



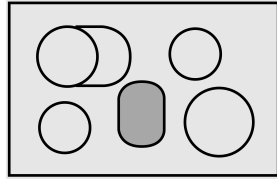
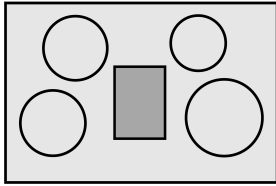
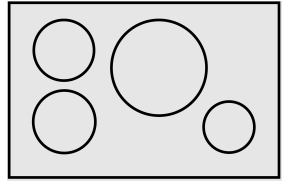
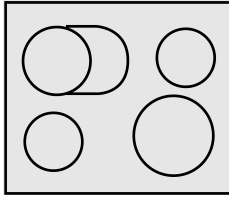
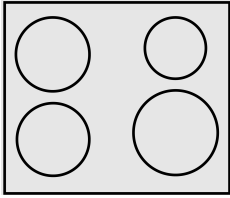
| | | |
|----|----------------------|----|
| DE | Gebrauchsanleitung | 3 |
| FR | Mode d'emploi | 29 |
| IT | Istruzioni per l'uso | 55 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 81 |



Household Appliances

BOSCH

..



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Wichtige Hinweise | 5 |
| Vor dem Einbau | 5 |
| Sicherheitshinweise | 5 |
| So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld | 8 |
| Das Gerät kennen lernen | 10 |
| Bedienfeld | 10 |
| Die Kochstellen | 11 |
| Restwärme-Anzeige | 12 |
| Kochen mit Induktion | 12 |
| Was bedeutet Kochen mit Induktion? | 12 |
| Geeignetes Kochgeschirr | 13 |
| Kindersicherung und Pausenfunktion | 14 |
| Kindersicherung | 14 |
| Pausenfunktion | 15 |
| Kochen | 15 |
| So stellen Sie ein | 15 |
| Tabelle | 16 |
| Tipps zum Energie-sparen | 17 |
| Warmhaltefunktion | 18 |
| Funktionsweise | 18 |
| Powerboost-Funktion | 19 |
| Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion | 19 |
| So wird sie aktiviert | 20 |
| So wird sie deaktiviert | 20 |
| Automatische Zeitbegrenzung | 20 |
| Eingabebestätigung ausschalten. | 21 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------|
| Pflege und Reinigung | 21 |
| Pflege | 21 |
| Reinigung der Glaskeramik | 21 |
| Reinigung des Kochfeldrahmens | 23 |
| Vorgehensweise bei einer Störung | 23 |
| Normale Betriebsgeräusche des Geräts | 25 |
| Verpackung und Altgerät | 27 |
| Kundendienst | 27 |
| Acrylamid in Lebensmitteln | 28 |

Wichtige Hinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie beide Anweisungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Untersuchen Sie Ihr Gerät genau, nachdem Sie es aus der Verpackung genommen haben. Wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb.

Elektrische Anschlüsse

Vergewissern Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes, dass Ihr Hausanschluss geerdet ist und allen gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht. Der Aufbau und Anschluss Ihres Gerätes sollte von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden. Wird das Gerät ohne korrekten Anschluss der Erdungsklemme oder nach unsachgemäßem Anschluss in Betrieb genommen, kann dies, wenn auch unter sehr seltenen Umständen, zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder ungeeignete elektrische Anschlüsse.

Sicherheitshinweise

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

Lebensmittel garen und erhitzen

Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Saucen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen.

Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen zu empfehlen, unter Verwendung der geeigneten Leistungsstufe und unter ständigem Rühren der Speisen vor und während des Erwärmens.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell.
Brandgefahr!

Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeabsichtigt.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.

Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

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!

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

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 das Gerät sofort aus.

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.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Lassen Sie auf dem Kochfeld keine Topfdeckel oder andere größere Gegenstände aus Metall liegen. Sollte das Gerät aus Versehen eingeschaltet werden, könnten diese Gegenstände sehr schnell erhitzt werden und Verbrennungen verursachen.

Kühlgebläse

Unterhalb des Kochfeldes befindet sich das Kühlgebläse. Vorsicht! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden könnten und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten. Es dürfen weder Alufolie noch entzündbare Materialien (z. B. Sprays) darin oder in der Nähe des Kochfeldes gelagert werden. Explosionsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen

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

Anschlusskabel

Jeder Eingriff in das Gerät, auch das Austauschen oder Anbringen des Anschlusskabels, muss vom Kundendienst durchgeführt werden.



Dieses Gerät entspricht derzeitigen Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Trotzdem sollten sich Personen mit **Herzschrittmacher** von diesem Gerät fernhalten. Es ist unmöglich zu versichern, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher der gültigen Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb des Gerätes gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

So vermeiden Sie Schäden am Kochfeld

Topf- und Pfannenboden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Es ist sehr wichtig, dass das Kochgeschirr auf der aktiven Zone Flüssigkeit bzw. Nahrungsmittel enthält. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leeres Kochgeschirr wird möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgeschirr eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Boden des Kochgeschirrs könnte sogar schmelzen und das Glas des Kochfeldes beschädigen. Sollte dieser Fall eintreten, berühren Sie das Kochgeschirr unter keinen Umständen! Schalten Sie die Kochzone ab. Sollte diese nach dem Abkühlen nicht mehr funktionieren, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Heißes Kochgeschirr

Stellen Sie keine heißen Töpfe oder Pfannen auf das Bedienfeld oder den Kochfeldrahmen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker oder Sandkörner (z. B. vom Gemüseputzen) können Kratzer im Kochfeld verursachen.

Harte und spitze Gegenstände

Das Kochfeld kann beschädigt werden, wenn harte oder spitze Gegenstände darauf fallen. Wir empfehlen, solche Gegenstände nicht auf Flächen zu stellen, von denen sie auf das Kochfeld fallen könnten.

Übergelaufene Speisen

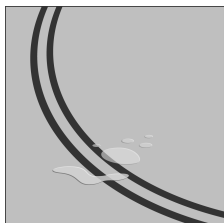
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

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

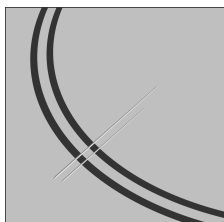
Beispiele möglicher Schäden

Die folgenden Schäden beeinträchtigen weder die Funktionsweise noch die Haltbarkeit Ihres Kochfeldes.



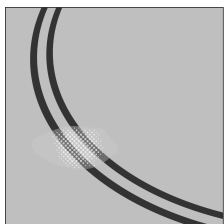
Krusten

Durch Anschmelzen von Zucker oder zuckerhaltigen Speisen entstandene Rückstände.



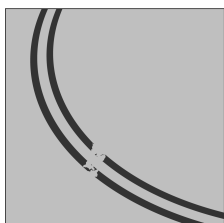
Kratzer

Durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. raue Topfböden entstandene Kratzer.



Verfärbungen

Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel oder durch Abrieb des Topfbodens entstandene metallisch schillernde Verfärbungen.



Abnutzung des Dekors

Durch Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel verursachte Abnutzungen.

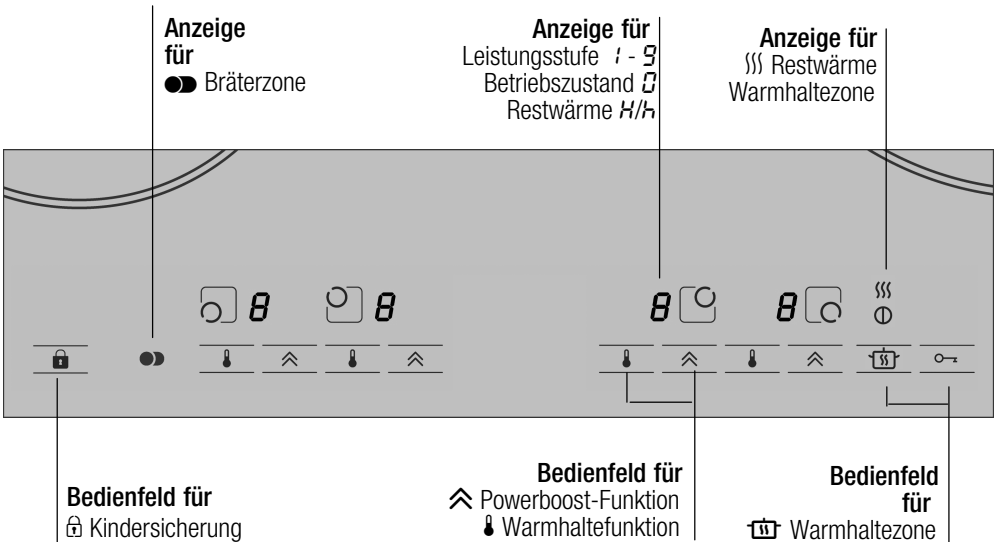
Diese Schäden sind durch unsachgemäße Behandlung des Gerätes entstanden und somit von der Garantie ausgeschlossen.

Das Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

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

Bedienfeld



Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol ⬆️ antippen.

Die Powerboost-Funktion wird aktiviert.

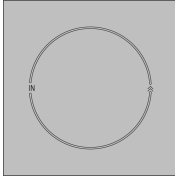
Hinweis

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

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

Die Kochstellen

Einfache Kochzone

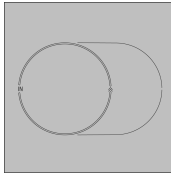


Die passende Kochstelle wählen.

Die Kochstelle muss so groß wie das verwendete Kochgeschirr sein.


Zum Kochen auf Induktionskochstellen nur ferromagnetisches Kochgeschirr verwenden (siehe dazu "Geeignetes Kochgeschirr").

Bräterzone

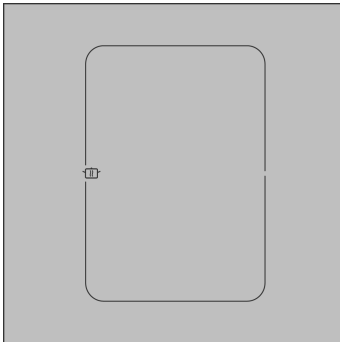


Die Größe dieser Kochfelder kann verändert werden. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

Funktionsweise der äußeren Zone:




Stellen Sie ein Kochgerät auf das Kochfeld, dessen Boden so groß ist wie die äußere Zone. Die äußere Zone schaltet sich daraufhin automatisch ein, und die entsprechende Anzeige leuchtet auf .

Die Warmhaltezone



Auf der Warmhaltefläche können Sie Schokolade oder Butter schmelzen und Gerichte und Teller warmhalten. Verwenden Sie keine Alufolie und keine Gefäße aus Plastik, sie könnten schmelzen.


Warmhaltezone einschalten:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Berühren Sie den Sensor  um die Blockierung der Zone aufzuheben. Tippen Sie den Sensor  an. Die Anzeige neben dem Symbol  leuchtet auf, die Warmhaltefläche ist eingeschaltet.


Warmhaltefläche ausschalten:

Tippen Sie erneut den Sensor  an. Die Anzeige erlischt, die Warmhaltefläche ist ausgeschaltet.

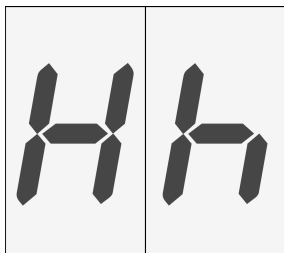
Restwärmeanzeige

Die Warmhaltefläche verfügt über eine Restwärmeanzeige . Hier wird angezeigt, dass die Fläche gebraucht worden ist und noch immer warm ist.

Berühren Sie die Warmhaltefläche nicht, solange die Anzeige aufleuchtet.

Auch wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, wird das Symbol  aufleuchten, solange die betreffende Kochzone noch so viel Hitze abgibt, dass Verbrennungsfahr besteht. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone keine Hitze mehr abgibt.

Restwärme- Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Berühren Sie deshalb diese Kochstelle nicht.

Auch wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, leuchtet **h/H**, solange die Kochstelle noch heiß ist.

Für den Fall, dass das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, ohne dass diese ausgeschaltet wird, erscheint in der Anzeige **h/H** und die ausgewählte Leistungsstufe.

Kochen mit Induktion

Was bedeutet Kochen mit Induktion?

Das Kochen mit Induktion basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Erwärmung. Die Wärme wird durch Induktion unmittelbar im Topfboden erzeugt, während die Kochstelle kalt bleibt. Im Vergleich zu anderen Kochmethoden gibt es eine Reihe von Vorteilen:

Zeitersparnis beim Kochen und Braten

Da nicht das Glaskeramikfeld, sondern direkt das Kochgeschirr erwärmt wird, entsteht kein Wärmeverlust, und die Effizienz ist größer als bei herkömmlichen Methoden.

Energiesparend

Es ist erwiesen, dass beim Kochen mit Induktion weniger Strom verbraucht wird als bei anderen Kochmethoden.

Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit

Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Wärmezufuhr unverzüglich nach Bedienen der Steuerung. Wird das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen, wird die Beheizung unterbrochen, auch wenn die Kochstelle nicht abgeschaltet wird.

Sollte versehentlich ein Tuch oder anderes brennbares Material auf dem Kochfeld liegen gelassen werden, verbrennt dieses auch bei eingeschalteter Kochstelle nicht. Nach dem Kochen ist auf der Glaskeramikplatte nur noch die vom Topf abgegebene Restwärme zu spüren.

Pflegeleicht

Da das Glaskeramikfeld nicht erhitzt wird, können keine Speisereste darauf einbrennen. Sie müssen mit der Reinigung des Kochfeldes nicht warten, bis es abgekühlt ist. Dies bietet Ihnen ein Höchstmaß an Komfort und Sauberkeit.

Geeignetes Kochgeschirr

Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisemengen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Zum Kochen mit Induktion eignet sich nur magnetisierbares (ferromagnetisches) Kochgeschirr. Es kann aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder speziell für die Induktion ausgelegtem Edelstahl (Chromstahl) bestehen. Verwenden Sie niemals Kochgeschirr aus herkömmlichem Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium. Mit Hilfe eines Magneten lässt sich leicht überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet, d.h. magnetisierbar ist.

Kein Kochgeschirr auf Kochstelle.

Die Zahl in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus einem ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat. Das Blinken hört auf, wenn ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird.


Wenn nach 90 Sekunden kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, schaltet diese sich automatisch ab.

Kindersicherung und Pausenfunktion


Kindersicherung

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

Kochfeld sperren




Alle Kochstellen müssen ausgeschaltet sein. Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeigelampe neben dem Symbol leuchtet und ein Signal ertönt. Das dauert etwa 4 Sekunden (Einschaltzeit). Die Anzeigelampe erlischt nach ca. 10 Sekunden.

Sperre aufheben

Berühren Sie das Symbol , bis die Anzeigelampe erlischt und ein Signal ertönt. Das dauert ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Achtung Gesperrtes Kochfeld

Wenn Sie eine Kochstelle am gesperrten Kochfeld einstellen passiert folgendes:

In der Kochstellen-Anzeige blinkt eine , oder die Restwärme-Anzeige im Wechsel mit der . Die Anzeigelampe über dem Symbol  leuchtet. Schalten Sie die Kochstelle aus. Heben Sie die Sperre auf.

Hinweis

Die Restwärme wird angezeigt, auch wenn das Kochfeld gesperrt ist.

Einschaltzeit verkürzen

Sie können die Einschaltzeit der Kindersicherung von 4 auf 1 Sekunde verkürzen:

Die Kochstellen müssen ausgeschaltet sein.


1. Alle Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Bei einer beliebigen Kochstelle eine Kochstufe wählen und den Kochstellen-Schalter drücken.
4. Kochstellen-Schalter ausschalten. Alle Anzeigen leuchten kurz auf. Die Einschaltzeit ist verkürzt.

Sie können die Einschaltzeit auch wieder auf 4 Sekunden erhöhen. Gehen Sie genau so vor, wie beim Verkürzen.


Pausenfunktion

Wenn Sie kurz weg müssen, können Sie den Heizvorgang unterbrechen.


