

de	Gebrauchsanweisung	3–18
fr	Mode d'emploi	19–34
it	Istruzioni per l'uso	35–50
nl	Gebruiksaanwijzing	51–66

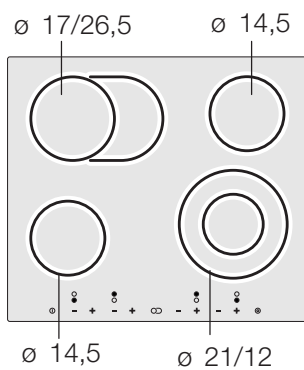
Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing



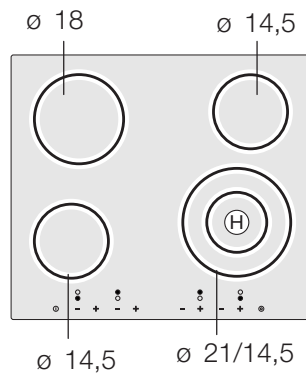
ET 735.., ET 745..
ET 725.., ET 712..
ET 715..

9000193201

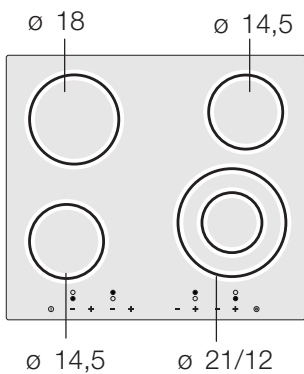
ET 735..



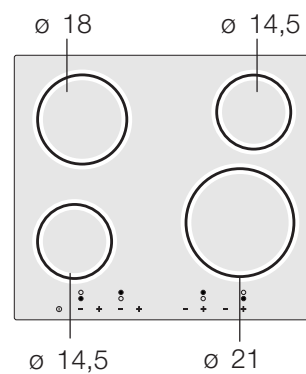
ET 745..



ET 725..



ET 712.., ET 715..



$\varnothing = \text{cm}$

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	4
Sicherheitshinweise	4
Ursachen für Schäden	5
Das Gerät kennen lernen	6
Das Bedienfeld	6
Die Kochstellen	7
Restwärme-Anzeige	7
Hauptschalter mit Kindersicherung	8
Hauptschalter	8
Kindersicherung	8
Kochen	9
So stellen Sie ein	10
Tabelle	11
Tipps zum Energiesparen	12
Kochen mit der Ankoch-Elektronik	13
So stellen Sie ein	13
Tabellen	14
Tipps zur Ankoch-Elektronik	15
Automatische Zeitbegrenzung	15
Pflege und Reinigung	16
Pflege	16
Reinigung der Glaskeramik	16
Reinigung des Kochfeldrahmens	16
Eine Störung, was tun?	17
Verpackung und Altgerät	18
Kundendienst	18

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Transportschäden

Prüfen Sie das Kochfeld nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Sicherheitshinweise

Überhitztes Öl und Fett

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

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt. Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen. Kochstelle ausschalten.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr! Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr. Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus. Verbrennungsgefahr! Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten. Brandgefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr! Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

**Metallisch schillernde
Verfärbungen**

Die Verfärbungen entstehen durch Topfabrieb und ungeeignete Reinigungsmittel.

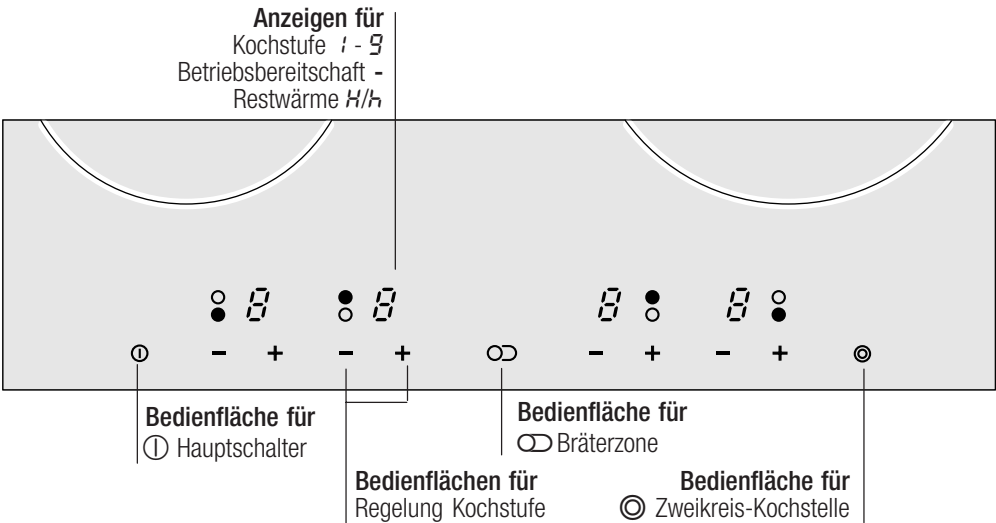
Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

Hinweise

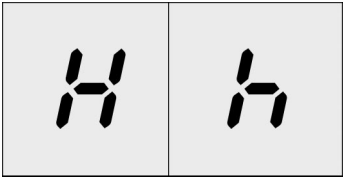
Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Symbol ⊙ berühren
∞ Bräterzone	Symbol ∞ berühren
⊕ Halogen-Kochstelle	Hinweis: Nicht in das Halogenlicht schauen, es blendet
Zuschalten der Kochstellen: Die entsprechenden Anzeigen leuchten	
Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt	

Restwärme-Anzeige



Achtung!

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärme-Anzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

Hauptschalter mit Kindersicherung

Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Kochfeld einschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen – der Kochstellen leuchten.

Kochfeld ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen – der Kochstellen erlöschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kindersicherung

Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld sperren:

Zum Einschalten muss dann der Hauptschalter länger als 4 Sekunden berührt werden. In dieser Zeit blinkt die Anzeige . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.

Sie können das Kochfeld einmalig oder dauerhaft sperren:

Kochfeld einmalig sperren

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Anzeige  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

Einmalige Sperre aufheben

Berühren Sie den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

Kochfeld dauerhaft sperren

Sie können das Kochfeld dauerhaft sperren. Immer wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird es gesperrt. Zum Einschalten muss dann der Hauptschalter länger als 4 Sekunden berührt werden.

Dauerhafte Sperre aktivieren

Die dauerhafte Sperre muss einmalig aktiviert werden:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
3. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
4. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren. Nach dieser Zeit leuchtet die Anzeige  für 10 Sekunden und erlischt.
Die dauerhafte Sperre ist aktiviert.

Dauerhafte Sperre aufheben

Sie können die dauerhafte Sperre wieder aufheben. Gehen Sie genau so vor, wie beim Aktivieren.

Achtung!

Durch Reinigungswasser, Übergelaufenes oder abgestellte Gegenstände auf dem Hauptschalter  kann die Kindersicherung unbeabsichtigt aktiviert oder deaktiviert werden.

