



BOSCH
Invented for life



DE Montageanweisung	02	Gebrauchsanleitung	05
NL Installatievoorschrift	02	Gebruiksaanwijzing	13
FR Manuel de montage	02	Mode d'emploi	21
IT Istruzioni per l'installazione	02	Istruzioni per l'uso	30
EN Installation Instructions	02	User instructions	38

de

Montageanweisung

nl

Installatievoorschrift

fr

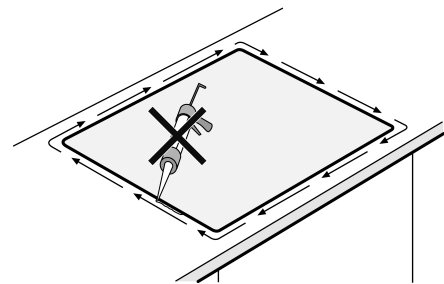
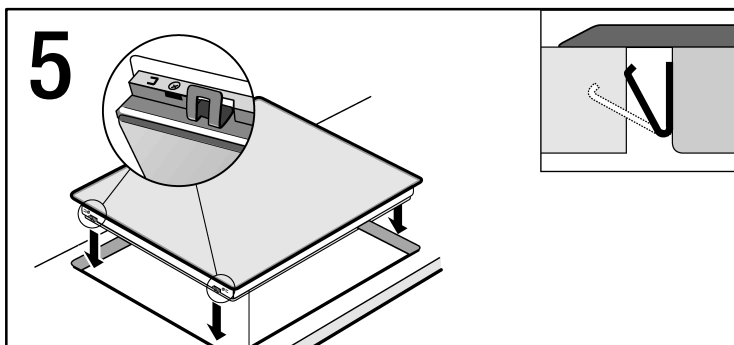
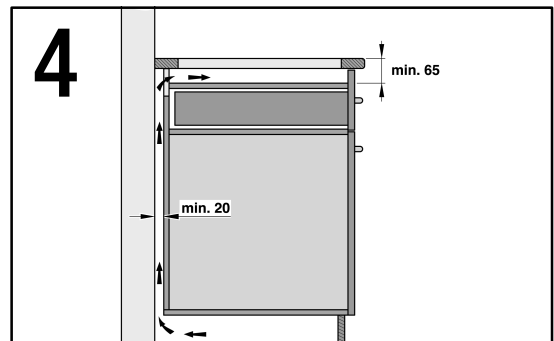
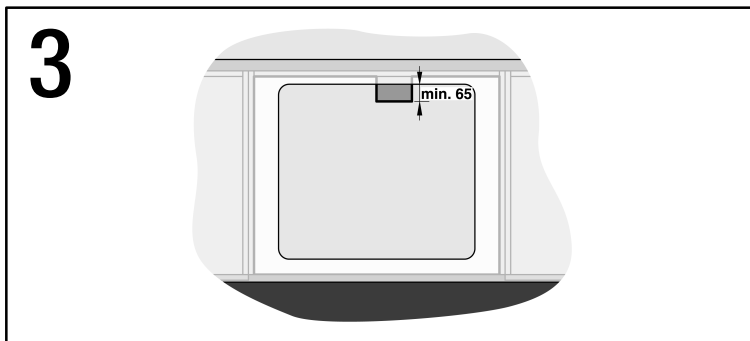
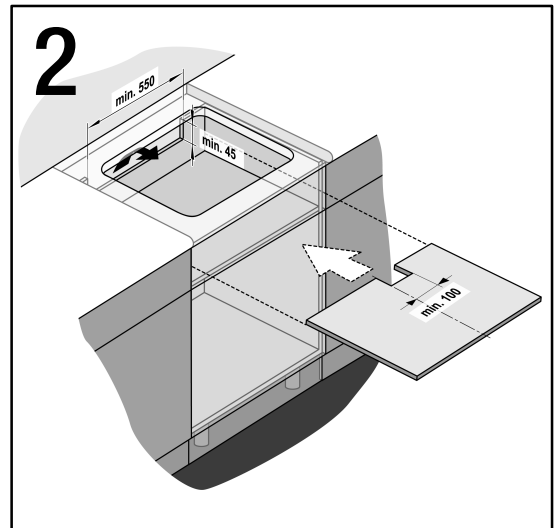
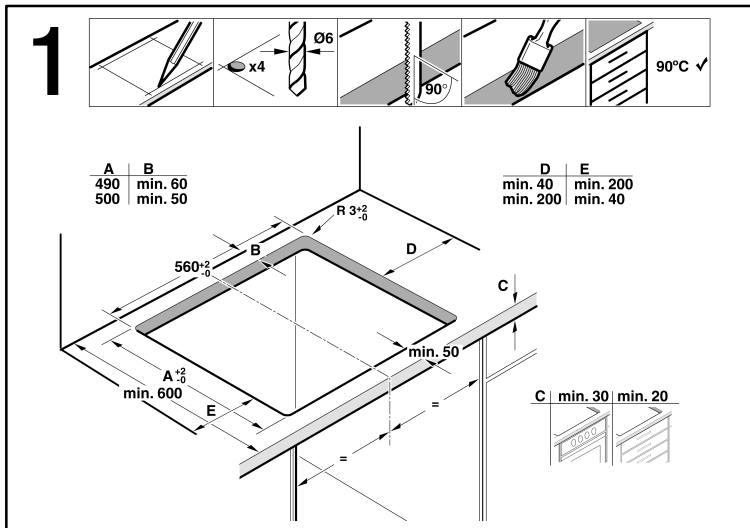
Manuel de montage

it

Istruzioni per l'installazione

en

Installation Instructions



Montageanweisung

Wichtige Hinweise

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und in Übereinstimmung mit diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die aus einem unsachgemäßen Einbau resultieren, liegen in der Verantwortung des Monteurs.
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch eine autorisierte Fachkraft erfolgen. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.
- Das Gerät entspricht Überspannungsschutzeinrichtung Typ 1 und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens nicht berührt werden.

- Die Benutzung dieses Geräts kann, wenn es ohne Erdungsanschluss betrieben oder unsachgemäß eingebaut wurde, unter unwahrscheinlichen Umständen schwerwiegende Schäden anrichten. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Fehler in der Funktionsweise und für mögliche Schäden, die aus unsachgemäßen elektrischen Installationen rühren.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Induktionskochfelder dürfen nur über Backöfen derselben Marke eingebaut werden, die über eine Zwangsbelüftung verfügen. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlgeräte, Geschirrspüler, Backöfen ohne Belüftung oder Waschmaschinen eingebaut werden.

- Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände sehr hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Sie können entweder eine Holzplatte als Zwischenboden verwenden oder ein passendes Zubehör bei unserem Kundendienst erwerben.

Die Referenznummer für dieses Zubehörteil ist 680502.

- Jegliche Veränderung am Gerät, einschließlich Austausch des Netzkabels, muss vom Kundendienst ausgeführt werden.

Kochfeld einsetzen und anschließen – Abbildung 1/2/3/4/5

- Spannung siehe Typschild.
- Nur nach Anschlussplan anschließen.

Kochfeld-Ausbau

- Das Gerät spannungslos machen.
- Kochfeld von unten herausdrücken.

Installatievoorschrift

Belangrijke opmerkingen

- De veiligheid gedurende het gebruik wordt alleen gegarandeerd indien de installatie correct werd uitgevoerd in technisch opzicht en overeenkomstig deze montage-instructies. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage zijn verantwoordelijkheid van de installateur.
- De aansluiting van het toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkend gespecialiseerd vakman. Deze moet geregeld worden door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.
- Het toestel stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel worden gebruikt met een aansluiting met aarding.
- Het gebruik van dit toestel zonder aarding of met een niet-correcte montage kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken. De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.
- De inductieplaten kunnen enkel geïnstalleerd worden op ovens met luchttoevoer van hetzelfde merk. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, vaatwassers, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.
- Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich bevinden in de lade, hoge temperaturen bereiken, te wijten aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat, hiertoe wordt aanbevolen een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten plank gebruikt worden of een geschikt accessoire gekocht worden in onze technische dienst.

De referentiecode van dit accessoire is 680502.

- Elke manipulatie aan de binnenzijde van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de toevoerkabel, moet uitgevoerd worden door de Technische Dienst.

Kookplaat inbrengen en aansluiten – Afbeelding 1/2/3/4/5

- Spanning, zie typeplaatje.
- Belangrijk: Uitsluitend aansluiten zoals weergegeven op het aansluitschema.

Uitbouw van de kookplaat

- Maak het apparaat spanningsloos.
- De kookplaat van onderuit naar buiten drukken.

Manuel de montage

Remarques importantes

- La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.
- La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.
- Seul un technicien spécialisé agréé peut effectuer le branchement de l'appareil. Ce branchement sera régi par les dispositions de la compagnie d'approvisionnement d'électricité de la zone.
- L'appareil correspond à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une connexion avec prise de terre.
- L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances peu probables, de graves dommages. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le flexible d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas des parties chaudes de la table de cuisson ou du four.
- Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur les fours avec ventilation forcée de la même marque. Il n'est pas permis de placer sous la table de cuisson des réfrigérateurs, des lave-vaisselle, des fours sans ventilation ou des machines à laver le linge.
- Si la plaque a été installée sur un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser une étagère en bois ou d'acquérir un accessoire adéquat auprès de notre Service après-vente.