Pausenfunktion aktivieren

Tippen Sie kurz das Symbol  an. In der Kochstellen-Anzeige blinkt die eingestellte Kochstufe. Die Heizung ist unterbrochen.

Weiterkochen

Tippen Sie innerhalb von 3 Sekunden wieder das Symbol  an. Die Kochstellen heizen weiter.

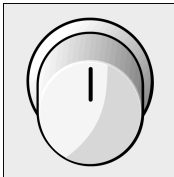
Pausenzeit überschritten

Nach 3 Sekunden blinkt in der Anzeige eine . Schalten Sie die Kochstellen aus und stellen Sie neu ein.

Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

So stellen Sie ein



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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 | 1-3 Min. | 2-3 | 3-6 Min. |
| Brühe | 500ml-1ltr | 2-3 Min. | 7-8 | 3-6 Min. |
| gebundene Suppe | 500ml-1ltr | 1-3 Min. | 2-3 | 2-4 Min. |
| Milch** | 200ml-400ml | 1-3 Min. | 1-2 | 2-4 Min. |
| Erwärmen und Warmhalten | | | | |
| Eintopf (z.B. Linseneintopf) | 400g-800g | 1-2 Min. | 1-2 | |
| Milch | 500ml-1 ltr. | 2-3 Min. | 1-2 | |
| Auftauen und Erwärmen | | | | |
| Spinat tiefgekühlt | 300g-600g | 3-4 Min. | 2-3 | 5-15 Min. |
| Gulasch tiefgekühlt | 500g-1 kg | 3-4 Min. | 2-3 | 20-30 Min. |
| Garziehen | | | | |
| Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser) | 4-8 Stück | 6-9 Min. | 4-5* | 20-30 Min. |
| Fisch | 300g-600g | 3-6 Min. | 4-5* | 10-15 Min. |
| Kochen | | | | |
| Reis (mit doppelter Wassermenge) | 125g-250g | 2-4 Min. | 2-3 | 15-30 Min. |
| Milchreis (500ml-1ltr. Milch) | 125g-250g | 3-5 Min. | 2-3 | 25-35 Min. |
| Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser | 750g-1,5kg | 3-5 Min. | 4-5 | 30-35 Min. |
| Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser | 750g-1,5kg | 3-5 Min. | 4-5 | 15-25 Min. |
| Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser | 500g-1kg | 3-4 Min. | 4-5 | 10-20 Min. |
| Nudeln (1-2 ltr. Wasser) | 250g-500g | 6-9 Min. | 6-7* | 6-10 Min. |

| | Menge | Ankochstufe 9 | Fortkoch- stufe | Fortkochdauer |
|------------------------------------|------------------|---------------|--------------------|------------------------|
| Schmoren | | | | |
| Rouladen | 4 Stück | 4-6 Min. | 4-5 | 50-60 Min. |
| Schmorbraten | 1kg | 4-6 Min. | 4-5 | 60-100 Min. |
| Gulasch | 500g | 4-8 Min. | 4-5 | 50-60 Min. |
| Braten | | | | |
| Pfannkuchen (Flädle) | | 1-2 Min. | 6-7 | fortlaufend braten |
| Schnitzel, paniert | 1-2 Stück | 1-2 Min. | 6-7 | 6-10 Min. |
| Steak | 2-3 Stück | 1-2 Min. | 7-8 | 8-12 Min. |
| Fischstäbchen | 10 Stück | 1-2 Min. | 6-7 | 8-10 Min. |
| Frittieren (in 1-2 ltr. Öl) | | | | |
| Tiefkühlprodukte** | 200g pro Füllung | 8-13 Min. | 8-9* | fortlaufend frittieren |
| Sonstiges** | 400g pro Füllung | 8-13 Min. | 4-5* | fortlaufend frittieren |

* Fortkochen ohne Deckel

**ohne Deckel

Tipps zum Energie- sparen

Die richtige Topfgröße

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle 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.

Warmhaltefunktion

Alle Induktionskochstellen verfügen über diese Warmhaltefunktion.


Funktionsweise

Die Warmhaltefunktion eignet sich zum Schmelzen von Schokolade oder Butter oder zum Warmhalten von Speisen. Dies funktioniert nur bei Kochtöpfen, die für Induktionsherde geeignet sind.

Wenn Sie die Warmhaltefunktion aktivieren, wechselt die Kochstelle automatisch zur kleinstmöglichen Leistungsstufe, die es erlaubt, das Kochgeschirr warmzuhalten.


So wird die Funktion aktiviert

Führen Sie folgende Schritte aus:

1. Wählen Sie die Kochzone mittels Drehknopf aus. Auf der Anzeige blinkt die Zahl 0. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe aus.
2. Beruhen Sie das Symbol . Auf der Anzeige erscheint **C**.

So wird sie deaktiviert

Führen Sie folgende Schritte aus:

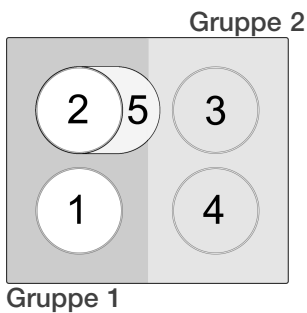
1. Wählen Sie die Kochzone mittels Drehknopf aus.
2. Beruhen Sie das Symbol . Das **C** auf der Anzeige erlischt, und die Funktion ist nicht mehr aktiv.

Powerboost-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als auf der höchsten Leistungsstufe Ihres Gerätes (9).

Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Leistung der höchsten Stufe.

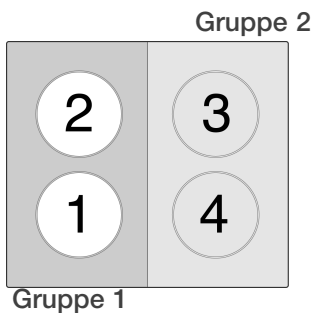
Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion



Alle Kochzonen verfügen über diese Funktion, mit Ausnahme der Bräterzone, wenn ihre Erweiterung aktiviert ist. (Siehe Abbildung, Zone 5)


Die Powerboost-Funktion steht nur dann zur Verfügung, wenn die andere Kochstelle innerhalb derselben Gruppe nicht in Betrieb ist (siehe Zeichnung).

Beispiel: Wenn Sie die Funktion auf der Kochstelle 1 verwenden möchten, muss die Kochstelle 2 (hinter Kochstelle 1) ausgeschaltet sein. Das Gleiche gilt umgekehrt. Wenn die Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der Anzeige abwechselnd der Buchstabe *P* und die zuvor gewählte Leistungsstufe; anschließend wird erneut diese Leistungsstufe eingeschaltet. Das Gleiche gilt für die Kochstellen 3 und 4.




So wird sie aktiviert

Führen Sie folgende Schritte aus:

1. Wählen Sie die Kochstufe für die Kochzone, für die die Funktion aktiviert werden soll.
2. Den entsprechenden Sensor  betätigen. Auf der Anzeige erscheint der Buchstabe **P**.

So wird sie deaktiviert

Führen Sie folgende Schritte aus:

1. Den Sensor  erneut betätigen. Der Buchstabe **P** erscheint nicht mehr und die Kochstelle geht auf die zuvor gewählte Leistungsstufe zurück.



Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren der Platte zu schützen.

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 ein beliebiges Bedienfeld berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Berühren Sie den Sensor  für mindestens 5 Sekunden. Daraufhin sollte zur Bestätigung ein Akustiksignal ertönen.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wegschalten.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

Reinigung der Glaskeramik

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

Reinigungsmittel

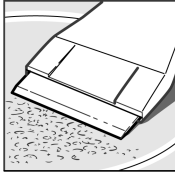
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidol für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

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.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidol für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Bedienfelder

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

Reinigung des Kochfeldrahmens

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

Zitrone und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

Vorgehensweise bei einer Störung

Beim Einschalten des Kochfeldes springt die Sicherung Ihres Stromnetzes heraus

Tritt eine Störung auf, so handelt es sich oft nur um Kleinigkeiten, die einfach zu lösen sind. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sollten Sie die folgenden Hinweise beachten.

Vergewissern Sie sich, dass die Leistungsaufnahme aller eingeschalteten Geräte den Maximalwert Ihres Hausanschlusses nicht übersteigt. Prüfen Sie, ob die Sicherung auch beim Einschalten einer anderen Kochstelle auslöst.

Auf allen Anzeigen der Kochstellen blinkt E und ein akustisches Signal ertönt

Die Bedienfläche ist sehr schmutzig, Speisen sind übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Arbeitsfläche. Reinigen Sie die Bedienfläche gründlich oder entfernen Sie den Gegenstand von der Arbeitsfläche. Tippen Sie die betreffende Bedienfläche an. Das Blinken stoppt.

Wenn Sie einen Topf auf eine Induktionskochstelle setzen, blinkt die Anzeige (es wird keine Leistung mehr abgeben)

Prüfen Sie, ob das Kochgeschirr elektromagnetisch ist (vom Magneten angezogen wird). Prüfen Sie, ob der Topfdurchmesser groß genug ist. Lassen Sie den Topf abkühlen, falls er beim Gebrauch zu heiß geworden ist.

Wenn die Anzeige nach erneutem Aus- und Einschalten der Kochstelle immer noch nicht leuchtet, trennen Sie das Gerät vom Netz. Warten Sie 20 Sekunden und schließen Sie es erneut an.

Die Anzeige der Powerboost-Funktion blinkt und schaltet sich ab

Mit der Powerboost-Funktion wird die Kochstelle mit der höchstmöglichen Leistung betrieben. Bei längeren Kochzeiten ist es möglich, dass die Kochstelle die Funktion automatisch abschaltet, um das Kochfeld vor Überhitzung zu schützen. Solange die Anzeige nicht blinkt, können Sie sie weiterhin verwenden.

Reparaturen

Nur geschultes Kundendienstpersonal darf Reparaturen vornehmen.



Durch unsachgemäße Reparaturen des Gerätes kann der Benutzer erstzunehmenden Risiken ausgesetzt werden.

Anzeige E_r und Zahlen

Wenn in den Anzeigefeldern E_r und Zahlen erscheinen, weist die Elektronik eine Störung auf. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie es erneut an. Wenden Sie sich an den Kundendienst, sollte diese Anzeige erneut aufleuchten.

Anzeige F und Zahlen

Wenn auf der Anzeige abwechselnd ein F und eine Ziffer erscheint, zeigt Ihr Gerät eine Störung an. In der folgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Behebung von Störungen.

| Anzeige | Störung | Maßnahme |
|---------|---|--|
| $F0$ | Es ist ein interner Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie ein paar Sekunden und schließen Sie es erneut an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst. |
| $F0 F0$ | Die Schalter sind nicht richtig angeschlossen. | Überprüfen Sie den Anschluss der Zone. |
| $F2$ | Das Kochfeld ist zu heiß und wurde abgeschaltet. | Behälter von vorderen Kochstellen nehmen. $F2$ wird abgestellt, indem der Schalter auf 0 gedreht wird, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. |
| $F4$ | Das Kochfeld ist zu heiß und hat sich abgeschaltet. | Überprüfen Sie, ob ein heißes Gefäß auf dem Bedienfeld steht. Entfernen Sie das Gefäß vom Bedienfeld. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich das Bedienfeld ein wenig abgekühlt hat. Erscheint nach dem Einschalten wieder $F4$, rufen Sie den Kundendienst. |

| Anzeige | Störung | Maßnahme |
|--------------|---|--|
| <i>FB</i> | Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb. | Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Drehen Sie den Schalter auf die Stufe 0. Stellen Sie das Feld erneut an. |
| <i>c 1</i> | Die Netzspannung ist zu schwach. | Schalten Sie die Kochstelle ab. Warten Sie ein paar Sekunden und schalten Sie sie erneut an. Erlischt die Anzeige nicht, wenden Sie sich an Ihren Stromlieferanten. |
| <i>c2/c3</i> | Die Kochstelle hat sich überhitzt. | Die Kochstelle hat sich zum Schutz Ihres Kochfeldes automatisch abgeschaltet. Lassen Sie sie einige Minuten abkühlen und schalten Sie sie dann wieder ein. |
| <i>U400</i> | Das Kochfeld ist nicht richtig angeschlossen. | Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Sehen Sie sich den Anschlussplan an und schließen Sie es wieder richtig an. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst. |

Normale Betriebsgeräusche des Geräts

Die Technologie zur Induktionserhitzung beruht auf der Vibrationsfähigkeit bestimmter Metallwerkstoffe, sobald sie Hochfrequenzwellen unterzogen werden. Unter bestimmten Umständen können diese Vibrationen einen gewissen Grad an leichten Geräuschen verursachen, wie z. B. die folgenden:

Tiefes Brummen wie bei einem Trafo

Dies tritt beim Kochen mit einer hohen Leistungsstufe auf. Ursache hierfür ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe verringert wird.

Leises Pfeifen

Dies tritt bei einem leeren Kochgerät auf. Dieses Geräusch verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.

Prasseln

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeräten auf, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Vibrationen an den Verbindungsflächen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht. Dieses Geräusch liegt am Kochgerät. Es kann sich je nach Menge und Art des zu kochenden Lebensmittels verändern.

Hohe Pfeiftöne

Diese Geräusche treten hauptsächlich bei Kochgeräten auf, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, sobald diese bei maximaler Heizleistung und gleichzeitig auf zwei anliegenden Kochstellen in Betrieb genommen werden. Dieses Pfeifen verschwindet oder wird geringer, sobald man die Leistung verringert.

Geräusch des Ventilators

Für den korrekten Betrieb der Elektronik muss diese bei einer kontrollierten Temperatur funktionieren. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der je nach erkannter Temperatur bei unterschiedlichen Leistungsstufen läuft. Der Ventilator kann auch noch nachlaufen, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde, wenn die erkannte Temperatur weiterhin zu hoch ist.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und Teil der Induktionstechnologie, und weisen nicht auf einen Defekt hin.

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.

Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung

| | |
|----------------------|---|
| Allgemein | <p>Zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln verwenden. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern.</p> <p>Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</p> <p>Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz halten.</p> <p>Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</p> |
| Frittieren | <p>Das Fett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.</p> <p>Das Verhältnis Frittiergut/Fett sollte 1:10 bis max. 1:15 sein, z.B. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.</p> <p>FrISCHE Kartoffeln vor dem Frittieren eine Stunde wässern.</p> |
| Braten in der Pfanne | <p>Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln herstellen. Bei rohen Kartoffeln Margarine statt Öl verwenden.</p> <p>Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Pfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst.Nr.0900.0519 von Fa. testo). Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Hat die Pfanne 150 °C erreicht, auf die gewünschte Fortkochstufe zurückschalten.</p> |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Remarques importantes | 31 |
| Avant l'encastrement | 31 |
| Consignes de sécurité | 31 |
| Causes de dommages | 34 |
| Apprentissage de l'appareil | 36 |
| Le bandeau de commande | 36 |
| Les foyers | 37 |
| Indicateur de la chaleur résiduelle | 38 |
| Cuisson par induction | 38 |
| Que signifie cuisson par induction ? | 38 |
| Batterie de cuisine appropriée | 39 |
| Sécurité-enfants et fonction Pause | 40 |
| Sécurité-enfants | 40 |
| Fonction Pause | 41 |
| Cuire | 41 |
| Réglages | 41 |
| Tableau | 42 |
| Conseils pour économiser de l'énergie | 43 |
| Fonction maintenir chaud | 44 |
| Méthode de fonctionnement | 44 |
| Fonction Powerboost | 45 |
| Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost | 45 |
| Elle s'active comme suit | 46 |
| Il se désactive comme suit | 46 |
| Limitation automatique du temps | 46 |
| Désactiver la confirmation d'entrée | 47 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Entretien et nettoyage | 47 |
| Entretien | 47 |
| Nettoyage de la vitrocéramique | 48 |
| Nettoyage du cadre de la table de cuisson | 49 |
| Procédure après un dérangement | 49 |
| Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil ... | 52 |
| Emballage et appareil usagé | 53 |
| Service après-vente | 53 |
| L'acrylamide dans certains aliments | 54 |

Remarques importantes

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 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.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Inspectez minutieusement votre appareil après l'avoir déballé. Ne mettez pas l'appareil en service si vous avez constaté une avarie due au transport.

