omelette	3.-4.	progres- sivamen- te
Uova al tegamino	5-6	3-6

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura
Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. Prepa-
rare le pietanze senza coperchio.

Prodotti surgelati, ad es. patati- ne fritte, nugget di pollo	8-9	-
Crocchette surgelate	7-8	-
Carne, ad es. pollo	6-7	-
Pesce, impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure o funghi impanati o in pastella di birra Tempura	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/bom- boloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

6 Sistema elettronico di prima cottura rapida

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


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

6.1 Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida può essere attivato solo nei primi 30 secondi successivi all'accensione della zona di cottura.

1. Regolare il livello di cottura a fuoco lento desiderato con il selettore delle zone di cottura.

2. Premere il selettore delle zone di cottura.

- ✓ Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo.
- ✓ Sull'indicatore lampeggiano alternatamente il simbolo  e il livello di cottura a fuoco lento.
- ✓ Dopo la prima cottura rapida sull'indicatore compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

6.2 Impostazioni consigliate per la cottura con sistema elettronico di prima cottura rapida

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

Istruzioni di preparazione

- Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua. La funzione non è indicata per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).

- Coprire la pentola con un coperchio.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere massimo 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne massimo 2.

Riscaldare

Pietanza	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura totale in minuti
brodo	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7
Minestra	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6
Latte ¹	200-400 ml	A 1-2	4-7

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Riscaldare e mantenere caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	400-800 g	A 1-2	-
-----------------------------------	-----------	-------	---

Scongelare e riscaldare

Spinaci surgelati	300-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30

Cottura lenta

Pesce ¹²	300-600 g	A 4-5	20-25
---------------------	-----------	-------	-------

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Cottura

Riso con doppia quantità di acqua	120-250 g	A 2-3	20-25
Patate lesse con 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1 kg	A 4-5	30-40
Patate lesse in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g - 1 kg	A 4-5	20-30
Verdura con 1-3 tazze d'acqua	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20
Verdura surgelata con 1-3 tazze d'acqua	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20

Cuocere a fuoco lento

Involtini	4 pezzi	A 4-5	50-60
Stufato	1 kg	A 4-5	80-100

Cottura arrosto

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettina, al naturale o impanata	1-2 pezzi	A 6-7	8-12
Cotoletta, naturale o impanata ¹	1-2 pezzi	A 6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	1-2 pezzi	A 7-8	8-12
Pesce o filetto di pesce, impanato	1-2 pezzi	A 6-7	8-12
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	200-300 g	A 6-7	8-12
Crêpe	-	A 6-7	Cottura progressiva


¹ Girare ripetutamente la pietanza.


7 Sicurezza bambini

Grazie alla sicurezza bambini, si evita che i bambini possano attivare il piano cottura.


7.1 Attivazione della sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto per  ca. 4 secondi.

- ✓ L'indicatore su  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

7.2 Disattivazione sicurezza bambino

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il blocco viene così rimosso.

7.3 Sicurezza bambini automatica

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

È possibile attivare la sicurezza bambino automatica nelle impostazioni di base. → Pagina 34

7.4 Piano di cottura bloccato

Se si imposta un'area di cottura, mentre è bloccato il piano di cottura, accade quanto segue:

- Sull'indicatore delle aree di cottura lampeggia , oppure l'indicatore del calore residuo lampeggia alternato a .
- L'indicatore sopra al simbolo si accende.

Disattivare la zona di cottura. Rimuovere il blocco.

8 Interruzione automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Lo spegnimento della zona di cottura dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*. Disattivare la zona di cottura.

Nota: La zona di cottura può essere riattivata in qualsiasi momento.

9 Impostazioni di base

È possibile settare le impostazioni di base dell'apparecchio in base alle proprie esigenze.

9.1 Panoramica delle impostazioni di base

Qui è riportata una panoramica delle impostazioni di base e dei valori preimpostati di fabbrica.

