

ET6..LMP1.

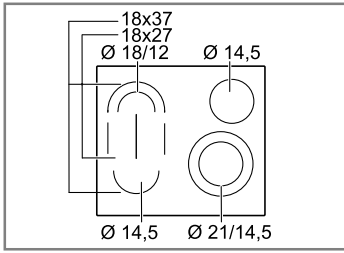
## Hob



DE	Gebrauchs- und Montageanleitung .....	64
FR	Manuel d'utilisation et notice d'installation .....	64
IT	Manuale utente e istruzioni d'installazione .....	64
NL	Gebruikershandleiding en installatie-instructies .....	64



**ET6..LMP1.**



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

### GEBRAUCHSANLEITUNG

1	<b>Sicherheit</b> .....	3
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	5
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	5
4	<b>Kennenlernen</b> .....	6
5	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	7
6	<b>Powerboost-Funktion</b> .....	9
7	<b>Kindersicherung</b> .....	9
8	<b>Zeitfunktionen</b> .....	10
9	<b>Automatische Abschaltung</b> .....	11
10	<b>Warmhaltefunktion</b> .....	11
11	<b>Wischschutz</b> .....	11
12	<b>Energieverbrauchsanzeige</b> .....	11
13	<b>Grundeinstellungen</b> .....	11
14	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	12
15	<b>Störungen beheben</b> .....	13
16	<b>Entsorgen</b> .....	14
17	<b>Kundendienst</b> .....	14
18	<b>MONTAGEANLEITUNG</b> .....	14
18.1	<b>Sichere Montage</b> .....	14



## 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.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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.

Die Griffe vom Kochgeschirr können während des Betriebs heiß werden. Wenn die Griffe von der Heizzone angestrahlt werden, können die Griffe besonders heiß werden.

- ▶ Immer die komplette Heizzone mit dem Kochgeschirr abdecken.
- ▶ Einen Topflappen verwenden.

### **⚠️ 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 geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung 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 nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 14*

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.
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:** KochgeschirrhHersteller 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.

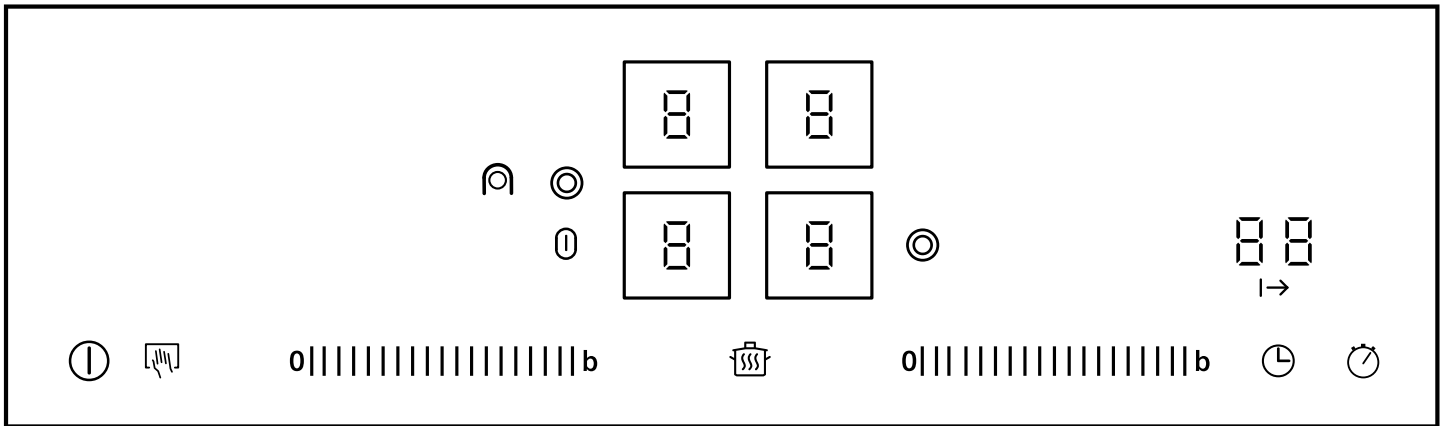
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

## 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
	Betriebszustand
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
L	Warmhaltefunktion
b	Powerboost-Funktion
88	Timer

### 4.3 Touch-Felder

Touchfelder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Touch-Feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
b	Powerboost-Funktion
	Auswahl Kochstelle
	Kindersicherung Wischschutz
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Einstellbereich
⊙	Zuschaltung Zweikreis-Kochstelle
⓪	Zuschaltung kleine Bräterzone
⓪	Zuschaltung große Bräterzone
	Warmhaltefunktion

Touch-Feld	Name
⌚	Timer
⌚	Stoppuhr-Funktion

#### Hinweise

- Je nach Betriebszustand des Kochfelds leuchten die Touch-Felder, die Sie aktuell auswählen können, halbhell oder hell. Wenn Sie das Touch-Feld berühren, wird die entsprechende Funktion ausgeführt.
- Touch-Felder für aktuell nicht auswählbare Funktionen leuchten nicht.
- Die Einstellungen der aktuell ausgewählten Kochstellen leuchten hell.
- 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.

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, schaltet diese in der zuletzt eingestellten Größe ein.

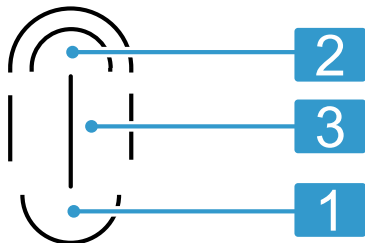
	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
⊙	Einkreis-Kochstelle	
⊙	Zweikreis-Kochstelle	Auf ⊙ tippen.

**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 inneren Heizkreise und die Heizung der Zugschaltungen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.

**Kombi-Kochzone**

Bei der Kombi-Kochzone können Sie die Einkreis-Kochstelle und die Zweikreis-Kochstelle mit dem Brücken-Heizkörper kombinieren. Sie können die beiden Kochstellen auch unabhängig voneinander betreiben.



<b>1</b>	Einkreis-Kochstelle
<b>2</b>	Zweikreis-Kochstelle
<b>3</b>	Brücken-Heizkörper

Kombination	Zuschaltung	Eignung
Kleine Bräterzone: Kombination von 2 und 3	Mit  Brücken-Heizkörper zuschalten.  leuchtet hell.	Kleiner Bräter Kleiner Teppanyaki.
Große Bräterzone: Kombination von 1 und 3 und 2	berühren.  leuchtet hell.	Großer Bräter Großer Teppanyaki Große Grillplatte

Die kleine Bräterzone (2 und 3) und die Einkreis-Kochstelle (1) können Sie auch unabhängig voneinander mit unterschiedlichen Kochstufen betreiben. Beim großen Bräter, dem Teppanyaki oder der Grillplatte entstehen unterschiedliche Temperaturbereiche.

Mit der kleinen Bräterzone können Sie ein Gericht anbraten und mit der Einkreis-Kochstelle gleichzeitig ein Gericht warmhalten.

**Tipp:** Geeignetes Kochgeschirr erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem Online-Shop.

**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 Hauptschalter ein und aus.

Wenn Sie das Gerät in den ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

**5.2 Kochfeld einschalten**

- ▶ Auf tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen der Bedienflächen und der Kochstufenanzeigen leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- ✓ Die beiden vorderen Kochstellen sind ausgewählt.
- ✓ Die beiden vorderen Kochstufenanzeigen leuchten hell.

**5.3 Kochfeld ausschalten**

Wenn alle Kochstellen einige Zeit (10-60 Sekunden) ausgeschaltet sind, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

- ▶ Auf tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über erlischt.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen.
- ✓ Alle Kochstellen sind ausgeschaltet.
- ✓ Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**5.4 Einstellen der Kochstellen**

Damit Sie eine Kochstelle einstellen können, muss diese ausgewählt sein.



Die linken Kochstellen stellen Sie mit dem linken Einstellbereich ein, die rechten Kochstellen mit dem Rechten.

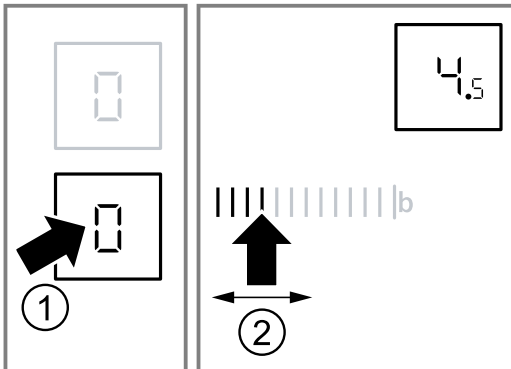
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung

Kochstufe	
9	höchste Leistung
.5	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4.5 .

## 5.5 Kochstufen einstellen

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist eingeschaltet.

- Um die Kochstelle auszuwählen, auf die Kochstufenanzeige  tippen.
- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet  hell.
- Im Einstellbereich die gewünschte Kochstufe einstellen.



- ✓ Die Kochstelle ist eingeschaltet.

**Hinweis:** Die zuletzt eingestellte Kochstelle bleibt aktiviert. Sie können die Kochstelle einstellen, ohne neu auszuwählen.

## 5.6 Kochstufen ändern

- Mit der Kochstufenanzeige die Kochstelle wählen.
- Im Einstellbereich eine Kochstufe einstellen.

## 5.7 Kochstelle ausschalten

Wenn Sie die Kochstelle ausgeschaltet haben, erscheint nach etwa 10 Sekunden die Restwärmeanzeige.

- Mit der Kochstellenanzeige die Kochstelle auswählen.
- Im Einstellbereich 0 einstellen.

## 5.8 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	1-1.5	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

## Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1-2	-
Milch <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Wurstchen in Wasser <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

## Auftauen und Erwärmen

Spinat, tiefgekühlt	2.5-3.5	10-20
Gulasch, tiefgekühlt	2.5-3.5	20-30

## Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße <sup>1, 2</sup>	4.5-5.5	20-30
Fisch <sup>1, 2</sup>	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

## Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	2-3	15-30
Milchreis	1.5-2.5	35-45
Pellkartoffeln	4-5	25-30
Salzkartoffeln	4-5	15-25
Teigwaren, Nudeln <sup>1, 2</sup>	6-7	6-10
Eintopf, Suppe	3.5-4.5	15-60
Gemüse, frisch	2.5-3.5	10-20
Gemüse, tiefgekühlt	3.5-4.5	10-20
Speise im Schnellkochtopf	4-5	-

<sup>1</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>2</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

## Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
Schmorbraten	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	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 <sup>1</sup>	6-7	8-12

<sup>1</sup> Das Gericht mehrmals wenden.



Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick <sup>1</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm dick <sup>1</sup>	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick <sup>1</sup>	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt <sup>1</sup>	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	7.5-8.5	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend

<sup>1</sup> Das Gericht mehrmals wenden.

Omelett	3.5-4.5	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6

<sup>1</sup> 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 Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können sie größere Mengen Wasser noch schneller erhitzen als mit Kochstufe 9.

Die Powerboost-Funktion ist nur bei Kochstellen verfügbar, die mit **boost** gekennzeichnet sind.

### 6.1 Powerboost-Funktion einschalten

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Öle und Fette erhitzen sich mit der Powerboost-Funktion schnell. Überhitzte Öle und Fette entzünden sich schnell.

- ▶ Den Kochvorgang nie unbeaufsichtigt lassen.

**Voraussetzung:** Bei Zweikreis-Kochstellen muss für den Betrieb mit der Powerboost-Funktion der zweite Heizkreis zugeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen.
  2. Auf **b** tippen.
- ✓ Die Anzeige **b** leuchtet.

### 6.2 Powerboost-Funktion ausschalten

Wenn Sie die Powerboost-Funktion nicht ausschalten, wird diese nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Die Kochstelle schaltet auf Kochstufe 9 zurück.




1. Die Kochstelle auswählen.
  2. Eine beliebige Fortkochstufe einstellen.
- ✓ Die Anzeige **b** erlischt.

## 7 Kindersicherung



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

### 7.1 Kindersicherung einschalten

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Mit  das Kochfeld einschalten.
  2.  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓  leuchtet 10 Sekunden lang.
  - ✓ Das Kochfeld ist gesperrt.

### 7.2 Kindersicherung ausschalten

1. Mit  das Kochfeld einschalten.
  2.  ca. 4 Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Kochfeld ist entsperrt.

### 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 11

## 8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen mit denen Sie eine Dauer, einen Küchenwecker oder eine Stoppuhr einstellen können.


### 8.1 Dauer

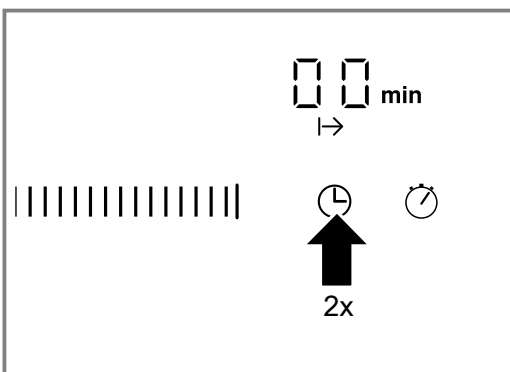
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.



Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

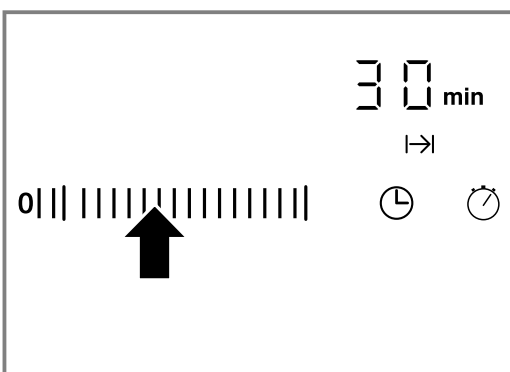
#### Dauer einstellen



**Voraussetzung:** Die Kochstelle ist eingeschaltet und eingestellt.

1. Zweimal auf  tippen und anschließend die Kochstelle auswählen.



- ✓ Die Anzeige  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
- 2. Im Einstellbereich die gewünschte Voreinstellung berühren. Die mögliche Voreinstellung ist von links nach rechts 1, 2, 3.... bis 9 Minuten.
- 3. Innerhalb der nächsten 10 Sekunden sooft über den Einstellbereich gleiten bis die gewünschte Dauer erreicht ist.



- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird immer die kürzeste Dauer angezeigt.
- ✓ Wenn die letzte Minute einer Dauer abläuft, wechselt die Timer-Anzeige von Minuten auf Sekunden.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinkt  für 10 Sekunden. Die Anzeige  blinkt.



**Hinweis:** Wenn Sie ein beliebiges Symbol berühren, löschen die Anzeigen und der Signalton verstummt.

#### Dauer automatisch einstellen

**Voraussetzung:** Die Kochstelle ist ausgewählt und eingestellt. Die Dauereinstellung ist aktiviert. → Seite 10

1. Die Einstellungen 1 bis 5 im Einstellbereich länger berühren.
- ✓ Die Dauer zählt automatisch auf eine Minute zurück.
2. Die Einstellungen 6 bis 9 im Einstellbereich länger berühren.
- ✓ Die Dauer zählt automatisch auf 99 Minuten hoch.

