

---

de	Gebrauchsanweisung	.....	2-33
fr	Mode d'emploi	.....	34-65

---

**Gebrauchsanweisung  
Mode d'emploi**

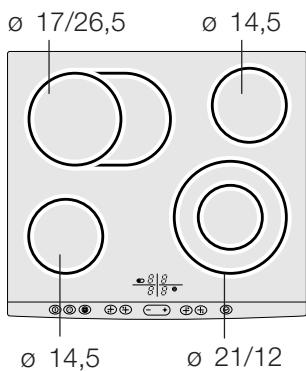
---

T 1643...  
T 1683..

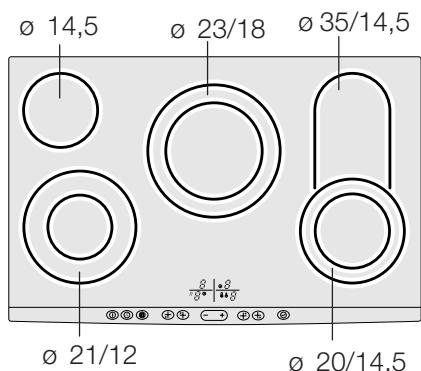


9000007142

**T 1643..**



**T 1683..**



$\varnothing$  = cm

# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen .....</b>	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	7
<b>Das Gerät kennen lernen .....</b>	<b>9</b>
Das Bedienfeld .....	9
Die Kochstellen .....	10
Restwärme-Anzeige .....	11
<b>Hauptschalter mit Kindersicherung .....</b>	<b>12</b>
Hauptschalter .....	12
Kindersicherung .....	12
<b>Kochen .....</b>	<b>13</b>
So stellen Sie ein .....	14
Tabelle .....	15
Tipps zum Energiesparen .....	16
<b>Kochen mit der Ankoch-Elektronik .....</b>	<b>17</b>
So stellen Sie ein .....	17
Tabellen .....	18
Tipps zur Ankoch-Elektronik .....	19
<b>Timer-Funktion .....</b>	<b>20</b>
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten .....	20
Der Küchenwecker .....	22
<b>Memory-Funktion .....</b>	<b>23</b>
Einstellung speichern .....	23
Memory aufrufen .....	24
<b>Automatische Zeitbegrenzung .....</b>	<b>26</b>

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Eingabebestätigung ausschalten. ....</b>	<b>26</b>
<b>Pflege und Reinigung .....</b>	<b>27</b>
Pflege .....	27
Reinigung der Glaskeramik .....	27
Reinigung des Piezo-Bedienfeldes .....	28
<b>Eine Störung, was tun? .....</b>	<b>28</b>
Hinweise: .....	30
<b>Verpackung und Altgerät .....</b>	<b>31</b>
Kundendienst .....	31
<b>Acrylamid in Lebensmitteln .....</b>	<b>32</b>
Was können Sie tun .....	32

# Worauf Sie achten müssen

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

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

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Kochfeld anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch.

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

### Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!

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

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

### Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

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

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

## **Nasse Topfböden und Kochstellen**

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

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

## **Sprünge in der Glaskeramik**

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen.

Verletzungsgefahr!

Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

## **Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht**

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus.

Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

## **Das Kochfeld schaltet sich ab**

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten.

Brandgefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

## **Unsachgemäße Reparaturen**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

# Ursachen für Schäden

## Topf- und Pfannenböden

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

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesonders von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

## Heiße Pfannen und Töpfe

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

## Salz, Zucker und Sand

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

## Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen. Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

## Übergelaufene Speisen

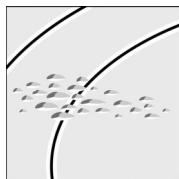
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

## Folien und Kunststoffe

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

## Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



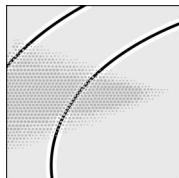
### Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



### Kratzer

durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



### Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



### Abgeschmiergeleites Dekor

durch ungeeignete Reinigungsmittel.

# Das Gerät kennen lernen

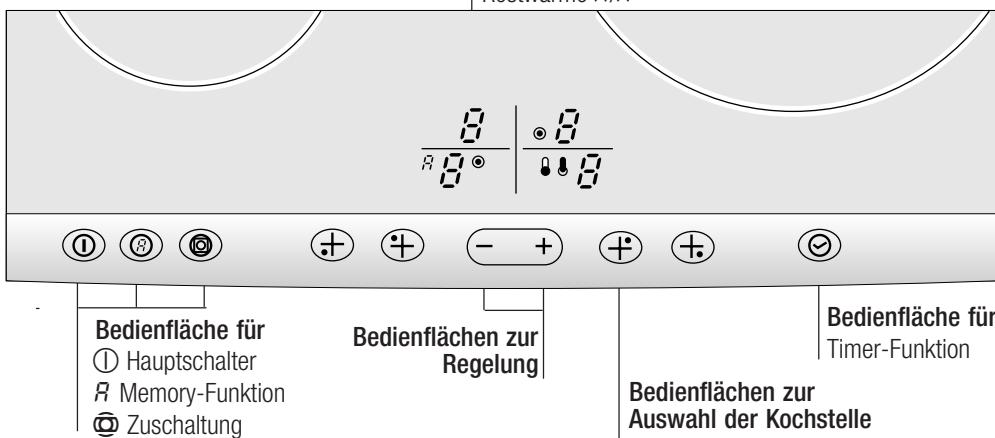
Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

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

## Das Bedienfeld

Ihre Bedienflächen sind mit Piezo-Technik ausgestattet. Sie betätigen das Symbol auf der Metall-Leiste durch leichten Druck.

Anzeigen für  
Kochstufe 1 - 9  
Betriebsbereitschaft   
Restwärme H/h

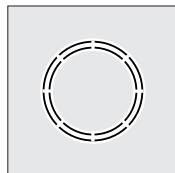


### Bedienflächen

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

# Die Kochstellen

## Einkreis-Kochstelle

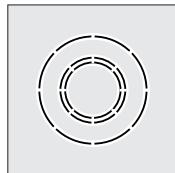


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.

Wählen Sie die richtige Kochstelle.

Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

## Zweikreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen.

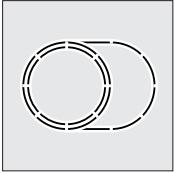
Symbol berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen.

