
de	Gebrauchsanleitung	3 – 22
fr	Mode d'emploi	23 – 43
it	Istruzioni per l'uso	44 – 63
nl	Gebruiksaanwijzing	64 – 84

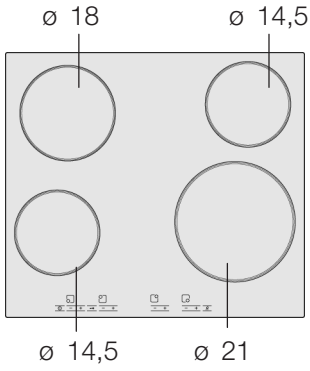
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per L'uso
Gebruiksaanwijzing

PKE6..E., PKF6..E., PKN6..E.,
PKN8..E..

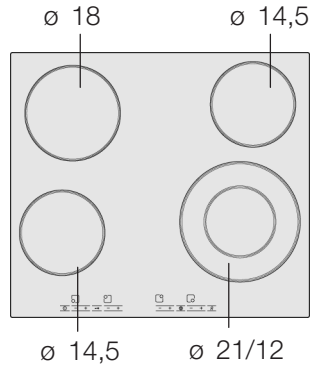


9000269997

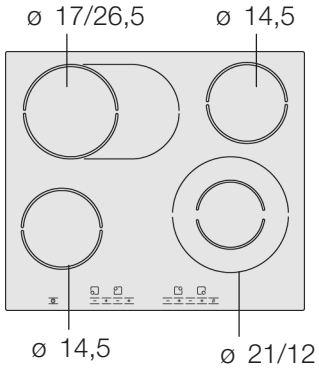
PKE6..E..



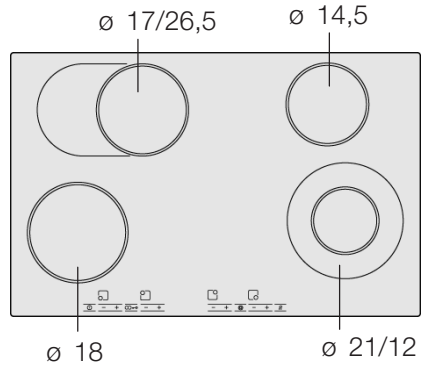
PKF6..E..



PKN6..E..



PKN8..E..



$\varnothing = \text{cm}$

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Tipps zum Energie-sparen	8
Das Gerät kennen lernen	9
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärmeanzeige	10
Kochfeld einstellen	11
Kochfeld ein- und ausschalten	11
Kochstelle einstellen	11
Kochtabelle	13
Ankoch-Elektronik	15
Ankoch-Elektronik einstellen	15
Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik	15
Tipps zur Ankoch-Elektronik	16
Kindersicherung	17
Kindersicherung ein- und ausschalten	17
Automatische Kindersicherung	17

Inhaltsverzeichnis

Automatische Zeitbegrenzung	17
Grundeinstellungen	18
Grundeinstellungen ändern	18
Reinigen und Pflegen	19
Glaskeramik	19
Kochfeldrahmen	20
Störung beheben	21
Kundendienst	22

Sicherheitshinweise

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

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

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

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

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

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Harte und spitze Gegenstände

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

Folien und Kunststoffe

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen



Packen Sie das Gerät aus und 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.

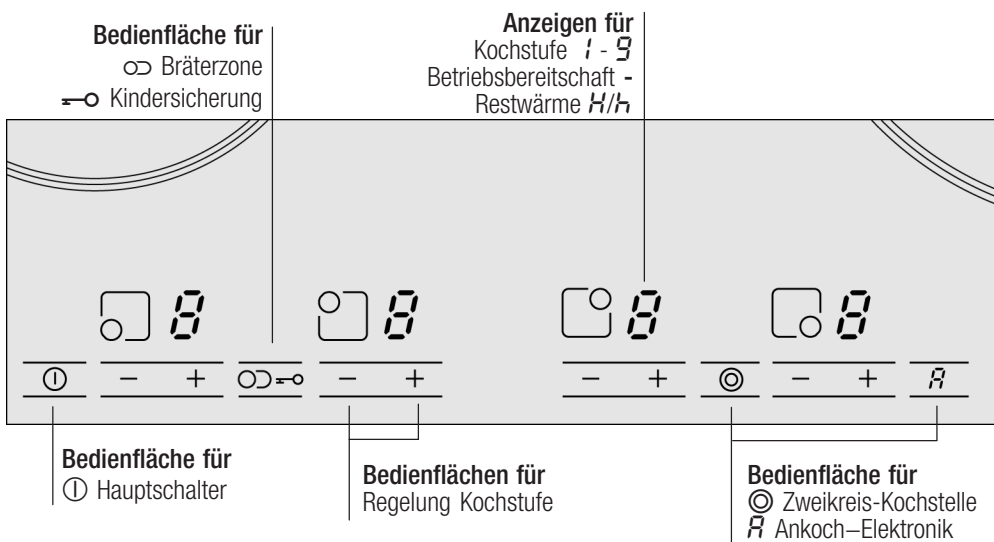
Tipps zum Energie-sparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
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.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

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

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

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.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ①, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

Kochstelle einstellen

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

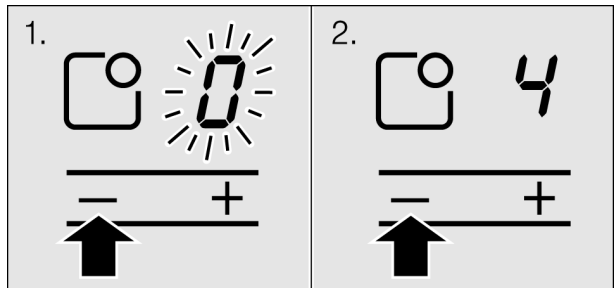
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol + oder – berühren.
In der Anzeige leuchtet 0.
2. In den nächsten 10 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.

