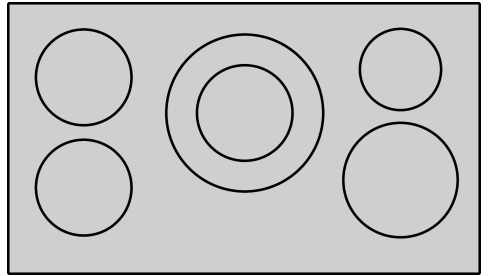
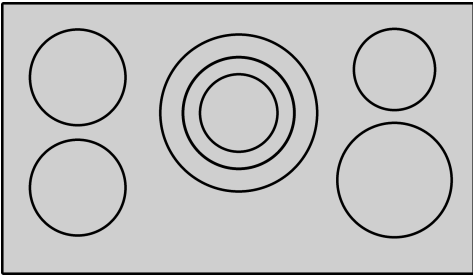
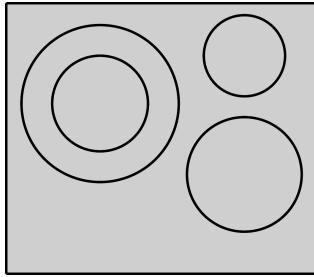
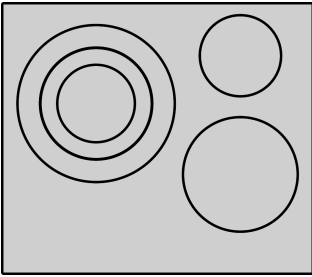


DE	Gebrauchsanleitung	03
NL	Gebruiksaanwijzing	38
FR	Mode d'emploi	73
IT	Istruzioni per l'uso	108



BOSCH



Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	8
Umweltschutz	9
Tipps zum Energiesparen	9
Kochen mit Induktion	10
Vorteile des Kochens mit Induktion	10
Geeignetes Kochgeschirr	11
Das Gerät kennen lernen	13
Bedienfeld	13
Die Kochstellen	14
Restwärmanzeige	14
Das Kochfeld programmieren	15
Kochfeld ein- und ausschalten	15
Eine Kochstelle einstellen	15
Kochtabelle	17
Frittierfunktion	19
Pfannen für die Frittierfunktion	19
Was Sie beachten sollten	20
Die Temperaturstufen	20
So stellen Sie die Funktion ein	20
Übersicht	22
Programme der Frittierfunktion	23
Kindersicherung	25
Ein- und Ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung	25

Inhaltsverzeichnis

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung	25
Powerboost-Funktion	26
Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion	26
So wird die Funktion aktiviert	27
So wird sie deaktiviert	27
Timer-Funktion	27
Automatisches Ausschalten einer Kochstelle	27
Zeitschaltuhr	29
Reinigungsschutz	30
Betriebsdauerbegrenzung	31
Grundeinstellungen	31
Zu den Grundeinstellungen gelangen	33
Pflege und Reinigung	34
Kochfeld	34
Kochfeldrahmen	35
Betriebsstörungen beheben	35
Normale Geräusche während des Gebrauchs	36
Kundendienst	37

Sicherheitshinweise

Vorliegende Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Nur so kann das Gerät richtig bedient werden.

Gebrauchs- und Montageanweisungen gut aufbewahren. Falls das Gerät an eine andere Person weitergegeben wird, die Geräte-Dokumentation beifügen.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Speisen verwenden.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder psychischen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Überhitzte Öle, Butter oder Margarine

Überhitzte Öle oder Butter (Margarine) entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl oder Butter ständig überwachen. Falls sich Öl oder Butter entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen schnell mit einem Deckel oder einem Teller, der das Kochgeschirr bedeckt, ersticken. Kochstelle ausschalten.

Speisen im Wasserbad zubereiten

Im Wasserbad können Speisen in einem Gefäß zubereitet werden, das in einen größeren Topf mit Wasser gestellt wird. Die Speisen werden sanft und gleichmäßig erhitzt und garen durch das heiße Wasser und nicht direkt über die Hitze der Kochstelle. Beim Kochen im Wasserbad sollten Dosen, Glasbehälter oder andere Gefäße nicht direkt auf den Boden des Wassertopfs gestellt werden, um zu vermeiden, dass das Glas des Kochfeldes oder des Gefäßes platzt, da sich die Kochstelle überhitzen kann.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr! Heiße Kochstellen nicht berühren.
Halten Sie Kinder grundsätzlich vom Gerät fern. Die Restwärmeanzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Brandgefahr! Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.

Brandgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dort niemals brennbare Gegenstände oder Sprays aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Falls sich zwischen Topfboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Der Topf kann dadurch unerwartet in die Höhe springen.
Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr! Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle wird heiß, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert.

Benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall auf das Induktionsfeld

Verbrennungsgefahr! Lassen Sie keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände auf dem Kochfeld liegen, diese können sich sehr schnell erhitzen.

Kühlgebläse

Dieses Kochfeld ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet.

Beschädigungsgefahr! Sollte das Kochfeld über einer Schublade liegen, dürfen sich keine kleinen Gegenstände oder Papier darin befinden, da sie eingesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen könnten.

Achtung! Zwischen dem Schubladeninhalt und dem Gebläseeingang sollte ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Das Gerät darf ausschließlich von einem Fachmann des Kundendienstes repariert werden.

Verbindungskabel

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

Verbindungskabel elektrischer Geräte dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. Kabelisolierung und Kochfeld könnten beschädigt werden.



Dieses Gerät entspricht der Richtlinie für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit.

Trotzdem sollten sich Personen mit

Herzschritt-macher von diesem Gerät fernhalten. Es kann nicht versichert werden, 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 gefährden. Möglicherweise kann es auch bei anderen Geräten, wie z. B. Hörgeräten, zu Störungen kommen.

Ausschalten des Kochfelds

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden können das Kochfeld zerkratzen.

Vermeiden Sie das Leerkochen auf den Kochstellen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigenbereich und dem Kochfeldrahmen abstellen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand können das Kochfeld zerkratzen.

Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche benutzen.

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

Zucker und ähnliche Produkte können das Kochfeld beschädigen. Diese Speisereste sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Metallische Verfärbungen treten durch Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln und Topfabrieb auf.

Kunststoff und Folie

Alufolie und Plastikgefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen.

Umweltschutz

Umweltschonende Abfallbeseitigung



Gerät auspacken und die Verpackung umwelt-schonend entsorgen.

Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2002/96/CE. Diese Richtlinie regelt den Rahmen der Entsorgung und Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten in Europa.

Tipps zum Energiesparen

- Benutzen Sie Kochgefäße mit dicken, ebenen Böden. Durch unebene Böden wird mehr Energie verbraucht.
Legen Sie ein Lineal auf den Topfboden. Wenn nirgendwo ein Zwischenraum ist, ist der Topfboden eben.
- Der Durchmesser der Topf- und Pfannenböden sollte der Kochstellengröße entsprechen. Beachten Sie: Eventuell gibt der Hersteller den oberen Topfdurchmesser an. Dieser ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens. Falls Topfdurchmesser und Kochstellengröße nicht übereinstimmen, verwenden Sie besser einen größeren Topf auf einer kleineren Kochstelle, andernfalls geht die Hälfte der Energie verloren.
- Verwenden Sie der Speisemenge angebrachte Topfgrößen. Ein großer, nur halb gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Stellen Sie Kochgefäße immer ins Zentrum der Kochstelle und legen Sie immer den passenden Deckel auf. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. So sparen Sie Energie. Außerdem bleiben bei Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

- Beim Kochen von Eintöpfen oder flüssigen Gerichten wie Suppen, Soßen oder Getränken können diese unbemerkt zu schnell erhitzen und überlaufen oder verspritzen. Aus diesem Grund ist ein allmähliches Erhitzen auf geeigneter Kochstufe und unter ständigem Rühren zu empfehlen.

Kochen mit Induktion

Vorteile des Kochens mit Induktion

Das Induktionskochen stellt eine völlig neue Art der Erwärmung von Speisen dar, da sich die Hitze direkt im Kochgefäß entwickelt. Daher bringt es einige Vorteile mit sich:

- **Zeitersparnis beim Kochen und Braten**, da Speisen direkt im Gefäß erhitzt werden.
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung**, da übergelaufene Speisen nicht so schnell anbrennen.
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.** Das Kochfeld erzeugt oder unterbricht die Energieübertragung sofort nach Bedienen der Steuerung. Die Induktionskochstelle unterbricht die Energieübertragung, sobald das Kochgefäß heruntergenommen wird, und ohne dass die Kochstelle vorher ausgeschaltet wurde.

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

Nur **ferromagnetisches Kochgeschirr ist zum Induktionskochen geeignet**, beispielsweise:

- emaillierte Stahlgefäße
- gußeiserne Gefäße
- spezielles Induktionsgeschirr aus Edelstahl.

Spezielle Induktionskochgefäße

Es gibt spezielle Induktionskochgefäße, deren Boden nicht vollständig magnetisch ist. Achten Sie auf den Durchmesser, da dieser sowohl die Erkennung des Kochgefäßes als auch das Kochergebnis beeinflussen kann.

Prüfen des Kochgeschirrs mit einem Magneten

Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, prüfen Sie, ob der Gefäßboden einen Magneten anzieht.

Hersteller weisen das Kochgeschirr normalerweise als induktionsgeeignet aus.

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Böden von Töpfen und Pfannen kann das Kochergebnis beeinflussen. Töpfe und Pfannen aus Material, das die Verteilung von Hitze begünstigt, z.B. Gefäße mit Sandwich-boden aus Edelstahl, verteilen die Hitze gleichmäßig und sparen Zeit und Energie.

Kein Kochgeschirr oder unpassende Größe

Die Kochstellenposition in der Kochstellenanzeige fängt an zu blinken, wenn kein Kochgeschirr auf die Kochstelle gesetzt wird, das Kochgeschirr aus ungeeignetem Material besteht oder nicht die passende Größe hat.

Verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, damit das Blinken aufhört. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch ab.

Leere Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden

Erwärmen Sie keine leeren Kochgefäße oder Kochgeschirr mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber leere Kochgefäße werden möglicherweise so schnell erhitzt, dass die Ausschaltautomatik nicht rechtzeitig reagieren kann und das Kochgefäß eine sehr hohe Temperatur erreicht. Der Gefäßboden könnte sogar schmelzen und die Glaskeramik des Kochfeldes beschädigen. In einem solchen Fall Kochgefäß nicht berühren und Kochstelle ausschalten. Falls die Kochstelle nach dem Erkalten nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst.

Topferkennung

Jede Kochstelle hat für die Topferkennung eine Untergrenze, die auch vom Material des verwendeten Topfes abhängt. Daher sollten Sie immer die Kochstelle verwenden, die dem Topfdurchmesser am besten entspricht.

Zwei- oder Dreikreis-Kochzonen

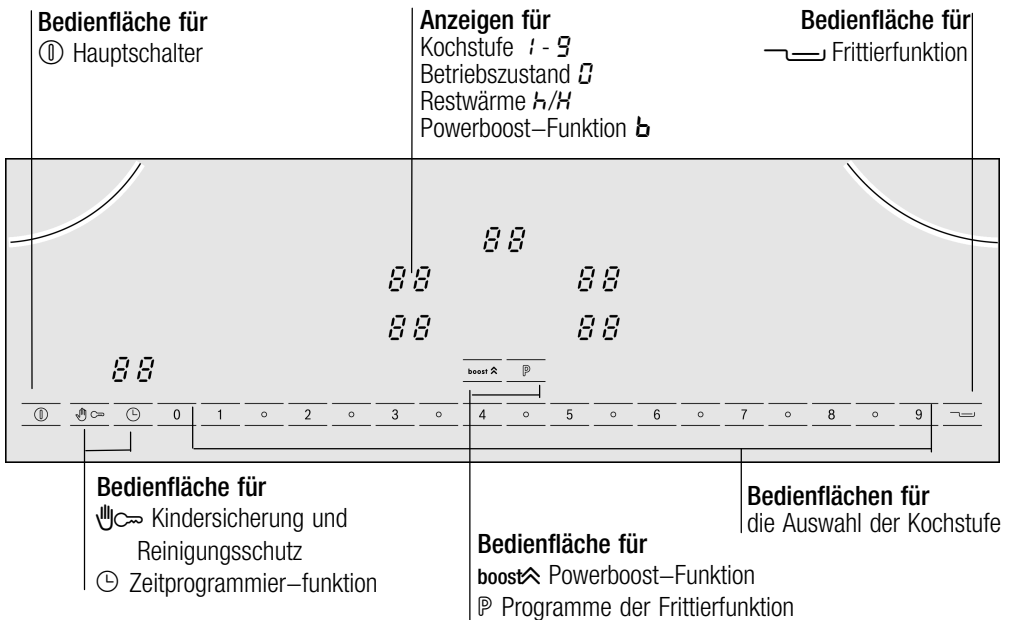
Diese Kochzonen können Töpfe verschiedener Größen erkennen. Abhängig vom Material und den Eigenschaften des Kochgefäßes passt sich die Kochzone automatisch an das Gefäß an, indem sich nur ein Kreis oder alle Kreise anschalten und die geeignete Energie übertragen, die für ein gutes Gelingen der Speisen notwendig ist.

Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder.

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über die Modelle.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
○ Einfache Kochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
◎ Zweikreis-Kochzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.
◎ Dreikreis-Kochzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone (◎ oder ◎), die Sie verwenden wollen, übereinstimmt.

Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".

Restwärmanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmanzeige, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie die Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

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

Wenn Sie das Kochgefäß von der Kochstelle nehmen, bevor diese ausgeschaltet wurde, erscheinen abwechselnd die Anzeigen **h/H** und die eingestellte Kochstufe.

Das Kochfeld programmieren

Dieses Kapitel macht Sie mit der Einstellung Ihres Kochfelds vertraut. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten

Kochfeld mit dem Hauptschalter ein- und ausschalten ①.

Das Symbol ① berühren.

Ein akustisches Signal ertönt.

Die Anzeige __ über dem Symbol ① leuchtet auf, und die Anzeige ○ für alle Kochstellen geht an.

Ausschalten

Das Symbol ① berühren.

Die Anzeigen __ und ○ gehen aus.

Das Kochfeld ist ausgeschaltet.

Die Restwärmeanzeige leuchtet solange, bis die Kochstellen genügend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn alle Kochstellen für eine bestimmte Zeit unbenutzt bleiben.

Wenn das Kochfeld noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige.

Eine Kochstelle einstellen

Wählen Sie die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen 1 bis 9 aus.



Kochstufe 1 = Mindestleistung

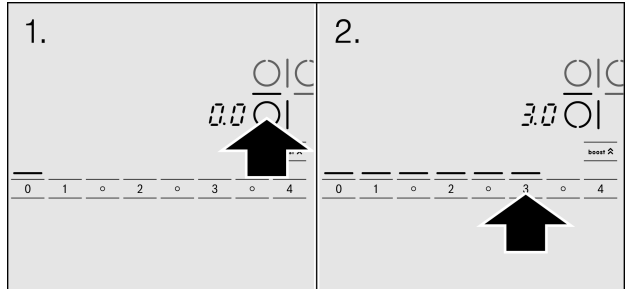
Kochstufe 9 = Höchstleistung


Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese wird mit .5 angezeigt (zum Beispiel 1.5).

Auswahl der Kochstufe:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol  der entsprechenden Kochstelle berühren.
Die Anzeige  erscheint.
2. Anschließend das Symbol für die gewünschte Kochstufe berühren.




3. Ändern der Kochstufe: Die Kochstelle auswählen und anschließend das Symbol für die gewünschte Kochstufe berühren.
Für die Auswahl einer Zwischenstufe das Symbol  berühren, das sich zwischen den Symbolen für die jeweiligen Kochstufen befindet.

Hinweis:

Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochstelle steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Ausschalten der Kochstelle

Die Kochstelle auswählen und dann das Symbol für die Kochstufe  berühren.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Kochtabelle

In der folgenden Tabelle werden einige Beispiele dargestellt.

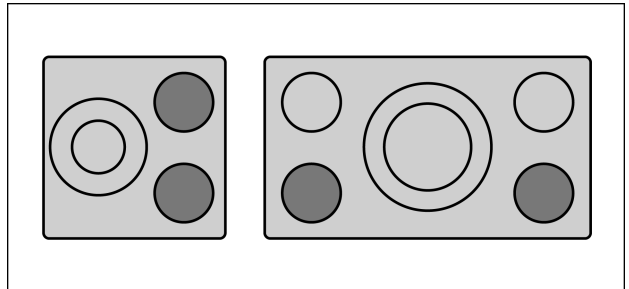
Die Garzeiten richten sich nach Art, Gewicht und Qualität der Speisen. Daher kann es zu Abweichungen kommen.

	Kochstufe	Garzeiten in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und warm halten		
Eintopf (z.B. Linsen)	1-2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen, erwärmt in Wasser**	3-4	-
Auftauen und erwärmen		
Tiefgefrorener Spinat	2.-3.	5-15 Min.
Tiefgefrorenes Gulasch	2.-3.	20-30 Min.
Langsames Garen, langsames Kochen		
Kartoffelklöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weißer Soßen, z.B. Béchamel	1-2	3-6 Min.
Andere Soßen, z.B. Berner Soße, Holländische Soße	3-4	8-12 Min.
Kochen, dampfgaren, dünsten		
Reis (mit der doppelten Menge Wasser)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	2-3	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgefroren	3.-4.	7-20 Min.
Eintopf im Schnellkochtopf	4.-5.	-
Schmoren		
Rollbraten	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	3.-4.	50-60 Min.

	Kochstufe	Garzeiten in Minuten
Braten		
Filet, normal oder paniert	6-7	6-10 Min.
Filet, tiefgefroren	6-7	8-12 Min.
Kotelett, normal oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Hähnchenbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Hähnchenbrust, tiefgefroren	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch, paniert, tiefgefroren, z.B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Krabben und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Tiefgefrorene Gerichte, z.B. Pfannengerichte	6-7	6-10 Min.
Eierkuchen	6-7	nacheinander frittieren
Omelette	3.-4.	nacheinander frittieren
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren** (150 g - 200 g pro Portion in 1-2 l Öl)		
Tiefgefrorene Gerichte, z.B. Pommes frites, Hähnchen-Nuggets	8-9	eine Portion
Kroketten, tiefgefroren	7-8	nach der
Fleischklößchen	7-8	anderen
Fleisch, z.B. Hähnchenstücke	6-7	frittieren
Fisch, paniert oder im Bierteig	6-7	
Gemüse und Pilze, paniert oder im Bierteig, z.B. Champignons	6-7	
Konditoreiwaren, z.B. Windbeutel, Frucht in Blätterteig	4-5	
* langsames Kochen ohne Deckel		
** ohne Deckel		

Frittierfunktion

Diese Funktion erlaubt das Frittieren, indem die Temperatur der Pfanne automatisch reguliert wird. Die Kochstellen, die über diese Funktion verfügen, sind je nach Modell die rechten seitlichen oder die vorderen Kochstellen (siehe Abbildung).



Vorteile des Frittierens

Die Kochstelle heizt nur, wenn dies notwendig ist. Sie sparen dabei Energie.
Öl und Fett werden nicht überhitzt.

Pfannen für die Frittierfunktion

Für die Frittierfunktion stehen speziell geeignete Pfannen zur Verfügung. Nur diese Art von Pfannen verwenden! Mit anderen Pfannen kann die Temperatur nicht reguliert werden. Die Pfannen können überhitzen.

Die Frittierpfannen können nachträglich als Sonderzubehör im Fachhandel oder bei unserem Kundendienst erworben werden. Geben Sie immer die jeweilige Teilenummer HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 an.

Die Pfannen sind antihafbeschichtet. Sie können Speisen auch mit wenig Fett frittieren.

Was Sie beachten sollten

Niemals Öl, Butter oder Fett unbeaufsichtigt erhitzen.

Die Pfanne in die Mitte der Kochstelle setzen.
Beachten Sie, dass der Durchmesser des Pfannenbodens passt.

Pfanne nicht mit Deckel verwenden. Andernfalls kann die Temperatur nicht automatisch reguliert werden. Sie können ein Spritzschutz-Sieb verwenden, dies beeinträchtigt die automatische Temperaturregulierung nicht.

Nur Fette verwenden, die für das Frittieren geeignet sind. Wenn Sie Butter, Margarine, Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden, Temperaturstufe **min** wählen.

Die Temperaturstufen



Leistungsstufe	Temperatur	Geeignet für
max	hoch	z.B. Kartoffelnerster, Bratkartoffeln und Steaks, kurz frittiert.
med	mittel – hoch	z.B. sanftes Frittieren von Tiefkühlkost, panierten Speisen, Schnitzel, Ragout, Gemüse.
low	niedrig – mittel	z.B. sanftes Frittieren von Frikadellen, Würstchen, Fisch.
min	niedrig	z.B. Omelett, Frittieren mit Butter, Olivenöl oder Margarine.