Le code de référence de cet accessoire est 680502.

- Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service après-vente.

Mise en place et raccordement de la table de cuisson – Figure 1/2/3/4/5

- Pour la tension, voir la plaque signalétique.
- Important: Raccorder uniquement selon le schéma de raccordement.

Démontage de la table de cuisson

- Mettez l'appareil hors tension.
- Extraire la table de cuisson en la poussant par le bas.

Istruzioni per l'installazione

Osservazioni importanti

- La sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e conformemente alle presenti istruzioni di montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato sono di responsabilità dell'installatore.
- Solo un tecnico specializzato e autorizzato può effettuare il collegamento dell'apparecchio. Attenersi alle disposizioni della società locale di fornitura elettrica.
- L'apparecchio rientra nel tipo di protezione I e può essere utilizzato solo con un collegamento dotato di messa a terra.
- L'uso di questo apparecchio, in mancanza di messa a terra o con un'installazione non adeguata, può provocare gravi danni, anche se in rari casi. Il fabbricante non è responsabile dell'uso improprio dell'apparecchio e degli eventuali danni causati da collegamenti elettrici non adeguati.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina elettrica accessibile, prevedere l'installazione di dispositivi di interruzione dell'alimentazione di rete, conformemente alle pertinenti regolamentazioni.
- Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo da non toccare le parti calde della piastra di cottura o del forno.
- Le piastre ad induzione possono essere installate su forni a ventilazione forzata della stessa marca. Sotto la piastra di cottura, non installare frigoriferi, lavastoviglie, forni senza ventilazione o lavatrici.
- Se la piastra è installata sopra un cassetto, gli oggetti metallici che si trovano nel cassetto potrebbero raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria proveniente dalla ventilazione della piastra; si raccomanda, quindi, di utilizzare un supporto intermedio.

Come supporto intermedio, si può utilizzare un pannello di legno o acquistare un accessorio adeguato presso il nostro Servizio Assistenza Clienti.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 680502.

- Qualsiasi intervento all'interno dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzato dal Servizio di Assistenza Tecnica.

Montaggio e collegamento del piano di cottura – Figura 1/2/3/4/5

- Per la tensione, si veda quanto riportato dalla targhetta.
- Importante: L'allacciamento deve essere conforme a quanto indicato dal relativo schema dei collegamenti.

Smontaggio del piano di cottura

- Togliere la tensione.
- Estrarre il piano di cottura spingendo dal basso verso l'alto.

Installation Instructions

Important notes

- Safety in use is only guaranteed if the technical installation of the hob has been carried out correctly and in accordance with the installation instructions. The installation technician shall be liable for any damage caused as a result of incorrect installation.
 - Only an authorised technician is able to connect the appliance. The guidelines set out by the local electricity provider must be observed.
 - This is a class I appliance and should only be used with an earthed connection.
 - Using this appliance without an earth connection or after it has been incorrectly installed may, in very rare cases, cause serious harm.
- The manufacturer accepts no responsibility for any malfunction or damage which is caused by incorrect electrical installation.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
 - The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.
 - Induction hobs should only be installed on forced ventilation ovens of the same specification. Refrigerators, dishwashers, unventilated ovens or washing machines must not be installed under the hob.
 - If the hob is installed above a drawer, it is recommended to use an intermediate support, as metal objects stored in the drawer could reach high temperatures as a result of the circulating air coming from the hob's ventilation system.
- A strip of wood can be used as an intermediate support or an appropriate accessory can be obtained from our After-Sales Service. The reference code for this accessory is 680502.
- Any change to the appliance's interior, including changing the power cable, must be performed by the Technical Assistance Service.

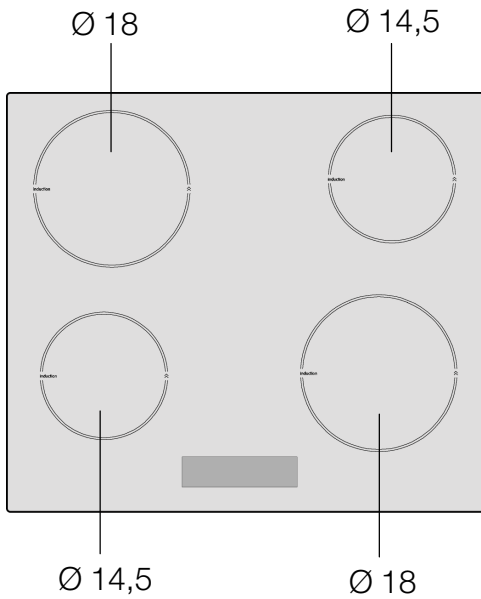
Installing and connecting the hob - Figure 1/2/3/4/5

- See the rating plate for the voltage.
- Connect according to the connection diagram only.

Removing the hob

- Disconnect the cooker from the power supply.
- Push out the hob from below.

PIA611T14E



Sicherheitshinweise	6
Ursachen für Schäden	7
Umweltschutz	7
Tipps zum Energiesparen	7
Kochen mit Induktion	8
Vorteile des Kochens mit Induktion	8
Geeignetes Kochgeschirr	8
Das Gerät kennen lernen	8
Bedienfeld	8
Die Kochstellen	8
Restwärmeanzeige	9
Kochfeld einstellen	9
Kochfeld ein- und ausschalten	9
Eine Kochstelle einrichten	9
Kindersicherung	9
Kindersicherung ein- und ausschalten	9
Automatische Kindersicherung	9
Timer	10
Automatisches Ausschalten einer Kochstelle	10
Küchenwecker	10
Automatische Zeitbegrenzung	10
Grundeinstellungen	10
Zu den Grundeinstellungen gelangen	11
Pflege und Reinigung	11
Reinigung	11
Kochfeldrahmen	11
Kundendienst	11
Betriebsstörungen beheben	12
Normale Geräusche während des Gebrauchs ...	12

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

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

Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Sichere Bedienung

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.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl und Fett entzünden sich leicht. Brandgefahr!

Die Zubereitung von Speisen mit Öl und Fett ständig überwachen. Falls sich Öl und Fett 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, Glas-behälter 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 Strom-versorgung 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 Metall-gegenstände 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.

⚠ Warnung: 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 verkratzen die Glaskeramik.

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

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Harte und spitze Gegenstände

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

Folien und Kunststoffe

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene speisen	Entfernen Sie übergelaufen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.

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

Umweltschutz

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.**
- **Energiesparend**
- **Leichtere Pflege und Reinigung.**
- **Kontrollierte Wärmezufuhr und mehr Sicherheit.**

Geeignetes Kochgeschirr

Ferromagnetisches Kochgeschirr

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

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

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

Ungeeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie niemals Gefäße aus:

- normalem Edelstahl
- Glas
- Keramik
- Kupfer
- Aluminium

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.

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.

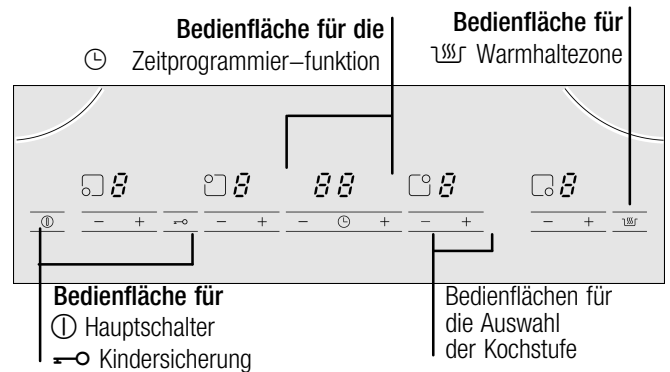
Topferkennung

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.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 5 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	Ein- und Ausschalten
○ Einkreiskochstelle	Ein Kochgefäß passender Größe verwenden.
⊖ Bratzone	Diese Zone schaltet sich automatisch ein, wenn ein Kochgefäß benutzt wird, dessen Boden mit der Größe der äußeren Zone übereinstimmt.

 Warmhaltezone* Das Symbol  berühren.**

* Die Kochstelle einschalten: Die entsprechende Anzeige leuchtet auf.

** Die Restwärmeanzeige leuchtet auf.

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

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige, 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.


Kochfeld einstellen

Kochfeld ein- und ausschalten

Einschalten:

Berühren Sie das Symbol . Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet.

Ausschalten:


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

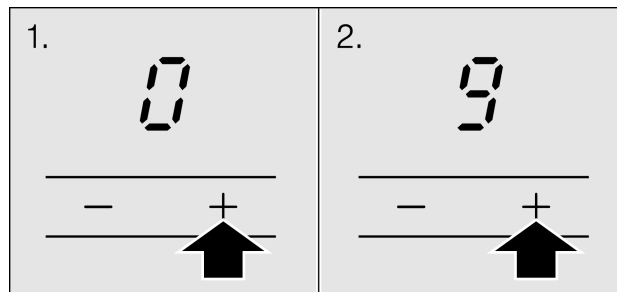
Hinweis

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind. Si después de conectar la placa de cocción aún queda calor residual, el indicador **H/h** se ilumina.