Kochstelle ausschalten:

Symbol + oder – berühren, bis 0 erscheint. Nach etwa 10 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis

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

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	-
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z. B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150g -200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr. Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierteig	5-6	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig	5-6	
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig	4-5	
* Fortkochen ohne Deckel		
** Ohne Deckel		


Ankoch-Elektronik


Die Ankoch-Elektronik heizt die Kochstelle mit der höchsten Leistung auf und schaltet auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück.

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

Ankoch-Elektronik einstellen

Die Ankoch-Elektronik kann nur in den ersten 30 Sekunden nach dem Einschalten der Kochstelle aktiviert werden:

1. Gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle einstellen.
2. Symbol  berühren.

Die Ankoch-Elektronik ist aktiviert. In der Anzeige blinken  und die Fortkochstufe abwechselnd.

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

Kochtabelle zur Ankoch-Elektronik

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	Gesamte Garzeit in Minuten
Erwärmen			
Brühe	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 Min.
Gebundene Suppen	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 Min.
Milch**	200-400ml	A 1-2	4-7 Min.
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400-800g	A 1-2	-

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Gesamte Garzeit in Minuten
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300-600g	A 2.-3.	10-20 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1kg	A 2.-3.	20-30 Min
Garziehen			
Fisch	300-600g	A 4-5*	20-25 Min.
Kochen			
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125-250g	A 2-3	20-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 Min.
Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 2.-3.	15-20 Min.
Gemüse tiefgekühlt mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	A 4.-5.	
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	A 4-5	80-100 Min.
Braten**			
Schnitzel, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	1-2	A 7-8	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	1-2	A 6-7	8-12 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B.	200-300g	A 6-7	8-12 Min.
Fischstäbchen			
Pfannkuchen		A 6-7	fortlaufend braten

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende und 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.


Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Das Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

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

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

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

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 blinken abwechselnd **F** und **B**.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Grundeinstellungen


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

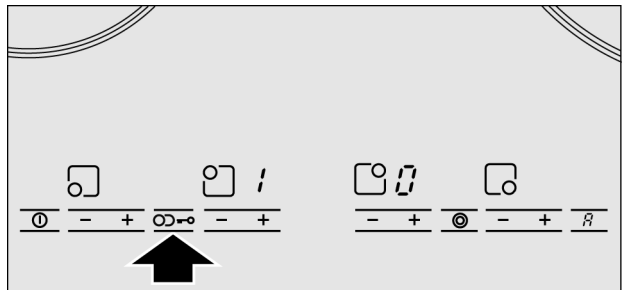
Anzeige	Funktion
	Automatische Kindersicherung  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
	Zuschaltung der Heizkreise  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.  Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.




* Grundeinstellung



Grundeinstellungen ändern

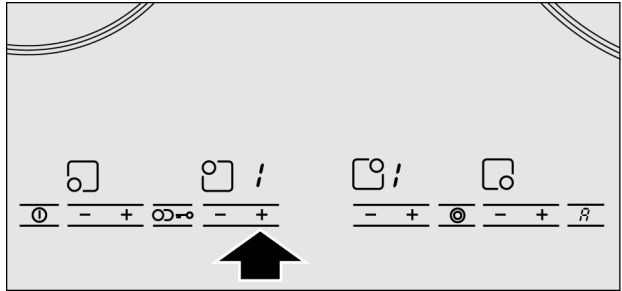
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren



Im linken Display blinken  und  abwechselnd, im rechten Display leuchtet .

3. Symbol  sooft berühren, bis im linken Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Symbol  sooft berühren, bis im rechten Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol  4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entsichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit der Klinge.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nicht mit dem Gehäuse des Glasschabers. Die Glaskeramikfläche könnte verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Gefahr von Schnittverletzungen. Sichern Sie die Klinge, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
<i>E</i> blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
<i>Er</i> + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.
<i>F2</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
<i>F4</i>	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
<i>FB</i>	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, 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.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Bosch Info-Team 0180 5 304050 (EUR 0,14/Min.)

www.bosch-hausgeraete.de

Table de matières

Consignes de sécurité	25
Consignes de sécurité concernant cet appareil ...	25
Causes de dommages	26
Protection de l'environnement	28
Élimination écologique	28
Conseils pour économiser de l'énergie	28
Se familiariser avec l'appareil	29
Le bandeau de commande	29
Les foyers	30
Indicateur de chaleur résiduelle	30
Réglage de la table de cuisson	31
Allumer et éteindre la table de cuisson	31
Réglage d'un foyer	31
Tableau de cuisson	33
Préchauffage booster	35
Réglage du préchauffage booster	35
Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster	36
Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster	37
Sécurité-enfants	38
Activer et désactiver la sécurité-enfants	38
Sécurité-enfants automatique	38

Table de matières

Limitation automatique du temps	38
Réglages de base	39
Modifier les réglages de base	40
Nettoyage et entretien	41
Vitrocéramique	41
Cadre de la table de cuisson	42
Remédier à une anomalie de fonctionnement ..	42
Service après-vente	43

Consignes de sécurité

Veillez 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 d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les documents.