Di- splay	Selezione
<i>c</i> /	Sicurezza bambini automatica – Disattivata ¹ <i>i</i> – Attivata <i>z</i> – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
<i>c</i> 7	Accensione degli elementi riscaldanti – Disattivata <i>i</i> – Attivata <i>z</i> – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. ¹
<i>c</i>	Ripristino delle impostazioni predefinite – Disattivato ¹ <i>i</i> – Attivato

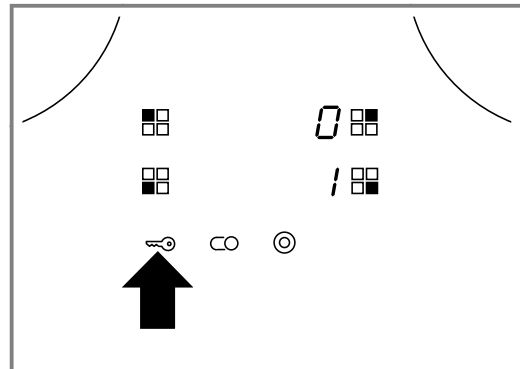
¹ Impostazione di fabbrica

9.2 Modifica impostazione di base

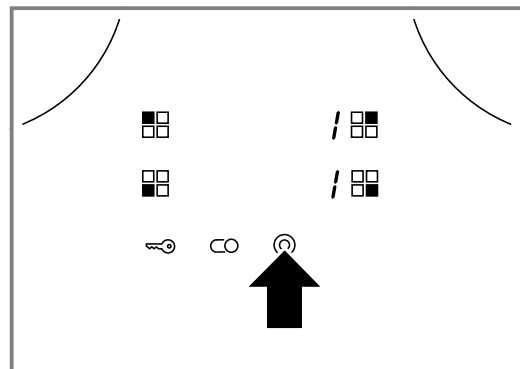
Requisito: Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare la zona di cottura anteriore sinistra al livello di cottura 1.

2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo per 4 secondi.



- ✓ Sul display inferiore lampeggiano in maniera alternata i simboli *c* e *i*.
 - ✓ Sul display superiore si accende .
3. Toccare finché sul display inferiore non compare l'indicatore desiderato.
 4. Toccare finché sul display superiore non compare l'impostazione desiderata



5. Tenere premuto per 4 secondi.
- ✓ L'impostazione è attivata.

Consiglio: Per uscire dalle Impostazioni di base, spegnere il piano cottura con . Spegnerne e riaccendere il piano cottura.

10 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

10.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

ATTENZIONE!

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

10.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 35*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
 2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.
- Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

Consiglio: Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

10.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporczia o macchie.

Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 35*
 - Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
 2. Asciugare con un panno morbido.

11 Smaltimento

11.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

12 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

Nota: L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

12.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

13 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



13.1 Montaggio sicuro

Osservare le presenti avvertenze di sicurezza durante il montaggio dell'apparecchio.



- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da un tecnico specializzato. In caso di allacciamento scorretto decade la garanzia.

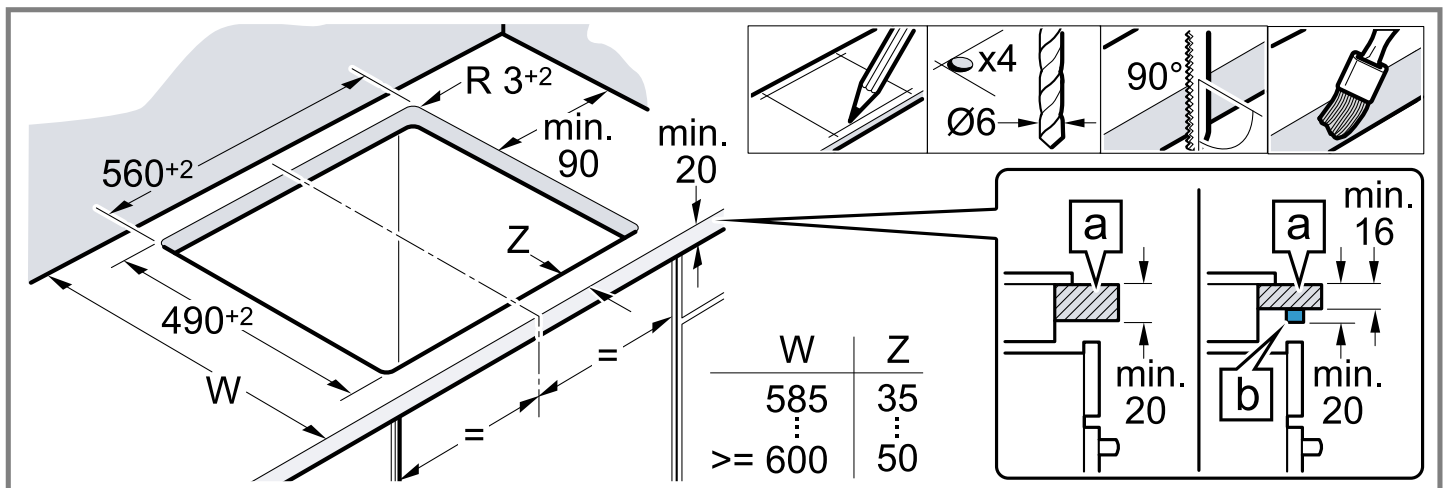
- L'utilizzo sicuro viene garantito solo se il montaggio è stato effettuato in modo corretto secondo le presenti istruzioni. In caso di danni dovuti a un montaggio non a norma la responsabilità ricade su chi ha montato l'apparecchio.
- Il piano cottura e la cucina devono essere della stessa marca e dotati di un contrassegno identico.
- La protezione da contatto deve essere garantita tramite il montaggio.
- Rispettare le istruzioni di montaggio della cucina.

