

en	Instruction manual	3–54
nl	Gebruiksaanwijzing	55–67

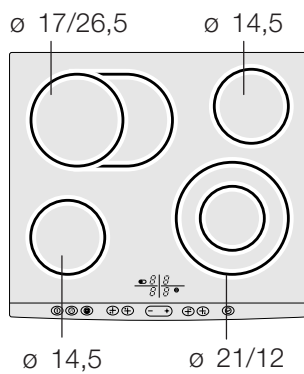
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing



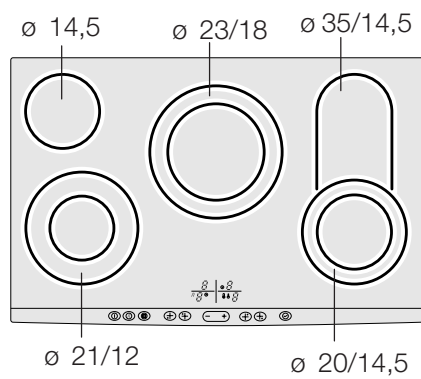
T 1643..,
T 1683..

9000007145

T 1643..



T 1683..



$\varnothing = \text{cm}$

Table of contents

Important information	5
Before installation	5
Safety precautions	5
Reasons for damage	7
Familiarising yourself with the appliance	9
The control panel	9
The hotplates	10
Residual heat indicator	11
Main switch with child-proof lock	12
Main switch	12
Childproof lock	12
Cooking	13
Setting procedure	14
Table	15
Tips on saving energy	16
Cooking with the electronic boil start control ..	17
Setting procedure	17
Tables	18
Tips on electronic boil start control	19
Timer function	20
A hotplate is to switch off automatically	20
Kitchen timer	22
Memory function	22
Storing the setting	23
Calling up the memory	24
Automatic time limiter	25

Table of contents

Switching off input confirmation	26
Care and cleaning	26
Care	26
Cleaning glass ceramic	26
Cleaning the piezo control panel	27
Troubleshooting	28
Notes:	29
Packaging and old appliances	30
After-sales service	30
Acrylamide in food	31
What can you do?	31

Important information

Read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your hob safely and correctly.

Keep the instruction and installation manual and the appliance pass in good condition. Please pass on these documents to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Transport damage

Check the hob after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

The hob may only be connected by a licensed specialist. Damage due to the appliance being connected incorrectly will invalidate the guarantee.

Safety precautions

Overheated oil and fat

This appliance is intended only for domestic use. Only use the hob for food preparation.

Overheated oil or fat can ignite very quickly.

Risk of fire!

Never leave heating oil or fat unsupervised.

Should the oil ignite, do not try to put it out by pouring water on it.

Cover the pan with a lid or plate immediately.

Switch off the hotplate.

Leave the ovenware on the hotplate to cool down.

Hot hotplates

Do not touch hot hotplates. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance. The residual heat indicator warns you that the hotplates are hot.

Never place combustible items on the hob.

Risk of fire!

You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob. Risk of fire!

The service cables from electrical appliances must not touch the hot hotplates. This could cause damage to the hob and the cable insulation.

Wet saucepan bases and hotplates

Steam pressure can be generated from the liquid between the base of the saucepan and the hotplate. The steam pressure could cause the pan to jump suddenly. There is a risk of injury.
Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.

Cracks in the glass ceramic

If there are fractures, flaws or cracks in the glass ceramic, there is a risk of electric shock.
Switch off the appliance immediately.
Isolate the appliance from the power supply at the fuse box.
Call after-sales service.

The hotplate heats up, the indicator does not work

Switch off the hotplate if the hotplate heats up but the indicator is not working. There is a risk of burning.
Call after-sales service.

The hob switches off automatically

If the hob switches itself off and can then no longer be used, disconnect it from the electricity supply immediately. The hob can be switched on again later.
Risk of fire!
Switch off the circuit breaker in the fuse box and call the after-sales service.

Incorrect repairs

Incorrect repairs are dangerous. There is a risk of electrocution.
Repairs may only be carried out by one of our experienced after-sales engineers.

Reasons for damage

Saucepan and pan bases

Rough pan bases scratch the glass ceramic. Check your ovenware.

Avoid cooking on the hob with an empty pan, especially with enamel and aluminium pans. This could cause damage to the saucepan bases and glass ceramic.

Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware.

Hot pans and saucepans

Never place hot pans or saucepans on the control panel, display area or the frame.

This could cause damage.

Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Do not use the hob as a work surface or storage space.

Hard and pointed objects

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

Do not store such objects above the hob.

Food spills

Sugar and food with a high sugar content damage the hob. Remove food spills immediately with a glass scraper.

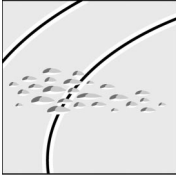
Caution The glass scraper has a sharp blade.

Foil and plastic

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

Examples of possible damage

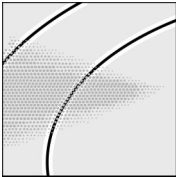
The following types of damage affect neither the cooker's function nor the stability of the glass ceramic.



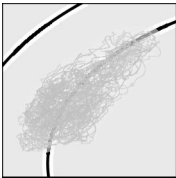
Blisters caused by melted sugar or food with a high sugar content.



Scratches caused by salt, sugar or sand particles or from rough pan bases.



Shimmering metallic discoloration caused by pan abrasion or the use of unsuitable cleaning agents.



Scuffed surface caused by using unsuitable cleaning agents.