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Utilisation sûre

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent,

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risques d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlures ! Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risques d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de blessure ! Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas La table de cuisson se coupe

Risque d'électrocution ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Risque de brûlures ! Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

Évitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

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

Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Élimination écologique



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

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

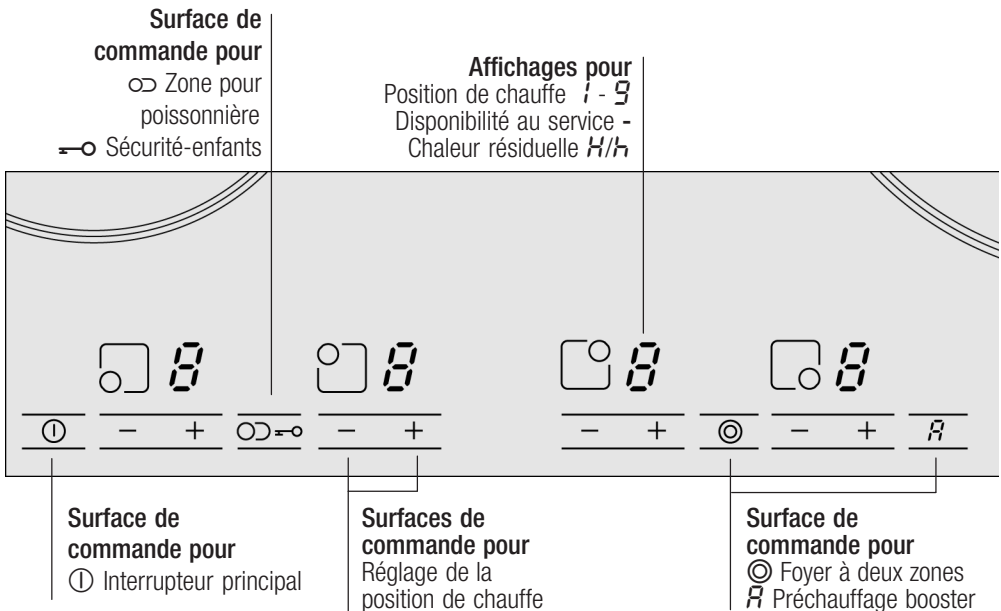
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Important : Les fabricants de récipients 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.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

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

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

Remarques

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi 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 ⊞

Enclenchement du foyer : L'affichage correspondant s'allume.

Activation du foyer : La dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée.

Indicateur de chaleur résiduelle

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. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe au **h**. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

Allumer et éteindre la table de cuisson

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

Allumer : Effleurez le symbole ①. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

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

Remarque

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

Réglage d'un foyer

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


Position de chauffe 1 = puissance minimum

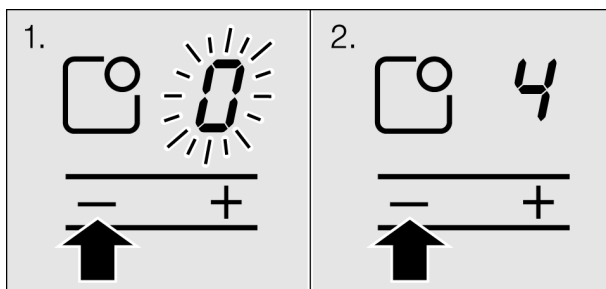
Position de chauffe 9 = puissance maximum

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

Régler la position de chauffe :


La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole + ou -.
 s'allume dans l'affichage.
2. Dans les 10 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.

Eteindre le foyer :

Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que  apparaisse. Après env. 10 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

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.

Tableau de cuisson

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2-3	20-30 min.
Goulasch surgelé	2-3	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	2-3	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2-3	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire (frire 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		


Préchauffage booster


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

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

Réglage du préchauffage booster

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

1. Régler la position de mijotage souhaitée du foyer.
2. Effleurer le symbole .

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 reste allumée à l'affichage.

Tableau de cuisson pour l'utilisation du préchauffage booster

Le tableau suivant vous indique des mets appropriés au préchauffage booster.

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

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Réchauffer			
Bouillon	500ml-1l	A 7-8	4-7 min.
Potages liés	500ml-1l	A 2-3	3-6 min.
Lait**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Réchauffer et maintenir au chaud			
Ragoût (p.ex. plat de lentilles)	400-800g	A 1-2	-
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulasch surgelé	500g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Etuver			
Poisson	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuire			
Riz (avec double volume d'eau)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Légumes avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Légumes surgelés avec 1-3 tasses d'eau	500g-1kg	A 4-5	
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	1kg	A 4-5	80-100 min.

Mets avec préchauffage booster	Quantité	Position de chauffe	Temps de cuisson total, en minutes
Rôtir**			
Escalope, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané	1-2	A 6-7	8-12 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé	200-300g	A 6-7	8-12 min.
p.ex. bâtonnets de poisson			
Crêpes		A 6-7	cuire en continu
* mijoter sans couvercle			
** sans couvercle			

Conseils pour l'utilisation du préchauffage booster

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. des pâtes).


Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  env. 4 secondes. Le symbole  s'allume 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

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

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

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

Limitation automatique du temps

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











Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles *F* et *B* clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Réglages de base


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

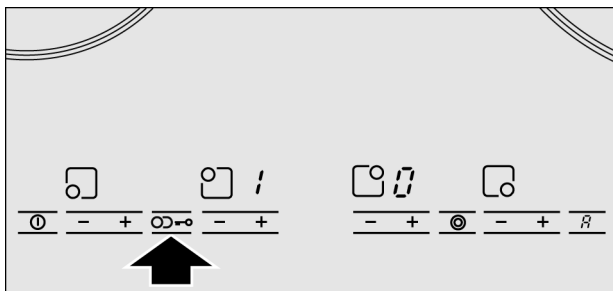
Affichage	Fonction
	Sécurité-enfants automatique  Désactivée.*  Activée.
	Enclenchement des surfaces de chauffe  Désactivé.  Activé.  Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
	Remise au réglage de base  Désactivée.  Activée.


* Réglage de base



Modifier les réglages de base

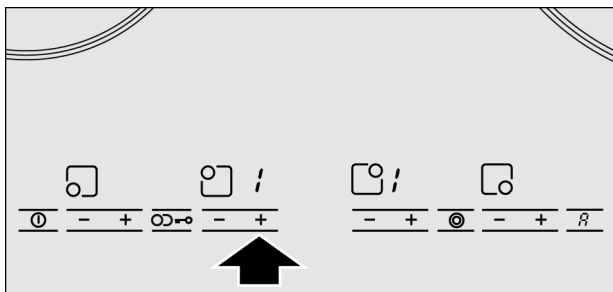
La table de cuisson doit être éteinte.


1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



Dans la visualisation gauche,  et  clignotent en alternance, un  est allumé dans la visualisation droite.

3. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation gauche.
4. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse dans la visualisation droite.



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Mise hors service

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre e-Shop.

Vitrocéramique

Nettoyage

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Racloir à verre

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

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de coupures.
Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas.
Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique.
Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
E clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
E_r + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'env. 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage	Anomalie	Mesure
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une quelconque surface de commande.*
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Indice

Norme di sicurezza	46
Norme di sicurezza relative all'apparecchio	46
Cause dei danni	48
Tutela dell'ambiente	49
Smaltimento ecocompatibile	49
Consigli per il risparmio energetico	49
Conoscere l'apparecchio	50
Pannello comandi	50
Le zone di cottura	51
Indicatore del calore residuo	51
Regolazione del piano di cottura	52
Attivazione e disattivazione del piano di cottura ...	52
Regolazione della zona di cottura	52
Tabella di cottura	54
Sistema elettronico di prima cottura rapida	56
Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida	56
Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida	56
Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida	58
Sicurezza bambino	58
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino	58
Sicurezza bambino automatica	58

Indice

Limitazione tempo automatica	59
Impostazioni di base	59
Modifica delle impostazioni di base	60
Pulizia e manutenzione	61
Vetroceramica	61
Cornice del piano di cottura	62
Riparazione di un guasto	62
Servizio di assistenza tecnica	63

Norme di sicurezza

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

Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio. Nel caso si ceda l'apparecchio a terzi allegare anche i documenti corrispondenti.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. In caso di danni non azionarlo.

Norme di sicurezza relative all'apparecchio

Questo apparecchio è adatto solo all'utilizzo in abitazioni private. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Utilizzo sicuro

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli, se

- non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o non hanno adeguata esperienza e conoscenze per mettere in funzione l'apparecchio.

Surriscaldamento di olio e burro

Pericolo di incendio! L'olio e il burro surriscaldati si infiammano rapidamente. Non lasciarli mai incustoditi e non versare mai acqua sul burro o sull'olio bollenti. Soffocare le fiamme con un coperchio o con un piatto. Disattivare la zona di cottura.

Zone di cottura calde

Pericolo di scottature! Non toccare mai le zone di cottura calde. Tenere lontano i bambini dal piano di cottura.

Pericolo di incendio! Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura.

Pericolo di incendio! Non tenere mai oggetti infiammabili o bombolette spray nei cassetti sottostanti al piano di cottura.

Zone di cottura e fondi di pentola bagnati

Pericolo di lesioni! La pressione del vapore generato dalla presenza di liquido tra il fondo della pentola e la zona di cottura potrebbe far saltare improvvisamente la pentola verso l'alto. Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo della pentola.

Incrinature nella vetroceramica

Pericolo di scariche elettriche! In presenza di eventuali rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica disattivare il fusibile all'interno della scatola dei fusibili. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura riscalda ma la spia non funziona

Pericolo di scottature! Se la spia non funziona, spegnere il piano di cottura. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio! Se il piano di cottura si spegne da solo e non reagisce più ai comandi, potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Per evitare che ciò accada staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Disattivare anche il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche! Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. In caso di apparecchio guasto disattivare il fusibile nella scatola corrispondente. Chiamare il servizio di assistenza tecnica. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Cause dei danni

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.

Pentole e padelle calde

Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul settore del display o sulla cornice per evitare danni.

