



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

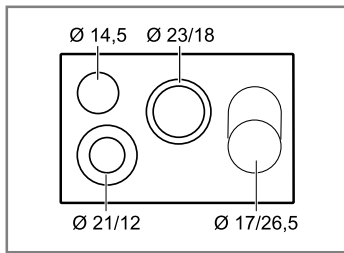


Hob

**PKH8..B17.,
PKH8..BB..**

[de]	Gebrauchs- und Montageanleitung	3
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	15
[it]	Manuale utente e istruzioni d'installazione	29
[da]	Betjenings- og installationsvejledning	43

PKH8..B17., PKH8..BB..



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG

1	Sicherheit	3
2	Sachschäden vermeiden	4
3	Umweltschutz und Sparen	5
4	Kennenlernen	6
5	Grundlegende Bedienung	7
6	Kindersicherung	8
7	Zeitfunktionen	9
8	Automatische Abschaltung	10
9	Grundeinstellungen	10
10	Reinigen und Pflegen	11
11	Störungen beheben	11
12	Entsorgen	12
13	Kundendienst	13
14	MONTAGEANLEITUNG	13
14.1	Sichere Montage	13

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.

⚠ 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 13
- 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.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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.

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.

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Uebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

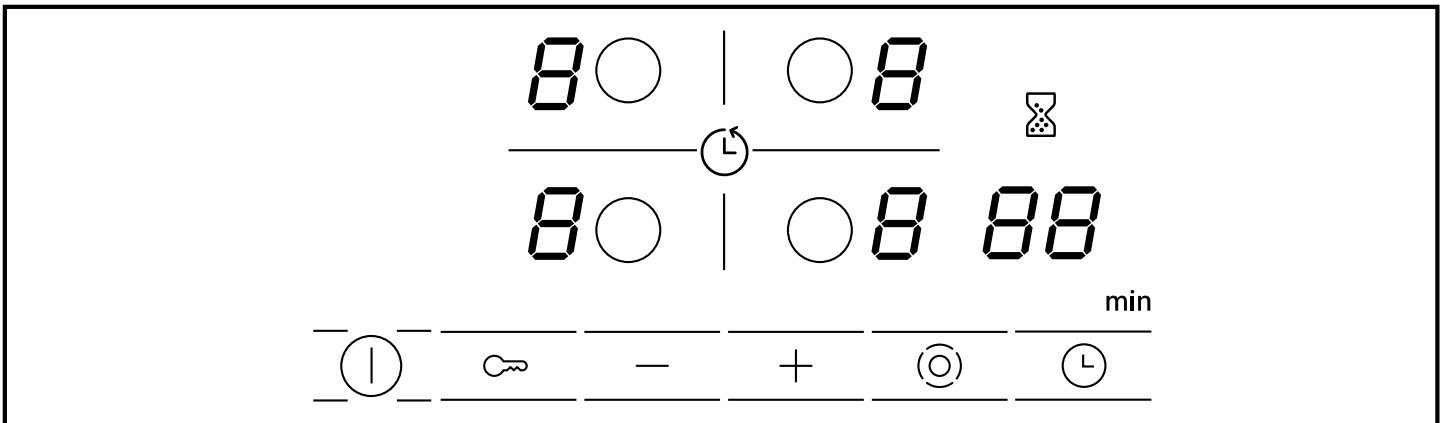
Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

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

4.1 Bedienfeld

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



4.2 Anzeigen

Die Anzeigen zeigen eingestellte Werte und Funktionen.

Anzeige	Name
1-9	Kochstufen
H/h	Restwärme
88	Timer

4.3 Touch-Felder

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

Touch-Feld	Name
ⓘ	Hauptschalter
○	Auswahl Kochstelle
🔒	Kindersicherung
− +	Einstellfelder
⊙	Zonenzuschaltung
⌚	Timer

Hinweise

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

4.4 Kochstellen

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

Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

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

Kochstelle	Name	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen.
⊙	Zweikreis-Kochstelle	Kochstelle auswählen. Auf ⊙ tippen.
⊖	Bräterzone	Auf ⊙ tippen.

Hinweise

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

4.5 Restwärmeanzeige

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

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

Anzeige	Bedeutung
h	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 ① tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über ① leuchtet.
- ✓ Die Anzeigen 0 leuchten.
- ✓ Das Kochfeld ist betriebsbereit.

5.3 Kochfeld ausschalten

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

- ▶ Auf ① tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe über ① 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. Im Einstellbereich stellen Sie die gewünschten Kochstufen ein.

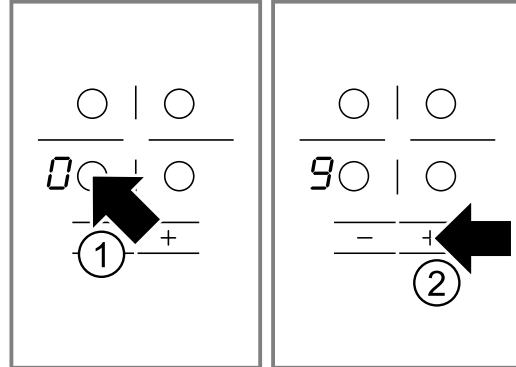
Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung
.	Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe, z. B. 4. .

5.5 Kochstufen einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
- ✓ In der Kochstufenanzeige leuchtet 0.

2. In den nächsten 10 Sekunden auf + oder - tippen.



Die Grundeinstellung erscheint.

- + Kochstufe 9
- - Kochstufe 4

5.6 Kochstufen ändern

1. Mit ○ die Kochstelle wählen.
2. Auf + oder - tippen, bis die gewünschte Kochstufe erscheint..

5.7 Kochstelle ausschalten

Sie können die Kochstelle auf 2 Arten ausschalten.

1. 2 mal auf ○ tippen.
 - ✓ In der Kochstufenanzeige erscheint 0.
 - ✓ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.
2. Die Kochstelle auswählen und auf + oder - tippen, bis in der Kochstufenanzeige 0 erscheint.
 - ✓ Nach 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

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

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 Ankothen 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	Fortkoch- stufe	Fortkoch- dauer in Minuten
Schokolade, Kuvertüre	1-1.	-
Butter, Honig, Gelatine	1-2	-

Erwärmen oder Warmhalten

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

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Auftauen und Erwärmen

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

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1, 2}	4.-5.	20-30
Fisch ^{1, 2}	4-5	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelso- ße	1-2	3-6
Aufgeschlagenene Soßen, z. B. Sauce Bernaise oder Sauce Hollandaise	3-4	8-12

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

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

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

Rouladen	4-5	50-60
----------	-----	-------

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

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Schnitzel, tiefgekühlt	6-7	8-12
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dick	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm dick ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm dick ¹	6-7	10-20
Geflügelbrust, 2 cm dick ¹	5-6	10-20
Geflügelbrust, tiefgekühlt ¹	5-6	10-30
Fisch oder Fischfilet, natur	5-6	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert	6-7	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäb- chen	6-7	8-12
Scampi, Garnelen	7-8	4-10
Gemüse oder Pilze frisch, sau- tieren	7-8	10-20
Gemüse oder Fleisch in Strei- fen nach asiatischer Art	7.-8.	15-20
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	6-7	fortlau- fend
Omelett	3.-4.	fortlau- fend
Spiegeleier	5-6	3-6

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

Frittieren

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



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

6 Kindersicherung


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

6.1 Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

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

6.2 Kindersicherung ausschalten

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

6.3 Automatische Kindersicherung

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

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

7 Zeitfunktionen

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






7.1 Dauer

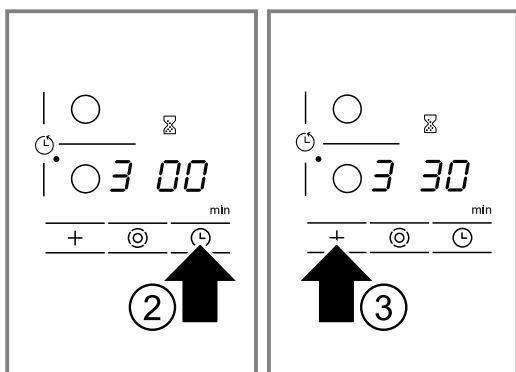
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.



Dauer einstellen


Voraussetzung: Die Kochstelle ist ausgewählt.

1. Die Kochstufe einstellen.
2. Auf  tippen.
- ✓ Die Anzeigelampe der Kochstelle bei  leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet .
3. Auf  oder  tippen.







Der Vorschlagswert erscheint.

-  30 Minuten.
-  10 Minuten.

- ✓ Die Dauer läuft ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, wird die Dauer der ausgewählten Kochstelle angezeigt.
- ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige leuchtet  für 10 Sekunden.

Dauer korrigieren oder löschen

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Auf  tippen.
3. Mit  oder  die Dauer ändern oder auf  stellen.

Dauersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol tippen.
- ✓ Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

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 10


Tip: Der automatische Timer gilt für alle Kochstellen. Für eine einzelne Kochstelle können Sie die Dauer reduzieren oder löschen. → Seite 9


7.2 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


1. Den Küchenwecker einschalten.
Sie können den Küchenwecker auf 2 unterschiedliche Arten einschalten.

Bei ausgewählter Kochstelle.	Auf  zweimal innerhalb von 10 Sekunden tippen.
------------------------------	---

Bei nicht ausgewählter Kochstelle.	Auf  tippen.
------------------------------------	---

- ✓ Die Anzeige  leuchtet.
- 2. Mit  oder  die Zeit einstellen.
- ✓ Die Zeit läuft ab.
- ✓ Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet . Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit anzeigen

- ▶ Mit  den Küchenwecker auswählen.
- ✓ Die Zeit wird für 10 Sekunden angezeigt.

Zeit korrigieren

1. Mit  den Küchenwecker auswählen.
2. Mit  oder  die gewünschte Zeit einstellen.

Weckersignal ausschalten

Sie können das Signal manuell ausschalten.

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

8 Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen einer Kochstelle lange Zeit nicht ändern, wird die automatische Abschaltung aktiv. Wann die Kochstelle abschaltet, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden). Die Heizung der Kochstelle wird ausgeschaltet. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd $F\bar{B}$ und die Restwärmeanzeige H/h .

9 Grundeinstellungen

Sie können die Grundeinstellungen Ihres Geräts auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

9.1 Übersicht über die Grundeinstellungen

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

Anzeige	Auswahl
$c\bar{1}$	Automatische Kindersicherung $\bar{0}$ – Ausgeschaltet ¹ $\bar{1}$ – Eingeschaltet $\bar{2}$ – Manuelle und automatische Kindersicherung sind ausgeschaltet.
$c\bar{2}$	Signalton $\bar{0}$ – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind ausgeschaltet. Das Hauptschaltersignal bleibt eingeschaltet. $\bar{1}$ – Nur das Fehlbedienungssignal ist eingeschaltet. $\bar{2}$ – Nur das Bestätigungssignal ist eingeschaltet. $\bar{3}$ – Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal sind eingeschaltet. ¹
$c\bar{5}$	Automatischer Timer $\bar{0}$ – Ausgeschaltet. ¹ $\bar{1}$ – $\bar{9}$ – Dauer, nach der die Kochstellen ausschalten.
$c\bar{6}$	Dauer des Timer-Ende-Signals $\bar{1}$ – 10 Sekunden. ¹ $\bar{2}$ – 30 Sekunden. $\bar{3}$ – 1 Minute.
$c\bar{7}$	Zuschaltung der Heizkörper $\bar{0}$ – Ausgeschaltet $\bar{1}$ – Eingeschaltet $\bar{2}$ – Die letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle. ¹

¹ Werkseinstellung

8.1 Nach automatischer Abschaltung weiterkochen

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

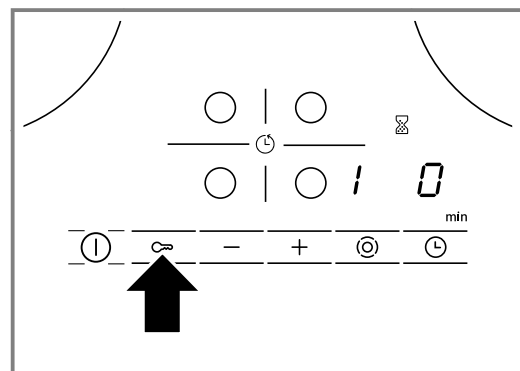
Anzeige	Auswahl
$c\bar{9}$	Auswahlzeit der Kochstellen $\bar{0}$ – Unbegrenzt: Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle immer einstellen, ohne neu auszuwählen. ¹ $\bar{1}$ – Sie können die zuletzt gewählte Kochstelle innerhalb von 10 Sekunden nach der Auswahl einstellen. Danach müssen Sie die Kochstelle vor dem Einstellen neu auswählen.
$c\bar{0}$	Auf die Werkseinstellung zurücksetzen $\bar{0}$ – Ausgeschaltet. ¹ $\bar{1}$ – Eingeschaltet.