Symbol erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

## Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Bräterzone zuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten der Bräterzone:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen.

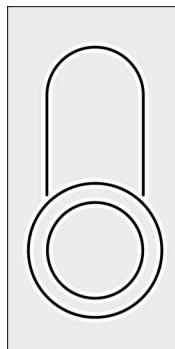
Symbol berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen.

Symbol erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

## Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone



Bei diesen Kochstellen kann die Größe verändert werden. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen und Symbol berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen und Symbol erneut berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten der äußeren Heizkreise:

Mit Symbol die Kochstelle auswählen und Symbol erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Die Zweikreis-Kochstelle 20 cm und die Bräterzone 14,5 x 35 cm können nicht zur gleichen Zeit eingeschaltet werden. Die beiden Zuschaltungen sind gegeneinander verriegelt.

## Restwärme- Anzeige



### Achtung!

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

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

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

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

# Hauptschalter mit Kindersicherung

## Hauptschalter

### Einschalten

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

### Ausschalten

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

### Hinweise

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

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

Die Einstellungen bleiben die ersten 5 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn Sie in dieser Zeit das Kochfeld wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

## Kindersicherung

### Kindersicherung aktivieren

Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern. Die Kindersicherung bleibt dauerhaft aktiviert.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal.  
Die Kindersicherung ist aktiviert.

## Kochfeld bedienen

Bei jedem Einschalten den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit leuchtet die Anzeige  $\rightarrow\circ$ . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.

## Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.

## Kochfeld einmalig sperren

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:  
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.  
Den Hauptschalter ① länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige  $\rightarrow\circ$  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

## Einmalige Sperre aufheben

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

## Achtung!

Durch Reinigungswasser, Übergelaufenes oder abgestellte Gegenstände auf dem Hauptschalter ① kann die Kindersicherung unbeabsichtigt aktiviert oder deaktiviert werden.

---

# Kochen

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

## Bedienfläche + und -

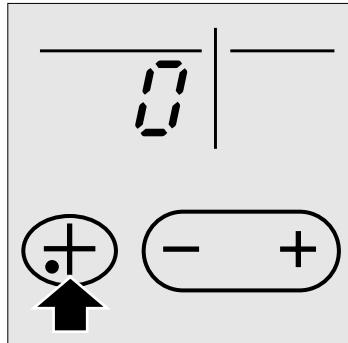
Mit den Symbolen + und - stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung  
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

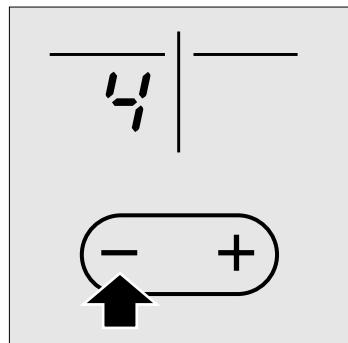
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

## So stellen Sie ein

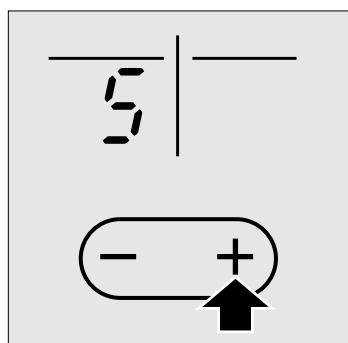
Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.



1. Symbol  der gewünschten Kochstelle berühren.  
In der Anzeige blinkt .



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



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

## Kochstelle ausschalten

Berühren Sie Symbol –, bis  erscheint.

Sie können die Kochstelle auch ausschalten, indem sie das Symbol  der gewählten Kochstelle länger als 2 Sekunden berühren.

## Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Schmelzen</b>				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
<b>Erwärmen</b>				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
<b>Auftauen und Erwärmen</b>				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen</b>				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
<b>Kochen</b>				
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.
<b>Schmoren</b>				
Rouladen	4 Stück	5-8 Min.	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	5-8 Min.	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	6-11 Min.	4-5	50-60 Min.
<b>Braten</b>				
Pfannkuchen (Flädle)		2-4 Min.	6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	2-4 Min.	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	2-4 Min.	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	2-4 Min.	6-7	8-12 Min.
<b>Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)</b>				
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

\* Fortkochen ohne Deckel

## Tipps zum Energie-sparen

### Die richtige Topfgröße

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

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

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

## Deckel auflegen

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

## Mit wenig Wasser garen

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

## Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

## Restwärme nutzen

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Solange die Restwärme-Anzeige *H* leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

---

# Kochen mit der Ankoch-Elektronik

Alle vier Kochstellen haben eine Ankoch- Elektronik.

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

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

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

---

## So stellen Sie ein

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

Nach dem Ankochen schaltet die Kochstelle automatisch auf die Fortkochstufe zurück. In der Anzeige leuchtet nur noch die Fortkochstufe.

## Tabellen

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

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

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

## Tipps zur Ankoch-Elektronik

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

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

Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca.

3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca.

2 Tassen Wasser zur Speise.

Garen Sie Reis in der doppelten Menge Flüssigkeit.

Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.

Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

**Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.**

Verwenden Sie einen hohen Topf.

**Die Milch brennt an.**

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

**Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.**

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne. Wenn das Fett heiß genug ist, läuft es in Schlieren über den schräg gehaltenen Pfannenboden. Wenden Sie nicht zu früh. Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

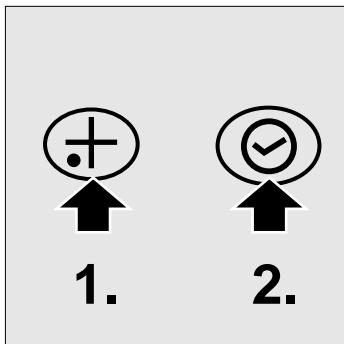
# Timer-Funktion

Der Timer ist eine Schaltuhr. Damit können Sie alle vier Kochstellen automatisch ausschalten lassen.

Zusätzlich hat der Timer einen Küchenwecker. Er ist unabhängig von allen anderen Einstellungen. Er kann auch dann eingestellt werden, wenn das Kochfeld verriegelt ist.

## Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

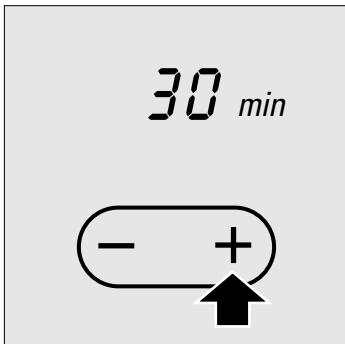
So stellen Sie ein



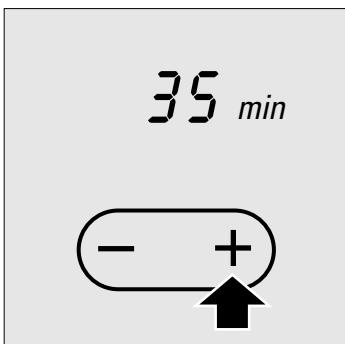
Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit Symbol die Kochstelle auswählen.
2. Symbol berühren. In der Timer-Anzeige blinkt .



3. Symbol – oder Symbol + berühren.  
Der Vorschlagswert erscheint.  
Bei + : 30 Minuten  
bei – : 10 Minuten



4. Symbol – oder Symbol + berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint.  
Die Dauer blinkt einige Sekunden und läuft dann ab.  
Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab.

#### Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstufen-Anzeige blinkt eine **3**. Ein Signal ertönt eine Minute lang. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

#### Dauer korrigieren

Mit Symbol **+** die Kochstelle auswählen. Symbol **⊖** berühren und mit Symbol – oder Symbol + die Dauer ändern.

#### Vorzeitig löschen

Mit Symbol **+** die Kochstelle auswählen. Mit Symbol – auf **00** stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

## Hinweise

Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Timer-Funktion aktiv.

Nach einem Stromausfall ist die Timer-Funktion nicht mehr aktiv.

## Der Küchenwecker

### So stellen Sie ein

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

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

1. Symbol  berühren, Die Anzeige **min** blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt **00**.
2. Symbol + oder Symbol – berühren.  
Der Vorschlagswert erscheint.  
Symbol + : 10 Minuten  
Symbol – : 05 Minuten
3. Mit Symbol + oder Symbol – die Zeit einstellen.

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab. Die kleinste mit dem Timer eingestellte Zeit läuft sichtbar ab.

### Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt eine Minute lang ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00** und die Anzeige **min** blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signaltönen verstummt.

### Zeit korrigieren

Symbol  berühren und mit Symbol + oder Symbol – die Zeit ändern.

### Hinweis

Nach einem Stromausfall ist der Küchenwecker nicht mehr in Betrieb.

# Memory-Funktion

Mit der Memory-Funktion können Sie Kochstufen und Zeiten für ein Gericht abspeichern und jederzeit wieder aufrufen.

Sinnvoll ist die Memory-Funktion wenn Sie für ein Gericht mehrere verschiedene Kochstufen benötigen und das Gericht besonders häufig zubereiten.

Sie brauchen zur Zubereitung des Gerichts stets die gleichen Bedingungen wie beim Abspeichern, z.B.: Den gleichen Topf und die gleiche Menge und Ausgangstemperatur des Gerichts.

## Einstellung speichern

### So gehen Sie vor

Sie können pro Kochstelle einen Memory-Vorgang speichern. Für jeden Memory-Vorgang können Sie bis zu 5 Einstellungen aufzeichnen. Die maximale Dauer der Aufzeichnung ist 99 Minuten.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Keine Kochstelle darf ausgewählt sein.

1. Symbol  berühren. In der Anzeige blinks **rec**.
2. Mit Symbol  die gewünschte Kochstelle auswählen und die Kochstufe einstellen. Die Aufzeichnung beginnt. Die Anzeige **rec** leuchtet und neben der Kochstellen-Anzeige blinks .
3. Bereiten Sie nun das Gericht wie gewünscht zu. Die Einstellungen werden aufgezeichnet.
4. Wenn das Gericht fertig ist, schalten Sie die Kochstelle aus. Der Kochvorgang ist abgespeichert.

## Hinweise

Wenn Sie für Ihr Gericht mehr als 5 Kochstufen einstellen, blinkt in der Timer-Anzeige  $\equiv$  und in der Kochstellen-Anzeige  $\equiv$ . Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Timer-Anzeige erlischt, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

Wenn Sie mehr als 99 Minuten aufzeichnen, blinkt in der Timer-Anzeige  $99$  und in der Kochstellen-Anzeige  $\equiv$ . Die folgenden Kochstufen werden nicht mehr aufgezeichnet. Die Anzeigen erlöschen, wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren. Ihr Gericht können Sie wie gewünscht fertig kochen.

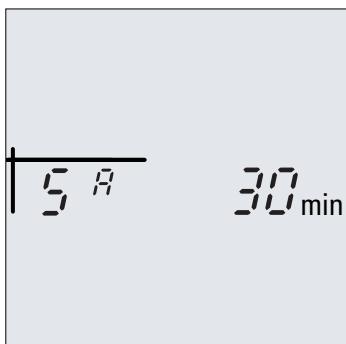
Wenn Sie bei einer Kochstelle einen anderen Memory-Vorgang abspeichern wollen: Zeichnen Sie neu auf. Die alte Abspeicherung wird überschrieben.

Die automatische Zeitbegrenzung ist auch bei der Memory-Funktion aktiv.

---

## Memory aufrufen

### Memory anzeigen



Wenn Sie ein aufgezeichnetes Gericht erneut kochen wollen, rufen Sie Memory auf.

1. Mit Symbol  $\dagger$  die Kochstelle auswählen.
2. Symbol  $R$  berühren um Memory zu aktivieren.

In der Kochstellen- und Timer-Anzeige erscheinen die gespeicherten Einstellungen im Schnelldurchlauf. Die Kochstelle heizt noch nicht. Die Anzeige  $R$  der Kochstelle leuchtet. Jeder einzelne Schritt erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige.

## Memory startet

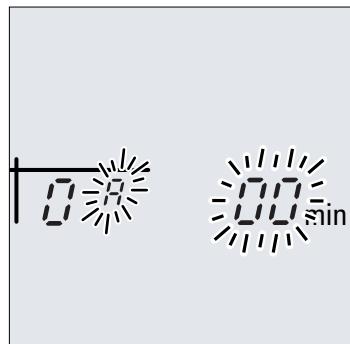
Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt.