Oggetti duri e appuntiti

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

Pellicole e plastica

Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevarle pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile



Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE (RAEE) sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Consigli per il risparmio energetico

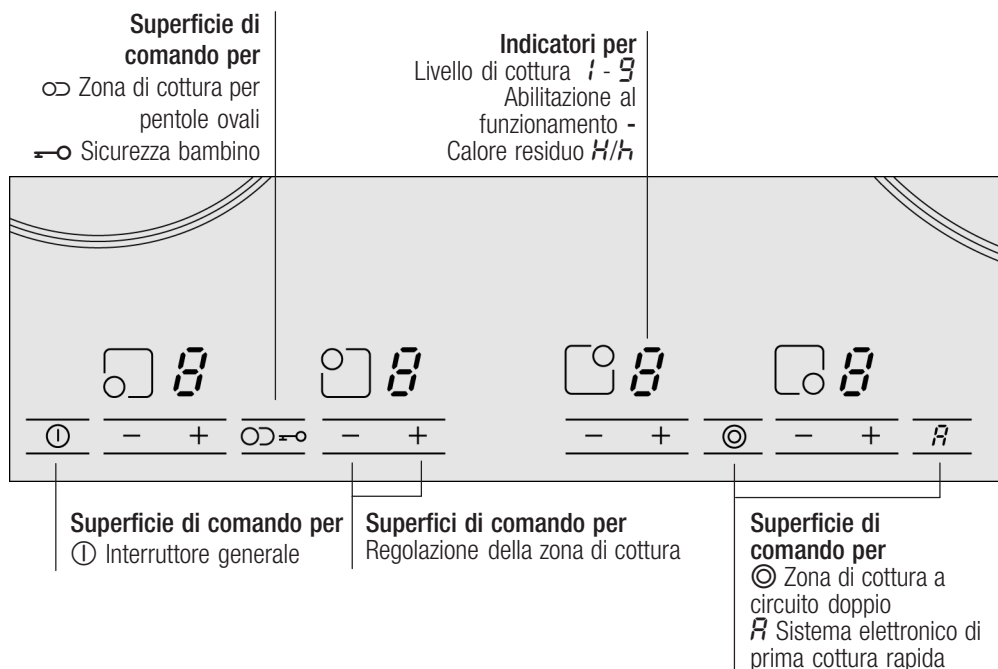
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia.
- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: i produttori delle pentole spesso indicano il diametro superiore delle pentole, che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.

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

Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



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 ne pregiudica il funzionamento.

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 di cottura per pentole ovali	Toccare il simbolo ∞

Attivazione successiva di una zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la grandezza impostata per ultima.

Indicatore del calore residuo

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

Se sul display compare un **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, sul display compare **h**. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicazione si spegne.

Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Attivazione: toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

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

Avvertenza

Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

Regolazione della zona di cottura

Con i simboli + e - impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

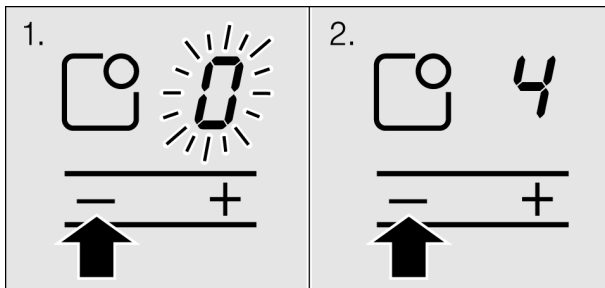
Livello di cottura 9 = potenza massima

Ogni livello di cottura possiede un livello intermedio contrassegnato da un punto.

Regolazione del livello di cottura:

Il piano di cottura deve essere attivato.

1. Toccare i simboli + o -.
Sul display compare 0.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo + o -.
Viene visualizzata l'impostazione di base.
Simbolo + livello di cottura 9
Simbolo - livello di cottura 4



3. Modificare il livello di cottura: toccare il simbolo + o - finché non compare il livello di cottura desiderato.

Disattivazione della zona di cottura

Toccare il simbolo + o - finché non compare 0.
Dopo circa 10 secondi viene visualizzato l'indicatore del calore residuo.

Avvertenza

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

Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.

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

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Fondere		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere in caldo		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	2	-
Latte**	1-2	-
Salsicce scaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2-3	20-30 min.
Gulasch surgelato	2-3	10-15 min.
Stufare, cuocere a fuoco lento		
Canederli, gnocchi	4-5*	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. bésciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa béarnaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.
Bollire, cuocere a vapore, stufare		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1-2	25-35 min.
Patate lesse (con la buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3-4	15-60 min.
Verdure	2-3	10-20 min.
Verdure, surgelate	3-4	10-20 min.
Cotture con pentola a pressione	4-5	-
Brasare		
Rolate	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2-3	50-60 min.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
Arrosto**		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min.
Petto di pollo, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce, naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min.
Torta flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3-4	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
Friggere (150-200 g per porzione in 1-2 l di olio**)		
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, bocconcini di pollo	8-9	
Crocchette	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	
* Prosecuzione della cottura senza coperchio		
** Senza coperchio		

Sistema elettronico di prima cottura rapida

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

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

Impostazione del sistema elettronico di prima cottura rapida

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

1. Impostare per la zona di cottura il livello di cottura a fuoco lento desiderato.
2. Toccare il simbolo **R**.

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è attivo. Sul display lampeggiano alternatamente **R** e il livello di cottura a fuoco lento.