Raccordements électriques

Avant la première mise en service de votre appareil, assurez-vous que votre raccordement domestique est mis à la terre et répond à toutes les prescriptions de sécurité en vigueur. L'installation et le raccordement de votre appareil devrait être effectué par un technicien agréé.

Si l'appareil est mis en service sans raccordement correct de la borne de terre ou après un raccordement non réglementaire, ceci peut conduire, bien que dans des conditions très rares, à des blessures graves voire à la mort.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'un emploi non conforme ou de raccordements électriques inappropriés.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

Cuire et réchauffer des aliments

Lors de la cuisson de ragoûts ou d'aliments liquides comme des soupes, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent chauffer trop rapidement sans que vous vous en rendiez compte et donc déborder du récipient.

C'est pourquoi il est recommandé de les réchauffer à feu doux en sélectionnant un niveau de chauffe approprié et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse brûlante 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.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

Foyers chauds

Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures! Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.

Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. 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 !

Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câble et à la table de cuisson.

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.

Mettez immédiatement l'appareil hors tension.

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.

Ne posez pas d'objets en métal sur la table à induction

Ne laissez pas sur la plaque des couvercles ou d'autres objets métalliques de grande taille. Si l'appareil était mis en marche par mégarde, ces objets pourraient rapidement être chauffés et occasionner des brûlures.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se trouve sous la table de cuisson. Attention Si la table de cuisson se situe au-dessus d'un tiroir, celui-ci ne doit pas contenir de petits objets ou du papier car ils pourraient être aspirés et endommager le ventilateur ou compromettre le refroidissement. Ne pas ranger dans le tiroir ou à proximité de la table de cuisson du film alu ni des matières inflammables (p.ex. sprays). Risque d'explosion !

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.

Câble de raccordement

Toute manipulation de l'appareil, y compris le changement ou l'installation du câble d'alimentation doit être effectuée par le service technique.



Attention Cet appareil répond à la directive en matière de sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, il est recommandé que les personnes ayant un **stimulateur cardiaque** ne s'approchent pas de l'appareil. Il est impossible de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Eventuellement, des dérangements peuvent aussi survenir sur d'autres appareils, tels que des appareils auditifs.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.

Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur. Votre table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "Coupure automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient, éteignez la plaque et si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service après-vente".

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. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

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.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

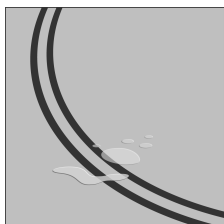
Feuilles et plastiques

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.

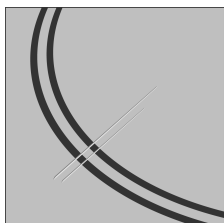
Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



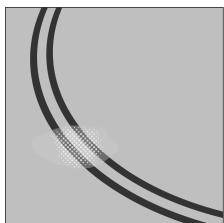
Egratignures

dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



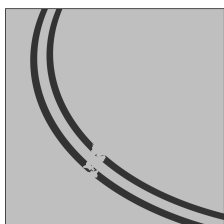
Rayures

dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

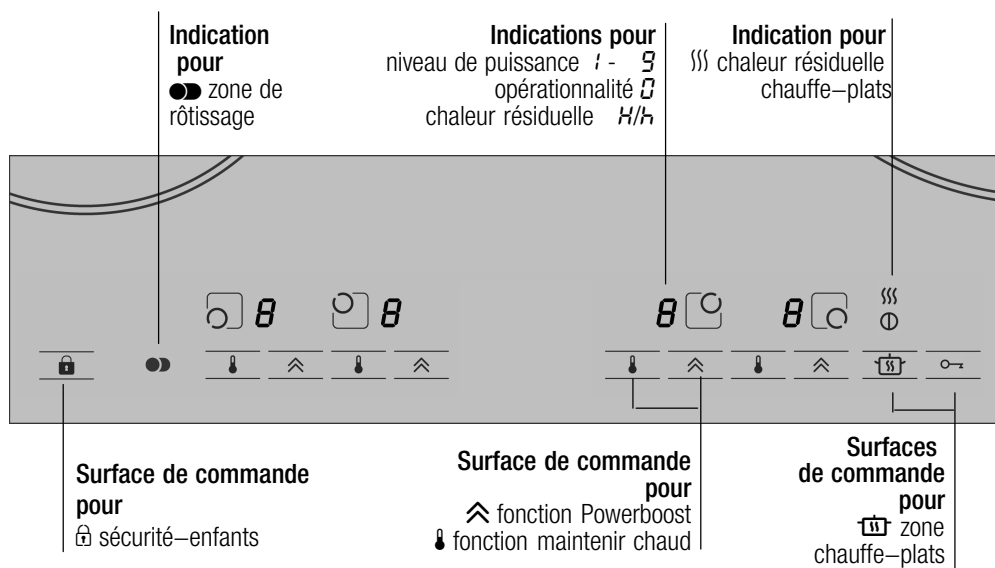
Ces dommages sont provoqués par l'utilisation inadéquate de l'appareil, et ne sont donc pas couverts par la garantie car il ne s'agit pas de problèmes techniques de l'appareil.

Apprentissage de l'appareil

Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'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 est activée.

Exemple : touchez le symbole .

La fonction Powerboost s'active.

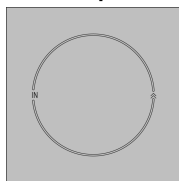
Remarque

Les réglages restent inchangés si vous touchez brièvement plusieurs champs. Ainsi vous pouvez essuyer sans problème des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours propres et sèches. L'humidité et des salissures compromettent le fonctionnement.

Les foyers

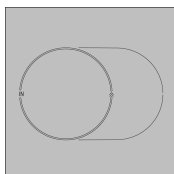
Zone de cuisson simple



Choisir le foyer approprié.

Le foyer doit être aussi grand que le récipient utilisé. Pour la cuisson sur les foyers à induction, utilisez uniquement des récipients ferromagnétique (cf. «Batterie de cuisine appropriée»).

Zone pour poissonnière

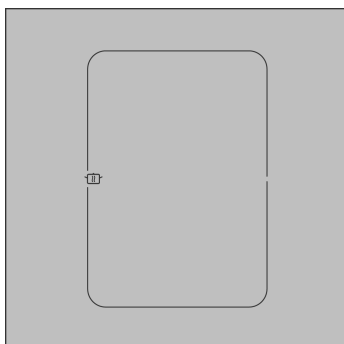


Les dimensions de ces zones de cuisson peuvent être modifiées. La zone de cuisson doit être connectée.

Fonctionnement de la zone extérieure:


Placez un récipient dont la base a les mêmes dimensions que la zone de cuisson extérieure. La zone extérieure se mettra automatiquement en fonctionnement et l'ampoule d'indication s'allumera ●●.



La zone chauffe-plats résistive




La zone chauffe-plats est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir chauds des plats et des récipients. Ne pas utiliser de papier aluminium ni de récipients en plastique, vu qu'ils fondraient.

Connexion de la zone chauffe-plats :



La table de cuisson doit être connectée. Appuyez sur le senseur  pour débloquer la zone.

Appuyez sur le senseur . La lumière d'indication située à côté du symbole  s'allume, et la zone chauffe-plats est activée.

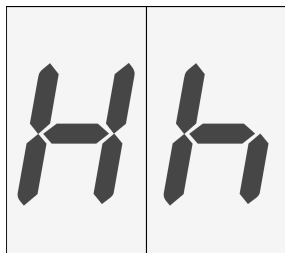
Déconnexion :

Appuyez à nouveau sur le senseur . La lumière d'indication s'éteint, la zone chauffe-plats est déconnectée.

Indicateur de chaleur résiduelle

La zone chauffe-plats possède une indication de chaleur résiduelle . Cette indication sert à vous avertir que cette zone a été utilisée et qu'elle est encore chaude. Vous devez donc éviter de toucher la zone chauffe-plats quand s'affiche cette indication. Bien que la table de cuisson soit éteinte, la lumière d'indication continuera à afficher le symbole  tant que la zone de cuisson est suffisamment chaude pour produire des brûlures. La lumière d'indication s'éteint quand la zone de cuisson est suffisamment froide.

Indicateur de la chaleur résiduelle



La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. C'est pourquoi, ne touchez pas ce foyer.

Même si la table de cuisson est déjà éteinte, les symboles h/h clignotent aussi longtemps que le foyer est encore chaud.

Si vous retirez le récipient du foyer sans éteindre ce foyer, les symboles h/h et la puissance de chauffe sélectionnée apparaissent à l'affichage.

Cuisson par induction

Que signifie cuisson par induction ?

La cuisson par induction est basée sur un principe tout à fait différent que lors du réchauffement traditionnel. La chaleur est produite par induction directement dans le fond du récipient, tandis que le foyer reste froid. Par rapport à d'autres méthodes de cuisson, ce principe offre de nombreux avantages :

Gain de temps lors de la cuisson et le rôtissage

Du fait que ce n'est pas la table vitrocéramique qui est chauffée mais directement le récipient, il n'y a pas de perte de chaleur et l'efficacité est meilleure que lors des méthodes traditionnelles.

Economie d'énergie

Il a été prouvé qu'on consomme moins de courant lors de la cuisson par induction que lors d'autres méthodes de cuisson.

Débit thermique contrôlé et une sécurité accrue

La table de cuisson génère ou coupe le débit thermique immédiatement après la manipulation de la commande. Lorsqu'on retire le récipient du foyer, la chauffe est interrompue, même si on n'éteint pas le foyer.

Si on oublie sur la table de cuisson un chiffon ou une autre matière inflammable, cet objet ne brûle pas même si le foyer est allumé. Après la cuisson, seule la chaleur résiduelle émise par le récipient se sent encore sur la plaque céramique.

Entretien facile

Du fait que la table céramique n'est pas chauffée, des restes d'aliment ne peuvent pas s'y incruster. Pour nettoyer la table de cuisson, vous n'avez pas besoin d'attendre son refroidissement. Cela vous offre un maximum de confort et de propreté.

Batterie de cuisine appropriée

Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos quantités d'aliments. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.

Pour la cuisson par induction seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spécial (acier chromée) spécialement conçu pour l'induction. N'utilisez jamais des récipients en acier spécial traditionnel, verre, céramique, cuivre ou aluminium. A l'aide d'un aimant il est facile à vérifier si votre batterie de cuisine est appropriée, c.-à.d. magnétisable.

Absence de récipient.

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou que celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquate, le nombre visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson, correspondant au niveau de puissance, clignotera. En plaçant le récipient adapté, il arrêtera de clignoter.


Si vous tardez plus de quatre-vingt-dix seconds à poser un récipient adapté, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Sécurité-enfants et fonction Pause


Sécurité-enfants

Verrouiller la table de cuisson




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

Tous les foyers doivent être éteints. Effleurez le champ , jusqu'à ce que le voyant lumineux à côté du symbole s'allume et un signal retentisse. Ceci demande environ 4 secondes (temps d'enclenchement). Le voyant lumineux s'éteint au bout d'env. 10 secondes.

Supprimer le verrouillage

Effleurez le champ , jusqu'à ce que le voyant lumineux s'éteigne et un signal retentisse. Ceci dure environ 4 secondes. Le verrouillage est supprimé.

Attention Table de cuisson verrouillée

Si vous réglez un foyer alors que la table de cuisson est verrouillée, vous verrez les affichages suivants: A l'affichage des foyers clignote un  ou l'indicateur de chaleur résiduelle en alternance avec le . Le voyant lumineux au-dessus du symbole  est allumé. Eteignez le foyer. Supprimez le verrouillage.

Remarque

La chaleur résiduelle est affichée même si la table de cuisson est verrouillée.

Réduire le temps d'enclenchement

Vous pouvez réduire le temps d'enclenchement de la sécurité-enfants de 4 à 1 seconde:

Les foyers doivent être éteints.


1. Réglez les foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Pour un foyer quelconque, sélectionner une position de chauffe et appuyer sur l'interrupteur de foyer.
4. Eteindre l'interrupteur du foyer. Tous les affichages s'allument brièvement. Le temps d'enclenchement est réduit.

Vous pouvez aussi remettre le temps d'enclenchement à 4 secondes. Procédez de la même manière que pour la réduction.


Fonction Pause

Si vous devez vous absenter pour une courte durée, vous pouvez interrompre le processus de chauffe.


Activer la fonction Pause

Appuyez brièvement sur le symbole . A l'affichage des foyers clignote la position de chauffe réglée. La chauffe est interrompue.

Continuer la cuisson

Réappuyez dans les 3 secondes sur le symbole . Les foyers continuent de chauffer.

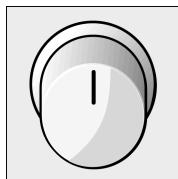
Temps de pause dépassé

Au bout de 3 secondes, un  clignote à l'affichage. Eteignez les foyers et réglez à nouveau.

Cuire

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. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

Réglages



Les interrupteurs de foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

Chaque position de chauffe dispose d'une réglage intermédiaire. Elle est indiquée par un point.

Tableau

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.

| | 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 | 1-3 min. | 2-3 | 3-6 min. |
| Bouillon | 500 ml - 1 l | 2-3 min. | 7-8 | 3-6 min. |
| Soupe liée | 500 ml - 1 l | 1-3 min. | 2-3 | 2-4 min. |
| Lait** | 200 ml - 400 ml | 1-3 min. | 1-2 | 2-4 min. |
| Réchauffer et maintenir au chaud | | | | |
| Plat unique (p.ex. plat de lentilles) | 400 g - 800 g | 1-2 min. | 1-2 | |
| Lait | 500 ml - 1 l | 2-3 min. | 1-2 | |
| Décongeler et réchauffer | | | | |
| Epinards surgelés | 300 g - 600 g | 3-4 min. | 2-3 | 5-15 min. |
| Goulasch surgelé | 500 g - 1 kg | 3-4 min. | 2-3 | 20-30 min. |
| Etuver | | | | |
| Quenelles, boulettes (1-2 l d'eau) | 4-8 pièces | 6-9 min. | 4-5* | 20-30 min. |
| Poisson | 300 g - 600 g | 3-6 min. | 4-5* | 10-15 min. |
| Faire bouillir | | | | |
| Riz (avec double quantité d'eau) | 125 g - 250 g | 2-4 min. | 2-3 | 15-30 min. |
| Riz au lait (500ml-1l de lait) | 125 g - 250 g | 3-5 min. | 2-3 | 25-35 min. |
| Pommes de terre en robe des champs avec 1-3 tasses d'eau | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min. | 4-5 | 30-35 min. |
| Pommes de terre à l'anglaise avec 1-3 tasses d'eau | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min. | 4-5 | 15-25 min. |
| Légumes frais avec 1-3 tasses d'eau | 500 g - 1 kg | 3-4 min. | 4-5 | 10-20 min. |
| Pâtes (1-2l d'eau) | 250 g - 500 g | 6-9 min. | 6-7* | 6-10 min. |

| | Quantité | Position de chauffage rapide 9 | Position de mijotage | Durée de mijotage |
|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|----------------------|------------------------|
| Braiser | | | | |
| Paupiettes | 4 pièces | 4-6 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Rôti à braiser | 1kg | 4-6 min. | 4-5 | 60-100 min. |
| Goulasch | 500g | 4-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Cuire | | | | |
| Crêpe (galette) | | 1-2 min. | 6-7 | faire cuire en continu |
| Escalope, panée | 1-2 pièces | 1-2 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| Steak | 2-3 pièces | 1-2 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| Bâtonnets de poisson | 10 pièces | 1-2 min. | 6-7 | 8-10 min. |
| Friture (dans 1-2 l d'huile) | | | | |
| Produits surgelés** | 200 g par remplissage | 8-13 min. | 8-9* | faire frire en continu |
| Divers** | 400 g par remplissage | 8-13 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 inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. 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

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

Fonction maintenir chaud

Toutes les zones de cuisson par induction disposent de la fonction "Maintenir chaud".