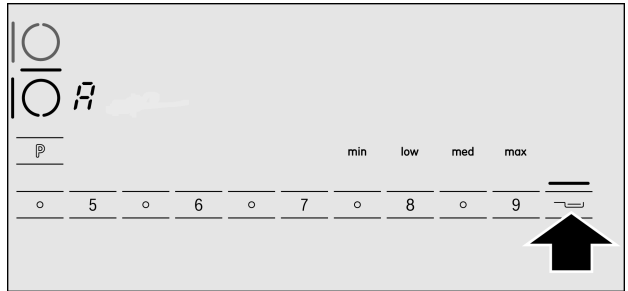
So stellen Sie die Funktion ein


Die geeignete Temperaturstufe aus der Übersicht auswählen.

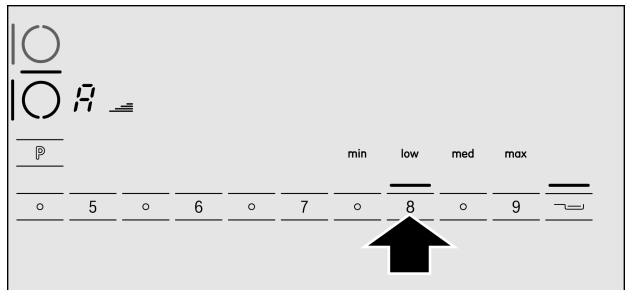
Die Pfanne auf die Kochstelle setzen. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.


1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.


2. Das Symbol  berühren. Die Anzeige ___ über dem Symbol  leuchtet auf.
Die Anzeige **A** leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.
Die möglichen Temperaturstufen werden auf der Bedienfläche für die Kochstufen angezeigt.



3. In den folgenden 5 Sekunden die gewünschte Temperaturstufe mit dem Symbol der entsprechenden Kochstufe auswählen (siehe Abbildung).
Die Anzeige  und die Anzeige ___ unter der Temperaturstufe leuchten auf.
Die Frittierfunktion wurde aktiviert.




Das Symbol  leuchtet weiter, bis die Frittierfunktion erreicht ist.

Dann ertönt ein akustisches Signal und das Symbol  geht aus.

4. Das Öl in die Pfanne geben, und danach die Speisen hinzufügen.

Wie gewohnt die Speisen umrühren, damit diese nicht anbrennen.

Wenn das Gericht fertig ist

Die Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Übersicht

Die Übersicht zeigt, welche Temperaturstufe für welche Speisen geeignet ist. Die Garzeit kann je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen variieren.

		Temperatur- stufe	Gesamtgarzeit ab dem akustischen Signal
Fleisch	Schnitzel, paniert oder unpaniert	med	6–10 Min.
	Filet	med	6–10 Min.
	Kotelett	low	10–17 Min.
	Cordon bleu	low	15–20 Min.
	Steak, kurz frittiert (3 cm dick)	max	6–8 Min.
	Steak, medium oder durchgegart (3 cm dick)	med	8–12 Min.
	Brustfleisch (2 cm dick)	low	10–20 Min.
	Würstchen, gekocht oder roh	low	8–20 Min.
	Hamburger / Frikadellen	low	6–30 Min.
	Leberkäse	min	6–9 Min.
	Ragout, Gyros	med	7–12 Min.
	Hackfleisch	med	6–10 Min.
Durchwachsener Speck	min	5–8 Min.	
Fisch	Backfisch	low	10–20 Min.
	Fischfilet, paniert oder unpaniert	low/med	10–20 Min.
	Garnelen, Krabben	med	4–8 Min.
Eiergerichte	Eierkuchen	med	nacheinander frittieren
	Omelett	min	nacheinander frittieren
	Spiegelei	min / med	2–6 Min.
	Rührei	min	2–4 Min.
	Kaiserschmarrn	low	10–15 Min.
	Arme Ritter	low	nacheinander frittieren
Kartoffeln	Bratkartoffeln, zubereitet aus Pellkartoffeln	max	6–12 Min.
	Bratkartoffeln, zubereitet aus rohen Kartoffeln	low	15–25 Min.
	Kartoffelnester	max	nacheinander frittieren
	Glasierte Kartoffeln	med	10–15 Min.

		Temperatur- stufe	Gesamtgarzeit ab dem akustischen Signal
Gemüse	Knoblauch, Zwiebeln	min	2–10 Min.
	Zucchini, Aubergine	low	4–12 Min.
	Paprika, grüner Spargel	low	4–15 Min.
	Pilze	med	10–15 Min.
	Glasiertes Gemüse	med	6–10 Min.
Tiefkühlkost	Schnitzel	med	15–20 Min.
	Cordon bleu	low	10–30 Min.
	Brustfleisch	min	10–30 Min.
	Nuggets	med	10–15 Min.
	Gyros, Kebab	med	10–15 Min.
	Fischfilet, paniert oder unpaniert	low	10–20 Min.
	Fischstäbchen	med	8–12 Min.
	Pommes frites	med / max	4–6 Min.
	Pfannengerichte und –gemüse	min	8–15 Min.
	Frühlingsrollen	low	10–30 Min.
Camembert/Käse	low	10–15 Min.	
Andere	Camembert/Käse	low	7–10 Min.
	Fertiggerichte zum Garen mit Wasser, z.B.		
	Nudelpfanne*	min	4–6 Min.
	Toast	low	6–10 Min.
	Mandeln/Walnüsse/Pinienkerne*	min	3–7 Min.

* In einer kalten Pfanne.

Programme der Frittierfunktion

Für diese Programme dürfen nur Pfannen verwendet werden, die für die Frittierfunktion zugelassen sind.




Mit diesen Programmen können Sie folgende Gerichte zubereiten:

Programm	Gericht
P1	Schnitzel
P2	Geflügelbrust, Cordon bleu
P3	Steak, kurz frittiert


Programm	Gericht
P4	Steak, medium oder durchgegart
P5	Fisch
P6	Pfannengerichte und –gemüse, tiefgekühlt
P7	Ofen – Pommes frites, tiefgekühlt
P8	Eierkuchen
P9	Omelett, Eier

Das gewünschte Programm wählen

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol  berühren.
Die Anzeige  leuchtet in der Anzeige der Kochstelle auf.
3. In den folgenden 5 Sekunden das gewünschte Programm mit den Symbolen von **1** bis **9** auswählen. Die Anzeige  leuchtet auf.


Das Programm ist nun ausgewählt.

Bis die jeweilige Temperatur erreicht wird, leuchtet das Symbol  weiter. Wenn die Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige geht aus.

Das Öl und danach die Speisen in die Pfanne geben.

Wie gewohnt die Speisen umrühren, damit diese nicht anbrennen.

Programme deaktivieren




Die Kochstelle auswählen und das Symbol  berühren. Danach die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Kindersicherung



Das Kochfeld kann vor einer ungewollten Benutzung geschützt werden, so dass Kinder die Kochstellen nicht einschalten können.

Ein- und Ausschalten der zusätzlichen Kindersicherung


Einschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.
Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  aufleuchtet.
Die zusätzliche Kindersicherung ist eingeschaltet.
Nach einiger Zeit erlischt die Anzeige .

Ausschalten

Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  erlischt.
Die zusätzliche Kindersicherung ist abgeschaltet.
Jetzt kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Achtung!

Die Kindersicherung kann versehentlich ein- oder ausgeschaltet werden, z.B. durch:
verschüttetes reinigungswasser
übergelaufene Speisen,
Gegenstände, die auf dem Symbol  liegen.



Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung stets automatisch aktiviert, wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird.

Ein- und ausschalten der ständigen Kindersicherung

Siehe Abschnitt "Grundeinstellungen".

Einschalten des Kochfeldes

Das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und die Anzeige  ausgeht.

Die ständige Kindersicherung ist abgeschaltet. Das Kochfeld kann nun eingeschaltet werden.

Powerboost-Funktion

Mit dieser Funktion werden Ihre Speisen noch schneller erhitzt als mit der Kochstufe **9**.

Die Powerboost-Funktion erhöht kurzzeitig die Höchstleistung der ausgewählten Kochstelle.

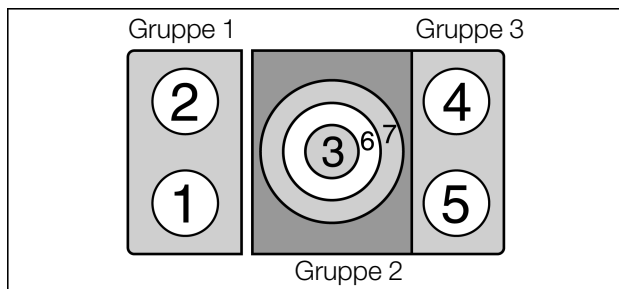
Einschränkungen bei der Benutzung der Powerboost-Funktion

Die Powerboost-Funktion kann immer dann aktiviert werden, wenn die andere Kochstelle in derselben Gruppe nicht in Betrieb ist. (Siehe Abbildung).

Wenn Sie zum Beispiel die Funktion auf der Kochstelle 5 verwenden wollen, muss Kochstelle 4 (dahinter) ausgeschaltet sein. Das Gleiche gilt umgekehrt. Wenn die andere Kochstelle nicht ausgeschaltet ist, blinken in der Anzeige der Kochstelle abwechselnd der Buchstabe **b** und die Kochstufe **9** auf. Anschließend kehrt die Anzeige auf die Kochstufe **9** zurück, die Powerboost-Funktion wurde nicht eingeschaltet.


Das Gleiche gilt für die Kochstellen 1 und 2.

In Gruppe 2 kann die Powerboost-Funktion auf allen Kochstellen gleichzeitig eingeschaltet werden. (Siehe Abbildung).




So wird die Funktion aktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **boost**  berühren.
In der Anzeige erscheint der Buchstabe **b**. Die Funktion wurde aktiviert.

So wird sie deaktiviert

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Eine Kochstelle auswählen.
2. Das Symbol **boost**  berühren.
Der Buchstabe **b** wird nicht mehr angezeigt, und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe **9** zurück.
Die Funktion ist nun deaktiviert.



Unter bestimmten Umständen schaltet sich die Powerboost-Funktion automatisch ab, um elektronische Komponenten innerhalb Ihres Kochfeldes vor Beschädigungen zu schützen.

Timer-Funktion

Diese Funktion kann auf zwei verschiedene Arten genutzt werden:

- eine Kochstelle soll automatisch ausschalten
- als Küchenwecker

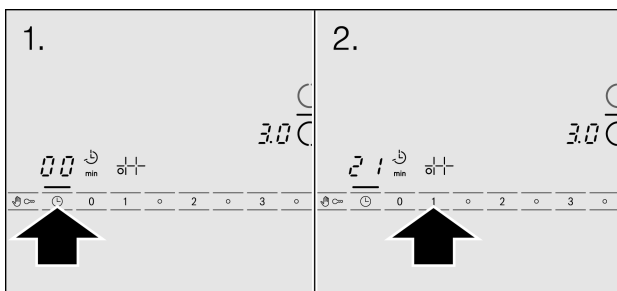
Automatisches Ausschalten einer Kochstelle

Zeit für die gewünschte Kochstelle eingeben. Die Kochstelle schaltet sich nach Ablauf der Zeit automatisch aus.

So stellen Sie die Funktion ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe auswählen.
Anschließend zweimal das Symbol ☹ berühren.
Die Anzeigen **00**, **min** und ___ erscheinen.
2. Die Zeit mit den Symbolen von 1 bis 9 einstellen.



Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit abzulaufen.

Nach Ablauf der Zeit

Die Kochstelle schaltet sich aus. Ein akustisches Signal ertönt.

An der Kochstelle wird 0.0 angezeigt, und in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion 00.

Bei Berührung des Symbols ☹ gehen die Anzeigen und der Signalton aus.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Die Kochstelle auswählen und anschließend zweimal das Symbol ☹ berühren.

Die Anzeigen **min**, ___ und ☹ erscheinen.

Die Garzeit mit den Symbolen von 1 bis 9 neu einstellen.

Die Ausschaltautomatik vor Ablauf der Zeit deaktivieren

Die Kochstelle auswählen und danach zweimal das Symbol ☹ berühren.

Die Anzeigen **min**, ___ und ☹ erscheinen.

Danach das Symbol **0** berühren, bis **00** erscheint.

Tipps und Hinweise

Zur Einstellung einer Garzeit unter 10 Minuten immer zuerst die 0 berühren, bevor Sie den gewünschten Wert eingeben.

Bei Auswahl einer Kochstelle erscheint die verbleibende Garzeit.




Es können Garzeiten von bis zu 99 Minuten Dauer eingestellt werden.

Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ist die Zeitprogrammierungsfunktion nicht mehr aktiv.

Zeitschaltuhr




Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Programmierung einer Garzeit bis zu 99 Minuten. Sie ist von anderen Einstellungen unabhängig.

So stellen Sie die Funktion ein



1. Das Symbol  berühren.
In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheint .
Die Anzeigen ____, **min** und  leuchten auf.
2. Die gewünschte Zeit mit den Symbolen von **1** bis **9** einstellen.

Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige ____ und die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.





Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt ein Signal. In der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion erscheinen  und .
Das Symbol  berühren, bis die Anzeigen ausgehen und das akustische Signal endet.



Die Zeiteinstellung korrigieren

Das Symbol  berühren.
Die Anzeigen ____ und  leuchten auf.
Die Zeit mit den Symbolen von **1** bis **9** korrigieren.

Zeitschaltuhr ausschalten

Das Symbol  berühren.
Die Anzeigen ____ und  leuchten auf.
Danach das Symbol **0** berühren, bis in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion  erscheint.
Die Anzeige  erlischt.

Tipps und Hinweise

Wenn die eingestellte Zeit nicht sichtbar ist, das Symbol  mehrfach berühren, bis  in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion aufleuchtet.

Zur Einstellung einer Garzeit unter 10 Minuten immer zuerst die **0** berühren, bevor Sie den gewünschten Wert eingeben.


Nach einer Unterbrechung der Stromversorgung ist die Zeitschaltuhr deaktiviert.

Sowohl die Ausschaltautomatik einer Kochstelle als auch die Zeitschaltuhr können zur gleichen Zeit verwendet werden.

Reinigungsschutz

Wenn Sie das Bedienfeld bei eingeschaltetem Kochfeld reinigen, könnten sich die Einstellungen verändern.

Um dies zu verhindern, ist das Kochfeld mit einer Reinigungsschutzfunktion ausgestattet.


Das Symbol  berühren. Das Bedienfeld wird ca. 35 Sekunden gesperrt.

Nun können Sie die Oberfläche des Bedienfelds reinigen, ohne Gefahr zu laufen, die Einstellungen zu verändern.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und einige Sekunden später wird die Funktion ausgeschaltet.

Die Sperre des Bedienfelds ist deaktiviert.

Hinweis

Die Sperre wirkt sich nicht auf das Symbol  oder den Hauptschalter aus. Die Reinigungsschutzfunktion kann jederzeit deaktiviert und das Kochfeld jederzeit ausgeschaltet werden.

Betriebsdauerbegrenzung

Wenn die Kochstelle während einer längeren Zeit in Betrieb ist und keine Änderungen in der Einstellung vorgenommen wurden, wird die Betriebsdauerbegrenzung aktiviert.

Die Kochstelle heizt nicht länger.
In der Anzeige der Kochstelle blinkt abwechselnd


F, B und in der Restwärme-Anzeige **H/h**.

Beim Drücken irgendeines Symbols erlischt die Anzeige. Nun kann die Kochstelle erneut eingestellt werden.

Die Aktivierung der automatischen Zeitbeschränkung richtet sich nach der ausgewählten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Grundeinstellungen

Das Kochfeld verfügt über bestimmte Grundeinstellungen. Einige dieser Einstellungen können verändert werden.



c 1	Ständige Kindersicherung Beim Ausschalten wird das Kochfeld automatisch blockiert.	 Kindersicherung aufgehoben*  Kindersicherung aktiv
c 2	Abschalten des akustischen Signals Kurzer Signalton, der bestätigt, dass ein Symbol berührt wurde, oder langer Signalton, der anzeigt, dass an dem Gerät unsachgemäß hantiert wurde.	 Die meisten Signale abgeschaltet  Einige der Signale abgeschaltet  Alle Signale aktiv*

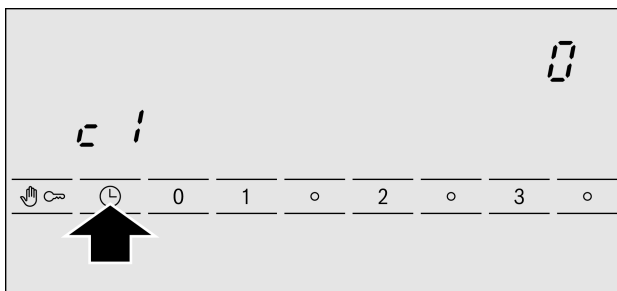
c 5	Ausschaltautomatik einer Kochstelle Die Kochstelle schaltet sich immer automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.	0 Ausschaltautomatik deaktiviert* 1 Minute = Mindestzeit 99 Minuten = Höchstzeit
c 6	Dauer des Signaltons der Zeitprogrammierungsfunktion Signalton, der anzeigt, dass die Zeit an der Zeitschaltuhr abgelaufen ist oder eine Kochstelle automatisch abgeschaltet wird.	1 10 Sekunden 2 30 Sekunden 3 1 Minute
c 7	Power-Management-Funktion Begrenzt die Gesamtleistung des Kochfeldes. Es gibt 17 verschiedene Einstellungsstufen. Bei Erhöhung der Einstellungsstufe erhöht sich die Leistung des Kochfeldes um 500 W.	1 = 1000 W Mindestleistung 1. – 8. = Von 1500 bis 9000 W 9 = 9500 W Höchstleistung
c 9	Auswahl der Kochstelle Als Grundeinstellung wird immer die zuletzt programmierte Kochstelle ausgewählt. Das kann verändert werden. Die Kochstelle bleibt nur für 5 Sekunden ausgewählt.	0 Grundeinstellung* 1 Beschränkung auf 5 Sekunden
c 0	Zu den Grundeinstellungen des Kochfeldes zurückkehren Setzt alle durchgeführten Veränderungen zurück	0 Persönliche Einstellungen 1 Zurück zu den Grundeinstellungen*

* Grundeinstellungen


Zu den Grundeinstellungen gelangen

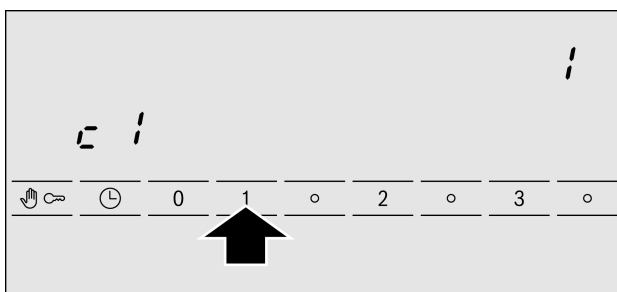
Gehen Sie folgendermaßen vor:


1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und  in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion aufleuchtet (siehe Abbildung).



Die gewünschte Grundeinstellung wählen

3. Das Symbol  berühren, bis in der Anzeige die gewünschte Funktion erscheint.
4. Danach mit den Symbolen von 0 bis 9 den gewünschten Wert auswählen. Der neue Wert erscheint in der unteren linken Anzeige.



5. Erneut das Symbol  für mindestens 4 Sekunden berühren, bis ein akustisches Signal ertönt. Die neuen Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Pflege und Reinigung

Die in diesem Kapitel angeführten Ratschläge und Hinweise dienen der optimalen Reinigung und Pflege des Kochfeldes.

Kochfeld

Reinigung

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. So vermeiden Sie, dass anhaftende Speisereste auf dem Kochfeld anbrennen.

Nur für Kochfelder geeignete Reinigungsmittel verwenden. Hinweise auf den jeweiligen Produktverpackungen beachten.

Verwenden Sie niemals:

- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel wie Backofenspray und Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckige Verschmutzungen mit einem Glasschaber entfernen.

- 1.** Entsichern Sie den Glasschaber.
- 2.** Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes mit der Klinge.

Die Oberfläche des Kochfeldes nicht mit dem Überzug des Glasschabers reinigen, da die Oberfläche zerkratzen könnte.



Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Klinge sichern, wenn der Schaber nicht verwendet wird. Klinge sofort auswechseln, wenn Schäden sichtbar werden.

Pflege

Verwenden Sie ein für Pflege und Schutz des Kochfeldes geeignetes Reinigungsmittel. Pflegehinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, folgende Hinweise beachten:

- Nur Warmwasser mit wenig Seife verwenden.
- Niemals spitze Gegenstände oder Scheuermittel verwenden.
- Nicht den Glasschaber verwenden.

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät laut Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
\mathcal{E} blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
\mathcal{E} - + Nummer/ \mathcal{d} + Nummer/ \mathcal{E} + Nummer/	Störung im elektronischen System	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.

Anzeige	Störung	Maßnahme
<i>F0/F9</i>	Es ist ein interner Fehler 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.
<i>F2</i>	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
<i>F4</i>	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Berühren Sie danach irgendein Symbol auf dem Kochfeld. Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.
<i>U1</i>	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
<i>U2/U3</i>	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfeldes ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche während des Gebrauchs

Die Induktionstechnologie beruht auf der Erzeugung elektromagnetischer Felder, welche die Hitze direkt am Boden des Kochgefäßes entstehen lassen. Das Kochgefäß kann je nach Herstellungsart bestimmte Geräusche oder Vibrationen verursachen, die im Folgenden beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie von einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen auf höherer Leistungsstufe. Es beruht auf der Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgeschirr übertragen wird. Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, wenn die Leistungsstufe verringert wird.