13.2 Preparazione dei mobili

Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.


- I mobili da incasso, inclusi i listelli di chiusura, devono essere refrattari fino ad almeno una temperatura pari a 90 °C.
- Il rivestimento della nicchia entro i 50 mm di distanza dalla parete posteriore non deve essere infiammabile (ad es. piastrelle, pietra).

- Nel sottopiano corrispondente  possono essere utilizzati anche piani di lavoro  fino a 16 mm.
- Per evitare rigonfiamenti del piano di lavoro causati dall'umidità, sigillare le superfici di taglio in modo refrattario.

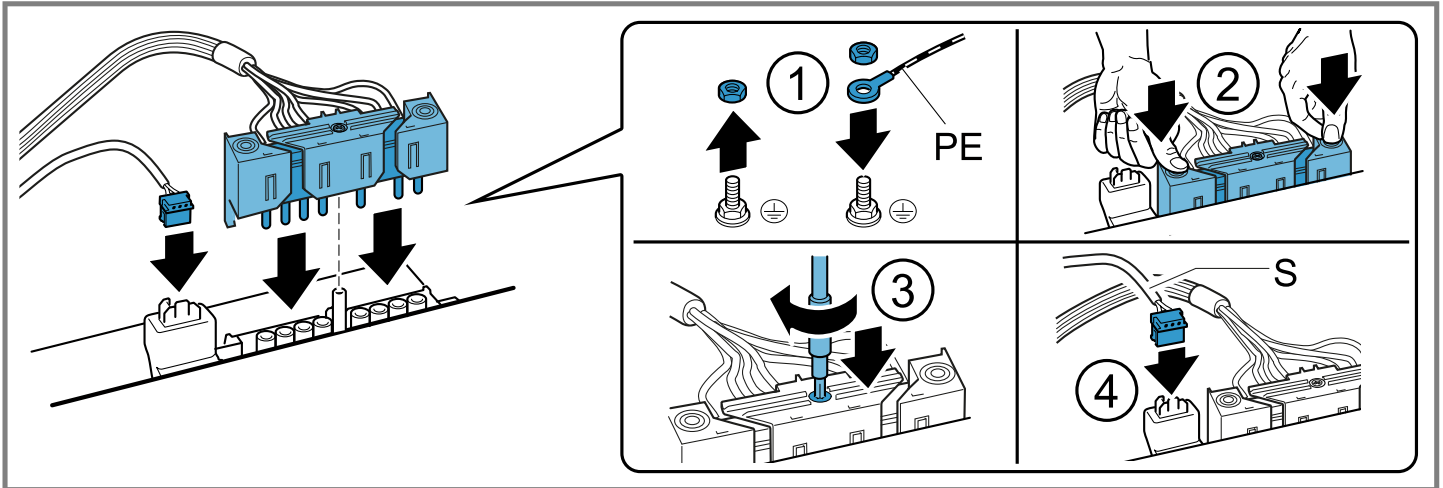


13.3 Collegamento del piano cottura

Requisito: La cucina deve essere collegata alla rete di alimentazione ma senza tensione.

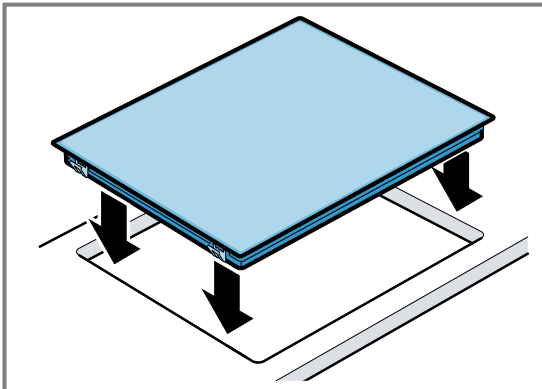
1. Avvitare il conduttore di terra **PE** (verde/giallo) del piano cottura al punto di messa a terra  della cucina.
2. Inserire la spina Poly Box sulla cucina.
3. Fissare la spina Poly Box.