Eine Kochstelle einrichten

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

- 1 Das Symbol + oder – der gewünschten Kochstelle berühren. In der entsprechenden Anzeige leuchtet  auf.
- 2 Berühren Sie in den nächsten 5 Sekunden das Symbol + oder –.
Die Grundeinstellung erscheint:
Symbol + = Kochstufe 9
Symbol – = Kochstufe 4




- 3 Ändern der Kochstufe: Das Symbol + oder – berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

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



Das Symbol + oder – berühren, bis  erscheint.


Kindersicherung

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

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

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

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

Automatische Kindersicherung

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

Ein- und ausschalten

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

Timer

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 Wählen Sie die Kochstelle und die gewünschte Kochstufe. Danach das Symbol \ominus berühren. Die Anzeigen 00 und **min** leuchten in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion auf. Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ leuchtet an der Kochstelle auf.
- 2 Das Symbol **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion berühren. Es erscheinen die Grundeinstellungen.
Symbol **+** : 30 Minuten
Symbol **-** : 10 Minuten
- 3 Die gewünschte Zeit mit dem Symbol **+** oder **-** einstellen.

Nach einigen Sekunden beginnt die Zeit zu zählen. In der Anzeige erscheint die zuletzt eingestellte Garzeit.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich die Kochstelle aus. Ein akustisches Signal ertönt.

Bei Berührung des Symbols \ominus gehen die Anzeigen und das akustische Signal aus.

Die Zeiteinstellung korrigieren

Das Symbol \ominus berühren, bis die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet. Die Garzeit mit den Symbolen **+** oder **-** der Zeitprogrammierungsfunktion ändern.

Ausschaltautomatik deaktivieren

Das Symbol \ominus berühren, bis die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ an der gewünschten Kochstelle aufleuchtet. Danach das Symbol **-** der Zeitprogrammierungsfunktion berühren bis 00 erscheint. Die Anzeige $\text{I} \rightarrow \text{I}$ erlischt.

Tipps und Hinweise

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

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

Küchenwecker

Mit dem Küchenwecker können Sie eine Zeit bis 99 Minuten einstellen. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen.

So stellen Sie ein

- 1 Symbol \ominus sofort berühren, bis die Anzeige A für den Küchenwecker leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 .
- 2 Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Nach Ablauf der Zeit hören Sie ein Signal. In der Timer-Anzeige leuchtet 00 . Die Anzeige A für den Küchenwecker leuchtet hell. Nach 10 Sekunden schaltet die Anzeige ab.

Zeit korrigieren

Symbol \ominus sofort berühren, bis die Anzeige A für den Küchenwecker leuchtet.

Mit Symbol **+** oder **-** die Zeit einstellen.



Automatische Zeitbegrenzung

st eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert. Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinken abwechselnd **F** und **B**. Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen. Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).



Grundeinstellungen

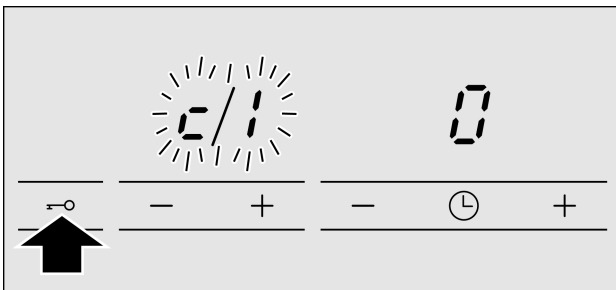
Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c !	Automatische Kindersicherung ! Ausgeschaltet.* ! Eingeschaltet.
c !	Signalton ! Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet. ! Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet. ! Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*




c 5	Automatischer Timer  Ausgeschaltet.* 1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals 1 10 Sekunden.* 2 30 Sekunden. 3 1 Minute.
c 7	Power-Management-Funktion 1 = 1000 W Mindestleistung 1 - 9 = von 1500 bis 9000 W 9 = 9500 W Höchstleistung
c 0	Rücksetzung auf die Grundeinstellung  Ausgeschaltet. 1 Eingeschaltet.
*	Grundeinstellung

Zu den Grundeinstellungen gelangen

- 1 Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
- 2 In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  berühren, bis ein akustisches Signal ertönt und **c 1** in der Anzeige der Kochstelle rechts vom Symbol  abwechselnd blinkt (siehe Abbildung).



Eine andere Einstellung auswählen

- 3 Das Symbol  berühren, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
- 4 Danach die gewünschte Einstellung mit den Symbolen + und – der Kochstelle rechts neben dem Symbol  auswählen. Die neue Einstellung erscheint in der Anzeige der Zeitprogrammierungsfunktion.
- 5 Erneut das Symbol  für mehr als 4 Sekunden berühren, bis ein Signal ertönt. Die neuen Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Pflege und Reinigung

Reinigung

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

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

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

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

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

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.

Kundendienst

Unser Kundendienst steht Ihnen jederzeit für Gerätereparaturen, 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.

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.
<i>E</i> + Nummer/ <i>d</i> + Nummer/ <i>P</i> + 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.
<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

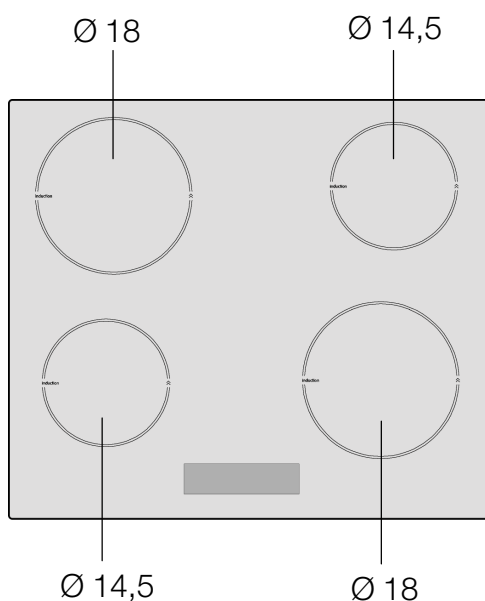
Dieses Geräusch tritt bei Kochgeschirr auf, das aus verschiedenen übereinander liegenden Materialien besteht. Es entsteht, weil die Flächen, an denen die verschiedenen Materialien aufeinandertreffen, vibrieren. Dieses Geräusch liegt am Kochgeschirr. Es kann je nach Menge und Zubereitungsart der Speisen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

PIA611T14E



Raadgevingen en waarschuwingen inzake veiligheid ..	14
Veiligheidsaanwijzingen	14
Oorzaken van schade	15
Milieubescherming	15
Tips om energie te besparen	15
Inductiekoken	16
Voordelen van het koken door middel van inductie ..	16
Geschikte pannen	16
Het apparaat leren kennen	16
Kookzones	16
Restwarmte-indicator	17
Programmeren van de kookplaat	17
Kookplaat in- en uitschakelen	17
De kookzone afstellen	17
Kinderslot	17
Kinderslot in- en uitschakelen	17
Automatisch kinderslot	17
Timer-functie	17
Een kookzone automatisch uitschakelen	18
Kookwekker	18
Automatische tijdsbegrenzing	18
Basisinstellingen	18
Toegang tot de basisinstellingen	19
Onderhoud en reiniging	19
Reiniging	19
Frame van de kookplaat	19
Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat ..	19
Technische Dienst	20
Repareren van storingen	20

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

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

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

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Veilig gebruik

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.

⚠ Waarschuwing: 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.

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

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

Hete pannen

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

Harde en puntige voorwerpen

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

Folie en kunststof

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

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

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**
- **Lager energieverbruik**
- **Eenvoudig in gebruik en om schoon te maken**
- **Controle op de bereiding en veiligheid**

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.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze door een magneet worden aangetrokken.

Ongeschikte pannen

Gebruik nooit pannen die gemaakt zijn van:

- normaal edelstaal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

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.

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.

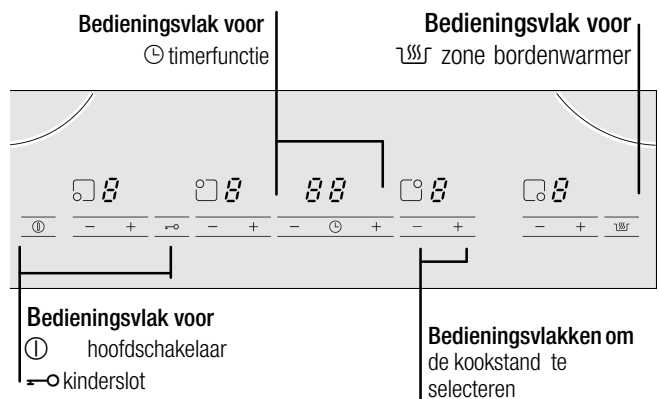
Pandetectie

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.

Het apparaat leren kennen



Op *pagina 13* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

Het bedieningspaneel



Kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
○ Enkele kookzone	Gebruik een pan met een geschikte afmeting.
⊞ Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde afmeting heeft als de buitenste zone.