Kochen

Bedienfläche + und –

Mit den Symbolen + und – stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

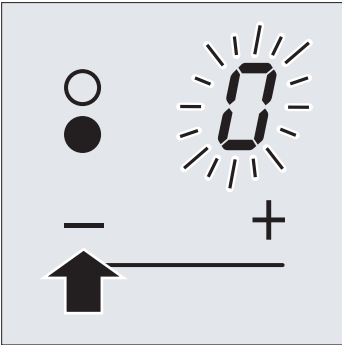
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Hinweis

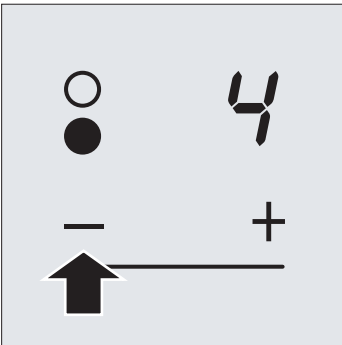
Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

So stellen Sie ein



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol + oder – berühren.
In der Anzeige blinkt 0.



2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol + oder – berühren.
Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol + = Kochstufe 9
Symbol – = Kochstufe 4

3. Die Kochstufe ändern:
Symbol + oder – berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Berühren Sie Symbol –, bis 0 erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis 9 erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen, 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Kochstelle ausschalten

Tabelle

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch**	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
Garziehen				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
Kochen				
Reis (mit doppelter Wasser- menge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmoren				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
Braten				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak (ca. 3 cm dick)	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
Tiefkühlprodukte (z.B. Tiefkühl-Pommes Frites)	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren
* Fortkochen ohne Deckel				
** ohne Deckel				

Tipps zum Energie- sparen

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.

Die richtige Topfgröße

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Kochen mit der Ankoch-Elektronik

Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

So stellen Sie ein

1. Stellen Sie die gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle ein.
2. Berühren Sie Symbol + und – gleichzeitig. Die Ankochelektronik wird aktiviert. In der Anzeige blinken $\bar{R}$ und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen leuchtet in der Anzeige nur noch die Fortkochstufe.

Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

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

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
Erwärmen			
Dosengemüse	400 g-800 g	A 1.-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Milch**	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g-800 g	A 1-2	-
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Kochen			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	A 2.-3.	10-20
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
Braten			
Fischstäbchen	10 Stück	A 6-7	8-12
Pfannkuchen (Flädle)		A 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12
* Fortkochen ohne Deckel			
** ohne Deckel			

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt.

Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca.

3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca.

2 Tassen Wasser zur Speise.

Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.

Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B.

Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und Sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen.

In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein **F** und eine **B**.

Wenn Sie das Feld + berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik.

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

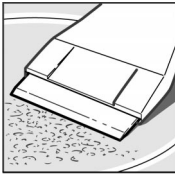
Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge.
Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

Das Kochfeld funktioniert nicht

Sehen Sie nach, ob die Haussicherungen für das Gerät in Ordnung sind. Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.

In Kochstellen-Anzeigen blinkt E

Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Beheben Sie die Ursache und stellen Sie neu ein.

Anzeige E und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern ein E und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

Anzeige F und Zahlen

Wenn in Anzeigen ein F und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	F2 erlischt, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Anzeige durch Berühren einer Bedienfläche gelöscht wird.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	F4 erlischt, wenn die Elektronik ausreichend abgekühlt ist und die Anzeige durch Berühren einer Bedienfläche gelöscht wird.*
FB	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb.	Sie können sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
0,12 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Table de matières

Remarques importantes	20
Consignes de sécurité	20
Causes de dommages	21
Se familiariser avec l'appareil	22
Le bandeau de commande	22
Les foyers	23
Affichage de la chaleur résiduelle	23
Interrupteur principal avec sécurité-enfants ...	24
Interrupteur principal	24
Sécurité-enfants	24
Faire cuire	25
Réglages	26
Tableau	27
Conseils pour économiser de l'énergie	28
Cuisson avec le préchauffage booster	29
Réglages	29
Tableaux	30
Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster	31
Limitation automatique du temps	31
Entretien et nettoyage	32
Entretien	32
Nettoyage de la vitrocéramique	32
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	32
Incidents et dépannage	33
Emballage et appareil usagé	34
Service après-vente	34

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité. Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Avaries de transport

Contrôlez la table de cuisson après l'avoir déballée. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Risques d'incendie !
Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.
Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.
Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.
Eteindre le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.
Ne jamais déposer des objets inflammables sur la table de cuisson. Risques d'incendie !
S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !
Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Fissures dans la vitrocéramique

En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.

Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas

Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures !
Appelez le service après-vente.

La table de cuisson se coupe

Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ensuite ne peut plus être commandée, vous devez la séparer immédiatement du secteur. La table de cuisson pourrait se rallumer plus tard.
Risques d'incendie !
Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.

Réparations inexpertes

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !
Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

Évitez la cuisson à vide dans des casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre.
Des dommages peuvent survenir.

Sel, sucre et sable

Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.

Objets durs et pointus

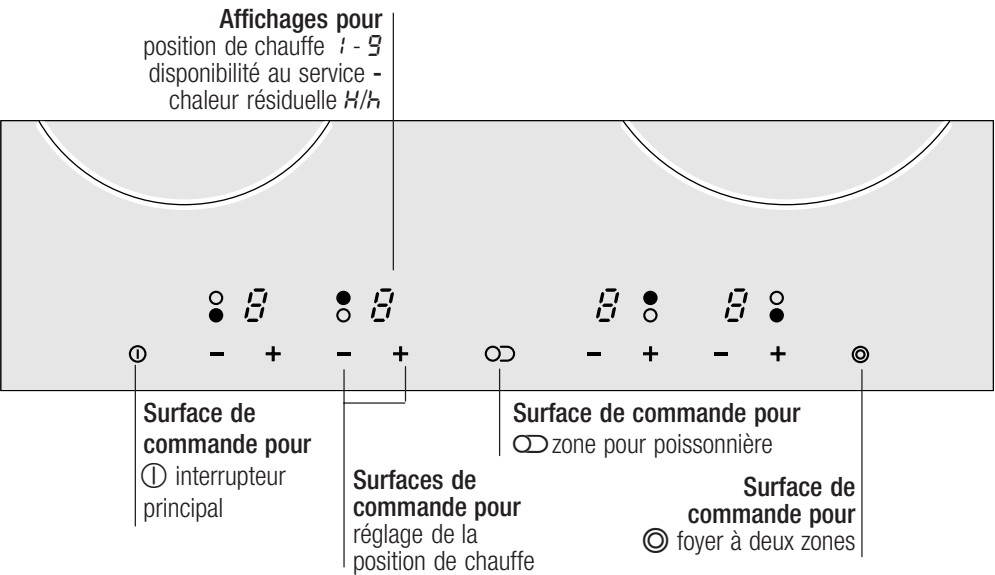
Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

Aliments débordés	Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
Effets de miroitements métalliques	Les décolorations sont dues à la friction des fonds de récipients et à des nettoyants inappropriés.
Feuilles et plastiques	Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

Remarques

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective est activée.