¹ Werkseinstellung

9.2 Grundeinstellung ändern

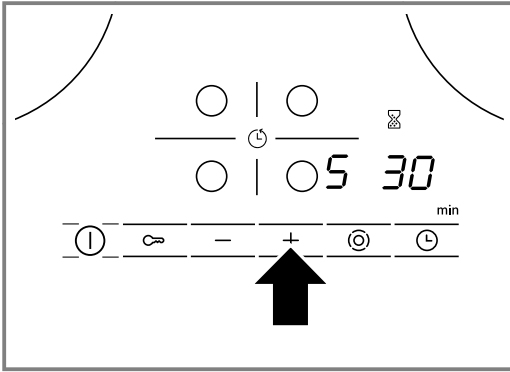
Voraussetzung: Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden \bar{C} 4 Sekunden gedrückt halten.



- ✓ Im linken Display blinken c und $\bar{1}$ abwechselnd.
 - ✓ Im rechten Display leuchtet $\bar{0}$.
3. Auf \bar{C} sooft tippen, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Mit **+** oder **-** den gewünschten Wert einstellen.



5. **∞** 4 Sekunden gedrückt halten.
 ✓ Die Einstellung ist aktiviert.

Tipp: Um die Grundeinstellungen ohne Speichern zu verlassen, das Kochfeld mit **1** ausschalten. Das Kochfeld wieder einschalten und neu einstellen.

10 Reinigen und Pflegen

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

10.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

10.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 11

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

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

10.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 11
 - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

11 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 13

⚠️ 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.

11.1 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Keine	Stromversorgung ist ausgefallen. <ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen Sie die Haussicherung des Geräts. 2. Prüfen Sie anhand von anderen elektrischen Geräten, ob ein Stromausfall vorliegt.
Alle Anzeigen blinken	Bedienfeld ist nass oder Gegenstände liegen darauf. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
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"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F4	Trotz der Abschaltung durch F2 hat sich die Elektronik weiter erhitzt. Deshalb wurden alle Kochstellen abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Warten Sie einige Zeit. 2. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
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"> ▶ Entfernen Sie den Topf. ✓ Die Anzeige erlischt kurze Zeit danach.
F5 und Signalton	Heißer Topf im Bereich des Bedienfelds. Zum Schutz der Elektronik wurde die Kochstelle abgeschaltet. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entfernen Sie den Topf. 2. Warten Sie einige Zeit. 3. Tippen Sie auf ein beliebiges Touch-Feld. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Wenn die Meldung nicht mehr erscheint, ist die Elektronik ausreichend abgekühlt. Sie können weiterkochen.
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat automatisch abgeschaltet. Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
dE und Kochstellen heizen nicht	Demomodus ist aktiviert. <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät für 30 Sekunden vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Tippen Sie in den nächsten 3 Minuten auf ein beliebiges Touch-Feld.
Meldung mit "E" erscheint im Display, z. B. E0111.	Die Elektronik hat einen Fehler erkannt. <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 2. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 13

12 Entsorgen**12.1 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.

13 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.

13.1 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.

14 Montageanleitung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



14.1 Sichere Montage

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, wenn Sie das Gerät montieren.

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

14.4 Möbel vorbereiten

Die Arbeitsplatte muss eben, waagrecht und stabil sein.

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

14.2 Unterbau

Keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, unbelüftete Backöfen und Waschmaschinen unterbauen.

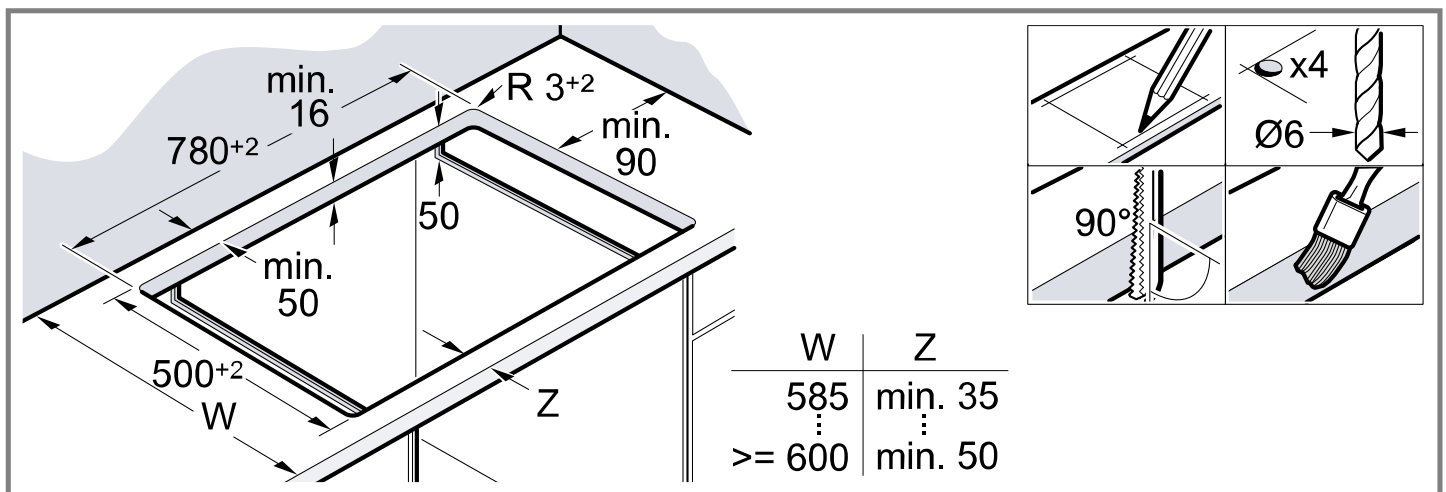
- Wenn Sie einen Backofen unterbauen, muss die Arbeitsplattendicke mindestens 20 mm betragen, in manchen Fällen auch mehr. Beachten Sie die Hinweise in der Montageanleitung des Backofens.
- Achten Sie darauf, dass vorstehende Teile wie z.B. das Netzanschlussgehäuse oder das Netzanschlusskabel nicht mit z.B. einer Schublade kollidieren.

14.3 Zwischenboden

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

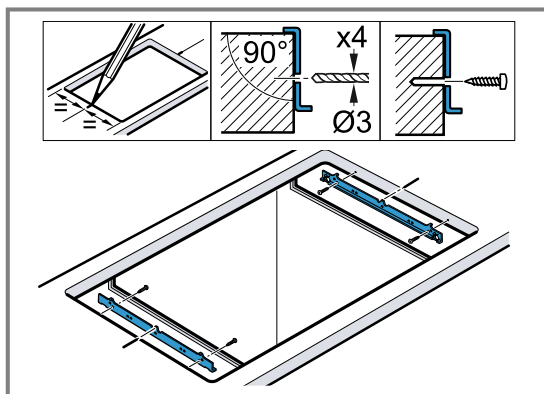
- Fragen Sie im Fachhandel nach einem Zwischenboden als Zubehör.
- Wenn Sie einen eigenen Zwischenboden verwenden, muss der Mindestabstand zum Netzanschluss des Geräts 10 mm betragen.

- Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln, um ein Aufquellen der Arbeitsplatte durch Feuchtigkeit zu verhindern.



14.5 Montage Befestigungsschienen

Bei Arbeitsplatten aus Stein-Werkstoffen die Befestigungsschienen ankleben.



14.6 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.

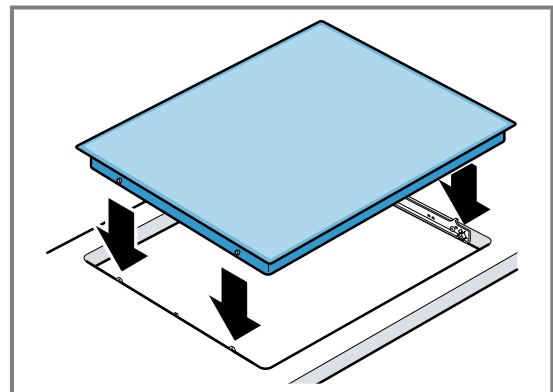
- Die beiliegenden Kupferbrücken bei Bedarf einbauen.
- Bei 3-/2-phasigem Anschluss (3 N~/2 N~) muss die Netzanschlussleitung Typ H05 VV-F oder höherwertig entsprechen.
- Der Adernquerschnitt ist entsprechend der Strombelastung zu bestimmen. Nicht zulässig ist ein Querschnitt < 1,5 mm².

- Bei einphasigem Anschluss (1 N~) ist die Netzanschlussleitung H05RR-F3G4 (Länge 1 m) beim Kundendienst erhältlich.

14.7 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.



14.8 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.....	15
2	Prévenir les dégâts matériels.....	17
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	17
4	Description de l'appareil.....	19
5	Utilisation	20
6	Sécurité enfants	21
7	Fonctions de temps	22
8	Désactivation automatique.....	23
9	Réglages de base.....	23
10	Nettoyage et entretien	24
11	Dépannage	24
12	Mise au rebut.....	25
13	Service après-vente	26
14	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	26
14.1	Installation en toute sécurité.....	26

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.

⚠ 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 26

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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.

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.

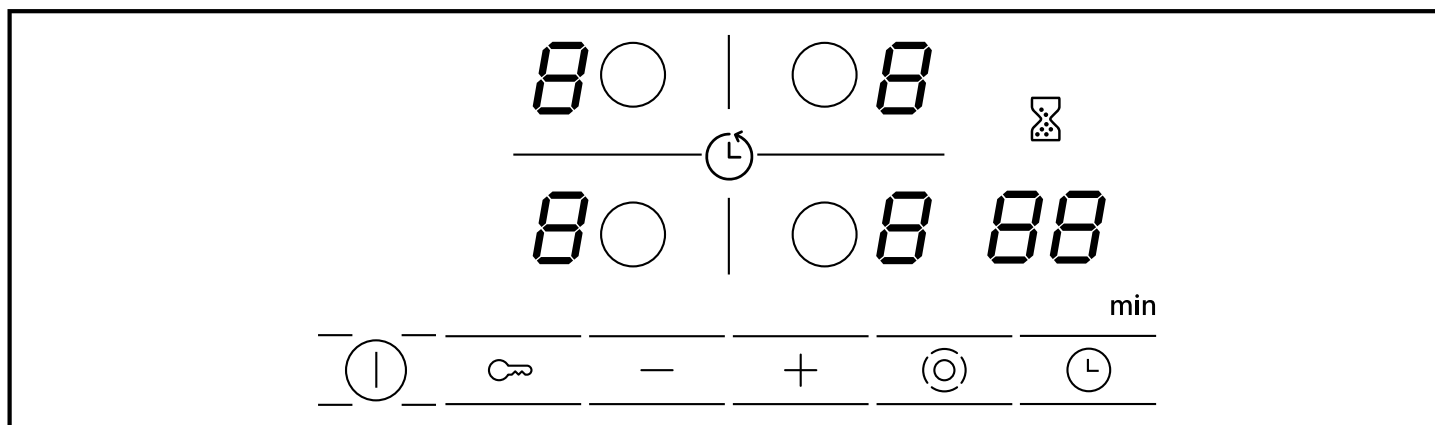
Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

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
1-9	Positions de chauffe
H/h	Chaleur résiduelle
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
①	Interrupteur principal
○	Sélection du foyer
🔑	Sécurité enfants
- +	Zones de réglage
⊙	Activation d'une zone
🕒	Minuterie

Remarques

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

4.4 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

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	Nom	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	Sélectionner le foyer.
⊙	Foyer à deux circuits	Sélectionner le foyer. Appuyer sur ⊙.
⊖	Zone de cuisson pour faitout	Appuyer sur ⊙.

Remarques

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

4.5 Indicateur de chaleur résiduelle

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

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


5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

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 indicateurs  s'allument.
- ✓ La table de cuisson est en ordre de marche.

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.

Régler la position de chauffe désirée dans la zone de réglage.