#### Dauer korrigieren oder löschen

1. Zweimal auf  tippen.
2. Die Kochstelle auswählen.
3. Im Einstellbereich die Dauer ändern oder auf  stellen.

#### Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus. Den automatischen Timer schalten Sie in den Grundeinstellungen ein. → Seite 11






**Tipp:** Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 10

### 8.2 Küchenwecker

Sie können eine Zeit bis 99 Minuten festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Der Küchenwecker ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

#### Küchenwecker einstellen

**Voraussetzung:** Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.


1. Auf  tippen.
  - ✓ Die Anzeige  leuchtet.
  - ✓ in der Timer-Anzeige leuchtet .
2. Im Einstellbereich die Zeit einstellen.
  - ✓ Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.
  - ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt . Die Anzeige  blinkt.
  - ✓ Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

#### Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
- ✓ Die Anzeige erlischt und der Signalton verstummt.



#### Zeit korrigieren

1. Mit  den Küchenwecker auswählen.
2. Im Einstellbereich die gewünschte Zeit einstellen.

### 8.3 Stoppuhr-Funktion


Die Stoppuhr-Funktion zeigt die Zeit an, die nach der Aktivierung der Funktion vergangen ist. Die Stoppuhr-Funktion arbeitet nur, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Wenn sich das Kochfeld ausschaltet, wird auch die Stoppuhr-Funktion mit ausgeschaltet.

## Stoppuhr-Funktion einschalten



- ▶ Auf  tippen.
- ✓ In der Timer-Anzeige erscheint .
- ✓ Die Zeitnahme beginnt.
- ✓ In der ersten Minute werden Sekunden angezeigt, danach Minuten.

**Hinweis:** Wenn Sie zur Stoppuhr-Funktion zusätzlich eine andere Zeitfunktion einschalten, erscheint die Einstellung für 10 Sekunden in der Timer-Anzeige. Danach wird wieder die Stoppuhr-Funktion angezeigt.

## Stoppuhr-Funktion ausschalten

- ▶ Erneut auf  tippen.
- ✓ Die Timer-Anzeige erlischt.

# 9 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 ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd  und die Restwärmearzeige .

## 9.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen


1. Auf ein beliebiges Touch-Feld tippen.
  - ✓ Die Anzeige erlischt.
2. Neu einstellen.

# 10 Warmhaltefunktion



Mit der Warmhaltefunktion können Sie Schokolade oder Butter schmelzen sowie Speisen oder Geschirr warmhalten.

## 10.1 Warmhaltefunktion einschalten

1. Auf  tippen.

2. Die Kochstelle auswählen.
  - ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet .



## 10.2 Warmhaltefunktion ausschalten

1. Auf  tippen.
2. Die Kochstelle auswählen.
  - ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet .

# 11 Wischutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen, während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern. Um dies zu vermeiden, hat Ihr Kochfeld einen Wischutz. Der Hauptschalter ist vom Wischutz ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

## 11.1 Wischutz aktivieren

- ▶ Auf  tippen.
- ✓ Ein Signal ertönt.
- ✓  leuchtet hell.
- ✓ Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt.

# 12 Energieverbrauchsanzeige

Die Funktion zeigt den gesamten Energieverbrauch zwischen dem Einschalten und Ausschalten des Kochfelds. Nach dem Ausschalten wird für 10 Sekunden der Verbrauch in Kilowattstunden angezeigt, z. B. 1,08 kWh.





Die Genauigkeit der Anzeige ist unter anderem von der Spannungsqualität des Stromnetzes abhängig. Die Anzeige können Sie in den Grundeinstellungen aktivieren. → Seite 11

# 13 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## 13.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

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

Anzeige	Auswahl
 <i>i</i>	Automatische Kindersicherung  – Ausgeschaltet <sup>1</sup>  – Eingeschaltet  – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

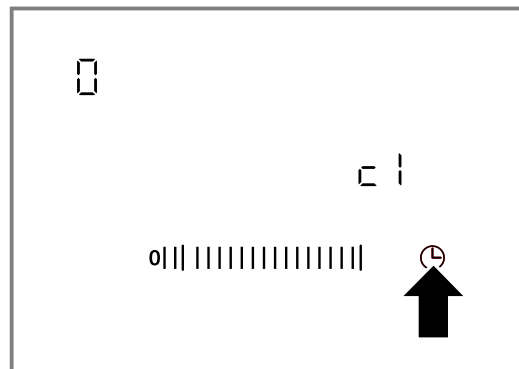
Anzeige	Auswahl
c 2	Signalton 0 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. 1 – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. 2 – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. 3 – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. <sup>1</sup>
c 3	Energieverbrauchsanzeige Erfragen Sie die Netzspannung bei ihrem Elektrizitätsversorger. 0 – Verbrauchsanzeige ist ausgeschaltet. <sup>1</sup> 1 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 230 V. 2 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 400 V. 3 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 220 V. 4 – Verbrauchsanzeige bei Netzspannung 240 V.
c 5	Automatischer Timer 00 – Ausgeschaltet. <sup>1</sup> 1-99 – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende-Signals 1 – 10 Sekunden. <sup>1</sup> 2 – 30 Sekunden. 3 – 1 Minute.
c 7	Zuschaltung der Heizkörper 0 – Ausgeschaltet 1 – Eingeschaltet 2 – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. <sup>1</sup>
c 0	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen 0 – Ausgeschaltet. <sup>1</sup> 1 – Eingeschaltet.

<sup>1</sup> Werkseinstellung

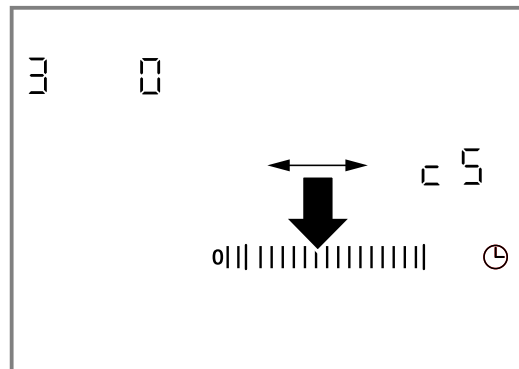
## 13.2 Grundeinstellung ändern

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden ⊖ 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ c 1 erscheint.
  - ✓ In der Kochstellenanzeige leuchtet 0.
3. Sofort auf ⊖ tippen, bis die gewünschte Anzeige erscheint.
  4. Im Einstellbereich den gewünschten Wert einstellen.



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

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

## 14 Reinigen und Pflegen

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

### 14.1 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

### 14.2 Glaskeramik reinigen

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

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 12

**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.

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

### 14.3 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 12*
  - 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.

## 15 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

#### **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
  - ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.  
→ "Kundendienst", *Seite 14*

#### **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 geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

#### **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht.
- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Kundendienst rufen.

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten.
- ▶ Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Kundendienst rufen.

### 15.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts.</li> <li>2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.</li> </ol>
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.</li> </ul>
$F2$	Auf mehreren Kochstellen wurde über längere Zeit mit hoher Leistung gekocht. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle ausgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</li> </ul>
$F4$	Trotz der Abschaltung durch $F2$ hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</li> </ul>
$F5$ und die Kochstufe blinken abwechselnd. Ein Signalton ertönt.	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Die Elektronik droht zu überhitzen. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Entfernen Sie den Topf.</li> <li>✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.</li> </ul>

Störung	Ursache und Störungsbehebung
F 5 und Signalton	<p>Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entfernen Sie den Topf.</li> <li>2. Warten Sie einige Zeit.</li> <li>3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol> <p>✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.</p>
F 8	<p>Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.</p>
dE und Kochstellen heizen nicht	<p>Demomodus ist aktiviert.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.</li> <li>2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.</li> </ol>
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	<p>Die Elektronik hat einen Fehler erkannt.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.</li> </ol> <p>✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 14</li> </ol>

## 16 Entsorgen

### 16.1 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.

## 17 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.

### 17.1 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.

## 18 Montageanleitung



### 18.1 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 Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch nicht fachgerechten Einbau haftet der Monteur.

## 18.2 Unterbau

Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.

## 18.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

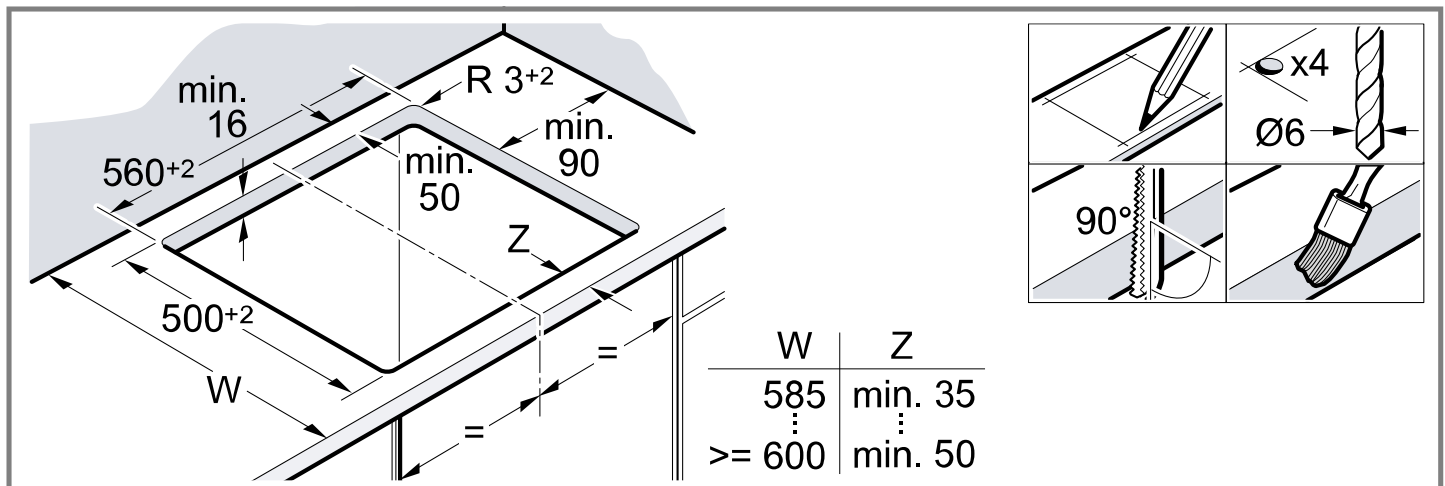
- Die Einbaumöbel inklusive Wandabschlussleisten müssen mindestens 90°C hitzebeständig sein.
- Eine Nischenverkleidungen innerhalb des 50 mm Abstands zur Rückwand darf nicht brennbar sein (z.B. Fliesen, Stein).

- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanschlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

## 18.3 Zwischenboden

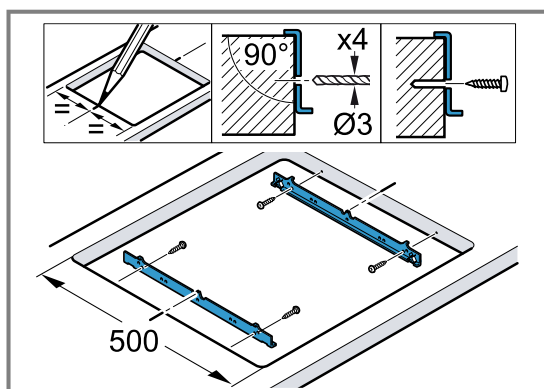
Wenn die Kochfeldunterseite berührbar ist, muss ein Zwischenboden montiert werden.

- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.



## 18.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.



## 18.6 Elektrischer Anschluss

Zum Schutz das Gerät erst aus den Styroporschalen nehmen, wenn Sie das Gerät in den Ausschnitt drücken. Das Gerät nie hochkant auf einer Geräteseite abstellen.

- Überprüfen Sie vor dem Geräteanschluss die Hausinstallation.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.
- In der festverlegten elektrischen Installation ist eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorzusehen.
- Wenn auf dem Display des Geräts **U400** erscheint, ist es falsch angeschlossen. Gerät vom Netz trennen, Anschluss überprüfen.

### Anschluss ohne vormontierter Leitung

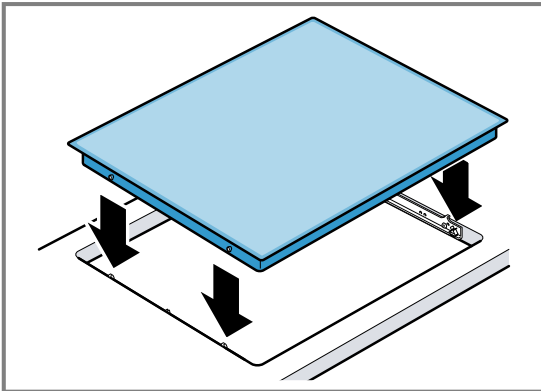
Das Kochfeld nur nach Anschlussbild anschließen.

- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Die Netzanschlussleitung muss dem Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Adernquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt  $< 1,5 \text{ mm}^2$ .

### 18.7 Kochfeld einsetzen

Die Anschlussleitung nicht einklemmen und nicht über scharfe Kanten führen.

- Bei untergebautem Backofen, die Leitung an den hinteren Ecken des Backofens zur Anschlussdose führen.
- Das Kochfeld in die Rastung drücken.



### 18.8 Kochfeld ausbauen

1. Das Gerät spannungslos machen.
2. 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.....	17
2	Prévenir les dégâts matériels.....	19
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	19
4	Description de l'appareil.....	21
5	Utilisation .....	22
6	Fonction PowerBoost .....	24
7	Sécurité enfants .....	24
8	Fonctions de temps .....	25
9	Désactivation automatique.....	26
10	Fonction Maintien au chaud.....	26
11	Verrouillage pour le nettoyage.....	26
12	Affichage de la consommation d'énergie.....	26
13	Réglages de base.....	26
14	Nettoyage et entretien .....	27
15	Dépannage .....	28
16	Mise au rebut.....	29
17	Service après-vente .....	29
18	INSTRUCTIONS DE MONTAGE .....	30
18.1	Installation en toute sécurité.....	30



## 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.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table 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.

Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Si les poignées sont exposées au rayonnement de la zone de chauffage, elles peuvent devenir particulièrement chaudes.

- ▶ Recouvrez toujours la zone de chauffage complète avec l'ustensile de cuisson.
- ▶ Utilisez des maniques.

### **⚠ 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.  
→ Page 29

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 :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson 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.