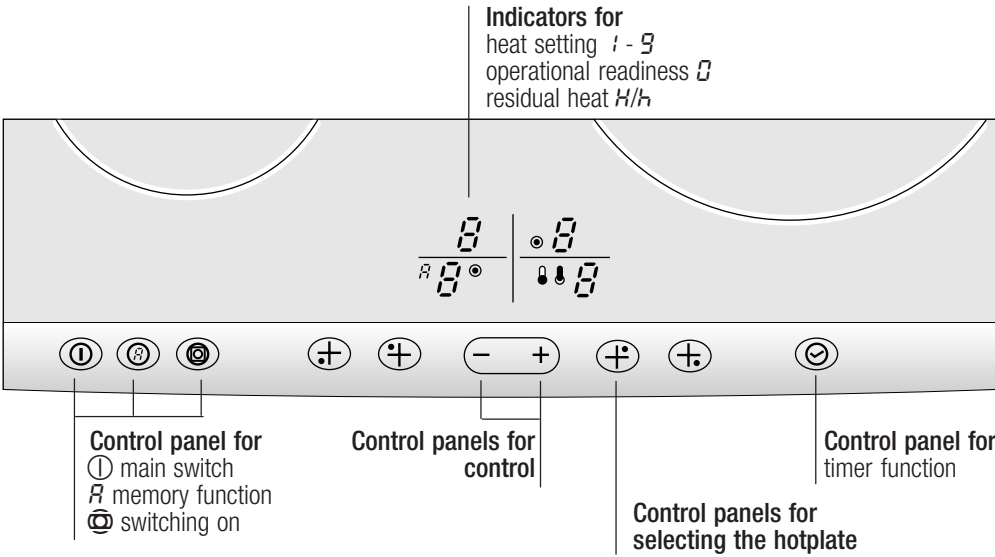
Familiarising yourself with the appliance

The instruction manual applies to various hobs. On page 2 you will find an overview of models with dimensions.

This section describes the control panels, hotplates and displays. They are shown by appliance model.

The control panel

Your control panels are equipped with piezo technology. You can activate/deactivate a symbol on the metal panel by pressing it lightly.

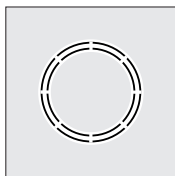


Control panels

When you touch a symbol, the respective function is activated.

The hotplates

Single-circuit hotplate

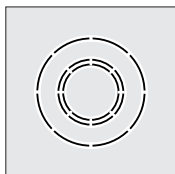


The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

Select the correct hotplate.

The saucepan and hotplate sizes should match.

Dual-circuit hotplate



The size of these hotplates can be altered. The hotplate must be switched on.


To switch on the outer ring:

Use the \pm symbol to select the hotplate.

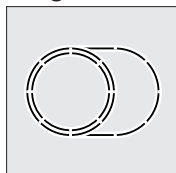
Touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Use the \pm symbol to select the hotplate.

Touch the  symbol again. The indicator light goes out.

Extended cooking zone



The extended cooking zone can be switched on when using this hotplate. The hotplate must be switched on.


To switch on the extended cooking zone:

Use the \pm symbol to select the hotplate.

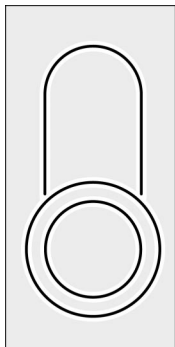
Touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Use the \pm symbol to select the hotplate.


Touch the  symbol again. The indicator light goes out.

Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone




The size of these hotplates can be altered. The hotplate must be switched on.


To switch on the outer ring:

Use the \pm symbol to select the hotplate and touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch on the extended cooking zone:

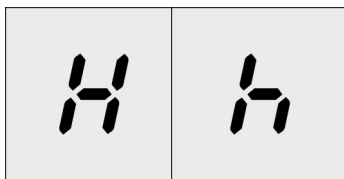
Use the \pm symbol to select the hotplate and touch the  symbol again. The indicator light lights up.

To switch off the outer rings:

Use the \pm symbol to select the hotplate and touch the  symbol again. The indicator light goes out.

The 20 cm dual-circuit hotplate and the 14.5x35 cm extended cooking zone cannot be switched on simultaneously. If one is switched on, the other is automatically disabled.

Residual heat indicator



The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. The residual heat indicator has two levels.

If an **H** appears in the display, the hotplate is still hot. You can, for example, keep a small meal warm or melt chocolate using this heat.

As the hotplate cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Caution

The residual heat indicator will no longer come on after a power cut. The hotplates could still be hot.

Main switch with child-proof lock

Main switch

Switching on

Switch on the electronics in the control panel using the main switch. Now the hob is ready for use.

Switching off

Touch the ① symbol until the 🔥 hotplate indicators light up.

Touch the ① symbol until the 🔥 hotplate indicators go out. All the hotplates are switched off. The residual heat indicator remains lit until the hotplates have cooled sufficiently.

Notes

The hob switches off automatically if all the hotplates have been switched off for more than 10 seconds.

The settings remain stored for 5 seconds after the hob has been switched off. If you switch the hob on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Childproof lock

You can prevent the hob from being switched on unintentionally so that children cannot switch on the hotplates. The childproof lock remains activated permanently.

Activating the child-proof lock

Switch on the hob using the main switch.

1. Set all 4 hotplates to heat setting 2.
2. Switch off the hotplates one by one from right to left.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds, after which a signal sounds.
The child-proof lock is activated.

Operating the hob

To switch on, touch the ① main switch for more than 4 seconds. During this time, 🔥 lights up in the display. As soon as the display goes out, the hob is switched on.

Deactivating the childproof lock

You can deactivate the childproof lock again. Proceed in the same manner as for activating the child-proof lock.

Locking the hob once off

You can lock the hob on a single occasion, if for example, small children are visiting:

The hob must be switched off.