In der Kochstellen-Anzeige wird die aktuelle Einstellung angezeigt. In der Timer-Anzeige wird die Dauer des gesamten Kochvorgangs angezeigt und läuft rückwärts ab.

Sie können während das Memory-Programm läuft die verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen:

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren, die aktuelle Kochstufe und Dauer wird angezeigt. Mit Symbol  können Sie nun alle verbleibenden Kochstufen und die jeweilige Dauer abfragen.

## Memory Ende



Wenn das Memory-Programm fertig ist, schaltet die Kochstelle aus. Es ertönt eine Minute lang ein Signal. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Die Anzeige **R** der Kochstelle blinkt. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet **0**. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

## Memory vorzeitig beenden

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Die Kochstellen-Anzeige blinkt. Symbol **-** oder **+** berühren. Die Kochstelle schaltet aus.

## Mehrere Kochstellen in Memory-Betrieb

Wenn Sie bei mehreren Kochstellen gleichzeitig die Memory-Funktion verwenden wird in der Timer-Anzeige die kürzeste Dauer eines Memory-Programms angezeigt.

## Hinweis

Sie möchten die Dauer eines anderen Memory-Programms abfragen. Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Die aktuelle Einstellung wird angezeigt.

---

# Automatische Zeitbegrenzung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein *F* und eine *B*.

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

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

---

## Eingabebestätigung ausschalten.

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

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.

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

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

## Pflege

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

## Reinigung der Glaskeramik

### Reinigungsmittel

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

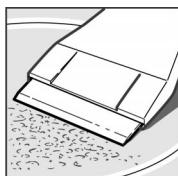
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

### Ungeeignete Reinigungsmittel

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

### Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

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



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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

## **So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche**

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

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

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

## **Metallisch schillernde Verfärbungen**

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

---

## **Reinigung des Piezo-Bedienfeldes**

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Das Bedienfeld könnte beschädigt werden.

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

---

## **Eine Störung, was tun?**

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

### **Das Kochfeld funktioniert nicht**

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

### **In Kochstellen-Anzeigen blinkt *E* und ein Signal ertönt**

Ein oder mehrere Bedienfelder wurden länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Stellen Sie neu ein.

**Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet**

Der Hauptschalter wurde irrtümlich berührt. Schalten Sie wieder ein. Stellen Sie neu ein.

**Reparaturen**

**Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.**



**Anzeige  $E \text{--}$  und Zahlen**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

**Anzeige  $F$  und Zahlen**

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

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

Anzeige	Fehler	Maßnahme
$F2$	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. $F2$ erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche qittiert wird und die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut $F2$ , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
$F4$	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Prüfen Sie ob ein heißer Topf auf dem Bedienfeld steht. Nehmen Sie den Topf vom Bedienfeld. Warten Sie einige Minuten, bis das Bedienfeld etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut $F4$ , rufen Sie den Kundendienst.
$F8$	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
$U400$	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen	Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz trennen.

## Hinweise:

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

# Verpackung und Altgerät

## Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätelpass.

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

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25** 0,12 EUR/min

# Acrylamid in Lebensmitteln

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

## Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweißbausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch hohe Temperaturen, einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel und eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

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

## Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

### Allgemeines

Verwenden Sie zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 8 °C.

Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"

Halten Sie die Back-, Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

## **Frittieren**

Das Frittierzett sollte nicht heißer als 175 °C sein.

Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.

Halten Sie die Frittierzeit möglichst kurz (bis das Frittiergegut goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergegut und Fett. Es sollte 1:10 bis max. 1:15 betragen, z.B. ca. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

## **Braten in der Pfanne**

Stellen Sie Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln her. Wenn Sie rohe Kartoffeln braten, verwenden Sie Margarine statt Öl oder Öl mit etwas Margarine.

Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Bratpfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst Nr. 0900.0519 von der Firma testo).

Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Wenn die Pfanne eine Temperatur von 150 °C erreicht hat, schalten Sie zurück auf die gewünschte Fortkochstufe.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

# Table de matières

<b>Remarques importantes .....</b>	<b>36</b>
Avant l'encastrement .....	36
Consignes de sécurité .....	36
Causes de dommages .....	38
<b>Apprentissage de l'appareil .....</b>	<b>40</b>
Le bandeau de commande .....	40
Les foyers .....	41
Indicateur de chaleur résiduelle .....	42
<b>Interrupteur principal avec sécurité-enfants ....</b>	<b>43</b>
Interrupteur principal .....	43
Sécurité-enfants .....	43
<b>Cuire .....</b>	<b>45</b>
Réglages .....	45
Tableau .....	47
Conseils pour économiser de l'énergie .....	48
<b>Cuisson avec le préchauffage booster .....</b>	<b>49</b>
Réglages .....	49
Tableaux .....	50
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	51
<b>Fonction Minuterie .....</b>	<b>52</b>
Un foyer doit s'éteindre automatiquement .....	52
Le réveil de cuisine .....	54
<b>Fonction Memory .....</b>	<b>55</b>
Mémoriser le réglage .....	55
Appeler Memory .....	56
<b>Limitation automatique du temps .....</b>	<b>58</b>

# Table de matières

---

<b>Désactiver la confirmation d'entrée .....</b>	<b>58</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>59</b>
Entretien .....	59
Nettoyage de la vitrocéramique .....	59
Nettoyage du bandeau de commande piézo .....	60
<b>Incidents et dépannage .....</b>	<b>60</b>
Remarques: .....	62
<b>Emballage et appareil usagé .....</b>	<b>63</b>
<b>Service après-vente .....</b>	<b>63</b>
<b>L'acrylamide dans certains aliments .....</b>	<b>64</b>
Que pouvez-vous faire .....	64

# Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre table de cuisson correctement et en toute sécurité.

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

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder la table de cuisson. En cas de dommages résultant d'un raccordement incorrect vous perdez tous droits à la garantie.

## Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez la table de cuisson uniquement pour préparer des aliments.

### Huile et graisse brûlantes

L'huile ou la graisse brûlante s'enflamme facilement. Risques d'incendie !

Ne chauffez jamais de la graisse ou de l'huile sans la surveiller.

Si l'huile s'enflamme, ne jamais l'éteindre avec de l'eau.