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Ainsi vous pouvez essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.

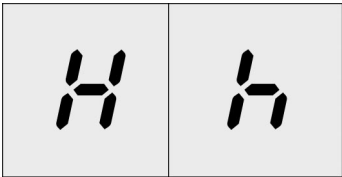
Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
⊙ Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ⊙.
⌬ Zone pour poissonnière	Effleurer le symbole ⌬.
Ⓜ Foyer halogène	Remarque : Ne regardez pas dans la lumière halogène, elle éblouit.

Enclenchement des foyers : Les affichages correspondants sont allumés.
Allumage du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Affichage de la chaleur résiduelle



Attention!

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un **H** apparaît à l’affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Lorsque le foyer continue à refroidir, l’indicateur passe à **h**. L’affichage s’éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

L’indicateur de chaleur résiduelle ne s’allume plus après une panne de courant. Les foyers peuvent encore être chauds.

Interrupteur principal avec sécurité-enfants

Interrupteur principal

Allumer la table de cuisson

Avec l'interrupteur principal, vous activez l'électronique du bandeau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à fonctionner.

Eteindre la table de cuisson

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages – des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.

Sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson:

Pour la mise sous tension, l'interrupteur doit être effleuré plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage  clignote. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson occasionnellement ou de manière permanente:

Verrouillage occasionnel de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson occasionnellement, p.ex. lorsque des enfants en bas âge sont en visite :

La table de cuisson doit être éteinte.

Effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. L'affichage  s'allume 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

Supprimer le verrouillage occasionnel

Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. La table de cuisson est enclenchée. Le verrouillage est désactivé.

Verrouillage permanent de la table de cuisson

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson de manière permanente. Chaque fois que la table de cuisson est hors tension, elle est verrouillée. Pour la mise sous tension, l'interrupteur doit être effleuré plus de 4 secondes.

Activer le verrouillage permanent

Le verrouillage permanent doit être activé une seule fois :

1. Mettre la table de cuisson sous tension au moyen de l'interrupteur principal.
2. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
3. Eteindre successivement les foyers de droite à gauche.
4. Effleurer l'interrupteur principal au moins 5 secondes. Après ce temps, l'affichage  s'allume pour 10 secondes et s'éteint. Le verrouillage permanent est activé.

Supprimer le verrouillage permanent

Vous pouvez supprimer le verrouillage permanent. Pour cela, procédez de la même manière que pour l'activation.

Attention!

La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée involontairement par l'eau de nettoyage, des aliments débordés ou des objets posés sur l'interrupteur principal ①.

Faire cuire

Surface de commande + et –

Les symboles + et – permettent de régler la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum.

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.

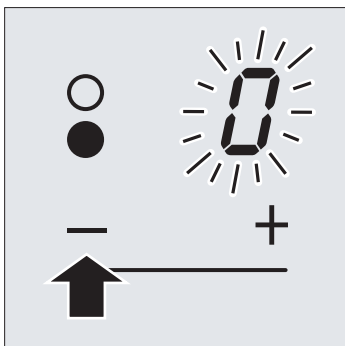
Remarque

Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

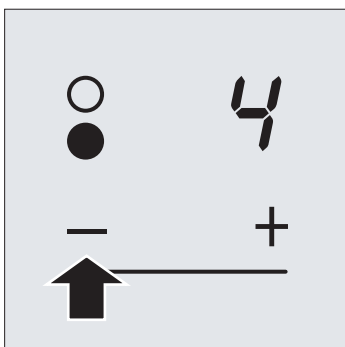
Réglages

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole **+** ou **-**.
A l'affichage clignote **0**.



2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole **+** ou **-**.
Le réglage de base apparaît :
Symbole **+** = position de chauffe 9
Symbole **-** = position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe :
Effleurer le symbole **+** ou **-** jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse.

Effleurez le symbole **-**, jusqu'à l'apparition de **0**.

Si vous avez réglé une position de chauffe puissante, vous pouvez également effleurer le symbole **+**, jusqu'à l'apparition de **9**. Effleurer encore une fois le symbole **+**, il apparaît **0**.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Eteindre le foyer

Tableau

Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Bouillon	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Soupe liée	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Lait**	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Réchauffer et maintenir au chaud				
Plat unique (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Lait	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Décongeler et réchauffer				
Epinards surgelés	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Etuver				
Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau)	4-8 pièces	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Poisson	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Faire cuire				
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Riz au lait (500ml-1l de lait)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pâtes (1-2 l d'eau)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Braiser				
Paupiettes	4 pièces	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Goulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Poêler				
Crêpe (galette)		2-4 min.	6-7	faire cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Steak (env. 3 cm d'épaisseur)	2-3 pièces	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Friture (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés (p.ex. frites surgelées)	200 g par remplissage	10-15 min.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	10-15 min.	4-5	faire frire en continu
* mijoter sans couvercle				
** sans couvercle				

Conseils pour économiser de l'énergie

La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds non lisses augmentent la consommation d'énergie.

Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

Important: Les fabricants de vaisselle indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.

Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Mettre le couvercle

Couvrez les casseroles et poêles toujours avec un couvercle adapté. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.

Faire cuire avec peu d'eau

Faites cuire avec peu d'eau. Ceci fait économiser de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.

Réduire le réglage

Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

Utiliser la chaleur résiduelle

Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

Cuisson avec le préchauffage booster

Vous n'avez plus à enclencher le foyer, attendre que le plat cuise puis abaisser la température. Vous réglez dès le début de la cuisson le niveau de mijotage souhaité.

Le foyer chauffe à la puissance maximum puis revient automatiquement sur la position de chauffe que vous avez réglée.

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

Réglages

1. Réglez la position de mijotage souhaitée du foyer.
2. Effleurez simultanément le symbole + et -. Le préchauffage booster est activé. Le symbole  et la position de mijotage clignotent en alternance à l'affichage.

Après le chauffage rapide, seule la position de mijotage est encore allumée à l'affichage.

Tableaux

Pour connaître les plats appropriés au préchauffage booster, reportez-vous au tableau suivant.

La petite quantité indiquée convient aux petits foyers et la plus importante aux grands. Les valeurs sont indicatives.

Plats avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Durée, minutes
Réchauffer			
Légumes en conserves	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Bouillon	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Soupe liée	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Lait	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Réchauffer et maintenir au chaud			
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	A 1-2	-
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Etuver			
Poisson	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cuire			
Riz (avec double volume d'eau)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Pommes de terre à l'Anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60
Rôti à braiser	1 kg	A 4-5	80-100
Poêler			
Bâtonnets de poisson	10 pièces	A 6-7	8-12
Crêpe (galette)		A 6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	A 6-7	8-12

Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

Avec le préchauffage booster, le mets ne sera pas mis en ébullition

Le préchauffage booster est conçu pour une cuisson qui nécessite très peu d'eau et qui garde la valeur nutritive des aliments.