 Zone bordenwarmer Druk op symbool .**
resistief*

* **Aansluiting van de kookzone: De overeenstemmende indicator gaat branden.**

** **De restwarmte-indicator gaat branden.**

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

Kookplaat in- en uitschakelen

Inschakelen:

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

Uitschakelen:


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

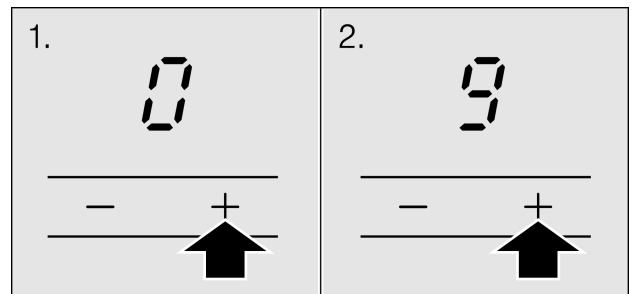
N.B.

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

De kookzone afstellen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

- 1 Druk op symbool + of – van de gewenste kookzone. Op de visuele indicator hiervan brandt .
- 2 Druk binnen de volgende 5 seconden op het symbool + of –.
De volgende basisinstelling verschijnt:
Symbool + = kookstand 9
Symbool – = kookstand 4




- 3 Wijzigen van de kookstand: druk op symbool + of – tot de gewenste kookstand verschijnt.

Waarschuwing:

Als er geen pan op de inductie kookzone wordt gezet, gaat de geselecteerde kookstand knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

De kookzone uitzetten



Druk op symbool + of – tot  verschijnt.

Kinderslot

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

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

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

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

Automatisch kinderslot

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

In- en uitschakelen

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

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 op symbool . De indicators en **min** gaan branden op de visuele indicator van de timerfunctie. De indicator **I→I** gaat branden in de kookzone.
- 2 Druk op symbool **+** of **-** van de timerfunctie. De basisinstellingen worden getoond. Symbool **+** : 30 minuten
Symbool **-** : 10 minuten
- 3 De gewenste tijd programmeren met het symbool **+** of **-**.

Na enkele seconden begint de tijd te lopen. Op de visuele indicator verschijnt de bereidingstijd die het laatst geprogrammeerd werd.

Na het verstrijken van de tijdsduur

Na het verstrijken van de tijd, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een waarschuwingssignaal. Bij het tikken op symbool , gaan de indicators uit en stopt het akoestisch signaal.

Tijd corrigeren

Druk op symbool tot de indicator gaat branden **I→I** op de gewenste kookzone.

Wijzig de bereidingstijd met de symbolen **+** of **-** die overeenstemmen met de timerfunctie.

Annuleer de automatische uitschakeling

Druk op symbool tot de indicator gaat branden **I→I** op de gewenste kookzone. Druk vervolgens op het symbool **-** dat overeenstemt met de timerfunctie tot weergegeven wordt. De indicator **I→I** gaat uit.

Tips en opmerkingen

De maximale bereidingstijd die kan worden ingesteld is 99 minuten. Na een stroomonderbreking, is de Timerfunctie niet meer geactiveerd

Kookwekker

Met de kookwekker kunt u een tijd tot 99 minuten instellen. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen.

Zo stelt u in

- 1 Het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de kookwekker verlicht is. In de timer-indicatie is verlicht.
- 2 Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de ingestelde tijd hoort u een signaal. In de timer-indicatie is verlicht. De indicatie voor de kookwekker is hel verlicht. Na 10 seconden verdwijnt de indicatie.

Tijd corrigeren

Het symbool zo vaak aanraken tot de indicatie voor de kookwekker verlicht is. Met het symbool **+** of **-** de tijd instellen.

Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd. Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend **F** en **B**. Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen. Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

Basisinstellingen

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

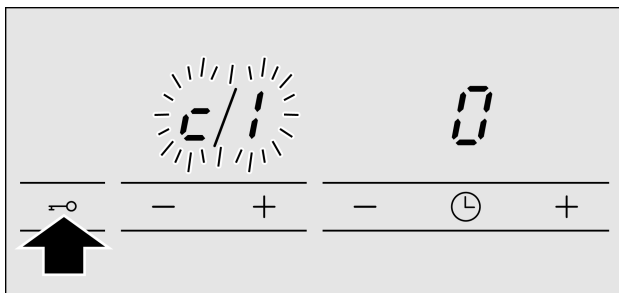
Indicatie	Functie
i	Automatisch kinderslot Uitgeschakeld.* i Ingeschakeld.
2	Signaal Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. i Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld. 2 Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*

c 5	Automatische timer 0 Uitgeschakeld.* 1-99 Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde signaal 1 10 seconden.* 2 30 seconden. 3 1 minuut.
c 7	Functie Power-Management 1 = 1000 W minimumvermogen 1. - 9 = de 1500 a 3000 W 9. = 9500 W maximumvermogen
c 0	Terugzetten naar de basisinstelling 0 Uitgeschakeld. 1 Ingeschakeld.




* Basisinstelling

Toegang tot de basisinstellingen

- Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
- Druk, binnen de volgende 10 seconden, op symbool  totdat een signaal ter bevestiging klinkt en knipperend c 1 brandt op de visuele indicator van de kookzone rechts van het symbool  (zie afbeelding).



Een andere instelling selecteren

- Druk op het symbool  tot de indicator van de gewenste functie verschijnt.
- Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen + en - die overeenstemmen met de kookzone rechts van het symbool . De nieuwe instelling verschijnt op de visuele indicator van de timerfunctie
- Druk opnieuw op symbool , langer dan 4 seconden, tot een signaal ter bevestiging klinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze bewaard.

Onderhoud en reiniging

Reiniging

Maak de plaat na ieder gebruik schoon. Zo voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

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

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

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

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 temperaturredetectatie 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.

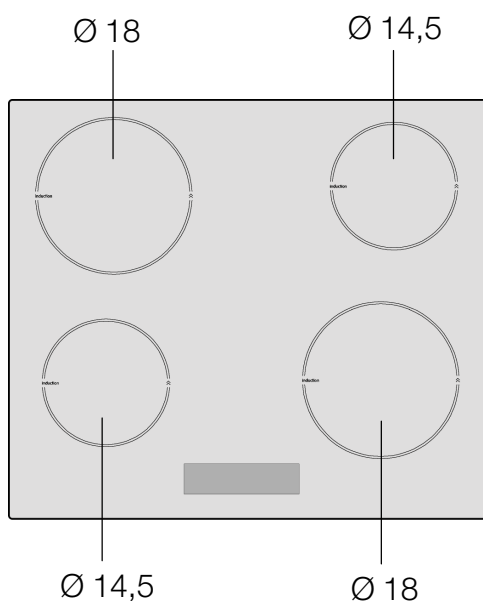
Repareren van storingen

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

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen. Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema. Storing in het elektronische systeem.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen. Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema. Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
<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 werkingsfout 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.
<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>	Onjuiste voedingsspanning, 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.

PIA611T14E



Consignes de sécurité	22
Causes de dommages	23
Respect de l'environnement	23
Conseils pour économiser de l'énergie	23
La cuisson par induction	24
Avantages de la cuisson par induction	24
Récipients appropriés	24
Se familiariser avec l'appareil	24
Le bandeau de commande	24
Les zones de cuisson	25
Indicateur de chaleur résiduelle	25
Programmer la plaque de cuisson	25
Allumer et éteindre la table de cuisson	25
Régler la zone de cuisson	25
Sécurité-enfants	25
Activer et désactiver la sécurité-enfants	25
Sécurité-enfants automatique	26
Fonction Minuterie	26
Déconnecter automatiquement une zone de cuisson	26
Minuteur	26
Limitation automatique du temps	26
Réglages de base	27
Accéder aux réglages de base	27
Entretien et nettoyage	27
Nettoyage	27
Cadre de la table de cuisson	27
Réparer soi-même les petites anomalies	28
Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil .	29
Service après-vente	29

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

L'appareil n'est prévu que pour un emploi domestique. N'utilisez la plaque que pour l'élaboration d'aliments. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Manipulation en toute sécurité

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 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 à l'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 la zone de cuisson et la base du récipient sèches.

Fissures 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 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 qui 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 de 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 une personne 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.

⚠ Avertissement: 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 de garantir que chaque stimulateur cardiaque sur le marché répond à la directive applicable en matière de sécurité et de compatibilité d'électromagnétique et qu'il n'y aura pas d'interférences qui compromettent le fonctionnement correct de l'appareil. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir une gêne.

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 de l'absence de récipient.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

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

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.

Feuilles et plastiques

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

Vue d'ensemble

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

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

Respect de l'environnement

Élimination des restes en respectant l'environnement

Déballiez l'appareil et jetez l'emballage de manière à respecter 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 peu 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.
- Consomme moins d'énergie
- Plus grand confort et propreté.
- Contrôle de cuisson et sécurité.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Pour la cuisson par induction, seuls des récipients magnétisables (ferromagnétiques) sont appropriés. Ils peuvent être en acier, en fonte ou en acier spéciale (acier chromé) spécialement conçu pour l'induction.

Pour savoir si les récipients sont appropriés, assurez-vous qu'ils sont attirés par un aimant.