Couvrir immédiatement avec un couvercle ou une assiette.

Eteindre le foyer.

Laisser la vaisselle refroidir sur le foyer.

<b>Foyers chauds</b>	<p>Ne pas toucher les foyers chauds. Risque de brûlures ! Eloignez impérativement les enfants. L'indicateur de chaleur résiduelle met en garde de foyers chauds.</p> <p>Ne jamais déposer des objets inflammables sur le foyer. Risques d'incendie !</p> <p>S'il y a un tiroir sous la table de cuisson, vous ne devez pas y conserver des objets inflammables ou des bombes aérosol. Risques d'incendie !</p> <p>Les câbles de raccordement des appareils électriques ne doivent pas toucher les foyers chauds. Des dommages peuvent survenir à l'isolation du câblage et à la table de cuisson.</p>
<b>Dessous de casseroles et foyers mouillés</b>	<p>Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. La casserole peut être soulevée brusquement par la pression de la vapeur. Risque de blessures !</p> <p>Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.</p>
<b>Fissures dans la vitrocéramique</b>	<p>En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution.</p> <p>Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles.</p> <p>Appelez le service après-vente.</p>
<b>Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas</b>	<p>Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures !</p> <p>Appelez le service après-vente.</p>
<b>La table de cuisson se coupe</b>	<p>Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ensuite ne peut plus être commandée, vous devez la séparer immédiatement du secteur. La table de cuisson pourrait se rallumer plus tard.</p> <p>Risques d'incendie !</p> <p>Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.</p>
<b>Réparations inexpertes</b>	<p>Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !</p> <p>Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.</p>

## Causes de dommages

### Fonds de casseroles et de poêles

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

Evitez la cuisson à vide, en particulier en cas de récipients émaillés et en aluminium. Des dommages peuvent survenir au fond des récipients et à la vitrocéramique.

Pour la vaisselle spéciale, respectez les indications du fabricant.

### Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

### Sel, sucre et sable

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

### Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages. Ne rangez pas de tels objets au-dessus de la table de cuisson.

### Aliments débordés

Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

### Feuilles et plastiques

Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds.

Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

## Exemples de dommages possibles

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



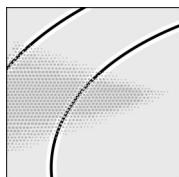
### Egratignures

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



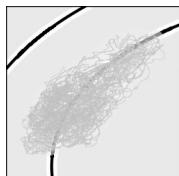
### Rayures

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



### Effets de miroitements métalliques

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



### Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

# Apprentissage de l'appareil

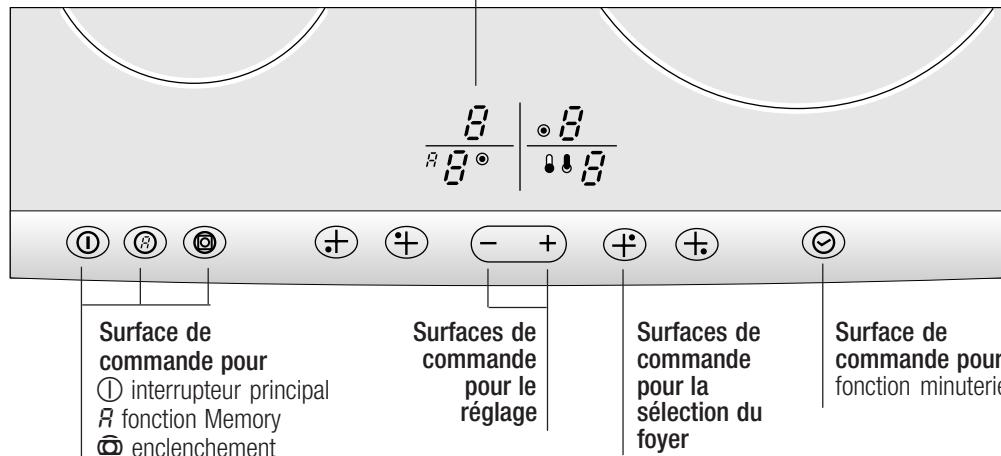
La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

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

## Le bandeau de commande

Vos surfaces de commande sont équipées d'une piézotechnique. Vous actionnez le symbole sur la barre métallique par une légère pression.

**Affichages pour**  
position de chauffe  $1 - 9$   
disponibilité au service  $\square$   
chaleur résiduelle  $H/h$

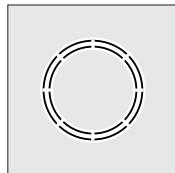


### Surfaces de commande

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

# Les foyers

## Foyer à une zone

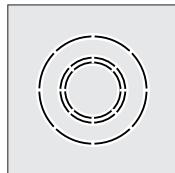


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

## Foyer à deux zones



Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure : Sélectionner le foyer au moyen du symbole

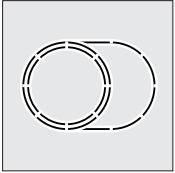
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole

Effleurer à nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

## Zone pour poissonnière



Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière : Sélectionner le foyer au moyen du symbole

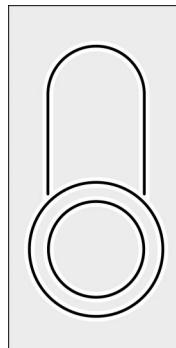
Effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole

Effleurer à nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

## Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière



La dimension de ces foyers peut être modifiée. Le foyer doit être activé.

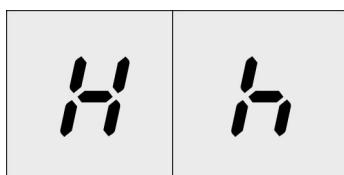
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure :  
Sélectionner le foyer au moyen du symbole et effleurer le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Enclenchement de la zone pour poissonnière :  
Sélectionner le foyer au moyen du symbole et effleurer à nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'allume.

Désactivation des surfaces de chauffe extérieures :  
Sélectionner le foyer au moyen du symbole et effleurer à nouveau le symbole . Le voyant lumineux s'éteint.

Le foyer à deux zones de 20 cm et la zone pour poissonnière de 14,5x35 cm ne peuvent pas être allumés en même temps. Les deux enclenchements sont verrouillés réciproquement.

## Indicateur de chaleur résiduelle



La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds. L'indicateur de chaleur résiduelle a deux niveaux.