Méthode de fonctionnement

La fonction "Maintenir chaud" est appropriée pour faire fondre du chocolat ou du beurre ou pour maintenir chauds les aliments. Il ne fonctionne qu'avec des récipients de cuisine aptes à des tables à induction.

Si la fonction "Maintenir chaud" est activée, la zone de cuisson passe automatiquement à une puissance minimum qui permet de maintenir chauds les récipients.


Ainsi est activée la fonction

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton rotatif. 0 clignote sur l'indicateur visuel. Sélectionnez le niveau de chauffe souhaité.
2. Appuyez sur le symbole . L'indicateur visuel affiche un C.

Il se désactive comme suit.

Vous devez suivre les pas suivants :

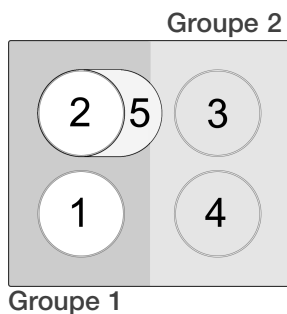
1. Sélectionnez la zone de cuisson avec le bouton rotatif.
2. Appuyez sur le symbole . Le C disparaît de l'indicateur visuel et la fonction sera désactivée.

Fonction Powerboost

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (9).

La fonction Powerboost augmente pendant une courte durée la puissance de la position maximale.

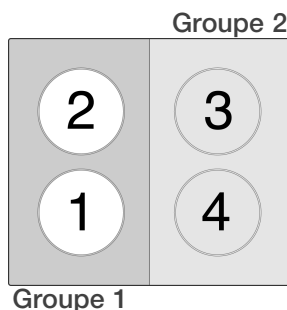
Restrictions pour l'utilisation de la fonction Powerboost



Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction, à l'exception de la zone de rôtissage quand sa partie pouvant être élargie est activée. (Consultez la figure, zone 5)


La fonction Powerboost est uniquement disponible si l'autre foyer dans le même groupe n'est pas en marche (voir dessin).

Exemple : Si vous désirez utiliser la fonction sur le foyer 1, le foyer 2 (derrière le foyer 1) doit être éteint. Il en est de même dans l'autre sens. Si le foyer n'est pas éteint, la lettre *P* et la position de chauffe sélectionné au préalable clignotent en alternance à l'affichage; ensuite s'enclenche à nouveau la puissance de chauffe sélectionné au préalable. Il en est de même pour les foyers 3 et 4.




Elle s'active comme suit

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Sélectionnez le niveau de chauffe souhaité pour la zone de cuisson dont vous souhaitez activer la fonction.
2. Appuyer sur le senseur  correspondant. Son indicateur affichera la lettre **P**.

Il se désactive comme suit

Vous devez suivre les pas suivants :

1. Appuyer à nouveau sur le senseur . La lettre **P** ne s'affichera plus et le niveau de puissance sélectionné au préalable fonctionnera à nouveau.



Dans certains cas, la fonction Powerboost peut se déconnecter automatiquement pour protéger les composants intérieurs de la plaque.

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.

La chauffe du foyer est interrompue.

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


Si vous effleurez un quelconque champ de commande, 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).

Désactiver la confirmation d'entrée

L'effleurement d'un champ est confirmé par un bref signal. Vous pouvez désactiver ce signal.

Allumer la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.

1. Régler les foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Appuyez sur le senseur  pendant 5 secondes minimum, passé ce délai un ton de confirmation est émis.

Vous pouvez aussi réactiver la confirmation d'entrée. Pour cela, procédez de la même manière que pour la désactivation.

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. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

Nettoyage de la vitrocéramique

Produits nettoyants

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

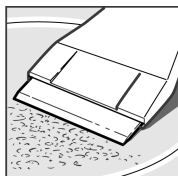
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :
de tampons en paille métallique, d'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 blessures!
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

Enlevez avec le racloir à verre les résidus d'aliment et les projections de graisse.

Nettoyer la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.
Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou à la friction des fonds de récipients. Ils s'enlèvent difficilement. Utilisez du Stahl-fix. Notre service après-vente enlève des décolorations contre remboursement des frais.

Champs de commande

Maintenez toujours cette zone propre et sèche. Des résidus d'aliment et des aliments débordés peuvent compromettre le fonctionnement.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

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

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le cadre de la table de cuisson pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le cadre de la table de cuisson.

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Procédure après un dérangement

Si un dérangement survient, il s'agit souvent de bagatelles que l'on peut résoudre facilement. Avant d'appeler le service après-vente, vous devriez respecter les indications suivantes.

Un fusible de votre réseau électrique saute lorsque vous allumez la table de cuisson

Contrôlez que la consommation de puissance de tous les appareils en marche ne dépasse pas la valeur maximale de votre branchement domestique. Vérifiez si le fusible répond également lors de l'allumage d'un autre foyer.

Sur tous les affichages des foyers clignote E et un signal sonore retentit

La surface de commande est très encrassée, des aliments ont débordé ou un objet est placé sur la surface de travail. Nettoyez soigneusement la surface de commande ou enlevez l'objet de la surface de travail. Appuyez sur la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

Lorsque vous posez un récipient sur un foyer à induction, l'affichage clignote (pas de débit de puissance)

Vérifiez si le récipient est électromagnétique (attiré par l'aimant). Vérifiez si le diamètre du récipient est suffisamment grand.

Laissez refroidir le récipient s'il est devenu trop chaud lors de son utilisation.

Si l'affichage ne s'allume toujours pas après avoir éteint et rallumé le foyer, séparez l'appareil du secteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.

L'affichage de la fonction Powerboost clignote et s'arrête

Avec la fonction Powerboost, le foyer marche à la puissance maximale. En cas de durées de cuisson plus longues il est possible que le foyer coupe automatiquement la fonction, afin de protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Tant que l'affichage ne clignote pas, vous pouvez continuer à l'utiliser.

Réparations

Seul un personnel SAV formé est habilité à procéder à des réparations.



Des réparations inexpertes de l'appareil peuvent exposer l'utilisateur à de sérieux risques.

Affichage E_r et chiffres

Si un E_r et des chiffres apparaissent dans les zones d'affichage, l'électronique présente un défaut. Séparez l'appareil du secteur et rebranchez-le. Adressez-vous au service après-vente si l'affichage se rallume.

Affichage *F* et chiffres

Si un *F* et un chiffre apparaissent en alternance à l'affichage, votre appareil signale un dérangement. Dans le tableau suivant vous trouverez des mesures pour éliminer des dérangements.

| Affichage | Panne | Mesure |
|--------------|--|---|
| <i>F0</i> | Une erreur interne est survenue dans la table de cuisson. | Séparez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes et rebranchez-la. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente. |
| <i>F0 F0</i> | Les boutons ne sont pas bien connectés. | Veuillez réviser la connexion de la table de cuisson. |
| <i>F2</i> | La table de cuisson est trop chaude et s'est éteinte. | Retirez le récipient de la zone de cuisson avant. <i>F2</i> s'éteint en tournant l'élément de coupure sur la position 0 si la table de cuisson a suffisamment refroidi. |
| <i>F4</i> | La table de cuisson est trop chaude et s'est coupée. | Vérifiez si un récipient chaud est placé sur le bandeau de commande. Enlevez le récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si <i>F4</i> réapparaît après la remise en marche, appelez le service après-vente. |
| <i>F8</i> | La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue. | La limitation automatique du temps a été activée. Tournez le bouton sur la position 0. Connectez à nouveau la plaque. |
| <i>c 1</i> | La tension de secteur est trop faible. | Eteignez le foyer. Attendez quelques secondes et rallumez-le. Si l'affichage ne s'éteint pas, adressez-vous à votre fournisseur de courant. |
| <i>c2/c3</i> | Le foyer a surchauffé. | Le foyer s'est éteint automatiquement pour protéger votre table de cuisson. Laissez le refroidir quelques minutes et rallumez-le. |
| <i>U400</i> | La table de cuisson n'est pas correctement raccordée. | Séparez la table de cuisson du secteur. Consultez le plan de raccordement et raccordez-la conformément. Si l'affichage ne s'éteint pas, appelez le service après-vente. |

Bruits de fonctionnement normaux de l'appareil

La technologie pour le chauffage par induction est basée sur la capacité de vibration de certains matériaux métalliques dès qu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, ces vibrations peuvent occasionner un certain degré de légers bruits, tels que:

Ronflement comme en cas de transformateur

Ceci se produit lors de la cuisson à une puissance élevée. La cause est le débit d'énergie que la table de cuisson transfère sur l'ustensile de cuisine. Ce bruit disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

Faible sifflement

Ceci se produit lorsque l'ustensile de cuisine est vide. Ce bruit disparaît dès que l'on met de l'eau ou un aliment dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit se produit en cas de récipients constitués de couches de matériaux différents. Le bruit est occasionné par des vibrations aux surfaces d'assemblage des différentes couches de matériau. Le récipient est à l'origine de ce bruit. Il peut changer selon la quantité et la nature de l'aliment à cuire.

Sifflements aigus

Ces bruits se produisent principalement en cas de récipients constitués de couches de matériau différentes dès qu'on les utilise à la puissance de chauffe maximale et en même temps sur deux foyers voisins. Ce sifflement disparaît ou s'atténue dès qu'on réduit la puissance.

Bruit du ventilateur

Pour le fonctionnement correct de l'électronique, celle-ci doit fonctionner à une température contrôlée. A cet effet, la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui fonctionne à des puissances différentes selon la température détectée. Aussi, le ventilateur peut encore continuer à fonctionner après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont un phénomène normal et font partie de la technologie d'induction, ils n'indiquent pas une défectuosité.

Emballage et appareil usagé

Élimination 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.

L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Sur la base des résultats de recherche actuels nous avons rédigé pour vous ces informations.

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation avec une faible formation d'acrylamide

En général

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

Faites uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.

Réduisez les temps de rôtissage et de friture à un minimum.

Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Fritures

La température de la graisse ne doit pas dépasser 175 °C. Contrôlez la température avec un thermomètre externe pour graisse.

Le rapport aliment à frire/graisse devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

Faire tremper les pommes de terre fraîches pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

Frire dans la poêle

Préparer des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. En cas de pommes de terre crues, utilisez de la margarine ou lieu d'huile.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la Société testo). Notre recommandation: Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de mijotage souhaitée.

Indice

| | |
|--|-----------|
| Aspetti a cui prestare attenzione | 57 |
| Prima del montaggio | 57 |
| Norme di sicurezza | 57 |
| Cause dei danni | 60 |
| Conoscere l'apparecchio | 62 |
| Pannello comandi | 62 |
| Zone di cottura | 63 |
| Indicatore del calore residuo | 64 |
| Cottura con induzione | 64 |
| Cosa significa cottura con induzione? | 64 |
| Stoviglie appropriate | 65 |
| Sicurezza bambino e funzione di pausa | 66 |
| Sicurezza bambino | 66 |
| Funzione di pausa | 67 |
| Cucinare | 67 |
| Regolazione | 67 |
| Tabella | 68 |
| Consigli per risparmiare energia | 69 |
| Funzione "Mantenere caldo" | 70 |
| Metodo di funzionamento | 70 |
| Funzione Powerboost | 71 |
| Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost . | 71 |
| Si attiva così | 72 |
| Si disattiva così | 72 |
| Limitazione tempo automatica | 72 |
| Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi | 73 |

Indice

| | |
|--|-----------|
| Cura e manutenzione | 73 |
| Manutenzione | 73 |
| Pulizia delle superfici in vetroceramica | 74 |
| Pulizia della cornice del piano di cottura | 75 |
| Comportamento in caso di anomalia | 75 |
| Rumori normali prodotti dall'apparecchio | 78 |
| Imballaggio e apparecchio dismesso | 79 |
| Servizio di assistenza tecnica | 79 |
| Acrilamide negli alimenti | 80 |

Aspetti a cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Soltanto in questo modo sarà possibile utilizzare il piano di cottura in modo corretto e in condizioni di sicurezza.

Conservare con cura le istruzioni di montaggio e le istruzioni per l'uso, nonché la scheda dell'apparecchio. Se si cede l'apparecchio, è necessario consegnare anche questi documenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

Controllare con cura l'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. Non mettere in funzione l'apparecchio qualora si sia rilevato un danno di trasporto.

Allacciamenti elettrici

Prima di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio, accertarsi che l'allacciamento domestico sia collegato a massa e soddisfi tutti i requisiti posti dalle direttive vigenti in materia di sicurezza. L'installazione e l'allacciamento dell'apparecchio devono essere effettuati da parte di un tecnico autorizzato.

Nel caso in cui l'apparecchio venga messo in funzione senza allacciamento corretto può sussistere pericolo di morte o di gravi lesioni fisiche.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non appropriato o di collegamenti elettrici inadatti.

Norme di sicurezza

Cucinare e riscaldare alimenti

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Il piano di cottura deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Cucinando piatti o alimenti liquidi come minestre, salse o bibite, è possibile che questi alimenti si scaldino troppo velocemente, senza che chi cucina se ne accorga, e fuoriescano dal recipiente.

Si consiglia, pertanto, di realizzare un riscaldamento leggero, selezionando un livello di potenza adatto e mescolando gli alimenti prima e durante il riscaldamento.

Olio e grasso bollenti

L'olio o il grasso bollenti si incendiano rapidamente. Pericolo di incendio!

Quando si fa scaldare dell'olio o del grasso, è necessario rimanere nelle immediate vicinanze.

Se l'olio si incendia, non usare mai acqua per spegnerlo.

Coprire immediatamente con un piatto o un coperchio.

Disattivare la zona di cottura.

Lasciare raffreddare la pentola sulla zona di cottura.

Zone di cottura surriscaldate

Non toccare le zone di cottura che si sono surriscaldate. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza. L'indicatore del calore residuo avverte se le zone di cottura sono surriscaldate.

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

Se al di sotto del piano di cottura si trova un cassetto, si raccomanda di non conservarvi oggetti infiammabili né bombolette spray. Pericolo di incendio!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai venire a contatto con le zone di cottura calde. L'isolamento del cavo e il piano di cottura possono subire danni.

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.

Crepe nel materiale in vetroceramica

In caso di fessure, crepe o fenditure del vetroceramica, sussiste il pericolo di scosse elettriche! Spegnerne immediatamente l'apparecchio.

Disattivare il fusibile dell'apparecchio nella relativa scatola.

Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

La zona di cottura si surriscalda, il display non funziona

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

Rivolgersi al servizio assistenza tecnica.

Non posare oggetti in metallo sul campo a induzione

Non lasciare sul piano di cottura coperchi o altri oggetti metallici di grandi dimensioni. In caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, questi oggetti potrebbero surriscaldarsi rapidamente e causare ustioni.

Ventola di raffreddamento

Al di sotto del piano di cottura si trova la ventola di raffreddamento. Attenzione! Se il piano di cottura si trova sopra un cassetto, quest'ultimo non deve contenere carta od oggetti di piccole dimensioni, in quanto questi possono essere aspirati con il conseguente danneggiamento della ventola o del sistema di raffreddamento. Nel cassetto o in prossimità del piano di cottura non devono trovarsi pellicole in alluminio né altri materiali infiammabili (per esempio spray). Pericolo di esplosione!

Riparazioni non conformi

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

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito da parte del servizio assistenza clienti.

Cavo di allacciamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, dev'essere realizzata dal Servizio Tecnico.



Attenzione! Questo apparecchio é conforme alla direttiva in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica.

Tuttavia, le persone portatrici di **pacemaker** devono mantenersi a distanza dall'apparecchio. Non é infatti possibile garantire che ogni pacemaker presente sul mercato sia effettivamente conforme alla normativa valida in materia di sicurezza e di compatibilità elettromagnetica e che non possano manifestarsi interferenze in grado di compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio medesimo. Anche altri apparecchi, per esempio i dispositivi per l'udito, potrebbero essere soggetti ad anomalie.

Cause dei danni

Fondi di pentole e padelle

I fondi ruvidi delle pentole e delle padelle graffiano il materiale in vetroceramica. Controllare le stoviglie.