Récipients non appropriés

N'utilisez jamais de récipients en :

- acier doux d'alliage usuel
- verre
- céramique
- cuivre
- aluminium

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.

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 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.

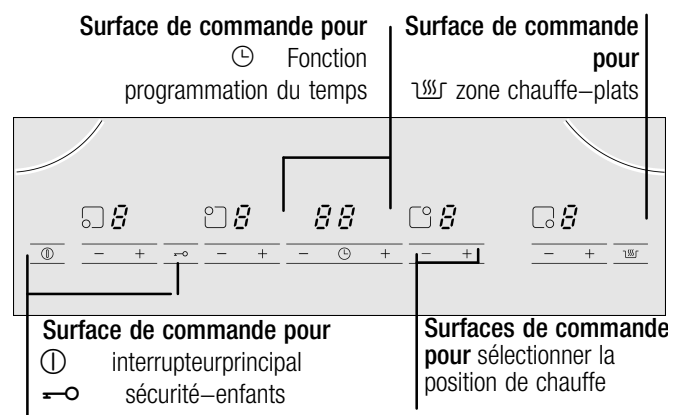
Détection de récipient

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.


Se familiariser avec l'appareil

A la page 21 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

Le bandeau de commande



Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
○ Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
Ⓞ Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
⌋ Zone chauffe-plats résistive*	Appuyez sur le symbole  .**

* Connexion de la zone de cuisson : l'indicateur correspondant s'éclaire.

** L'indicateur de chaleur résiduelle s'éclaire.

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

Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumer :

Effleurez le symbole . L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume.

Eteindre :


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

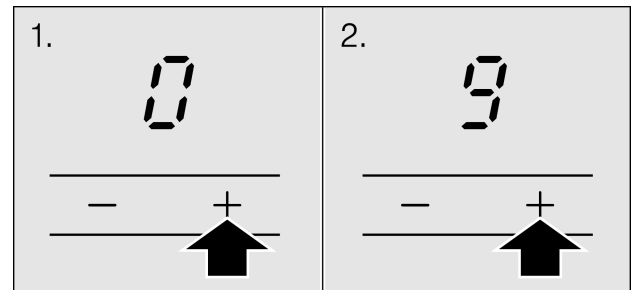
Remarque

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

Régler la zone de cuisson

La table de cuisson doit être connectée.

- 1 Appuyez sur le symbole + ou – de la zone de cuisson souhaitée. Son indicateur affiche 
- 2 Dans les 5 secondes suivantes, appuyez sur le symbole + ou –.
Le réglage de base s'affiche :
Symbole + = position de chauffe 9
Symbole – = position de chauffe 4




- 3 Changer la position de chauffe : appuyez sur le symbole + ou – jusqu'à ce que s'affiche la position de chauffe souhaitée.

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



Appuyez sur le symbole + ou – jusqu'à ce que  s'affiche.


Sécurité-enfants

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

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

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

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

Sécurité-enfants automatique

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

Activer et désactiver

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

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 sur le symbole .
Les indicateurs  et  s'éclairent sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.
L'indicateur  s'éclaire sur la zone de cuisson.
- 2 Appuyez sur le symbole + ou - de la fonction programmation du temps.
Les réglages de base s'affichent.
Symbole + : 30 minutes
Symbole - : 10 minutes
- 3 Programmez le temps à l'aide du symbole + ou -.

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



L'indicateur affiche le tout dernier temps de cuisson programmé.

Quand le temps s'est écoulé





Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson se déconnecte.

En appuyant sur le symbole , les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur  sur la zone de cuisson souhaitée. Modifiez le temps de cuisson à l'aide des symboles + ou - qui correspondent à la fonction programmation du temps.

Annuler la déconnexion automatique

Appuyez sur le symbole  jusqu'à ce que s'éclaire l'indicateur  sur la zone de cuisson souhaitée. Appuyez ensuite sur le symbole - qui correspond à la fonction programmation du temps jusqu'à ce que s'affiche . L'indicateur  s'éteint.

Conseils et avertissements




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.

Minuteur



Avec le minuteur vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.

Réglages



- 1 Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage  pour le minuteur s'allume. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie.
- 2 Régler le temps au moyen du symbole + ou -.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Vous entendrez un signal après écoulement du temps. Le symbole  s'allume dans l'affichage de minuterie. L'affichage  pour le minuteur s'allume intensément. L'affichage s'éteint après 10 secondes.

Corriger le temps

Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage  pour le minuteur s'allume. Régler le temps au moyen du symbole + ou -.

Limitation automatique du temps

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

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles *F* et *B* clignotent en alternance. L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

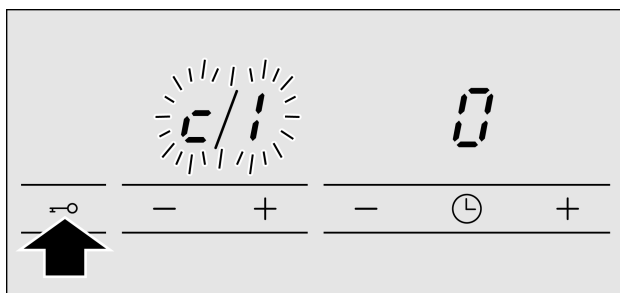
Réglages de base

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

Affichage	Fonction
	Sécurité-enfants automatique Désactivée.* Activée.
	Signal sonore Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. Uniquement signal d'erreur de commande activé. Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
	Minuterie automatique Désactivée.* Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
	Durée du signal de fin de la minuterie 10 secondes.* 30 secondes. 1 minute.
	Fonction Power-Management = 1000 W puissance minimum = de 1500 à 9000 W = 9500 W puissance maximum
	Remise au réglage de base Désactivée. Activée.
*	Réglage de base

Accéder aux réglages de base

- 1 Connectez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
- 2 Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur le symbole jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation et que s'éclaire de manière alternée sur l'indicateur de la zone de cuisson située à droite du symbole (voir image).



Sélectionner un autre réglage

- 3 Appuyez sur le symbole jusqu'à ce que s'affiche l'indicateur de la fonction souhaitée.
- 4 Sélectionnez ensuite le réglage souhaité à l'aide des symboles + et - qui correspondent à la zone de cuisson située à droite du symbole . Le nouveau réglage s'affiche sur l'indicateur de la fonction programmation du temps.
- 5 Appuyez à nouveau sur le symbole , pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce que soit émis un signal de confirmation. Les réglages auront été conservés correctement.

Entretien et nettoyage

Nettoyage

Nettoyez la table après chaque cuisson. Ainsi, vous évitez que les restes adhérents brûlent. Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

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

N'utilisez jamais de: 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

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

⚠ Avertissement: 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.

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 soi-même les petites anomalies

Normalement, les anomalies sont dues 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.
	Anomalie dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre le défaut, prévenez le service après-vente.
<i>E</i> + numéro/ <i>d</i> + numéro/ <i>E</i> + numéro/	Anomalie 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.
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante	Attendez que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>F4</i>	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson	Attendez que le système électronique ait suffisamment refroidi. Appuyez ensuite sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'indication persiste, prévenez le service après-vente.
<i>U1</i>	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
<i>U2/U3</i>	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

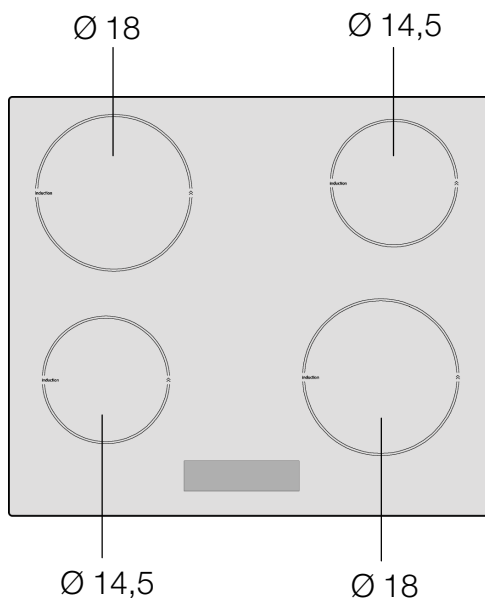
Pour une utilisation appropriée du système électronique, la table de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la table de cuisson est munie d'un ventilateur qui se met en marche après chaque température détectée moyennant différents niveaux de chauffe. Le ventilateur peut également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

PIA611T14E



Norme per la sicurezza 31

Cause dei danni 32

Tutela dell'ambiente 32

Consigli per il risparmio energetico 32

La Cottura per induzione 33

Vantaggi della cottura per induzione 33

Recipienti adeguati 33

Conoscere l'apparecchio 33

Pannello comandi 33

Le zone di cottura 33

Spia di calore residuo 34

Programmare il piano di cottura 34

Attivazione e disattivazione del piano di cottura 34

Regolare la zona di cottura 34

Sicura per bambini 34

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino 34

Sicurezza bambino automatica 34

Funzione timer 34

Disinserimento automatico di una zona di cottura .. 34

Contaminuti 35

Limitazione tempo automatica 35

Impostazioni di base 35

Accedere alle impostazioni di base 36

Accorgimenti e pulizia 36

Pulizia 36

Cornice del piano di cottura 36

Normale rumore in sede di funzionamento

dell'apparecchio 36

Servizio di assistenza tecnica 37

Riparare i guasti 37

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.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

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'infiammano 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'infiammino, 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.