4. Inserire il cavo dati S.

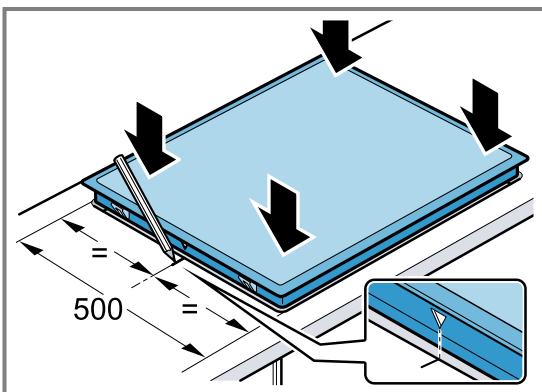


13.4 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che i cavi di alimentazione non rimangano incastrati e non passino su spigoli vivi.



- Il piano cottura può essere montato anche in una profonda apertura di 500 mm già presente.



13.5 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre la cucina e posizionarla davanti al mobile (eventualmente su una pedana).
3. Scollegare il cavo dati S.
4. Allentare la vite della Poly Box e scollegare la Poly Box.
5. Infine scollegare il conduttore di terra **PE** (verde/giallo) dal morsetto di terra.
6. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid	38
2	Materiële schade voorkomen	39
3	Milieubescherming en besparing	40
4	Uw apparaat leren kennen	41
5	De Bediening in essentie	42
6	Elektronische aankookautomaat	43
7	Kinderslot	44
8	Automatische uitschakeling	45
9	Basisinstellingen	45
10	Reiniging en onderhoud	46
11	Afvoeren	46
12	Servicedienst	46
13	MONTAGEHANDLEIDING	47
13.1	Veilige montage	47

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.

- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.
- Levensmiddelen kunnen vuur vatten.
- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmoosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmoosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Kookzoneknop op nul zetten.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

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

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

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

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij lange bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

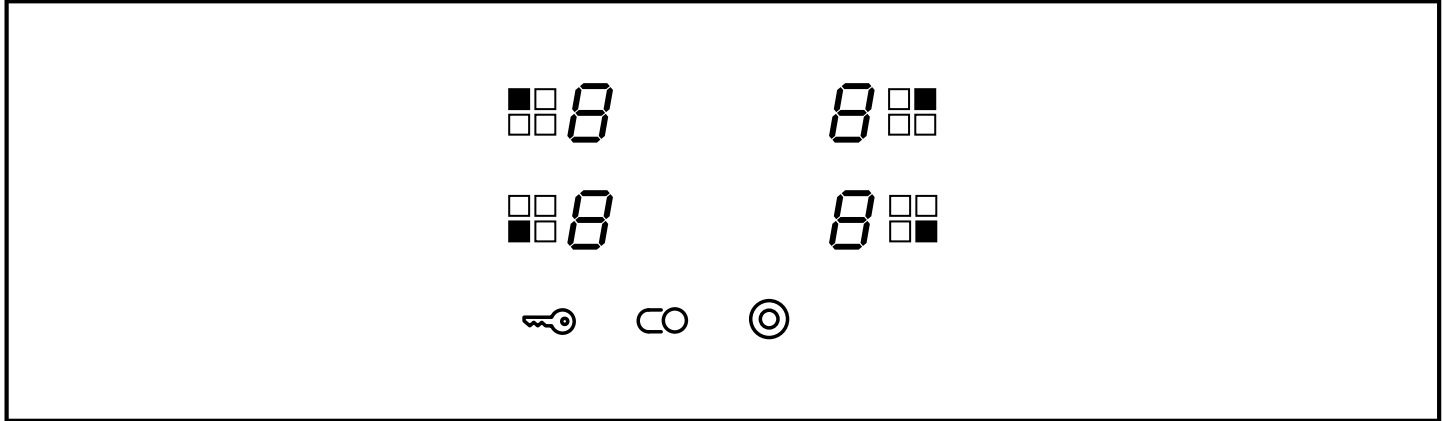
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Pagina 2

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



4.2 Indicaties

De indicaties geven ingestelde waarden en functies aan.