Touch the ① main switch for more than 4 seconds.

The hotplate indicators go out. The → indicator lights up for 10 seconds and goes out. The hob is locked.

Unlocking the once off locking

Touch the ① main switch for more than 4 seconds.

The hob is switched on. The hob is unlocked.

Important

The child-proof locks could be activated or deactivated unintentionally when the appliance is cleaned using water or as a result of spillages or objects covering the main switch ①.

Cooking

This section describes how to adjust the hotplates. The table shows the heat settings and cooking times for various dishes. The following tips help to save energy.

The + and – control panels

You can set the required heat setting using the + and – symbols.

Heat setting 1 = lowest setting

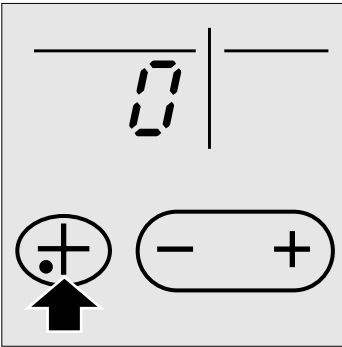
Heat setting 9 = highest setting.

Each heat setting has an intermediate step. This is marked by a dot.

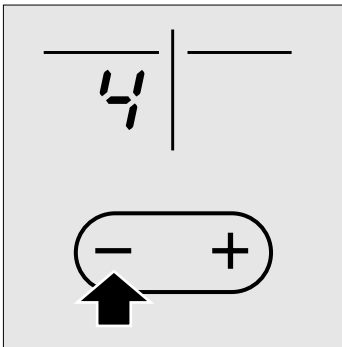
Setting procedure

The hob must be switched on.

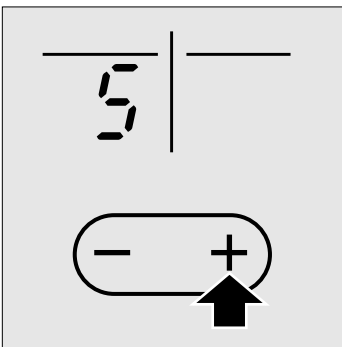
1. Touch the + symbol for the required hotplate.
 0 flashes in the display.



2. Touch the + or – symbol in the next 5 seconds.
The basic setting will appear:
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



3. Changing the heat setting:
Touch the + or – symbol until the desired heat setting appears.



Switching off the hotplate

Touch the – symbol until 0 appears.

You can also switch off the hotplate by touching the + symbol for the required hotplate for longer than 2 seconds.

Table

The following table provides a few examples.
The cooking time may vary depending on the type of food, its weight, and quality. Deviations are therefore possible.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
Melting				
chocolate, chocolate coating, butter, honey	100 g	-	1 - 2	-
gelatine	1 pck.	-	1 - 2	-
Heating				
canned vegetables	400 g - 800 g	2 - 4 mins.	1 - 2	3 - 6 mins.
clear soup	500 ml - 1 ltr	3 - 4 mins.	7 - 8	2 - 4 mins.
thick soup	500 ml - 1 ltr	2 - 4 mins.	2 - 3	2 - 4 mins.
milk	200 ml - 400 ml	2 - 4 mins.	1 - 2	2 - 3 mins.
Heating and keeping warm				
stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	2 - 3 mins.	1 - 2	
milk	500 ml - 1 ltr.	3 - 4 mins.	1 - 2	
Defrosting and heating				
frozen spinach	300 g - 600 g	4 - 5 mins.	2 - 3	5 - 15 mins.
frozen goulash	500 g - 1 kg	4 - 5 mins.	2 - 3	20 - 30 mins.
Simmering				
dumplings, meatballs (1 - 2 ltr. water)	4 - 8 pieces	8 - 12 mins.	4 - 5*	20 - 30 mins.
fish	300 g - 600 g	5 - 8 mins.	4 - 5*	10 - 15 mins.
Cooking				
rice (with double the amount of water)	125 g - 250 g	3 - 4 mins.	2 - 3	15 - 30 mins.
rice pudding (500 ml - 1 ltr. milk)	125 g - 250 g	4 - 6 mins.	1 - 2	25 - 35 mins.
potatoes boiled in their skins with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	5 - 7 mins.	4 - 5	25 - 30 mins.
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	5 - 7 mins.	4 - 5	15 - 25 mins.
fresh vegetables with 1 - 3 cups of water	500 g - 1 kg	4 - 5 mins.	2 - 3	10 - 20 mins.
pasta (1 - 2 ltr. water)	200 g - 500 g	8 - 12 mins.	6 - 7*	6 - 10 mins.

	Quantity	Heat setting 9	Ongoing cooking	Ongoing cooking time
Roasting				
roulade	4 servings	5 - 8 mins.	4 - 5	50 - 60 mins.
pot roast	1 kg	5 - 8 mins.	4 - 5	80 - 100 mins.
goulash	500 g	6 - 11 mins.	4 - 5	50 - 60 mins.
Roasting				
pancakes (Fladle, Swabian pancakes)		2 - 4 mins.	6 - 7	constant roasting
cutlet, breaded	1 - 2 pieces	2 - 4 mins.	6 - 7	6 - 10 mins.
steak	2 - 3 pieces	2 - 4 mins.	7 - 8	8 - 12 mins.
fish fingers	10 pieces	2 - 4 mins.	6 - 7	8 - 12 mins.
Deep-fat frying				
(in 1 - 2 ltr. of oil)				
deep-frozen foods	200 g per serving	10 - 15 mins.	8 - 9	constant deep-fat frying
others	400 g per serving	10 - 15 mins.	4 - 5	constant deep-fat frying
* Ongoing cooking without lid				

Tips on saving energy

The correct saucepan size

Use saucepans and pots with thick, even bases. Uneven bases increase the cooking time.