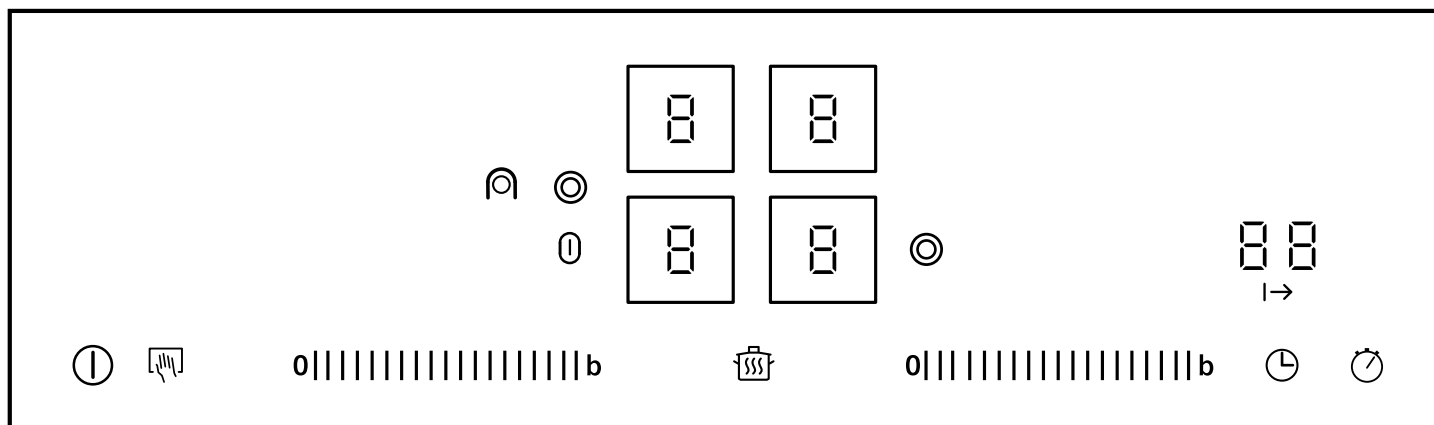
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

## 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
0	État de fonctionnement
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
L	Fonction Maintien au chaud
b	Fonction PowerBoost
88	Minuterie

### 4.3 Champs tactiles

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

Champ tactile	Nom
ⓘ	Interrupteur principal
b	Fonction PowerBoost
🔒	Sélection du foyer
🔒	Sécurité enfants Verrouillage pour le nettoyage
0	Zone de réglage
⊙	Activation du foyer à deux zones
⊙	Activation de la petite zone de cuisson pour faitout
⊙	Activation de la grande zone de cuisson pour faitout

Champ tactile	Nom
🔒	Fonction Maintien au chaud
⌚	Minuterie
⌚	Fonction Chronomètre

#### Remarques

- Selon l'état de fonctionnement de la table de cuisson, les champs tactiles que vous pouvez sélectionner s'allument intensément ou à demi. Lorsque vous touchez le champ tactile, la fonction correspondante est exécutée.
- Les champs tactiles des fonctions non sélectionnables ne sont pas allumés.
- Les réglages des foyers sélectionnés sont allumés intensément.
- 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.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

Lorsque vous allumez un foyer, celui-ci s'allume dans la dernière grandeur réglée.

Foyer	Enclencher et couper
⊙	Foyer à un circuit

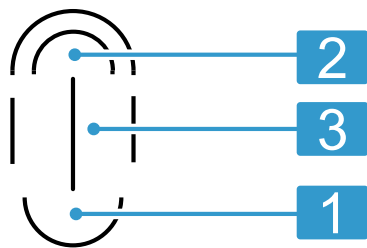
	Foyer	Enclencher et couper
☉	Foyer à deux circuits	Appuyer sur ☉.

### 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 des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Les résultats de cuisson sont meilleurs.

### Zone de cuisson combinée

Avec zone de cuisson combinée, vous pouvez combiner le foyer à une zone et le foyer à deux zones par le biais d'une résistance de chauffe étendue. Vous pouvez également utiliser les deux foyers indépendamment l'un de l'autre.



1	Foyer à une zone
2	Foyer à deux zones
3	Résistance de chauffe étendue

Combinaison	Activation	Aptitude
Petite zone de cuisson pour faitout : combinaison de 2 et 3	Activer la résistance de chauffe étendue avec ☉. ☉ s'allume intensément.	Petit faitout Petit teppanyaki
Grande zone de cuisson pour faitout : combinaison de 1 et 3 et 2	Effleurer ☉. ☉ s'allume intensément.	Grand faitout Grand teppanyaki Grande plaque de gril

La petite zone de cuisson pour faitout (2 et 3) et la zone de cuisson simple (1) peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre avec différentes positions de chauffe. Le grand faitout, le teppanyaki et la plaque de gril peuvent ainsi avoir p. ex. différentes zones de température.

Avec la petite zone de cuisson pour faitout, vous pouvez saisir un plat tout en gardant un autre plat au chaud sur le foyer à une zone.

**Conseil :** Vous trouverez des ustensiles adaptés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

### 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

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

Si vous la rallumez pendant les 4 premières secondes après sa mise hors tension, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

### 5.2 Allumer la table de cuisson

- Appuyer sur ①.
- Le voyant lumineux situé au-dessus de ① est allumé.
- Les affichages des surfaces de commande ainsi que l'affichage des foyers ☉ s'allument.
- La table de cuisson est en ordre de marche.
- Les deux foyers avant sont sélectionnés.

- ✓ L'affichage des deux foyers avant ☉ brillent intensément.

### 5.3 Éteindre la table de cuisson

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints pendant un certain temps (entre 10 et 60 secondes).

- Appuyer sur ①.
- ✓ Le voyant lumineux situé au-dessus de ① s'éteint.
- ✓ Les affichages s'éteignent.
- ✓ Tous les foyers sont éteints.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidi.

## 5.4 Régler les foyers

Pour pouvoir régler un foyer, celui-ci doit être sélectionné.

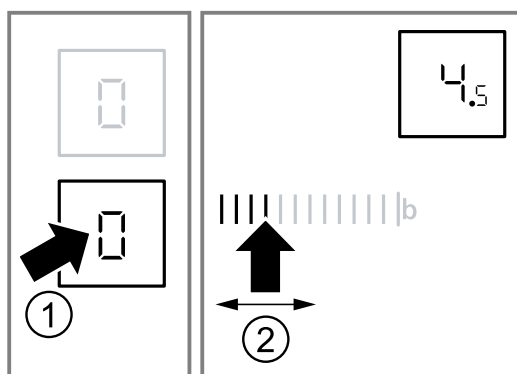
Vous réglez les foyers de gauche avec la zone de réglage de gauche et les foyers de droite avec la zone de réglage de droite.

Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.5	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4.5.

## 5.5 Régler les positions de chauffe

**Condition :** La table de cuisson est allumée.

- Pour sélectionner le foyer, appuyer sur l'affichage des foyers .
  - ✓ s'allume intensément dans l'affichage des foyers.
- Réglez la position de chauffe souhaitée dans la zone de réglage.



- ✓ Le foyer est allumé.

**Remarque :** Le dernier foyer utilisé reste activé. Vous pouvez régler le foyer sans sélectionner de nouveau.

## 5.6 Modifier les positions de chauffe

- Sélectionner le foyer avec l'affichage des positions de chauffe.
- Réglez une position de chauffe dans la zone de réglage.

## 5.7 Éteindre le foyer

Lorsque vous éteignez le foyer, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

- Sélectionner le foyer avec l'affichage des foyers.
- Réglez 0 dans la zone de réglage.

## 5.8 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 19

## Faire fondre

Plat	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Chocolat, couverture	1-1.5	-
Beurre, miel, gélatine	1-2	-

## Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1-2	-
Lait <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Saucisses dans l'eau <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

## Décongeler et chauffer

Épinards surgelés	2.5-3.5	10-20
Goulesch surgelé	2.5-3.5	20-30

## Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles <sup>1,2</sup>	4.5-5.5	20-30
Poisson <sup>1,2</sup>	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

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>2</sup> 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	1.5-2.5	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 <sup>1,2</sup>	6-7	6-10
Potées, soupes	3.5-4.5	15-60
Légumes frais	2.5-3.5	10-20
Légumes surgelés	3.5-4.5	10-20
Plat en cocotte minute	4-5	-

<sup>1</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>2</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

## Braiser

Paupiettes	4-5	50-60
------------	-----	-------

Rôti à braiser	4-5	60-100
Goulasch	2.5-3.5	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 <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur <sup>1</sup>	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.5-8.5	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.5-4.5	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

<sup>1</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

### Frيره

Frيره 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 Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

## 6 Fonction PowerBoost

Avec la fonction PowerBoost, vous pouvez faire bouillir de grandes quantités d'eau encore plus vite que sur la position de chauffe 9.

La fonction PowerBoost ne peut être utilisée qu'avec les foyers identifiés par le symbole *boost*.

### 6.1 Activer la fonction PowerBoost

#### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

Avec la fonction PowerBoost, les huiles et graisses chauffent rapidement. Des graisses et huiles surchauffées s'enflamment rapidement.

- ▶ Ne jamais laisser la cuisson sans surveillance.

**Condition :** Sur les foyers à deux zones, la deuxième zone doit être activée pour permettre l'utilisation de la fonction PowerBoost.

1. Sélectionner le foyer.
2. Appuyer sur **b**.  
✓ L'affichage *b* s'allume.

### 6.2 Désactiver la fonction PowerBoost

Si vous ne désactivez pas la fonction PowerBoost, celle-ci se désactive automatiquement au bout d'un certain temps. Le foyer revient sur la position de chauffe 9.



1. Sélectionner le foyer.
2. Sélectionner la position de mijotage souhaitée.  
✓ L'affichage *b* s'éteint.

## 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.

1. Allumer la table de cuisson avec ①.
2. Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.  
✓  s'allume pour env. 10 secondes.  
✓ La table de cuisson est verrouillée.

### 7.2 Désactiver la sécurité enfants

1. Allumer la table de cuisson avec ①.
2. Maintenir  appuyé pendant env. 4 secondes.  
✓ La table de cuisson est déverrouillée.

### 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 26



## 8 Fonctions de temps

Votre appareil dispose de différentes fonctions de temps qui vous permettent de régler une durée, une minuterie automatique ou une minuterie de cuisine.

### 8.1 Durée

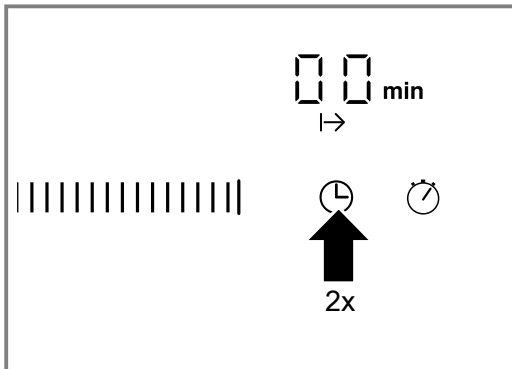
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Vous pouvez régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

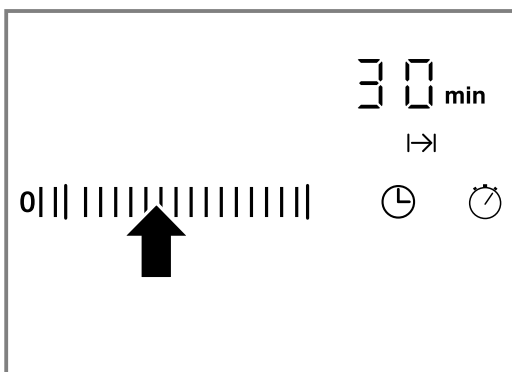
#### Régler la durée

**Condition :** Le foyer est allumé et réglé.

1. Appuyer deux fois sur , puis sélectionner le foyer.



- ✓ L'affichage I-> s'allume. 00min s'allume sur l'affichage du minuteur.
- 2. Effleurer le préréglage désiré dans la zone de réglage.  
Le préréglage possible est de gauche à droite 1, 2, 3..... à 9 minutes.
- 3. Dans les 10 secondes suivantes, passez à plusieurs reprises sur la zone de réglage jusqu'à ce que la durée désirée soit atteinte.



- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte est toujours affichée.
- ✓ Dès que la dernière minute est entamée, l'affichage de la minuterie passe des minutes aux secondes.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et 00 clignote pendant 10 secondes dans l'affichage. L'affichage I-> clignote.


**Remarque :** Effleurez un symbole quelconque ; les affichages s'éteignent et le signal sonore s'éteint.

#### Régler la durée automatiquement

**Condition :** Le foyer est sélectionné et réglé. Le réglage de la durée est activé. → Page 25

1. Effleurez assez longtemps les réglages 1 à 5 dans la zone de réglage.
  - ✓ La durée compte automatiquement une minute à rebours.
2. Effleurez assez longtemps les réglages 6 à 9 dans la zone de réglage.
  - ✓ La durée compte automatiquement à 99 minutes.

#### Corriger ou annuler la durée

1. Appuyer deux fois sur .
2. Sélectionner le foyer.
3. Dans la zone de réglage, modifier la durée ou régler sur 00.

#### Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoulera. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Régler la minuterie automatique dans les réglages de base. → Page 26




**Conseil :** La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 25

### 8.2 Minuteur

Vous pouvez définir un temps allant jusqu'à 99 minutes, un signal retentit après écoulement de cette durée. Le minuteur est indépendant de tous les autres réglages.

#### Régler le minuteur

**Condition :** La table de cuisson doit être allumée.


1. Appuyer sur .
  - ✓ L'affichage  s'allume.
  - ✓ 00 min apparaît sur l'afficheur du minuteur.
2. Régler le temps dans la zone de réglage.
  - ✓ Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.
  - ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé. 00 clignote dans l'affichage du minuteur. L'affichage  clignote.
  - ✓ L'affichage s'éteint après 10 secondes.

#### Désactiver le signal du minuteur

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Appuyez sur un champ tactile quelconque.
- ✓ L'affichage s'éteint et le signal sonore s'arrête.

#### Corriger le temps



1. Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
2. Régler le temps souhaité dans la zone de réglage.

### 8.3 Fonction Chronomètre

La fonction Chronomètre indique le temps écoulé depuis l'activation de la fonction.


La fonction chronomètre fonctionne uniquement lorsque la table de cuisson est allumée. Si la table de cuisson s'éteint, la fonction chronomètre s'éteint également.

### Activer la fonction Chronomètre

- ▶ Appuyer sur .
- ✓  apparaît dans l'affichage de minuterie.
- ✓ Le chronomètre commence à compter.
- ✓ Pendant la première minute, les secondes sont affichées, puis les minutes.

**Remarque :** Si une autre fonction de minuterie est activée en même temps que le chronomètre, le réglage apparaît pendant 10 secondes dans l'affichage de la minuterie. Ensuite, la fonction chronomètre apparaît à nouveau.

### Arrêter la fonction de chronomètre

- ▶ Appuyer de nouveau sur .
- ✓ L'affichage de la minuterie s'éteint.

---

## 9 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 coupure automatique du foyer dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures). Le chauffage du foyer est éteint. Dans l'affichage des foyers, *F B* et l'indicateur de chaleur résiduelle *H/h* clignotent en alternance.

### 9.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

1. Appuyer sur un champ tactile quelconque.
  - ✓ L'affichage s'éteint.
2. Régler à nouveau.


---

## 10 Fonction Maintien au chaud



La fonction Maintien au chaud vous permet de faire fondre le chocolat ou le beurre et de maintenir au chaud les mets ou la vaisselle.