Indicatie	Naam
<i>1-9</i>	Kookstanden
<i>H / h</i>	Restwarmte
<i>R</i>	Elektronica voor bijna-gaarkoken

4.3 Touchvelden

Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Touch-veld	Naam
	Kinderslot
	Bijschakeling kookzone met twee ringen
	Bijschakeling braadzone

Opmerkingen

- Houd het bedieningspaneel altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.
- Zorg dat er geen pannen in de buurt van indicaties en touchvelden komen. De elektronica kan oververhit raken.

4.4 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	

Kookplaat	Naam	Bijschakelen en uitschakelen
◎	Kookzone met twee ringen	Op ◎ tippen.
CO	Braadzone	Op CO tippen.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
- Bij kookzones met meerdere ringen kunnen de verwarmingselementen van de kookzone en de bijgeschakelde gedeelten op verschillende tijdstippen worden in- en uitgeschakeld.
Redenen:
 - Gevoelige componenten worden beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
 - Er wordt een beter kookresultaat bereikt.

4.5 Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen. De kookzone niet aanraken zolang de restwarmte-indicatie brandt.

Indicatie	Betekenis
<i>H</i>	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
<i>h</i>	De kookzone is heet.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat in en uit met de kookzoneknop.

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, is de kookstandindicatie verlicht.

5.2 Instellen van de kookzones

Met de kookzoneknop stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzone in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand
.	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4. .

5.3 Aanbevolen instellingen om te koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Levensmiddelen die snel en heet worden aangebraden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → Pagina 40

Smelten

Gerecht	Door- kook- stand	Door- kookduur in minu- ten
Chocolade, couverture	1-1.	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen- schotel	1-2	-
Melk ¹	1.-2.	-
Worstjes in water ¹	3-4	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.-3.	10-20
Goulash, diepvries	2.-3.	20-30

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ¹²	4.-5.	20-30
-----------------------------------	-------	-------

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Vis ¹²	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnai- sesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.-2.	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta ¹²	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.-4.	15-60
Groente, vers	2.-3.	10-20
Groente, diepvries	3.-4.	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Suddereren

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.-3.	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepa- neerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12
Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dik ¹	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik ¹	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries ¹	5-6	10-30
Vis of visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd	6-7	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Scampi, garnalen	7-8	4-10
Groente of paddestoelen vers, sauteren	7-8	10-20
Groente of vlees in reepjes op Aziatische wijze	7.-8.	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.-4.	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

Frituren

De levensmiddelen in porties van 150-200 g in 1-2 l olie frituren. De gerechten zonder deksel bereiden.

Diepvriesproducten, bijv. frites of chicken nuggets	8-9	-
Kroketten, diepvries	7-8	-
Vlees, bijv. kip	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Tempura		
Klein gebak, bijv. beignets of Berlinerbollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

6 Elektronische aankookautomaat


De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookzone op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand. Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookzone verwarmt.

6.1 Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kunt u in de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookzone activeren.

1. Met de kookzoneknop de gewenste doorkookstand instellen.

2. De kookzoneknop indrukken.

- ✓ De elektronische aankookautomaat is geactiveerd.
- ✓ Op het display knipperen  en de doorkookstand afwisselend.
- ✓ Nadat het gerecht aan de kook is gebracht, brandt op het display alleen nog de doorkookstand.

6.2 Aanbevolen instellingen om te koken met elektronische aankookautomaat

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

Aanwijzingen voor de bereiding

- De elektronische aankookautomaat is bedoeld voor koken met weinig water. Voor voedsel dat in veel water wordt gekookt, bijvoorbeeld pasta, is de functie niet geschikt.

- Sluit de pan af met een deksel.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.
- Maximaal 3 kopjes water bij koken op grote kookzones en maximaal 2 kopjes water bij koken op kleine kookzones toevoegen aan het voedsel.

Verwarmen

Gerecht	Hoeveelheid	Kookstand	Totale kooktijd in minuten
Bouillon	500 ml - 1 l	A 7-8	4-7
Gebonden soepen	500 ml - 1 l	A 2-3	3-6
Melk ¹	200-400 ml	A 1-2	4-7

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Verwarmen en warm houden

Eenpansgerecht, bijv. linsenschotel	400-800 g	A 1-2	-
-------------------------------------	-----------	-------	---

Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	300-600 g	A 2.-3.	10-20
Goulash, diepvries	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30