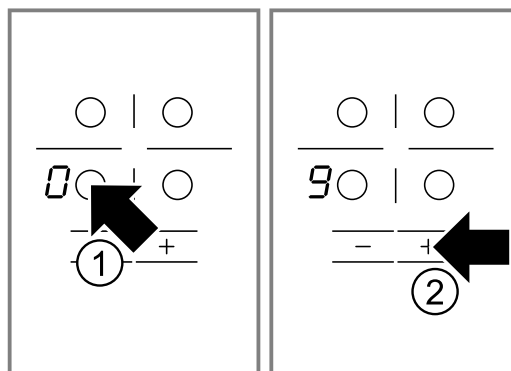
Position de chauffe	
1	Puissance minimale
9	Puissance maximale
.	Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire, p. ex. 4. .

5.5 Régler les positions de chauffe

Condition : La table de cuisson est allumée.

1. Sélectionner le foyer avec ○.
- ✓  s'allume dans l'affichage des positions de chauffe.

2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur + ou -.



Le réglage de base apparaît.



- + Position de chauffe 9
- - Position de chauffe 4

5.6 Modifier les positions de chauffe

1. Sélectionner le foyer avec ○.
2. Appuyer sur + ou - jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

5.7 Éteindre le foyer

Vous pouvez éteindre le foyer de 2 manières.

1. Appuyer 2 fois sur ○.
 - ✓  apparaît sur l'affichage des positions de chauffe.
 - ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.
2. Sélectionner le foyer et appuyer sur + ou - jusqu'à ce que  apparaisse dans l'affichage des positions de chauffe.
 - ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 10 secondes.

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

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 17

Faire fondre

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

Chauffer ou maintenir au chaud

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

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Décongeler et chauffer

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

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

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

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

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

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

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

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

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

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

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope, nature ou panée	6-7	6-10
Escalope surgelée	6-7	8-12
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Boulette de viande, 3 cm d'épaisseur ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm d'épaisseur ¹	6-7	10-20
Blanc de volaille, 2 cm d'épaisseur ¹	5-6	10-20
Blanc de volaille surgelé ¹	5-6	10-30
Poisson ou filet de poisson nature	5-6	8-20
Poisson ou filet de poisson pané	6-7	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Scampi, crevettes	7-8	4-10
Légumes ou champignons frais, sautés	7-8	10-20
Légumes ou viande en lanières, à la mode asiatique	7.-8.	15-20
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Œufs au plat	5-6	3-6

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

Frire

Frire les aliments en portions de 150-200 g dans 1-2 l d'huile. Préparer les plats sans couvercle.



Produits surgelés, p. ex. frites ou nuggets de poulet	8-9	-
Croquettes surgelées	7-8	-
Viande, p. ex. de poulet	6-7	-
Poisson, pané ou en beignet	5-6	-
Légumes ou champignons panés ou en beignets Tempura	5-6	-
Petites pâtisseries, p. ex. beignets, fruits en beignets	4-5	-

6 Sécurité enfants


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

6.1 Activer la sécurité enfants

Condition : La table de cuisson est éteinte.

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

6.2 Désactiver la sécurité enfants

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

6.3 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 23

7 Fonctions de temps

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




7.1 Durée

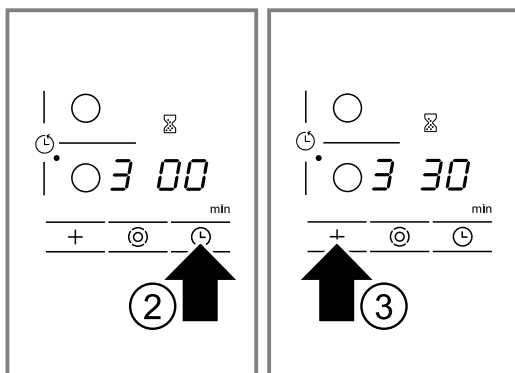
Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

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

Régler la durée


Condition : Le foyer est sélectionné.

1. Réglez la position de chauffe.
2. Appuyez sur .
- ✓ L'indicateur du foyer s'allume au niveau de .  s'allume sur l'affichage de la minuterie.
3. Appuyer sur **+** ou **-**.





La valeur de référence apparaît.

- **+** 30 minutes.
- **-** 10 minutes.

- ✓ La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée du foyer sélectionné est affichée.
- ✓ Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. Un signal retentit et  s'allume pendant 10 secondes dans l'affichage.

Corriger ou annuler la durée

1. Sélectionnez le foyer.
2. Appuyer sur .
3. Modifier la durée au moyen de **+** ou **-** ou la régler sur .

Éteindre le signal continu

Vous pouvez arrêter le signal manuellement.

- ▶ Effleurer un symbole quelconque.
- ✓ Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

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 23


Conseil : La minuterie automatique est valable pour tous les foyers. Vous pouvez réduire ou effacer la durée pour chaque foyer. → Page 22


7.2 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


1. Activer le minuteur.
Vous pouvez activer le minuteur de 2 façons différentes.

Si un foyer est sélectionné. Appuyer deux fois sur  en l'espace de 10 secondes.


Si aucun foyer est sélectionné. Appuyer sur .

- ✓ L'affichage  s'allume.
- 2. Régler le temps avec **+** ou **-**.
- ✓ Le temps s'écoule.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé est écoulé.  s'allume sur l'affichage de la minuterie. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Afficher le temps

- ▶ Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
- ✓ Le temps s'affiche pendant 10 secondes.

Corriger le temps

1. Sélectionner le minuteur au moyen du symbole .
2. Régler le temps désiré au moyen de **+** ou **-**.

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.

8 Désactivation automatique

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

Le moment de la 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.

8.1 Continuer à cuisiner après la coupure automatique

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

9 Réglages de base

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

9.1 Aperçu des réglages de base

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

Affi- chage	Choix
c 1	Sécurité enfants automatique <ul style="list-style-type: none"> 0 – Désactivé.¹ 1 – Activé. 2 – Sécurité enfants manuelle et automatique désactivées.
c 2	Signal sonore <ul style="list-style-type: none"> 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.¹
c 5	Minuterie automatique <ul style="list-style-type: none"> 00 – Désactivé.¹ 1-99 - Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 8	Durée du signal fin de la minuterie <ul style="list-style-type: none"> 1 – 10 secondes.¹ 2 – 30 secondes. 3 – 1 minute.
c 7	Enclenchement des résistances de chauffe <ul style="list-style-type: none"> 0 – Désactivé 1 – Activé 2 – Dernier réglage avant l'arrêt du foyer.¹


¹ Réglage usine

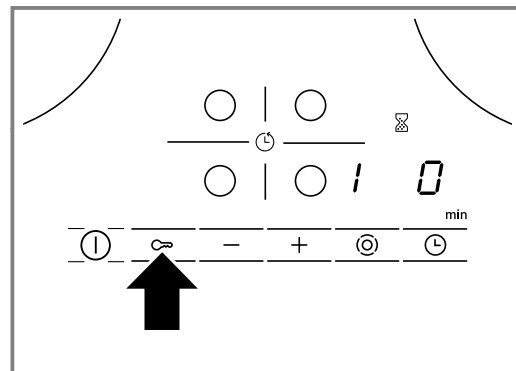
Affi- chage	Choix
c 9	Temps de sélection des foyers <ul style="list-style-type: none"> 0 – Illimité : vous pouvez toujours régler le dernier foyer sélectionné sans le sélectionner à nouveau.¹ 1 – Vous pouvez régler le foyer dernièrement sélectionné 10 secondes après la sélection. Ensuite, vous devez resélectionner le foyer avant de procéder au réglage.
c 0	Rétablir au réglage usine <ul style="list-style-type: none"> 0 – Désactivé.¹ 1 – Activé.


¹ Réglage usine

9.2 Modifier le réglage de base

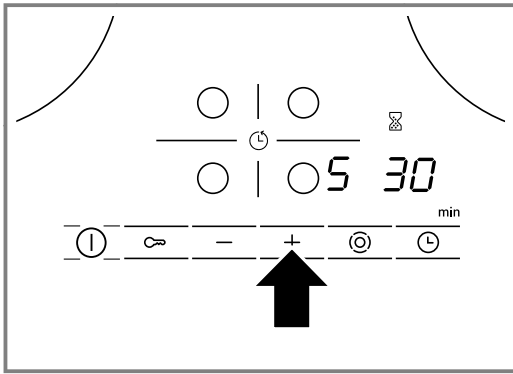
Condition : La table de cuisson est éteinte.

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




- ✓ **c** et **1** clignotent en alternance dans l'affichage de gauche.
- ✓ **0** s'allume dans l'affichage de droite.
- 3. Effleurer à plusieurs reprises  jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse sur l'écran de gauche.

4. Régler la valeur désirée au moyen de + ou -.



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.

10 Nettoyage et entretien

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

10.1 Nettoyants

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

ATTENTION !

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

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

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

10.2 Nettoyer la vitrocéramique

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

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 24

Condition : La table de cuisson a refroidi.

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

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

10.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 24
 - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
 2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

11 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 26

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.

11.1 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Aucune	L'alimentation électrique est tombée en panne. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.
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"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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"> 1. Patientez quelques instants. 2. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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"> ▶ Retirez la casserole. ✓ 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"> 1. Retirez la casserole. 2. Patientez quelques instants. 3. Appuyez sur un champ tactile quelconque. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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"> 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
Le message "E" apparaît à l'écran, p. ex. E0111.	L'électronique a détecté un défaut. <ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez l'appareil hors, puis sous tension. ✓ Si le défaut était unique, le message disparaît. 2. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 26

12 Mise au rebut

12.1 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.

13 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.

13.1 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.

14 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



14.1 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.

14.2 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.

14.3 Plancher intermédiaire

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

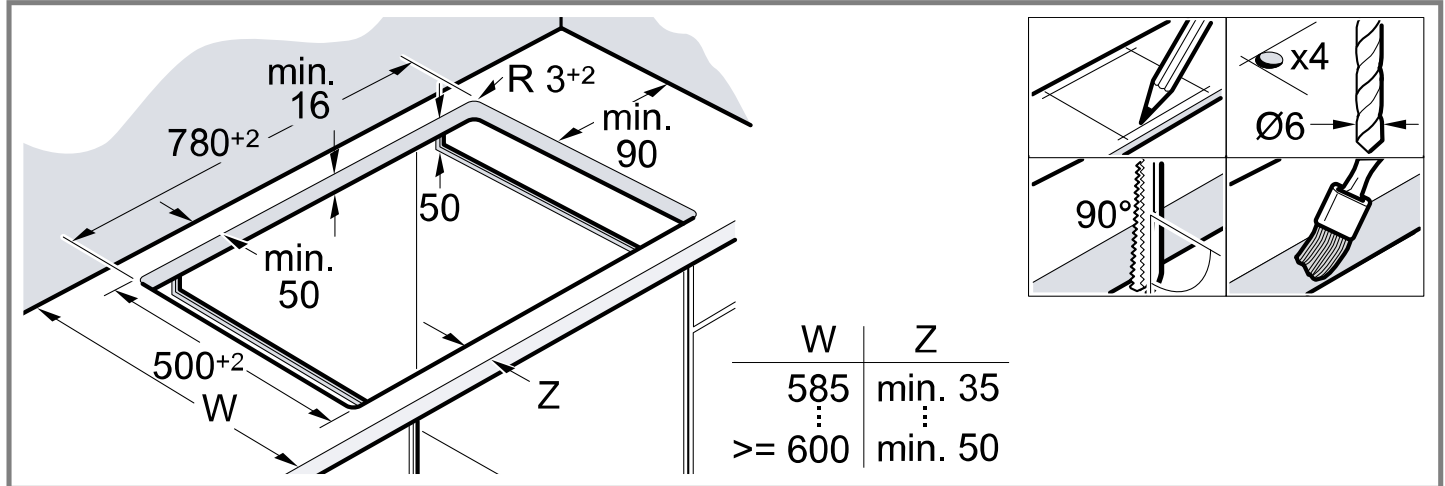
- Des planchers intermédiaires sont en vente dans le commerce spécialisé comme accessoire.
- Si vous utilisez votre propre plancher intermédiaire, la distance minimale par rapport à la prise secteur de l'appareil doit être de 10 mm.