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

### Attention!

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

# Interrupteur principal avec sécurité-enfants

## Interrupteur principal

### Allumer

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

### Désactiver

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages ② des foyers s'allument. Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages ② des foyers s'éteignent. Tous les foyers seront éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que les foyers aient suffisamment refroidis.

### Remarques

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

Les réglages restent mémorisés pendant les 5 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez la table de cuisson pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

## Sécurité-enfants

### Activer la sécurité-enfants

Afin que vos enfants ne puissent pas allumer les foyers, vous pouvez verrouiller la table de cuisson contre une mise en marche involontaire. La sécurité-enfants reste active en permanence.

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

1. Réglez les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteignez successivement les foyers de droite à gauche.

3. Effleurez l'interrupteur principal au moins 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

#### **Piloter la table de cuisson**

A chaque mise en marche, effleurer l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Pendant ce temps, l'affichage  $\rightarrow$  s'allume. Dès que l'affichage s'éteint, la table de cuisson est en service.

#### **Désactiver la sécurité-enfants**

Vous pouvez redésactiver la sécurité-enfants. Procédez de la même manière que pour l'activation de la sécurité-enfants.

#### **Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson**

Vous pouvez verrouiller la table de cuisson à titre exceptionnel, p.ex. lorsque des petits enfants sont en visite:

La table de cuisson doit être éteinte. Effleurez l'interrupteur principal ① plus de 4 secondes. Les affichages des foyers s'éteignent. L'affichage  $\rightarrow$  s'allume pour 10 secondes et s'éteint ensuite. La table de cuisson est verrouillée.

#### **Supprimer le verrouillage exceptionnel**

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

#### **Attention !**

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

# Cuire

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats. Les conseils ci-après vous aideront à économiser de l'énergie.

## Surface de commande + et -

Avec les symboles + et - vous réglez les position de chauffe souhaitées.

Position de chauffe 1 = puissance minimum

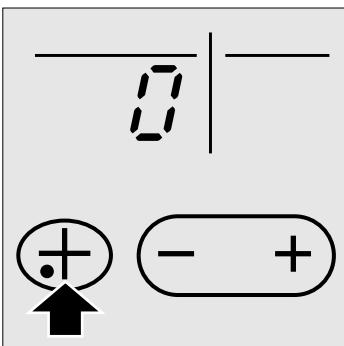
Position de chauffe 9 = puissance maximum

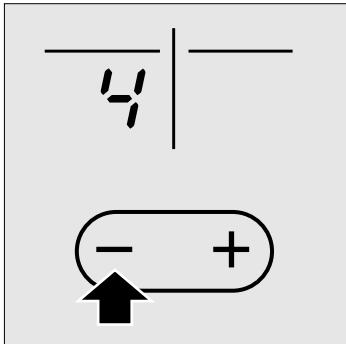
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

## Réglages

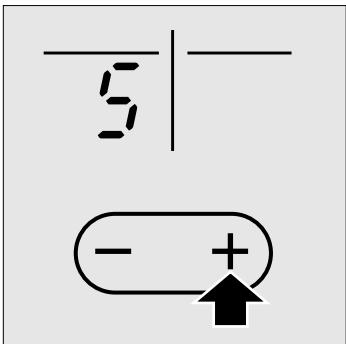
La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer le symbole + du foyer souhaité.  
A l'affichage clignote  $\text{I}$ .





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



- 3.** Modifier la position de chauffe:  
Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à l'apparition de la position de chauffe souhaitée.

**Eteindre le foyer**

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

Vous pouvez aussi éteindre le foyer en effleurant plus de 2 secondes le symbole † du foyer sélectionné.

## Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

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

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
<b>Braiser</b>				
Paupiettes	4 pièces	5-8 mn.	4-5	50-60 mn.
Rôti à braiser	1 kg	5-8 mn.	4-5	80-100 mn.
Goulasch	500 g	6-11 mn.	4-5	50-60 mn.
<b>Poêler</b>				
Crêpe (galette)		2-4 mn.	6-7	cuire en continu
Escalope, panée	1-2 pièces	2-4 mn.	6-7	6-10 mn.
Steak	2-3 pièces	2-4 mn.	7-8	8-12 mn.
Bâtonnets de poisson	10 pièces	2-4 mn.	6-7	8-12 mn.
<b>Friture</b> (dans 1-2 l d'huile)				
Produits surgelés	200 g par remplissage	10-15 mn.	8-9	faire frire en continu
Divers	400 g par remplissage	10-15 mn.	4-5	faire frire en continu

\* Mijoter sans couvercle

## Conseils pour économiser de l'énergie

### La bonne dimension de casserole

Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond épais plat. Des fonds inégaux allongent les temps de cuisson.

Choisissez pour chaque foyer la dimension de casserole appropriée. Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.

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

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

### Mettre le couvercle

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

## Faire cuire avec peu d'eau

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

## Réduire le réglage

Réduisez à temps à une position de chauffe inférieure.

## Utiliser la chaleur résiduelle

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

Aussi longtemps que l'indicateur de chaleur résiduelle *H* est allumé, vous pouvez utiliser le foyer éteint pour réchauffer et pour faire fondre des aliments.

---

# Cuisson avec le préchauffage booster

Les quatre foyers sont équipés du préchauffage booster.

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

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

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

---

## Réglages

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

Après le chauffage rapide, le foyer se remet automatiquement sur la position de mijotage. Seule la position de mijotage est encore allumée à l'affichage.

## Tableaux

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

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

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

## Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster

**Avec le préchauffage booster, le mets ne cuit pas.**

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

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

Faites cuire le riz dans deux fois son volume de liquide.

Couvrez la casserole avec un couvercle.

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

Utilisez un récipient plus haut.

**Le lait ou des mets qui moussent fortement débordent.**

Avant de la remplir, rincez la casserole à l'eau froide.

**Le lait brûle.**

Mettez l'aliment dans la poêle suffisamment chaude. Lorsque la graisse est suffisamment chaude, elle coule en stries sur le fond de la poêle penchée. Ne retournez pas trop tôt l'aliment. La viande ou les galettes de pommes de terre se détachent pratiquement d'elles-mêmes après un certain temps.