Ajoutez seulement 3 tasses d'eau env. aux aliments cuits sur les grands foyers et 2 tasses à ceux cuits sur les petits.

Couvrez la casserole avec un couvercle.

Le préchauffage booster n'est pas recommandé pour des mets cuits dans beaucoup d'eau (par ex. les pâtes).

Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

A l'affichage du foyer clignote en alternance un **F** et un **B**.

Si vous effleurez le champ +, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique.

Nettoyage de la vitrocéramique

Nettoyants

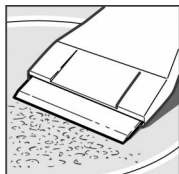
Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incruster.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.

Produits nettoyants inappropriés :

N'utilisez jamais :
des tampons en paille métallique, des éponges à dos récurant ou des détergents agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Racloir à verre



Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre.

Enlevez la sécurité du racloir à verre.
Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.
Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de blessure!
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le racloir à verre n'est pas approprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Incidents et dépannage

- La table de cuisson ne fonctionne pas**

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.
- A l'affichage des foyers clignote un E**

Vérifiez au disjoncteur si les fusibles pour l'appareil sont en bon état. Contrôlez s'il y a une panne de courant.
- Affichage E et des chiffres**

La surface de commande est humide ou un objet est placé sur la surface de commande. Éliminez la cause et réglez à nouveau.
- Affichage F et des chiffres**

Si un E et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique a un défaut. Mettez l'appareil hors tension et ensuite sous tension au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles ou par le disjoncteur général. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
- Affichage F et chiffres**

Si un F et un chiffre clignent en alternance dans les affichages, votre appareil a détecté une anomalie. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour y remédier.

Affichage	Anomalie	Mesure
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint le foyer correspondant.	F2 s'éteint lorsque l'électronique a suffisamment refroidi et après l'effacement de l'affichage par l'effleurement d'une surface de commande.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a éteint tous les foyers.	F4 s'éteint lorsque l'électronique a suffisamment refroidi et après l'effacement de l'affichage par l'effleurement d'une surface de commande.*
FB	Le foyer était trop longtemps allumé.	Vous pouvez immédiatement le rallumer.

* l'affichage est acquitté par l'effleurement d'une surface de commande près ou sur le bandeau de commande

Emballage et appareil usagé

Elimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE 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.

Service après-vente

Numéros de produit E et de fabrication FD

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez dans l'annuaire téléphonique l'adresse et le numéro de téléphone du service après-vente le plus proche. Les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront également volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur le passeport de l'appareil.

Indice

Cosa si deve fare subito dopo	36
Norme di sicurezza	36
Cause dei danni	37
Conoscere l'apparecchio	38
Pannello di comando	38
Le zone di cottura	39
Indicatore del calore residuo	39
Interruttore generale con sicurezza bambino ..	40
Interruttore generale	40
Sicurezza bambino	40
Cottura	41
Regolazione	42
Tabella	43
Consigli per risparmiare energia	44
Cottura con il sistema elettronico	45
Regolazione	45
Tabelle	46
Consigli per il sistema elettronico di cottura	47
Delimitazione temporale automatica	47
Cura e manutenzione	48
Cura	48
Pulizia della vetroceramica	48
Pulizia della cornice del piano di cottura	48
Cosa fare in caso di guasto?	49
Imballaggio e apparecchio dismesso	50
Servizio di assistenza tecnica	50

Cosa si deve fare subito dopo

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare il proprio piano di cottura in modo corretto e sicuro.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato d'acquisto dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare i documenti.

Danni da trasporto

Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare il piano di cottura. In caso di danni da trasporto non collegare l'apparecchio.

Norme di sicurezza

Surriscaldamento di olio e burro

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare il piano di cottura esclusivamente per la preparazione dei cibi.

L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Pericolo di incendio!
Non scaldare mai l'olio o il burro senza controllare. Se l'olio prende fuoco non spegnerlo mai con l'acqua. Coprire subito con un coperchio o un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Non sfiorare le zone di cottura calde. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini il più lontano possibile.

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

Sotto il piano di cottura si trova un cassetto nel quale non vanno riposti oggetti infiammabili o bombolette spray. Pericolo di incendio!

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

La presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura può generare pressione prodotta dal vapore. A causa di tale pressione, la pentola potrebbe improvvisamente saltare in aria. Pericolo di lesioni!
La zona di cottura e il fondo della pentola devono essere sempre asciutti.

Incrinature nella vetroceramica

In caso di spaccature, crepe o incrinature nella vetroceramica, vi è il pericolo di scarica elettrica. Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella scatola dei fusibili.

Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si scalda, il display non funziona

Se la zona di cottura si scalda, ma il display non funziona, disattivarla. Pericolo di scottature!

Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Se il piano di cottura si spegne da solo e smette di funzionare occorre scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione. Si può riattivare il piano di cottura più tardi.

Pericolo di incendio!

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Le riparazioni non eseguite a regola d'arte sono pericolose. Pericolo di scosse elettriche!

Le riparazioni vanno effettuate unicamente dai tecnici del nostro servizio di assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Evitare di lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese. Potrebbero derivarne dei danni.

Pentole e padelle calde

Non collocare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice.

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Sale, zucchero e sabbia graffiano la vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

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

Fuoriuscita di cibi

Lo zucchero e i cibi molto zuccherosi rovinano il piano di cottura. Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Macchie metalliche

Le macchie sono causate dall'abrasione delle pentole e da detergenti aggressivi non adatti.

Pellicole e plastica

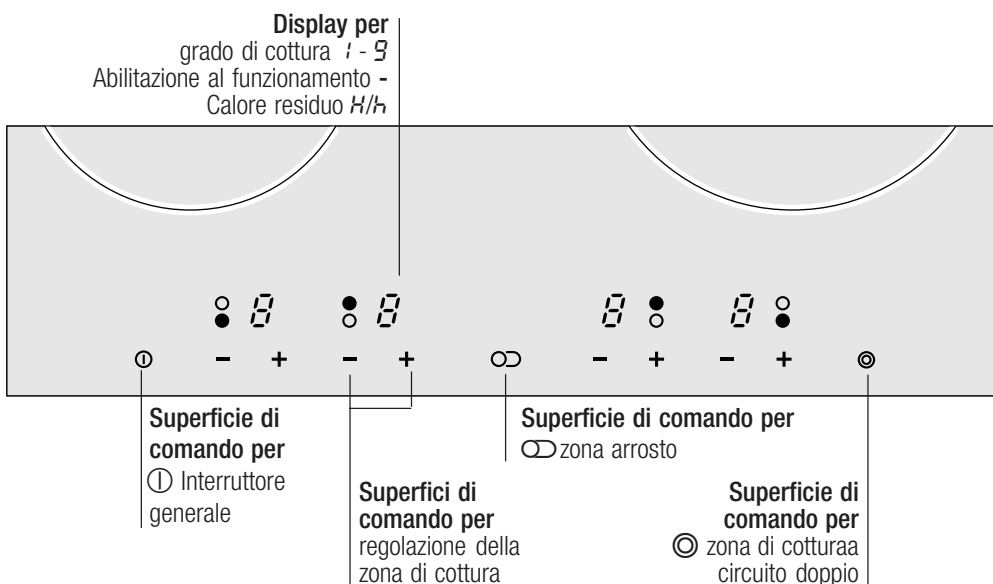
Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono.