Ein leises Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgefäß leer ist. Es verschwindet, wenn Wasser oder Speisen in das Gefäß gegeben werden.

Knistern

Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen variieren.

Einige lautere Pfeiftöne

Diese Geräusche entstehen vor allem bei Kochgeschirr aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien, wenn diese auf höchster Leistungsstufe und zugleich auf zwei Kochstellen benutzt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden oder werden leiser, sobald die Leistung vermindert wird.

Ventilatorengeräusch

Zur Gewährleistung der Funktionsfähigkeit der Elektronik wird das Kochfeld bei kontrollierter Temperatur betrieben. Dazu ist das Kochfeld mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das nach jeder über verschiedene Leistungsstufen entdeckten Temperatur in Betrieb geht. Das Kühlgebläse geht auch an, wenn das Kochfeld bereits ausgeschaltet ist, die Temperatur jedoch noch zu hoch ist.

Diese beschriebenen Geräusche sind ein normaler Teil der Induktionstechnologie und stellen keine Störung dar.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen jederzeit für Geräte Reparaturen, den Kauf von Zubehör oder Ersatzteilen und alle Anfragen, die unsere Produkte oder Dienstleistungen betreffen, zur Verfügung. Die Daten unseres Kundendienstes finden Sie in den beigefügten Unterlagen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Produktionsnummer (FD-Nr.) des Geräts bereit. Diese Daten entnehmen Sie dem auf der Unterseite des Kochfeldes angebrachten Typenschild und den beigefügten Unterlagen.

Inhoudsopgave

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid	40
Veiligheidsaanwijzingen	40
Schadeoorzaken	43
Milieubescherming	44
Tips om energie te besparen	44
Inductiekoken	45
Voordelen van het koken door middel van inductie	45
Geschikte pannen	46
Vertrouwd raken met het apparaat	48
Het bedieningspaneel	48
Kookzones	49
Restwarmte-indicator	49
Programmeren van de kookplaat	50
In- en uitschakelen van de kookplaat	50
De kookzone afstellen	50
Kooktabel	52
Bakfunctie	54
Koekenpannen voor de bakfunctie	54
Belangrijke punten	55
De temperaturniveaus	55
Zo wordt dit geprogrammeerd	55
Tabel	57
Bakprogramma's	59
Kinderslot	60
In- en uitschakelen van het kinderslot	60

Inhoudsopgave

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot	60
Functie Powerboost	61
Beperkingen van het gebruik van de functie powerboost	61
Zo wordt geactiveerd	62
Zo wordt gedeactiveerd	62
Timer-functie	62
Een kookzone automatisch uitschakelen	62
De kookwekker	64
Bescherming bij reiniging	65
Automatische tijdslimiet	66
Basisinstellingen	66
Toegang tot de basisinstellingen	68
Onderhoud en reiniging	69
Kookplaat	69
Frame van de kookplaat	70
Repareren van storingen	70
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat	71
Technische Dienst	72

Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Pas daarna kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montageinstructies. Als u het apparaat aan een ander persoon overdraagt, geef hem of haar dan ook de documentatie van het apparaat.

Controleer het toestel nadat de verpakking verwijderd is. Indien het toestel transportschade heeft opgelopen, mag het niet worden aangesloten. Neem in dat geval contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Veilig gebruik

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel.

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Oververhitte olie, boter of margarine

Oververhitte olie of boter (margarine) vat gemakkelijk vlam. Brandgevaar!

Loop nooit weg tijdens het bereiden van voedsel met olie of boter. Indien de olie of boter vlam vat, blus het vuur dan nooit met water.

Smoor de vlammen door de pan snel met een deksel of bord af te dekken.

Bereiden van voedsel au bain-marie

Met au bain-marie wordt voedsel gekookt in een steelpan die op zijn beurt in een grotere, met water gevulde pan wordt gezet. Op die manier wordt het voedsel langzaam maar constant verwarmd door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone.

Voorkom bij het koken au bain-marie dat blikken, glazen potten of andere materialen direct op de bodem van de met water gevulde pan rusten, om te voorkomen dat de glasplaat of de pot breken door de verwarming door de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar voor brandwonden! Raak hete kookzones niet aan.

Het is van vitaal belang dat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen. De restwarmteindicator geeft aan dat de kookzones warm zijn.

Brandgevaar! Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen ontvlambare voorwerpen of sprays worden bewaard.

Natte panbodems en kookzones

Indien er vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone komt, kan er dampdruk ontstaan. Daardoor kan de pan plotseling opspringen.

Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar voor elektrische schokken! Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.

Neem contact op met de technische dienst

De kookzone wordt wel warm, maar de visuele indicator doet het niet

Gevaar voor brandwonden! zet de kookzone uit als de indicator niet werkt.

Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden! Leg geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat; deze kunnen erg snel heet worden.

Onderhoud van de koelventilator

Deze kookplaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt.

Gevaar voor schade! Als er zich onder de kookplaat een la bevindt, mogen daarin geen kleine voorwerpen of papieren worden bewaard. Als deze in de ventilator terecht komen, kunnen ze de ventilator beschadigen of nadelig zijn voor de koeling .

Opgelet! Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de koelventilator dient een minimumafstand van 2 cm gehouden te worden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar voor elektrische schokken! Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door behoorlijk opgeleid personeel van de technische dienst.

Aansluitkabel

Verrichtingen aan het apparaat, inclusief het vernieuwen of installeren van de aansluitkabel, mogen alleen worden uitgevoerd door de technische dienst.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet in aanraking komen met de warme kookzones. De kabelisolatie en de kookplaat kunnen beschadigd raken.



Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsnormen en elektromagnetische compatibiliteit. Mensen met een **pacemaker** mogen dit apparaat echter niet hanteren. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die zich op de markt bevinden voldoen aan de geldige norm van elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen storingen voordoen die de juiste werking daarvan in gevaar brengt. Het is ook mogelijk dat personen met andere soorten apparaten zoals gehoorapparaten, enige hinder kunnen ondervinden.

Kookplaat uitschakelen

Schakel, na elk gebruik, altijd de kookplaat uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Schadeoorzaken

Bodem van de pannen

Pannen met ruwe bodems kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.

Zet geen lege pannen op de kookzones. Deze kunnen beschadigd raken.

Hete pannen

Zet nooit hete pannen op het bedieningspaneel, de zone met de indicators en het frame van de kookplaat.

Zout, suiker en zand

Zout, suiker of zandkorrels kunnen krassen op de kookplaat maken.

Gebruik de kookplaat niet als werk- of steunoppervlak.

Harde en puntige voorwerpen

Harde en puntige voorwerpen kunnen schade veroorzaken als ze op de kookplaat vallen.

Gemorst voedsel

Suiker en soortgelijke producten kunnen de kookplaat beschadigen. Verwijder deze producten onmiddellijk met een glasschraper.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

Metaalkleurige verblekingen worden veroorzaakt door het gebruik van ongeschikte schoonmaakproducten en door slijtage door het contact met de pannen.

Plastic en papier

Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone worden gelegd.

Milieubescherming

Milieuvriendelijke afvalverwijdering



Pak het apparaat uit en dank de verpakking op milieuvriendelijke wijze af.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur AEEA, 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft een kader voor de terugvoer en het opnieuw gebruiken van gebruikte apparaten over het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem. Bolle bodems verhogen het energieverbruik. Houd een lineaal onder de bodem van de pan. Als er geen ruimte overblijft, is de bodem van de pan helemaal vlak.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met die van de kookzone. Let op: Als de fabrikant de diameter van de bovenkant van de pan heeft gegeven. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem van de pan. Als de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Anders gaat de helft van de energie verloren.
- Kies pannen met een geschikte afmeting voor de hoeveelheid te bereiden voedsel. Een grote, halfvolle pan verbruikt veel energie.
- Zet de pan altijd midden op de kookzone en doe altijd het bijbehorende deksel op de pan. Bij het koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Kook met weinig water. Op die manier bespaart u energie en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.

- Bij de bereiding van stoofgerechten of vloeibaar voedsel zoals soep, sauzen of dranken, kunnen deze ongemerkt te snel verhitten en overkoken. Daarom wordt aanbevolen deze gerechten langzaam te verwarmen. Kies hiertoe een geschikt vermogensniveau en roer voor en tijdens de verhitting in het voedsel.

Inductiekoken

Voordelen van het koken door middel van inductie

Koken op inductie betekent een radicale ommekeer in de traditionele manier om te verwarmen. De warmte wordt rechtstreeks in de pan gegenereerd. De voordelen daarvan zijn:

- **Snel koken en bakken;** door rechtstreekse verwarming van de pan.
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken;** gemorste etenwaren koeken minder snel aan op de plaat.
- **Controle op de bereiding en veiligheid;** de plaat levert en stopt onmiddellijk met het leveren van energie zodra dat op het bedieningspaneel wordt aangegeven. De kookzone op inductie stopt met het leveren van warmte zodra de pan wordt weggenomen, ook als de zone niet voor die tijd wordt uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Alleen ferromagnetische pannen **zijn geschikt voor inductiekoken**. Zij kunnen gemaakt zijn van :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat nog een ander soort speciale pannen voor inductie, waarvan de bodem niet helemaal ferromagnetisch is. Controleer altijd de diameter. Deze is zowel van invloed op de pandetectie als op de kookresultaten.

Controleer de pannen met een magneet

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken. Als de pannen geschikt zijn voor inductiekoken wordt dat meestal door de fabrikant aangegeven.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pan kunnen van invloed zijn op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich"-pannen van roestvrij staal, verspreiden de warmte gelijkmatig, waardoor tijd en energie worden gespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde zone wordt gezet of als de pan niet gemaakt is van geschikt materiaal of niet de geschikte afmeting heeft, gaat de kookstand die op de indicator te zien is knipperen. Door een geschikte pan op de zone te zetten, houdt het knipperen op. Als er langer dan 90 seconden wordt gewacht, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik nooit pannen met een dunne bodem. Hoewel de kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, kan een lege pan zo snel warm worden dat de functie “automatische uitschakeling” geen tijd heeft om te reageren en er zeer hoge temperaturen bereikt kunnen worden. De bodem van de pan kan zelfs smelten en de glasplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en zet de kookzone uit. Als de kookplaat nadat hij afgekoeld is nog niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet van pandetectie, die varieert afhankelijk van het materiaal van de pan. Daarom moet de kookzone worden gebruikt waarvan de diameter het dichtst in de buurt komt van die van de pan.

Dubbele of driedubbele kookzone

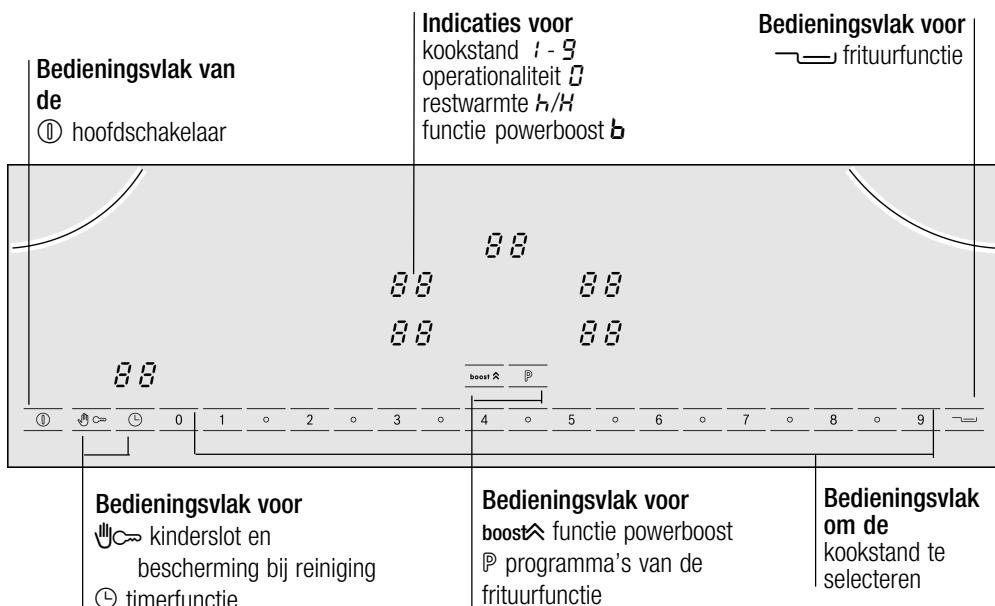
Deze zones kunnen pannen met verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone, ofwel de hele zone geactiveerd en wordt het geschikte vermogen geleverd voor de beste kookresultaten.

Vertrouwd raken met het apparaat

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten.

Op bladzijde 2 staat een overzicht van de modellen.

Het bedieningspaneel



Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
<input type="radio"/> Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
<input checked="" type="radio"/> Dubbele zone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.
<input checked="" type="radio"/> Driedubbele zone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone (<input checked="" type="radio"/> of <input checked="" type="radio"/>) die in werking gesteld wordt.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken, zie paragraaf “Geschikte pannen”.

Restwarmte-indicator

De kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicator in elke kookzone die toont welke nog warm zijn. Raak kookzones met die indicatie niet aan.

Hoewel de plaat gedoofd is, blijft **h/H** oplichten zolang de kookzone warm is.

Als de pan wordt weggenomen voordat de kookzone is uitgezet, verschijnen afwisselend de indicator **h/H** en de geselecteerde kookstand.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone wordt afgesteld. In de tabel vindt u de kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

In- en uitschakelen van de kookplaat

Inschakelen

In- en uitschakelen van de kookplaat met de hoofdschakelaar ①.

Druk op het symbool ①.
Er klinkt een akoestisch signaal,
De indicator gaat branden__ die zich bevindt boven het symbool ① en de indicator ○ in alle kookzones.

Uitschakelen

Druk op het symbool ①.
De indicators __ en ○ gaan uit.
De kookplaat is uitgeschakeld.
De indicator voor restwarmte blijft oplichten tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Indicaties

De kookplaat gaat automatisch uit als alle kookzones gedurende een vastgestelde periode uitgeschakeld zijn.

Indien de kookplaat nog warm is, verschijnt de restwarmteindicator.

De kookzone afstellen

Selecteer de gewenste kookstand met de symbolen van 1 tot 9.



Kookstand 1 = minimaal vermogen
Kookstand 9 = maximaal vermogen

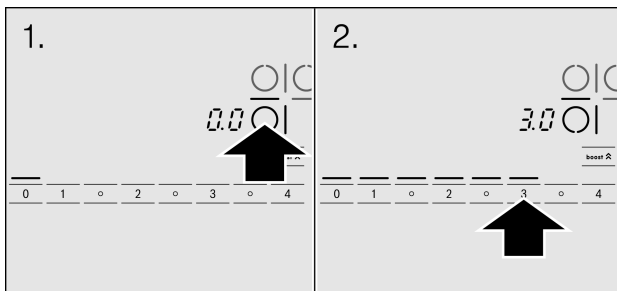
Elke kookstand beschikt over een gemiddelde afstelling.


Deze is aangeduid met de indicatie .5 (bijvoorbeeld 1.5).

Selecteren van de kookstand:

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk op het symbool  van de overeenstemmende kookzone.
De indicator  wordt getoond.
2. Druk vervolgens op het symbool van de gewenste kookstand.




3. Wijzigen van de kookstand: Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool van de gewenste kookstand.
Druk, om een tussenniveau te selecteren op symbool  dat zich bevindt tussen de symbolen van de kookstanden.

Waarschuwing:

Als er geen pan op de inductie kookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen.
Na een tijdje gaat de kookzone uit.

De kookzone uitzetten

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool van de kookstand .

De kookzone gaat uit en de restwarmteindicatie verschijnt.

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

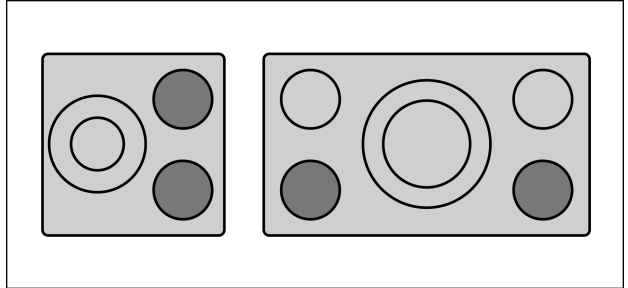
De bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de etenswaren. Daardoor kan de bereidingstijd variëren.

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Smelten		
Chocolade, chocoladelaag, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Verwarmen en warmhouden		
Maaltijdsoep (bijv linzen)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes verwarmd in water**	3-4	-
Ontdooien en verwarmen		
Diepvriesspinazie	2.-3.	5-15 min
Diepvriesgoulash	2.-3.	20-30 min
Gaarstoven, op een laag vuur koken		
Gehaktballen met aardappelen	4.-5.*	20-30 min
Vis	4-5*	10-15 min
Witte sausen, bijvoorbeeld bechamel	1-2	3-6 min
Mengsausen, bijvoorbeeld bearnaisesaus, botersaus	3-4	8-12 min
Koken, stomen, smoren		
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3	15-30 min
Rijstepap	2-3	25-35 min
Ongeschilde aardappelen	4-5	25-30 min
Geschilde aardappelen met zout	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Eenpansgerechten, soep	3.-4.	15-60 min
Groente	2.-3.	10-20 min
Diepvriesgroente	3.-4.	7-20 min
Eenpansgerecht in de snelkookpan	4.-5.	-
Stoven		
Rollade	4-5	50-60 min
Stoofschotel	4-5	60-100 min
Goulash	3.-4.	50-60 min

	Zachtjes koken	Duur van zachtjes koken in minuten
Braden		
Filets, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10 min
Diepvriesfilets	6-7	8-12 min
Kotelet, al dan niet gepaneerd	6-7	8-12 min
Biefstuk (3 cm dik)	7-8	8-12 min
Kippenborst (2 cm dik)	5-6	10-20 min
Kippenborst diepvries	5-6	10-30 min
Ongepaneerde vis en visfilets	5-6	8-20 min
Gepaneerde vis en visfilets	6-7	8-20 min
Gepaneerde diepvriesvis, bijv. vissticks	6-7	8-12 min
Gamba's en steurgarnalen	7-8	4-10 min
Diepvriesschotels, bijv. om te sauteren	6-7	6-10 min
Pannenkoeken	6-7	een voor een bakken
Omelet	3.-4.	een voor een bakken
Gebakken eieren	5-6	3-6 min
Bakken** (150 g - 200 g per portie in 1-2 l olie)		
Diepvriesproducten, bijv. patat, kipnuggets	8-9	een portie tegelijk bakken
Diepvrieskroketten	7-8	
Gehaktballen	7-8	
Vlees, bijvoorbeeld stukjes kip	6-7	
Gepaneerde vis of vis in bierdeeg	6-7	
Groente, paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bijvoorbeeld champignons	6-7	
Banket, bijvoorbeeld beignets, fruit in bierdeeg	4-5	
* Zachtjes koken zonder deksel		
** Zonder deksel		

Bakfunctie

Met deze functie kunt u bakken terwijl de temperatuur van de koekenpan automatisch wordt geregeld. De kookzones die met deze functie zijn uitgerust bevinden zich aan de zijkant rechts, ofwel vooraan, afhankelijk van het model. (zie afbeelding)



Voordelen bij het bakken

De kookzone verwarmt enkel wanneer dit nodig is. Op die manier wordt energie bespaard.

De olie en het vet raken niet oververhit.

Koekenpannen voor de bakfunctie

Er zijn koekenpannen die optimaal geschikt zijn voor deze bakfunctie. Gebruik uitsluitend deze koekenpannen. Met andere koekenpannen werkt de regeling niet. De koekenpannen kunnen oververhit raken.

Deze koekenpannen kunnen later worden aangeschaft, als extra accessoire, bij speciaalzaken of onze technische dienst. Vermeld altijd de bijbehorende referentie HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230.

De koekenpannen hebben een antiaanbaklaag. Het is ook mogelijk om etenswaren te bakken in weinig olie.

Belangrijke punten

Verhit nooit olie of boter zonder toezicht.

Zet de koekenpan in het midden van de kookzone. Controleer of de bodem van de koekenpan de juiste diameter heeft.

Doe geen deksel op de koekenpan. Doet u dat wel, dan werkt de automatische regeling niet. U kunt wel gebruik maken van een beschermende zeef, zo werkt de automatische regeling wel.

Gebruik uitsluitend olie die geschikt is om te bakken. Gebruikt u boter, margarine, olijfolie of reuzel, selecteer dan het temperatuurniveau **min**.