### 10.1 Activer la fonction Maintenir au chaud

1. Appuyer sur .

2. Sélectionner le foyer.
  - ✓  s'allume dans l'affichage des foyers.

### 10.2 Arrêter la fonction Maintien au chaud



1. Appuyer sur .
2. Sélectionner le foyer.
  - ✓  s'allume dans l'affichage des foyers.

---

## 11 Verrouillage pour le nettoyage

Si vous essuyez le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, vous risquez de modifier des réglages. Pour éviter ce dérèglement, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre la table de cuisson à tout moment.

### 11.1 Activer la fonction anti-effacement

- ▶ Appuyer sur .
- ✓ Un signal retentit.
- ✓  s'allume intensément.
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes.

---

## 12 Affichage de la consommation d'énergie

La fonction indique la consommation d'énergie totale entre la mise en marche et l'arrêt de la table de cuisson. Après arrêt de la table de cuisson, la consommation est affichée pendant 10 secondes en kWh, p. ex. 1,08 kWh.

La précision de l'affichage dépend entre autres de la qualité de la tension du réseau électrique. L'affichage vous pouvez activer dans les réglages de base. → Page 26

---

## 13 Réglages de base

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

### 13.1 Aperçu des réglages de base

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

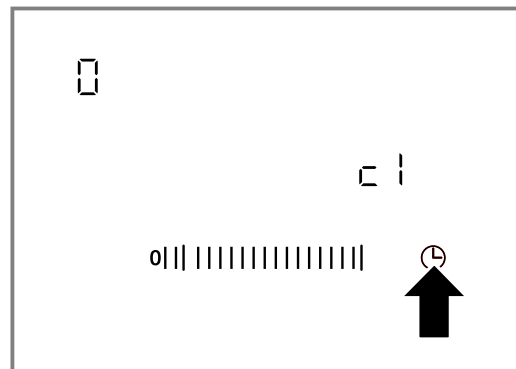
Affichage	Choix
c 1	Sécurité enfants automatique 0 – Désactivé. <sup>1</sup> 1 – Activé. 2 – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore 0 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont désactivés. Le signal sonore de l'interrupteur principal reste activé. 1 – Seul le signal d'erreur de manipulation est activé. 2 – Seul le signal de validation est activé. 3 – Le signal sonore de validation et le signal sonore d'erreur de manipulation sont activés. <sup>1</sup>
c 3	Affichage de la consommation d'énergie Demander la tension d'alimentation effective à votre fournisseur d'électricité. 0 – L'affichage de la consommation est désactivé. <sup>1</sup> 1 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 230 V. 2 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 400 V. 3 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 220 V. 4 – Affichage de la consommation pour une tension du secteur de 240 V.
c 5	Minuterie automatique 00 – Désactivé. <sup>1</sup> 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie 1 – 10 secondes. <sup>1</sup> 2 – 30 secondes. 3 – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe 0 – Désactivé 1 – Activé 2 – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer. <sup>1</sup>
c 0	Rétablir au réglage usine 0 – Désactivé. <sup>1</sup> 1 – Activé.

<sup>1</sup> Réglage usine

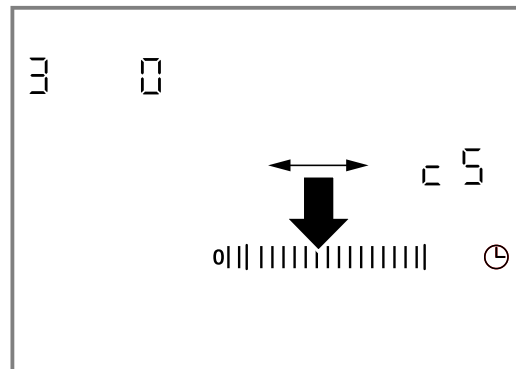
### 13.2 Modifier le réglage de base

**Condition :** La table de cuisson est éteinte.

1. Allumer la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, maintenir ⊖ actionné pendant 4 secondes.



- ✓ c 1 apparaît.
  - ✓ Sur l'affichage des foyers, 0 s'allume.
3. Effleurer à plusieurs reprises ⊖ jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse.
  4. Régler la valeur désirée dans la zone de réglage.



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

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

## 14 Nettoyage et entretien

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

### 14.1 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

**14.2 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 27

**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.

**14.3 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 27
  - 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.

## 15 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.  
→ "Service après-vente", Page 29

**⚠ 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.
- ▶ En cas d'endommagement du cordon d'alimentation secteur, celui-ci doit être remplacé par un personnel qualifié.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

**⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être utilisée. Elle peut ultérieurement s'allumer involontairement.

- ▶ Couper le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente.

**15.1 Remarques sur le bandeau d'affichage**

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. 1. Vérifier le disjoncteur général de l'appareil. 2. Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques si une coupure de courant s'est produite.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

Défaut	Cause et dépannage
F2	Plusieurs foyers ont été utilisés pendant une longue durée à une puissance élevée. Le foyer a été désactivé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patientez quelques instants.</li> <li>2. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F4	Malgré la coupure due à F2, l'électronique a continué à chauffer. C'est pourquoi tous les foyers ont été coupés. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Patientez quelques instants.</li> <li>2. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez la casserole.</li> </ul> ✓ L'affichage s'éteint peu de temps après.
F5 et signal sonore	Casserole chaude dans la zone du bandeau de commande. Le foyer a été coupé pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez la casserole.</li> <li>2. Patientez quelques instants.</li> <li>3. Appuyez sur un champ tactile quelconque.</li> </ol> ✓ Si le message disparaît, cela signifie que l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F8	Le foyer a été allumé trop longtemps et s'est coupé automatiquement. Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles.</li> <li>2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.</li> </ol>
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension.</li> </ol> ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 29</li> </ol>

## 16 Mise au rebut

### 16.1 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.

## 17 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.

### 17.1 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.

## 18 Instructions de montage



### 18.1 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.

### 18.4 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).

### 18.2 Éléments installés en dessous

N'installez aucun réfrigérateur, lave-vaisselle, four non ventilé ou lave-linge en-dessous.

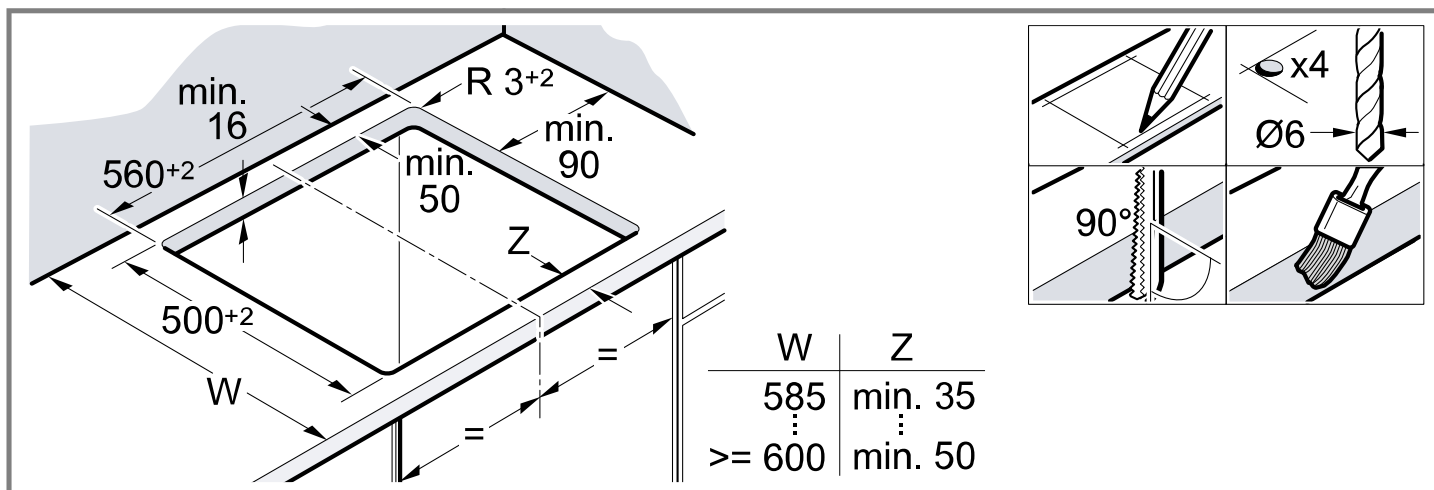
- Si vous installez un four en-dessous, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 20 mm, voire plus dans certains cas. Respectez les instructions de montage du four.
- Veillez à ce que les parties saillantes, telles que le boîtier d'alimentation ou le câble d'alimentation, n'entrent pas en collision avec un tiroir, par exemple.

### 18.3 Plancher intermédiaire

Si le dessous de la table de cuisson peut être touché, il est nécessaire de monter un plancher intermédiaire.

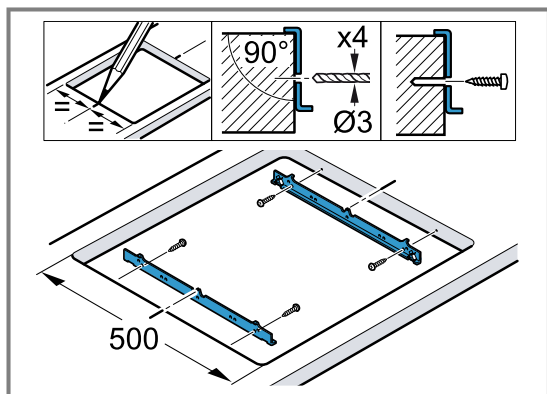
- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

- 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.



### 18.5 Montage des rails de fixation

En cas de plan de travail en pierre : collez les rails de fixation.



### 18.6 Branchement électrique

Pour le protéger, retirez l'appareil des coques en polystyrène uniquement avant l'enfoncer dans la découpe. Ne posez jamais l'appareil à la verticale sur un de ses côtés.

- Avant de raccorder l'appareil, vérifiez l'installation domestique.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec un raccordement à la terre.
- Dans l'installation à câblage fixe, un système coupe-circuit dans les phases est à prévoir conformément aux réglementations d'installation.
- Si **U400** apparaît sur l'affichage de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débranchez l'appareil du secteur, vérifiez le branchement.

### Raccordement sans câble prémonté

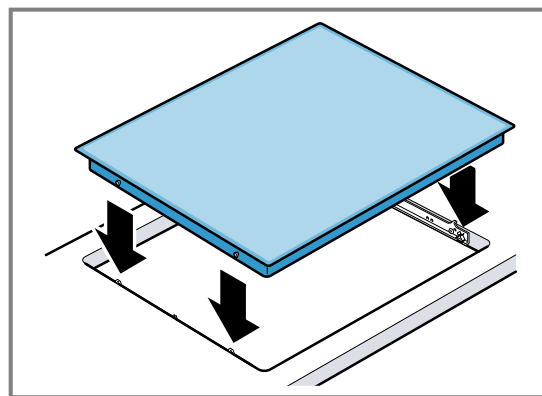
Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Le câble de raccordement secteur doit être de type H05 VV-F ou supérieur.
- Déterminez la section de câble requise selon la charge de courant. Une section < 1,5 mm<sup>2</sup> n'est pas autorisée.

### 18.7 Mise en place de la table de cuisson

Ne coincez pas le câble de raccordement et ne le faites pas passer au-dessus d'arêtes vives.

- En cas de four installé en-dessous, faites passer le câble au niveau des coins arrière du four jusqu'à la prise de raccordement.
- Insérez la table de cuisson jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



### 18.8 Démontage de la table de cuisson

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Faire sortir la table de cuisson en la poussant par le bas.

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



## Indice

### MANUALE UTENTE

1	<b>Sicurezza</b> .....	32
2	<b>Prevenzione di danni materiali</b> .....	34
3	<b>Tutela dell'ambiente e risparmio</b> .....	34
4	<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	36
5	<b>Comandi di base</b> .....	37
6	<b>Funzione Powerboost</b> .....	39
7	<b>Sicurezza bambini</b> .....	39
8	<b>Funzioni durata</b> .....	40
9	<b>Interruzione automatica</b> .....	41
10	<b>Funzione scaldavivande</b> .....	41
11	<b>Protezione per la pulizia</b> .....	41
12	<b>Indicatore del consumo d'energia</b> .....	41
13	<b>Impostazioni di base</b> .....	42
14	<b>Pulizia e cura</b> .....	43
15	<b>Sistemazione guasti</b> .....	43
16	<b>Smaltimento</b> .....	44
17	<b>Servizio di assistenza clienti</b> .....	45
18	<b>ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO</b> .....	45
18.1	<b>Montaggio sicuro</b> .....	45

## 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.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano 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. Una 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.

I manici della stoviglia possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Se i manici sono illuminati dall'area di riscaldamento, possono diventare particolarmente caldi.

- ▶ Coprire sempre l'intera area di riscaldamento con la stoviglia.
- ▶ Utilizzare una presina.

### **⚠ 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 dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.  
→ *Pagina 45*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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.

<b>Danno</b>	<b>Causa</b>	<b>Provvedimento</b>
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.

Sollevarlo 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.

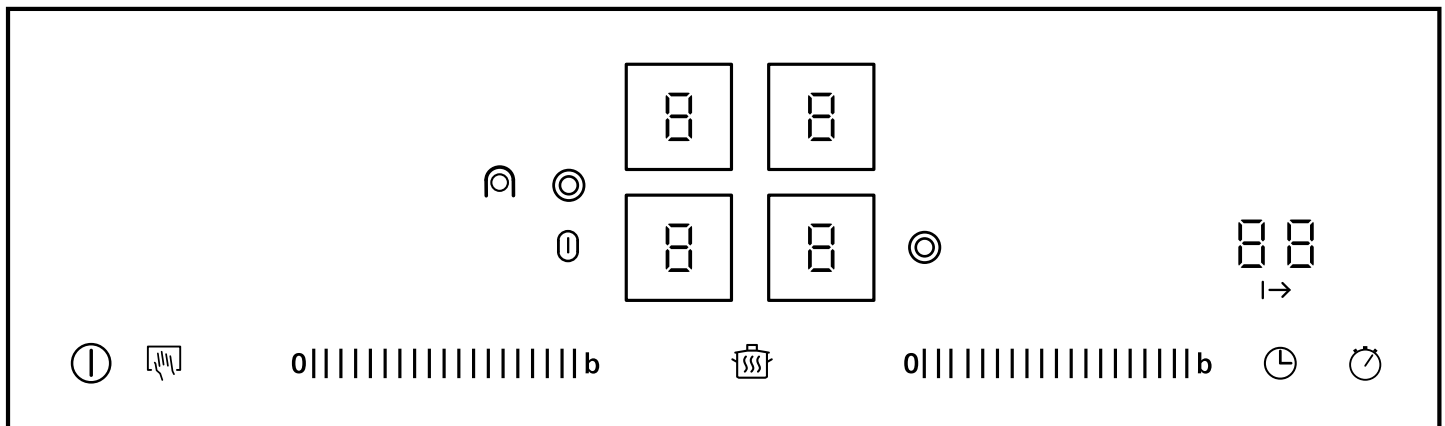
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

## 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
	Stato di funzionamento
<i>1-9</i>	Livelli di cottura
<i>H/h</i>	Calore residuo
<i>L</i>	Funzione scaldavivande
<i>b</i>	Funzione Powerboost
<i>88</i>	Timer

### 4.3 Campi touch

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

Campo touch	Nome
	Interruttore principale
<i>b</i>	Funzione Powerboost
	Selezione zona di cottura
	Sicurezza bambini Protezione per la pulizia
	Campo di regolazione
	Accensione della zona di cottura a circuito doppio
	Accensione della zona di cottura per pirofila piccola
	Accensione della zona di cottura per pirofila grande
	Funzione scaldavivande

Campo touch	Nome
	Timer
	Funzione Cronometro

#### Note

- A seconda dello stato di funzionamento del piano cottura, i campi touch attualmente selezionabili si illuminano parzialmente o completamente. Quando vengono toccati, viene eseguita la funzione corrispondente.
- I campi touch delle funzioni attualmente non selezionabili non si illuminano.
- Le impostazioni delle zone di cottura attualmente selezionate si illuminano completamente.
- 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.

Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

Se si accende una zona di cottura, questa si accende nell'ultimo livello impostato.

Zona di cottura	Accensione e spegnimento
	Zona di cottura a circuito singolo

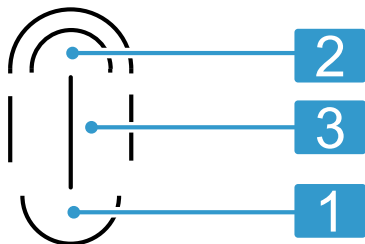
	Zona di cottura	Accensione e spegnimento
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Premere ⊙.

**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 dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.
  - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Si ottengono risultati di cottura migliori.

**Area cottura combinata**

Con la zona di cottura combinata è possibile combinare la zona di cottura a circuito singolo e quella a circuito doppio con elemento riscaldante di collegamento. È anche possibile azionare le due zone di cottura in modo indipendente.



**1** Zona di cottura a circuito singolo

- 2** Zona di cottura a circuito doppio  
**3** Elemento riscaldante di collegamento

Combinazione	Accensione	Idoneità
Zona di cottura per pirofila piccola: combinazione di 2 e 3	Attivare l'elemento riscaldante di collegamento con il simbolo .  si illumina.	Pirofila piccola Teppanyaki piccolo
Zona di cottura per pirofila grande: combinazione di 1 e 3 e 2	Toccare .  si illumina.	Pirofila grande Teppanyaki grande Piastra grill grande

La zona di cottura per pirofila piccola (2 e 3) e la zona di cottura a circuito singolo (1) possono anche essere utilizzate in modo indipendente l'una dall'altra con livelli di cottura diversi. Si possono impostare range di temperatura diversi per una pirofila grande, il teppanyaki o la piastra grill.

Sulla zona di cottura per pirofila piccola si può rosolare una pietanza, tenendone contemporaneamente al caldo un'altra sulla zona di cottura a circuito singolo.

**Consiglio:** Le pentole adatte sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o nel nostro shop online.

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

- Entrambi gli indicatori anteriori del livello di cottura si illuminano.

**5.3 Spegnimento del piano cottura**

Il piano cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per alcuni istanti (10-60 secondi).

- Toccare .
- La spia su si spegne.
- Gli indicatori si spengono.
- Tutte le zone di cottura sono disattivate.
- L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

**5 Comandi di base****5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura**

Il piano cottura si attiva e si disattiva mediante l'interruttore generale.

Se l'apparecchio viene riattivato nei primi 4 secondi dopo lo spegnimento, vengono impostati automaticamente gli ultimi parametri in uso.

**5.2 Attivazione del piano cottura**

- Premere .
- La spia su si accende.
- Gli indicatori delle superfici di comando e degli indicatori del livello di cottura si accendono.
- Il piano di cottura è pronto per l'uso.
- Le due zone di cottura anteriori sono selezionate.

## 5.4 Impostazione delle zone di cottura



La zona di cottura deve essere selezionata prima di poter essere impostata.

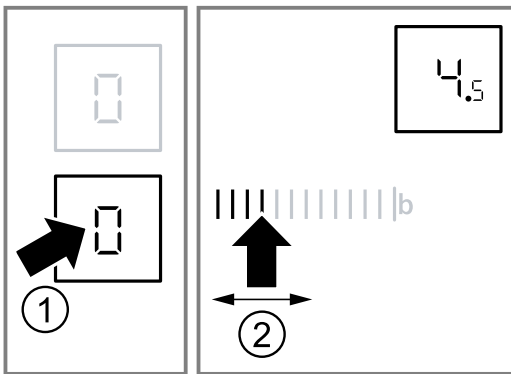
Le zone di cottura a sinistra devono essere impostate con il settore sinistro corrispondente, quelle a destra altrettanto.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima
.5	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.5.

## 5.5 Impostazione dei livelli di cottura

**Requisito:** Il piano cottura è attivato.

1. Premere l'indicatore dei livelli di cottura  per selezionare la zona di cottura.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina .
2. Impostare il livello di cottura desiderato nel campo di regolazione.



- ✓ La zona di cottura è attivata.

**Nota:** La zona di cottura impostata per ultima rimane attivata. È possibile impostare la zona di cottura senza selezionarla nuovamente.

## 5.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Con l'indicatore dei livelli di cottura selezionare la zona di cottura.
2. Impostare un livello di cottura nel campo di regolazione.

## 5.7 Disattivazione della zona di cottura

Dopo circa 10 secondi dallo spegnimento della zona di cottura compare l'indicatore del calore residuo.

1. Selezionare la zona di cottura con l'indicatore corrispondente.
2. Nel campo di regolazione impostare 0.

## 5.8 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 34

## Fondere

Pietanza	Cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Cioccolato, glassa	1-1.5	-
Burro, miele, gelatina	1-2	-

## Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1-2	-
Latte <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Salsicce bollite <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.

## Scongelare e riscaldare

Spinaci, surgelati	2.5-3.5	10-20
Gulasch, surgelato	2.5-3.5	20-30

## Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi <sup>1,2</sup>	4.5-5.5	20-30
Pesce <sup>1,2</sup>	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

<sup>1</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

<sup>2</sup> 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	1.5-2.5	35-45
Patate lesse	4-5	25-30
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25
Pasta <sup>1,2</sup>	6-7	6-10
Minestra, zuppa	3.5-4.5	15-60
Verdura fresca	2.5-3.5	10-20
Verdura, surgelata	3.5-4.5	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	4-5	-

<sup>1</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

<sup>2</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

**Stufare**

Involtini	4-5	50-60
Stufato	4-5	60-100
Gulasch	2.5-3.5	50-60

**Cottura arrosto con poco olio**

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettina, surgelata	6-7	8-12
Bracirole impanate o non <sup>1</sup>	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm <sup>1</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, spessore 2 cm <sup>1</sup>	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm <sup>1</sup>	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato <sup>1</sup>	5-6	10-30
Pesce o filetto di pesce, al naturale	5-6	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato	6-7	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Scampi, gamberi	7-8	4-10

<sup>1</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7.5-8.5	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.5-4.5	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6

<sup>1</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

**Frittura**

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

Prodotti surgelati, ad es. patate 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/bomboloni, frutta in pastella di birra	4-5	-

## 6 Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare grandi quantità d'acqua ancora più velocemente rispetto al livello di cottura 9.

La funzione Powerboost è disponibile soltanto per le zone di cottura che recano l'indicazione **boost**.

### 6.1 Attivazione della funzione Powerboost

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Con la funzione Powerboost l'olio e il grasso si riscaldano velocemente. Gli oli e i grassi surriscaldati si infiammano velocemente.

► Non allontanarsi durante la cottura.

**Requisito:** Nelle zone di cottura a circuito doppio, per l'utilizzo della funzione Powerboost deve essere attivato il secondo circuito di riscaldamento.

1. Selezionare la zona di cottura.
  2. Premere **b**.
- ✓ L'indicatore **b** si accende.

### 6.2 Disattivazione della funzione Powerboost

Se la funzione Powerboost non viene disattivata, dopo un determinato periodo di tempo si disattiva automaticamente. La zona di cottura torna al livello di cottura 9.



1. Selezionare la zona di cottura.
  2. Impostare un livello di cottura a fuoco lento.
- ✓ L'indicatore **b** si spegne.

## 7 Sicurezza bambini

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


### 7.1 Attivazione sicurezza bambini

**Requisito:** Il piano cottura è disattivato.

1. Attivare il piano cottura con ①.
  2. Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓  si illumina per 10 secondi.

✓ Il piano cottura è bloccato.

### 7.2 Disattivazione sicurezza bambino

1. Attivare il piano cottura con ①.
  2. Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ Il piano cottura è sbloccato.

### 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 42*

## 8 Funzioni durata


L'apparecchio è dotato di diverse funzioni temporali con cui è possibile impostare una durata, un contaminuti automatico o un cronometro.

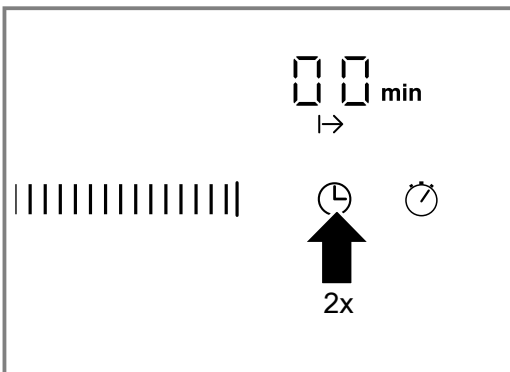
### 8.1 Durata

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente. È possibile impostare una durata fino a 99 minuti.

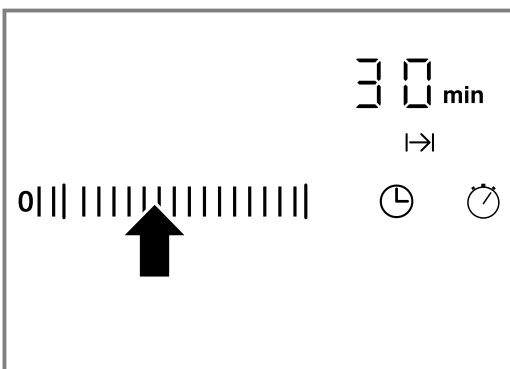
#### Impostazione della durata

**Requisito:** La zona di cottura è attivata ed impostata.


1. Toccare due volte il simbolo  e successivamente selezionare la zona di cottura.



- ✓ L'indicatore I-> si accende. Sull'indicatore del timer si accende 00min.
- 2. Toccare l'impostazione predefinita desiderata nel campo di regolazione. È possibile una preimpostazione da sinistra verso destra di 1, 2, 3..... fino a 9 minuti.
- 3. Entro i successivi 10 secondi scorrere il campo di regolazione fino a raggiungere la durata desiderata.



- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata più breve.
- ✓ Nell'ultimo minuto di durata, l'indicatore del timer passa da minuti a secondi.

- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi. L'indicatore I-> lampeggia.



**Nota:** Toccando un simbolo qualsiasi; gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

#### Impostazione automatica della durata

**Requisito:** La zona di cottura è selezionata e regolata. L'impostazione della durata è attivata. → *Pagina 40*

1. Premere a lungo le impostazioni 1 - 5 nel campo di regolazione.
- ✓ La durata ritorna automaticamente a un minuto.
2. Premere a lungo le impostazioni 6 - 9 nel campo di regolazione.
- ✓ La durata passa automaticamente a 99 minuti.

#### Correzione o cancellazione della durata

1. Toccare due volte .
2. Selezionare la zona di cottura.
3. Nel campo di regolazione modificare la durata o impostarla su .

#### Timer automatico

Questa funzione consente di selezionare anticipatamente una durata per tutte le zone di cottura. Ogni qual volta si attiva una zona di cottura, la durata preimpostata inizia a scorrere. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Attivare il timer automatico nelle Impostazioni di base. → *Pagina 42*






**Consiglio:** Il timer automatico è valido per tutte le zone di cottura. È possibile ridurre o cancellare la durata per una singola zona di cottura. → *Pagina 40*

### 8.2 Contaminuti

È possibile impostare un tempo fino a 99 minuti dopo il quale viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti funziona indipendentemente da tutte le altre impostazioni.

#### Impostazione del contaminuti

**Requisito:** Il piano cottura deve essere attivato.

1. Premere .
- ✓ L'indicatore  si accende.
- ✓ Sull'indicatore del timer si accende  min.
2. Nel campo di regolazione impostare la durata.
- ✓ Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer lampeggia . L'indicatore  lampeggia.
- ✓ Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.




## Disattivazione del segnale del contaminuti

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne e il segnale acustico si interrompe.

## Correzione del parametro di tempo



1. Selezionare il contaminuti con il simbolo .
2. Impostare il parametro di tempo desiderato nel campo di regolazione.

## 8.3 Funzione Cronometro

La funzione cronometro visualizza il tempo trascorso dall'attivazione della funzione.


La funzione cronometro funziona soltanto se il piano cottura è attivato. Quando il piano cottura si disattiva, si disattiva anche la funzione di cronometro.

## Attivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere .
- ✓ Sull'indicatore del timer compare .
- ✓ Il cronometro parte.
- ✓ Durante il primo minuto vengono visualizzati i secondi, successivamente i minuti.

**Nota:** Se oltre alla funzione cronometro viene attivata un'altra funzione di durata, l'impostazione viene visualizzata per 10 secondi nell'indicatore del timer. Quindi viene nuovamente visualizzata la funzione cronometro.

## Disattivazione della funzione cronometro

- ▶ Premere nuovamente .
- ✓ L'indicatore del timer si spegne.

---

# 9 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 viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente *FB* e l'indicatore del calore residuo *H/h*.

## 9.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico



1. Toccare un campo touch qualsiasi.
- ✓ L'indicatore si spegne.
2. Impostare nuovamente.

---



# 10 Funzione scaldavivande

La funzione scaldavivande è adatta per fondere il cioccolato o il burro e per mantenere calde le pietanze e le stoviglie.

## 10.1 Attivazione funzione scaldavivande

1. Premere .
  2. Selezionare la zona di cottura.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina .

## 10.2 Disattivazione della funzione scaldavivande

1. Premere .
  2. Selezionare la zona di cottura.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura si illumina .



---

# 11 Protezione per la pulizia

La pulizia del pannello comandi quando il piano cottura è ancora attivo comporta il rischio di modifica delle impostazioni. Per evitare che ciò avvenga, il piano cottura è dotato di una speciale funzione di protezione.

La funzione di protezione per la pulizia non disattiva l'interruttore principale. Il piano cottura può essere disattivato in qualsiasi momento.

## 11.1 Attivazione della protezione per la pulizia

- ▶ Premere .
- ✓ Viene emesso un segnale acustico.
- ✓  si illumina.
- ✓ Il pannello comandi rimane bloccato per 30 secondi

---

# 12 Indicatore del consumo d'energia

Con questa funzione è possibile visualizzare il consumo totale di energia tra l'attivazione e la disattivazione del piano cottura.

Dopo la disattivazione viene visualizzato per 10 secondi il consumo espresso in chilowattora, ad es. 1,08 kWh.

La precisione dell'indicazione dipende anche tra le altre cose dalla qualità della tensione della rete elettrica.