È molto importante che il recipiente che si trova su una zona attiva contenga liquido o altri alimenti al suo interno. Il piano cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza, ma un recipiente vuoto può riscaldarsi in pochissimo tempo, tanto da non consentire alla funzione di "Scollegamento automatico" di reagire, e può così raggiungere una temperatura molto elevata. Il fondo del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano cottura. In questo caso, non toccare il recipiente, spegnere il piano cottura e, se una volta raffreddato il piano cottura non dovesse funzionare, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica".

Pentole e padelle calde

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

Potrebbero derivarne dei danni.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e la sabbia graffiano il materiale in vetroceramica. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e acuminati

Gli oggetti duri e acuminati che cadono accidentalmente sul piano di cottura possono causare danni.

Non riporre questi oggetti sul piano di cottura.

Fuoriuscita di alimenti

Lo zucchero e gli alimenti a elevato contenuto di zucchero danneggiano il piano di cottura. Gli alimenti fuoriusciti devono essere eliminati immediatamente con un raschietto per vetro.

Attenzione! Il raschietto per vetro ha una lama affilata.

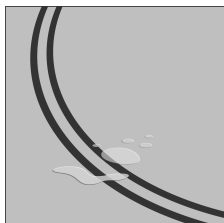
Pellicole e materiali plastici

Se appoggiati sulle zone di cottura calde, le pellicole in alluminio e i contenitori in materiale plastico fondono.

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

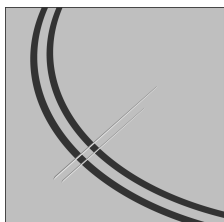
Esempi di possibili danni

I seguenti danni non compromettono né il corretto funzionamento, né la stabilità del materiale in vetroceramica.



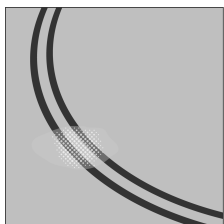
Formazione di residui gelatinosi

per effetto dello zucchero fuso o di alimenti a elevato contenuto di zucchero.



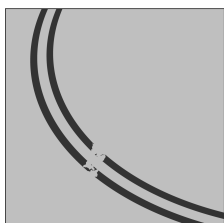
Graffi

dovuti ai granelli di sale, zucchero o sabbia oppure ai fondi di pentola ruvidi.



Colorazioni metalliche

per effetto dell'usura delle pentole o in seguito all'uso di detersivi inappropriati.



Decorazione smerigliata

in seguito all'uso di detersivi non appropriati.

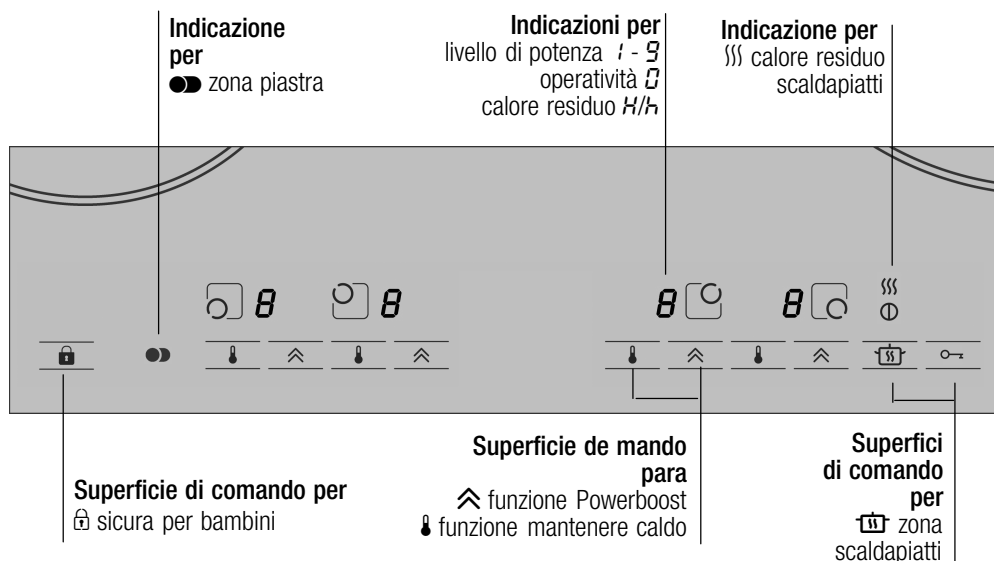
Questi danni sono causati dall'uso scorretto dell'apparecchio e non sono pertanto coperti dalla garanzia poiché non si tratta di problemi tecnici dell'apparecchio.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono descritti i piani di cottura, le zone di cottura e i display. Essi si differenziano a seconda del tipo di apparecchio in questione.

Le istruzioni per l'uso si riferiscono a diversi tipi di piani di cottura. A pagina 2 è fornito un sommario dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo, viene attivata la funzione corrispondente.

Esempio: toccare il simbolo .

Si attiva la funzione Powerboost.

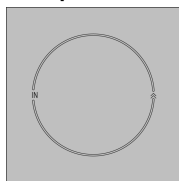
Avvertenza

Se si azionano più pannelli entro un breve intervallo di tempo, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare facilmente i residui traboccati nel campo di regolazione.

Le superfici di comando devono essere mantenute sempre pulite ed asciutte. L'umidità e lo sporco ne compromettono il corretto funzionamento.

Zone di cottura

Zona cottura semplice

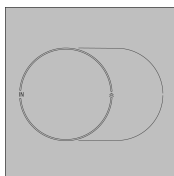


Selezionare la zona di cottura appropriata.

La zona di cottura deve avere le medesime dimensioni della pentola usata.


Per la cottura sui piani a induzione, si consiglia di utilizzare esclusivamente pentole ferromagnetiche (cfr. "Stoviglie appropriate").

Zona piastra

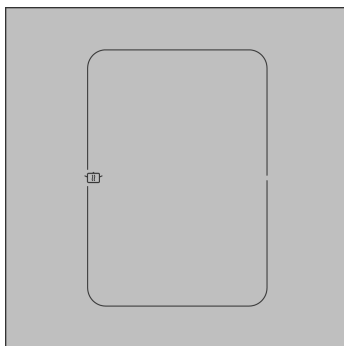


Le dimensioni di questa zona possono cambiare. La zona cottura deve essere collegata.

Funzionamento della zona esterna:




Collocare un recipiente la cui base abbia le stesse dimensioni della zona di cottura esterna. La zona esterna si mette in funzione automaticamente e si accende la spia luminosa .

La zona scaldapiatti resistiva




La zona scaldapiatti è ideale per sciogliere cioccolato o burro e per mantenere caldi piatti e recipienti. Non usare carta stagnola né recipienti di plastica per evitare che si sciolgano.


Collegamento della zona scaldapiatti:


Il piano cottura deve essere collegato. Toccare il sensore  per sbloccare la zona. Toccare il sensore . Si accende la spia luminosa situata accanto al simbolo  e la zona scaldapiatti si attiva.

Scollegamento:

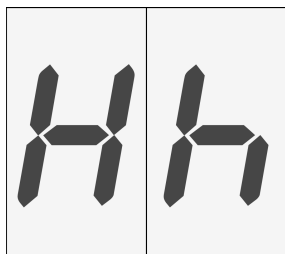
Toccare il nuovo sensore . La spia luminosa si spegne e la zona scaldapiatti si disattiva.

Spia di calore residuo

La zona scaldapiatti è dotata di una spia di calore residuo . Questa spia serve per avvisare che la zona corrispondente è stata usata ed è ancora calda. Evitare, quindi, di toccare la zona scaldapiatti quando appare questa segnalazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, la spia luminosa continuerà ad indicare il simbolo  fintantoché la zona cottura mantiene il calore sufficiente per produrre ustioni. La spia luminosa si spegne quando la zona cottura si è raffreddata a sufficienza.

Indicatore del calore residuo



Il piano di cottura è dotato di un indicatore di calore residuo per ciascuna zona di cottura. Tale indicatore segnala quali zone di cottura hanno ancora una temperatura elevata. Pertanto evitare di toccare queste zone di cottura.

Anche quando il piano di cottura è già stato disattivato, finché la zona di cottura è ancora calda *h/h* è illuminato.

Qualora la pentola venga tolta dalla zona di cottura senza che questa sia disattivata, sul display compare *h/h* e il grado di potenza selezionato.

Cottura con induzione

Cosa significa cottura con induzione?

La cottura con induzione si basa su un principio completamente differente rispetto alle tradizionali modalità di riscaldamento. Il calore viene prodotto direttamente a livello del fondo della pentola attraverso l'induzione, mentre la zona di cottura resta fredda. Rispetto agli altri metodi di cottura, esistono in questo caso numerosi vantaggi:

Risparmio di tempo durante la cottura e per arrostire

Poiché a essere riscaldato non è il campo in vetro ceramica bensì direttamente la pentola, non si verifica alcuna perdita di calore e l'efficienza è superiore rispetto a quella offerta dei metodi tradizionali.

Risparmio di corrente

È dimostrato che durante la cottura con induzione viene consumata una quantità di corrente inferiore rispetto a quella degli altri metodi di cottura.

Alimentazione di calore controllata e sicurezza maggiore

Il piano di cottura produce o interrompe l'alimentazione di calore immediatamente dopo l'uso del sistema di comando. Quando si toglie la pentola dalla zona di cottura, il riscaldamento viene interrotto anche nel caso in cui la zona di cottura non sia stata disattivata.

I panni o gli altri materiali infiammabili che vengano dimenticati accidentalmente sul piano di cottura non bruciano, neppure nel caso in cui la zona di cottura sia attivata. Terminata la cottura, sulla zona di cottura si percepisce soltanto più il calore residuo generato dalla pentola.

Facilità di manutenzione

Poiché il campo in vetroceramica non viene riscaldato, i residui di cibo non possono bruciare. Per effettuare la pulizia non è necessario attendere che il piano di cottura si sia raffreddato. Questo offre il massimo del comfort e della pulizia.

Stoviglie appropriate

Scegliere sempre una pentola di dimensioni adatte alla quantità di cibo che si intende cucinare. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Per la cottura a induzione sono ideali le stoviglie magnetizzabili (ferromagnetiche). Possono essere realizzate in acciaio, ghisa o in acciaio legato speciale per l'induzione (acciaio al cromo). Non utilizzare mai le stoviglie tradizionali acciaio legato, vetro, ceramica, rame o alluminio. Servendosi di un magnete, è possibile verificare con facilità se le stoviglie sono adatte, cioè magnetizzabili.

Assenza di recipiente.


Se non si poggia il recipiente sulla zona cottura selezionata, o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguate, il numero visualizzato dalla spia della zona cottura e corrispondente al livello di potenza, lampeggerà. Non appena si poggia il recipiente adeguato, la spia cessa di lampeggiare. Se trascorrono più di novanta secondi prima di collocare un recipiente adeguato, la zona cottura si spegne automaticamente.

Sicurezza bambino e funzione di pausa


Sicurezza bambino

E' possibile bloccare il piano di cottura per evitare che i bambini possano accendere le zone di cottura.




Blocco del piano di cottura

Tutte le zone di cottura devono essere disattivate. Toccare il simbolo  finché non si accende la lampada spia al di sopra del simbolo e non risuona un segnale acustico. Questo dura circa 4 secondi (tempo di inserimento). La lampada spia si spegne dopo ca. 10 secondi.

Annullamento del blocco

Toccare il simbolo  finché non si spegne la lampada spia e non risuona un segnale acustico. Questa operazione dura circa 4 secondi. Il blocco viene rimosso.

Attenzione Piano di cottura bloccato

Quando si imposta una zona di cottura quando il piano di cottura è bloccato, accade quanto segue: sul display delle zone di cottura lampeggia uno , oppure lampeggiano alternativamente l'indicatore del calore residuo e lo . La lampada spia al di sopra del simbolo  si accende.

Disattivare la zona di cottura. Rimuovere il blocco.

Avvertenza

Il calore residuo viene visualizzato anche quando il piano di cottura è bloccato.

Riduzione del tempo di inserimento

Il tempo di inserimento della sicurezza bambino può essere ridotto da 4 secondi a 1:

Le zone di cottura devono essere disattivate.


1. Impostare le zone di cottura sul grado di cottura 2.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Selezionare il grado di cottura desiderato per la zona di cottura in questione e azionare l'interruttore delle zone di cottura.
4. Disattivare l'interruttore delle zone di cottura. Tutti i display si accendono per qualche istante. Il tempo di inserimento è stato così ridotto.

Il tempo di inserimento può essere portato nuovamente a 4 secondi. A tale scopo, procedere come indicato per la riduzione del tempo d'inserimento.


Funzione di pausa

Quando ci si deve allontanare per un breve intervallo di tempo, è possibile interrompere il processo di riscaldamento.


Attivazione della funzione di pausa

Premere brevemente il simbolo . Sul display delle zone di cottura lampeggia il grado di cottura impostato. Il riscaldamento si interrompe.

Proseguimento della cottura

Entro 3 secondi premere nuovamente il simbolo . Le zone di cottura cominciano nuovamente a scaldarsi.

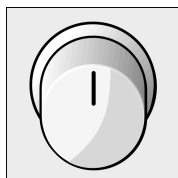
Superamento del tempo di pausa

Dopo 3 secondi, sul display lampeggia uno . Disattivare le zone di cottura, quindi procedere a una nuova impostazione.

Cucinare

Il presente capitolo spiega come impostare le zone di cottura. La tabella indica i gradi e i tempi di cottura ideali per le diverse ricette. I consigli forniti consentono di risparmiare energia.

Regolazione



Gli interruttori delle zone di cottura consentono di regolare il grado di riscaldamento delle zone di cottura stesse.

Grado di cottura 1 = potenza minima
Grado di cottura 9 = potenza massima

Ogni posizione di cottura dispone di una regolazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Tabella

La tabella riportata di seguito fornisce alcuni esempi. 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 |
|---|-----------------|--------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| Sciogliere | | | | |
| Cioccolata, glassa, burro, miele | 100 g | - | 1-2 | - |
| Gelatina | 1 confezione | - | 1-2 | - |
| Riscaldare | | | | |
| Verdure in barattolo | 400 g - 800 g | 1-3 min. | 2-3 | 3-6 min. |
| Brodo | 500 ml - 1 l | 2-3 min. | 7-8 | 3-6 min. |
| Zuppa | 500 ml - 1 l | 1-3 min. | 2-3 | 2-4 min. |
| Latte** | 200 ml - 400 ml | 1-3 min. | 1-2 | 2-4 min. |
| Riscaldare e mantenere al caldo | | | | |
| Minestrone (per esempio minestrone di lenticchie) | 400 g - 800 g | 1-2 min. | 1-2 | |
| Latte | 500 ml - 1 l | 2-3 min. | 1-2 | |
| Scongelare e riscaldare | | | | |
| Spinaci surgelati | 300 g - 600 g | 3-4 min. | 2-3 | 5-15 min. |
| Gulasch surgelato | 500 g - 1 kg | 3-4 min. | 2-3 | 20-30 min. |
| Stufare | | | | |
| Canederli, gnocchi (1-2 l d'acqua) | 4-8 porzioni | 6-9 min. | 4-5* | 20-30 min. |
| Pesce | 300 g - 600 g | 3-6 min. | 4-5* | 10-15 min. |
| Cottura | | | | |
| Riso (con doppia quantità d'acqua) | 125 g - 250 g | 2-4 min. | 2-3 | 15-30 min. |
| Riso al latte (500ml-1l di latte) | 125 g - 250 g | 3-5 min. | 2-3 | 25-35 min. |
| Patate lesse con 1-3 tazze d'acqua | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min. | 4-5 | 30-35 min. |
| Patate lessate in acqua salata 1-3 tazze d'acqua | 750 g - 1,5 kg | 3-5 min. | 4-5 | 15-25 min. |
| Verdure fresche con 1-3 tazze d'acqua | 500 g - 1 kg | 3-4 min. | 4-5 | 10-20 min. |
| Pasta (1-2 l d'acqua) | 250 g - 500 g | 6-9 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 | 4-6 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Stufato | 1 kg | 4-6 min. | 4-5 | 60-100 min. |
| Gulasch | 500 g | 4-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Friggere | | | | |
| Frittata (schiacciata) | | 1-2 min. | 6-7 | Cottura arrosto progressiva |
| Cotoletta, | 1-2 porzioni | 1-2 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| Bistecca impanata | 2-3 porzioni | 1-2 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| Bastoncini di pesce | 10 porzioni | 1-2 min. | 6-7 | 8-10 min. |
| Friggere (in 1-2 l di olio) | | | | |
| Prodotti surgelati** | 200 g per ogni ripieno | 8-13 min. | 8-9* | friggere gradualmente |
| Altro** | 400 g per ogni ripieno | 8-13 min. | 4-5* | friggere gradualmente |

* prosecuzione della cottura senza coperchio

** Senza coperchio

Consigli per risparmiare energia

Dimensioni appropriate per le pentole

Utilizzare pentole e tegami con fondo piano e spesso. Se il fondo non è piano, i tempi di cottura aumentano.