⚠ Avvertenza: 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

Fondo di pentole e padelle

I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.

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

Pentole e padelle calde

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

Oggetti duri e appuntiti

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

Pellicole e plastica

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

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

Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimenti
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.

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

Tutela dell'ambiente

Smaltimento 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.

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
- Ridotto consumo d'energia
- Maggior comodità e pulizia semplificata
- Controllo della cottura e sicurezza

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.

Per sapere se i recipienti sono o meno adeguati, tentare di attrarli con una calamita.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare in alcun caso recipienti di:

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

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.

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.

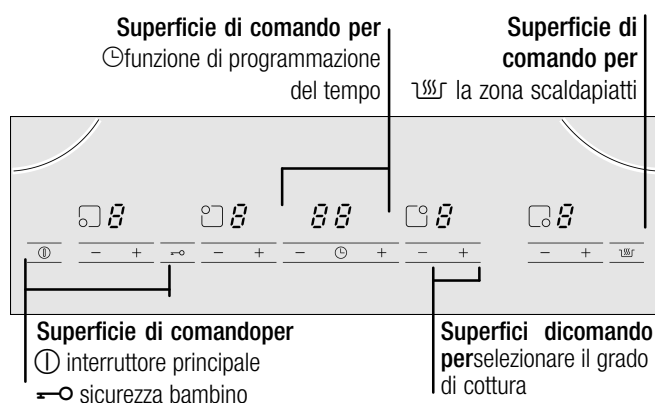
Rilevamento del recipiente

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.

Conoscere l'apparecchio

A pag. 30 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

Pannello comandi



Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivare e disattivare
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni adeguate.
⊕ Zona arrosto	La zona si attiva automaticamente quando si utilizza un recipiente la cui base presenta la medesima dimensioni della zona esterna.
⌋ Zona scaldapiatti resistiva*	Premere il simbolo .**

* **Connessione della zona di cottura:** L'indicatore corrispondente si illumina.

** L'indicatore del calore residuale si illumina.

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

Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Attivazione:

toccare il simbolo ①. L'indicatore sopra l'interruttore generale si accende.

Disattivazione:

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

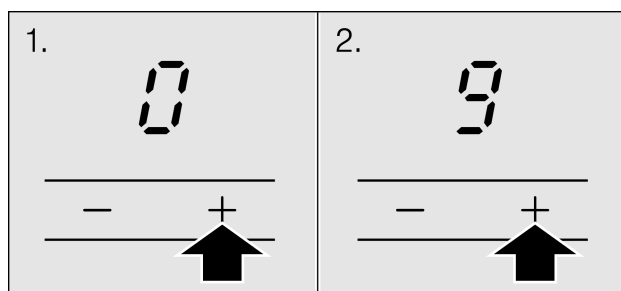
Avvertenza

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

Regolare la zona di cottura

Il piano cottura deve essere collegato.

- 1 Premere il simbolo + o - della zona di cottura desiderata. Nell'indicatore visivo corrispondente si illumina 0.
- 2 Nei 5 secondi successivi, premere il simbolo + o -. Compare l'impostazione di base:
Simbolo + = grado di cottura 9
Simbolo - = grado di cottura 4



- 3 Modificare il grado di cottura: premere il simbolo + o - fino alla comparsa del grado di cottura desiderato.

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

Premere il simbolo + o - fino alla comparsa di 0.

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.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

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

Disattivazione: toccare il simbolo $\rightarrow \circ$ per 4 secondi circa. Il blocco viene così rimosso.

Sicurezza bambino automatica

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

Attivazione e disattivazione

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

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 il simbolo .

Le spie  e **min** si illuminano nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.

La spia  si illumina nella zona di cottura.

- 2 Premere il simbolo **+ o -** della funzione di programmazione del tempo.
Compaiono le impostazioni base.
Simbolo **+**: 30 minuti
Simbolo **-**: 10 minuti


- 3 Programmare il tempo desiderato con il simbolo **+ o -**.

Trascorsi alcuni secondi, il tempo impostato inizia a scorrere.



Nell'indicatore visivo, in ultima posizione, compare il tempo di cottura programmato.

Fine tempo programmato

La zona di cottura si scollega una volta trascorso il tempo programmato. Si avverte un segnale acustico.



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



Correggere il tempo

Premere il simbolo  fino all'accensione della spia  nella zona di cottura desiderata.

Modificare il tempo di cottura con i simboli **+ o -** che corrispondono alla funzione di programmazione del tempo.

Annullare il disinserimento automatico

Premere il simbolo  fino all'accensione della spia  nella zona di cottura desiderata.

Successivamente, premere il simbolo **-** che corrisponde alla funzione di programmazione del tempo fino a quando compare . L'indicatore  si spegne.

Consigli ed avvertenze




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.

Contaminuti

Il contaminuti consente di impostare una durata fino a 99 minuti e funziona indipendentemente dalle altre impostazioni.



Regolazione

- 1 Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'indicazione  per il contaminuti. Sul display timer compare .



- 2 Impostare il tempo con il simbolo **+ o -**.

Dopo alcuni secondi, il tempo inizia a scorrere.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Sul display timer compare . L'indicazione  per il contaminuti si illumina. Dopo 10 secondi l'indicazione scompare.

Correzione del parametro di tempo

Toccare il simbolo  finché non viene visualizzata l'indicazione  per il contaminuti.

Impostare il tempo con il simbolo **+ o -**.















Limitazione tempo automatica




Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica. Il riscaldamento della zona di cottura viene interrotto. Sul display delle zone di cottura lampeggiano alternatamente **F** e **B**. Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicazione si spegne. È possibile effettuare nuovamente la regolazione.

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




Impostazioni di base

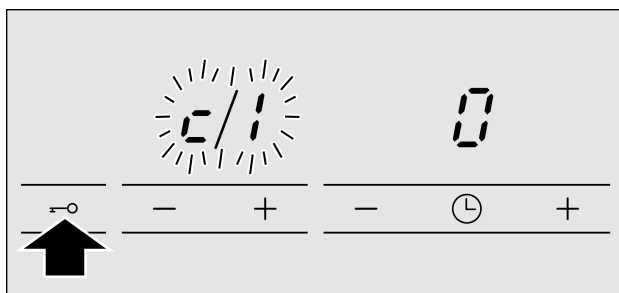
L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
 1	Sicurezza bambino automatica  Disattivata.*  Attivata.
 2	Segnale acustico  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.  Solo segnale di utilizzo improprio attivato.  Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
 5	Timer automatico  Disattivato.* 1-99 Durata dopo la quale la zona di cottura si disattiva.
 5	Durata del segnale finale del timer  10 secondi.*  30 secondi.  1 minuto.
 7	Funzione Power-Management 1 = 1000 W potenza minima 1-9 = da 1500 a 9000 W 9 = 9500 W potenza massima




c 	Ripristino impostazione di base
	 Disattivato.
	 Attivato.
*	Impostazione di base

Accedere alle impostazioni di base

- 1 Collegare il piano cottura all'interruttore principale.
- 2 Nei successivi 10 secondi, premere il simbolo  fino al segnale acustico di conferma e all'accensione intermittente di **c**  nell'indicatore visivo della zona di cottura situata alla destra del simbolo  (v. figura).



Selezionare un'altra regolazione

- 3 Premere il simbolo  fino alla comparsa dell'indicatore della funzione desiderata.
- 4 Successivamente, selezionare la regolazione desiderata con i simboli + e - che corrispondono alla zona di cottura situata alla destra del simbolo . La nuova regolazione compare nell'indicatore visivo della funzione di programmazione del tempo.
- 5 Premere nuovamente il simbolo , per più di 4 secondi, fino a udire un segnale di conferma. Le regolazioni sono state correttamente salvate.

Accorgimenti e pulizia

Pulizia

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

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, detersivi aggressivi quali spray da forno e scioglimaglia, spugne abrasive, pulitori ad alta pressione o apparecchi a vapore.

Raschietto per vetro

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

⚠ Avvertenza: 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.

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

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 a 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 sull'etichetta informativa apposta sulla parte inferiore del piano di cottura e nella documentazione allegata.

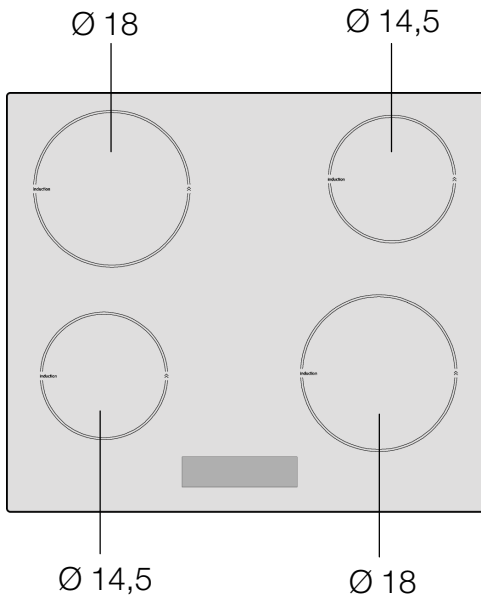
Riparare i guasti

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_r</i> + numero/ <i>d</i> + numero/ <i>e</i> + numero/	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare 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	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere alcuni secondi e collegarlo nuovamente. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<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.