È possibile attivare la visualizzazione nelle impostazioni di base. → Pagina 42

## 13 Impostazioni di base

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

### 13.1 Panoramica delle impostazioni di base


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

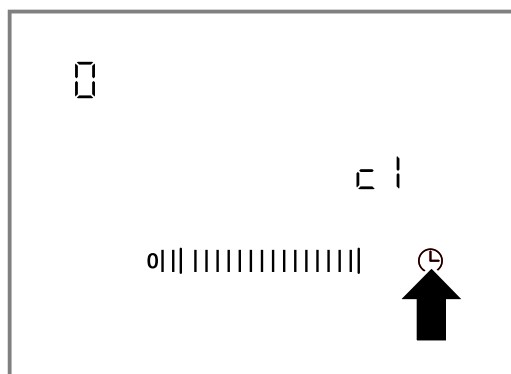
Di-splay	Selezione
c 1	Sicurezza bambini automatica 0 – Disattivata <sup>1</sup> 1 – Attivata 2 – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
c 2	Segnale acustico 0 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati. Il segnale dell'interruttore principale rimane attivato. 1 – È attivato solo il segnale di utilizzo improprio. 2 – È attivato solo il segnale di conferma. 3 – Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati. <sup>1</sup>
c 3	Indicatore del consumo d'energia Verificare la tensione di rete presso il proprio fornitore di energia elettrica. 0 – Indicatore consumo di energia disattivato. <sup>1</sup> 1 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 230 V. 2 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 400 V. 3 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 220 V. 4 – Indicatore consumo di energia con tensione di rete 240 V.
c 5	Timer automatico 00 – Disattivato. <sup>1</sup> 1-99 – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
c 6	Durata del segnale di fine del timer 1 – 10 secondi. <sup>1</sup> 2 – 30 secondi. 3 – 1 minuto.
c 7	Accensione degli elementi riscaldanti 0 – Disattivata 1 – Attivata 2 – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. <sup>1</sup>
c 0	Ripristino delle impostazioni predefinite 0 – Disattivato <sup>1</sup> 1 – Attivato


<sup>1</sup> Impostazione di fabbrica

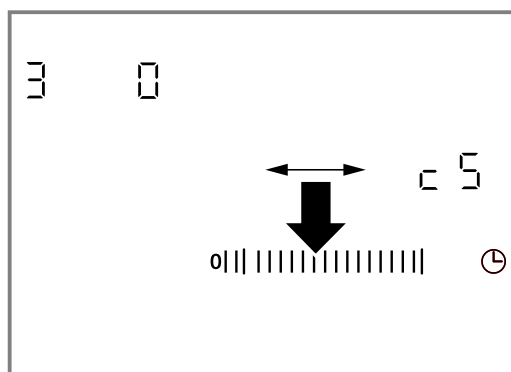
### 13.2 Modifica impostazione di base


**Requisito:** Il piano cottura è disattivato.


1. Attivare il piano cottura.
2. Nei 10 secondi successivi tenere premuto il simbolo  per 4 secondi.



- ✓ Appare c 1.
  - ✓ Sull'indicatore delle zone di cottura si accende 0.
3. Toccare il simbolo  finché non viene visualizzato l'indicatore desiderato.
  4. Nel campo di regolazione impostare il valore desiderato.



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

**Consiglio:** Per uscire dalle Impostazioni di base senza salvare, spegnere il piano cottura con . Riaccendere e reimpostare il piano cottura.

## 14 Pulizia e cura

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

### 14.1 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

### 14.2 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 43*

**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.

### 14.3 Pulizia del telaio del piano cottura

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

#### Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 43*
  - 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.

## 15 Sistemazione guasti

I guasti minori possono essere sistemati autonomamente dall'utente. Utilizzare le informazioni per la sistemazione dei guasti prima di contattare il servizio di assistenza clienti. In questo modo si evitano costi non necessari.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

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.
- ▶ Se l'apparecchio presenta guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ "Servizio di assistenza clienti", *Pagina 45*

#### **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 dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito da personale tecnico appositamente formato.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento.

- ▶ Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## 15.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico.</li> <li>2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.</li> </ol>
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.</li> </ul>
$F2$	Più zone di cottura sono state utilizzate a lungo e a potenza elevata. Per proteggere il sistema elettronico, la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendere alcuni minuti.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
$F4$	Nonostante lo spegnimento tramite $F2$ il sistema elettronico si è ulteriormente surriscaldato. Perciò sono state spente tutte le zone di cottura. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendere alcuni minuti.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
$F5$ e il livello di cottura lampeggiano in maniera alternata. Viene emesso un segnale acustico.	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Il sistema elettronico minaccia di surriscaldarsi. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rimuovere la pentola.</li> <li>✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.</li> </ul>
$F5$ e segnale acustico	Pentola calda nella zona del pannello di comando. Per proteggere il sistema elettronico la zona di cottura è stata spenta. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la pentola.</li> <li>2. Attendere alcuni minuti.</li> <li>3. Toccare un campo touch qualsiasi.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.</li> </ul>
$F8$	La zona di cottura è rimasta in funzione troppo a lungo e si è spenta automaticamente. È possibile riattivare subito la zona di cottura.
$dE$ e le zone di cottura non si scaldano	Modalità demo attivata. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili.</li> <li>2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.</li> </ol>
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spegner e riaccendere l'apparecchio.</li> <li>2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare.</li> </ul> <p>→ "Servizio di assistenza clienti", Pagina 45</p>

## 16 Smaltimento

### 16.1 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.

## 17 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.

### 17.1 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.

## 18 Istruzioni per il montaggio



### 18.1 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.

### 18.4 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).

### 18.2 Installazione sottopiano

Non è consentito incassare al di sotto dell'apparecchio frigoriferi, lavastoviglie, forni non ventilati o lavatrici.

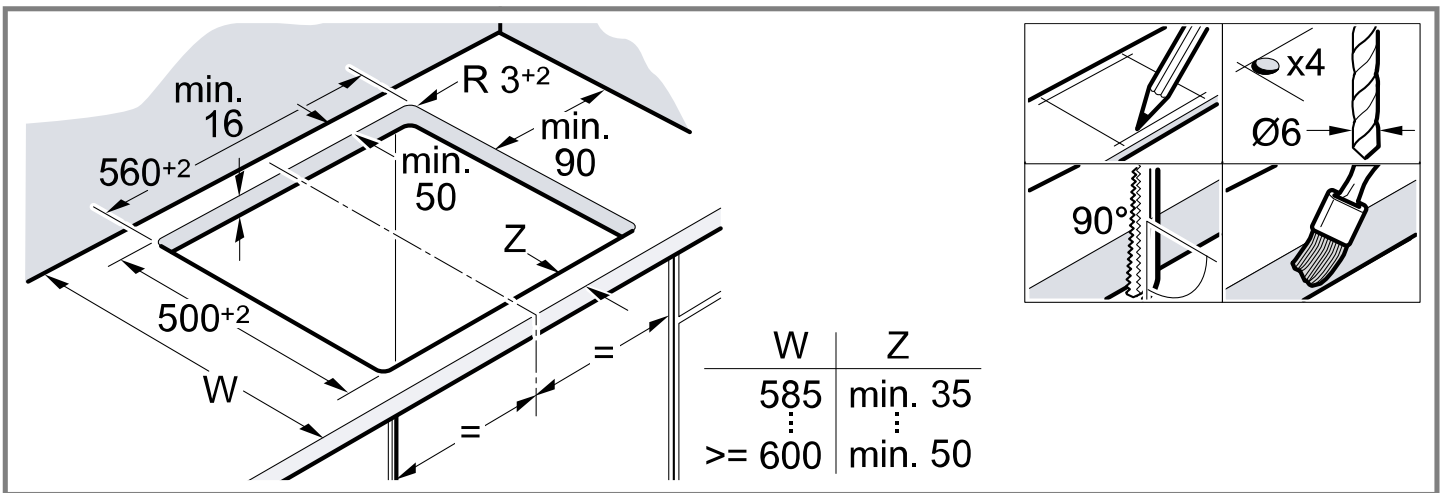
- Se si installa un forno sottopiano, lo spessore del piano di lavoro deve essere di almeno 20 mm, in alcuni casi anche maggiore. Prestare attenzione alle avvertenze presenti nelle istruzioni per il montaggio del forno.
- Prestare attenzione che le parti sporgenti, ad es. la scatola di collegamento alla rete o il cavo per il collegamento elettrico, non tocchino ad es. un cassetto.

### 18.3 Doppiofondo

Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

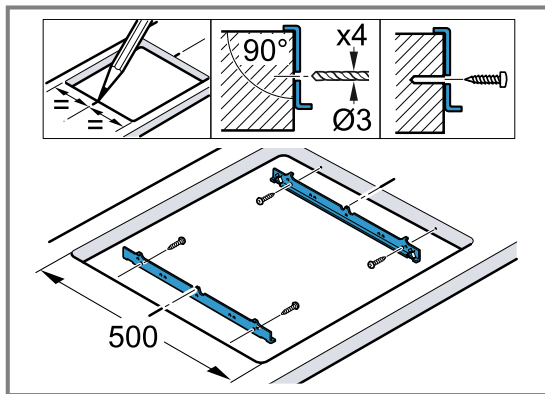
- Richiedere presso un rivenditore specializzato un doppiofondo come accessorio.
- Se si utilizza un proprio doppiofondo, la distanza minima dal collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere di 10 mm.

- Per evitare rigonfiamenti del piano di lavoro causati dall'umidità, sigillare le superfici di taglio in modo refrattario.



### 18.5 Montaggio delle guide di fissaggio

Per i piani di lavoro in pietra, applicare le guide di fissaggio.



### 18.6 Allacciamento elettrico

Per motivi di protezione, non rimuovere l'apparecchio dalle vaschette di polistirolo prima di averlo inserito nell'apertura. Non collocare mai l'apparecchio in posizione verticale su un lato.

- Prima dell'allacciamento dell'apparecchio, controllare l'impianto domestico.
- L'apparecchio rientra nella classe di protezione I e può essere messo in funzione solo se collegato a un conduttore di terra.
- Durante la posa fissa dell'installazione elettrica, è da prevedere un dispositivo di separazione nelle fasi conformemente alle disposizioni dell'allestimento.
- Se sul display dell'apparecchio viene visualizzato **U4** **00**, significa che l'allacciamento non è stato effettuato in modo corretto. Disconnettere l'apparecchio dalla rete; verificare l'allacciamento.

### Allacciamento senza cavo pre-montato

Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

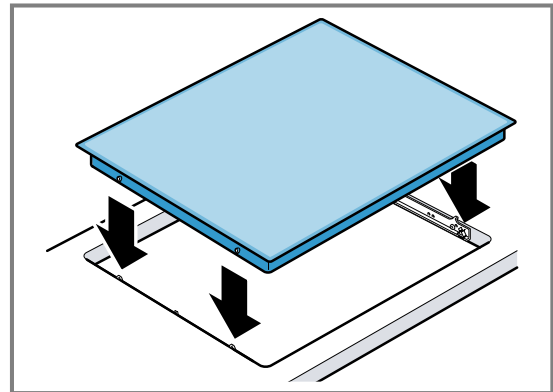
- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Il cavo di collegamento alla rete elettrica deve corrispondere al modello H05 VV-F o superiore.

- Determinare la sezione dei fili conformemente al carico elettrico. Una sezione < 1,5 mm<sup>2</sup> non è consentita.

### 18.7 Inserimento del piano cottura

Fare in modo che il cavo non rimanga incastrato e non passi su spigoli vivi.

- In caso di forni sottostanti, portare il cavo alla presa di collegamento facendolo passare dall'angolo posteriore del forno.
- Inserire il piano cottura fino al completo innesto.



### 18.8 Smontaggio del piano cottura

1. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre il piano cottura spingendolo dal basso.

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



## Inhoudsopgave

### GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	47
2	Materiële schade voorkomen .....	49
3	Milieubescherming en besparing.....	49
4	Uw apparaat leren kennen.....	51
5	De Bediening in essentie.....	52
6	Powerboost-functie.....	54
7	Kinderslot .....	54
8	Tijdfuncties.....	55
9	Automatische uitschakeling.....	56
10	Warmhoudfunctie.....	56
11	Wrijfbeveiliging .....	56
12	Weergave energieverbruik .....	56
13	Basisinstellingen .....	56
14	Reiniging en onderhoud .....	57
15	Storingen verhelpen .....	58
16	Afvoeren .....	59
17	Servicedienst.....	59
18	<b>MONTAGEHANDLEIDING</b> .....	60
18.1	Veilige montage .....	60

## 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.

Het apparaat wordt heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

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.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

De grepen van het kookgerei kunnen tijdens het gebruik heet worden. Als de grepen boven de verwarmingszone komen te liggen, kunnen de grepen bijzonder heet worden.

- ▶ Altijd de volledige verwarmingszone met het kookgereik afdekken.
- ▶ Een pannenlap gebruiken.

### **⚠ 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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer 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 niet aan de hoofdschakelaar, maar via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.  
→ *Pagina 59*

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.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
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 langere bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

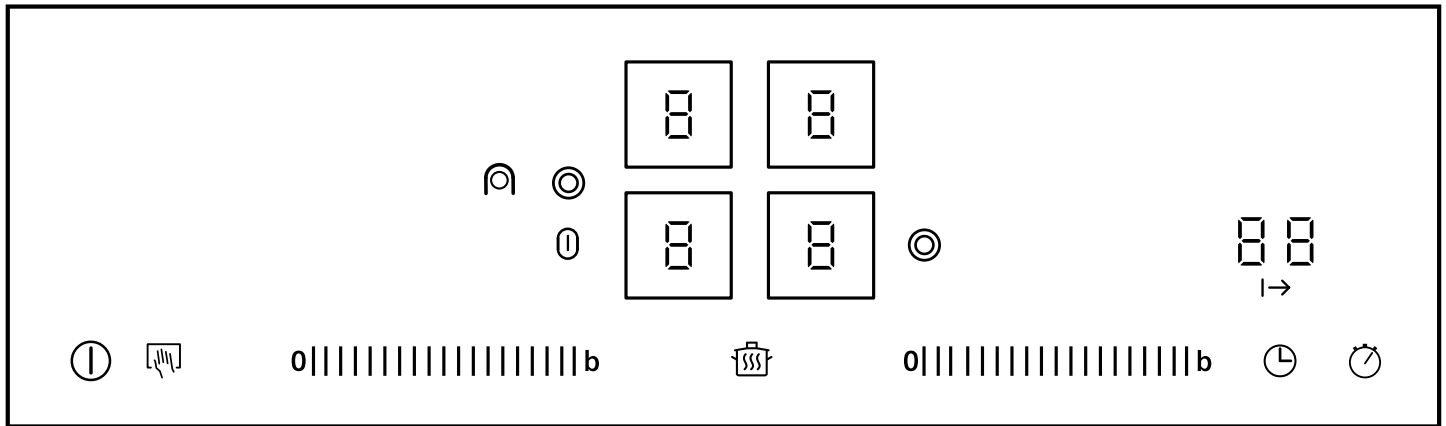
Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

## 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
	Bedrijfstoestand
	Kookstanden
	Restwarmte
	Warmhoudfunctie
	Powerboost-functie
	Timer

### 4.3 Touchvelden

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

Touch-veld	Naam
	Hoofdschakelaar
	Powerboost-functie
	Keuze kookzone
	Kinderslot Wrijfbeveiliging
	Instelgedeelte
	Bijschakeling kookzone met twee ringen
	Bijschakeling kleine braadzone
	Bijschakeling grote braadzone
	Warmhoudfunctie
	Timer
	Stopwatch-functie

### Opmerkingen

- Afhankelijk van de bedrijfstoestand van de kookplaat zijn de touchvelden die u momenteel kunt selecteren, half helder of helder verlicht. Als u het touchveld aanraakt, wordt de desbetreffende functie uitgevoerd.
- Touchvelden voor functies die momenteel niet selecteerbaar zijn, zijn niet verlicht.
- De instellingen van de momenteel geselecteerde kookzones zijn helder verlicht.
- 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.