Dopo la prima cottura rapida, sul display compare solo il livello di cottura a fuoco lento.

Tabella di cottura per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Consultare la seguente tabella per comprendere per quali pietanze è indicato il sistema elettronico di prima cottura rapida.

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

Pietanze con sistema elettronico di prima cottura rapida	Quantità	Livello di cottura	Tempo di cottura complessivo in minuti
Riscaldare			
Brodo	500ml-1l.	A 7-8	4-7 min.
Zuppe	500ml-1l.	A 2-3	3-6 min.
Latte**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Riscaldare e mantenere in caldo			
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	400-800g	A 1-2	-
Scongelare e riscaldare			
Spinaci surgelati	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Gulasch surgelato	500g-1kg	A 2-3	20-30 min
Stufare			
Pesce	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Cuocere			
Riso (con doppia quantità di acqua)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Patate lesse (con buccia) in 1-3 tazze di acqua	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Patate lesse in 1-3 tazze di acqua salata	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Verdure in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Verdure surgelate in 1-3 tazze di acqua	500g-1kg	A 4-5	
Brasare			
Involtini	4 pezzi	A 4-5	50-60 min.
Stufato	1kg	A 4-5	80-100 min.
Arrostire**			
Fettina, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	1-2	A 6-7	8-12 min.
Bistecca (spessa 3 cm)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	1-2	A 6-7	8-12 min.
Pesce e filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Torta flambé		A 6-7	cottura progressiva
* Proseguimento della cottura senza coperchio			
** Senza coperchio			

Consigli per il sistema elettronico di prima cottura rapida

Il sistema elettronico di prima cottura rapida è particolarmente indicato per una cottura povera di acqua che mantiene inalterati i valori nutrizionali degli alimenti.



- Se si utilizzano le zone di cottura grandi, aggiungere circa 3 tazze d'acqua, mentre se si cucina su quelle piccole aggiungerne solo 2 circa.
- Coprire la pentola con un coperchio.
- Il sistema elettronico di prima cottura rapida non è indicato per alimenti che richiedono una notevole quantità di acqua per la cottura (ad es. pasta).


Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per circa 4 secondi. Il simbolo  si illumina per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

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

Sicurezza bambino automatica

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

Attivazione e disattivazione

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

Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.











Il riscaldamento della zona di cottura viene interrotto. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F** e **B**.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicazione si spegne. È possibile effettuare nuovamente la regolazione.

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

Impostazioni di base


Questo apparecchio ha diverse impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

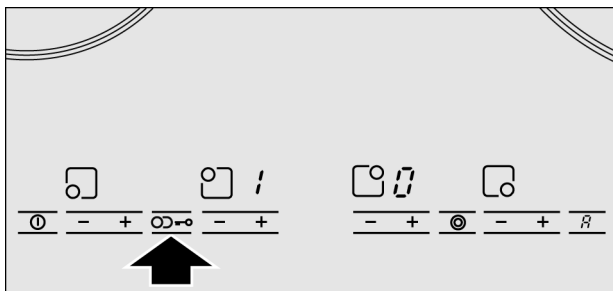
Indicatore	Funzione
	Sicurezza bambino automatica  Disattivata.*  Attivata.
	Accensione del circuito di riscaldamento  Disattivata.  Attivata.  Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
	Ripristino impostazioni di base  Disattivato.  Attivato.



* Impostazione di base



Modifica delle impostazioni di base

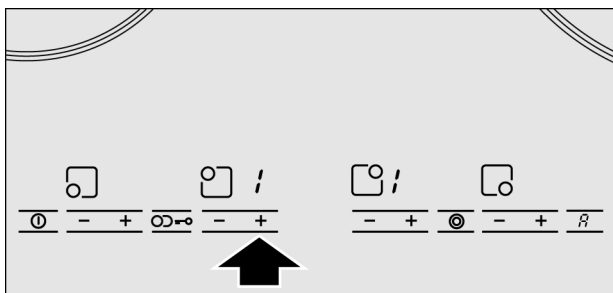
Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.
2. Nei 10 secondi successivi toccare il simbolo  per 4 secondi.



Sul display a sinistra lampeggiano  e  alternatamente, mentre sul display a destra compare .

3. Toccare il simbolo  finché sul display a sinistra non compare l'indicazione desiderata.
4. Toccare il simbolo  finché sul display destro non appare l'impostazione desiderata.



5. Toccare il simbolo  per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

Disattivazione

Per uscire dall'impostazione di base, disattivare il piano di cottura con l'interruttore generale e impostare nuovamente.

Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella manutenzione del piano di cottura.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Vetroceramica

Pulizia

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

Raschietto per vetro

Rimuovere lo sporco incrostato con un raschietto per vetro:

1. Togliere la sicura del raschietto per vetro.
2. Pulire la superficie in vetroceramica con la lama.

Non pulire la superficie in vetroceramica con il manico del raschietto per vetro in quanto potrebbe graffiarsi.



La lama è molto affilata. Pericolo di ferite da taglio. Proteggere la lama quando il raschietto non viene utilizzato. Sostituire subito le lame danneggiate.

Cura

Pulire il piano di cottura con prodotti appositi per la vetroceramica. Osservare le istruzioni riportate sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.

Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificato un calo di corrente.
E lampeggia	La superficie di comando è bagnata o occupata da un oggetto.	Asciugare la superficie di comando o rimuovere l'oggetto.
E_r + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
<i>F8</i>	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

* Non appoggiare pentole calde sul pannello comandi.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio. Sull'elenco telefonico è possibile trovare l'indirizzo e il numero di telefono del centro di assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	66
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat	66
Oorzaken van schade	67
Milieubescherming	69
Milieuvriendelijk afvoeren	69
Tips om energie te besparen	69
Het apparaat leren kennen	70
Het bedieningspaneel	70
De kookzones	71
Restwarmte-indicatie	71
Kookplaat instellen	72
Kookplaat in- en uitschakelen	72
Kookzone instellen	72
Kooktabel	74
Elektronische aankookautomaat	76
Elektronische aankookautomaat instellen	76
Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat	77
Tips voor de elektronische aankookautomaat	78
Kinderslot	79
Kinderslot in- en uitschakelen	79
Automatisch kinderslot	79

Inhoudsopgave

Automatische tijdsbegrenzing	79
Basisinstellingen	80
Basisinstellingen wijzigen	80
Reinigen en onderhouden	81
Glaskeramik	81
Omlijsting van de kookplaat	82
Storing opheffen	83
Service dienst	84

Veiligheidsvoorschriften

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

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilige bediening

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Oververhitte olie en vet

Brandgevaar! Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Hete kookzones

Verbrandingsgevaar! Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

Natte bodems van pannen en kookzones

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

Barsten in het glaskeramik

Kans op een elektrische schok! Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramik zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Verbrandingsgevaar! Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen 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 glaskeramik.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

Harde en puntige voorwerpen

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

Folie en kunststof

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramik.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Tips om energie te besparen

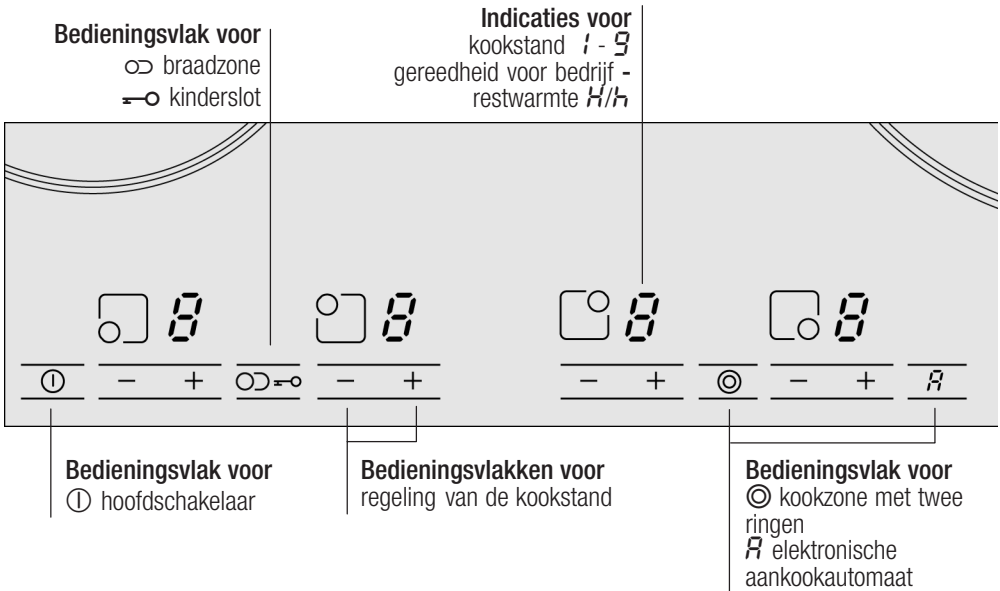
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. 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 bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

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

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 tegelijk aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige 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

Extra inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

De kookzone inschakelen: automatisch wordt de grootte gekozen die het laatst ingesteld is.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een 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.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

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

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

N.B.

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

Kookzone instellen

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

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is voorzien van een punt.

Kookstand instellen

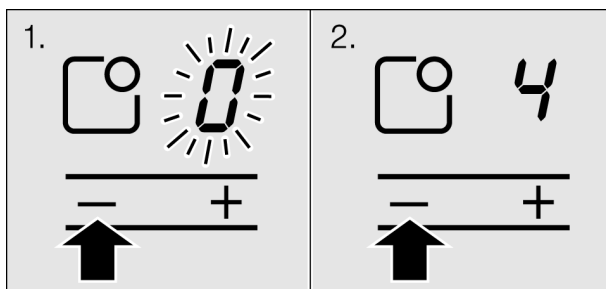
De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool + of – aanraken.
Op het display brandt 0.
2. In de volgende 10 seconden het symbool + of – aanraken.

De basisinstelling verschijnt.

Symbool + kookstand 9

Symbool – kookstand 4



3. De kookstand wijzigen: Het symbool + of – aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

Het symbool + of – aanraken tot 0 verschijnt.
Na ongeveer 10 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

N.B.