Zachtjes laten koken

Vis ¹²	300-600 g	A 4-5	20-25
-------------------	-----------	-------	-------

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken

Rijst met dubbele hoeveelheid water	120-250 g	A 2-3	20-25
Aardappels in de schil met 1-3 kopjes water	750 g - 1 kg	A 4-5	30-40
Gekookte aardappels met 1-3 kopjes water	750 g - 1 kg	A 4-5	20-30
Groente met 1-3 kopjes water	500 g - 1 kg	A 2.-3.	15-20
Groente, diepvries met 1-3 kopjes water	500 g - 1 kg	A 4.-5.	15-20

Stoven

Rollades	4 stuks	A 4-5	50-60
Stoofvlees	1 kg	A 4-5	80-100

Braden

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	1-2 stuks	A 6-7	8-12
Kotelet, al dan niet gepaneerd ¹	1-2 stuks	A 6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	1-2 stuks	A 7-8	8-12
Vis of visfilet, gepaneerd	1-2 stuks	A 6-7	8-12
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	200-300 g	A 6-7	8-12
Pannenkoeken	-	A 6-7	ononderbroken bakken



¹ Het gerecht meerdere malen keren.

7 Kinderslot


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

7.1 Kinderslot inschakelen

Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De indicatie boven  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

7.2 Kinderslot uitschakelen

- ▶  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De blokkering is opgeheven.




7.3 Automatisch kinderslot

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

Het automatische kinderslot kunt u in de basisinstellingen activeren. → *Pagina 45*

7.4 Geblokkeerde kookplaat

Stelt u een kookzone in terwijl de kookplaat geblokkeerd is, dan gebeurt het volgende:

- In de kookzone-indicatie knippert , of de restwarmte-indicatie knippert afwisselend met .
- De indicatie boven het symbool  brandt.

Schakel de kookzone uit. De blokkering opheffen.

8 Automatische uitschakeling

Als u de instellingen van een kookzone lange tijd niet wijzigt, wordt de automatische uitschakeling actief. Het tijdstip waarop de kookzone wordt uitgeschakeld, wordt bepaald door de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend *FB* en de restwarmte-indicatie *H/h*. Schakel de kookzone uit.

Opmerking: U kunt de kookzone op elk moment weer inschakelen.

9 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

9.1 Overzicht van de basisinstellingen

Hier krijgt u een overzicht van de basisinstellingen en de vooraf ingestelde fabriekswaarden.


Indica- tie	Keuze
<i>c</i> /	Automatisch kinderslot 0 – Uitgeschakeld ¹ / – Ingeschakeld 2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.
<i>c</i> 7	Bijschakeling van verwarmingselementen 0 – Uitgeschakeld / – Ingeschakeld 2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld. ¹
<i>c</i> 0	Resetten naar de fabrieksinstelling 0 – Uitgeschakeld ¹ / – Ingeschakeld

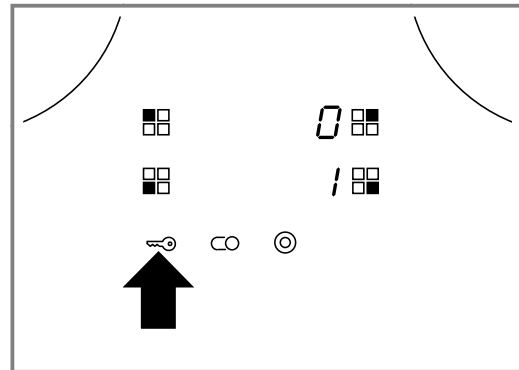
¹ Fabrieksinstelling



9.2 Basisinstelling wijzigen

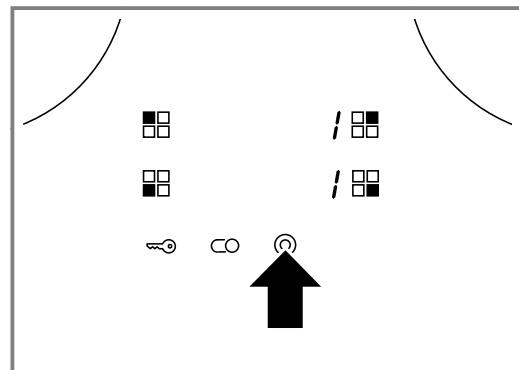
Vereiste: De kookplaat is uitgeschakeld.