14.4 Préparation du meuble

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

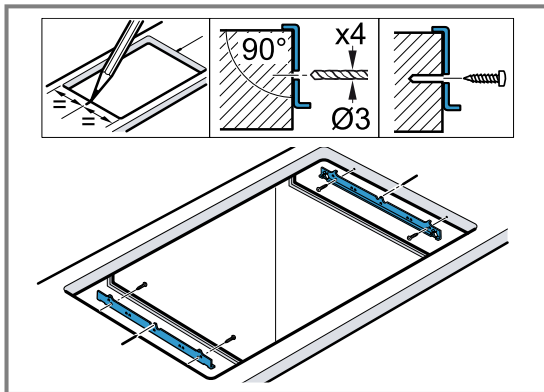
- Les meubles d'encastrement, y compris les plinthes de finition murale, doivent résister à une chaleur d'au moins 90 °C.
- Un revêtement de niche situé à moins de 50 mm de la paroi arrière doit être incombustible (par ex. carrelages, pierre).

- 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.



14.5 Montage des rails de fixation

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



14.6 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

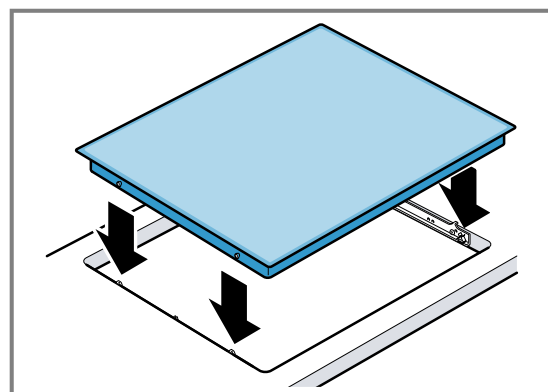
Raccordez la table de cuisson uniquement selon le schéma de raccordement.

- Installez les ponts en cuivre joints si nécessaire.
- Pour un raccordement triphasé/biphasé (3 N~/2 N~), le câble d'alimentation 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 mm² n'est pas autorisée.
- Le câble de raccordement secteur H05RR-F3G4 (longueur 1 m) pour un raccordement monophasé (1N~) est disponible auprès du service après-vente.

14.7 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.



14.8 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	Sicurezza	29
2	Prevenzione di danni materiali	31
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	31
4	Conoscere l'apparecchio	33
5	Comandi di base	34
6	Sicurezza bambini	36
7	Funzioni durata	36
8	Interruzione automatica	37
9	Impostazioni di base	37
10	Pulizia e cura	38
11	Sistemazione guasti	38
12	Smaltimento	40
13	Servizio di assistenza clienti	40
14	ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO	40
14.1	Montaggio sicuro	40



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. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

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

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento 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 40*

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 inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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.

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.

- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

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

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

Solleverare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

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

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

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

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

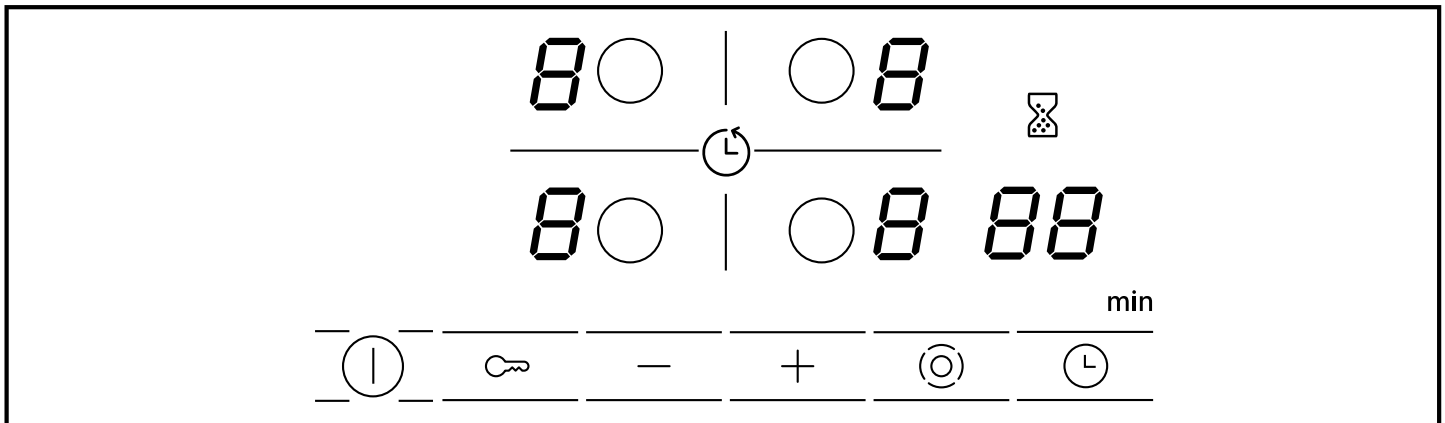
Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

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

4.1 Pannello di comando

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



4.2 Display

I display mostrano i valori e le funzioni impostate.

Display	Nome
1-9	Livelli di cottura
H/h	Calore residuo
88	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
○	Selezione zona di cottura
🔑	Sicurezza bambini
- +	Campi impostazione
⊙	Accensione zone
⌚	Timer

Note

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

4.4 Zone di cottura

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

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	Nome	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	Selezionare la zona di cottura.
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Selezionare la zona di cottura. Premere ⊙.
⌘	Zona di cottura per pirofila	Premere ⊙.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti corrispondenti e le zone accese possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

Motivi:

 - I componenti sensibili vengono protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
 - Viene raggiunto un miglior risultato di cottura.

4.5 Indicatore di calore residuo

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

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

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano 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 ①.
- ✓ La spia su ① si accende.
- ✓ Si accendono gli indicatori ②.
- ✓ Il piano di cottura è pronto per l'uso.

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 ①.
- ✓ La spia su ① 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.

5.4 Impostazione delle zone di cottura

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

Nel campo di regolazione impostare i livelli di cottura desiderati.

Livello di cottura

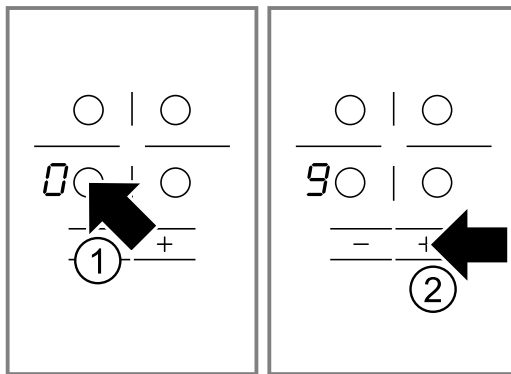
1	potenza minima
9	potenza massima
.	Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio, ad es. 4.

5.5 Impostazione dei livelli di cottura

Requisito: Il piano cottura è attivato.

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

2. Nei 10 secondi successivi toccare + o -.



Viene visualizzata l'impostazione di base.

- + livello di cottura 9
- - livello di cottura 4

5.6 Modifica dei livelli di cottura

1. Selezionare la zona di cottura con ○.
2. Toccare il simbolo + o - finché non compare il livello di cottura desiderato.

5.7 Disattivazione della zona di cottura

Per disattivare la zona di cottura si può procedere in 2 modi.

1. Toccare ○ 2 volte.
- ✓ Sull'indicatore dei livelli di cottura viene visualizzato ②.
- ✓ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.
2. Selezionare la zona di cottura e premere + o - fino a visualizzare ② nell'indicatore dei livelli di cottura.
- ✓ Dopo 10 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

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

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 31*

Fondere

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

Riscaldare o mantenere in caldo

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

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Scongellare e riscaldare

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

Stufare o cuocere a fuoco lento

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

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

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

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

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

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

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

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Fettina, surgelata	6-7	8-12
Braciole impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Polpette, spessore 3 cm ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, spessore 2 cm ¹	6-7	10-20
Petto di pollo/tacchino, spessore 2 cm ¹	5-6	10-20
Petto di pollo surgelato ¹	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
Verdura o funghi freschi, saltati	7-8	10-20
Verdura o carne a listarelle alla maniera asiatica	7.-8.	15-20
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

Frittura

Friggere a porzioni di 150-200 g in 1-2 l di olio. 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 Sicurezza bambini


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

6.1 Attivazione sicurezza bambini

Requisito: Il piano cottura è disattivato.

- ▶ Mantenere premuto  per circa 4 secondi.
- ✓ La spia sopra il simbolo  si accende per 10 secondi.
- ✓ Il piano cottura è bloccato.

6.2 Disattivazione sicurezza bambini

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

6.3 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 37*

7 Funzioni durata




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

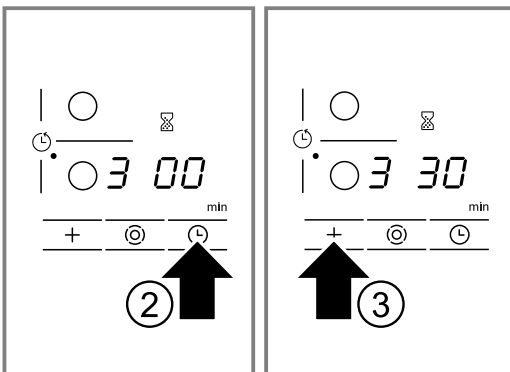
7.1 Durata

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 selezionata.

1. Impostare il livello di cottura.
2. Toccare .
- ✓ Si accende la spia della zona di cottura su . Sull'indicatore del timer si accende .
3. Toccare + o -.





Viene visualizzato il valore proposto.

- + 30 minuti.
- - 10 minuti.

- ✓ La durata inizia a scorrere. Quando è stata impostata una durata per più zone di cottura, viene sempre visualizzata la durata della zona di cottura selezionata.
- ✓ Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva. Viene emesso un segnale acustico e sull'indicatore lampeggia  per 10 secondi.

Correzione o cancellazione della durata

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Toccare .
3. Con il simbolo + o - modificare la durata o impostarla su .

Disattivazione del segnale permanente

Il segnale può essere spento manualmente.

- ▶ Toccare un simbolo qualsiasi.
- ✓ Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

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 37*


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 36*


7.2 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


1. Attivare il contaminuti.
È possibile impostare il contaminuti in 2 modi diversi.

Con la zona di cottura selezionata.	Premere  due volte entro 10 secondi.
-------------------------------------	---

Con la zona di cottura non selezionata.	Toccare  .
---	---

- ✓ L'indicatore  si accende.
- 2. Impostare il tempo con + o -.
- ✓ Il tempo inizia a scorrere.
- ✓ Una volta scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore del timer si accende . Dopo 10 secondi l'indicatore si spegne.

Visualizzazione del tempo

- ▶ Selezionare il contaminuti con il simbolo .
- ✓ Il tempo viene visualizzato per 10 secondi.

Correzione del parametro di tempo

1. Selezionare il contaminuti con il simbolo \odot .
2. Impostare il tempo desiderato con il simbolo $+$ o $-$.

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.

8 Interruzione automatica

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

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

Il riscaldamento della zona di cottura viene disattivato. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternatamente $F\overline{B}$ e l'indicatore del calore residuo H/h .

8.1 Proseguimento della cottura dopo lo spegnimento automatico

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

9 Impostazioni di base

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

9.1 Panoramica delle impostazioni di base

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

Di-splay	Selezione
$c\ 1$	Sicurezza bambini automatica $\overline{0}$ – Disattivata ¹ 1 – Attivata 2 – Sicurezza bambini manuale ed automatica disattivate.
$c\ 2$	Segnale acustico $\overline{0}$ – 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. ¹
$c\ 5$	Timer automatico $\overline{0}$ – Disattivato. ¹ $1-99$ – Durata dopo la quale le zone di cottura si disattivano.
$c\ 6$	Durata del segnale di fine del timer 1 – 10 secondi. ¹ 2 – 30 secondi. 3 – 1 minuto.
$c\ 7$	Accensione degli elementi riscaldanti $\overline{0}$ – Disattivata 1 – Attivata 2 – Ultima impostazione prima della disattivazione della zona di cottura. ¹

¹ Impostazione di fabbrica

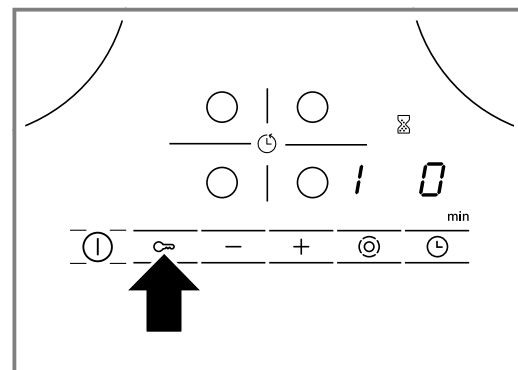
Di-splay	Selezione
$c\ 9$	Tempo di selezione delle zone di cottura $\overline{0}$ – Illimitato: la zona di cottura selezionata per ultima può essere sempre impostata senza essere rifelezionata. ¹ 1 – La zona di cottura selezionata per ultima può essere impostata 10 secondi dopo la selezione, altrimenti è necessario selezionarla nuovamente prima dell'impostazione.
$c\overline{0}$	Ripristino delle impostazioni predefinite $\overline{0}$ – Disattivato ¹ 1 – Attivato

¹ Impostazione di fabbrica

9.2 Modifica impostazione di base

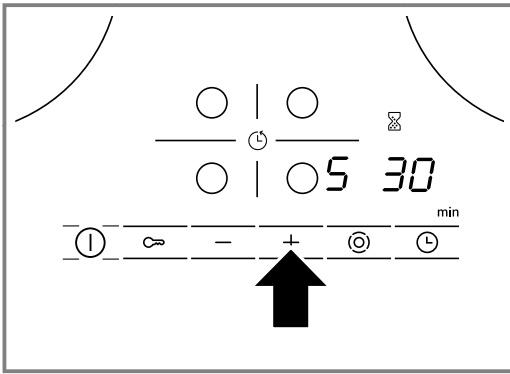
Requisito: Il piano cottura è disattivato.