Select the correct saucepan size for each hotplate. The diameter of the bases of the saucepans and pots should match the size of the hotplate.
Note: Ovenware manufacturers often give the diameter of the top of the saucepan. It is usually larger than the diameter of the base of the saucepan.

Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires more energy.

Using a lid

Saucepans and pots should always be covered with a suitable lid. Cooking without a lid requires much more energy.

Cooking with small quantities of water

Cook with small quantities of water. This saves energy and helps vegetables to retain vitamins and minerals.

Lowering the heat setting

Switch down to a lower heat setting in good time.

Using residual heat

For longer cooking times, switch off the hotplate 5 to 10 minutes before the end of the cooking time.

As long as the residual heat indicator *H* is lit, you can still use the hotplate, which has already been switched off, for warming up or melting food.

Cooking with the electronic boil start control

All four hotplates have an electronic boil start control.

It is no longer necessary to switch on the hotplate, wait for the pan to boil and then change the setting. You simply start with the heat setting you require for simmering.

The hotplate initially heats up using the highest heat setting, and then automatically switches back to the heat setting selected.

The time taken for the hotplate to heat up depends on the simmer setting selected.

Setting procedure

1. Set the required ongoing cooking level for the hotplate.
2. Touch the + and - symbols at the same time. Electronic boil start control is activated. *H* and the ongoing cooking level flash alternately in the display.

After the food is brought to the boil, the hotplate automatically switches back to ongoing cooking. Only the ongoing cooking level remains lit in the display.

Tables

Refer to the following table for which appliances the electronic boil start control is suitable for.

The smaller amounts specified are suitable for the smaller hotplates, the larger amounts for the larger hotplates. The values specified are guidelines only.

Appliances with electronic boil start control	Quantity	Heat setting	Cooking time in minutes
Heating			
canned vegetables	400 g - 800 g	A 1 - 2	5 - 10
clear soup	500 ml - 1 ltr.	A 7 - 8	4 - 7
thick soup	500 ml - 1 ltr.	A 2 - 3	3 - 6
milk	200 ml - 400 ml	A 1 - 2	4 - 7
Heating and keeping warm			
stew (e.g. lentil stew)	400 g - 800 g	A 1 - 2	-
Defrosting and heating			
frozen spinach	300 g - 600 g	A 2 - 3	10 - 20
frozen goulash	500 g - 1 kg	A 2 - 3	20 - 30
Simmering			
fish	300 g - 600 g	A 4 - 5*	20 - 25
Cooking			
rice (with double the amount of water)	125 g - 250 g	A 2 - 3	20 - 35
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	A 4 - 5	30 - 40
boiled potatoes with 1 - 3 cups of water	750 g - 1.5 kg	A 4 - 5	20 - 30
fresh vegetables with 1 - 3 cups of water	500 g - 1 kg	A 2 - 3	10 - 20
Roasting			
roulade	4 pieces	A 4 - 5	50 - 60
pot roast	1 kg	A 4 - 5	80 - 100
Roasting			
fish fingers	10 servings	A 6 - 7	8 - 12
pancakes (Fladle, Swabian pancakes)		A 6 - 7	constant roasting
cutlet, breaded	1 - 2 servings	A 6 - 7	8 - 12

Tips on electronic boil start control

Food does not come to the boil using electronic boil start control.

The electronic boil start control is designed for cooking using small quantities of water to preserve nutrients.

Add only approximately 3 cups of water to the food for large hotplates and approximately 2 cups of water for small hotplates.

Cook rice in double quantities of liquid.

Place a lid on the saucepan

Electronic boil start control is not suitable for food which is cooked in large quantities of water (e.g. noodles).

Milk or highly frothy food boils over.

Use a taller saucepan.

Milk burns.

Wash the saucepan out with cold water before filling it.

When frying, the food sticks to the frying pan.

Place food in a pan pre-heated to a sufficient temperature. If the fat is hot enough, it runs in streaks over the sloping base of the pan. Do not add food too early. Meat or potato fritters will break into pieces after a while.

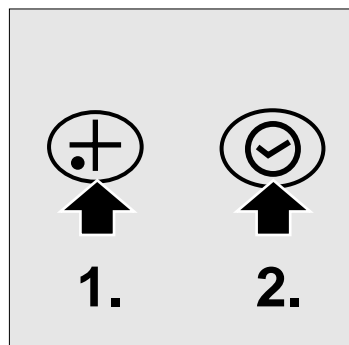
Timer function

The timer is an electronic clock. It can be used to switch off any of the four hotplates automatically.

The timer also has a cooking timer. It runs independently of all the other settings. This means that it can still be set when the hob is locked.

A hotplate is to switch off automatically

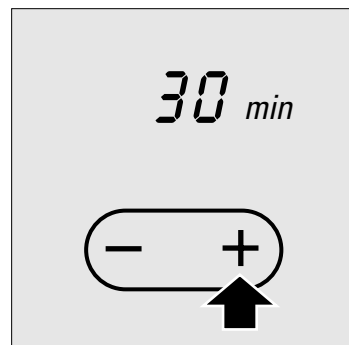
Setting procedure



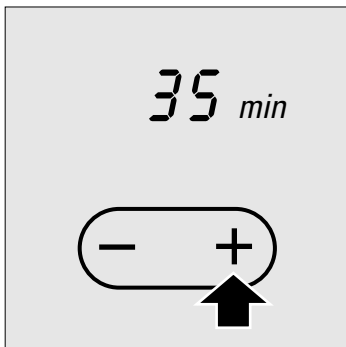
You enter a specific duration for the desired hotplate. When the duration has elapsed, the hotplate switches off automatically.