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

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansmaaltijd (bijv. linzenschotel)	2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes in water opwarmen	3-4	-
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2-3	20-30 min.
Goulash, diepvries	2-3	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4-5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. béchamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus béarnaise, saus hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1-2	25-35 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min..
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min..
Eenpansmaaltijden, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	2-3	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Koken in de snelkookpan	4-5	-
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3	50-60 min.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Bakken**		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte ²	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omeletten	3-4	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 ltr. olie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. patates frites, kipnuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes	7-8	
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	
Vis gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Klein gebak, bijv. beignets, berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	
* Doorkoken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Elektronische aankookautomaat

De elektronische aankookautomaat verwarmt de kookplaat op het hoogste vermogen en schakelt terug naar de door u gewenste doorkookstand.

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

Elektronische aankookautomaat instellen

De elektronische aankookautomaat kan alleen in de eerste 30 seconden na het inschakelen van de kookzone worden geactiveerd:

1. Gewenste doorkookstand van de kookzone instellen.
2. Het symbool **A** aanraken.

De elektronische aankookautomaat is geactiveerd. Op het display knipperen **A** en de doorkookstand afwisselend.

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

Kooktabel voor de elektronische aankookautomaat

In de volgende tabel ziet u voor welke gerechten de elektronische aankookautomaat geschikt is.

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

Gerechten bereiden met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Opwarmen			
Bouillon	500ml-1ltr.	A 7-8	4-7 min.
Gebonden soep	500ml-1ltr.	A 2-3	3-6 min.
Melk**	200-400ml	A 1-2	4-7 min.
Opwarmen en warmhouden			
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	400-800g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
Spinazie, diepvries	300-600g	A 2-3	10-20 min.
Goulash, diepvries	500g-1kg	A 2-3	20-30 min.
Gaarstoven			
Vis	300-600g	A 4-5*	20-25 min.
Koken			
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	125-250g	A 2-3	20-35 min.
Aardappels in de schil met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	30-40 min.
Gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750g-1,5kg	A 4-5	20-30 min.
Groente met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 2-3	15-20 min.
Groente, diepvries met 1-3 koppen water	500g-1kg	A 4-5	
Sudder			
Vleesrolletjes	4 stuks	A 4-5	50-60 min.
Stoofvlees	1kg	A 4-5	80-100 min.

Gerechten bereiden met de elektronische aankookautomaat	Hoeveelheid	Kookstand	Totale bereidingstijd in minuten
Bakken**			
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	1-2	A 7-8	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	1-2	A 6-7	8-12 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	200-300g	A 6-7	8-12 min.
Pannenkoeken		A 6-7	ononderbroken braden

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Tips voor de elektronische aankookautomaat

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

- Voeg bij grote kookzones slechts ca. 3 koppen water en bij kleine kookzones ca. 2 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 aankookautomaat niet geschikt.

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. Het symbool  is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: Raak het symbool  gedurende ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

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

Basisinstellingen


Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

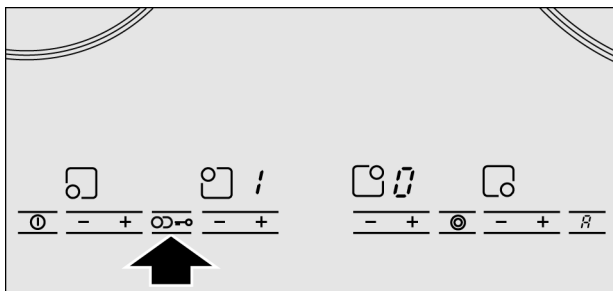
Indicatie	Functie
$c \ /$	Automatisch kinderslot  Uitgeschakeld. $/$ Ingeschakeld.
$c \ 7$	Extra inschakeling van de verwarmingsring  Uitgeschakeld. $/$ Ingeschakeld. \llcorner Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
$c \ \square$	Terugzetten naar de basisinstelling  Uitgeschakeld. $/$ Ingeschakeld.

* Basisinstelling



Basisinstellingen wijzigen

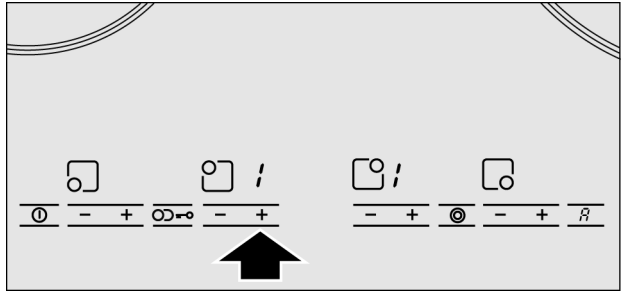
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.


1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool  4 seconden lang aanraken.



Op het linkerdisplay knipperen \llcorner en $/$ afwisselend, op het rechterdisplay is  verlicht.

3. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het linkerdisplay de gewenste indicatie verschijnt.
4. Het symbool  zo vaak aanraken tot op het rechterdisplay de gewenste instelling verschijnt.



5. Het symbool  4 seconden lang aanraken.
De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Schraper

Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper

1. Open de schraper.
2. Maak het oppervlak van het glaskeramik schoon met het schrapermesje.

Maak het oppervlak van het glaskeramik niet schoon met de behuizing van de schraper. Dan kunnen er krassen op komen.



Het schrapermesje is heel scherp. Gevaar voor snijwonden. Beveilig het schrapermesje wanneer dit niet in gebruik is. Beschadigde mesjes direct vervangen.

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramik. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

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

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
<i>E</i> knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
<i>Er</i> + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
<i>F2</i>	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
<i>F4</i>	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
<i>F8</i>	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst 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 servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.