Wanneer u de bijschakelingen activeert, branden de bijbehorende indicaties.

Wanneer u een kookzone inschakelt, wordt deze in de laatst ingestelde grootte ingeschakeld.

Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
	Kookzone met één ring
	Kookzone met twee ringen Tik op

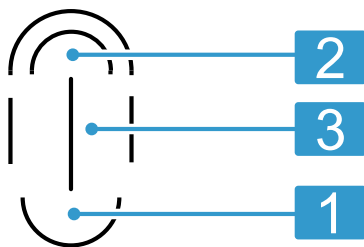
### Opmerkingen

- 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 verwarming van de binnenste ringen en de verwarming van de bijgeschakelde ringen op verschillende tijdstippen worden ingeschakeld en uitgeschakeld.
  - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
  - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.
  - Er worden betere kookresultaten behaald.

### Combi-kookzone

Bij de combi-kookzone kunt u de kookzone met één kring en de kookzone met twee kringen met het brugverwarmingselement combineren. U kunt de beide kookzones ook onafhankelijk van elkaar gebruiken.



- 1** Kookzone met één ring
- 2** Kookzone met twee ringen
- 3** Brug-verwarmingselement

Combinatie	Bijschakeling	Geschiktheid
Kleine braadzone: combinatie van 2 en 3	Schakel met  het brug-verwarmingselement bij.  brandt helder.	Kleine braadslede Kleine teppanyaki
Grote braadzone: combinatie van 1, 3 en 2	aanraken.  brandt helder.	Grote braadslede Grote teppanyaki Grote grillplaat

De kleine braadzone (2 en 3) en de kookzone met één ring (1) kunt u ook onafhankelijk van elkaar met verschillende kookstanden gebruiken. Bij de grote braadslede, de teppanyaki of de grillplaat ontstaan verschillende temperatuurbereiken.

Met de kleine braadzone kunt u een gerecht aanbraden en met de kookzone met één ring tegelijkertijd een gerecht warmhouden.

**Tip:** Geschikt kookgerei is verkrijgbaar via de servicedienst of in onze Online Shop.

### 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
	De kookplaat is zo heet dat u kleine gerechten kunt warmhouden of couvertures kunt smelten.
	De kookzone is heet.

## 5 De Bediening in essentie

### 5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Wanneer u de kookplaat binnen de eerste 4 seconden na het uitschakelen weer inschakelt, treedt hij in werking met de vorige instellingen.

### 5.2 Kookplaat inschakelen

- Op tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven brandt.
- ✓ De indicaties van de bedieningsvlakken en de kookstandindicaties branden.
- ✓ De kookplaat is klaar voor gebruik.
- ✓ De beide voorste kookzones zijn geselecteerd.
- ✓ De beide voorste kookstandindicaties branden helder.

### 5.3 Kookplaat uitschakelen

Wanneer alle kookzones een bepaalde tijd (10-60 seconden) uitgeschakeld zijn, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

- ▶ Op tippen.
- ✓ Het indicatielampje boven gaat uit.
- ✓ De indicaties verdwijnen.
- ✓ Alle kookzones zijn uitgeschakeld.
- ✓ De restwarmte-indicatie blijft verlicht totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

### 5.4 Instellen van de kookzones

Om een kookzone te kunnen instellen, moet deze gekozen zijn.



De linker kookzones stelt u in met het linker instelgedeelte, de rechter kookzones met het rechter gedeelte.

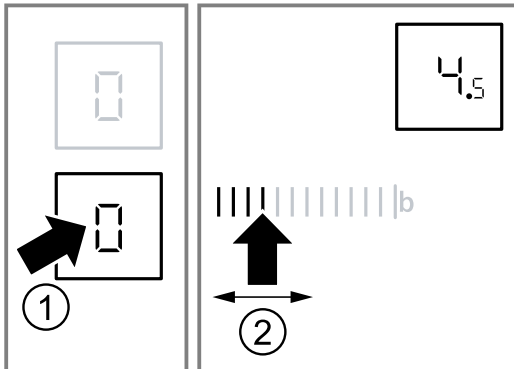
Kookstand	
1	laagste stand

Kookstand	
9	hoogste stand
.5	Elke kookstand heeft een tussenstand, bijv. 4.5 .

## 5.5 Kookstanden instellen

**Vereiste:** De kookplaat is ingeschakeld.

1. Tip op de kookstandindicatie  om de kookzone te selecteren.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt  helder.
2. In het instelbereik de gewenste kookstand instellen.



- ✓ De kookzone is ingeschakeld.

**Opmerking:** De laatst ingestelde kookzone blijft geactiveerd. U kunt de kookzone instellen zonder opnieuw te hoeven kiezen.

## 5.6 Kookstanden wijzigen

1. Met de kookstandindicatie de kookzone kiezen.
2. In het instelgebied een kookstand instellen.

## 5.7 Kookzone uitschakelen

Als u de kookzone hebt uitgeschakeld, verschijnt na ongeveer 10 seconden de restwarmte-indicatie.

1. Met de kookstandindicatie de kookzone selecteren.
2. In het instelbereik 0 instellen.

## 5.8 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 aangeboden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → *Pagina 49*

## Smelten

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minuten
Chocolade, couverture	1-1.5	-
Boter, honing, gelatine	1-2	-

## Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzen-schotel	1-2	-
Melk <sup>1</sup>	1.5-2.5	-
Worstjes in water <sup>1</sup>	3-4	-

<sup>1</sup> Bereid het gerecht zonder deksel.

## Ontdooien en opwarmen

Spinazie, diepvries	2.5-3.5	10-20
Goulash, diepvries	2.5-3.5	20-30

## Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes <sup>1,2</sup>	4.5-5.5	20-30
Vis <sup>1,2</sup>	4-5	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6
Geklopte sauzen, bijv. bearnaisesaus of hollandaisesaus	3-4	8-12

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

## Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	2-3	15-30
Rijstepap	1.5-2.5	35-45
Aardappelen in schil	4-5	25-30
Gekookte aardappelen	4-5	15-25
Deegwaren, pasta <sup>1,2</sup>	6-7	6-10
Eenpansgerecht, soep	3.5-4.5	15-60
Groente, vers	2.5-3.5	10-20
Groente, diepvries	3.5-4.5	10-20
Voedsel in de snelkookpan	4-5	-

<sup>1</sup> Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

<sup>2</sup> Kook het gerecht verder zonder deksel.

## Suddereren

Rollades	4-5	50-60
Stoofvlees	4-5	60-100
Goulash	2.5-3.5	50-60

## Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12

<sup>1</sup> Het gerecht meerdere malen keren.

Koteletten, al dan niet gepaneerd <sup>1</sup>	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Frikadel, 3 cm dik <sup>1</sup>	4.5-5.5	30-40
Hamburger, 2 cm dik <sup>1</sup>	6-7	10-20
Borst van gevogelte, 2 cm dik <sup>1</sup>	5-6	10-20
Borst van gevogelte, diepvries <sup>1</sup>	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	7.5-8.5	15-20
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10

<sup>1</sup> Het gerecht meerdere malen keren.

Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3.5-4.5	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6

<sup>1</sup> 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 Berlinerrollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

## 6 Powerboost-functie

Met de Powerboost-functie kunt u grotere hoeveelheden water nog sneller verwarmen dan met kookstand 9.

De Powerboost-functie is alleen beschikbaar bij kookzones die met **boost** zijn gemarkeerd.

### 6.1 Powerboost-functie inschakelen

#### WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oliën en vetten worden met de Powerboost-functie snel heet. Oververhitte oliën en vetten vliegen snel in brand.

► Verlies het kookproces daarom nooit uit het oog.

**Vereiste:** Bij kookzones met twee ringen moet de tweede verwarmingsring zijn bijgeschakeld om met de Powerboost-functie te kunnen werken.

1. De kookzone kiezen.
  2. Op **b** tippen.
- ✓ De indicatie **b** brandt.

### 6.2 Powerboost-functie uitschakelen

Wanneer u de Powerboost-functie niet uitschakelt, wordt deze na een bepaalde tijd automatisch uitgeschakeld. De kookzone keert terug naar kookstand 9.




1. De kookzone kiezen.
  2. Stel een willekeurige doorkookstand in.
- ✓ De indicatie **b** verdwijnt.

## 7 Kinderslot



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

### 7.1 Kinderslot inschakelen

**Vereiste:** De kookplaat is uitgeschakeld.

1. Met  de kookplaat inschakelen.
  2.  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓  brandt 10 seconden.
- ✓ De kookplaat is geblokkeerd.

### 7.2 Kinderslot uitschakelen

1. Met  de kookplaat inschakelen.
  2.  ca. 4 seconden ingedrukt houden.
- ✓ De kookplaat is gedeblokkeerd.

### 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 56

## 8 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdfuncties waarmee u een tijdsduur, een timer of een stopwatch kunt instellen.


### 8.1 Tijdsduur

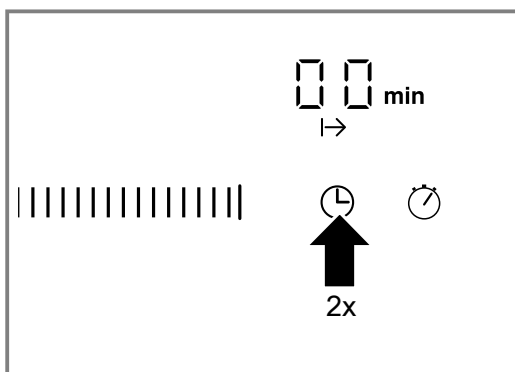
Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

U kunt een tijdsduur tot 99 minuten instellen.

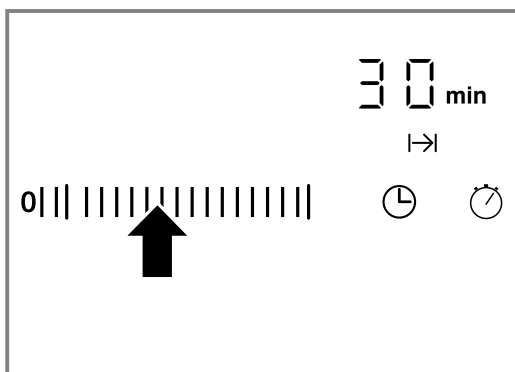
#### Tijdsduur instellen

**Vereiste:** De kookzone is ingeschakeld en ingesteld.

1. Twee keer op  tippen en vervolgens de kookzone kiezen.



- ✓ De indicatie I-> brandt. In de timerindicatie brandt 0 min.
- 2. In het instelbereik de gewenste vooraf ingestelde waarde aanraken.  
De mogelijke vooraf ingestelde waarde is van links naar rechts 1, 2, 3..... tot 9 minuten.
- 3. Veeg binnen de volgende 10 seconden net zo vaak over het instelgedeelte tot de gewenste tijdsduur is bereikt.



- ✓ De tijdsduur loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur hebt ingesteld, wordt altijd de kortste tijdsduur weergegeven.
- ✓ Wanneer de laatste minuut van een tijdsduur afloopt, schakelt de timer-indicatie over van minuten naar seconden.
- ✓ Na afloop van de ingestelde tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. Er wordt een signaal weergegeven en op het display knippert 00 gedurende 10 seconden. De indicatie I-> knippert.


**Opmerking:** Wanneer u een willekeurig signaal aanraakt, verdwijnen de indicaties en stopt het geluidssignaal.

#### Tijdsduur automatisch instellen

**Vereiste:** De kookzone is geselecteerd en ingesteld. De tijdsduurinstelling is geactiveerd. → Pagina 55

1. De instellingen 1 tot 5 in het instelgedeelte langer aanraken.
- ✓ De tijdsduur telt automatisch terug naar één minuut.
2. De instellingen 6 tot 9 in het instelgedeelte langer aanraken.
- ✓ De tijdsduur telt automatisch omhoog naar 99 minuten.

#### Tijdsduur corrigeren of wissen

1. Twee keer op  tippen.
2. De kookzone kiezen.
3. In het instelgedeelte de tijdsduur wijzigen of op 00 zetten.

#### Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt steeds de vooraf ingestelde tijdsduur af. Na afloop van de tijdsduur gaat de kookzone automatisch uit.

De automatische timer schakelt u in de basisinstellingen in. → Pagina 56


**Tip:** De automatische timer geldt voor alle kookzones. Voor een afzonderlijke kookzone kunt u de tijdsduur verkleinen of wissen. → Pagina 55

### 8.2 Kookwekker

U kunt een tijd tot 99 minuten vastleggen na afloop waarvan een signaal klinkt. De kookwekker is onafhankelijk van alle andere instellingen.

#### Kookwekker instellen

**Vereiste:** De kookplaat moet ingeschakeld zijn.


1. Op  tippen.
- ✓ De indicatie  brandt.
- ✓ In de timer-indicatie brandt 00 min.
2. In het instelgedeelte de tijd instellen.
- ✓ Na enkele seconden loopt de tijd af.
- ✓ Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er een signaal. In de timerindicatie knippert 00. De indicatie  knippert.
- ✓ Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

#### Wekkersignaal uitschakelen

U kunt het signaal handmatig uitschakelen.

- ▶ Op een willekeurig touchveld tippen.
- ✓ De indicatie gaat uit en het geluidssignaal stopt.

#### Tijd corrigeren



1. Met  de kookwekker kiezen.
2. In het instelgedeelte de gewenste tijd instellen.

### 8.3 Stopwatch-functie

De stopwatch-functie geeft de tijd aan die na activering van de functie is verstreken.

De stopwatch-functie werkt alleen als de kookplaat is ingeschakeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, wordt ook de stopwatch-functie uitgeschakeld.


#### Stopwatch-functie inschakelen

- ▶ Op  tippen.
- ✓ In de timer-indicatie verschijnt .

- ✓ De tijdopname begint.
- ✓ Tijdens de eerste minuut worden seconden weergegeven, daarna minuten.

**Opmerking:** Wanneer u naast de stopwatch-functie nog een andere tijdfunctie inschakelt, verschijnt de instelling hiervan gedurende 10 seconden in de timer-indicatie. Daarna wordt weer de stopwatch-functie weergegeven.