The hotplate must be switched on.

1. Select the hotplate using the \oplus symbol.
2. Touch the \odot symbol. 00 flashes in the display.



3. Touch the $-$ or $+$ symbol.
The default value appears.
 $+$: for 30 minutes
 $-$: for 10 minutes



4. Touch the – or + symbol until the required time appears in the timer indicator.

The duration flashes for several seconds and then disappears. If you have set a duration for several hotplates, it is always the shortest duration that is displayed.

When the duration has elapsed

When the duration has elapsed, the hotplate switches off. flashes in the heat setting indicator. A signal sounds for one minute. flashes in the timer indicator. Touch any control panel. The displays will go out and the audible signal will stop.

Changing the duration

Select the hotplate using the symbol. Touch the symbol and change the duration using the – or + symbol.

Cancelling prematurely

Select the hotplate using the symbol. Set to using the – symbol. The indicator goes out after a few seconds.

Notes

If you would like to call up the remaining duration for a hotplate: Select the hotplate using the symbol. The duration is displayed for 5 seconds.

You can set a duration of up to 99 minutes.

The automatic time limit can also be activated using the timer function.

The timer function is no longer active after a power cut.

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

There must be no hotplate selected.

1. Touch the ☹ symbol. **min** flashes. 00 flashes in the timer indicator.
2. Touch the + or – symbol.
The default value appears.
+ symbol: 10 minutes
– symbol: 05 minutes
3. Set the time using the + or – symbol.

The time begins to count down after a few seconds.
The shortest time set with the timer is displayed.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds for one minute. 00 flashes in the timer indicator and **min** flashes. Touch any control panel. The displays go out and the audible signal ceases.

Changing the time

Touch the ☹ symbol and change the time using the + or – symbol.

Note

The kitchen timer is no longer in operation after a power cut.

Memory function

You can use the memory function to store the heat settings and times for one meal which can be called up again at any time.

The memory function is useful if you require several different heat settings in order to prepare a meal, and if there is a meal which you cook particularly often.

The conditions must always be the same as when you stored the settings when preparing the dish, e.g.: the same pan, the same quantity and the same initial temperature of the dish.

Storing the setting

You can store one memory event for each hotplate. For each memory event you can record up to 5 settings. The maximum duration that can be recorded is 99 minutes.

Setting procedure

The hob must be switched on. No hotplate must be selected.

1. Touch the **R** symbol. **rec** flashes in the display.
2. Select the desired hotplate using the **+** symbol and set the heat setting. Recording begins. The **rec** indicator lights up and **R** flashes next to the hotplate indicator.
3. Now prepare the dish as you wish. The settings are recorded.
4. When your meal is ready, switch off the hotplate. The cooking event is stored.

Notes

If you set more than 5 heat settings for your dish, **≡** flashes in the timer indicator and **≡** flashes in the hotplate indicator. The following heat settings are no longer recorded. The timer indicator goes out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

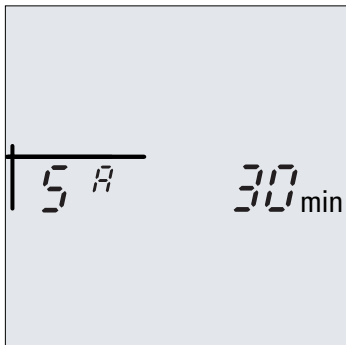
If you record more than 99 minutes, **99** flashes in the timer indicator and **≡** flashes in the hotplate indicator. The following heat settings are no longer recorded. The displays go out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

If you want to save a different memory process for a hotplate:
make a new recording. The old recording will be overwritten.

Automatic time limit can also be activated using the memory function.

Calling up the memory

Displaying the memory



Starting the memory function

If you want to cook a dish again for which the setting has been recorded, call up the memory.

1. Select the hotplate using the \pm symbol.
2. Touch the A symbol to activate the memory.

The stored settings appear in the hotplate indicator in quick succession.

The hotplate does not heat up yet. The A hotplate indicator lights up.

Each individual step appears for 3 seconds in the indicator.

After all the steps have been displayed, the memory program starts. The hotplate heats up.

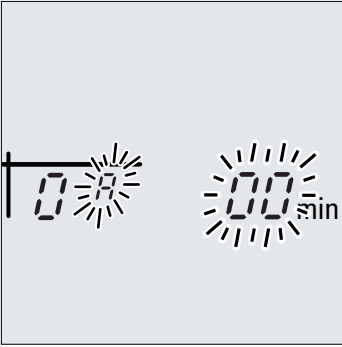
The current setting is displayed in the hotplate indicator. The duration of the whole cooking event counts down in the timer indicator.

You can call up the remaining heat settings and the respective durations while the memory program is running:

Select the hotplate using the \pm symbol.

Touch the \odot symbol, the current heat setting and duration are displayed. Now you can call up all the remaining heat settings and the respective durations using the \odot symbol.

Memory end time



When the memory program has finished, the hotplate switches off. A signal sounds for one minute. **00** flashes in the timer indicator. The **H** hotplate indicator flashes. **0** lights up in the hotplate indicator. Touch any control panel. The displays will go out and the audible signal will stop.

Ending the memory prematurely

Select the hotplate using the **+** symbol. The hotplate display flashes. Touch the **-** or **+** symbol. The hotplate switches off.

Several hotplates in the memory operation

If you want to use the memory function on several hotplates at the same time, the shortest duration for a memory program is displayed in the timer indicator.

Note

If you would like to call up the duration of another memory program: Select the hotplate using the **+** symbol. The current setting is displayed.

Automatic time limiter

If a hotplate is in constant use for a long time without the setting being changed, the automatic time limiter is activated.

The hotplate heating is interrupted.
An **F** and an **B** flash alternately in the hotplate indicator.