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




- ✓ Sul display a sinistra lampeggiano in maniera alternata i simboli c e 1 .
- ✓ Sul display a destra compare $\overline{0}$.
- 3. Toccare il simbolo ∞ finché sul display a sinistra non compare l'indicatore desiderato.

4. Impostare il valore desiderato con il simbolo + o -.



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.

10 Pulizia e cura

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

10.1 Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

- ▶ Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

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

10.2 Pulizia della vetroceramica

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

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 38*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

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

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

10.3 Pulizia del telaio del piano cottura

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

Note

- Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 38*
 - Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido. Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
 2. Asciugare con un panno morbido.

11 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 40*

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.

11.1 Indicazioni sul display

Anomalia	Causa e ricerca guasti
Nessuno	Alimentazione di corrente guasta. <ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. 2. Controllare gli altri apparecchi elettrici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
Tutti gli indicatori lampeggiano	Il pannello di comando è bagnato o vi sono appoggiati sopra degli oggetti. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Asciugare il pannello di comandi o rimuovere l'oggetto.
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"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
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"> 1. Attendere alcuni minuti. 2. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
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"> ▶ Rimuovere la pentola. ✓ L'indicatore si spegne dopo breve tempo.
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"> 1. Rimuovere la pentola. 2. Attendere alcuni minuti. 3. Toccare un campo touch qualsiasi. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Quando la segnalazione si spegne, il sistema elettronico si è sufficientemente raffreddato. È possibile proseguire la cottura.
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"> 1. Scollegare per 30 secondi l'apparecchio dalla rete disattivando il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. 2. Toccare un campo touch qualsiasi nei 3 minuti successivi.
Sul display compare un messaggio con "E", ad es. E0111.	Il sistema elettronico ha riconosciuto un errore. <ol style="list-style-type: none"> 1. Spegner e riaccendere l'apparecchio. ✓ Se l'anomalia non è più presente, il messaggio scompare. 2. Se il messaggio compare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti. Comunicare il messaggio d'errore esatto. → "Servizio di assistenza clienti", Pagina 40

12 Smaltimento

12.1 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.

13 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.

13.1 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.

14 Istruzioni per il montaggio

Osservare queste informazioni durante il montaggio dell'apparecchio.



⚠ 14.1 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.

14.2 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.

14.3 Doppiofondo

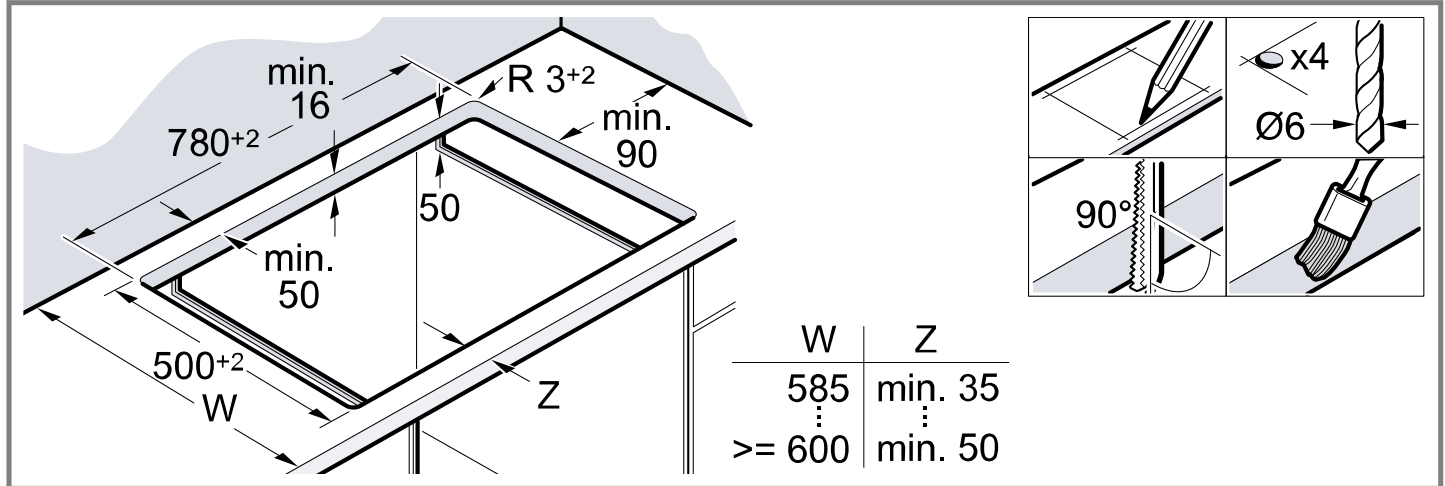
Se è possibile toccare il lato inferiore del piano di cottura, è necessario montare un doppiofondo.

- 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.

14.4 Preparazione dei mobili

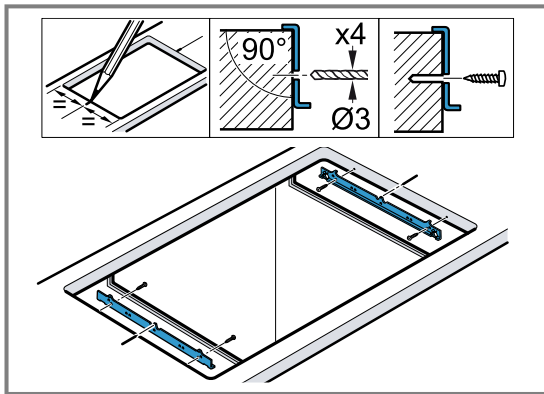
Il piano di lavoro deve essere piano, orizzontale e stabile.

- 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).



14.5 Montaggio delle guide di fissaggio

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



14.6 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

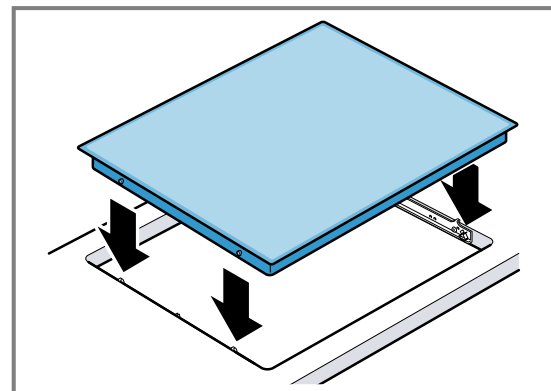
Collegare il piano cottura, attenendosi allo schema di allacciamento.

- Se occorre, montare i ponticelli in rame forniti in dotazione.
- Per l'attacco a 2/3 fasi (3 N~/2 N~), 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 mm² non è consentita.
- Per ciò che riguarda il collegamento monofase (1 N~) è possibile richiedere il cavo di allacciamento alla rete H05RR-F3G4 (lunghezza 1 m) al servizio assistenza tecnica.

14.7 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.



14.8 Smontaggio del piano cottura

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

Du kan finde yderligere oplysninger i den digitale brugervejledning.



Indholdsfortegnelse

BETJENINGSVEJLEDNING

1	Sikkerhed.....	43
2	Forhindring af materielle skader.....	44
3	Miljøbeskyttelse og besparelse.....	45
4	Lær apparatet at kende.....	46
5	Generel betjening.....	47
6	Børnesikring.....	48
7	Tidsfunktioner.....	48
8	Automatisk slukning.....	49
9	Grundindstillinger.....	49
10	Rengøring og pleje.....	50
11	Afhjælpning af fejl.....	51
12	Bortskaffelse.....	52
13	Kundeservice.....	52
14	MONTAGEVEJLEDNING.....	52
14.1	Sikker montage.....	52



1 Sikkerhed

Overhold følgende sikkerhedsanvisninger.

1.1 Generelle henvisninger

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningerne, apparatets papirer og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

1.2 Bestemmelsesmæssig brug

Tilslutning af apparater uden netstik må kun udføres af en autoriseret fagmand. Ved skader, der opstår som følge af forkert tilslutning, bortfalder retten til garantiydelse.

Anvend kun apparatet:

- til at tilberede madvarer og drikke.
- under opsyn. Hold også øje med apparatet hele tiden under kortvarige tilberedninger.
- i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Anvend ikke apparatet:

- med en ekstern Timer eller en separat fjernbetjening. Dette gælder ikke i tilfælde af, at driften med apparaterne, som er omfattet af EN 50615, bliver deaktiveret.

1.3 Begrænsning af brugerreds

Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år, samt af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 15 år eller mere og overvåges.

Børn, som er under 8 år, skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

1.4 Sikker brug

⚠ ADVARSEL – Brandfare!

Madlavning uden opsyn med fedt eller olie på kogesektioner kan være farligt og medføre brand.

- ▶ Lad aldrig varm olie eller fedtstof være uden opsyn.
- ▶ Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet, og dæk derefter flammerne til f.eks. med et låg eller et brandtæppe.

Kogezonen bliver meget varm.

- ▶ Læg aldrig brændbare genstande på kogezonen eller umiddelbart i nærheden af den.
- ▶ Opbevar aldrig genstande på kogezonen.

Apparatet bliver varmt.

- ▶ Opbevar ikke brændbare genstande eller spraydåser i skuffen direkte under kogetoppen.

Afdækninger over kogetoppen kan medføre tilskadekomst, f.eks. som følge af overophedning, antænding eller revnedannelse i materialerne.

- ▶ Anvend ikke afdækninger over kogetoppen. Madvarer kan antændes.
- ▶ Hold øje med madlavningen. En kortvarig proces skal overvåges hele tiden.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Under brugen bliver selve apparatet og de tilgængelige dele meget varme, især hvis der er en ramme om kogesektionen.

- ▶ Vær forsigtig, og undgå at berøre varmeelementer.
- ▶ Hold små børn under 8 år på sikker afstand.

Beskyttelsesgitre ved kogesektionen kan medføre ulykkestilfælde.

- ▶ Der må kun anvendes beskyttelsesgitre til kogesektionen, som er udviklet af kogesektionens producent eller er anbefalet af apparatets producent.

Apparat bliver meget varmt under brugen.

- ▶ Lad apparatet køle af inden rengøringen.

⚠ ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

Et beskadiget apparat eller en beskadiget nettilslutningsledning er farlig.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.
 - ▶ Hvis der er revner i overfladen, skal apparatet slukkes for at undgå et eventuelt elektrisk stød. Apparatet må i så fald ikke slukkes med hovedafbryderen, men med sikringen i sikringskabet.
 - ▶ Kontakt kundeservice. → Side 52
- Indtrængende fugtighed kan forårsage et elektrisk stød.

- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.

Isoleringen på ledninger til elektriske apparater kan smelte, hvis de berører varme dele.

- ▶ Sørg for, at tilslutningskablet til elektriske apparater ikke kommer i kontakt med de varme dele.

⚠ ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Hvis der er væske mellem grydebund og kogezone, kan gryden pludselig hoppe på kogezone.

- ▶ Sørg for, at både kogezone og grydebund altid er tørre.

⚠ ADVARSEL – Fare for kvælning!

Børn kan trække emballagemateriale over hovedet eller vikle sig ind i det og blive kvalt.

- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagematerialet.

Børn kan indånde eller sluge smådele og dermed blive kvalt.

- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.

⚠ ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Håndgrebene på gryder og pander kan blive meget varme under driften. Hvis håndgrebene udsættes for varmestråling fra varmezonen, kan de blive særligt varme.

- ▶ Tildæk altid hele varmezonen med gryden eller panden.
- ▶ Anvend en grydelap.

2 Forhindring af materielle skader

BEMÆRK!

Ru gryde- eller pandebunde ridser glaskeramikken.

- ▶ Kontrollér gryderne eller panderne.

Gryder og pander eller apparatet kan blive beskadiget, hvis gryderne eller panderne sættes over, mens de er tomme.

- ▶ Sæt aldrig gryder uden indhold på en varm kogezone, og lad dem ikke koge tomme.

Forkert placerede gryder og pander kan medføre overophedning af apparatet.

- ▶ Sæt aldrig varme pander eller gryder på betjenings-elementerne eller kogetoppens ramme.

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

- ▶ Pas på, at der ikke falder hårde eller spidse genstande ned på kogetoppen.

Ikke varmebestandige materialer smelter fast på varme kogezoneer.

- ▶ Anvend ikke beskyttelsesfolier.
- ▶ Anvend ikke alufolie eller plastikbeholdere.

2.1 Oversigt over de hyppigste skader

Her finder du de hyppigste skader og tips til, hvordan de kan undgås.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Overkogt mad	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

Skade	Årsag	Afhjælpning
Pletter	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.
Ridser	Salt, sukker eller sand	Anvend ikke kogetoppen som arbejds- eller frastillingsflade.
Ridser	Ru gryde- eller pandebunde	Kontrollér gryderne eller panderne.
Misfarvning	Uegnede rengøringsmidler	Anvend rengøringsmidler, der er beregnet til glaske-ramik.
Misfarvning	Afslid fra gryder, f.eks. aluminium	Løft gryder eller pander, når de skal flyttes.
Muslingefor- mede skader i glasset	Sukker eller mad med højt sukkerindhold	Fjern straks overkogt mad med en glasskraber.

3 Miljøbeskyttelse og besparelse

3.1 Bortskaffelse af emballage

Alt emballagemateriale er miljøvenligt og egnet til genbrug.

- ▶ Bortskaf de enkelte dele adskilt efter art.

3.2 Energibesparelse

Når disse anvisninger følges, forbruger apparatet mindre energi.

Vælg en kogezone, der passer til grydens størrelse. Sæt gryden/panden centreret på.

Anvend gryder og pander, der har en bunddiameter, som stemmer overens med kogezoneens diameter.

Tip Gryde- og pandeproducenter angiver ofte grydediametere foroven. Den er tit større end bunddiametere.

- Upassende gryder og pander eller ikke helt dækkede kogezoneer forbruger meget energi.

Læg låg på gryder, der passer i størrelsen.

- Når der tilberedes uden låg, bruger apparatet betydeligt mere energi.

Løft låget så få gange som muligt.

- Når låget løftes, undslipper der meget energi.

Brug glaslæg.

- Gennem glaslægget kan indholdet i gryden ses, uden at låget skal løftes.

Brug gryder og pander med en plan bund.

- En ujævn bund forøger energiforbruget.

Brug gryder og pander, der passer til mængden af madvarer.

- Store gryder og pander med kun lidt indhold kræver mere energi til opvarmning.

Tilbered med små mængder vand.

- Jo mere vand, der er i gryderne eller panderne, desto mere energi kræves der til opvarmning.

Skrue ned til et lavere kogetrin i god tid.

- Der forbruges unødigt meget energi, hvis viderekogningstrinnet er for højt.

Udnyt kogetoppens restvarme. Ved længere tilberedningstider sluk da for kogezoneen 5-10 minutter, før tilberedningstiden er slut.

- Hvis restvarmen ikke udnyttes, øges energiforbruget.

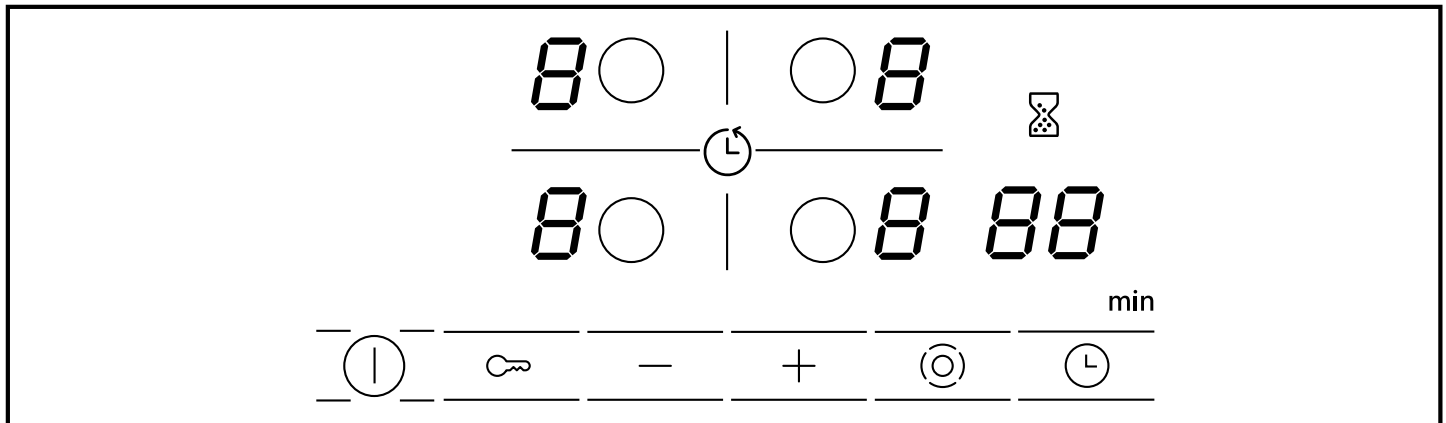
Produktoplysningerne iht. (EU) 66/2014 er angivet i den medfølgende produktdokumentation og i internettet på produktsiden for dette apparat.

4 Lær apparatet at kende

Brugsvejledningen gælder for forskellige kogesektioner. Målangivelserne for kogesektionerne findes i typeoversigten. → Side 2

4.1 Betjeningsfelt

Via betjeningsfeltet indstilles alle apparatets funktioner, og du informeres om driftstilstanden.



4.2 Indikatorer

Indikatorerne viser indstillede værdier og funktioner.

Indikator	Navn
I - 9	Kogetrin
H / h	Restvarme
8 8	Timer

4.3 Touchfelter

Touch-felter er berøringfølsomme flader. Tryk på det pågældende felt for at vælge en funktion.

Touchfelt	Navn
ⓘ	Hovedafbryder
○	Valg af kogezone
🔒	Børnesikring
- +	Indstillingsfelter
⊙	Aktivering af ekstra kogezone
🕒	Timer

Bemærkninger

- Hold altid betjeningsfeltet tørt. Fugt forringer funktionen.
- Placér ikke gryder i nærheden af indikatorerne og touchfelterne. Elektronikken kan blive overophedet.

4.4 Kogezone

Her findes en oversigt over de forskellige ekstra aktiveringer af de kogezone.

Når aktiveringerne foretages, lyser de pågældende indikatorer.

Når du tænder for en kogezone, tændes der for den sidst indstillede størrelse.

Kogezone	Navn	Aktivering og deaktivering
○	Enkelt kogezone	Vælg kogezone.
⊙	Dobbelt kogezone	Vælg kogezone. Tryk let på ⊙.
⊘	Stegezone	Tryk let på ⊙.

Bemærkninger

- Mørke områder i kogezoneens glødebillede er teknisk betinget. De har ingen indflydelse på kogezoneens funktion.
- Kogezone styrer temperaturen ved at tænde og slukke for varmen. Selv ved den højeste effekt kan varmen tændes og slukkes.
- Ved kogezone med flere kredse kan varmeelementerne i kogezone og de aktiverede ekstra områder tændes eller slukkes på forskellige tidspunkter. Grunde:
 - Følsomme dele beskyttes mod overophedning.
 - Apparatet beskyttes mod elektrisk overbelastning.
 - Der opnås et bedre tilberedningsresultat.

4.5 Restvarmeindikator

Kogetoppen er forsynet med en restvarmeindikator med to trin for hver kogezone. Rør ikke ved kogezone, så længe restvarmeindikatoren lyser.

Indikator	Betydning
H	Kogezone er så varm, at små retter kan holdes varme, eller der kan smeltes overtrækschokolade.
h	Kogezone er varm.

5 Generel betjening

5.1 Tænding eller slukning af kogetoppen

Kogetoppen tændes og slukkes med hovedafbryderen. Hvis apparatet tændes igen inden for de første 4 sekunder efter slukningen, bliver kogetoppen aktiveret med de sidste indstillinger.

5.2 Tænding af kogetoppen

- ▶ Tryk let på ①.
- ✓ Indikatorlampen over ① lyser.
- ✓ Indikatorerne ② lyser.
- ✓ Kogetoppen er klar til brug.

5.3 Slukning af kogetoppen

Kogetoppen slukkes automatisk, når alle kogezone har været slukket i noget tid (10-60 sekunder).

- ▶ Tryk på ①.
- ✓ Indikatorlampen over ① slukker.
- ✓ Indikatorerne slukkes.
- ✓ Alle kogezone er slukket.
- ✓ Restvarmeindikatoren bliver ved med at lyse, indtil kogezoneerne er tilstrækkeligt afkølet.

5.4 Indstilling af kogezoneerne

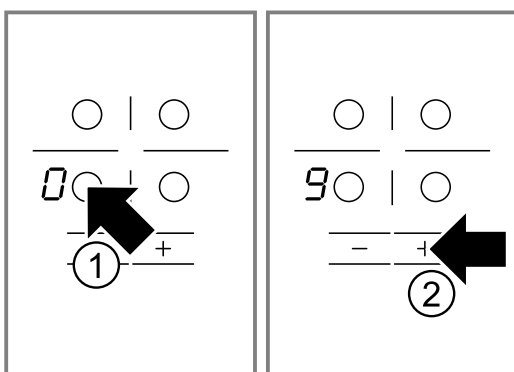
For at en kogezone kan indstilles, skal den være valgt. Indstil de ønskede kogetrin i indstillingsområdet.

Kogetrin	
1	laveste effekt
9	højeste effekt
.	Hvert kogetrin har et mellemtrin, f.eks. 4. .

5.5 Indstilling af kogetrin

Krav: Kogetoppen er tændt.

1. Vælg kogezone med ○.
- ✓ I kogetrinsindikatoren lyser ②.
2. Tryk let på + eller - inden for de næste 10 sekunder.



Grundindstillingen vises.

- + kogetrin 9
- - kogetrin 4

5.6 Ændring af kogetrin

1. Vælg kogezone med ○.
2. Tryk let på + eller -, indtil det ønskede kogetrin vises.

5.7 Slukning af kogezone

Kogezone kan slukkes på 2 måder.

1. Tryk let på ○ 2 gange.
 - ✓ I kogetrinsindikatoren vises ②.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.
2. Vælg kogezone, og tryk let på + eller -, indtil ② vises i kogetrinsindikatoren.
 - ✓ Efter 10 sekunder vises restvarmeindikatoren.

Bemærk: Den sidst indstillede kogezone forbliver aktiveret. Kogezone kan indstilles, uden at den skal vælges igen.

5.8 Anbefalede indstillinger til tilberedning

Her findes en oversigt over forskellige retter med passende kogetrin.

Tilberedningstiden varierer afhængigt af madvarernes art, vægt, tykkelse og kvalitet. Færdigkogningstrinnet afhænger af de anvendte gryder eller pander.

Anvisninger om tilberedning

- Brug kogetrin 9 til opkogning.
- Rør rundt i tyktflydende retter ind imellem.
- Fødevarer, der svitses, eller som der løber meget væske ud af under stegningen, skal steges i mindre portioner.
- Tips til energibesparende tilberedning. → Side 45

Smeltning

Ret	Videre- kog- ningstrin	Videre- kog- ningstid i minutter
Chokolade, overtræschokolade	1-1.	-
Smør, honning, gelatine	1-2	-

Opvarmning eller varmholdning

Sammenkogte retter, f.eks. linsegryde	1-2	-
Mælk ¹	1.-2.	-
Pølser i vand ¹	3-4	-

¹ Tilbered retten uden låg.