Per ogni zona di cottura è necessario usare pentole dalle dimensioni appropriate. Il diametro dei fondi delle pentole e dei tegami deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura in questione. Attenzione: I costruttori delle stoviglie indicano spesso il diametro superiore della pentola, il quale è di solito maggiore rispetto al diametro del fondo della pentola.

Per piccole quantità di cibo, si consiglia di utilizzare pentole di piccole dimensioni. Una pentola grande e con poco contenuto comporta un elevato consumo d'energia.

Coprire con un coperchio

Coprire sempre le pentole con un coperchio adatto. Se si cucina senza utilizzare il coperchio, si necessita di una quantità di energia quattro volte superiore a quella necessaria per la cottura con coperchio.

Cuocere con poca acqua

Si consiglia di cuocere con poca acqua. In questo modo si risparmia energia. Inoltre, le verdure conservano il proprio contenuto di vitamine e minerali.

Ridurre il grado di cottura

Al momento opportuno passare a un grado di cottura più basso.

Funzione "Mantenere caldo"

Tutte le zone di cottura ad induzione dispongono della funzione "Mantenere caldo".


Metodo di funzionamento

La funzione "Mantenere caldo" è ideale per sciogliere cioccolato o burro o per mantenere caldi gli alimenti. Funziona solo con recipienti da cucina adatti a piani cottura ad induzione.

Se si attiva la funzione "Mantenere caldo", automaticamente la zona di cottura passa ad una potenza minima che consente di mantenere caldi i recipienti.


Come attivare la funzione

Procedere come indicato di seguito:

- 1.** Selezionare la zona cottura con la manopola. Nell'indicatore visivo lampeggia 0. Selezionare il livello di potenza desiderato.
- 2.** Toccare il simbolo . Nell'indicatore visivo appare una **C**.

Come disattivarla

Procedere come indicato di seguito:

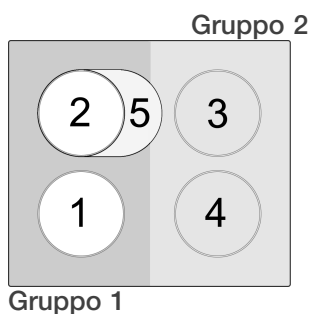
- 1.** Selezionare la zona cottura con la manopola.
- 2.** Toccare il simbolo . Nell'indicatore visivo scompare la **C** e la funzione si disattiva.

Funzione Powerboost

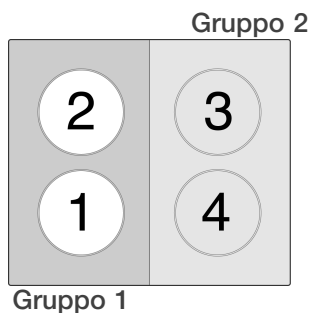
Questa funzione consente di riscaldare ancora più velocemente gli alimenti rispetto al livello di potenza massimo dell'apparecchio (5).

La funzione Powerboost aumenta temporaneamente la potenza del livello massimo.

Limitazione dell'utilizzo della funzione Powerboost



Tutte le zone cottura sono dotate di questa funzione, salvo la zona della piastra quando è attiva la parte ampliabile. (Vedere figura, zona 5)




Questa funzione è disponibile esclusivamente nel caso in cui l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione (si veda il disegno).

Esempio: se si desidera utilizzare questa funzione per la zona di cottura 1, è necessario che la zona di cottura 2 (dietro la zona di cottura 1) sia disattivata. Lo stesso principio vale anche per il contrario. Se la zona di cottura non è disattivata, sul display lampeggiano alternativamente la lettera **P** e il livello di potenza selezionato precedentemente. Successivamente, viene nuovamente attivato questo livello di potenza. Lo stesso vale anche per le zone di cottura 3 e 4.


Si attiva così

Procedere come indicato di seguito:

1. Selezionare qualsiasi livello di potenza nella zona cottura nella quale si desidera attivare la funzione.
2. Toccare il sensore  corrispondente. Sulla sua spia apparirà la lettera **P**.

Si disattiva così

Procedere come indicato di seguito:

1. Toccare nuovamente il sensore . La lettera **P** non sarà più visualizzata e ritornerà al livello di potenza anteriormente selezionato.



In determinate circostanze, la funzione Powerboost può sconnettersi automaticamente per proteggere i componenti elettrici dell'interno della piastra. .

Limitazione tempo automatica

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

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


Se si sfiora un pannello di comando a piacere, il display si spegne. E' possibile effettuare una nuova impostazione.

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

Disattivazione del sistema di conferma dei dati immessi

Quando si aziona un campo, viene emesso un breve segnale acustico a conferma dell'operazione. Questa funzione può essere disattivata.

Attivare il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

1. Impostare le zone di cottura sul grado 3.
2. Disattivare in successione le zone di cottura procedendo da destra verso sinistra.
3. Toccare il sensore  per almeno 5 secondi. Dopodiché si sentirà un segnale acustico di conferma.

E' possibile attivare nuovamente la conferma di immissione dati. A questo scopo, procedere seguendo le medesime indicazioni fornite per la disattivazione.

Cura e manutenzione

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Manutenzione

Per la cura del piano di cottura si consiglia l'impiego di un detergente e di un agente protettivo adatti al vetroceramica. Tali prodotti ricoprono la superficie di cottura con una pellicola lucente e resistente allo sporco. In questo modo il piano di cottura rimarrà a lungo in buone condizioni e sarà più facile pulirlo.

Pulizia delle superfici in vetroceramica

Detergente

Pulire il piano di cottura dopo ogni utilizzo, evitando che i residui di cottura si induriscano.

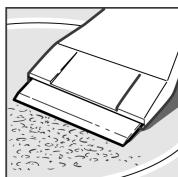
Utilizzare esclusivamente detersivi adatti al vetroceramica, quali CERA CLEAN, cera-fix e Sidol.

Le macchie d'acqua possono essere eliminate usando limone o aceto.

Detersivi non appropriati

Non utilizzare mai i seguenti prodotti: spugne ruvide, abrasivi o detersivi aggressivi, quali spray per il forno e smacchiatori.

Raschietto per vetro



In caso di forte imbrattamento, si consiglia di utilizzare un raschietto per vetro.

Togliere la sicura al raschietto per vetro. Per pulire la superficie in vetroceramica, si raccomanda di utilizzare solo la lama.

L'involucro potrebbe graffiare la superficie in vetroceramica.



La lama è molto affilata. Pericolo di lesioni! Rimettere la sicura alla lama dopo ogni utilizzo.

Sostituire immediatamente le lame danneggiate.

Pulizia della superficie di cottura in vetroceramica

Eliminare i residui di cibo e di grasso servendosi del raschietto per vetro.

Pulire la superficie tiepida con detersivo e carta da cucina. Se la superficie di cottura è ancora troppo calda, possono comparire delle macchie.

Lavare la superficie e asciugarla con un panno morbido.

Scolorimenti a iridescenza metallica

Gli scolorimenti sono provocati dall'uso di detersivi non appropriati o dallo sfregamento delle pentole stesse e sono difficilmente rimovibili. Utilizzare Stahl-Fix o Sidol. Il nostro servizio di assistenza tecnica elimina questi scolorimenti (a pagamento).

Pannelli comandi

Tenere queste zone sempre pulite e asciutte. La presenza di residui può comprometterne il corretto funzionamento.

Pulizia della cornice del piano di cottura

Utilizzare soltanto soluzione alcalina di lavaggio tiepida.

Non usare prodotti corrosivi o abrasivi. Il raschietto per vetro non è adatto. La cornice del piano di cottura potrebbe venire danneggiata.

Limone e aceto non sono adatti alla pulizia della cornice del piano di cottura, perché potrebbero causare la formazione di zone opache.

Comportamento in caso di anomalia

Al momento dell'attivazione del piano di cottura scatta il fusibile di rete

Le anomalie spesso sono facilmente risolubili. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, si consiglia pertanto di prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Accertarsi che la potenza assorbita da tutti gli apparecchi in funzione non sia superiore al valore massimo del proprio impianto domestico. Controllare che il fusibile scatti anche quando si accende un'altra zona di cottura.

Su tutti i display delle zone di cottura lampeggia E e risuona inoltre un segnale acustico

La superficie di comando è molto sporca, gli alimenti sono traboccati oppure c'è un oggetto sulla superficie di lavoro. Pulire accuratamente la superficie di comando o rimuovere l'oggetto dalla superficie di lavoro. Azionare la superficie di comando corrispondente. La visualizzazione cessa di lampeggiare.

Quando si pone una pentola su una zona di cottura a induzione, il display lampeggia (non vi è più alcuna prestazione)

Controllare che la pentola sia elettromagnetica (eccitata dal magnete). Verificare che il diametro della pentola sia sufficiente.

Qualora la pentola si fosse surriscaldata durante l'utilizzo, farla raffreddare.

Se dopo la disattivazione e riattivazione della zona di cottura il display continua a non illuminarsi, staccare la spina dell'apparecchio dalla rete. Attendere 20 secondi e ricollegarlo alla rete.

Il display della funzione Powerboost lampeggia e si disattiva

Con la funzione Powerboost si imposta la zona di cottura sulla potenza massima. In caso di cotture prolungate la zona di cottura potrebbe disattivare automaticamente la funzione per evitare il surriscaldamento del piano di cottura. Finché il display non lampeggia, non è possibile utilizzarla.

Riparazioni

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente dal personale specializzato del servizio di assistenza tecnica.



In caso di riparazioni effettuate in modo non corretto, possono insorgere situazioni di pericolo per l'utente.

Display E r e numeri

Se sul display vengono visualizzati E r e dei numeri, si è verificata un'anomalia a livello del sistema elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, quindi collegarlo nuovamente. Se il display si illumina nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Visualizzazione di *F* e numeri

Se sul display si alternano una *F* e una cifra, l'apparecchio indica la presenza di un'anomalia. La seguente tabella riporta le misure necessarie ai fini della risoluzione dei problemi insorti.

| Indicazione | Guasto | Misura |
|--------------|--|---|
| <i>F0</i> | Sul piano di cottura si è verificato un errore interno. | Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Attendere alcuni secondi e ricollegarlo alla rete. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica. |
| <i>F0 F0</i> | Le manopole non sono ben collegate. | Controllare il collegamento del piano cottura. |
| <i>F2</i> | Il piano cottura è troppo caldo e si è spento. | Ritirare il recipiente dalle zone cottura anteriori. <i>F2</i> si spegne girando la manopola sulla posizione 0 se la piastra si è raffreddata a sufficienza. |
| <i>F4</i> | Il piano di cottura è surriscaldato e si è disattivato. | Controllare se sul pannello di comando vi siano contenitori caldi. Rimuovere i contenitori dal pannello di comando. Attendere alcuni minuti, finché il pannello di comando non si sia in parte raffreddato. Se, dopo l'attivazione, viene nuovamente visualizzato <i>F4</i> , rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. |
| <i>F8</i> | La zona cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente. | Si è attivata la limitazione automatica del tempo. Girare la manopola sulla posizione 0. Collegare nuovamente il piano cottura. |
| <i>c 1</i> | La tensione di rete è troppo bassa. | Disattivare la zona di cottura. Attendere alcuni secondi e riattivarla. Se il display non si spegne, rivolgersi al proprio fornitore di energia elettrica. |
| <i>c2/c3</i> | La zona di cottura si è surriscaldata. | La zona di cottura si è disattivata automaticamente per proteggere il piano di cottura. Lasciarla raffreddare per alcuni minuti, quindi riattivarla. |
| <i>U400</i> | Il piano di cottura non è collegato correttamente. | Staccare il piano di cottura dalla rete di alimentazione. Consultare il piano dei collegamenti e ripetere l'allacciamento in modo corretto. Se la visualizzazione del display è rimasta immutata, contattare il servizio di assistenza tecnica. |

Rumori normali prodotti dall'apparecchio

Un sordo ronzio, come nel caso di un trasformatore

La tecnologia del riscaldamento a induzione si basa sulle proprietà di vibrazione di determinati materiali appena vengono esposti a onde ad alta frequenza. In determinate condizioni, queste vibrazioni possono causare lievi rumori, per esempio:

Questo si manifesta durante la cottura a una maggiore potenza. La causa é la quantità di energia trasmessa dal piano di cottura all'apparecchio di cottura. Questo rumore scompare, o si riduce, non appena si diminuisce il grado di potenza.

Leggero fischio

Questo si manifesta quando si utilizza un apparecchio di cottura vuoto. Questo rumore scompare non appena si aggiungono acqua o alimenti all'apparecchio di cottura.

Crepitio

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da rivestimenti di materiali differenti. Il rumore é causato da vibrazioni a livello delle superfici di collegamento degli strati di materiale e dipende dall'apparecchio di cottura stesso. Può variare a seconda della quantità e del tipo di alimenti.

Fischio intenso

Questo rumore si manifesta nel caso di apparecchi di cottura costituiti da strati di materiali differenti, non appena essi vengano messi in funzione alla massima potenza e, contemporaneamente, su due zone di cotture adiacenti. Questo fischio scompare o si riduce non appena si diminuisce il grado di potenza.

Rumore del ventilatore

Ai fini del funzionamento corretto dell'impianto elettronico, quest'ultimo deve essere in funzione a una temperatura controllata. In tal senso, il piano di cottura é dotato di un ventilatore, il quale funziona con diversi livelli di potenza a seconda della temperatura rilevata. É inoltre possibile il postfunzionamento del ventilatore in seguito alla disattivazione del piano di cottura, quando la temperatura rilevata é eccessiva.

I rumori descritti sono normali e costituiscono parte integrante della tecnologia a induzione, per cui essi non segnalano necessariamente la presenza di difetti.

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

Sigla del prodotto e numero FD

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.

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 e sulle istruzioni di montaggio.

Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussioni da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati delle ultime ricerche sono state raccolte le seguenti informazioni.

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali la patatine, le patate arrosto, i toast, i panini, il pane o i prodotti fini di pasta frolla riscaldati (biscotti, panpepato, biscotti di panpepato).