If you touch the **+** symbol, the display goes out. Now you can reset the hotplate.

The time at which the time restriction is activated depends on the heat setting (1 to 10 hours).

Switching off input confirmation

A short buzz confirms that a button has been touched. This buzzer can be turned off:

Switch on the hob using the main switch.

- 1.** Set all 4 hotplates to heat setting 3.
- 2.** Switch off all the hotplates one by one from right to left.
- 3.** Touch the main switch for at least 5 seconds, after which a confirmation signal sounds.

You may also switch the input confirmation on again. Proceed in the same manner as for switching off.

Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

Care

Clean your hob using a protective/care product for glass ceramic. It coats the cooking surface with a glossy, dirt-repellent film. Your hob will continue to look good for a long time. It makes cleaning easier.

Cleaning glass ceramic

Cleaning agents

Clean the hob after each use. This prevents food from being burnt into the hob surface.

Only use cleaning agents which are suitable for glass ceramic, e.g. CERA CLEAN, cera-fix, Sidol for ceran + steel.

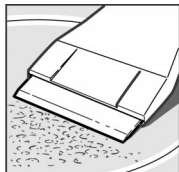
Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

Unsuitable cleaning agents

Do not use:

Abrasive sponges, scouring pads or aggressive cleaning agents, such as oven spray or stain remover.

Glass scraper



You can remove stubborn dirt best with a glass scraper.

Remove the protective cover from the glass scraper. Only use the blade to clean the glass ceramic surface. The casing may scratch the glass ceramic surface.



The blade is very sharp. There is a risk of injury. Cover the blade after cleaning.

Replace damaged blades immediately.

How to clean the glass ceramic cooking surface

Use the glass scraper to remove food residues and grease splashes.

Use a cleaning product and kitchen towel to clean the surface when it is luke warm. If the cooking surface is still too hot it can become stained.

Wipe the surface and rub dry with a soft cloth.

Shimmering metallic discoloration

Discoloration is caused by pan abrasion or the use of unsuitable cleaning agents. This is very difficult to remove. Use Hob Clean or Sidol for ceran + steel. Our after-sales service can remove discoloration, but will charge for this service.

Cleaning the piezo control panel

Only use warm soapy water.

Do not use anything which is sharp or abrasive. The glass scraper is unsuitable. The control panel could be damaged as a result.

Neither lemon juice nor vinegar should be used for cleaning the control panel. This could result in matt patches.

Troubleshooting

The hob does not work

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

E flashes in the hotplate indicators and a signal sounds

Check that the household fuses for the appliance are OK. Check if there is a power cut.

The hob has switched itself off

One or more control panels were pressed for longer than 5 seconds without interruption. Reset.

Repairs

The main switch has been touched by mistake. Switch it on again. Reset.

Repairs should only be carried out by fully trained after-sales service technicians.



Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

Display E and numbers

If a E and numbers appear in the display panel, there is a fault in the electronics. Switch the oven off and back on again using the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service if the display appears again.

Display F and numbers

If an F and a number flash alternately in the displays, your appliance has detected a fault. The following table contains the remedies.

Display	Fault	Action
F2	The hob is too hot and has switched itself off.	Remove the pans from the hotplates. F2 disappears from the display when the indicator is acknowledged (by touching a control panel) and the hotplate has cooled sufficiently. Wait a few minutes until the hotplates have cooled down slightly. If F2 appears again after the hotplate is switched back on, the hob is still too hot. Switch off the hotplates and allow to cool further.

Display	Fault	Action
<i>F4</i>	The hob is too hot and has switched itself off.	Check whether there is a hot pan on the control panel. Remove the pan from the control panel. Wait a few minutes until the control panel has cooled down slightly. If <i>F4</i> appears again after the hotplate is switched back on, call the after-sales service.
<i>F8</i>	The hotplate has been in constant operation for too long.	The automatic time limiter was activated. Switch off the hotplate. It can be switched on again immediately.
<i>U400</i>	The hob is connected incorrectly.	Disconnect the appliance from the mains using the household fuse or the circuit breaker in the fuse box.

Notes:

The hotplate temperature is controlled by switching the heat on and off, this means that it is not always possible to see the red, glowing heat. If you select a low heat setting, the heat will switch off more often than at higher heat settings. The heat also switches on and off at the highest setting.

There may be a gentle buzzing as the hotplates heat up.

The heat may show differently on the individual hotplates. Depending on the angle of vision, the heat may appear to spread beyond the marked boundary of the hotplate.

These are technical features and do not influence quality or function.

Depending on the surface area of the plate, a small, uneven gap may form between the plate and the hob. For this reason, the hob has an elastic seal all the way round.

Glass ceramic may display surface area irregularities inherent to the material. The glassy surface area of the hob means that tiny blisters with a diameter of less than 1 mm appear with varying intensity. They do not affect the function or the durability of the glass ceramic hob.

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

After-sales service

E number and FD number

Our after-sales service is there for you if your hob should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service. The rating plate bearing these numbers can be found in the appliance booklet.

Acrylamide in food

Experts are currently discussing how dangerous acrylamide in food can be. We have compiled this information sheet for you on the basis of current research.

Where does acrylamide come from?

Acrylamide in food does not come from external contamination. It is formed in the food itself during preparation - provided that the food contains carbohydrate and protein. Exactly how this happens has not yet been completely explained. However, it appears that the acrylamide content is strongly influenced by:

high temperatures
a low water content in food
intensive browning of the food.

What sort of foods are affected?

Acrylamide forms mostly in grain and potato products that are prepared at high temperatures, e.g.:

crisps, chips,
toast, rolls, bread,
baked goods made from shortcrust pastry
(speciality biscuits and cakes).