PIA611T14E



Safety information	39
Safety instructions	39
Causes of damage	40
Environmental protection	40
Advice on saving energy	40
Induction cooking	41
Advantages of induction cooking	41
Suitable pans	41
Getting to know your appliance	41
The control panel	41
The hotplates	41
Residual heat warning light	41
Programming the hob	42
Switching the hob on and off	42
Adjusting the hotplate	42
Childproof lock	42
Switching the childproof lock on and off	42
Automatic childproof lock	42
Kitchen timer	42
Timer function	43
Switching a hotplate off automatically	43
Automatic time limit	43
Basic settings	43
Accessing the basic settings	43
Care and cleaning	44
Cleaning	44
Hob surround	44
Normal noises heard during appliance operation	44
After-Sales Service	44
Fixing malfunctions	45

Safety information

Read these instructions carefully. Only after doing this will you be able to operate your appliance properly.

Keep the operating and assembly instructions in a safe place. If the appliance is given to another person, ensure the appliance documentation is also included.

Check the appliance after removing it from the packaging. If it has suffered any damage during transport, do not connect the appliance, contact the After-Sales Service and provide a written notification of the damage caused. If you do not, you will lose your right to any type of compensation.

Safety instructions

This appliance is designed for domestic use only. Only use the cooking hob for food preparation. Never leave the appliance unattended during operation.

Safe operation

To use this appliance safely, adults and children who, as a result of

- physical, sensory or mental disability
- or lack of experience or knowledge

are not capable of using this appliance should not do so without the supervision of a responsible adult.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Overheated oil, butter or margarine

Overheated oil or butter (margarine) can quickly ignite. It may cause a fire!

Ensure that you keep a constant watch when cooking foods with oil and butter. In the event that the oil or butter catches fire, never use water to put it out.

Put the fire out quickly by covering the pan with a cover or dish. Switch off the hotplate.

Cooking using a water bath

Cooking using a water bath involves cooking food inside a pot which is in turn placed in another larger pan which contains water. In this way, the food is heated gently and constantly and it is the hot water, not the direct heat of the hotplate, which cooks the food.

When cooking food using a water bath, avoid resting tins, glass jars or containers made from other materials directly on the base of the pan which contains the water, to avoid breaking the glass in both the hob and the container as a result of the hotplate reheating.

Hot cooking hob

Risk of burns! Do not touch the hot areas of the hob. It is imperative that children keep away from the appliance. The residual heat indicator tells you if the hotplates are hot.

It may cause a fire! Never rest flammable objects on the cooking hob.

It may cause a fire! If there is a drawer below the cooking hob, this should not be used to store any flammable objects or sprays.

Wet hotplates and pan bases

Risk of injuries! If there is any liquid between the base of the pan and the hotplate this could generate steam pressure. As a result, the pan could jump unexpectedly. Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

Cracks in the hob

Risk of electrocution! Disconnect the appliance from the mains if the cooking hob is broken or cracked. Notify the After-Sales Service.

The hotplate heats up but the visual indication does not work

Risk of burns! Disconnect the hotplate if the indicator does not work.

Notify the After-Sales Service.

Do not place metal objects on the induction hob

Risk of burns! Do not leave cutlery, lids or other metal objects on the hob as they can heat up very quickly.

Taking care of the cooling fan

This hob is fitted with a fan in the lower section.

Risk of malfunction! If a drawer is fitted beneath the hob you must not keep small objects or paper in it as, if they are picked up, they could damage the cooling fan or affect the cooling system.

Please note: There should be a minimum distance of 2 cm between the drawer contents and the cooling fan.

Incorrect repairs

Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Repairs may only be carried out by qualified personnel from the technical assistance service. .

Connection cable

Any work on the appliance, including replacing or fitting the power cable must be carried out by the technical assistance service.

The connection cables of the electric appliances must not touch the hot areas of the hob. The cable insulation and hob can be damaged.

⚠ Warning: This appliance complies with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations.

Nevertheless, people with a **pacemaker** should not use this appliance. It is impossible to guarantee that all such devices found on the market comply with current safety regulations and electromagnetic compatibility regulations, and that dangerous interference will not occur. It is also possible that people with other types of device, such as a hearing aid, could experience some discomfort.

Switching the hob off

Always switch the hob off using the main switch after each use. Do not wait until the hob switches off automatically when the pan is removed.

Causes of damage

Bases of pots and pans

Rough pot and pan bases scratch the ceramic.

Avoid boiling pots dry. This may cause damage.

Hot pots and pans

Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround.

This may cause damage.

Hard and pointed objects

Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.

Foil and plastic

Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
	Pan abrasion	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally-friendly waste management

Unpack the appliance and dispose of the packaging by environmentally-friendly means.



This appliance complies with Directive WEEE 2002/96/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment. This directive defines the framework for the recycling and reuse of used appliances throughout Europe.

Advice on saving energy

- Use a pan with thick flat base. Curved bases increase energy consumption.
Place a ruler on the base of the pan, if there are no gaps, the base of the pan is completely flat.
- The diameter of the base of the pan should fit the size of the hotplate.
Check if the manufacturer has indicated the upper diameter of the pan. In general, this is greater than the diameter of the base of the pan.
If the diameter of the pan does not fit the diameter of the hotplate, you are recommended to use a pan which is larger than the size of the hotplate, or else half the energy will be lost.
- Choose pans which are the right size for the amount of food to be prepared. A large pan which is half full will consume a lot of energy.
- Always centre the pan on the hotplate and always cover the pan with the matching lid. Cooking without using the lid quadruples energy consumption.
- Cook using small amounts of water. This will save energy and will also help green vegetables retain their vitamins and minerals.
- During their cooking, food such as stews, soups, sauces or drinks may heat up too quickly without any indication, spilling out of the cookware.
It is therefore advisable to heat this type of food gently, selecting a suitable power level and stirring the contents before and during cooking.

Induction cooking

Advantages of induction cooking

Induction cooking involves a radical change to the traditional method of heating, as the heat is generated directly in the pan. For this reason, it offers a number of advantages:

- **Greater speed in cooking and frying.**
- **Reduced energy consumption.**
- **Cleaner and easier to use.**
- **Cooking control and safety.**

Suitable pans

Ferromagnetic pans

Ferromagnetic pans are the only pans which are suitable for induction cooking. They can be made of:

- enamelled steel
- cast iron
- specially designed cookware for induction cooking made from stainless steel.

To find out whether the pans are suitable, check that they are attracted to a magnet.

Unsuitable pans

Never use pans made from:

- standard, high quality steel
- glass
- earthenware
- copper
- aluminium

If no pan is placed on the hotplate, or the pan is not made of a suitable material or it is not a suitable size, the heat setting on the hotplate indicator will flash.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat empty pans and do not use pans with thin bases. Although your hob is equipped with an internal safety system, empty cookware can heat up so quickly that the "automatic OFF" function does not have time to react and a very high temperature may be reached. The base of the pan could melt and damage the hob's glass surface. If this happens, do not touch the pan and switch off the hotplate. If it does not work after cooling, contact our After-Sales Service.

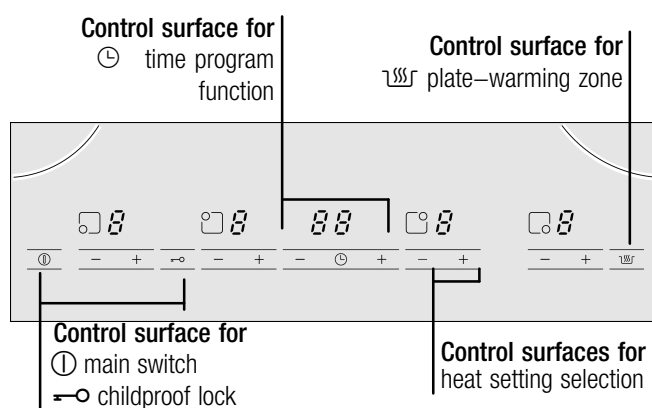
Pan detection

Each hotplate has a minimum limit for pan detection which varies according to the material from which the pan being used is made. It is for this reason that you are recommended to use a hotplate which matches the diameter of the pan.

Getting to know your appliance

An overview of the models with their dimensions is given on *page 38*.

The control panel



The hotplates

Hotplate	Switching on and off
○ Single hotplate	Ensure the pan is the right size.
⊞ Extended cooking zone	The hotplate switches on automatically by using a pan with a base which matches the size of the outer area.
⊞ Resistive plate-warming zone*	Press the symbol.**

* **Hotplate on: The corresponding indicator lights up.**

** **The residual heat warning light comes on.**

Only use pans which are suitable for induction cooking, see the section on "Suitable pans".

Residual heat warning light


The hob has a residual heat warning light for each hotplate to show those which are still hot. Avoid touching the hotplate when this warning light is on.

Although the hob is switched off, the warning light will stay lit while the hotplate is hot.