De temperatuurniveaus

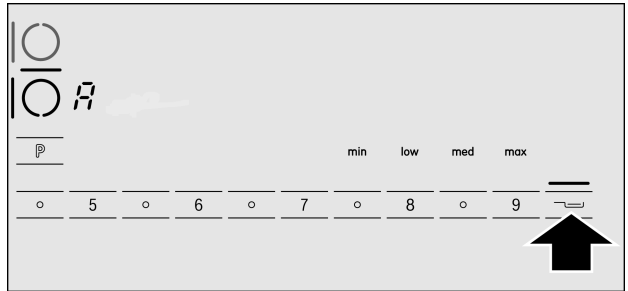
Vermogensstand	Temperatuur	Geschikt voor
max	hoog	bijv. aardappelkroketjes, gesauteerde aardappelen en weinig doorbakken biefstuk.
med	middelhoog– hoog	bijv. "fijne" bakproducten zoals gepaneerde diepvriesproducten, schnitzels, ragout en groente.
low	laag– middelhoog	bijv. "fijne" bakproducten zoals frikadellen en saucijzen, vis.
min	laag	bijv. omeletten gebakken in boter, olijfolie of margarine.



Zo wordt dit geprogrammeerd

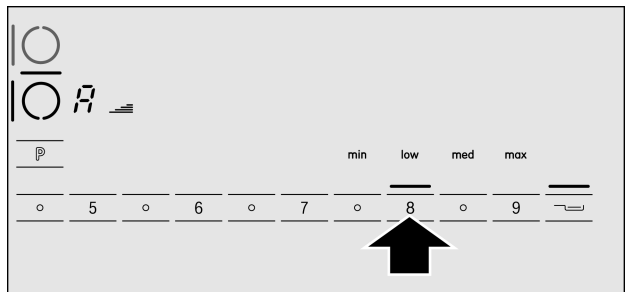
Kies uit de tabel het geschikte temperatuurniveau. Plaats de koekenpan op de kookzone. De kookplaat moet ingeschakeld zijn.


1. Selecteer de gewenste kookzone.


- Druk op symbool . De indicator  die zich bevindt op symbool  gaat aan.
De indicator  gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.
De mogelijke temperaturniveaus worden getoond op het bedieningsvlak van de kookstanden.



- Selecteer, binnen de volgende 5 seconden, het gewenste temperaturniveau met het symbool van de overeenstemmende kookstand. (zie afbeelding)
De indicator  en de indicator  die zich bevindt onder het temperaturniveau gaan aan.
De frituurfunctie is nu geactiveerd.




Het symbool  blijft branden totdat de temperatuur voor het frituren bereikt is.

Dan klinkt een signaal en het symbool  gaat uit.

- Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens de etenswaren.

Draai, zoals gangbaar is, de etenswaren om, om te voorkomen dat ze verbranden.

Zodra het gerecht klaar is.

Selecteer de kookzone en druk op symbool . Neem vervolgens de koekenpan weg.

Tabel

De tabel geeft aan welk temperatuurniveau geschikt is voor elk soort voedsel. De bereidingstijd kan variëren, afhankelijk van het soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van het voedsel.

		Temperatuur– niveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Vlees	Schnitzel, al dan niet gepaneerd	med	6–10 Min
	Lendestuk	med	6–10 Min
	Koteletten	low	10–17 Min
	Cordon bleu	low	15–20 Min
	Biefstuk, weinig doorbakken (3 cm dik)	max	6–8 Min
	Biefstuk, half of goed doorbakken (3 cm dik)	med	8–12 Min
	Borst (2 cm dik)	low	10–20 Min
	Gekookte of rauwe saucijzen	low	8–20 Min
	Hamburgers/ frikadellen	low	6–30 Min
	Leberkäse	min	6–9 Min
	Ragout, gyros	med	7–12 Min
	Gehakt	med	6–10 Min
Doorregen spek	min	5–8 Min	
Vis	Gebakken vis	low	10–20 Min
	Visfilet, al dan niet gepaneerd	low/med	10–20 Min
	Steurgarnalen, gamba's	med	4–8 Min
Eiergerechten	Pannenkoeken	med	een voor een bakken
	Omeletten	min	een voor een bakken
	Gebakken eieren	min / med	2–6 Min
	Roereieren	min	2–4 Min
	Kaiserschmarm	low	10–15 Min
	Wentelteefjes/ Franse toast	low	een voor een bakken

		Temperatuur– niveau	Totale bereidingstijd vanaf het akoestisch signaal
Aardappelen	Gesauteerde aardappelen, bereid met ongeschilde, gekookte aardappelen	max	6–12 Min
	Gesauteerde aardappelen, bereid met rauwe aardappelen	low	15–25 Min
	Aardappelkroketjes	max	een voor een bakken
	Geglaceerde aardappelen	med	10–15 Min
Groente	Knoflook, uien	min	2–10 Min
	Courgette, aubergine	low	4–12 Min
	Paprika, groene asperges	low	4–15 Min
	Paddestoelen	med	10–15 Min
	Geglaceerde groente	med	6–10 Min
Diepvries– producten	Schnitzel	med	15–20 Min
	Cordon bleu	low	10–30 Min
	Borst	min	10–30 Min
	Nuggets	med	10–15 Min
	"Gyros", "Kebab"	med	10–15 Min
	Visfilet, al dan niet gepaneerd	low	10–20 Min
	Vissticks	med	8–12 Min
	Patat	med / max	4–6 Min
	Gerechten en groenten om in de koekenpan te bakken	min	8–15 Min
	Loempia	low	10–30 Min
Camembert/ kaas	low	10–15 Min	
Overige	Camembert/kaas	low	7–10 Min
	Kant–en–klaargerechten, te bereiden door water toe te voegen, zoals pasta in de koekenpan*	min	4–6 Min
	Croutons	low	6–10 Min
	Amandelen/walnoten/pijnboompitten*	min	3–7 Min

*In een koude koekenpan.

Bakprogramma's




Gebruik deze programma's uitsluitend met voor de bakfunctie aanbevolen koekenpannen.

Met deze programma's kunnen de volgende gerechten worden bereid:


Programma	Gerecht
P1	Schnitzel
P2	Kippenborst, cordon bleu
P3	Biefstuk, weinig doorgebakken
P4	Biefstuk, half of goed doorgebakken
P5	Vis
P6	Gerechten en groenten om in de koekenpan te bereiden, diepvriesproducten
P7	Oven – patat, diepvriesproducten
P8	Pannenkoeken
P9	Omelet, eieren

Selecteer het gewenste programma

Voer onderstaande stappen uit:

1. Selecteer de kookzone.
2. Druk op symbool .
De indicator  gaat aan op de visuele indicator van de kookzone.
3. Selecteer, binnen de volgende 5 seconden, het gewenste programma met de symbolen van **1** tot **9**. De indicator  gaat aan.


Het programma is nu geselecteerd.

Totdat de overeenstemmende temperatuur bereikt wordt, blijft het symbool  branden. Zodra de temperatuur bereikt is, klinkt een signaal en gaat de indicator uit.

Doe eerst olie in de koekenpan, en vervolgens de etenswaren.

Draai, zoals gangbaar is, de etenswaren om, om te voorkomen dat ze verbranden.

Deactiveer de programma's

Selecteer de kookzone en druk op symbool . Neem vervolgens de koekenpan weg.




Kinderslot

De kookplaat kan worden beveiligd tegen onvrijwillig inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen.

In- en uitschakelen van het kinderslot

De kookplaat kan in bijzondere gevallen worden geblokkeerd, bijvoorbeeld als er kleine kinderen op bezoek zijn.


Inschakelen

De kookplaat moet uit zijn.
Druk op het symbool  tot een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator  gaat branden. Het uitzonderlijk kinderslot is geactiveerd. Na een tijdje gaat de indicator  uit.

Uitschakelen

Druk op het symbool  tot een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator  uitgaat. Het kinderslot wordt uitgeschakeld. Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Opgelet!

Het kinderslot kan ongewild worden geactiveerd of gedeactiveerd door; het water dat gemorst wordt gedurende de reiniging, overgekookt voedsel aanwezigheid van voorwerpen op het symbool .

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Met deze functie, wordt het kinderslot automatisch geactiveerd bij het uitschakelen van de kookplaat.

In- en uitschakelen van het permanente kinderslot

Zie paragraaf "Basisinstellingen".

Aanzetten van de kookplaat

Druk op het symbool   totdat er een akoestisch signaal te horen is en de indicator  uit gaat. Het permanente kinderslot wordt gedeactiveerd. Nu kunt u de kookplaat weer aan zetten.

Functie Powerboost

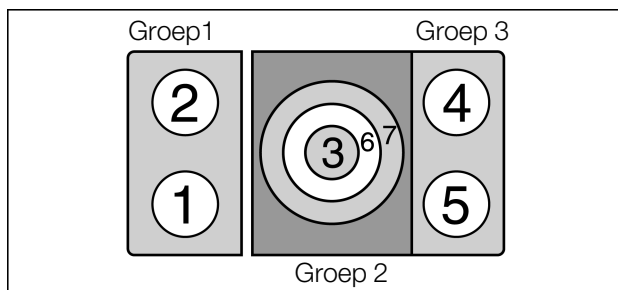
Met deze functie kan de inhoud van een pan sneller worden verwarmd dan op de kookstand **9**. Met deze functie kan het maximale vermogen van de kookzone die in gebruik is worden verhoogd.

Beperkingen van het gebruik van de functie powerboost

De functie Powerboost is beschikbaar mits de andere kookzone van dezelfde groep niet in werking is. (zie afbeelding)

Indien bijvoorbeeld gewenst wordt deze functie in kookzone 5 te activeren, moet nummer 4 (hierachter gelegen) uitgeschakeld zijn en vice versa. Indien deze niet uitgeschakeld is, knipperen op de indicator van de kookzone afwisselend de letter **b** en de kookstand **9**; Daarna springt hij weer op de kookstand **9**, zonder dat de functie geactiveerd is. Hetzelfde gebeurt met de kookzones 1 en 2.

In groep 2, moet de functie powerboost gelijktijdig geactiveerd zijn in alle kookzones. (zie afbeelding)



Zo wordt geactiveerd

Voer de onderstaande stappen uit:

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** .
Op de indicator verschijnt de letter **b**. De functie is nu geactiveerd.

Zo wordt gedeactiveerd

Voer de onderstaande stappen uit:

1. Selecteer een kookzone.
2. Druk op het symbool **boost** .
De **b** verdwijnt en de kookzone springt weer op de kookstand **9**.
De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.



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

Timer-functie

Deze functie kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- als kookwekker

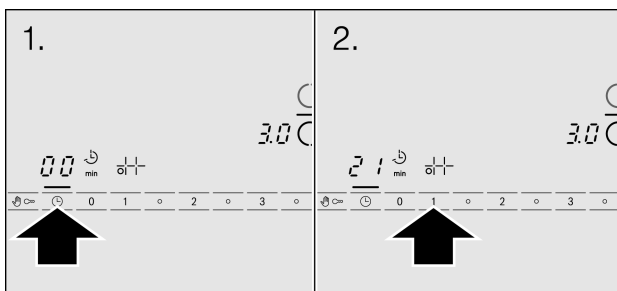
Een kookzone automatisch uitschakelen

Voer de tijdsduur in voor de gewenste kookzone. De zone wordt automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de tijd.

Zo wordt dit geprogrammeerd

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Selecteer de kookzone en de gewenste kookstand.
Druk vervolgens tweemaal op het symbool ☹.
De indicators **00**, **min**, en **___** worden getoond.
2. Programmeer de tijd met de symbolen van 1 tot 9.



Na het verstrijken van de tijdsduur

Na enkele seconden begint de tijd te lopen.

De kookzone wordt uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal.

Op de kookzone verschijnt 0.0 en op de visuele indicator van de tijd verschijnt 00.

Bij het tikken op symbool ☹, gaan de indicaties uit en stopt het akoestisch signaal.

Tijd corrigeren

Selecteer de kookzone en druk vervolgens tweemaal op het symbool ☹.

De indicators **min**, **___** en **⏪** worden getoond.

Wijzig de bereidingstijd met de symbolen van 1 tot 9.

Deactiveren van de automatische uitschakeling voordat de tijdsduur is aflopen

Selecteer de kookzone en druk tweemaal op het symbool ☹.

De indicators **min**, **___** en **⏪** worden getoond.

Druk vervolgens op het symbool **0** tot **00** weergegeven wordt.

Tips en opmerkingen

Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten te programmeren, druk altijd op 0 voordat de gewenste waarde geselecteerd wordt.

Selecteer een kookzone om de resterende bereidingstijd te raadplegen.

De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

Na een stroomonderbreking, is de Timerfunctie niet meer geactiveerd.

De kookwekker




Met de kookwekker kan een tijd geprogrammeerd worden tot 99 minuten. Deze is niet afhankelijk van andere instellingen.

Zo wordt dit geprogrammeerd



1. Druk op symbool .
Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt .
De indicators ___, **min** en  gaan aan.
2. Stel de gewenste tijd in met de symbolen van **1** tot **9**.

Na enkele seconden gaat de indicator ___ uit en begint de geprogrammeerde tijd te verstrijken.


Na het verstrijken van de tijdsduur

Er klinkt een akoestisch signaal. Op de visuele indicator van de timerfunctie verschijnt  en .
Druk op symbool  de aanwijzingen gaan uit en het akoestisch waarschuwingssignaal stopt.



Tijd corrigeren

Druk op symbool .
De indicator ___ en  gaat aan.
Wijzig de tijd met de symbolen van **1** tot **9**.

De kookwekker uitzetten

Druk op symbool .
De indicator ___ en  gaat aan.
Druk vervolgens op het symbool **0** totdat op de visuele indicator van de timerfunctie  getoond wordt.
De indicator  gaat uit.

Tips en waarschuwingen

Indien de ingestelde tijd niet weergegeven wordt, druk verschillende keren op symbool  totdat de indicator  gaat branden op de visuele indicator van de timerfunctie.

Om een bereidingstijd van minder dan 10 minuten te programmeren, druk altijd op **0** voordat de gewenste waarde geselecteerd wordt.


Na een stroomuitval, wordt de kookwekker uitgeschakeld.

Beide functies, automatische uitschakeling van een zone en kookwekker, kunnen tegelijkertijd werken.

Bescherming bij reiniging

Indien het bedieningspaneel gereinigd wordt terwijl de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen gewijzigd worden.

Om dit te vermijden, beschikt de kookplaat over een beschermingsfunctie bij reiniging.


Druk op symbool . Het bedieningspaneel wordt geblokkeerd gedurende ca. 35 seconden.

Nu kan het oppervlak van het bedieningspaneel gereinigd worden zonder risico op wijziging van de instellingen.

Na het verstrijken van de tijd klinkt een waarschuwingssignaal en na enkele seconden wordt de functie uitgeschakeld.

De blokkering van het bedieningspaneel is gedeactiveerd.

N.B.

De vergrendeling is niet van toepassing op symbool  noch op de hoofdschakelaar. De beschermingsfunctie bij reiniging en de kookplaat kunnen worden gedeactiveerd wanneer gewenst.

Automatische tijdslimiet

Indien de kookzone in werking is gedurende lange tijd en geen wijziging in de instelling uitgevoerd wordt, dan wordt de automatische tijdslimiet geactiveerd.

De kookzone wordt niet meer verhit.
Op de visuele indicator van de kookzone

knippert afwisselend **F, B** en de restwarmte-indicator **H/h**.

Bij het drukken op een symbool, gaat de indicator uit.
Nu kan de kookzone opnieuw ingesteld worden.

Wanneer de automatische limiet geactiveerd is, wordt deze geregeld afhankelijk van de geselecteerde kookstand (van 1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

De kookplaat heeft verschillende basisinstellingen. Enkele van deze instellingen kunnen gewijzigd worden.

c 1	Permanent kinderslot De kookplaat blijft, nadat hij is uitgezet, automatisch geblokkeerd.	0 beveiliging gedeactiveerd* 1 slot geactiveerd
c 2	Deactivering van het akoestisch signaal Kort akoestisch signaal dat bevestigt dat er een symbool of lang akoestisch signaal is aangeraakt dat aangeeft dat het apparaat op onjuiste wijze is gebruikt.	0 de meeste gedeactiveerde signalen 1 enkele van de gedeactiveerde signalen 2 alle gedeactiveerde signalen*

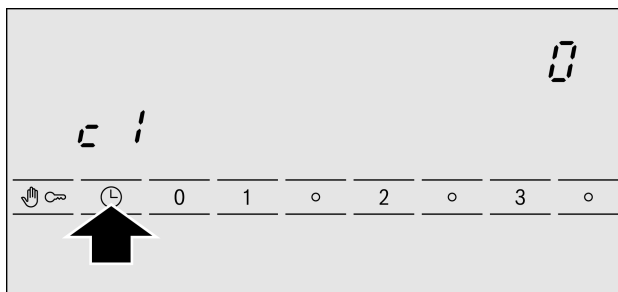
c 5	<p>Automatische uitschakeling van een kookzone De kookzone wordt altijd automatisch uitgeschakeld na het verstrijken van de geselecteerde tijd.</p>	<p>0 automatische uitschakeling gedeactiveerd* 1 minuut = minimumtijd 99 minuten = maximumtijd</p>
c 6	<p>Duur van het waarschuwingssignaal van de Timerfunctie Waarschuwingssignaal na het verstrijken van de tijdsduur die in de kookwekker is ingevoerd of waarop de automatische uitschakeling van een zone is ingesteld.</p>	<p>1 10 seconden 2 30 seconden 3 1 minuut</p>
c 7	<p>Power-Management functie Begrenzen van het totale vermogen van de kookplaat. Er zijn 17 instellingen. Door de instelling te verhogen, wordt het vermogen van de plaat met 500 W verhoogd.</p>	<p>1 = 1000 W minimaal vermogen 1. – 8. = van 1500 tot 9000w 9 = 9500W maximaal vermogen</p>
c 9	<p>Selectie van de kookzone Als basisinstelling blijft altijd de laatst geprogrammeerde kookzone geselecteerd. Dit kan worden gewijzigd. De kookzone blijft geselecteerd gedurende slechts 5 seconden.</p>	<p>0 basisinstelling* 1 beperking tot 5 seconden</p>
c 0	<p>Terug naar de standaardinstellingen van de kookplaat Verwijderen van alle gemaakte instellingen</p>	<p>0 persoonlijke instellingen 1 terug naar de standaardinstellingen*</p>

* Basisinstellingen

Toegang tot de basisinstellingen

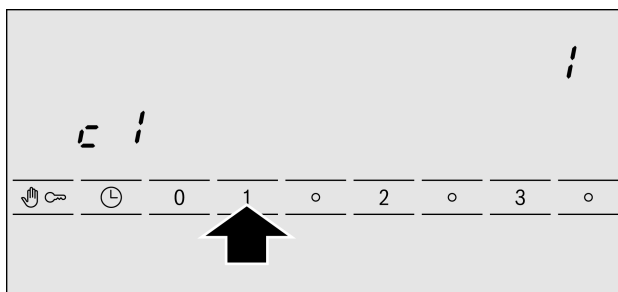
Voer onderstaande stappen uit:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk, tijdens de volgende 10 seconden, op het symbool ☹ tot een signaal ter bevestiging klinkt en de indicator **c |** gaat branden op de visuele indicator van de timerfunctie (zie afbeelding).



Selecteer de gewenste instelling

3. Druk op het symbool ☹ tot op de indicatie de gewenste functie getoond wordt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste waarde met de symbolen van 0 tot 9. De nieuwe waarde zal verschijnen op de visuele indicator linksonder.



5. Druk opnieuw op het symbool ☹, gedurende meer dan 4 seconden, tot een signaal ter bevestiging klinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Onderhoud en reiniging

De tips en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor een optimale reiniging en onderhoud van deze kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor kookplaten. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het product in acht.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen
- Schuursponzen
- Hoge drukreinigers of stoomreinigers

Glasschraper

Verwijder hardnekkige resten met een glasschraper.

1. Haal de bescherming van de schraper
2. Reinig het oppervlak van de kookplaat met het mes.

Reinig het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper. Er kunnen anders krassen op het oppervlak komen.



Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mes als het niet gebruikt wordt. Vervang het mes onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Neem de raadgevingen en de waarschuwingen op de verpakking in acht.

Frame van de kookplaat

Om schade aan het frame van de kookplaat te vermijden, dient u de volgende aanwijzingen op te volgen:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of schurende producten
- Gebruik geen glasschraper

Repareren van storingen

Vaak zijn storingen het gevolg van kleinigheden. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>E</i> knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
<i>E</i> + nummer/ <i>d</i> + nummer/ <i>E</i> + nummer/	Storing in het elektronische systeem	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>F0/F9</i>	Er heeft zich een interne werkfout voor gedaan	Sluit de kookplaat van het verdeelnet af. Wacht enkele seconden alvorens hem weer aan te sluiten. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
<i>F2</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>F4</i>	Het elektronische systeem is oververhit geraak en heeft alle kookzone uitgeschakeld	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool op de kookplaat. Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de technische dienst.
<i>U1</i>	Onjuistevoedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
<i>U2/U3</i>	De kookzone is oververhit geraakt en is uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat weer aan.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door middel van inductie is gebaseerd op het ontstaan van magnetische velden, die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd wordt. Deze velden kunnen, ongeacht de bouw van de pan, geluiden of trillingen veroorzaken, zoals hieronder worden omschreven:

Een diep gezoem, zoals in een transformator

Dit geluid kan ontstaan tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die wordt overgebracht op de kookplaat. Dit geluid verdwijnt of zwakt af bij een lagere vermogensstand.