What can you do?

In general:

You can avoid high levels of acrylamide when baking, frying and grilling.

The following recommendations were published by AID¹ and BMVEL² to help you minimise acrylamide levels:

If possible, use fresh potatoes for roasting and frying. They should not have any green or sprouting areas. Do not store potatoes below 8 °C.

Cook food only until it is golden brown - "brown rather than burn"

Bake, fry or deep-fry for as short a time as possible.

The larger and thicker the food is, the less acrylamide it contains.

Deep-fat frying

The frying temperature should not exceed 175 °C. Check the temperature using an external fat frying thermometer.

Only deep-fat fry for a short time (until the food is golden brown).

Be aware of the fried product to fat ratio. It should be 1:10 to a maximum of 1:15, e.g. approx. 100 g chips to 1.5 l cooking oil.

Soak fresh potato pieces for one hour before deep-fat frying.

Shallow frying

Make fried potatoes using cooked potatoes. If you fry raw potatoes, use margarine instead of oil, or oil with a little margarine.

A surface thermometer is useful for checking the surface temperature in the frying pan (e.g. order number 0900.0519 from Testo).

Our advice: Heat the frying pan on heat setting 9. When the pan has reached a temperature of 150 °C, switch back to the required high heat setting.

¹ AID "Acrylamide" information leaflet, published by AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) and BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), as at 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL press release 365, 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	35
Voor het inbouwen	35
Veiligheidsvoorschriften	35
Oorzaken van schade	37
Het apparaat leren kennen	39
Het bedieningspaneel	39
De kookzones	40
Restwarmte-indicatie	41
Hoofdschakelaar met kinderslot	42
Hoofdschakelaar	42
Kinderslot	42
Koken	43
Zo stelt u in	44
Tabel	45
Tips voor het sparen van energie	46
Koken met de elektronische aankookautomaat	47
Zo stelt u in	47
Tabellen	48
Tips voor de elektronische aankookautomaat	49
Timer-functie	50
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	50
De kookwekker	52
Memory-functie	53
Instelling opslaan	53
Memory oproepen	54
Automatische tijdsbegrenzing	56

Inhoudsopgave

Invoerbevestiging uitschakelen	56
Onderhoud en reiniging	57
Onderhoud	57
Reiniging van de vitrokeramische plaat	57
Reiniging van het piëzobedieningspaneel	58
Wat te doen bij storingen?	58
Opmerkingen:	60
De verpakking en uw oude apparaat	61
Klantenservice	61
Acrylamide in levensmiddelen	62
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	62

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer de kookplaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Alleen een erkend vakman mag de kookplaat aansluiten. Bij schade als gevolg van een verkeerde aansluiting vervalt de aanspraak op garantie.

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

Verwarm vet of olie nooit zonder dat er toezicht bij is.

Wanneer de olie vlam vat, deze nooit blussen met water.

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Brandgevaar!

Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.

Natte bodems van pannen en kookzones

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

Barsten in het glaskeramiek

Bij breuken, barsten of scheuren in het glaskeramiek bestaat er gevaar van een elektrische schok. Zet het apparaat onmiddellijk uit. Schakel de zekering voor het apparaat in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

Als de kookzone verwarmt, maar de indicatie niet functioneert, schakel dan de kookzone uit. Verbrandingsgevaar!
Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, dient hij direct te worden ontkoppeld van het elektriciteitsnet. De kookplaat zou later weer aan kunnen gaan. Brandgevaar!
Schakel de zekering in de schakelkast uit en bel de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

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

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

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

Zorg ervoor dat de pannen niet leegkoken. Dit geldt vooral voor email- en aluminiumpannen. De bodem van de pan en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.

Let bij speciaal servies op de informatie van de fabrikant.

Hete pannen

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

Zout, suiker en zand

Zout, suiker en zand veroorzaken krassen op het glaskeramiek. Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.

Harde en puntige voorwerpen

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

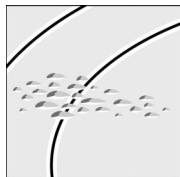
Overgelopen etenswaar

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

Folie en kunststof

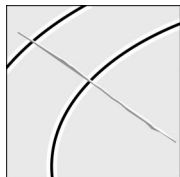
Aluminiumfolie of kookgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

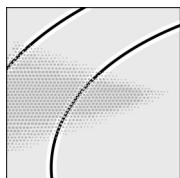


De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.

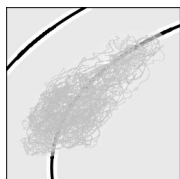
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



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



Metaalachtige verkleuringen door slijtage van de pan of door ongeschikte reinigingsmiddelen.



Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

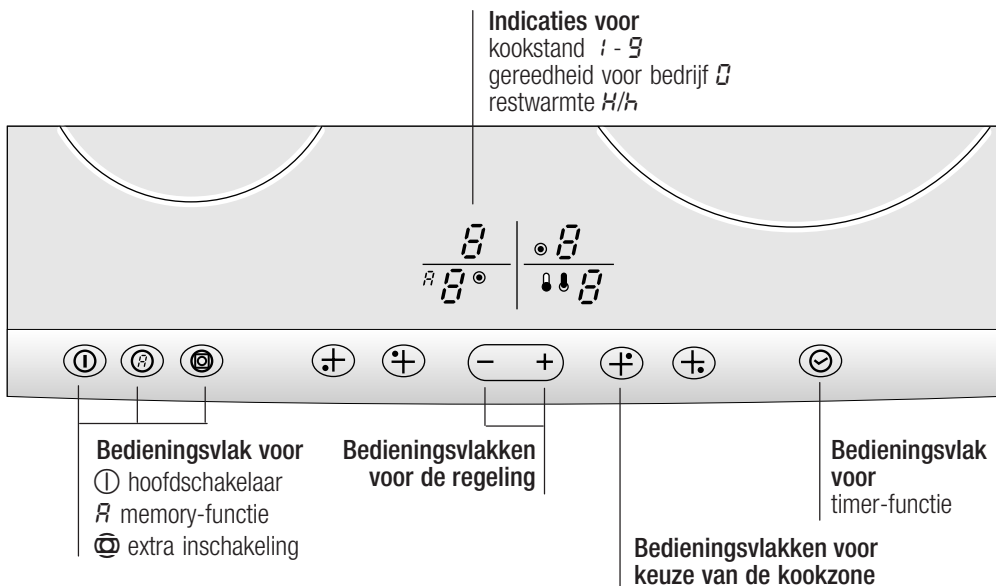
Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op pagina 2 vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