#### Stopwatch-functie uitschakelen

- ▶ Opnieuw op  tippen.
- ✓ De timer-indicatie verdwijnt.

---

## 9 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 uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend *FB* en de restwarmte-indicatie *H/h*.

### 9.1 Na automatische uitschakeling verdergaan met koken


1. Op een willekeurig touchveld tippen.
  - ✓ De indicatie verdwijnt.
2. Opnieuw instellen.

---


## 10 Warmhoudfunctie

Met de warmhoudfunctie kunt u chocolade of boter smelten en voedsel en servies warmhouden.

### 10.1 Warmhoudfunctie inschakelen

1. Op  tippen.
  2. De kookzone kiezen.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt *L*.

### 10.2 Warmhoudfunctie uitschakelen

1. Op  tippen.
  2. De kookzone kiezen.
- ✓ In de kookstandindicatie brandt *L*.



---

## 11 Wrijfbeveiliging

Wanneer u over het bedieningspaneel wrijft als de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen. Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiliging.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiliging. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

### 11.1 Wrijfbeveiliging activeren

- ▶ Op  tippen.
- ✓ Er klinkt een signaal.
- ✓  brandt helder.
- ✓ Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd.

---

## 12 Weergave energieverbruik

De functie toont het totale energieverbruik tussen het inschakelen en uitschakelen van de kookplaat. Na het uitschakelen wordt gedurende 10 seconden het verbruik in kilowattuur weergegeven, bijv. 1,08 kWh.

De precisie van de indicatie is onder andere afhankelijk van de spanningskwaliteit van het elektriciteitsnet. De indicatie kunt u in de basisinstellingen activeren.  
→ *Pagina 56*

---

## 13 Basisinstellingen

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

### 13.1 Overzicht van de basisinstellingen

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



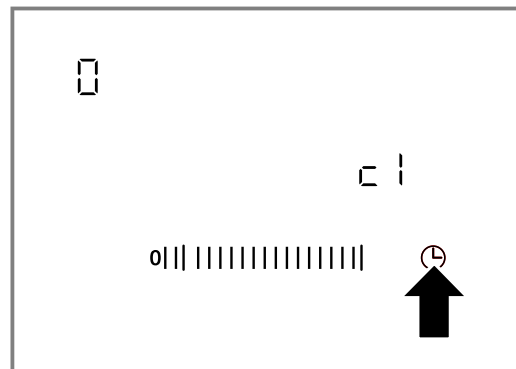
Indicatie	Keuze
c 1	Automatisch kinderslot <ul style="list-style-type: none"> <li>0 – Uitgeschakeld<sup>1</sup></li> <li>1 – Ingeschakeld</li> <li>2 – Handmatig en automatisch kinderslot zijn uitgeschakeld.</li> </ul>
c 2	Geluidssignaal <ul style="list-style-type: none"> <li>0 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn uitgeschakeld. Het hoofdschakelaarsignaal blijft ingeschakeld.</li> <li>1 – Alleen het signaal Verkeerde bediening is ingeschakeld.</li> <li>2 – Alleen het bevestigingssignaal is ingeschakeld.</li> <li>3 – Bevestigingssignaal en het signaal Verkeerde bediening zijn ingeschakeld.<sup>1</sup></li> </ul>
c 3	Weergave energieverbruik Vraag bij uw elektriciteitsmaatschappij wat de netspanning is. <ul style="list-style-type: none"> <li>0 – Verbruiksindicatie is uitgeschakeld.<sup>1</sup></li> <li>1 – Verbruiksindicatie bij netspanning 230 V.</li> <li>2 – Verbruiksindicatie bij netspanning 400 V.</li> <li>3 – Verbruiksindicatie bij netspanning 220 V.</li> <li>4 – Verbruiksindicatie bij netspanning 240 V.</li> </ul>
c 5	Automatische timer <ul style="list-style-type: none"> <li>00 – Uitgeschakeld.<sup>1</sup></li> <li>1-99 – Tijdsduur waarna de kookzones worden uitgeschakeld.</li> </ul>
c 6	Tijdsduur van het signaal timer-einde <ul style="list-style-type: none"> <li>1 – 10 seconden.<sup>1</sup></li> <li>2 – 30 seconden.</li> <li>3 – 1 minuut.</li> </ul>
c 7	Bijschakeling van verwarmingselementen <ul style="list-style-type: none"> <li>0 – Uitgeschakeld</li> <li>1 – Ingeschakeld</li> <li>2 – De laatste instelling voordat de kookzone wordt uitgeschakeld.<sup>1</sup></li> </ul>
c 0	Resetten naar de fabrieksinstelling <ul style="list-style-type: none"> <li>0 – Uitgeschakeld<sup>1</sup></li> <li>1 – Ingeschakeld</li> </ul>

<sup>1</sup> Fabrieksinstelling

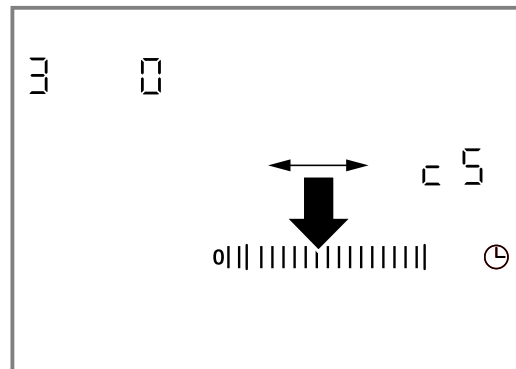
## 13.2 Basisinstelling wijzigen

**Vereiste:** De kookplaat is uitgeschakeld.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden ⊖ 4 seconden ingedrukt houden.



- ✓ c 1 verschijnt.
  - ✓ In de kookzone-indicatie is 0 verlicht.
3. Net zo vaak op ⊖ tippen tot de gewenste indicatie verschijnt.
  4. In het instelgedeelte de gewenste waarde instellen.



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

**Tip:** Om de basisinstellingen zonder op te slaan af te sluiten de kookplaat uitschakelen met ⊖. De kookplaat weer inschakelen en opnieuw instellen.

## 14 Reiniging en onderhoud

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

### 14.1 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

### 14.2 Glaskeramië reinigen

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

**Opmerking:** Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → Pagina 57

**Vereiste:** De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramië.

Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

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

### 14.3 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 57*
  - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.  
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitswassen.
  2. Met een zachte doek nadrogen.

## 15 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.  
→ "Servicedienst", *Pagina 59*

### **⚠ 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 wordt beschadigd, moet het door geschoold vakpersoneel worden vervangen.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

### **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!**

De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld.

- ▶ Schakel de zekering in de meterkast uit.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.

### 15.1 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Geen	Stroomvoorziening is uitgevallen. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Controleer in de meterkast de zekering voor het apparaat.</li> <li>2. Controleer aan de hand van andere elektrische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.</li> </ol>
Alle indicaties knipperen	Bedieningspaneel is nat of er liggen voorwerpen op. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Maak het bedieningspaneel droog of verwijder het voorwerp.</li> </ul>
F2	Op meerdere kookzones is gedurende langere tijd op een hoge stand gekookt. Ter bescherming van de elektronica is de kookplaat uitgeschakeld. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wacht enige tijd.</li> <li>2. Tik op een willekeurig touchveld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.</li> </ul>
F4	Ondanks de uitschakeling met F2 is de elektronica nog heter geworden. Daarom zijn alle kookzones uitgeschakeld. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wacht enige tijd.</li> <li>2. Tik op een willekeurig touchveld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.</li> </ul>
F5 en de kookstand knipperen afwisselend. Er klinkt een geluidssignaal.	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. De elektronica dreigt oververhit te raken. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Neem de pan weg.</li> <li>✓ De indicatie verdwijnt even later.</li> </ul>

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
F 5 en geluidssignaal	Hete pan in de omgeving van het bedieningspaneel. Ter bescherming van de elektronica is de kookzone uitgeschakeld. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Neem de pan weg.</li> <li>2. Wacht enige tijd.</li> <li>3. Tik op een willekeurig touchveld.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wanneer de melding niet meer verschijnt, is de elektronica voldoende afgekoeld. U kunt het koken voortzetten.</li> </ul>
F 8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is automatisch uitgeschakeld. U kunt de kookzone direct weer inschakelen.
dE en kookzones worden niet warm	Demomodus is geactiveerd. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stroom gedurende 30 seconden van het apparaat door de zekering in de meterkast uit te schakelen.</li> <li>2. Tik binnen de daaropvolgende 3 minuten op een willekeurig touchveld.</li> </ol>
Melding met "E" verschijnt in het display, bijv. E0111.	De elektronica heeft een fout geconstateerd. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit en weer in.</li> <li>2. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 59</li> </ol>

## 16 Afvoeren

### 16.1 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

## 17 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.

### 17.1 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.

## 18 Montagehandleiding



### 18.1 Veilige montage

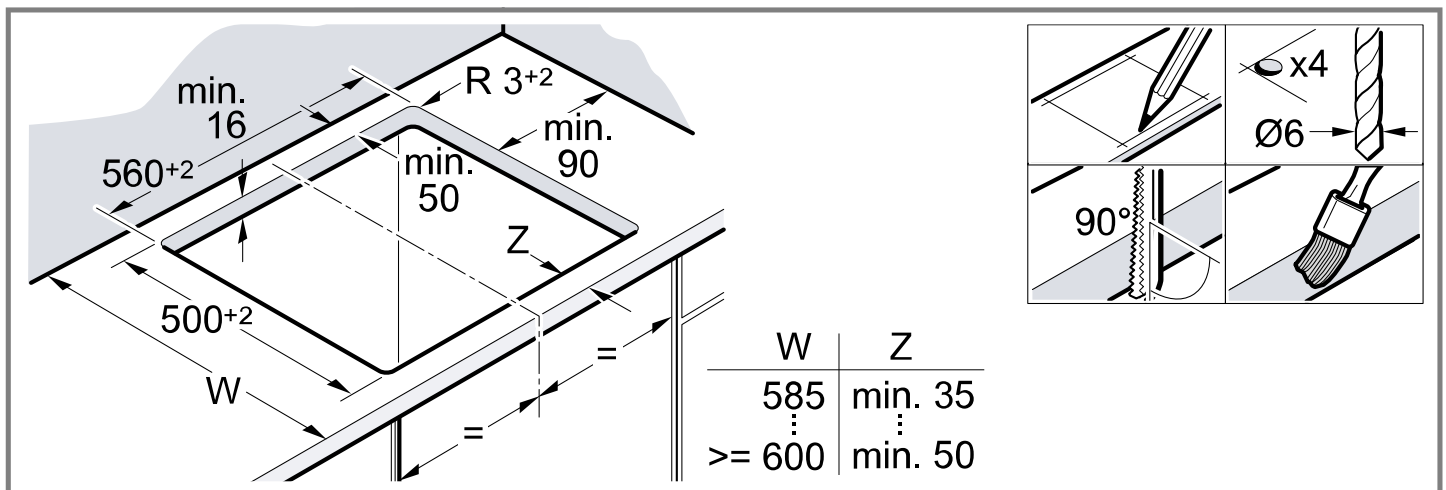
Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

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

### 18.4 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).



### 18.5 Montage bevestigingsrails

Bij werkbladen van steenmateriaal de bevestigingsrails verlijmen.

### 18.2 Onderbouw

Geen koelapparaten, vaatwasmachines, ovens zonder ventilatie en wasmachines onderbouwen.

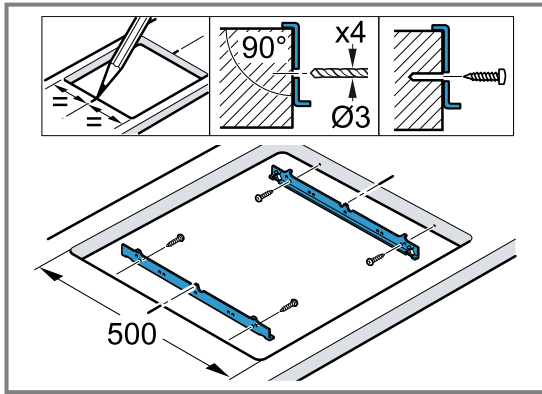
- Als u een oven onderbouwt, moet de werkbladdikte minstens 20 mm bedragen, in sommige gevallen ook meer. Neem de aanwijzingen in de installatiehandleiding bij de oven in acht.
- Let erop dat uitstekende delen, zoals de behuizing of het snoer van de netaansluiting, niet in botsing komen met bijvoorbeeld een lade.

### 18.3 Tussenbodem

Wanneer de onderkant van de kookplaat kan worden aangeraakt, moet er een tussenschot worden gemonteerd.

- Informeer in de vakhandel of er een tussenschot als accessoire verkrijgbaar is.
- Wanneer u een eigen tussenschot gebruikt, moet de minimale afstand tot de netaansluiting van het apparaat 10 mm zijn.

- De snijvlakken hittebestendig afdichten om te voorkomen dat het werkblad door vocht uitzet.



## 18.8 Uitbouw van de kookplaat

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. De kookplaat er van onderaf uitdrukken.

## 18.6 Elektrische aansluiting

Ter bescherming het apparaat eerst uit de piepschuimverpakking halen, wanneer u het apparaat in de uitsparing drukt. Plaats het apparaat niet rechtop op een zijkant van het apparaat.

- Controleer de elektrische installatie van de woning vóórdat u het apparaat aansluit.
- Het apparaat voldoet aan veiligheidsklasse I en mag alleen in combinatie met een geaarde aansluiting worden gebruikt.
- De geïnstalleerde elektrische installatie dient volgens de opbouwvoorschriften in de fasen te worden voorzien van een separator.
- Als op het display van het apparaat **U400** verschijnt, is het verkeerd aangesloten. Scheid het apparaat van het net, controleer de aansluiting.

### Aansluiting zonder voorgemonteerde kabel

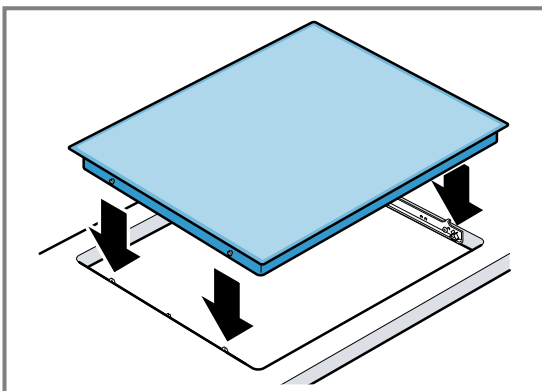
Sluit de kookplaat alleen aan volgens het aansluitschema.

- Bouw indien nodig de meegeleverde koperbruggen in.
- De hoofdleiding moet van het type H05 VV-F of hoger zijn.
- De draaddiameter moet overeenkomstig de stroombelasting worden bepaald. Niet toegestaan is een diameter < 1,5 mm<sup>2</sup>.

## 18.7 Kookplaat inbrengen

Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt en niet over scherpe randen wordt geleid.

- Is er een oven onder de kookplaat geplaatst, dan de leiding via de achterste hoeken van de oven naar de aansluitdoos leiden.
- De kookplaat in de uitsparing drukken.





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001864819** (040410)  
de, fr, it, nl