La pellicola di protezione della cucina non è adatta al piano di cottura.

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pagina 2 si trova un sommario dei modelli con le misure.

Pannello di comando



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.

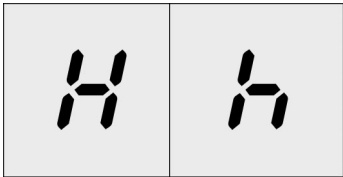
Mantenere la superficie di comando sempre asciutta. L'umidità pregiudica le funzioni.

Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura a circuito singolo	
⦿ Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ⦿.
⦶ Zona arrosto	Toccare il simbolo ⦶.
Ⓜ Zona di cottura alogena	Avvertenza: non guardare direttamente la luce alogena poiché abbaglia.

Attivazione della zona di cottura: I display corrispondenti si accendono.
Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la grandezza impostata per ultima.

Indicatore del calore residuo



Attenzione!

Il piano di cottura ha un indicatore del calore residuo a due livelli per ogni zona di cottura.

Se nel display compare la lettera **H**, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad esempio mantenere calda una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si raffredda ulteriormente, il display visualizza **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, il display si accende.

Dopo un calo di corrente l'indicatore del calore residuo non si attiva più. Le zone di cottura possono essere ancora calde.

Interruttore generale con sicurezza bambino

Interruttore generale

Attivazione del piano di cottura

L'interruttore principale consente di attivare il dispositivo elettronico del pannello comandi. In questo modo il piano di cottura è pronto per l'uso.

Disattivazione del piano di cottura

Toccare il simbolo ① finché non si illuminano i display – delle zone di cottura.

Toccare il simbolo ① finché i display – delle zone di cottura non si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta attivo finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

Avvertenze

Il piano di cottura si disattiva automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 10 secondi.

Sicurezza bambino

È possibile bloccare il piano di cottura per evitare che i vostri bambini attivino le zone di cottura:

Per l'attivazione occorre toccare l'interruttore generale per oltre 4 secondi. Durante questo intervallo di tempo lampeggia . Non appena il display si spegne, il piano di cottura è attivato.

Il piano di cottura si può bloccare in modo occasionale o duraturo:

Blocco occasionale del piano di cottura

È possibile bloccare il piano di cottura in occasioni particolari, ad esempio quando si ospitano bambini. Il piano di cottura deve essere disattivato. Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Il display  si illumina per 10 secondi e poi si spegne. Il piano di cottura viene bloccato.

Annullamento del blocco occasionale

Azionare l'interruttore principale ① per più di 4 secondi. Il piano di cottura è attivato. Il blocco viene in questo modo rimosso.

Blocco duraturo del piano di cottura

È possibile bloccare il piano di cottura in modo duraturo. Quando il piano di cottura è spento è sempre bloccato. Per l'attivazione occorre toccare l'interruttore generale per oltre 4 secondi.

Attivazione del blocco duraturo

Il blocco duraturo va attivato una sola volta:

- 1.** Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.
- 2.** Impostare le 4 zone di cottura sul grado di cottura 2.
- 3.** Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
- 4.** Premere l'interruttore principale per almeno 5 secondi. Dopo questo intervallo, si illumina il display  per 10 secondi e poi si spegne. Il blocco duraturo è attivato.

Annullare il blocco duraturo

È possibile annullare di nuovo blocco duraturo. A tale scopo, procedere esattamente come per l'attivazione.

Attenzione!

L'acqua di lavaggio, i residui depositati o gli oggetti appoggiati sull'interruttore generale ① possono attivare o disattivare accidentalmente la sicurezza bambino.

Cottura

Superficie di comando + e –

Con i simboli + e – si imposta il grado di cottura desiderato.

Grado di cottura 1 = potenza minima

Grado di cottura 9 = potenza massima.

Ogni grado di cottura possiede un grado intermedio contrassegnato con un punto.

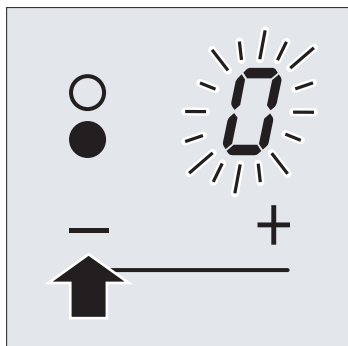
Avvertenza

La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si può attivare e disattivare il riscaldamento.

Regolazione

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare il simbolo **+** o **-**.
Sul display lampeggia uno **9**.

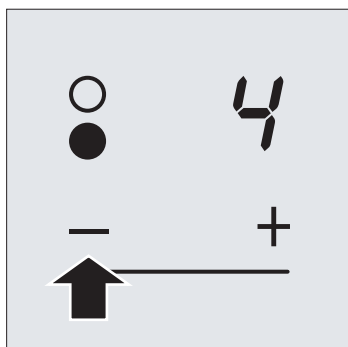


2. Durante i 5 secondi successivi, toccare il simbolo **+** o **-**.

Viene così visualizzata l'impostazione base:

Simbolo **+** = grado di cottura 9

Simbolo **-** = grado di cottura 4



3. Modifica del grado di cottura:

Toccare il simbolo **+** o **-** finché non compare il grado di cottura desiderato.

Toccare il simbolo **-**, finché non viene visualizzato **9**.

Se è stato impostato un grado di cottura elevato, è anche possibile toccare il simbolo **+** finché non viene visualizzato **9**. Azionare nuovamente il simbolo **+**; viene così visualizzato **9**.

La zona di cottura si disattiva e dopo circa 5 secondi compare l'indicatore del calore residuo.

Disattivazione della zona di cottura

Tabella

I tempi di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso, nonché dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Fondere				
Cioccolato, glassa, burro, miele	100 g	-	1-2	-
gelatina	1 confezione	-	1-2	-
Riscaldare				
Verdure in barattolo	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
Brodo	500 ml-1 l	3-4 min.	7-8	2-4 min.
Minestra	500 ml-1 l	2-4 min.	2-3	2-4 min.
Latte**	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Riscaldare e mantenere al caldo				
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
Latte	500 ml-1 l	3-4 min.	1-2	
Scongellare e riscaldare				
Spinaci surgelati	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Stufare				
Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua)	4-8 porzioni	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
Pesce	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Cottura				
Riso (con doppia quantità d'acqua)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
Riso al latte (500 ml-1l di latte)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
Pasta (1-2 l d'acqua)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Quantità	Grado di cottura 9	Grado di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento
Brasare				
Involtini	4 porzioni	5-8 min.	4-5	50-60 min.
Stufato	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
Gulasch	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Arrostire				
Frittata (schiacciata)		2-4 min.	6-7	cottura arrosto progressiva
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	2-4 min.	6-7	6-10 min.
Bistecca (spessa ca. 3 cm)	2-3 porzioni	2-4 min.	7-8	8-12 min.
Bastoncini di pesce	10 porzioni	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Friggere (in 1-2 l di olio)				
Prodotti surgelati (per esempio patatine surgelate)	200 g per ogni ripieno	10-15 min.	8-9	friggere gradualmente
Altro	400 g per ogni ripieno	10-15 min.	4-5	friggere gradualmente

* Prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni giuste delle pentole

Utilizzare pentole e padelle con fondi spessi e lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.

Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. Fare attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, il quale solitamente è più grande di quello del fondo.

Per le quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande non del tutto piena richiede molta energia.

Mettere il coperchio

Coprire sempre le pentole e le padelle con un coperchio adatto. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.

Cuocere con poca acqua

Se si cuoce con poca acqua si risparmia energia. Inoltre si conservano le vitamine e le sostanze minerali delle verdure.

Diminuire il grado di cottura

Passare tempestivamente a un grado di cottura più basso.

Sfruttare il calore residuo

Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Cottura con il sistema elettronico

Non occorre più accendere, attendere che la pietanza sia cotta e poi spegnere. Basta impostare dall'inizio il grado di cottura desiderato per la cottura a fuoco lento.

La zona di cottura si scalda con la massima potenza e si spegne da sé quando raggiunge il grado di cottura selezionato.

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

Regolazione

1. Impostare il grado di cottura a fuoco lento desiderato per la zona di cottura.
2. Sfioccare contemporaneamente i simboli + e -. Il sistema elettronico di prima cottura rapida si attiva. Sul display lampeggiano alternatamente **R** e il grado di cottura a fuoco lento.

Dopo la cottura nel display compare solo il grado di cottura a fuoco lento.

Tabelle

Le ricette adatte al sistema elettronico di cottura sono indicate nella tabella seguente.

La quantità riportata con caratteri piccoli si riferisce alle zone di cottura di minori dimensioni, mentre la quantità riportata con caratteri grandi si riferisce alle zone di cottura più grosse. I valori riportati sono valori di riferimento.

Ricette per il sistema elettronico di cottura	Quantità	Grado di cottura	Durata, minuti
Riscaldare			
Verdure in barattolo	400 g-800 g	A 1-2	5-10
Brodo	500 ml-1 l	A 7-8	4-7
Zuppa	500 ml-1 l	A 2-3	3-6
Latte	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Riscaldare e mantenere al caldo			
Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie)	400 g-800 g	A 1-2	-
Scongellare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Gulasch surgelato	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Stufare			
Pesce	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cuocere			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Patate lesse (con la buccia) con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Patate lessate in acqua salata con 1-3 tazze d'acqua	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Brasare			
Involtini	4 porzioni	A 4-5	50-60
Stufato	1 kg	A 4-5	80-100
Friggere			
Bastoncini di pesce	10 porzioni	A 6-7	8-12
Frittata (schiacciata)		A 6-7	friggere gradualmente
Cotoletta, impanata	1-2 porzioni	A 6-7	8-12

Consigli per il sistema elettronico di cottura

Il cibo non riesce a cuocersi con il sistema elettronico di cottura

Il sistema elettronico si utilizza per una cottura povera d'acqua che mantenga le sostanze nutritive.

Mettere nella zona di cottura grande circa 3 tazze d'acqua, in quella piccola circa 2 tazze per piatto.

Coprire la pentola con un coperchio.

Il sistema elettronico di cottura non è adatto per gli alimenti che devono cuocere in molta acqua (ad esempio la pasta).

Delimitazione temporale automatica

Se una zona di cottura resta in funzione a lungo senza subire alcuna modifica in termini di regolazione, si attiva la limitazione temporale automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternativamente *F* e *B*.

Se si sfiora il pannello +, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

Il momento di attivazione del sistema di limitazione temporale dipende dal grado di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

Cura e manutenzione

Non pulire mai con apparecchi ad alta pressione o a vapore.

Cura

Pulire il proprio piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica.

Pulizia della vetroceramica

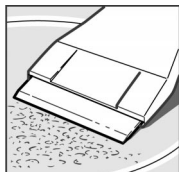
Detergenti

Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.

Detergenti non adatti

Non utilizzare:
spugne che graffiano, detergenti abrasivi o aggressivi come spray per il forno o smacchiatori.

Raschietto per vetro



Rimuovere lo sporco ostinato con un raschietto per vetro.

Togliere la sicura del raschietto per vetro.
Pulire la vetroceramica solo con la lama.
L'involucro potrebbe graffiare la vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Dopo la pulizia fissare in modo sicuro il raschietto.

Sostituire subito le lame danneggiate.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
Non utilizzare mezzi affilati o ruvidi. Il raschietto per il vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura si può danneggiare.

Cosa fare in caso di guasto?

Il piano di cottura non funziona

Se si verifica un'anomalia, spesso si tratta solo di un piccolo problema. Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica, osservare le seguenti indicazioni.

Controllare che i fusibili generali per l'apparecchio siano a posto. Controllare che non vi sia un calo di corrente.

Nel display delle zone di cottura lampeggia E

La superficie di comando è bagnata o vi è un oggetto posato sopra di essa. Rimuovete la causa dell'anomalia e riattivate.

Display E e numeri

Se nel display compare una E con numeri, il sistema elettronico ha un difetto. Disattivare l'apparecchio dal fusibile generale o dall'interruttore di circuito nella cassetta dei fusibili e riattivare. Se nel display compare di nuovo la stessa sequenza di lettere e numeri chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Display F e numeri

Se nel display lampeggiano in modo alternato una F e una cifra, l'apparecchio ha rilevato un'anomalia. Nella tabella seguente si trovano i provvedimenti per risolvere il problema.

Display	Anomalia	Provvedimento
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	F2 scompare quando il sistema elettronico si è raffreddato a sufficienza e il display viene cancellato toccando la superficie di comando.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	F4 scompare quando il sistema elettronico si è raffreddato a sufficienza e il display viene cancellato toccando la superficie di comando.*
F8	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo.	Si può subito riattivare.

* Non posare nessuna pentola calda sul pannello comandi

Imballaggio e apparecchio dismesso

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.

Servizio di assistenza tecnica

Qualora l'apparecchio necessiti di riparazioni, è possibile rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnico più vicino sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Nel caso in cui ci si rivolga al nostro servizio di assistenza tecnica, si raccomanda di indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici necessari si trova sulla scheda dell'apparecchio stesso.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	52
Veiligheidsvoorschriften	52
Oorzaken van schade	53
Het apparaat leren kennen	54
Het bedieningspaneel	54
De kookzones	55
Restwarmte-indicatie	55
Hoofdschakelaar met kinderslot	56
Hoofdschakelaar	56
Kinderslot	56
Koken	57
Zo stelt u in	58
Tabel	59
Tips voor het besparen van energie	60
Koken met de elektronische aankook-automaat	61
Zo stelt u in	61
Tabellen	62
Tips voor de elektronische aankook-automaat	63
Automatische tijdsbegrenzing	63
Onderhoud en reiniging	64
Onderhoud	64
Reiniging van het glaskeramiek	64
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	64
Wat te doen bij storingen?	65
De verpakking en uw oude apparaat	66
Klantenservice	66

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiks- en montageaanwijzing en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Transportschade

Controleer de kookplaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Brandgevaar! Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water.