Optøning og opvarmning

Spinat, dybfrost	2.-3.	10-20
Gullasch, dybfrost	2.-3.	20-30

Trække eller simre

Knödel, KlöBe ^{1,2}	4.-5.	20-30
Fisk ^{1,2}	4-5	10-15
Hvid sauce, f.eks. bechamel-sauce	1-2	3-6
Opbagte saucer, f.eks. bearnaisesauce eller hollandaisesauce	3-4	8-12

¹ Bring vandet i kog med lukket låg.
² Viderekog retten uden låg.

Kogning, dampning eller stuvning

Ris med dobbelt vandmængde	2-3	15-30
Mælkeris	1.-2.	35-45
Pillekartofler	4-5	25-30
Hvide kartofler	4-5	15-25
Dejretter, pasta ^{1,2}	6-7	6-10
Sammenkogt ret, suppe	3.-4.	15-60
Grøntsager, rå	2.-3.	10-20
Grøntsager, dybfrosne	3.-4.	10-20
Ret i trykkoger	4-5	-

¹ Bring vandet i kog med lukket låg.
² Viderekog retten uden låg.

Grydestegning

Benløse fugle	4-5	50-60
Grydesteg	4-5	60-100
Gullasch	2.-3.	50-60

Stegning med lidt olie

Steg retterne uden låg.

Schnitzel, naturel eller paneret	6-7	6-10
Schnitzel, dybfrost	6-7	8-12
Koteletter, naturel eller paneret ¹	6-7	8-12

¹ Vend retten flere gange.

Steak, 3 cm tyk	7-8	8-12
Frikadelle, 3 cm tyk ¹	4.-5.	30-40
Hamburger, 2 cm tyk ¹	6-7	10-20
Fjerkræbryst, 2 cm tykt ¹	5-6	10-20
Fjerkræbryst, dybfrost ¹	5-6	10-30
Fisk eller fiskefilet, naturel	5-6	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret	6-7	8-20
Fisk eller fiskefilet, paneret og dybfrost, f.eks. fiskepinde	6-7	8-12
Rejer, krebs	7-8	4-10
Grøntsager eller friske svampe, sautering	7-8	10-20
Grøntsager eller kød i strimler efter asiatisk stil	7.-8.	15-20
Panderetter, dybfrost	6-7	6-10
Pandekager	6-7	fortløbende
Omelet	3.-4.	fortløbende
Spejlæg	5-6	3-6

¹ Vend retten flere gange.**Fritering**

Friter madvarerne portionsvist med 150-200 g pr. portion i 1-2 liter olie. Tilbered retterne uden låg.



Dybfrostprodukter, f.eks. pommes frites eller chicken nuggets	8-9	-
Kroketter, dybfrosne	7-8	-
Kød, f.eks. kylling	6-7	-
Fisk, paneret eller i øldej	5-6	-
Grøntsager eller svampe, paneret eller i øldej	5-6	-
Tempura		
Småt bagværk, f.eks. berlinerpfannkuchen, frugt i øldej	4-5	-

6 Børnesikring


Med børnesikringen er det muligt at forhindre børn i at tænde for kogetoppen.

6.1 Aktivering af børnesikring

Krav: Kogetoppen er slukket.

- ▶ Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Indikatorlampen over  lyser i 10 sekunder.
- ✓ Kogetoppen er låst.

6.2 Deaktivering af børnesikring

- ▶ Hold  trykket ind i ca. 4 sekunder.
- ✓ Låsningen er deaktiveret.

6.3 Automatisk børnesikring

Med denne funktion bliver børnesikringen automatisk aktiveret, når der slukkes for kogetoppen. Den automatiske børnesikring kan aktiveres i grundindstillingerne. → Side 49

7 Tidsfunktioner

Apparatet har forskellige tidsfunktioner, hvormed der kan indstilles en varighed eller et minutur.

7.1 Varighed

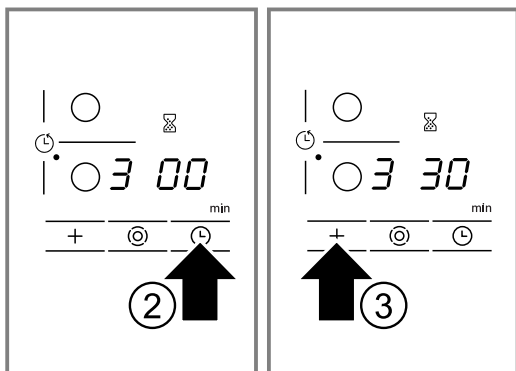
Angiv en varighed for den ønskede kogezone. Kogezone slukker automatisk, når varigheden er udløbet.

Der kan indstilles en varighed på op til 99 minutter.

Indstilling af varighed

Krav: Kogezonen er valgt.

1. Indstil kogetrinet.
2. Tryk let på ☹.
- ✓ Indikatorlampen for kogezonen ved ☹ lyser. I Timer-indikatoren lyser 00.
3. Tryk let på + eller –.



Den foreslåede værdi vises.

- + 30 minutter.
- – 10 minutter.

- ✓ Varigheden tæller ned. Hvis der er indstillet en varighed for flere kogezoner, er det varigheden for den valgte kogezone, som vises.
- ✓ Kogezonen slukker, når varigheden er udløbet. Der lyder et signal, og i indikatoren lyser 00 i 10 sekunder.

Ændring eller sletning af varighed

1. Vælg kogezonen.
2. Tryk let på ☹.
3. Ændr varigheden med + eller –, eller indstil til 00.

Deaktivering af varighedssignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk let på et vilkårligt symbol.
- ✓ Indikatorerne slukker, og lydsignalet holder op.

Automatisk timer

Med denne funktion kan en varighed for alle kogezoner forindstilles. Hver gang der tændes for en kogezone, tæller den forindstillede varighed ned. Kogezonen slukker automatisk, når varigheden er udløbet.

Den automatiske timer aktiveres i grundindstillingerne. → Side 49

Tip Den automatiske timer gælder for alle kogezoner. Varigheden kan forkortes eller slettes for en enkelt kogezone. → Side 48

7.2 Minutur

Der kan fastlægges en tid på op til 99 minutter, hvorefter der lyder et signal, når tiden er udløbet. Minuturet fungerer uafhængigt af alle andre indstillinger.

Indstilling af minutur

1. Aktivér minuturet.
Minuturet kan aktiveres på 2 forskellige måder.

Når der er valgt kogezone:	Tryk på ☹ to gange inden for 10 sekunder.
----------------------------	---

Når der ikke er valgt kogezone:	Tryk let på ☹.
---------------------------------	----------------

- ✓ Indikatoren ☹ lyser.
- 2. Indstil tiden med + eller –.
- ✓ Tiden tæller ned.
- ✓ Når tiden er udløbet, lyder der et signal. I Timer-indikatoren lyser 00. Efter 10 sekunder slukker indikatoren.

Visning af tiden

- ▶ Vælg minuturet med ☹.
- ✓ Tiden vises i 10 sekunder.

Ændring af tiden

1. Vælg minuturet med ☹.
2. Indstil den ønskede tid med + eller –.

Deaktivering af ursignalet

Signalet kan deaktiveres manuelt.

- ▶ Tryk på et vilkårligt touchfelt.
- ✓ Indikatoren slukker, og lydsignalet holder op.

8 Automatisk slukning

Hvis indstillingerne for en kogezone ikke ændres i lang tid, aktiveres den automatiske slukning.

Hvornår kogezonen slukker afhænger af det indstillede kogetrin (fra 1 til 10 timer).

Kogezonens varme slukkes. I kogezoneindikatoren blinker skiftevis FB og restvarmeindikatoren H/h.

9 Grundindstillinger

Apparatets grundindstillinger kan tilpasses efter egne ønsker og behov.

8.1 Viderekogning efter automatisk slukning

1. Tryk på et vilkårligt Touch-felt.
- ✓ Indikatoren slukker.
2. Indstil igen.

9.1 Oversigt over grundindstillingerne

Her findes en oversigt over grundindstillingerne og de forindstillede værdier på fabrikken.

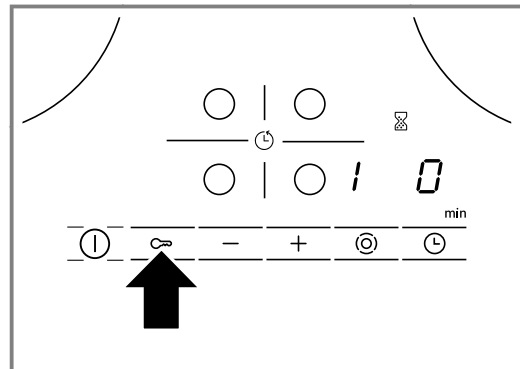
Indikator	Valg
⌘ /	Automatisk børnesikring 0 – Deaktiveret ¹ / – Aktiveret 2 – Manuel og automatisk børnesikring er deaktiveret.
⌘ 2	Lydsignal 0 – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er deaktiveret. Hovedafbrydersignalet forbliver aktiveret. / – Kun fejlbetjeningssignalet er aktiveret. 2 – Kun kvitteringssignalet er aktiveret. 3 – Kvitteringssignal og fejlbetjeningssignal er aktiveret. ¹
⌘ 5	Automatisk timer 00 – Deaktiveret. ¹ 1-99 – Varighed, hvorefter kogezoneerne slukker.
⌘ 6	Varighed af slutsignal for timer / – 10 sekunder. ¹ 2 – 30 sekunder. 3 – 1 minut.
⌘ 7	Aktivering af varmeelementer 0 – Deaktiveret / – Aktiveret 2 – Den seneste indstilling før slukning af kogezone. ¹
⌘ 9	Valgtid for kogezoneer 0 – Ubegrænset: Den sidst valgte kogezone kan når som helst indstilles, uden at den skal vælges igen. ¹ / – Den sidst valgte kogezone kan indstilles inden for 10 sekunder, efter den er valgt. Derefter skal kogezoneen vælges igen før indstillingen.
⌘ 0	Nulstilling til fabriksindstillingen 0 – Deaktiveret. ¹ / – Aktiveret.

¹ Fabriksindstilling

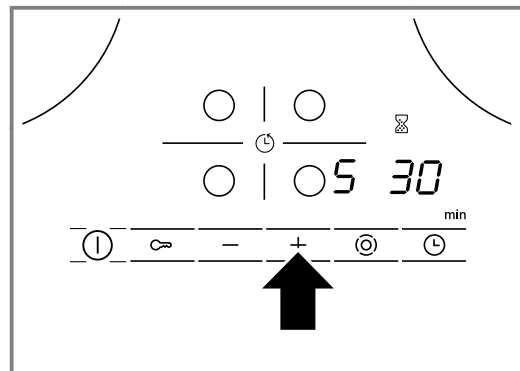
9.2 Ændring af grundindstilling

Krav: Kogetoppen er slukket.

1. Tænd for kogetoppen.
2. Tryk inden for de næste 10 sekunder vedvarende på ⌘ i 4 sekunder.



- ✓ I det venstre display blinker ⌘ og / skiftevis.
 - ✓ I det højre display lyser 0.
3. Tryk let på ⌘ flere gange, indtil den ønskede indikator vises i det venstre display.
 4. Indstil den ønskede værdi med + eller -.



5. Hold ⌘ trykket ind i 4 sekunder.
- ✓ Indstillingen er aktiveret.

Tip Sluk kogetoppen med ① for at forlade grundindstillingerne uden at gemme. Tænd for kogetoppen igen, og indstil den igen.

10 Rengøring og pleje

Rengør og plej maskinen omhyggeligt, så maskinen forbliver funktionsdygtig længe.

10.1 Rengøringsmidler

Egnede rengøringsmidler og glasskrabere fås hos kundeservice, i online-shoppen eller i almindelige forretningssteder.

BEMÆRK!

Uegnede rengøringsmidler kan beskadige apparatets overflader.

- ▶ Anvend aldrig uegnede rengøringsmidler.

Uegnede rengøringsmidler

- Ufortyndet opvaskemiddel
- Rengøringsmidler til opvaskemaskinen
- Skurende rengøringsmidler
- Aggressive rengøringsmidler, f.eks. ovnspray eller pletfjerner

- Ridsende rengøringssvampe
- Højtryksrensere og dampstråler

10.2 Rengøring af glaskeramik

Rengør altid kogesektionen efter brugen, så madrester ikke brænder fast.