Consigli per la preparazione di prodotti privi di acrilamide

| | |
|-----------------------------|--|
| Generalità | <p>Per arrostire e friggere utilizzare possibilmente patate fresche, le quali non devono presentare zone verdi o contaminate. Non conservare le patate a temperature inferiori a 8 °C.</p> <p>Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</p> <p>I tempi di cottura arrosto e di frittura devono essere possibilmente brevi.</p> <p>I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</p> |
| Friggere | <p>La temperatura del grasso non deve essere superiore a 175 °C. Controllare la temperatura con un termometro esterno per grassi.</p> <p>Il rapporto prodotto da friggere/grasso deve corrispondere a 1:10 fino a un massimo di 1:15, per esempio 100 g di patatine e 1,5 l di olio.</p> <p>Prima di procedere alla frittura, lasciare le patate fresche nell'acqua per un'ora.</p> |
| Cottura arrosto nel tegame: | <p>Usare patate cotte. Per le patate crude, usare margarina anziché olio.</p> <p>Ai fini del controllo della temperatura della superficie del tegame, è utile usare un termometro per superfici (per esempio: numero d'ordinazione 0900.0519 della ditta. testo). Si raccomanda di fare prima scaldare il tegame al livello di cottura 9. Quando il tegame raggiunge 150 °C, impostare il livello di cottura desiderato.</p> |

Inhoudsopgave

| | |
|---|-----------|
| Hierop moet u letten | 83 |
| Voor het inbouwen | 83 |
| Veiligheidsvoorschriften | 83 |
| Oorzaken van schade | 86 |
| Het apparaat leren kennen | 88 |
| Het bedieningspaneel | 88 |
| De kookzones | 89 |
| Restwarmte-indicatie | 90 |
| Koken met inductie | 90 |
| Wat betekent koken met inductie? | 90 |
| Geschikt kookgerei | 91 |
| Kinderbeveiliging en pauzefunctie | 92 |
| Kinderbeveiliging | 92 |
| Pauzefunctie | 93 |
| Koken | 93 |
| Zo stelt u in | 93 |
| Tabel | 94 |
| Tips voor het sparen van energie | 95 |
| Warmhoudfunctie | 96 |
| Werking | 96 |
| Powerboost-functie | 97 |
| Beperkingen bij het gebruik van de powerboost- functie | 97 |
| Zo wordt de kookzone geactiveerd | 98 |
| Zo wordt de kookzone gedeactiveerd | 98 |
| Automatische tijdsbegrenzing | 98 |
| Invoerbevestiging uitschakelen | 99 |

Inhoudsopgave

| | |
|---|------------|
| Onderhoud en reiniging | 99 |
| Onderhoud | 99 |
| Reiniging van de vitrokeramische plaat | 99 |
| Reiniging van de omlijsting van de kookplaat | 101 |
| Handelwijze bij een storing | 101 |
| Normale geluiden bij gebruik van het apparaat | 103 |
| De verpakking en uw oude apparaat | 105 |
| Klantenservice | 105 |
| Acrylamide in levensmiddelen | 106 |

Hierop moet u letten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat veilig en op de juiste manier gebruiken.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en het identificatiebewijs van het apparaat goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de documenten er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Onderzoek het apparaat nauwkeurig nadat u het uit de verpakking heeft genomen. Wanneer u heeft vastgesteld dat er sprake is van transportschade, neem het apparaat dan niet in gebruik.

Elektrische aansluitingen

Verzekeer u er voordat u het apparaat voor het eerst gaat gebruiken van dat uw huisaansluiting geaard is en voldoet aan alle geldende veiligheidsbepalingen. Het opbouwen en aansluiten dient te worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Wordt het apparaat zonder correcte aansluiting van de aardingsklemmen of na een ondeskundige aansluiting in gebruik genomen, dan kan dit in uitzonderlijke gevallen leiden tot ernstig lichamelijk letsel of tot de dood.

De producent is niet aansprakelijk voor schade die ontstaan is als gevolg van ondeskundig gebruik of onjuiste elektrische aansluitingen.

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

| | |
|---|--|
| Voedsel koken en verhitten | <p>Bij het koken van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze te snel verhitten zonder dat dit duidelijk blijkt en kunnen deze uit de pan wegvloeien.</p> <p>Daarom wordt aanbevolen zacht te verhitten, kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer in het voedsel voor en tijdens de verhitting.</p> |
| Oververhitte olie en vet | <p>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.</p> <p>Leg er onmiddellijk een deksel of bord op. Schakel de kookzone uit.</p> <p>Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.</p> |
| Hete kookzones | <p>Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.</p> <p>Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!</p> <p>Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!</p> <p>Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.</p> |
| Natte bodems van pannen en kookzones | <p>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!</p> <p>Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.</p> |
| Barsten in het glaskeramiek | <p>Bij breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat er gevaar van een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit.</p> <p>Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit.</p> <p>Neem contact op met de klantenservice.</p> |

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.

Leg geen voorwerpen van metaal op het inductieveld

Leg nooit pannendecksels of andere grote metalen voorwerpen op de plaat. Wanneer het apparaat onbedoeld wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen zeer snel verhit worden en verbrandingen veroorzaken.

Koelventilator

Onder de kookplaat bevindt zich de koelventilator. Opgelet! Als de kookplaat boven een lade ligt, mogen hier geen papier of kleine voorwerpen in zitten, omdat deze naar binnen kunnen worden gezogen en de ventilator kunnen beschadigen of de koeling beïnvloeden. Er mag geen aluminumfolie of ontvlambaar materiaal (bijv. sprays) in worden opgeslagen, en evenmin in de buurt van de kookplaat. Explosiegevaar!

Ondeskundige reparaties

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van elektrische schokken!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Aansluitkabel

Iedere manipulatie van het apparaat, met inbegrip van de vervanging of installatie van de toevoerkabel, dient verricht te worden door de Technische Service.



Opgelet! Dit apparaat voldoet aan de richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit. Toch dienen personen met pacemakers uit de buurt van dit apparaat te blijven. Er kan onmogelijk worden gegarandeerd dat elke op de markt beschikbare pacemaker voldoet aan de geldende richtlijn voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit en dat er geen interferenties ontstaan die de juiste werking van de pacemaker in gevaar brengen. Eventueel kunnen ook bij andere apparaten, zoals bijv. gehoorapparaten, storingen ontstaan.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw kook- en bakgerei.

Het is erg belangrijk dat de pan die op een geactiveerde zone is geplaatst vloeistof of voedsel bevat. Uw kookplaat is uitgerust met een intern beveiligingssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie "Automatische uitschakeling" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur zeer hoog kan oplopen. De bodem van de pan kan zelfs smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan, zet de kookplaat uit en neem, als de kookplaat na afkoeling niet werkt, contact op met de "Technische Dienst".

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. Bewaar dergelijke voorwerpen niet boven de kookplaat.

Overgelopen etenswaar

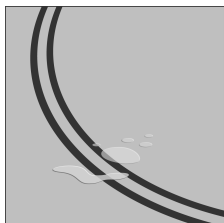
Suiker en sterk suikerhoudende gerechten beschadigen de kookplaat. Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper. Opgelet De schraper heeft een scherp mes.

Folie en kunststof

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

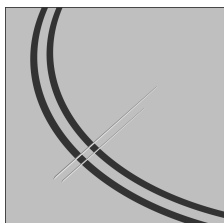
Voorbeelden van mogelijke schade

De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.



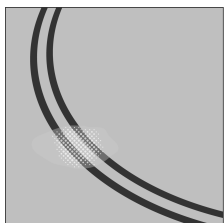
De vorming van blaasjes

door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



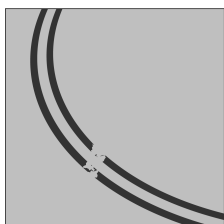
Krassen

door zout-, suiker- of zandkorrels of door ruwe bodems van pannen.



Metaalachtige verkleuringen

door slijtage van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



Afgeschuurd decor

door ongeschikte reinigingsmiddelen.

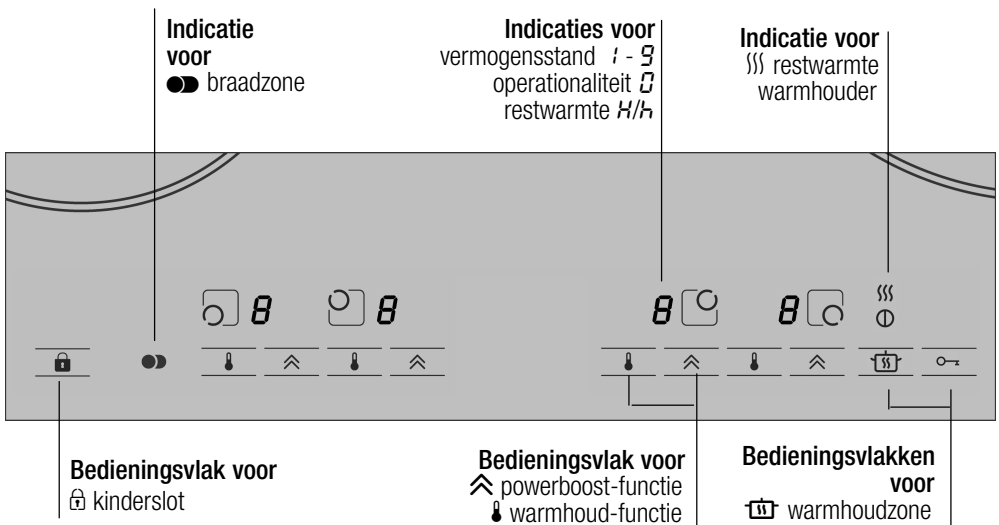
Deze beschadigingen zijn veroorzaakt door het verkeerde gebruik van het apparaat, daarom worden ze niet gedekt door de garantie vermits het geen technische problemen van het apparaat betreft.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven. Deze worden al naar gelang het apparaattype onderscheiden.

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 bijbehorende functie geactiveerd.

Voorbeeld: druk op symbool .

De functie Powerboost wordt geactiveerd.

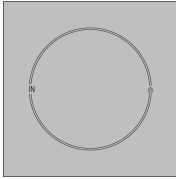
N.B.

De instellingen blijven onveranderd wanneer u korte tijd meerdere velden tegelijk aanraakt. U kunt dan probleemloos overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Zorg ervoor dat de bedieningsvlakken altijd schoon en droog zijn. Vochtigheid en vuil verminderen de werking ervan.

De kookzones

Enkele kookzone

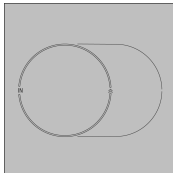


De juiste kookzone kiezen.

De kookzone moet zo groot zijn als het gebruikte kookgerei.

Voor het koken op inductiekookzones alleen ferromagnetisch kookgerei gebruiken (zie daarvoor “Geschikt kookgerei”).

Braadzone

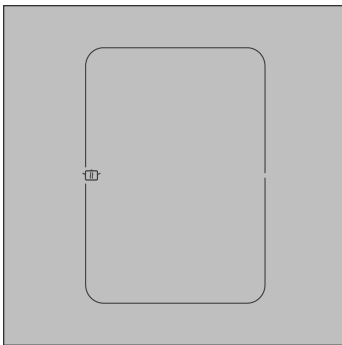


De grootte van deze kookzones kan worden gewijzigd. De kookzone moet aan staan.

Werking van de buitenste zone:




Plaats een pan, waarvan de bodem net zo groot is als de buitenste kookzone. De buitenste zone gaat automatisch aan en het indicatielampje gaat branden ●●.

De zone voor bordenwarmen met weerstand



De warmhoudzone is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van borden en pannen. Gebruik geen aluminiumfolie of plastic schaaltjes, deze zouden smelten.


Inschakeling van de warmhoudzone:


De kookplaat moet ingeschakeld zijn. Sensor  aantikken om de zone te ontgrendelen. Druk op sensor . Het indicatielampje naast het symbool  licht op, de warmhoudzone is geactiveerd.

Uitschakeling:

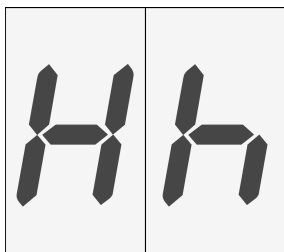
Druk nogmaals op sensor . Het indicatielampje dooft uit, de warmhoudzone is uitgeschakeld.

Restwarmte-indicator

De warmhoudzone beschikt over een restwarmte-indicatie . Deze indicatie dient om u te waarschuwen dat deze zone gebruikt werd en nog warm is. U dient daarom te vermijden de warmhoudzone aan te raken wanneer deze indicatie getoond wordt.

Hoewel de plaat uitgedoofd is, blijft het indicatielampje het symbool  aangeven zolang de kookzone heet genoeg is om brandwonden te veroorzaken. Het indicatielampje dooft uit wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Restwarmte-indicatie



De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. Raak deze kookzone daarom niet aan.

Ook wanneer de kookplaat al uitgeschakeld is, brandt *h/H* zolang de kookzone nog heet is.

Als het kookgerei van de kookzone wordt genomen zonder dat deze uitgeschakeld wordt, verschijnt *h/H* en de gekozen vermogensstand.

Koken met inductie

Wat betekent koken met inductie?

Het koken met inductie is gebaseerd op een volledig ander principe dan de gebruikelijke verwarmingsmethoden. De warmte wordt door middel van inductie direct in de bodem van de pan opgewekt, terwijl de kookzone koud blijft. In vergelijking tot andere kookmethoden is er een reeks van voordelen.

Tijdsbesparing bij het koken en braden

Omdat niet het keramische vlak maar direct het kookgerei wordt verwarmd, ontstaat er geen warmteverlies en is de efficiency groter dan bij de gebruikelijke methoden.

Energiebesparend

Het is bewezen dat bij het koken met inductie minder stroom wordt verbruikt dan bij andere kookmethoden.

Gecontroleerde warmtetoevoer en meer veiligheid

De kookplaat produceert of onderbreekt de warmtetoevoer onmiddellijk na het bedienen van de regeling. Wordt het kookgerei van de kookzone genomen, dan wordt het verwarmen onderbroken, ook wanneer de kookzone niet uitgeschakeld wordt.

Als er per ongeluk een doek of ander brandbaar materiaal op de kookplaat terecht is gekomen, dan verbrandt dit niet, ook al is er een kookzone ingeschakeld. Na het koken is op de glazen keramiekplaat alleen nog de restwarmte te bespeuren die door de pan wordt afgegeven.

Gemakkelijk in het onderhoud

Omdat het glazen keramische vlak niet wordt verwarmd, kunnen er geen voedselresten inbranden. U hoeft niet te wachten tot de kookplaat is afgekoeld om hem schoon te kunnen maken. Dit biedt u een hoge mate aan comfort en hygiëne.

Geschikt kookgerei

Neem altijd een pan die aangepast is aan de hoeveelheid. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Voor het koken met inductie is alleen magnetiseerbaar (ferromagnetisch) kookgerei geschikt. Het kan ook bestaan uit geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal (chroomstaal) dat speciaal voor inductie vervaardigd is. Gebruik nooit kookgerei van gewoon roestvrij staal, glas, keramiek, koper of aluminium. Met behulp van een magneet kan gemakkelijk worden gecontroleerd of uw kookgerei geschikt, d.w.z. magnetiseerbaar is.

Geen pan.

Indien de pan niet op de geselecteerde kookzone geplaatst wordt, of deze is niet van het geschikte materiaal of maat, dan zal het nummer dat in beeld gebracht wordt op de indicator van de kookzone, overeenstemmend met de vermogensstand, knipperen. Bij het plaatsen van de geschikte pan stopt deze met knipperen.


Indien u er langer over doet dan negentig seconden om een geschikte pan te plaatsen, dan dooft de kookzone automatisch uit.

Kinderbeveiliging en pauzefunctie

Kinderbeveiliging

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




Kookplaat blokkeren

Alle kookzones moeten uitgeschakeld zijn. Raak het symbool  aan tot het indicatielampje boven het symbool brandt en er een signaal klinkt. Dit duurt ongeveer 4 seconden (inschakeltijd). Het indicatielampje gaat uit na ca. 10 seconden.

Blokking opheffen

Raak het symbool  aan tot het indicatielampje boven het symbool uitgaat en er een signaal klinkt. Dit duurt ca. 4 seconden. De blokking is opgeheven.

Let op Geblokkeerde kookplaat

Wanneer u een kookzone op een geblokkeerde kookplaat instelt, gebeurt het volgende: In de kookzone-indicatie knippert een , of de restwarmte-indicatie, afgewisseld door de . Het indicatielampje boven het symbool  brandt. Schakel de kookzone uit. Hef de blokking op.

N.B.

De restwarmte wordt aangegeven, ook wanneer de kookplaat geblokkeerd is.

Inschakeltijd verkorten

U kunt de inschakeltijd van het kinderslot terugbrengen van 4 seconden naar 1 seconde:

De kookzones moeten uitgeschakeld zijn.