Een lage fluittoon

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid ontstaat in pannen die uit verschillende materialen bestaan. Het geluid is het gevolg van trillingen die zich voordoen op het grensvlak tussen de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid en de bereidingswijze van het voedsel kunnen variëren.

Een hoge fluittoon

Deze geluiden doen zich vooral voor in pannen die uit verschillende materialen bestaan, zodra deze op de maximale vermogensstand en op twee kookzones tegelijk worden gezet. Deze fluittonen verdwijnen of zwakken af, zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een geschikt gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat uitgerust met een ventilator die na iedere temperatuurdetectatie door middel van verschillende vermogensstanden in werking treedt. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

De hierboven omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie, zonder dat ze op een storing duiden.

Technische Dienst

Onze technische dienst staat ter beschikking van de gebruiker voor reparaties aan het apparaat, de aankoop van toebehoren of reserveonderdelen en voor het beantwoorden van vragen in verband met onze producten of diensten.

U vindt de gegevens van onze technische dienst in de bijgeleverde documentatie.

Als u de hulp van onze technische dienst inroept, vermeld dan het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD-Nr.) van het apparaat. Deze gegevens staan op het typeplaatje dat onder aan de kookplaat is geplakt en dat u ook aantreft in de bijgeleverde documentatie.

Table de matières

Conseils et avertissements de sécurité	75
Consignes de sécurité	75
Causes des dommages	78
Respect de l'environnement	79
Conseils pour économiser de l'énergie	79
La cuisson par induction	80
Avantages de la cuisson par induction	80
Récipients appropriés	81
Se familiariser avec l'appareil	83
Le bandeau de commande	83
Les zones de cuisson	84
Indicateur de chaleur résiduelle	84
Programmer la plaque de cuisson	85
Connecter et déconnecter la table de cuisson	85
Régler la zone de cuisson	85
Tableau de cuisson	87
Fonction Frire	89
Poêles pour la fonction Frire	89
Points à prendre en considération	90
Les niveaux de température	90
La programmation s'effectue de la façon suivante :	90
Tableau	92
Programmes pour frire	94
Sécurité–enfants	95
Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle	95

Table de matières

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente	95
Fonction Powerboost	96
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost	96
Elle s'active comme suit.	97
Elle se désactive comme suit.	97
Fonction Minuterie	97
Déconnecter automatiquement une zone de cuisson	97
La minuterie	99
Protection de nettoyage	100
Limitation de temps automatique	101
Réglages de base	101
Accéder aux réglages de base	103
Entretien et nettoyage	104
Table de cuisson	104
Cadre de la table de cuisson	105
Réparer des défauts	105
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil	106
Service après-vente	107

Conseils et avertissements de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Cela est indispensable pour pouvoir utiliser correctement l'appareil.

Conservez les instructions d'utilisation et d'assemblage. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, joignez également la documentation de l'appareil.

Vérifiez votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert des dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service Technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Manipulation en toute sécurité

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique.

N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments.

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile, beurre ou margarine surchauffés

L'huile ou le beurre (margarine) surchauffés s'enflamment rapidement. Danger d'incendie ! Surveillez constamment la cuisson des aliments avec de l'huile ou du beurre. Si l'huile ou le beurre s'enflamment, n'éteignez jamais le feu avec de l'eau. Suffoquez les flammes en plaçant rapidement un couvercle ou un plat couvrant le récipient. Déconnectez la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain–marie

Le bain–marie permet de cuisiner un aliment dans un récipient plongé dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, du fait d'être cuisiné au moyen d'eau chaude, et non pas directement par la chaleur de la zone de cuisson.

En cuisinant des aliments au bain–marie, il faut éviter que les boîtes de conserve, les pots en verre ou d'autre matériau ne s'appuient directement sur la base du récipient contenant l'eau, afin d'éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient à cause d'une surchauffe de la zone de cuisson.

Table de cuisson chaude

Danger de brûlures ! Ne touchez pas les zones de cuisson chaudes.

Il est fondamental que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil. L'indicateur de chaleur résiduelle indique si les zones de cuisson sont chaudes.

Danger d'incendie ! Ne posez jamais ce type d'objets sur la plaque de cuisson.

Danger d'incendie ! Si un tiroir se trouve sous la table de cuisson, n'y rangez jamais des objets inflammables ni des sprays.

Bases des récipients et des zones de cuisson mouillées

Danger de lésions ! S'il y a un liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, une pression de vapeur pourrait être créée. À cause de cela, le récipient peut sauter de manière soudaine.

Maintenez toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissurez sur la plaque de cuisson

Danger d'électrocution ! Déconnectez l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Prévenez le service après–vente.

La zone de cuisson chauffe mais l'indication visuelle ne fonctionne pas

Danger de brûlures ! Déconnectez la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas.

Prévenez le service après–vente.

Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Danger de brûlures ! Ne laissez pas sur la table de cuisson des couteaux, des fourchettes, des cuillères, des couvercles ou d'autres objets métalliques, pourraient chauffer très vite.

Entretien du ventilateur

Cette plaque est munie d'un ventilateur situé sur la partie inférieure.

Danger de dysfonctionnement ! Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, vous ne devrez pas y ranger de petits objets ni des papiers qui, en étant absorbés, pourraient abîmer le ventilateur ou gêner le refroidissement.

Attention ! Une distance minimale de 2 cm doit être laissée entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations non appropriées

Danger de décharge électrique ! Les réparations non appropriées sont dangereuses. Elles ne peuvent être effectuées que par un personnel du service après-vente dûment formé.

Câble de connexion

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

Les câbles de connexion des appareils électriques ne doivent pas toucher les zones de cuisson chaudes. Cela peut endommager l'isolation du câble et la plaque de cuisson.



Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des **régulateurs cardiaques** doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100% des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur en matière de compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur fonctionnement correct. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Déconnecter la table de cuisson

Après chaque utilisation, déconnectez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la table de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Base des récipients

Les bases irrégulières des récipients peuvent rayer la table de cuisson.

Évitez de laisser des récipients vides dans les zones de cuisson. Des dommages peuvent se produire.

Récipients chauds

Ne placez jamais de récipients chauds sur le bandeau de commande, la zone des indicateurs et le cadre de la table de cuisson.

Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre ou les grains de sable peuvent rayer la table de cuisson.

N'utilisez jamais la table de cuisson en tant que surface de travail ou d'appui.

Objets durs et pointus

Les objets durs ou pointus peuvent provoquer des dommages s'ils tombent sur la table de cuisson.

Aliments déversés

Le sucre et d'autres produits semblables au sucre peuvent endommager la table de cuisson. Retirez immédiatement ces produits à l'aide d'un racloir pour verre.

Produits de nettoyage inadaptés

Les décolorations métalliques proviennent de l'utilisation de produits nettoyants non appropriés et de l'usure due par le frottement des récipients.

Plastique et papier

Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent s'ils sont placés sur la zone de cuisson chaude.

Respect de l'environnement

Élimination de restes respectant l'environnement



Déballez l'appareil et jetez l'emballage de manière ménageant l'environnement.

Cet appareil est identifié comme étant conforme à la Directive sur les Résidus d'Appareils Électriques et Électroniques RAEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour recycler et réutiliser des appareils usagés sur tout le territoire européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Utilisez des récipients ayant une base épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie. Placez une règle sur la base du récipient, s'il ne reste aucun espace, la base du récipient est entièrement plate.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Observez : si le fabricant a indiqué le diamètre supérieur du récipient. Celui-ci est généralement supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec celui de la zone de cuisson, il vaut mieux que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson, sinon la moitié de l'énergie est perdue.
- Sélectionnez des récipients ayant la taille appropriée à la quantité d'aliment à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à demi-rempli consomme beaucoup d'énergie.
- Centrez toujours le récipient sur la zone de cuisson et placez toujours sur les récipients le couvercle correspondant. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Cuire avec peau d'eau. Ainsi nous pouvons économiser de l'énergie et, en outre, conserver les vitamines et les minéraux des légumes.

- 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 une position de chauffe appropriée et de remuer avant de les réchauffer et pendant.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction suppose un changement radical dans la forme traditionnelle de réchauffement, la chaleur étant directement générée dans le récipient. C'est pourquoi elle présente une série d'avantages :

- **Grande rapidité de la cuisson et friture** ; en réchauffant directement le récipient.
- **Consomme moins d'énergie**
- **Plus grand confort et propreté** ; les aliments déversés ne brûlent pas autant sur la plaque.
- **Contrôle de cuisson et sécurité** ; La plaque fournit ou coupe l'énergie immédiatement en agissant sur le mécanisme de commande. La zone de cuisson par induction cesse de fournir de la chaleur si le récipient est retiré sans l'avoir déconnecté au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Seuls sont **des récipients appropriés à la cuisson par induction les récipients ferromagnétiques**, c'est-à-dire :

- acier émaillé
- fer coulé
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Récipients spéciaux pour induction

Il existe d'autres types de récipients spéciaux pour induction dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifiez le diamètre qui pourrait affecter aussi bien la détection du récipient que les résultats de la cuisson.

Vérifiez les récipients à l'aide d'un aimant

Pour savoir si les récipients sont appropriés, vérifiez qu'ils sont attirés par un aimant. Le fabricant indique la plupart du temps les récipients qui sont aptes à l'induction.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- terre glaise
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influencer l'homogénéité du résultat de la cuisson.

Récipient fabriqués avec des matériaux qui aident à diffuser la chaleur, comme des récipients "sandwich" en acier inoxydable, distribuent la chaleur uniformément, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non appropriée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas du matériel ou de la taille adéquats, la position de chauffe affichée sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Placez le récipient approprié pour qu'il cesse de clignoter. Si vous tardez plus de 90 secondes, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

Récipients vides ou à base fine

Ne chauffez pas de récipients vides et n'utilisez pas de récipients à base fine. La table de cuisson est équipée d'un système interne de sécurité mais un récipient vide peut chauffer si rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'ait pas le temps de réagir et il peut atteindre une température très élevée. La base du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne touchez pas le récipient et éteignez la zone de cuisson. Si après avoir refroidi elle ne fonctionne pas, contactez le service après-vente.

Détection de récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimum de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il faut utiliser la zone de cuisson la plus appropriée au diamètre du récipient.

Zone de cuisson double ou triple

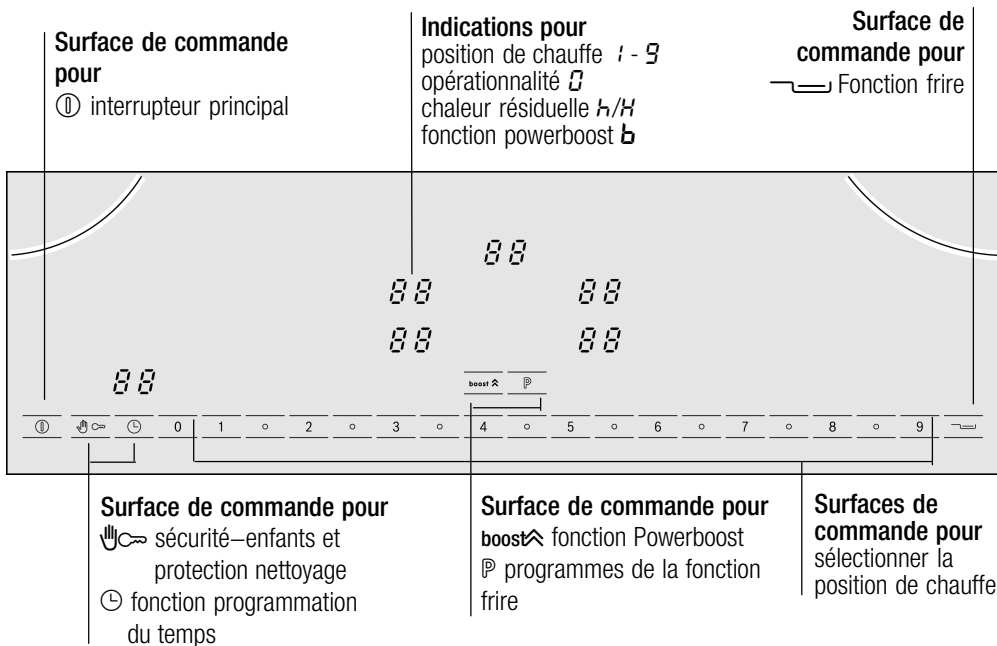
Ces zones peuvent reconnaître des récipients de différentes tailles. En fonction du matériau et des propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, s'activant uniquement la zone simple ou sa totalité et en fournissant la puissance appropriée pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Les instructions d'utilisation sont valides pour différentes tables de cuisson.

La page 2 présente une vue générale des modèles.

Le bandeau de commande



Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
<input type="radio"/> Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
<input checked="" type="radio"/> Zone double	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
<input checked="" type="radio"/> Zone triple	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base a les mêmes dimensions que la zone extérieures (☉ ou ☉) que vous souhaitez faire fonctionner.

N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Évitez de toucher la zone de cuisson que montre cette indication.

Même si la plaque est éteinte, la **h/H** sera maintenue illuminée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication **h/H** et la position de chauffe sélectionnée s'afficheront de manière alternée.

Programmer la plaque de cuisson

Ce chapitre montre comment régler une zone de cuisson. Le tableau indique les positions et les temps de chauffe pour différents plats.

Connecter et déconnecter la table de cuisson

Connecter

Connecter et déconnecter la table de cuisson moyennant l'interrupteur principal ①.

Appuyez sur le symbole ①.
Un signal sonore est émis,
L'indicateur __ situé au-dessus du
symbole ① et l'indicateur ○ s'éclairent sur toutes les
zones de cuisson.

Déconnecter

Appuyez sur le symbole ①.
Les indicateurs __ et ○ s'éteignent.
La table de cuisson est déconnectée.
L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant
que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment
refroidi.

Indications

La table de cuisson se déconnecte automatiquement
quand toutes les zones de cuisson sont
déconnectées pendant une période de temps établie.

Si la table de cuisson est encore chaude, l'indicateur
de chaleur résiduelle s'affichera.

Régler la zone de cuisson

Sélectionnez la position de chauffe souhaitée
moyennant les symboles de 1 à 9.



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

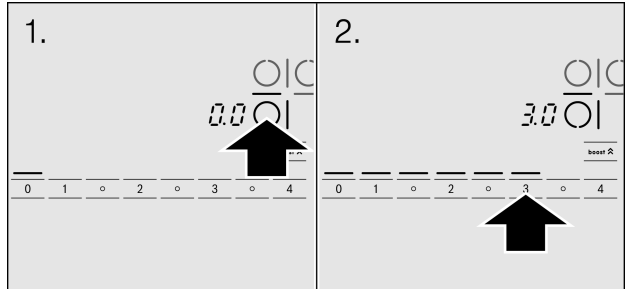
Chaque position de chauffe dispose d'un réglage
intermédiaire.


Il est indiqué moyennant l'indication .5
(par exemple 1.5).

Sélectionner la position de chauffe :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Appuyez sur le symbole  de la zone de cuisson correspondante.
L'indicateur  s'affiche.
2. Ensuite, appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée.




3. Changer la position de chauffe : Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée.
Pour sélectionner un niveau intermédiaire, appuyez sur le symbole  qui se trouve entre les symboles des positions de chauffe.

Avertissement :

si un récipient n'a pas été placé dans la zone de cuisson par induction, la position de chauffe sélectionnée clignote.

Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Déconnecter la zone de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole de la position de chauffe souhaitée .

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Tableau de cuisson

Le tableau suivant présente quelques exemples.

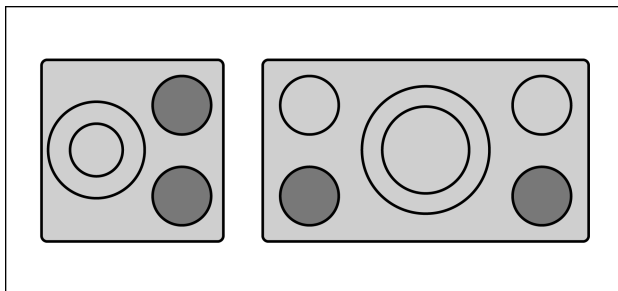
Les temps de cuisson dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments. C'est pourquoi il existe des variations.

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Fondre		
Chocolat, nappage de chocolat, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir chaud		
Potage (par ex. lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Saucisses chauffées dans de l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Épinards surgelés	2.-3.	5-15 min
Goulasch surgelé	2.-3.	20-30 min
Étuver, bouillir à feu doux		
Boulettes de pomme de terre	4.-5.*	20-30 min
Poisson	4-5*	10-15 min
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2	3-6 min
Sauces battues, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min
Bouillir, cuire à la vapeur, étouffer		
Riz (avec un quantité double d'eau)	2-3	15-30 min
Riz au lait	2-3	25-35 min
Pommes de terre non épluchées	4-5	25-30 min
Pommes de terre épluchées avec du sel	4-5	15-25 min
Pâtes	6-7*	6-10 min
Pot-au-feu, soupes	3.-4.	15-60 min
Légumes	2.-3.	10-20 min
Légumes, surgelés	3.-4.	7-20 min
Pot-au-feu dans autocuiseur	4.-5.	-
Braiser		
Rôti de viande	4-5	50-60 min
Ragoût	4-5	60-100 min
Goulasch	3.-4.	50-60 min

	Niveau de cuisson lente	Durée de cuisson lente en minutes
Rôtir		
Filets, nature ou panés	6-7	6-10 min
Filets surgelés	6-7	8-12 min
Côtelettes, nature ou panées	6-7	8-12 min
Biftecks (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de poulet, surgelé	5-6	10-30 min
Poisson et filet de poisson nature	5-6	8-20 min
Poisson et filet de poisson pané	6-7	8-20 min
Poisson pané surgelé, par ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min
Crevettes et petites crevettes	7-8	4-10 min
Plats surgelés, par ex., sautés	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	frire pièce par pièce
Omelette	3.-4.	frire pièce par pièce
Oeufs au plat	5-6	3-6 min
Frire** (150 g - 200 g par portion dans 1-2 l d'huile)		
Produits surgelés, par ex., frites, nuggets de poulet	8-9	frire les portions une après l'autre
Croquettes surgelées	7-8	
Boulettes de viande	7-8	
Viande, par ex., morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou dans pâte à base de bière	6-7	
Légumes, champignons, friands ou dans pâte à base de bière, par ex., champignons	6-7	
Pâtisserie, par ex. beignets, fruits dans pâte à base de bière	4-5	
* Cuisson lente sans couvercle		
** Sans couvercle		

Fonction Frire

Cette fonction permet de frire, en réglant automatiquement la température de la poêle. Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont les zones de cuisson latérales de droite ou celles avant, selon le modèle. (Voir figure)



Avantages de frire

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. Cela permet d'économiser de l'énergie. L'huile et la graisse ne chauffent pas excessivement.

Poêles pour la fonction Frire

Des poêles optimales destinées à cette fonction Frire sont disponibles. N'utilisez que ce type de poêles. La régulation ne fonctionnerait pas avec d'autres poêles. Les poêles peuvent surchauffer.

Ces poêles peuvent être achetées ultérieurement, en tant qu'accessoire en option, dans des commerces spécialisés ou auprès de notre Service Technique. Veuillez indiquer toujours la référence HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230 correspondante.

Les poêles sont anti-adhérentes. Il est également possible de frire les aliments dans un peu d'huile.

Points à prendre en considération

Ne faites jamais chauffer de l'huile, du beurre ou du saindoux sans surveillance.

Placez la poêle au centre de la zone de cuisson. Assurez-vous que le diamètre de la base de la poêle est le correct.

Ne couvrez jamais la poêle avec un couvercle. Sinon, la régulation automatique ne fonctionne pas. Il est possible d'utiliser un tamis protecteur ; dans ce cas la régulation automatique fonctionne.

N'utilisez que de l'huile appropriée aux fritures. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du saindoux, sélectionnez le niveau de température **min**.

Les niveaux de température


Niveau de chauffe	Température	Approprié pour
max	haute	p. ex., délices de pommes de terre, pommes de terre sautées et biftecks peu faits
med	moyenne–haute	p. ex., fritures fines tels que des surgelés panés, escalopes, ragoût, légumes.
low	basse–moyenne	p. ex., fritures fines comme des stecks hachés panés et petites saucisses, poisson.
min	basse	p. ex., omelettes, avec du beurre, de l'huile d'olive ou de la margarine



La programmation s'effectue de la façon suivante :


Sélectionnez le niveau de température approprié du tableau.

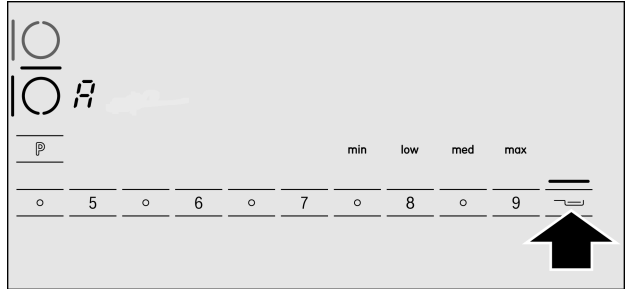
Placez la poêle dans la zone de cuisson. La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.