Bemærk: Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler. → Side 50

Krav: Kogesektionen er kølet af.

1. Fjern kraftig tilsmudsning med en glasskraber.
2. Rengør kogesektionen med et rengøringsmiddel til glaskeramik.
Følg anvisningerne om rengøring på rengøringsmidlets emballage.

Tip Der kan opnås gode rengøringsresultater med en specialsvamp til glaskeramik.

10.3 Rengøring af kogetoppens ramme

Rengør kogetoppens ramme efter brug, hvis der er snavs eller pletter på den.

Bemærkninger

- Følg anvisningerne om uegnede rengøringsmidler.
→ Side 50

- Brug ikke en glasskraber.
- 1. Rengør kogetoppens ramme med varmt opvaskevand og en blød klud.
Skyl nye svampeklude grundigt inden brug.
- 2. Tør efter med en blød klud.

11 Afhjælpning af fejl

Mindre fejl ved apparatet kan afhjælpes selv. Læs oplysningerne om fejlahjælpning, inden kundeservice kontaktes. Sådan undgås unødige omkostninger.

ADVARSEL – Fare for tilskadekomst!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun uddannet fagpersonale må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Hvis apparatet er defekt, så kontakt kundeservice.
→ "Kundeservice", Side 52

ADVARSEL – Fare for elektrisk stød!

Ukorrekte reparationer er farlige.

- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af uddannet fagpersonale.

ADVARSEL – Fare for forbrænding!

Kogezonen varmer, men indikatoren fungerer ikke.

- ▶ Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

ADVARSEL – Brandfare!

Kogesektionen slukkes af sig selv og kan ikke mere betjenes. Den kan utilsigtet tænde sig selv på et senere tidspunkt.

- ▶ Slå sikringen i sikringsskabet fra.
- ▶ Kontakt kundeservice.

11.1 Henvisninger i displayfeltet

Fejl	Årsag og fejlahjælpning
Ingen	Strømforsyning er afbrudt. 1. Kontrollér sikringen for apparatet i boligens sikringsskab. 2. Kontrollér ved hjælp af andre elektriske apparater, om der er tale om et strømsvigt.
Alle indikatorer blinker	Betjeningsfeltet er vådt, eller der ligger genstande på det. ▶ Tør betjeningsområdet af, eller fjern genstanden.
$F2$	Der har været flere kogezoner i brug med høj effekt i længere tid. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. 1. Vent lidt. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.
$F4$	Trods slukningen af $F2$ er elektronikken blevet yderligere opvarmet. Derfor er alle kogezoner blevet slukket. 1. Vent lidt. 2. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.
$F5$ og kogetrinnet blinker skiftevis. Der lyder et lydsignal.	Varm gryde på betjeningsfeltet. Elektronikken er ved at blive overophedet. ▶ Fjern gryden. ✓ Indikatoren slukker kort tid efter.
$F5$ og et lydsignal	Varm gryde på betjeningsfeltet. Kogezonen er blevet slukket for at beskytte elektronikken. 1. Fjern gryden. 2. Vent lidt. 3. Tryk på et vilkårligt Touch-felt. ✓ Når meddelelsen ikke længere vises, er elektronikken tilstrækkeligt afkølet. Tilberedningen kan fortsættes.

Fejl	Årsag og fejlfhjælpning
F B	Kogezonen har været i brug for længe og er slukket automatisk. Der kan tændes for kogezonen igen med det samme.
dE og kogezonerne varmer ikke	Demotilstand er aktiveret. 1. Afbryd strømforsyningen til apparatet i 30 sekunder ved at slå sikringen i sikringskabet fra. 2. Tryk let på et vilkårligt Touch-felt indenfor de næste 3 minutter.
Meddelelse vises med "E" i displayet, f.eks. E0111.	Elektronikken har registreret en fejl. 1. Sluk for apparatet, og tænd det igen. ✓ Meddelelsen forsvinder, hvis fejlen var enkeltstående. 2. Hvis meddelelsen vises igen, så kontakt kundeservice. Angiv den nøjagtige fejlmeddelelse ved opkaldet. → "Kundeservice", Side 52

12 Bortskaffelse

12.1 Bortskaffelse af udtjent apparat

Ved miljørigtig bortskaffelse kan værdifulde råstoffer genindvindes.

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt.
Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

13 Kundeservice

Funktionsrelevante originale reservedele iht. den pågældende forordning om miljøvenligt design kan fås hos vores kundeservice i en periode på mindst 10 år fra apparatets markedsføring i Det Europæiske Økonomiske Samarbejdsområde.

Bemærk: Anvendelse af kundeservice er gratis inden for rammerne af producentens garantibetingelser.

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside.

Hav apparatets produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.) parat, hvis du kontakter kundeservice.

Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

13.1 Produktnummer (E-Nr.) og fabriksnummer (FD-Nr.)

Produktnummeret (E-Nr.) og fabriksnummeret (FD-Nr.) findes på apparatets typeskilt. Typeskiltet findes følgende steder:

- i apparatets papirer
- på undersiden af kogetoppen.

Skriv dataene ned, så du hurtigt kan finde apparatets data og telefonnummeret til kundeservice.

14 Montagevejledning

Vær opmærksom på disse oplysninger ved montagen af apparatet.



14.1 Sikker montage

Overhold disse sikkerhedsanvisninger under montagen af apparatet.

- Elektrisk tilslutning: Må kun foretages af en autoriseret elektriker. Ved forkert tilslutning bortfalder garantiens gyldighed.
- Der kan kun garanteres for sikkerheden ved brugen af apparatet, hvis indbygningen foretages i henhold til denne montageanvisning. Montøren hæfter for skader, som skyldes ukorrekt indbygning.

14.2 Indbygning

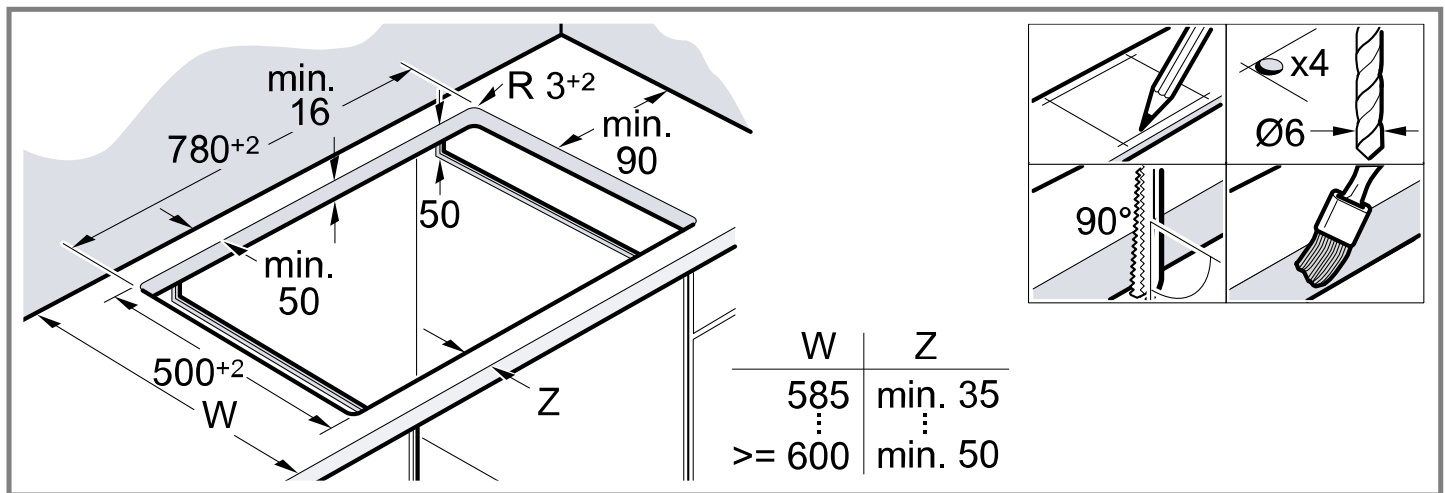
Der må ikke indbygges køle-/fryseskabe, opvaskemaskiner, uventilerede ovne eller vaskemaskiner under apparatet.

- Hvis der indbygges en ovn, skal bordpladen være mindst 20 mm tyk og i nogle tilfælde endnu tykkere. Følg anvisningerne i ovnens montagevejledning.
- Sørg for, at fremspringende dele, som f.eks. nettilslutningsboksen eller netledningen, ikke kolliderer med f.eks. en skuffe.

14.4 Forberedelse af indbygningskab

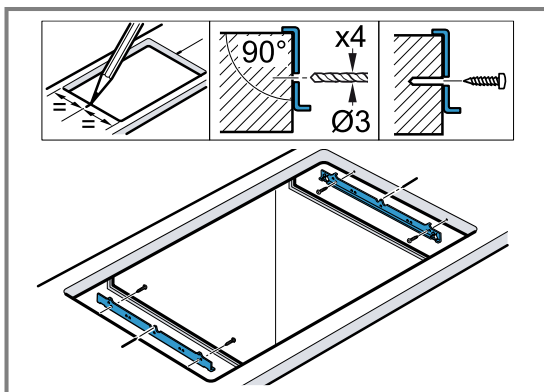
Bordpladen skal være plan, vandret og stabil.

- Indbygningsmøbler inklusive vægkantlister skal være varmebestandige op til minimum 90 °C.
- En nicheindklædning indenfor en afstand på 50 mm fra bagvæggen må ikke være brændbar (f.eks. fliser, sten).



14.5 Befæstigelse af montageskinner

Klæb montageskinnerne på ved bordplader af stenmaterialer.



14.6 Elektrisk tilslutning

For at beskytte apparatet skal det først tages ud af styropor-skallerne, når apparatet trykkes på plads i udskæringen. Stil aldrig apparatet på højkant på den ene side.

14.3 Mellembund

Hvis kogesektionens underside kan berøres, skal der monteres en mellembund.

- Der kan fås mellembunde som tilbehør hos forhandleren.
- Hvis der anvendes en anden mellembund, skal afstanden til apparatets nettilslutning være mindst 10 mm.

- Snitfladerne skal forsynes med en varmebestandig forsejling, så bordpladen ikke kan svulme op pga. fugt.

- Kontroller den elektriske installation i huset, inden apparatet tilsluttes.
- Apparatet opfylder beskyttelsesklasse I og må udelukkende anvendes med en tilsluttet jordforbindelse.
- Ved en fast elektrisk installation skal der være monteret en afbryderanordning på faserne i henhold til installationsbestemmelserne.
- Hvis **U400** vises på apparatets display, er det tilsluttet forkert. Afbryd forbindelsen til strømforsyningen, og kontroller tilslutningen.

Tilslutning uden formonteret ledning

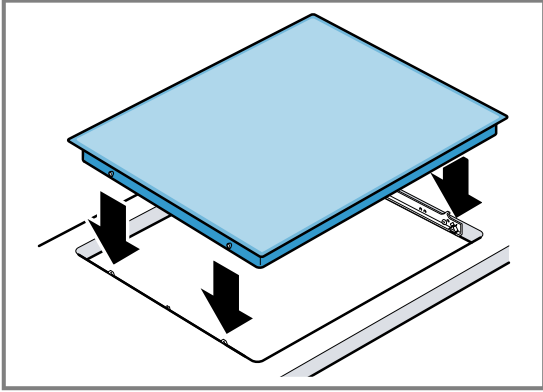
Kogesektionen må kun tilsluttes iht. tilslutningsdiagrammet.

- Monter om nødvendigt de medfølgende kobber-kortslutningsbøjler.
- Ved 3-/2-faset tilslutning (3 N~/2 N~) skal nettilslutningsledningen skal være type H05 VV-F eller højere.
- Fastlæg ledningstværsnittet svarende til strømbelastningen. Et ledningstværsnit på < 1,5 mm² er ikke tilladt.
- Ved enfaset tilslutning (1N~) fås nettilslutningsledningen H05RR-F3G4 (længde 1 m) hos kundeservice.

14.7 Isætning af kogesektion

Tilslutningsledningen må ikke komme i klemme og ikke lægges over skarpe kanter.

- Hvis der er indbygget en ovn nedenunder, skal ledningen føres over ovnens bagerste hjørner til tilslutningsdåsen.
- Tryk kogesektionen ned, til den går i indgreb.



14.8 Demontage af kogesektion

1. Apparatet skal gøres spændingsfrit.
2. Tryk kogesektionen op nedefra.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001922318 (040205)

de, fr, it, da