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!

Natte bodems van pannen en kookzones

Wanneer zich vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt kan er dampdruk ontstaan. Door de dampdruk kan de pan plotseling omhoog springen. Gevaar voor letsel! Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in het glaskeramiek

Ingeval van breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat het gevaar van een elektrische schok.

Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

Als de kookzone verwarmt, maar de indicatie niet functioneert, schakel dan de kookzone uit.

Verbrandingsgevaar!

Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit.

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, dient hij direct te worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet. De kookplaat zou later weer aan kunnen gaan.

Brandgevaar!

Schakel de zekering in de schakelkast uit en bel de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leegkoken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten.

Hierdoor kan schade ontstaan.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

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

Overgelopen etenswaar

Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Metaalachtige verkleuringen

De verkleuring ontstaat door slijtage van de pannen en ongeschikte reinigingsmiddelen.

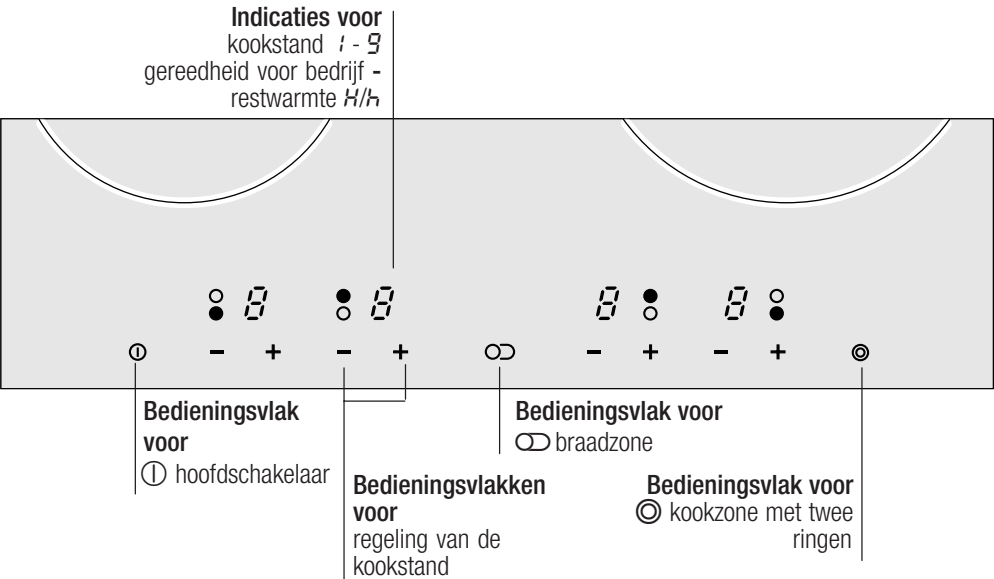
Folie en kunststof

Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones.
Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

Aanwijzingen

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijkertijd aanraakt. Zo kunt u overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vochtigheid heeft een negatieve invloed op de werking.

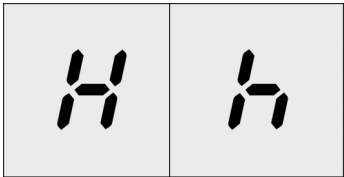
De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⦿ Kookzone met twee ringen	Het symbool ⦿ aanraken.
⦶ Braadzone	Het symbool ⦶ aanraken.
Ⓜ Halogeen-kookzone	N.B.Niet in het halogeenlicht kijken, dit is verblindend.

Inschakelen van de kookzones: De betreffende indicaties zijn verlicht.

Inschakelen van de kookzone: Automatisch wordt de grootte van de laatste inschakeling gekozen.

Restwarmte-indicatie



Attentie!

De kookplaat heeft voor elke kookzone en restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten.

Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Na een stroomuitval gaat de restwarmte-indicatie niet meer aan. De kookzones kunnen nog heet zijn.

Hoofdschakelaar met kinderslot

Hoofdschakelaar

Kookplaat inschakelen

Met de hoofdschakelaar schakelt u de elektronica van het bedieningspaneel in. Nu is de kookplaat klaar voor gebruik.

Kookplaat uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicaties – van de kookzones verlicht zijn.

Raak het symbool ① aan tot de indicaties – van de kookzones uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 10 seconden uitgeschakeld zijn.

Kinderslot

Om te voorkomen dat uw kinderen de kookzones inschakelen, kunt u de kookplaat blokkeren:

Om in te schakelen moet de hoofdschakelaar dan langer dan 4 seconden worden aangeraakt. Gedurende deze tijd knippert de indicatie . Zodra de indicatie uitgaat, is de kookplaat ingeschakeld.

U kunt de kookplaat eenmalig of continu blokkeren:

De kookplaat eenmalig blokkeren

U kunt de kookplaat eenmalig blokkeren, als er bijv. kleine kinderen op bezoek zijn:

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

De hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. De indicatie  is 10 seconden verlicht en gaat vervolgens uit. De kookplaat is vergrendeld.

Eenmalige blokkering opheffen

Raak de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aan. De kookplaat is ingeschakeld. De blokkering is opgeheven.

Kookplaat continu blokkeren

U kunt de kookplaat continu blokkeren. De kookplaat wordt altijd geblokkeerd wanneer hij uitgeschakeld is. Om in te schakelen moet de hoofdschakelaar dan langer dan 4 seconden worden aangeraakt.

Continue blokkering activeren

De continue blokkering dient eenmalig geactiveerd te worden:

1. De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.
2. Alle 4 de kookzones op kookstand 2 zetten.
3. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
4. De hoofdschakelaar minstens 5 seconden lang aanraken. Hierna is de indicatie  gedurende 10 seconden verlicht en gaat vervolgens uit. De continue blokkering is geactiveerd.

Continue blokkering opheffen

U kunt de continue blokkering weer opheffen. Ga hierbij op dezelfde manier te werk als bij het activeren.

Attentie!

Wanneer er schoonmaakwater, overgekookt voedsel of voorwerpen op de hoofdschakelaar ① terechtkomen, kan het kinderslot per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Koken

Bedieningsvlakken + en –

Met de symbolen + en – stelt u de gewenste kookstand in.

Kookstand 1 = laagste niveau

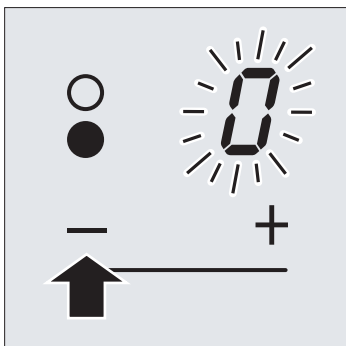
Kookstand 9 = hoogste niveau

Elke kookstand heeft een tussenstand. Ze zijn voorzien van een punt.