2. Appuyez sur le symbole .

L'indicateur  situé sur le symbole  s'éclaire.

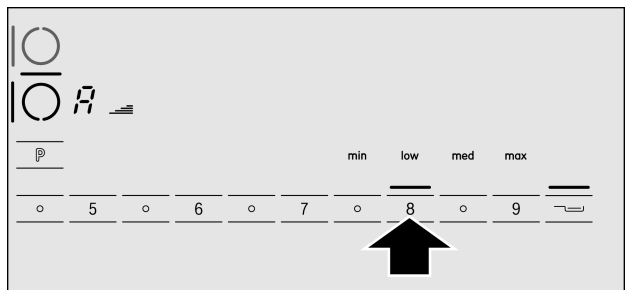
 s'éclaire sur l'indicateur de la zone de cuisson. Les possibles niveaux de température sont affichés sur la surface de commande des positions de chauffe.




3. Dans les 5 secondes suivantes, sélectionnez le niveau de température souhaité à l'aide du symbole de la position de chauffe correspondant. (voir image)

L'indicateur  et l'indicateur  situé sous le niveau de température s'éclairent.

La fonction Frire est alors activée.




Le symbole  reste allumé jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte.

Alors est émis un signal et le symbole de température  s'éteint.

4. Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Lorsque le plat est prêt

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole . Retirez ensuite la poêle.

Tableau

Le tableau indique le niveau de température approprié à chaque aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Viande	Escalope nature ou panée	med	6–10 Min
	Aloyau	med	6–10 Min
	Côtelettes	low	10–17 Min
	Cordon bleu	low	15–20 Min
	Bifteck peu fait (3 cm d'épaisseur)	max	6–8 Min
	Bifteck moyen ou bien fait (3 cm d'épaisseur)	med	8–12 Min
	Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	low	10–20 Min
	Petites saucisses cuites ou crues	low	8–20 Min
	Steaks hachés/steaks hachés panés	low	6–30 Min
	Leberkäse	min	6–9 Min
	Ragoût, gyros	med	7–12 Min
Viande hachée	med	6–10 Min	
Lard	min	5–8 Min	
Poisson	Poisson frit	low	10–20 Min
	Filet de poisson, nature ou pané	low/med	10–20 Min
	Crevettes, gambas	med	4–8 Min
Plats élaborés avec des oeufs	Crêpes	med	frirer l'un après l'autre
	Omelettes	min	frirer l'une après l'autre
	Oeufs au plat	min / med	2–6 Min
	Oeufs brouillés	min	2–4 Min
	Kaiserschmarm	low	10–15 Min
	Pain perdu/ biscottes	low	frirer une après l'autre

		Niveau de température	Temps total de cuisson à partir du signal sonore
Pommes de terre	Pommes de terre sautées préparées avec des pommes de terre bouillies non pelées	max	6–12 Min
	Pommes de terre sautées préparées avec des pommes de terre crues	low	15–25 Min
	Délices de pomme de terre	max	frïre l'une après l'autre
	Pommes de terre glacées	med	10–15 Min
Légumes	Ail, oignons	min	2–10 Min
	Courgette, aubergine	low	4–12 Min
	Poivron, asperges vertes	low	4–15 Min
	Champignons	med	10–15 Min
	Légumes glacés	med	6–10 Min
Produits surgelés	Escalope	med	15–20 Min
	Cordon bleu	low	10–30 Min
	Blanc de poulet	min	10–30 Min
	Nuggets	med	10–15 Min
	"Gyros", "Kebab"	med	10–15 Min
	Filet de poisson, nature ou pané	low	10–20 Min
	Bâtonnets de poisson	med	8–12 Min
	Frites	med / max	4–6 Min
	Plats et légumes à la poêle	min	8–15 Min
	Rouleaux de printemps	low	10–30 Min
Camembert/fromage	low	10–15 Min	
Autres	Camembert/fromage	low	7–10 Min
	Plats préparés élaborés avec un ajout d'eau, p.ex. pâtes à la poêle*	min	4–6 Min
	Croûtons	low	6–10 Min
	Amandes/noix/pignons*	min	3–7 Min

* Dans une poêle froide.

Programmes pour frire

N'utilisez ces programmes qu'avec les poêles recommandées pour la fonction Frire.

Moyennant ces programmes, vous pourrez préparer les plats suivants :

Programme	Plat
P1	Escalope
P2	Blanc de volaille, cordon bleu
P3	Bifteck peu fait
P4	Bifteck moyen ou bien fait
P5	Poisson
P6	Plats et légumes à la poêle, surgelés
P7	Four – frites, surgelées
P8	Crêpes
P9	Omelette, oeufs

Sélectionner le programme souhaité

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyer sur le symbole . s'éclaire sur l'indicateur de la zone de cuisson.
3. Dans les 5 secondes suivantes, sélectionnez le programme souhaité à l'aide des symboles de **1** à **9**. L'indicateur s'éclaire.

Le programme est alors sélectionné.

Le symbole reste allumé jusqu'à ce que la température correspondante soit atteinte. Une fois atteinte la température, un signal est émis et l'indicateur s'éteint.

Ajoutez de l'huile dans la poêle, puis les aliments.

Comme à l'accoutumée, retournez les aliments pour éviter qu'ils brûlent.

Désactiver les programmes

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez sur le symbole . Retirez ensuite la poêle.

Sécurité–enfants



La table de cuisson peut être assurée contre une connexion fortuite pour empêcher que les enfants connectent les zones de cuisson.

Connecter et déconnecter la sécurité–enfants exceptionnelle

Connexion

La table de cuisson peut être exceptionnellement bloquée, par exemple, si de petits enfants sont de visite.



La table de cuisson doit être éteinte.

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation et que l'indicateur  s'éclaire.

La sécurité–enfants exceptionnelle est activée.

Au bout d'un certain temps, l'indicateur  s'éteint.

Déconnexion

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation et que l'indicateur  s'éteigne.

La sécurité–enfants exceptionnelle se désactive.

Maintenant vous pouvez connecter la table de cuisson.

Attention !

La sécurité–enfants peut être activée ou désactivée par erreur en raison

de l'eau déversée pendant le nettoyage,

des aliments qui ont débordé

de la présence d'objets sur le symbole .




Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Moyennant cette fonction, la sécurité–enfants s'active automatiquement si la table de cuisson se déconnecte.


Connecter et déconnecter la sécurité–enfants permanente

Voir le volet "Réglages de base".

Connecter la table de cuisson

Appuyez sur le symbole   jusqu'à ce que soit émis un signal sonore et que s'éteigne l'indicateur . La sécurité–enfants permanente est désactivée. Maintenant la table de cuisson peut être mise en fonctionnement.



Fonction Powerboost

À l'aide de cette fonction vous pourrez réchauffer le contenu du récipient plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe .

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximum de la zone de cuisson où elle est utilisée.

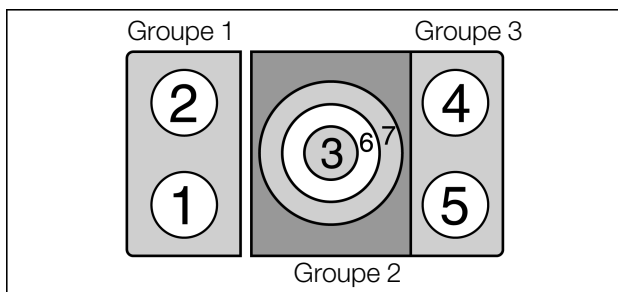
Limitations d'utilisation de la fonction Powerboost

La fonction Powerboost sera disponible tant que l'autre zone de cuisson du même groupe n'est pas en fonctionnement. (Voir image)

Par exemple, si vous souhaitez activer cette fonction dans la zone de cuisson 5, la numéro 4 (située derrière celle–ci) devra être éteinte, et vice versa. Si cette zone n'est pas éteinte, la lettre **b** et la position de chauffe  clignoteront alternativement sur l'indicateur de la zone de cuisson ; ensuite, la position de chauffe  sera restaurée sans que la fonction soit activée.


La même chose se produit avec les zones de cuisson de 1 et 2.

Dans le groupe 2, la fonction Powerboost peut être activée en même temps sur toutes les zones de cuisson. (Voir image)





Elle s'active comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole **boost** .
L'indicateur affichera la lettre **b**. La fonction est alors activée.

Elle se désactive comme suit.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Sélectionnez une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole **boost** .
Le **b** ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra sur la position de chauffe .
La fonction Powerboost est alors désactivée.



Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut automatiquement être déconnectée pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Fonction Minuterie

Cette fonction peut être utilisée de deux manières différentes:

- un foyer doit s'éteindre automatiquement
- comme réveil de cuisine

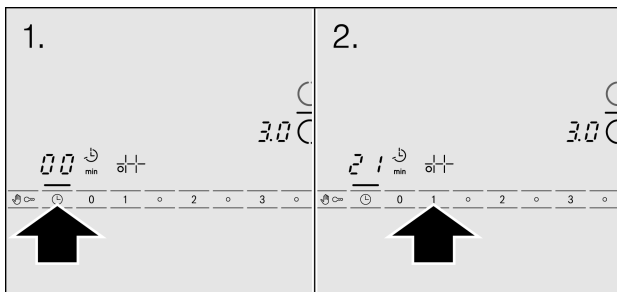
Déconnecter automatiquement une zone de cuisson

Introduisez le temps de durée pour la zone de cuisson souhaitée. La zone se déconnecte automatiquement une fois écoulé le temps.

La programmation s'effectue de la façon suivante :

La table de cuisson doit être connectée.

1. Sélectionnez la zone de cuisson et la position de chauffe souhaitée.
Appuyez ensuite deux fois sur le symbole ☹️.
Les indicateurs **00**, **min**, et **___** s'affichent.
2. Programmez le temps à l'aide des symboles de 1 à 9.



Au bout de quelques secondes, le temps commence à s'écouler.

Quand le temps s'est écoulé

La zone de cuisson se déconnecte. Un signal d'avertissement est émis.
La zone de cuisson affiche 0.0 et l'indicateur du temps affiche 00.
En appuyant sur le symbole ☹️, les indications s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez deux fois sur le symbole ☹️.
Les indicateurs **min**, **___** et **☹️** s'affichent.
Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles de 1 à 9.

Désactiver la déconnexion automatique avant que le temps s'écoule

Sélectionnez la zone de cuisson puis appuyez deux fois sur le symbole ☹️.
Les indicateurs **min**, **___** et **☹️** s'affichent.
Appuyez ensuite sur le symbole **0** jusqu'à ce que s'affiche **00**.

Conseils et avertissements

Pour programmer un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, appuyez toujours sur 0 avant de sélectionner la valeur souhaitée.

Sélectionnez une zone de cuisson pour consulter le temps de cuisson restant.





Il est possible de programmer un temps de cuisson allant jusqu'à 99 minutes.


Après une coupure du courant électrique, la fonction programmation du temps cesse d'être activée.

La minuterie




La minuterie permet de programmer un temps allant jusqu'à 99 minutes. Elle ne dépend des autres réglages.

La programmation s'effectue de la façon suivante :




1. Appuyez sur le symbole .
L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche .
Les indicateurs , **min** et  s'éclairent.
2. Réglez le temps souhaité à l'aide des symboles de **1** à **9**.

Au bout de quelques secondes, l'indicateur  s'éteint et le temps programmé commence à s'écouler.






Quand le temps s'est écoulé

Un signal sonore retentit. L'indicateur de la fonction programmation du temps affiche  et .
Appuyez sur le symbole , les indications s'éteignent et le signal sonore d'avertissement s'éteint.



Corriger le temps

Appuyez sur le symbole .
L'indicateur  et  s'éclaire.
Modifiez le temps à l'aide des symboles de **1** à **9**.

Éteindre la minuterie

Appuyez sur le symbole .
L'indicateur  et  s'éclaire.
Appuyez ensuite sur le symbole **0** jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction programmation du temps affiche .
L'indicateur  s'éteint.

Conseils et avertissements

Si le temps réglé ne s'affiche pas, appuyez plusieurs fois sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire  sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.

Pour programmer un temps de cuisson inférieur à 10 minutes, appuyez toujours sur **0** avant de sélectionner la valeur souhaitée.


Après une coupure de courant, la minuterie se désactive.

Les deux fonctions, déconnexion automatique d'une zone et minuterie, peuvent fonctionner en même temps.

Protection de nettoyage

Si vous nettoyez le bandeau de commande tandis que la table de cuisson est allumée, les réglages peuvent être modifiés.

Pour l'éviter, la table de cuisson dispose d'une fonction de protection de nettoyage.


Appuyez sur le symbole . Le bandeau de commande reste bloqué pendant 35 secondes environ.

Vous pouvez alors nettoyer la surface du bandeau de commande sans aucun risque de modifier les réglages.

Une fois le temps écoulé, un signal d'avertissement est émis et quelques secondes après la fonction se déconnecte.

Le blocage du bandeau de commande a été désactivé.

Remarque

Le blocage n'affecte pas le symbole  ni l'interrupteur principal. Vous pouvez désactiver la fonction de protection de nettoyage et déconnecter la table de cuisson quand vous le souhaitez.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson fonctionne pendant une période de temps prolongée et aucune modification du réglage n'est réalisée, la limitation automatique de temps s'active.

La zone de cuisson cesse de chauffer.

L'indicateur de la zone de cuisson affiche de manière clignotante et alternée **F**, **B** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h**.

En appuyant sur n'importe quel symbole, l'indicateur s'éteint. Il est alors possible de régler à nouveau la zone de cuisson.

Quand la limitation automatique s'active, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

La plaque de cuisson a différents réglages de base. Il est possible de modifier certains de ces réglages.

c 1	Sécurité–enfants permanente La table de cuisson est automatiquement bloquée quand elle est éteinte.	0 sécurité désactivée* 1 sécurité activée
c 2	Désactivation du signal sonore Signal sonore court qui confirme qu'un symbole a été touché ou signal sonore long qui prévient que l'appareil a été manipulé de manière non appropriée.	0 la plupart des signaux désactivés 1 certains signaux désactivés 2 tous les signaux activés*

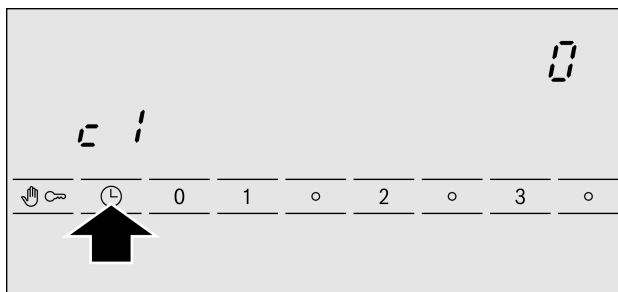
c 5	<p>Déconnexion automatique d'une zone de cuisson La zone de cuisson sera automatiquement déconnectée une fois écoulé le temps sélectionné.</p>	<p>0 déconnexion automatique désactivée* 1 minute = temps minimum 99 minutes = temps maximum</p>
c 6	<p>Durée du signal d'avertissement de la fonction programmation du temps Signal d'avertissement une fois écoulé le temps de la minuterie ou de la coupure automatique d'une zone.</p>	<p>1 10 secondes 2 30 secondes 3 1 minute</p>
c 7	<p>Fonction Power-Management Limiter la puissance totale de la table de cuisson. Il existe 17 niveaux de réglage. En augmentant le niveau du réglage, la puissance de la plaque augmente de 500 W.</p>	<p>1 = 1000 W puissance minimum 1. - 8. = de 1500 à 9000 W 9 = 9500 W puissance maximum</p>
c 9	<p>Sélection de la zone de cuisson La dernière zone de cuisson programmée reste sélectionnée comme réglage de base. Ceci peut être modifié. La zone de cuisson ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes.</p>	<p>0 réglage de base* 1 limitation à 5 secondes</p>
c 0	<p>Revenir aux réglages par défaut de la table de cuisson Éliminer tous les réglage réalisés</p>	<p>0 réglages personnels 1 revenir aux réglages par défaut*</p>

* Réglages de base

Accéder aux réglages de base

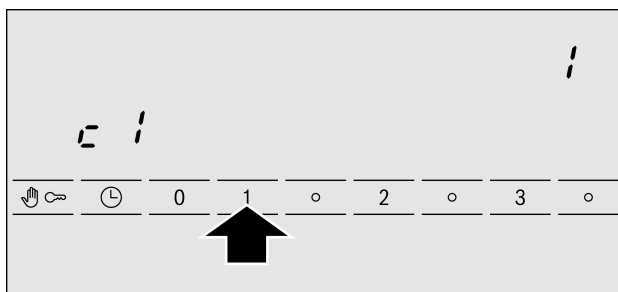
Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Connectez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole \ominus jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation et que s'éclaire \llcorner $|$ sur l'indicateur de la fonction programmation du temps (voir image).



Sélectionner le réglage souhaité

3. Appuyez sur le symbole \ominus jusqu'à ce que s'affiche la fonction souhaitée sur l'indicateur.
4. Sélectionnez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des symboles de 0 à 9. La nouvelle valeur s'affichera sur l'indicateur inférieur gauche.



5. Appuyez à nouveau sur le symbole \ominus , pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation. Les réglages auront été conservés correctement.

Entretien et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont utiles pour le nettoyage et la maintenance optimums de la table de cuisson

Table de cuisson

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent.

N'utilisez que des produits de nettoyage appropriés aux tables de cuisson. Respectez les observations figurant sur l'emballage du produit.

N'utilisez jamais :

- Produits abrasifs
- Produits nettoyants agressifs, tels que des sprays pour les fours et les produits détachants
- Éponges qui rayent
- Produits de nettoyage de haute pression ou machines à vapeur

Racloir pour verre

Éliminez la saleté résistante à l'aide d'un racloir pour verre.

1. Retirez la sécurité du racloir
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson à l'aide de la lame.

Ne nettoyez pas la table de cuisson avec le revêtement du racloir, la surface pourrait être rayée.



La lame est très aiguisée. Danger de dommages dus à des coupures. Protégez la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacez immédiatement la lame quand elle présente des imperfections.

Entretiens

Appliquez un additif destiné à la conservation et à la protection de la table de cuisson. Respectez les conseils et avertissements figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la table de cuisson, tenez compte des indications suivantes :

- N'utilisez que de l'eau chaude à peine savonneuse
- N'utilisez jamais de produits aiguisés ni abrasifs
- N'utilisez jamais le racloir pour verre

Réparer des défauts

Normalement, les défauts sont dus à de petits détails. Avant de prévenir le Service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifiez à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifiez que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Défaut dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus	Séchez la zone du bandeau de commande ou retirez l'objet.
<i>E</i> - + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>e</i> + numéro/	Défaut dans le système électronique.	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement	Déconnectez la table de cuisson du réseau électrique. Attendez quelques secondes puis reconnectez-la. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.

Indicateur	Incident	Mesure
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a été surchauffée et déconnectée pour protéger votre table de cuisson.	Attendez à ce que le système électronique ait suffisamment refroidi puis reconnectez-la.

Ne placez aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction se fonde sur la création de champs électromagnétiques qui permettent de générer la chaleur à la base du récipient. Ces champs, en fonction de la construction du récipient, peuvent créer certains bruits ou vibrations tels que ceux décrits ci-après :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est produit en cuisinant avec un niveau de chauffe élevé. La cause est la quantité d'énergie transmise de la table de cuisson au récipient. Plus le niveau de chauffe baisse, plus ce bruit disparaît ou s'affaiblit.

Un sifflement faible

Ce bruit est produit quand le récipient est vide. Ce bruit disparaît en introduisant de l'eau ou des aliments dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit est produit dans les récipients, qui sont réalisés dans différents matériaux superposés. Le bruit est dû aux vibrations produites dans les surfaces d'union des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements forts

Les bruits sont essentiellement produits dans les récipients composés de différentes superpositions de matériaux, dès que les récipients sont mis en marche à la puissance maximum de chauffe et dans deux zones de chauffe en même temps. Ces sifflements disparaissent ou sont plus faibles dès que la puissance diminue.

Bruit du ventilateur

Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, après avoir éteint la table de cuisson, si la température détectée est encore trop élevée.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et n'indiquent pas un dysfonctionnement.

Service après-vente

Notre service après-vente reste à la disposition de l'utilisateur pour réaliser la réparation de l'appareil, effectuer l'achat d'accessoires ou de pièces de rechange et toute autre consultation liée à nos produits ou services.

Les données de notre service après-vente se trouvent sur la documentation jointe.

Au moment de faire une demande auprès de notre service après-vente, il faudra fournir le numéro de produit (E-Nr.) et de fabrication (FD-Nr.) de l'appareil. Ces données peuvent être lues sur l'étiquette signalétique qui se trouve apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de documentation.