1. Alle de kookzones op kookstand 2 zetten.
2. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
3. Bij een willekeurige kookzone een kookstand kiezen en op de aan- / uitschakelaar drukken.
4. Aan- / uitschakelaar uitzetten. Alle indicaties lichten kort op. De inschakeltijd is verkort.

U kunt de inschakeltijd ook weer op 4 seconden zetten. Ga daarbij op dezelfde manier te werk als bij het verkorten van de tijd.


Paufunctie

Wanneer u even weg moet, kunt u het verwarmen onderbreken.


Paufunctie activeren

Tip kort het symbool  aan. In de kookzone-indicatie knippert de ingestelde kookstand. Het verwarmen is onderbroken.

Doorkoken

Tip binnen 3 seconden het symbool  weer aan. De kookzones gaan door met verwarmen.

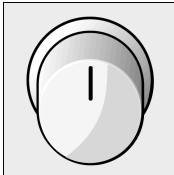
Pausetijd overschreden

Na 3 seconden knippert er een  op het display. Schakel de kookzones uit en stel opnieuw in.

Koken

In dit hoofdstuk wordt beschreven hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten. De daarna volgende tips helpen bij het sparen van energie.

Zo stelt u in



Met de aan- / uitschakelaars stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

Elke kookstand beschikt over een tussenstand. Deze wordt aangegeven met een punt.

Tabel

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.

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

| | Hoeveelheid | Aankook-stand 9 | Door-kookstand | Doorkookduur |
|------------------------------------|-------------------|-----------------|----------------|------------------------|
| Stoven | | | | |
| rollades | 4 stuks | 4-6 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| stoofvlees | 1 kg | 4-6 min. | 4-5 | 60-100 min. |
| goulash | 500g | 4-8 min. | 4-5 | 50-60 min. |
| Braden | | | | |
| pannenkoeken (Flädle) | | 1-2 min. | 6-7 | ononderbroken braden |
| schnitzels, gepaneerd | 1-2 stuks | 1-2 min. | 6-7 | 6-10 min. |
| biefstuk | 2-3 stuks | 1-2 min. | 7-8 | 8-12 min. |
| vissticks | 10 stuks | 1-2 min. | 6-7 | 8-10 min. |
| Frituren (in 1-2 ltr. olie) | | | | |
| diepvriesproducten** | 200 g per vulling | 8-13 min. | 8-9* | ononderbroken frituren |
| overige producten** | 400 g per vulling | 8-13 min. | 4-5* | ononderbroken frituren |

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

Gebruik pannen met dikke, egale bodems. Bij niet-egale bodems is de bereidingstijd langer.

Kies voor elke kookzone een pan van de juiste grootte. De diameter van pan en bodem dient overeen te komen met de afmetingen van de kookzone. Let op: De fabrikanten van kook- en bakgerei geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan.

Gebruik een kleine pan voor kleine hoeveelheden. Een grote, weinig gevulde pan verbruikt veel energie.

Afsluiten met deksel

Doe altijd een passende deksel op de pan. Wanneer u zonder deksel kookt, verbruikt u viermaal meer energie.

Koken met weinig water

Gebruik weinig water bij het koken. Zo spaart u energie. Bij groenten blijven de vitamines en mineralen behouden.

Terugschakelen

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Warmhoudfunctie

Alle kookzones op inductie beschikken over de warmhoudfunctie.


Werking

De warmhoudfunctie is geschikt om chocolade of boter te smelten, of om eten warm te houden. Werkt enkel met pannen die geschikt zijn voor inductiefornuizen.

Als de "warmhoudfunctie" wordt geactiveerd gaat de kookzone automatisch over op een minimumvermogen, waarmee de pannen warm gehouden kunnen worden.


Zo wordt de functie geactiveerd

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

1. Kies de kookzone met de draaiknop. Op de visuele indicator gaat 0 knipperen. Kies de gewenste vermogensstand.
2. Raak het symbool  aan. Op de visuele indicator verschijnt een **C**.

Zo wordt het gedeactiveerd

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

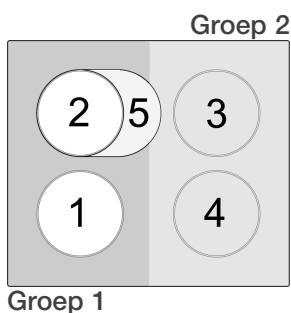
1. Kies de kookzone met de draaiknop.
2. Raak het symbool  aan. De **C** op de visuele indicator verdwijnt en de functie wordt gedeactiveerd.

Powerboost-functie

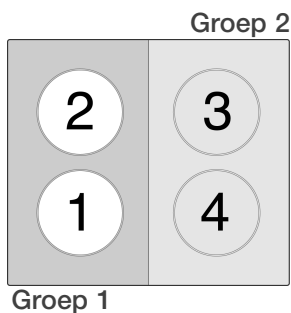
Met deze functie worden uw gerechten nog sneller verhit dan op de hoogste vermogensstand van uw apparaat (9).

De powerboost-functie verhoogt gedurende korte tijd het vermogen van de hoogste stand.

Beperkingen bij het gebruik van de powerboost-functie



Alle kookzones beschikken over deze functie, met uitzondering van de braadzone als het uitschuifbare gedeelte geactiveerd is. (Zie afbeelding, zone 5)




De powerboost-functie is alleen beschikbaar wanneer de andere kookzone binnen dezelfde groep niet in gebruik is (zie tekening).

Voorbeeld: Wanneer u de functie op de kookzone 1 wilt gebruiken, dient de kookzone 2 (achter kookzone 1) uitgeschakeld te zijn. Hetzelfde geldt omgekeerd. Wanneer de kookzone niet uitgeschakeld is, knipperen afwisselend de letter *P* en de vooraf geselecteerde vermogensstand op het display; vervolgens wordt opnieuw de vooraf geselecteerde vermogensstand ingesteld. Hetzelfde geldt voor de kookzones 3 en 4.

Zo wordt de kookzone geactiveerd

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

1. Kies de gewenste vermogensstand.
2. Druk op de sensor  die overeenkomt met de kookzone waar u de functie wenst te activeren. Op zijn indicator wordt de letter **P** weergegeven.

Zo wordt de kookzone gedeactiveerd

U moet de onderstaande stappen opvolgen:

1. Raak opnieuw de sensor  aan. De letter **P** wordt niet meer weergegeven en er wordt teruggekeerd naar de vooraf geselecteerde vermogensstand.



Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen. .

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 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).

Invoerbevestiging uitschakelen

Als u een veld hebt aangeraakt, wordt dit met een korte toon bevestigd. Deze toon kunt u uitschakelen.

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

1. Alle de kookzones op kookstand 3 zetten.
2. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
3. Raak de sensor  gedurende minstens 5 seconden aan. Vervolgens hoort u een geluidssignaal.

U kunt de invoerbevestiging ook opnieuw inschakelen. Ga hierbij op dezelfde manier te werk als bij het uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. Hierdoor wordt het kookvlak bedekt met een glanzende, vuilafstotende film. Zo blijft de kookplaat lang mooi. U maakt het reinigen gemakkelijker.

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Maak de kookplaat na het koken altijd schoon. Zo branden er geen kookresten vast.

Schoonmaakmiddelen

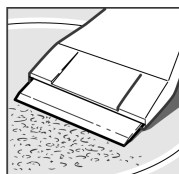
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

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

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

Ontdoe de schraper van de bescherming.
Maak het vitrokeramische vlak alleen schoon met het schrapermesje.

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



Het schrapermesje is zeer scherp. Gevaar voor letsel!
Bescherm het schrapermesje na het schoonmaken.

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensoverblijfselen en vetspatten verwijderen met de schraper.

Het handwarme oppervlak schoonmaken met een schoonmaakmiddel en keukenpapier. Is het kookoppervlak nog te heet, dan kunnen vlekken ontstaan.

Het oppervlak met een natte doek afnemen en met een droge droogwrijven.

Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijdert verkleuringen tegen vergoeding van de kosten.

Bedieningspanelen

Zorg ervoor dat dit gebied altijd schoon en droog is. Etensoverblijfselen en overgelopen gerechten kunnen de functie ervan nadelig beïnvloeden.

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.
Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. De omlijsting van de kookplaat kan hierdoor beschadigd raken.

Citroen en azijn zijn niet geschikt voor het schoonmaken van de omlijsting van de kookplaat. Hierdoor kunnen doffe plekken ontstaan.

Handelwijze bij een storing

Treedt er een storing op, dan gaat het vaak om kleinigheden die gemakkelijk op te lossen zijn. Neem de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering van uw elektriciteitsnet eruit

Zorg ervoor dat het opnamevermogen van alle ingeschakelde apparaten niet groter is dan de maximale waarde van uw aansluiting. Controleer of de zekering ook bij het inschakelen van een andere kookzone in werking treedt.

Op alle displays van de kookplaten knippert E en er klinkt een akoestisch signaal

Het bedieningsvlak is heel vuil, er zijn gerechten overgelopen of er ligt een voorwerp op het werkvlak. Reinig het bedieningsvlak grondig of verwijder het voorwerp van het werkvlak. Raak het betreffende bedieningsvlak aan. Het knippen stopt.

Wanneer u een pan op een inductiekookzone zet, knippert de indicatie (er wordt geen vermogen meer afgegeven)

Controleer of het kookgerei elektromagnetisch is (door magneten wordt aangetrokken). Controleer of de diameter van de pan groot genoeg is. Laat de pan afkoelen als hij tijdens het gebruik te heet geworden is.

Brandt de indicatie nog steeds nadat het toestel uit- en vervolgens weer ingeschakeld is, sluit het dan af van het net. Wacht 20 seconden en sluit het opnieuw aan.

De indicatie van de powerboost-functie knippert en wordt uitgeschakeld

Met de powerboost-functie werkt de kookzone op een zo hoog mogelijk vermogen. Bij langere kooktijden kan de kookzone de functie automatisch uitschakelen om de kookplaat te beschermen tegen oververhitting. Zolang de indicatie niet knippert, kunt u de kookzone verder gebruiken.

Reparaties



Alleen daartoe opgeleid personeel van de klantenservice mag reparaties uitvoeren.

Door ondeskundige reparaties aan het apparaat kan de gebruiker aan ernstige risico's worden blootgesteld.

Indicatie E_r en getallen

Wanneer in de indicatievelden E_r en getallen verschijnen, is er een storing van de elektronica opgetreden. Sluit het apparaat eerst af van het elektriciteitsnet en sluit het opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer deze indicatie opnieuw oplicht.

Indicatie F en getallen

Wanneer op het display afwisselend een F en een getal verschijnt, is er een storing van uw apparaat opgetreden. In de volgende tabel ziet u welke maatregelen u kunt nemen om de storingen op te heffen.

| Indicatie | Storing | Maatregel |
|-----------|--|--|
| $F0$ | Er is een interne fout in de kookplaat opgetreden. | Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Wacht een paar seconden en sluit hem opnieuw aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt. |
| $F0 F0$ | De bedieningsknoppen zijn niet goed aangesloten. | Controleer de aansluiting van de kookplaat. |
| $F2$ | De kookplaat is te heet en wordt uitgeschakeld. | Verwijder de pan van de voorste kookzone. $F2$ deze wordt uitgeschakeld door de knop de draaien tot stand 0 indien de plaat voldoende afgekoeld is. |
| $F4$ | De kookplaat is te heet en is uitgeschakeld. | Ga na of er een hete vorm op het bedieningsveld staat. Verwijder deze van het bedieningsveld. Wacht een paar minuten tot het bedieningsveld enigszins is afgekoeld. Verschijnt $F4$ na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. |

| Indicatie | Storing | Maatregel |
|--------------|--|--|
| <i>FB</i> | De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt. | De automatische tijdlimiet wordt geactiveerd. de knop naar de stand 0 draaien. De plaat opnieuw inschakelen. |
| <i>c 1</i> | De netspanning is te zwak. | Schakel de kookzone uit. Wacht een paar seconden en schakel hem opnieuw in. Verdwijnt de indicatie niet, neem dan contact op met uw elektriciteitsbedrijf. |
| <i>c2/c3</i> | De kookzone is oververhit. | De kookzone is ter bescherming van uw kookplaat automatisch uitgeschakeld. Laat hem een paar minuten afkoelen en schakel hem dan weer in. |
| <i>U400</i> | De kookplaat is niet juist aangesloten. | Sluit de kookplaat af van het elektriciteitsnet. Bekijk het aansluitplan en sluit hem weer opnieuw op de juiste manier aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie niet verdwijnt. |

Normale geluiden bij gebruik van het apparaat

De technologie van de inductieverhitting is gebaseerd op het vibratievermogen van bepaalde metalen stoffen, dat optreedt zodra ze worden onderworpen aan hoogfrequente golven. Onder bepaalde omstandigheden kunnen deze vibraties in geringe mate geluiden veroorzaken, zoals bijv. de volgende:

Laag brommen, zoals bij een transformator

Dit treedt op wanneer wordt gekookt met een hoog vermogensniveau. De oorzaak hiervan is de hoeveelheid energie die van de kookplaat op het kooktoestel wordt overgedragen. Dit geluid verdwijnt of wordt zwakker zodra het vermogensniveau wordt teruggebracht.

Zacht fluiten

Dit treedt op bij leeg kookgerei. Dit geluid verdwijnt zodra er water of levensmiddelen in het kookgerei worden gedaan.

Pruttelen

Dit geluid treedt op bij kookgerei dat uit lagen van verschillend materiaal bestaat. Het wordt veroorzaakt door vibraties bij de verbindingsvlakken van de verschillende materiaallagen. Dit ligt dan ook aan het kookgerei. Het geluid kan al naar gelang de hoeveelheid en de aard van de betreffende levensmiddelen veranderen.

Hoge fluittonen

Deze geluiden treden hoofdzakelijk op bij kookgerei dat uit verschillende materiaallagen bestaat, zodra deze bij een maximaal verwarmingsvermogen en tegelijkertijd op twee aangrenzende kookzones in gebruik worden genomen. Dit fluiten verdwijnt of wordt zwakker wanneer het vermogen wordt teruggebracht.

Geluid van de ventilator

De elektronica kan alleen op de juiste manier worden gebruikt wanneer deze bij een gecontroleerde temperatuur functioneert. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die afhankelijk van de herkende temperatuur op verschillende vermogensniveaus draait. De ventilator kan ook nog nalopen nadat de kookplaat uitgeschakeld is, wanneer de herkende temperatuur nog steeds te hoog is.

De beschreven geluiden zijn normaal en horen bij de inductietechnologie, ze duiden niet op een effect.

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 terugname 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.

Acrylamide in levensmiddelen

Hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is, wordt momenteel door specialisten onderzocht. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten, hebben we voor u de volgende informatie verzameld.

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die tijdens de bereiding sterk worden verhit, zoals bijv. chips van aardappelen, patates frites, toast, broodjes, brood en fijne bakwaren van zandtaartdeeg (biscuitjes, taaitaai, speculaas).

Tip voor een acrylamide-arme bereiding

Algemeen

Voor het braden en frituren aardappels gebruiken die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen spruiten hebben. Aardappels niet bewaren onder de temperatuur van 8 °C.

De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.

Zo kort mogelijke braad- en frituurtijden aanhouden.

Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Frituren

Het vet mag niet heter zijn dan 175 °C. Controleer de temperatuur met een externe vetthermometer.

De verhouding van de te frituren ingrediënten tot het vet dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. 100 g patates frites op 1,5 l olie.

Verse aardappels voor het frituren een uur in het water laten staan.

Braden in de pan

Gebakken aardappels maken van gekookte aardappels. Bij ongekookte aardappels margarine in plaats van olie gebruiken.

Een oppervlaktethermometer (bijv. Bst.nr.0900.0519 van de firma testo) is nuttig om de oppervlaktetemperatuur in de pan te meten. Wij raden u aan de braadpan met kookstand 9 op te warmen. Is de pan op een temperatuur van 150 °C gekomen, schakel dan terug naar de gewenste doorkookstand.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.boschappliances.com>

9000109447 (1W033D) 00 8509