N.B.

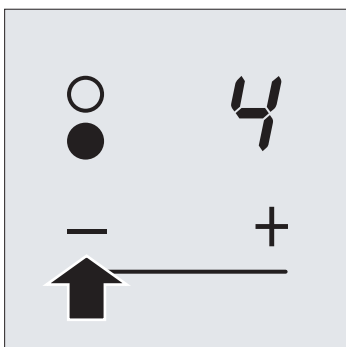
De kookzone regelt de verwarming door in- en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Zo stelt u in



De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool + of - aanraken.
Op het display knippert 0.



2. In de volgende 5 seconden het symbool + of - aanraken.

De basisinstelling verschijnt:

Symbool + = kookstand 9

Symbool - = kookstand 4

3. De kookstand veranderen:

Het symbool + of - aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Het symbool - aanraken tot 0 verschijnt.

Als u een hoge kookstand heeft ingesteld, dan kunt u ook het symbool + aanraken tot 9 verschijnt.

Nogmaals het symbool + aanraken, 0 verschijnt.

De kookzone schakelt uit en na ca. 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

Kookzone uitschakelen

Tabel

De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kook-stand	Doorkookduur
Smelten				
chocolade, boter, honing	100 g	-	1-2	-
gelatine	1 pk.	-	1-2	-
Opwarmen				
blikgroente	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
melk**	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht				
(bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
vis	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Koken				
rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
rijstepap (500ml-1ltr. melk)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	25-30 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min.	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
noedels (1-2 ltr. water)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door- kook-stand	Doorkookduur
Stoven				
rollades	4 stuks	5-8 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
goulash	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		2-4 min.	6-7	Ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	2-4 min.	6-7	6-10 min.
steak (ca. 3 cm dik)	2-3 stuks	2-4 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten (bijv. diepvries patates frites)	200 g per vulling	10-15 min.	8-9	Ononderbroken frituren
Overige	400 g per vulling	10-15 min.	4-5	Ononderbroken frituren

* Doorkoken zonder deksel

** zonder deksel

Tips voor het besparen van energie

De juiste grootte van de pan

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

De diameter van de pannenbodem dient overeen te komen met de grootte van de kookzone.

Let op het volgende: De fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.

Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.

Het deksel erop doen

Sluit pannen altijd af met een passende deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u vier maal meer energie nodig.

Met weinig water koken

Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.

Lager zetten

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

Restwarmte gebruiken

Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Koken met de elektronische aankook-automaat

U hoeft niet meer in te schakelen, te wachten tot het gerecht kookt en weer terug te schakelen. U stelt al in het begin de gewenste stand voor het doorkoken in.

De kookzone warmt op het hoogste vermogen op en schakelt zelf terug naar de door u gekozen kookstand.

Het hangt van de ingestelde doorkookstand af hoe lang de kookplaat verwarmt.

Zo stelt u in

1. Stel de gewenste doorkookstand van de kookzone in.
2. Het symbool + en – tegelijkertijd aanraken. De elektronische aankook-automaat wordt geactiveerd. Op het display knipperen **R** en de doorkookstand afwisselend.

Na het aankoken is op het display alleen nog de doorkookstand verlicht.

Tabellen

U ziet in de volgende tabellen voor welke gerechten de aankookelektronica geschikt is.

De kleinste aangegeven hoeveelheid heeft betrekking op de kleinste kookzones, de grootste hoeveelheid op de grootste kookzones. De aangegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerechten met de aankookelektronica	Hoeveelheid	Kookstand	Tijdsduur, minuten
Opwarmen			
blikgroente	400 g-800 g	A 1-2	5-10
bouillon	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
gebonden soep	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
melk	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Opwarmen en warmhouden			
eenpansgerecht (bijv.linzengerecht)	400 g-800 g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
spinazie, diepvries	300 g-600 g	A 2-3	10-20
goulash, diepvries	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Zachtjes laten koken			
vis	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Koken			
rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Stoven			
rollades	4 stuks	A 4-5	50-60
stoofvlees	1 kg	A 4-5	80-100
Braden			
vissticks	10 stuks	A 6-7	8-12
pannenkoeken (Flädle)		A 6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	A 6-7	8-12

Tips voor de elektronische aankook-automaat

De gerechten worden met de elektronische aankook-automaat niet aan de kook gebracht

De elektronische aankook-automaat is alleen bestemd om met weinig water en met behoud van de voedingswaarde te koken.

Voeg bij grote kookzones slechts 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. twee koppen water bij de gerechten.

Sluit de pan af met een deksel.

Voor gerechten die in veel water worden gekookt (zoals pasta) is de elektronische aankook-automaat niet geschikt.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.

Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend een **F** en een **B**.

Wanneer u het veld + aanraken, gaat de indicatie uit. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramik.

Reiniging van het glaskeramik

Schoonmaakmiddelen

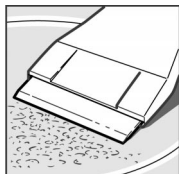
Na het koken dient u de kookplaat altijd schoon te maken. Zo branden kookresten nooit vast.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Gebruik nooit:
krassende sponzen, schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, zoals ovenspray's en vlekkenverwijderaars.

Schraper



Sterke vervuiling verwijdt u het beste met een schraper.

Open de schraper.
Maak het oppervlak van het glaskeramik alleen schoon met het schrapermesje.
Door de behuizing kan het glaskeramik bekrast raken.



Het schrapermesje is heel scherp. Risico van letsel!
Na het schoonmaken dient u het mesje te sluiten.

Beschadigde messen direct vervangen.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.
Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan beschadigd worden.

Wat te doen bij storingen?

De kookplaat werkt niet

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

In de kookzone-indicatie knippert E

Ga na of de huiszekeringen voor het apparaat in orde zijn. Controleer of er sprake is van een stroomuitval.

Indicatie E en getallen

Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op. Neem de oorzaak weg en stel opnieuw in.

Wanneer op het display een E en getallen verschijnen, is er een fout met de elektronica opgetreden. Schakel het apparaat altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt.

Indicatie F en getallen

Wanneer er op het display afwisselend een F en een getal knipperen, heeft uw apparaat een fout herkend. In de volgende tabellen ziet u wat u kunt doen dit op te lossen.

Indicatie	Fout	Maatregel
$F2$	De elektronica is oververhit en heeft de betreffende kookzone uitgeschakeld.	$F2$ verdwijnt wanneer de elektronica voldoende is afgekoeld en de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak gewist wordt.*
$F4$	De elektronica is oververhit en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	$F4$ verdwijnt wanneer de elektronica voldoende is afgekoeld en de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak gewist wordt.*
FB	De kookzone is te lang in gebruik geweest.	U kunt direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningsveld

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemering en verwerking van oude.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van het identificatiebewijs van het apparaat.