Indice

Consigli e avvertenze di sicurezza	110
Norme per la sicurezza	110
Cause dei danni	113
Tutela dell'ambiente	114
Consigli per il risparmio energetico	114
La Cottura per induzione	115
Vantaggi della cottura per induzione	115
Recipienti adeguati	116
Primo utilizzo dell'apparecchio	118
Pannello comandi	118
Le zone di cottura	119
Spia di calore residuo	119
Programmare il piano di cottura	120
Collegare e scollegare il piano di cottura	120
Regolare la zona di cottura	120
Tabella di cottura	122
Funzione frittura	124
Padelle per la funzione di frittura	124
Punti da tenere presenti	125
I livelli di temperatura	125
Per programmare	125
Tabella	127
Programmi per friggere	129
Sicura per bambini	130
Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambino	130

Indice

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino	130
Funzione Powerboost	131
Limiti di uso della funzione Powerboost	131
Come attivare la funzione	132
Come disattivarla	132
Funzione timer	132
Disinserimento automatico di una zona di cottura	132
La suoneria	134
Protezione di pulizia	135
Limite automatico di tempo	136
Impostazioni di base	136
Accedere alle impostazioni di base	138
Accorgimenti e pulizia	139
Piano di cottura	139
Cornice del piano di cottura	140
Riparare i guasti	140
Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio	141
Servizio di assistenza tecnica	142

Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni. Solo dopo averle lette si potrà usare correttamente l'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di cessione dell'apparecchio a una terza persona, fornire a quest'ultima la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio Tecnico e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

L'apparecchio è stato esclusivamente concepito per un utilizzo domestico.

Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio, burro o margarina surriscaldati

L'olio o il burro (margarina) surriscaldati s'inflammano rapidamente. Pericolo di incendio!

Prestare sempre la massima attenzione in caso di cottura di alimenti a base di olio o burro. Nel caso in cui l'olio o il burro s'inframmino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua.

Soffocare le fiamme posizionando rapidamente un coperchio o un piatto sul recipiente.
Disinserire la zona di cottura.

Cucinare alimenti a bagno Maria

La tecnica del bagno Maria consente di cuocere gli alimenti all'interno di una casseruola a sua volta immersa in un secondo recipiente più grande contenente acqua. Gli alimenti ricevono così un calore graduale e costante, dal momento che vengono cucinati grazie all'acqua calda e non direttamente dal calore sprigionato dalla zona di cottura.
Quando si cucinano alimenti a bagno Maria, occorre evitare che lattine, barattoli di vetro o di altro materiale poggino direttamente sulla base del recipiente contenente acqua, onde evitare la rottura della lastra di vetro e del recipiente a fronte di un riscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni! Non toccare le zone di cottura calde.

È fondamentale che i bambini si mantengano lontani dall'apparecchio. La spia del calore residuo indica se le zone di cottura sono calde.

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

Pericolo di incendio! In presenza di un cassetto al di sotto del piano di cottura, non collocare al suo interno oggetti infiammabili o spray.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni! In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione di vapore. In tal caso, il recipiente potrebbe essere repentinamente sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Fessure sul piano di cottura

Pericolo di shock elettrico! Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicazione visiva non funziona

Pericolo di ustioni! scollegare la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia.

Contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra ad induzione

Pericolo di ustioni! Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiaini o altri oggetti metallici che potrebbero rapidamente surriscaldarsi.

Accorgimenti per il ventilatore

Il piano di cottura è dotato di un ventilatore di raffreddamento posto nella parte inferiore. Pericolo di guasto! Nel caso in cui sia presente un cassetto al di sotto del piano di cottura, non si devono conservare oggetti piccoli né carte perché, venendo assorbiti dal ventilatore potrebbero danneggiarlo o comprometterne il raffreddamento. Attenzione! Fra il contenuto del cassetto e l'ingresso del ventilatore si deve lasciare una distanza minima di 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche! Le riparazioni improprie sono pericolose. Queste ultime possono essere esclusivamente realizzate dal personale del servizio di assistenza tecnica debitamente formato.

Cavo di collegamento

Qualsiasi manipolazione dell'apparecchio, inclusa la sostituzione o l'installazione del cavo di alimentazione, deve essere realizzata dal servizio di assistenza tecnica.

I cavi di collegamento degli apparecchi elettrici non devono entrare in contatto con le zone di cottura calde. Si può danneggiare l'isolamento del cavo e il piano cottura.



Questo apparecchio è conforme alle norme vigenti in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di **pacemaker** devono mantenersi lontano da questo apparecchio. È impossibile infatti garantire che il 100% di questi dispositivi che si trovano sul mercato sia conforme alle norme di compatibilità elettromagnetica e che non si verifichino interferenze pericolose per il corretto funzionamento del pacemaker. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi per sordi, avvertano qualche fastidio.

Scollegare il piano di cottura

Dopo ogni uso, scollegare sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si scolleghi automaticamente per mancanza di recipiente.

Cause dei danni

Base dei recipienti

Le basi ruvide dei recipienti possono graffiare il piano di cottura.

Non lasciare recipienti vuoti sulla zona di cottura. Pericolo di danni.

Recipienti caldi

Non posizionare in alcun caso recipienti caldi sul pannello comandi, la zona dei sensori e la cornice del piano di cottura.

Sale, zucchero e sabbia

Il sale, lo zucchero e i granelli di sabbia possono graffiare il piano di cottura.

Non utilizzare in alcun caso il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio.

Oggetti duri e appuntiti

Gli oggetti duri o appuntiti possono danneggiare, in caso di caduta, il piano di cottura.

Alimenti fuoriusciti

Lo zucchero e prodotti simili allo zucchero possono danneggiare il piano di cottura. Pulire immediatamente i residui di questi prodotti con un raschietto per vetro.

Prodotti di pulizia inadeguati

Le decolorazioni del metallo sono dovute all'utilizzo di prodotti per la pulizia inadeguati e all'usura da attrito dei recipienti.

Plastica e carta

La pellicola d'alluminio e i recipienti in plastica sono soggetti a fusione se posti sulla zona di cottura calda.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dei rifiuti nel rispetto dell'ambiente



Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva in materia di residui di apparecchi elettrici ed elettronici RAEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi usati nel territorio europeo.

Consigli per il risparmio energetico

- Utilizzare recipienti dotati di una base spessa e piana. Le basi arrotondate comportano un maggior consumo energetico. Collocare una riga sulla base del recipiente, se aderisce perfettamente la base del recipiente è completamente piana.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Controllare: se il fabbricante ha indicato il diametro superiore del recipiente. Questo è di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non coincida con quello della zona di cottura, è consigliabile che tale diametro sia superiore rispetto a quello della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa.
- Selezionare recipienti di dimensioni adeguate alla quantità di alimenti che s'intende preparare. Un recipiente grande riempito a metà consuma molta energia.
- Centrare sempre i recipienti sulla zona di cottura e collocare su questi ultimi i coperchi corrispondenti. Cucinando senza coperchio, il consumo d'energia risulta quattro volte superiore.

- Cuocere con poca acqua. Così facendo, si risparmia energia e si preservano le vitamine e i minerali della verdura.
- 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 applicare un riscaldamento leggero, selezionando un livello di potenza adatto e mescolando gli alimenti prima e durante il riscaldamento.

La Cottura per induzione

Vantaggi della cottura per induzione

La cottura per induzione presuppone una radicale mutazione rispetto alla forma di riscaldamento tradizionale, dal momento che il calore viene direttamente generato all'interno del recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- **Grande velocità di cottura e frittura;** grazie al riscaldamento diretto del recipiente.
- **Ridotto consumo d'energia**
- **Maggior comodità e pulizia semplificata;** gli alimenti fuoriusciti non bruciano sul piano.
- **Controllo della cottura e sicurezza;** Il piano di cottura eroga o sospende l'erogazione di energia immediatamente non appena si agisce sull'apposito comando. La zona di cottura per induzione cessa di erogare calore una volta tolto il recipiente anche se la stessa non è stata precedentemente scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

I recipienti ferromagnetici sono i soli idonei alla cucina per induzione e possono essere di diversi materiali:

- acciaio smaltato
- ferro fuso
- vasellame speciale per induzione in acciaio inossidabile.

Recipienti speciali per induzione

Esiste inoltre un altro tipo di recipienti specifici per induzione la cui base non è integralmente ferromagnetica. Verificare il diametro onde evitare problemi in termini di rilevamento del recipiente o di risultati di cottura.

Verificare i recipienti con una calamita

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita. Il fabbricante è solito indicare i recipienti adatti all'induzione.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base del recipiente possono influire sull'omogeneità del risultato di cottura. Recipienti realizzati in materiali che supportano la diffusione del calore, quali recipienti "sandwich" in acciaio inossidabile, ripartiscono il calore in modo uniforme, consentendo un risparmio di tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si poggia il recipiente sulla zona di cottura selezionata o se il recipiente non è del materiale o delle dimensioni adeguati, il numero visualizzato dalla spia della zona di cottura e corrispondente al grado di cottura, lampeggerà.

Una volta collocato il recipiente adeguato, il numero cessa di lampeggiare. Se si lasciano trascorrere oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegnerà automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti, né tanto meno utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di 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, raggiungendo così una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe addirittura fondersi e danneggiare il vetro del piano di cottura. In tal caso, evitare di toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. Se il problema persiste anche una volta raffreddata, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ciascuna zona di cottura presenta una soglia minima di rilevamento del recipiente, la quale varia in funzione del recipiente utilizzato. Per questo motivo, occorre utilizzare la zona di cottura più adatta al diametro del recipiente.

Zona di cottura doppia o tripla

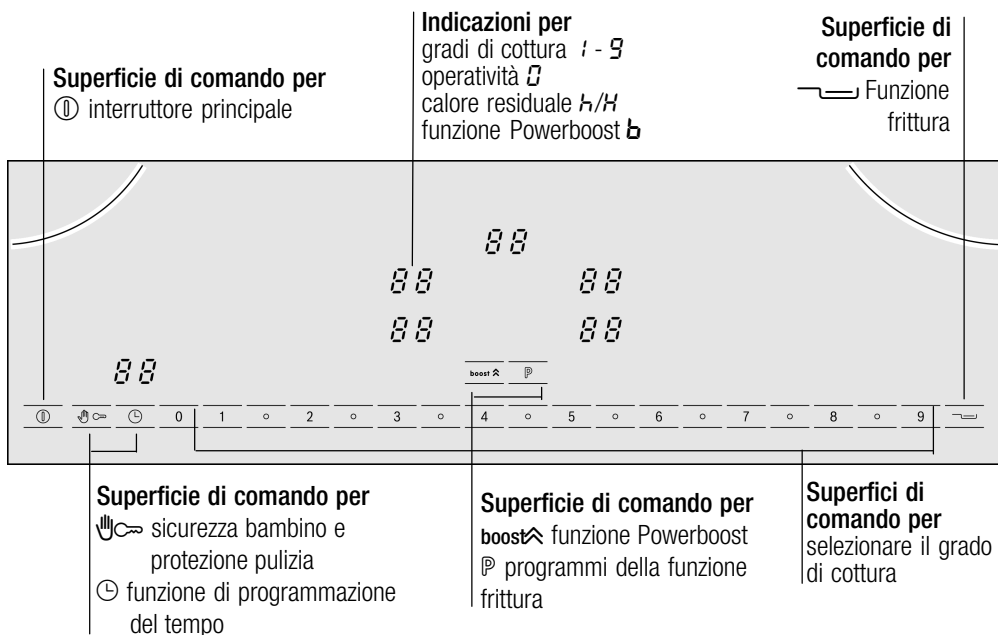
Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivando solo la zona semplice o il complesso della zona ed erogando la potenza necessaria all'ottenimento di risultati di cottura ottimali.

Primo utilizzo dell'apparecchio

Le istruzioni per l'uso sono valide per diversi piani cottura.

A pagina 2 è riportata una panoramica generale dei modelli.

Pannello comandi



Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
<input type="radio"/> Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
<input checked="" type="radio"/> Zona doppia	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesima dimensioni della zona esterna.
<input checked="" type="radio"/> Zona tripla	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta le medesime dimensioni della zona esterna più grande (<input checked="" type="radio"/> o <input checked="" type="radio"/>) che si desidera mettere in funzione.

Utilizzare esclusivamente recipienti adatti alla cottura per induzione, si veda paragrafo “Recipienti adeguati”.

Spia di calore residuo

Il piano di cottura dispone di una spia di calore residuale a livello di ciascuna zona di cottura, la quale segnala le zone calde. Evitare quindi di toccare la zona cottura che visualizza questa indicazione.

Sebbene il piano cottura sia spento, l'indicazione **h/H** resterà illuminata fintantoché la zona cottura è calda.

Se si toglie il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, compariranno in modo alternato l'indicazione **h/H** e la posizione di cottura selezionata.

Programmare il piano di cottura

Il presente capitolo illustra la modalità di regolazione di una zona di cottura. La tabella riporta i gradi e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Collegare e scollegare il piano di cottura

Collegare

Collegare e scollegare il piano cottura per mezzo dell'interruttore principale ①.

Premere il simbolo ①.

L'apparecchio emette un segnale acustico, La spia __ posta sopra il simbolo ① si illumina, così come la spia ○ in tutte le zone di cottura.

Scollegare

Premere il simbolo ①.

Le spie __ e ○ si spengono.

Il piano cottura è scollegato.

La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Indicazioni

Il piano cottura si disinserisce automaticamente quando tutte le zone di cottura restano disattivate per un intervallo di tempo predefinito.

Se il piano di cottura è ancora caldo, sarà visualizzata la spia del calore residuo.

Regolare la zona di cottura

Selezionare il grado di cottura desiderato con i simboli da 1 a 9.

Grado di cottura 1 = potenza minima



Grado di cottura 9 = potenza massima

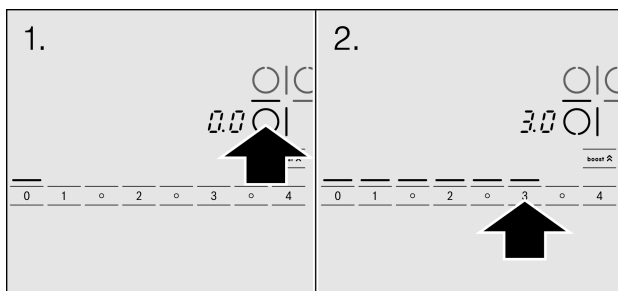
Ogni posizione di cottura dispone di una regolazione intermedia.


È segnalata con l'indicazione .5 (per esempio 1.5).

Selezionare il grado di cottura:

Il piano cottura deve essere collegato.

1. Premere il simbolo  della zona di cottura corrispondente.
Si accende la spia .
2. Premere quindi il simbolo del grado di cottura desiderato.




3. Modificare il grado di cottura: Selezionare la zona di cottura e, successivamente, premere il simbolo del grado di cottura desiderato.
Per selezionare un livello intermedio, premere il simbolo  che si trova tra i simboli dei gradi di cottura.

Avvertenza:

Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il grado di cottura selezionato lampeggia.

Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Disinserire la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e, successivamente, premere il simbolo del grado di cottura .

La zona di cottura si disinserisce e compare la spia del calore residuo.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

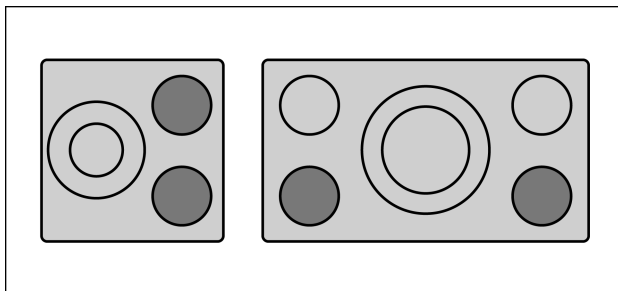
I tempi di cottura variano in funzione del tipo, peso e qualità degli alimenti. Per questa ragione, gli esempi vengono forniti a puro titolo indicativo.

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Fondere		
Cioccolato, copertura di cioccolato, burro, miele	1-2	-
Gelatina	1-2	-
Riscaldare e mantenere caldo		
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate in acqua**	3-4	-
Scongelare e riscaldare		
Spinaci surgelati	2.-3.	5-15 min
Gulasch surgelato	2.-3.	20-30 min
Cucinare, bollire a fuoco lento		
Polpette di patate	4.-5.*	20-30 min
Pesce	4-5*	10-15 min
Pesce	1-2	3-6 min
Salse bianche, ad es. besciamella	3-4	8-12 min
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese		
Bollire, cucinare a vapore, rosolare		
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3	15-30 min
Riso con latte	2-3	25-35 min
Patate con la buccia	4-5	25-30 min
Patate senza buccia al sale	4-5	15-25 min
Pasta	6-7*	6-10 min
Bollito, zuppe	3.-4.	15-60 min
Verdure	2.-3.	10-20 min
Verdure, surgelate	3.-4.	7-20 min
Bollito in pentola a pressione	4.-5.	-
Arrostire		
Polpettone di carne	4-5	50-60 min
Stufato	4-5	60-100 min
Gulasch	3.-4.	50-60 min

	Livello di cottura lenta	Tempo di cottura lenta in minuti
Arrostire		
Filetti, al naturale o impanati	6-7	6-10 min
Filetti surgelati	6-7	8-12 min
Costolette, al naturale o impanate	6-7	8-12 min
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8	8-12 min
Petto (2 cm di spessore)	5-6	10-20 min
Petto, surgelato	5-6	10-30 min
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6	8-20 min
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min
Pesce impanato surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min
Gamberetti e gamberoni	7-8	4-10 min
Piatti surgelati, ad es. sauté	6-7	6-10 min
Crêpe	6-7	friggere uno per volta
Tortilla	3.-4.	friggere una per volta
Uova fritte	5-6	3-6 min
Friggere** (150 g - 200 g a porzione in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, crocchette di pollo	8-9	friggere per porzioni singole
Crocchette surgelate	7-8	
Polpette	7-8	
Carne, ad es. fettine di pollo	6-7	
Pesce impanato o in pastella di birra	6-7	
Verdure, funghi, impanati o in pastella di birra, ad es. champignon	6-7	
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta in pastella di birra	4-5	
* Cottura lenta senza coperchio		
** Senza coperchio		

Funzione frittura

Questa funzione permette di friggere regolando automaticamente la temperatura della padella. Le zone di cottura dotate di questa funzione sono quelle laterali a destra o quelle anteriori, a seconda del modello. (v. figura)



Vantaggi durante la frittura

La zona di cottura riscalda solo quando è necessario. In questo modo, si risparmia energia. L'olio e il grasso non si surriscaldano.

Padelle per la funzione di frittura

Per la funzione di frittura, sono disponibili ottime padelle. Utilizzare soltanto questo tipo di padelle. Con altre padelle, la regolazione non funzionerebbe. Le padelle possono surriscaldarsi.

Queste padelle possono essere acquistate in un secondo momento, come accessorio speciale, in negozi specializzati o presso il nostro servizio di assistenza tecnica. Indicare sempre il corrispondente codice di riferimento HEZ390210, HEZ390220, HEZ390230.

Le padelle sono antiaderenti. È possibile friggere alimenti anche con poco olio.

Punti da tenere presenti

Sorvegliare sempre la fase di riscaldamento di olio, burro o strutto.

Sistemare la padella al centro della zona di cottura. Verificare che il diametro della base della padella sia adeguato.

Non coprire la padella con coperchi. Ciò impedirebbe il funzionamento della regolazione automatica. La regolazione automatica non viene disturbata, invece, dall'uso di un paraschizzi.

Utilizzare soltanto olio adatto per friggere. Se si utilizza burro, margarina, olio d'oliva o strutto, selezionare il livello di temperatura **min**.

I livelli di temperatura




Livello di potenza	Temperatura	Idoneo per
max	alta	ad es. pasticci di patate, patate saltate e bistecche al sangue.
med	media–alta	ad es. frittiture delicate come congelati impanati, scaloppine, ragù, verdure.
low	bassa–media	ad es. frittiture delicate come polpette alla russa e salsicce, pesce.
min	bassa	ad es. frittate, con burro, olio d'oliva o margarina.

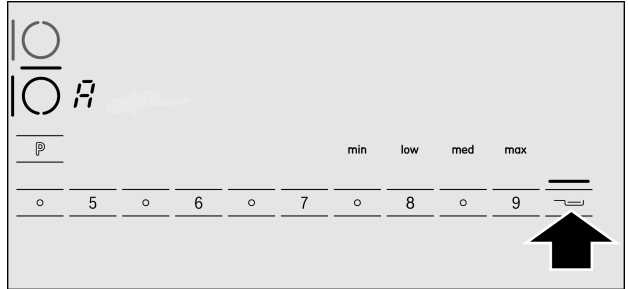
Per programmare



Selezionare, facendo riferimento alla tabella, il livello di temperatura adeguato.

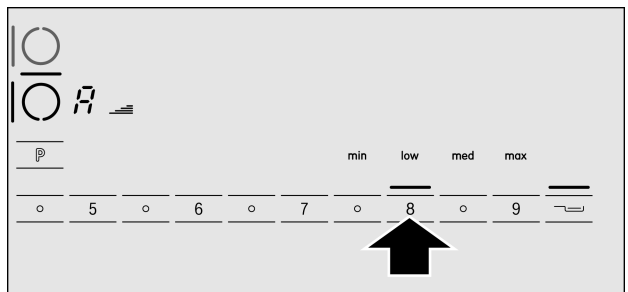
Sistemare la padella sulla zona di cottura. Il piano di cottura deve essere collegato.