1. De kookzone linksvoor met kookstand 1 inschakelen.


2. In de volgende 10 seconden  4 seconden ingedrukt houden.



- ✓ In het onderste display knipperen *c* en */* afwisselend.
 - ✓ In het bovenste display brandt 0.
3. Net zo vaak op  tippen tot in het onderste display de gewenste indicatie verschijnt.
4. Net zo vaak op  tippen tot in het bovenste display de gewenste instelling verschijnt



5.  4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De instelling is geactiveerd.

Tip: Om de basisinstellingen af te sluiten de kookplaat uitschakelen met . De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

10 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

10.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

10.2 Glaskeramiëk reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 46*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramiëk.
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramiëk kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

10.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 46*
 - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Met een zachte doek nadrogen.

11 Afvoeren

11.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

12 Servicedienst

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

12.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

13 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



⚠ 13.1 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.



- Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.

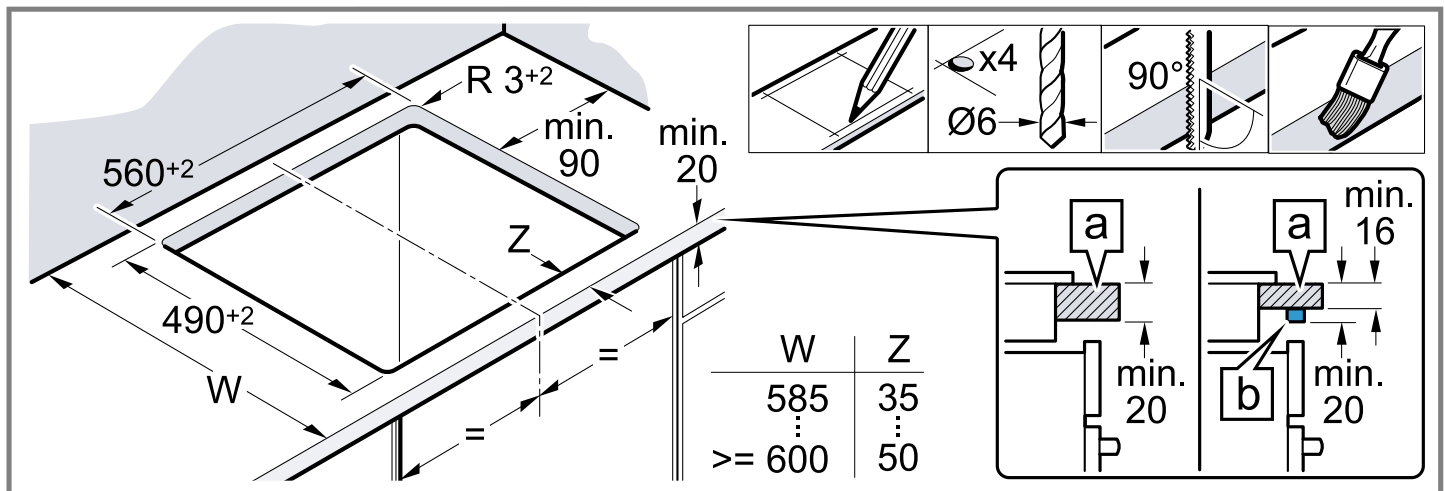
13.2 Meubel voorbereiden

Het werkblad dient egaal, waterpas en stabiel te zijn.

- De inbouwmeubelen inclusief wandafsluitstrips moeten minstens 90°C hittebestendig zijn.
- Een nisbekleding binnen 50 mm afstand tot de achterwand mag niet brandbaar zijn (bijv. tegels, steen).


- Alleen als de inbouw op deskundige wijze en conform dit installatievoorschrift wordt uitgevoerd, is de veiligheid bij het gebruik gegarandeerd. Bij schade als gevolg van een niet-deskundige inbouw is de monteur aansprakelijk.
- Kookplaat en fornuis alleen van hetzelfde merk en met hetzelfde combinatiepunt.
- De bescherming tegen aanraking dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.
- Installatievoorschrift van het fornuis in acht nemen.

- Bij de passende onderbouw  kunnen ook werkbladen  tot 16 mm worden gebruikt.
- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.