When the pan is removed before the hotplate is turned off, the **h/H** indicator and the selected heat setting will be displayed alternately.

Switching the hob on and off

To switch on:

touch the  symbol. The indicator above the main switch lights up.

To switch off:


touch the  symbol until the indicator above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

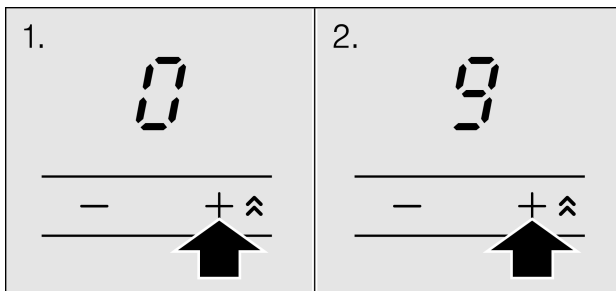
Note

The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 20 seconds.

Adjusting the hotplate

The hotplate must be connected.

- 1 Press the + or – symbol on the required hotplate.  appears on the hotplate display.
- 2 In the following 5 seconds, press the + or – symbol. The basic setting appears:
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



- 3 To change the heat setting: press the + or – symbol until the required heat setting is displayed.

Warning:

The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction hotplate.

After a certain time, the hotplate switches off.



Switching off the hotplate


Press the + or – symbol until  is displayed.

The cooktop can be protected against being accidentally turned on to ensure that children do not switch on the elements.

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: touch the  symbol for approximately 4 seconds. The  symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: touch the  symbol for approximately 4 seconds. The hob is unlocked.



Automatic childproof lock

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

Switching on and off




You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Correcting the time

Press the  symbol until the  indicator lights up on the required hotplate.

The cooking time can be changed using the + or – symbols for the time program function.

Cancelling the automatic off function

Press the  symbol until the  indicator lights up on the required hotplate. Then press the – symbol for the time program function until  is displayed.

The  indicator goes out.

Suggestions and warnings




Any cooking time can be programmed up to 99 minutes.

After a power cut, the time program function will no longer be activated.

Kitchen timer

You can use the kitchen timer to set a time of up to 99 minutes. It runs independently of all the other settings.

Setting procedure

- 1 Touch the  symbol repeatedly until the  indicator for the kitchen timer lights up.  lights up on the timer display.
- 2 Use the + or – symbol to set the time. .

The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds once the time has elapsed. **00** lights up on the timer display. The **⏰** indicator for the kitchen timer lights up brightly. After 10 seconds, the indicator switches off.

Changing the time

Touch the **⏰** symbol repeatedly until the **⏰** indicator for the kitchen timer lights up.

Use the **+** or **-** symbol to set the time.

Timer function

This function can be used in two different ways:

- to switch a hotplate off automatically
- as a cooking timer

Switching a hotplate off automatically

Enter the time period for the required hotplate. The hotplate will switch off automatically once this time has elapsed.

It is programmed as follows

The hotplate must be connected.

- 1 Select the hotplate and heat setting required. Then press the **⏰** symbol.
The **00** and **min** indicators light up on the time program function display.
The **l→l** indicator lights up on the hotplate.
- 2 Press the **+** or **-** symbol for the time program function. The basic settings are displayed.
+ symbol: 30 minutes
- symbol: 10 minutes
- 3 Set the required time using the **+** or **-** symbol.

After a few seconds, the timer will start to count down. The last programmed cooking time will appear on the display.

Once the time has elapsed

The hotplate switches off once this time has elapsed. A warning beep sounds. When the **⏰** symbol is pressed, the indicators go out and the beep stops.

Automatic time limit

If a hotplate is in use for a long time without the setting being changed, the automatic time limit is activated. The hotplate stops heating. **F** and **B** flash alternately on the hotplate display. The display goes out when you touch any control panel. You can make new settings. When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

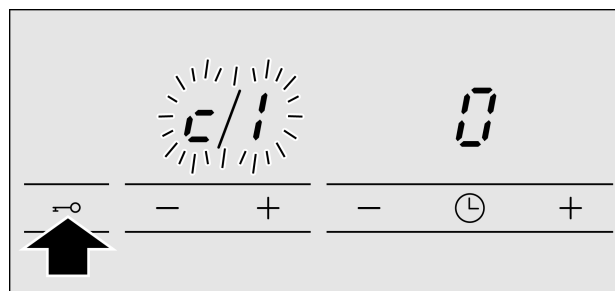
Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

Indicator	Function
c l	Automatic childproof lock 0 Switched off.* l Switched on.
c 2	Audible signal 0 Confirmation signal and operation error signal switched off. l Only operation error signal switched on. 2 Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 5	Automatic timer 0 Switched off.* 1-99 Cooking time after which the hotplates switch off.
c 6	Duration of the timer end signal l 10 seconds.* 2 30 seconds. 3 1 minute.
c 7	Power Management Function l = 1000 W minimum power l - 9 = from 1500 to 9000 W 9. = 9500 W maximum power
c 0	Reset to basic setting 0 Switched off. l Switched on.




* Basic setting

Accessing the basic settings

- 1 Switch on the hob using the main switch.
- 2 Press the **↔** symbol within the next 10 seconds until a beep sounds to confirm this and **c l** flashes on the hotplate display to the right of the **↔** symbol (see illustration).



Selecting another setting

- 3 Press the  symbol until the indicator for the required function is displayed.
- 4 Then select the required setting using the + and – symbols for the corresponding hotplate to the right of the  symbol. The new setting appears in the time function program display.
- 5 Press and hold the  symbol for more than 4 seconds until a beep sounds to confirm this. The settings have been correctly stored.

Care and cleaning

Cleaning


Clean the hob after each use. This will prevent spillages from burning. Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Only use cleaning products which are recommended for cooking hobs. Follow the instructions provided on the product packaging.

Never use: Abrasive products, Aggressive cleaning products, such as stain removers and oven sprays, sponges which may scratch and high-pressure cleaners or steam cleaners

Glass scrapers

Do not use the scraper cover to clean the surface of the cooking hob as this could scratch the surface.

 **Warning:** The blade is very sharp. Danger of cuts. Protect the blade when it is not in use. Replace the blade immediately when it shows signs of imperfections.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, follow the advice below:

- Only use warm water with a little soap
- Never use sharp or abrasive products
- Do not use the glass scraper

Normal noises heard during appliance operation

Induction heating technology is based on the creation of electromagnetic fields which enable heat to be generated directly in the base of the pan. Depending on the construction of the pan, these electromagnetic fields may produce certain noises or vibrations as detailed below:

A low buzzing noise, like a transformer

This noise is produced when cooking with high power levels. It is the quantity of energy transferred from the cooking hob to the pan which causes the noise. This noise will disappear or lessen as the power level is reduced.

A low whistle

This noise is produced when the pan is empty. The noise disappears as soon as food or water is added to the pan.

Sizzling

This noise is produced by pans which are composed of different superimposed materials. The noise is caused by the vibration of the contact surfaces of the various superimposed materials. This noise comes from the cookware. The quantity of food and method of cooking may vary.

High-pitched whistling

This noise is mostly produced by pans which are composed of different superimposed materials, as soon as these are used at full heating power and at the same time on two hotplates. This whistling disappears or lessens as soon as the power is reduced.

Noise from the fan

To run the electronic system properly, the cooking hob must operate at a controlled temperature. To do this, the cooking hob is fitted with a fan which comes on after each temperature detected using different power levels. The fan will also continue to operate after the cooking hob has been switched off, if the temperature detected is still too high. The noises described in this section are normal. They are part of induction heating technology and do not indicate a malfunction.

After-Sales Service

Contact our After-Sales Service for appliance repairs, to purchase accessories and parts, or regarding any queries relating to our products and services. Contact details for our After-Sales Service can be found in the documentation enclosed. When contacting our After-Sales Service, please provide the product number (E-No.) and production number (FD-No.) of the appliance. This information can be found on the specifications label affixed to the lower section of the cooking hob and in the documentation pack.

Fixing malfunctions

Malfunctions are generally caused by minor faults. Before contacting Technical assistance, ensure you have read the following recommendations and warnings.

Display	Malfunction	Measure
none	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a break in the electric power supply.
	The appliance has not been correctly connected according to the connection drawing.	Check that the appliance has been connected correctly according to the connection drawing.
	Electronic system malfunction.	If the checks above do not remedy the malfunction, contact technical assistance.
<i>E</i> + number/ <i>d</i> + number/ <i>e</i> + number/	Electronic system malfunction	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F0/F9</i>	There is an internal error in the system	Disconnect the cooking hob from the mains. Wait a few seconds before connecting it again. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F2</i>	The electronic system has overheated and the corresponding hotplate has been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>F4</i>	The electronic system has overheated and all the hotplates have been switched off	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently. Then press any symbol on the hob. If the indication continues, notify the technical assistance service.
<i>U1</i>	Incorrect supply voltage, outside normal operating limits	Please contact the local electricity board.
<i>U2/U3</i>	The hotplate has overheated and has switched off in order to protect the hob	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching the hob back on.

Do not rest hot pans on the control panel.

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.bosch-appliances.com>