1. Selezionare la zona di cottura desiderata.


2. Premere il simbolo . Si illumina la spia  situata sul simbolo . La spia **A** si illumina nell'indicatore visivo della zona di cottura. I possibili livelli di temperatura vengono visualizzati sulla superficie di comando dei gradi di cottura.



3. Nei successivi 5 secondi, selezionare il livello di temperatura desiderato con il simbolo del grado di cottura corrispondente. (vedere immagine) La spia  e la spia  situata al di sotto del livello di temperatura si accendono. In questo modo, la funzione frittura è attivata.




Il simbolo  rimane acceso fino al raggiungimento della temperatura frittura.

A questo punto, suona un segnale acustico e il simbolo  si spegne.

4. Versare l'olio nella padella e quindi aggiungere gli alimenti.

Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Quando il piatto è pronto

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo . Successivamente, rimuovere la padella.

Tabella

La tabella indica il livello di temperatura adatto per ogni alimento. Il tempo di cottura può variare in base al tipo, al peso, allo spessore e alla qualità degli alimenti.

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Carne	Scaloppine lisce o pastellate	med	6–10 Min
	Lombo	med	6–10 Min
	Costolette	low	10–17 Min
	Cordon bleu	low	15–20 Min
	Bistecca al sangue (3 cm di spessore)	max	6–8 Min
	Bistecca normale o ben cotta (3 cm di spessore)	med	8–12 Min
	Petto (2 cm di spessore)	low	10–20 Min
	Salsicce cotte o crude	low	8–20 Min
	Hamburger/polpette russe	low	6–30 Min
	Leberkäse	min	6–9 Min
	Ragú, gyros	med	7–12 Min
	Carne trita	med	6–10 Min
	Pancetta magra	min	5–8 Min
Pesce	Pesce fritto	low	10–20 Min
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low/med	10–20 Min
	Gamberetti, gamberi	med	4–8 Min
Piatti elaborati con uova	Crepes	med	friggere una dopo l'altro
	Frittate	min	friggere una dopo l'altra
	Uova al tegamino	min / med	2–6 Min
	Uova strapazzate	min	2–4 Min
	Kaiserschmarm	low	10–15 Min
	Torrijas / toast francesi	low	friggere una dopo l'altra

		Livello di temperatura	Tempo totale di cottura a partire dal segnale acustico
Patate	Patate saltate preparate con patate lesse non pelate	max	6–12 Min
	Patate saltate preparate con patate crude	low	15–25 Min
	Pasticci di patate	max	friggere uno dopo l'altra
	Patate glassate	med	10–15 Min
Verdure	Aglio, cipolle	min	2–10 Min
	Zucchina, melanzana	low	4–12 Min
	Peperone, asparagi verdi	low	4–15 Min
	Funghi	med	10–15 Min
	Verdure glassate	med	6–10 Min
Prodotti congelati	Scaloppine	med	15–20 Min
	Cordon bleu	low	10–30 Min
	Petto	min	10–30 Min
	Nuggets	med	10–15 Min
	"Gyros", "Kebab"	med	10–15 Min
	Filetto di pesce, al naturale o impanato	low	10–20 Min
	Bastoncini di pesce	med	8–12 Min
	Patate fritte	med / max	4–6 Min
	Piatti di verdura in padella	min	8–15 Min
	Involtini primavera	low	10–30 Min
Camembert/formaggio	low	10–15 Min	
Altri	Camembert/formaggio	low	7–10 Min
	Piatti pronti preparati con aggiunta d'acqua, ad es. pasta saltata*	min	4–6 Min
	Crostini	low	6–10 Min
	Mandorle/noci/pinoli*	min	3–7 Min

* In una padella fredda.

Programmi per friggere




Utilizzare questi programmi solo con le padelle raccomandate per la funzione di frittura.

Con questi programmi, è possibile preparare i seguenti piatti:


Programma	Piatto
P1	Scaloppina
P2	Petto di carne bianca, cordon bleu
P3	Bistecca al sangue
P4	Bistecca normale o ben cotta
P5	Pesce
P6	Piatti e verdure in padella, congelati
P7	Forno – patatine fritte, congelate
P8	Crepes
P9	Frittate, uova

Selezionare il programma desiderato

Procedere come segue:

1. Selezionare la zona di cottura.
2. Premere il simbolo .
Nell'indicatore visivo della zona di cottura, si accende la spia .
3. Nei successivi 5 secondi, selezionare il programma desiderato con i simboli da **1** a **9**. La spia  si accende.

Il programma viene selezionato.

Fino al raggiungimento della temperatura corrispondente, il simbolo  rimane acceso. Una volta raggiunta la temperatura, suona un segnale acustico e la spia si spegne.

Versare l'olio nella padella e quindi aggiungere gli alimenti.

Come d'abitudine, girare gli alimenti per evitare che si brucino.

Disattivare i programmi

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo . Successivamente, rimuovere la padella.




Sicura per bambini

Si può fare in modo che il piano di cottura non venga attivato involontariamente, per evitare che i bambini accendano le zone di cottura.



Collegare e scollegare la sicurezza speciale bambino

Connessione


Il piano di cottura si può bloccare in via eccezionale, ad es. se vi sono bambini piccoli di passaggio.

Il piano di cottura deve essere spento.
Premere il simbolo  fino a quando non si avverte un segnale di conferma e la spia  si accende.
La sicurezza speciale bambino viene attivata.
Trascorso un intervallo predefinito, la spia  si spegne.

Sconnessione

Premere il simbolo  fino a quando non si avverte una segnale di conferma e la spia  si spegne.
La sicurezza speciale bambino viene disattivata.
A questo punto, è possibile attivare il piano di cottura.

Attenzione!

La sicurezza bambino può attivarsi o disattivarsi per sbaglio nei seguenti casi;
acqua fuoriuscita durante la pulizia,
alimenti fuoriusciti,
presenza di oggetti sul simbolo .



Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Collegare e scollegare la sicurezza permanente bambino

Con questa funzione, la "sicurezza bambini" si attiva automaticamente allo scollegamento del piano di cottura.

Si veda paragrafo "Impostazioni di base".

Attivare il piano di cottura

Premere il simbolo  fino a quando non si avverte un segnale acustico e la spia  si spegne. La sicurezza bambino risulta disattivata. A questo punto, è possibile mettere in funzione il piano di cottura.

Funzione Powerboost

Grazie a questa funzione si può riscaldare il contenuto del recipiente più velocemente che non utilizzando il livello di potenza massimo **9**.

Questa funzione consente di aumentare la potenza massima della zona cottura nella quale viene utilizzata.

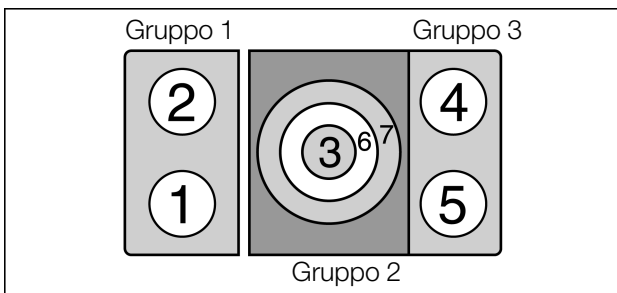
Limiti di uso della funzione Powerboost

La funzione Powerboost è disponibile a condizione che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo non sia in funzione. (Cfr. figura)

Per esempio, se si desidera attivare questa funzione nella zona di cottura 5, la numero 4 (situata dietro alla prima) deve essere spenta e viceversa. Se questa zona non è spenta, nell'indicatore della zona di cottura lampeggeranno alternatamente la lettera **b** e il grado di cottura **9**; successivamente, il sistema tornerà al grado di cottura **9** una volta disattivata la funzione.


Lo stesso vale per le zone di cottura 1 e 2.

Nel gruppo 2, la funzione powerboost può essere attivata contemporaneamente in tutte le zone di cottura. (Vedere figura)




Come attivare la funzione

Realizzare i seguenti passi:

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost** .
La relativa spia visualizza la lettera **b**. In questo modo la funzione è attivata.

Come disattivarla

Realizzare i seguenti passi:

1. Selezionare una zona di cottura.
2. Premere il simbolo **boost** .
La **b** scompare mentre la zona di cottura tornerà al grado di cottura **9**.
In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.



In determinate circostanze, la funzione Powerboost si può disinserire automaticamente per proteggere i componenti elettronici interni al piano di cottura.

Funzione timer

Questa funzione può essere utilizzata in due modi diversi:

- Disattivazione automatica di una zona di cottura
- Come orologio da cucina

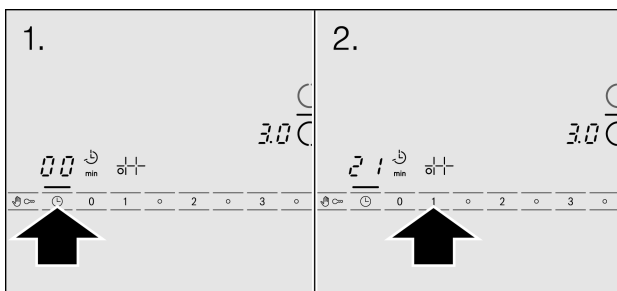
Disinserimento automatico di una zona di cottura

Inserire il tempo prestabilito per la zona di cottura desiderata. La zona si scollega una volta trascorso il tempo programmato.

Per programmare

Il piano cottura deve essere collegato.

1. Selezionare la zona di cottura e il grado di cottura desiderato.
Successivamente, premere due volte il simbolo ☹.
Si accendono le spie **00**, **min**, e ____.
2. Programmare il tempo con i simboli da 1 a 9.



Trascorsi alcuni secondi, il tempo impostato inizia a trascorrere.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si disattiva. Si avverte un segnale acustico.

Nella zona di cottura, compare 0.0 e, nell'indicatore visivo del tempo, compare 00.

Toccando il simbolo ☹, le spie si spengono e il segnale acustico smette di suonare.

Correggere il tempo

Selezionare la zona di cottura e premere due volte il simbolo ☹.

Si accendono le spie **min**, ____ e ____.

Modificare il tempo di cottura con i simboli da 1 a 9.

Disattivare la disconnessione automatica prima che il tempo impostato si esaurisca

Selezionare la zona di cottura e premere due volte il simbolo ☹.

Si accendono le spie **min**, ____ e ____.

A questo punto, premere il simbolo **0** fino a quando compare l'indicazione **00**.

Consigli ed avvertenze

Per programmare un tempo di cottura inferiore a 10 minuti, premere sempre lo 0 prima di selezionare il valore desiderato.

Selezionare una zona di cottura per consultare il tempo di cottura restante.




È possibile programmare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

In seguito a un'interruzione dell'alimentazione elettrica, la funzione di programmazione del tempo si disattiva.

La suoneria



La suoneria consente di programmare un periodo di tempo fino a 99 minuti. Non dipende dalle altre regolazioni.


Per programmare

1. Premere il simbolo .
Nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo compare .
Le spie ___, **min** e  si illuminano.
2. Regolare il tempo desiderato con i simboli da **1** a **9**.



Dopo alcuni secondi la spia ___ si spegne e il tempo programmato inizia a trascorrere.

Fine tempo programmato





Viene emesso un segnale acustico. Nell'indicatore visivo della funzione programmazione del tempo viene visualizzato  e .

Premere il simbolo , le spie si spengono e il segnale acustico di avviso smette di suonare.



Correggere il tempo

Premere il simbolo .
Le spie ___ e  si illuminano.
Modificare il tempo con i simboli da **1** a **9**.

Spegnere la suoneria

Premere il simbolo .
Le spie ___ e  si illuminano.
Successivamente premere il simbolo **0** finché non compare l'indicazione visiva della funzione di programmazione del tempo .
La spia  si spegne.

Consigli e avvertenze

Se il tempo programmato non viene visualizzato, premere il simbolo  alcune volte fino a quando non si accende la spia  nell'indicatore visivo della funzione programmazione del tempo.

Per programmare un tempo di cottura inferiore a 10 minuti, premere sempre lo **0** prima di selezionare il valore desiderato.


Dopo un'interruzione di corrente la suoneria si disattiva.

Entrambe le funzioni, disinserimento automatico di una zona e suoneria, possono essere in funzione contemporaneamente.

Protezione di pulizia

Pulendo il pannello comandi con il piano di cottura acceso, le regolazioni possono subire eventuali modifiche.

Per evitarlo, il piano di cottura dispone di una funzione di protezione di pulizia.


Premere il simbolo . Il pannello comandi si blocca per circa 35 secondi.

A questo punto, è possibile pulire la superficie del pannello comandi senza rischiare di modificare le regolazioni.

Trascorso tale intervallo, si avverte un segnale acustico. Quindi, alcuni secondi dopo, la funzione si disattiva.

Il blocco del pannello comandi è stato disattivato.

Nota

Il blocco non interessa il simbolo  né l'interruttore principale. La funzione di protezione di pulizia e il piano di cottura possono essere disinseriti in qualsiasi momento.

Limite automatico di tempo

Se la zona di cottura è in funzionamento per un periodo di tempo prolungato e non si effettua alcuna modifica delle regolazioni, si attiva la limitazione automatica del tempo.

La zona di cottura smette di riscaldare. Nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggiano in modo alternato **F**, **B** e la spia di calore residuo **H/h**.

Premendo uno qualsiasi dei simboli, l'indicatore si spegne. A questo punto, si può riprendere a regolare la zona di cottura.

Una volta attivato il limite automatico, lo stesso varia in funzione del grado di cottura selezionato (da 1 a 10 ore).

Impostazioni di base

Il piano di cottura presenta diverse impostazioni di base. È tuttavia possibile modificare alcune di tali impostazioni.

c 1	Sicurezza permanente per bambini Il piano di cottura resta automaticamente bloccato una volta spento.	0 sicurezza disattivata* 1 sicurezza attivata
c 2	Disattivazione del segnale acustico Breve segnale acustico che conferma la selezione di un simbolo o segnale acustico prolungato che segnala un utilizzo improprio dell'apparecchio.	0 maggior parte dei segnali disattivata 1 alcuni segnali disattivati 2 tutti i segnali attivati*

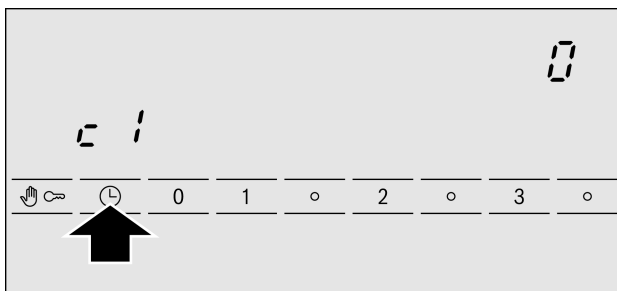
c 5	<p>Disinserimento automatico di una zona di cottura La zona di cottura si scollega sempre automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato.</p>	<p>0 disconnessione automatica disattivata* 1 minuto = tempo minimo 99 minuti= tempo massimo</p>
c 6	<p>Durata del segnale di avviso della funzione di programmazione del tempo Segnale di avviso una volta trascorso l'intervallo della suoneria o di disattivazione automatica di una zona.</p>	<p>1 10 secondi 2 30 secondi 3 1 minuto</p>
c 7	<p>Funzione Power-Management Limitare la potenza totale del piano di cottura. Sono disponibili 17 livelli di regolazione. Aumentando il livello di regolazione, aumenta di 500 W anche la potenza del piano di cottura.</p>	<p>1 = 1000 W potenza minima 1. - 8. = da 1500 a 9000w 9 = 9500W potenza massima</p>
c 9	<p>Selezione della zona di cottura Come impostazione base, rimane selezionata sempre l'ultima zona di cottura programmata. Questa impostazione può essere modificata. La zona di cottura rimane selezionata solo per 5 secondi.</p>	<p>0 impostazione base* 1 limite a 5 secondi</p>
c 0	<p>Tornare alle regolazioni predefinite del piano di cottura Eliminare tutte le regolazioni realizzate</p>	<p>0 regolazioni personalizzate 1 tornare alle regolazioni predefinite*</p>

* Impostazioni di base

Accedere alle impostazioni di base

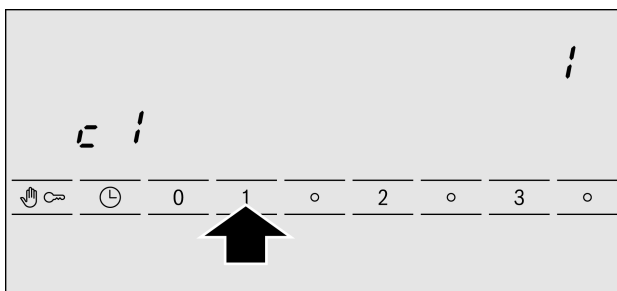
Realizzare i seguenti passi:

1. Collegare il piano cottura all'interruttore principale.
2. Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo ☹️ fino all'emissione del segnale di conferma e all'accensione della spia **c i** nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo (v. figura).



Selezionare la regolazione desiderata

3. Premere il simbolo ☹️ fino a visualizzare la funzione desiderata.
4. A questo punto, selezionare il valore desiderato con i simboli da 0 a 9. Il nuovo valore viene visualizzato nell'indicatore visivo inferiore sinistro.



5. Premere nuovamente il simbolo ☹️, per oltre 4 secondi, fino ad avvertire un segnale di conferma. Le regolazioni sono state correttamente salvate.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e le avvertenze menzionati nel presente capitolo forniscono informazioni utili sulla pulizia e manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ciascuna cottura. Così facendo, è possibile evitare che i residui di cibo presenti sul piano si brucino.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia specifici per piani cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto.

Non utilizzare in nessun caso:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi quali spray da forno e scioglimacchia
- Spugne abrasive
- Pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore

Raschietto per vetro

Eliminare i residui di sporcizia più resistenti con un raschietto per vetro.

1. Estrarre la sicura dal raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con il coltello.

Evitare di pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe graffiarsi.



Il coltello è estremamente affilato. Rischio di lesioni da taglio. Proteggere il coltello in caso di inutilizzo dello stesso. In presenza di imperfezioni, provvedere all'immediata sostituzione del coltello.

Cura

Applicare un additivo per la conservazione e protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e le avvertenze presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, rispettare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda addizionata con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso prodotti affilati o abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il servizio di assistenza tecnica, occorre prendere in considerazione i seguenti consigli e avvertenze.

Sintomo	Avaria	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>E</i> lampeggia	Il pannello comandi è umido o vi è stato poggiato sopra un oggetto	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
<i>E</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>E</i> + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>FQ/F9</i>	Si è verificato un errore di funzionamento interno	Scollare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Sintomo	Avaria	Soluzione
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato la zona di cottura corrispondente	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha scollegato tutte le zone di cottura	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>U1</i>	Tensione di alimentazione non corretta, al di fuori delle normali soglie di funzionamento	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
<i>U2/U3</i>	La zona cottura si è surriscaldata e si è disinserita per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi collegarla nuovamente.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Normale rumore in sede di funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia del riscaldamento per induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che consentono una generazione del calore direttamente alla base del recipiente. A seconda della concezione del recipiente, tali campi magnetici possono dare luogo a determinati rumori o vibrazioni, quali quelli di seguito descritti:

Un ronzio profondo simile a quello di un trasformatore

Questo rumore è percepibile quando si cucina con un elevato livello di potenza. La causa del rumore risiede nella quantità di energia trasmessa dal piano di cottura al recipiente. Il rumore scompare o si attenua una volta ridotto il livello di potenza.

Un sibilo debole

Questo tipo di rumore è percepibile quando il recipiente è vuoto. Il rumore scompare una volta introdotti acqua o alimenti all'interno del recipiente.

Crepitio

Questo rumore è percepibile in presenza di recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è causato dalle vibrazioni prodottesi a livello della superficie di raccordo dei diversi strati sovrapposti di materiale. Questo tipo di rumore è proprio del recipiente. La quantità e la modalità di cottura degli alimenti possono variare i rumori.

Sibili acuti

Questi rumori sono essenzialmente percepibili in presenza di recipienti composti da diversi strati di materiale sovrapposto, quando si utilizza la massima potenza di riscaldamento in due zone di cottura. I sibili scompaiono o si attenuano sensibilmente una volta ridotta la potenza.

Rumore del ventilatore di raffreddamento

Per un corretto utilizzo del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è provvisto di un ventilatore di raffreddamento che, una volta rilevata ciascuna temperatura tramite diversi livelli di potenza, entra in funzione. Il ventilatore di raffreddamento può inoltre funzionare per inerzia, una volta spento il piano di cottura, in presenza di una temperatura rilevata eccessivamente alta.

I rumori sopra descritti sono normali in quanto dipendono dalla tecnologia d'induzione e non segnalano pertanto alcuna avaria.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a disposizione dell'utente per eventuali riparazioni dell'apparecchio, l'acquisto di accessori o per rispondere o qualsiasi dubbio e fornire consulenza circa i nostri prodotti e servizi.

Gli estremi del nostro servizio di assistenza tecnica sono riportati nella documentazione allegata.

In sede di contatto del servizio di assistenza tecnica, sarà necessario fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e di fabbricazione (FD-Nr.) dell'apparecchio. Tali dati sono riportati sulla targhetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.

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>

9000308233(1W090Z)00 8804