**Pendant la cuisson, le mets adhère à la poêle.**

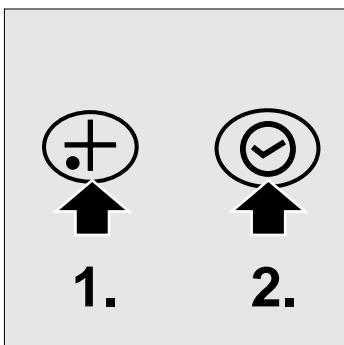
# Fonction Minuterie

La minuterie est un interrupteur horaire. Elle permet de programmer l'arrêt automatique des quatre foyers.

La minuterie possède en plus un réveil de cuisine. Il est indépendant des autres réglages. Il peut même être réglé lorsque la table de cuisson est verrouillée.

## Un foyer doit s'éteindre automatiquement

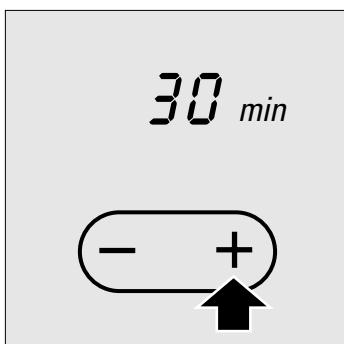
### Réglages



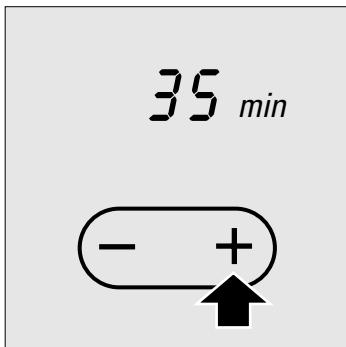
Vous programmez une durée pour le foyer souhaité. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole  $+$ .
2. Effleurer le symbole  $\ominus$ . A l'affichage de minuterie clignote  $00$ .



3. Effleurer le symbole  $-$  ou le symbole  $+$ . La valeur de référence apparaît.  
Si  $+$  : 30 minutes  
si  $-$  : 10 minutes



4. Effleurer le symbole – ou le symbole + jusqu'à ce que la durée souhaitée apparaisse à l'affichage de minuterie.

La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.

#### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe clignote un **0**. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote **00**. Effleurez une surface quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

#### Corriger la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole **+**. Effleurer le symbole **⊖** et modifier la durée au moyen du symbole – ou du symbole **+**.

#### Effacer prématûrement

Sélectionner le foyer au moyen du symbole **+**. Au moyen du symbole –, régler à **00**. L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.

#### Remarques

Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Sélectionner le foyer au moyen du symbole **+**. La durée apparaît pendant 5 secondes.

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.

La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.

## Le réveil de cuisine

### Réglages

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

Aucun foyer ne doit être sélectionné.

**1.** Effleurer le symbole  , l'affichage **min** clignote. A l'affichage de minuterie clignote .

**2.** Effleurer le symbole **+** ou le symbole **-**.

La valeur de référence apparaît.

Symbole **+** : 10 minutes

symbole **-** : 05 minutes

**3.** Régler le temps au moyen du symbole **+** ou du symbole **-**.

Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote  et l'affichage **min** clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Corriger le temps

Effleurer le symbole  et modifier le temps au moyen du symbole **+** ou du symbole **-**.

### Remarque

Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

# Fonction Memory

Avec la fonction Memory, vous pouvez mémoriser des positions de chauffe et des temps pour un plat et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque un plat demande plusieurs positions de chauffe différente et si vous préparez un plat assez souvent.

La préparation du plat nécessite toujours les mêmes conditions que lors de la mémorisation, p.ex. : le même récipient et la même quantité et température de départ du plat.

## Mémoriser le réglage

### Procédez comme suit

Vous pouvez mémoriser un processus de Memory par foyer. Pour chaque processus de Memory, vous pouvez enregistrer jusqu'à 5 réglages. La durée maximale de l'enregistrement est 99 minutes.

La table de cuisson doit être allumée. Aucun foyer ne doit être sélectionné.

1. Effleurer le symbole . A l'affichage clignote **rec**.
2. Sélectionner le foyer souhaité au moyen du symbole  et régler la position de chauffe. L'enregistrement commence. L'affichage **rec** est allumé et  clignote à côté de l'affichage du foyer.
3. Préparez maintenant le plat comme souhaité. Les réglages seront enregistrés.
4. Le foyer s'éteint lorsque le plat est prêt. Le processus de cuisson est mémorisé.

## Remarques

Si vous réglez plus de 5 positions de chauffe pour votre plat, le symbole  $\equiv$  clignote à l'affichage de minuterie et le symbole  $\equiv$  à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. L'affichage de minuterie s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si vous enregistrez plus de 99 minutes, le symbole  $99$  clignote à l'affichage de minuterie et le symbole  $\equiv$  à l'affichage du foyer. Les positions de chauffe suivantes ne seront plus enregistrées. Les affichages s'éteignent lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez finir la cuisson de votre plat comme souhaité.

Si pour un foyer vous désirez enregistrer un autre processus Memory :  
Enregistrez à nouveau. L'ancien enregistrement sera écrasé.

La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

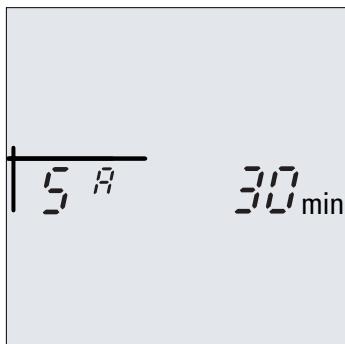
## Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory.

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole  $\pm$ .
2. Effleurer le symbole  $R$  pour activer Memory.

Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer.  
Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage  $R$  du foyer est allumé.  
Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

## Afficher Memory



## Memory démarre

Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe.

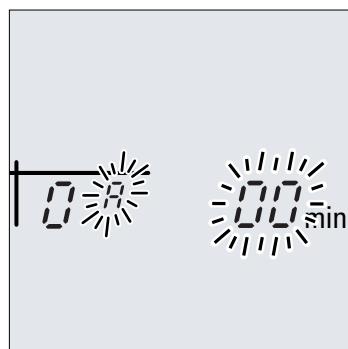
A l'affichage des foyers est indiqué le réglage actuel. A l'affichage de minuterie est affichée la durée de tout le processus de cuisson et s'écoule à rebours.