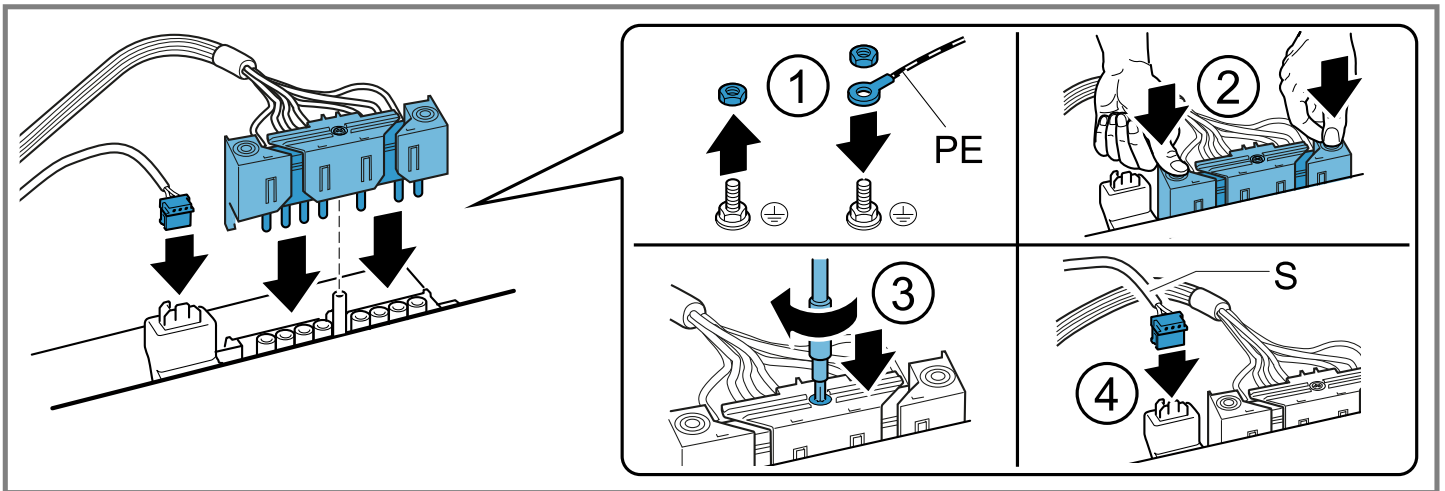


13.3 Kookplaat aansluiten

Vereiste: Het fornuis dient op het net aangesloten maar spanningsloos te zijn.

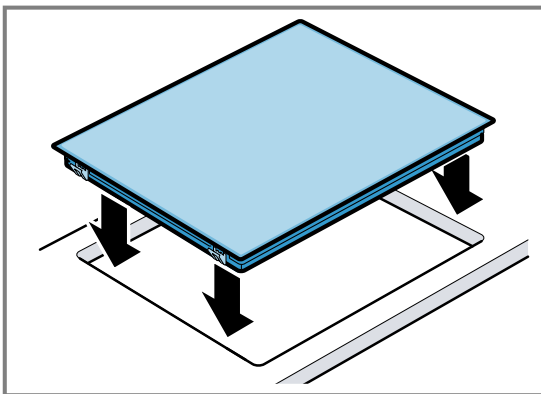
1. De randaarde **PE** (groen/geel) van de kookplaat op het aardingspunt  van het fornuis schroeven.

2. De Poly-Box op het fornuis aansluiten.
3. De Poly-Box vastschroeven.
4. De datalijn S aansluiten.

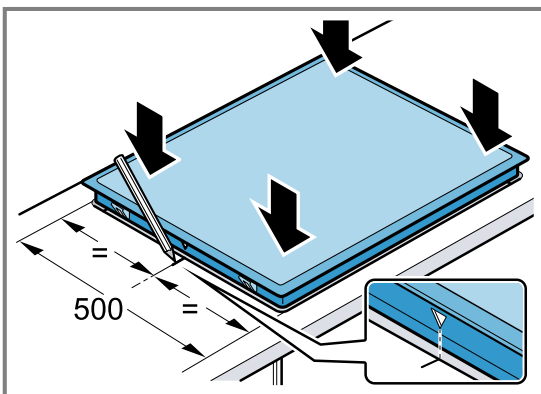


13.4 Kookplaat inbrengen

De leidingen niet inklemmen en niet over scherpe randen leiden.



- De kookplaat kan ook in een voorhanden 500 mm diep uitsparing worden ingebouwd.



13.5 Uitbouw van de kookplaat

- Maak het apparaat spanningsloos.
- Het fornuis naar buiten trekken en voor het meubel plaatsen (eventueel op een platform) plaatsen.
- De datalijn S afnemen.
- De schroef van de Poly-Box losdraaien en de Poly-Box afnemen.
- Tenslotte de leiding met randaarde **PE** (groen/geel) losmaken van de aardingsschroef.
- De kookplaat er van onderaf uitdrukken.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG



9001824852 (030130)
de, fr, it, nl