Pendant le déroulement du programme Memory, vous pouvez interroger les positions de chauffe restantes et la durée respective :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole .

Effleurer le symbole , la position de chauffe actuelle et la durée s'affichent. En effleurant le symbole  vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

## Fin de Memory



Lorsque le programme Memory est terminé, le foyer s'éteint. Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote . L'affichage  du foyer clignote. A l'affichage du foyer s'allume . Effleurez une surface quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

## Arrêt anticipé de Memory

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . L'affichage du foyer clignote. Effleurer le symbole  ou . Le foyer s'éteint.

## Plusieurs foyers en mode Memory

Si vous utilisez la fonction Memory pour plusieurs foyers simultanément, l'affichage de minuterie indique la durée la plus courte d'un programme Memory.

## Remarque

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Le réglage actuel est affiché.

# Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

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

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

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

# Désactiver la confirmation d'entrée

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

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

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteignez successivement tous les foyers de droite à gauche.
3. Effleurer l'interrupteur principal au moins pendant 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

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

# Entretien et nettoyage

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

## Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Il couvre la surface de cuisson d'une pellicule brillante, repoussant les salissures. La table de cuisson garde longtemps son aspect du neuf. Vous vous facilitez le nettoyage.

## Nettoyage de la vitrocéramique

### Produits nettoyants

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

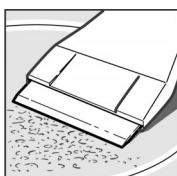
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

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

### Produits nettoyants inappropriés :

### Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.

Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



La lame est très tranchante. Risque de blessures!  
Couvrez la lame après le nettoyage.

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

## Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

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

Nettoyez la surface tiède avec un produit nettoyant et du papier absorbant. Des taches peuvent survenir si la surface de cuisson est encore trop chaude.

Essuyez la surface avec une éponge humide et ensuite avec un chiffon doux pour la sécher.

## Effets de miroitements métalliques

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

## Nettoyage du bandeau de commande piézo

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

N'utilisez pas de produits mordants ou récurants ni d'accessoires tranchants. Le racloir à verre est inapproprié. Le bandeau de commande pourrait être endommagé.

Du jus de citron et du vinaigre sont inappropriés pour nettoyer le bandeau de commande. Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

## Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petit incident gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes.

Vérifiez au disjoncteur si les fusibles pour l'appareil sont en bon état. Contrôlez s'il y a une panne de courant.

Un ou plusieurs champs ont été actionnés sans interruption pendant plus de 5 secondes.

Réglez à nouveau.

### La table de cuisson ne fonctionne pas

### Dans les affichages de foyers clignote $\mathcal{E}$ et un signal retentit

## La table de cuisson s'est éteinte

### Réparations



### Affichage $E\backslash r$ et chiffres

L'interrupteur principal a été actionné par mégarde. Réenclenchez-le. Réglez à nouveau.

### Seuls les techniciens du service après-vente formés sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

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

### Affichage $F$ et chiffres

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

Affichage	Anomalie	Mesure
$F2$	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Enlevez les récipients des foyers. $F2$ s'éteint, lorsque l'affichage est acquitté par l'effleurement d'une surface de commande et le foyer a suffisamment refroidi. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que les foyers aient un peu refroidis. Si $F2$ réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
$F4$	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Vérifiez si un récipient chaud est sur le bandeau de commande. Enlevez récipient du bandeau de commande. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que le bandeau de commande ait un peu refroidi. Si $F4$ réapparaît après avoir rallumé, appelez le service après-vente.
$F8$	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
$U400$	La table de cuisson n'est pas correctement branchée.	Séparez l'appareil du secteur au moyen du disjoncteur général ou du disjoncteur dans le boîtier à fusibles.

## Remarques:

La température du foyer est réglée par l'activation et la désactivation du chauffage; le chauffage rouge incandescent n'est donc pas toujours visible. Si vous sélectionnez une position de chauffe inférieure, le chauffage se coupe plus souvent. En cas de positions de chauffe supérieures, il ne se coupe que rarement. Même lors de la position la plus puissante, le chauffage se met en marche et s'éteint.

Un léger bruit de ronronnement peut être audible lorsque les foyers chauffent.

Le chauffage des différents foyers peut être plus ou moins lumineux. Selon l'angle de vue, il rayonne par-dessus le bord marqué du foyer.

Ce sont des caractéristiques techniques. Elles n'influencent aucunement la qualité et le fonctionnement.

Selon la surface du plan de travail, une petite fente irrégulière peut se former entre le plan de travail et la table de cuisson. C'est pourquoi la table de cuisson est entourée d'un joint élastique.

En raison du matériau, la vitrocéramique peut présenter des irrégularités à la surface. La surface de la table de cuisson étant très lisse, il se peut que même de très petite bulles d'un diamètre inférieur à 1 mm se voient plus ou moins. Elles ne compromettent ni le bon fonctionnement ni la durabilité de la surface de cuisson vitrocéramique.

# Emballage et appareil usagé

## Elimination écologique

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

# Service après-vente

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

## Numéros de produit E et de fabrication FD

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

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

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par :

de très hautes températures  
une faible teneur en eau dans les aliments  
un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatius).

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> :

### En général :

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

Faites uniquement dorer les aliments à cuire -  
«Faire dorer au lieu de carboniser»

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

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

## **Fritures**

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

Réduisez le temps de friture à un minimum (jusqu'à ce que l'aliment à frire soit doré).

Veillez au rapport aliment à frire et graisse. Il devrait être de 1:10 à max. 1:15, p.ex. env. 100 g de frites pour 1,5 l d'huile.

En cas de pommes de terre fraîches, trempez les morceaux pendant 1 heure dans l'eau avant de les faire frire.

## **Frire dans la poêle**

Préparez des pommes de terre sautées à base de pommes de terre cuites. Si vous faites frire des pommes de terre crus, utilisez de la margarine ou lieu d'huile, ou de l'huile avec un peu de margarine.

Pour contrôler la température de la surface dans la poêle, un thermomètre de surface est très utile (p.ex. référence 0900.0519 de la société testo).

Nous recommandons : Chauffez la poêle à frire à la position de chauffe 9. Lorsque la poêle a atteint une température de 150 °C, réduisez à la position de cuisson souhaitée.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.