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

Het bedieningspaneel

De bedieningsvlakken zijn voorzien van de piëzotechniek. U stelt het symbool op de metalen lijst door middel van een lichte druk in werking.

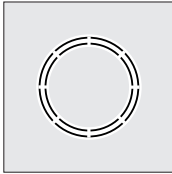


Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

De kookzones

Kookzone met één ring

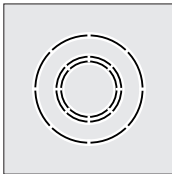


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.



Kies de juiste kookzone.

De grootte van de pan en de kookplaat dienen overeen te stemmen.



Kookzone met twee ringen



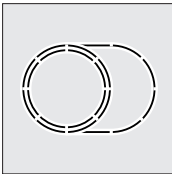
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring:
Met het symbool  de kookzone kiezen.
Het symbool  aanraken. Nu brandt het indicatielampje.



Uitschakelen:

Met het symbool  de kookzone kiezen.
Het symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.


Braadzone



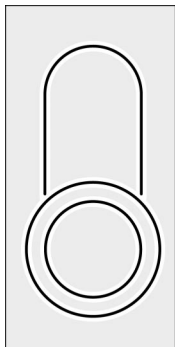
Bij deze kookzones kunt u de braadzone erbij inschakelen. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

Extra inschakelen van de braadzone:
Met het symbool  de kookzone kiezen.
Het symbool  aanraken. Dan brandt het indicatielampje.



Uitschakelen:


Met het symbool  de kookzone kiezen.
Het symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.



Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone



Bij deze kookzones kan de grootte worden veranderd. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

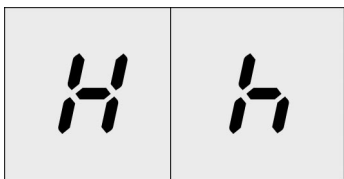
Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring:
Met het symbool  de kookzone kiezen en het symbool  aanraken. Nu brandt het indicatielampje.

Extra inschakelen van de braadzone:
Met het symbool  de kookzone kiezen en het symbool  opnieuw aanraken. Nu brandt het indicatielampje.

Uitschakelen van de buitenste verwarmingsring:
Met het symbool  de kookzone kiezen en het symbool  opnieuw aanraken. Het indicatielampje gaat uit.

De kookzone met twee ringen 20 cm en de braadzone 14,5x35 cm kunnen niet tegelijkertijd worden ingeschakeld. De beide extra inschakelingen zijn tegen elkaar vergrendeld.

Restwarmte- indicatie



Attentie!

De kookplaat heeft een restwarmte-indicatie voor elke kookzone. Deze laat zien welke kookzones nog heet zijn. De restwarmte-indicatie wordt op twee manieren weergegeven.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warm houden of couverture smelten.

Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. Deze aanduiding blijft staan tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

Na het uitvallen van de stroom schakelt de restwarmte-indicatie niet meer in. De kookzones kunnen nog heet zijn.


Hoofdschakelaar met kinderslot

Hoofdschakelaar

Inschakelen

Met de hoofdschakelaar schakelt u de elektronica van het bedieningspaneel in. Nu is de kookplaat klaar voor gebruik.

Uitschakelen

Raak het symbool ① aan tot de indicaties  van de kookzones uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan tot de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 10 seconden uitgeschakeld zijn.

De instellingen blijven gedurende de eerste 5 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kinderslot

Om te voorkomen dat uw kinderen de kookzones inschakelen, kunt u de kookzone tegen het per ongeluk inschakelen beveiligen. Het kinderslot blijft permanent geactiveerd.

Kinderslot activeren

De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.

1. Alle vier de kookzones op kookstand 2 zetten.
2. De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
3. De hoofdschakelaar minstens 5 seconden aanraken, hierna klinkt een signaal. Het kinderslot is geactiveerd.

Kookzone bedienen	Telkens bij het inschakelen de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. In deze tijd brandt de indicatie →. Zodra de indicatie uitgaat, is de kookplaat ingeschakeld.
Kinderslot deactiveren	U kunt het kinderslot weer deactiveren. Ga net op dezelfde manier te werk als bij het activeren van het kinderslot.
Kookzone eenmalig blokkeren	U kunt de kookzone eenmalig blokkeren, als bijv. kleine kinderen op bezoek zijn: de kookplaat dient uitgeschakeld te zijn. De hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. De kookzone-indicaties gaan uit. De indicatie → brandt gedurende 10 seconden en gaat uit. De kookplaat is vergrendeld.
Eenmalige blokkering opheffen	Raak de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aan. De kookplaat is ingeschakeld. De blokkering is opgeheven.
Opgelet!	Wanneer er water, etensresten of voorwerpen op de hoofdschakelaar ① terechtkomen, kan het kinderslot per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Koken

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

Bedieningsvlak + en – Met de symbolen + en – stelt u de gewenste kookstanden in.

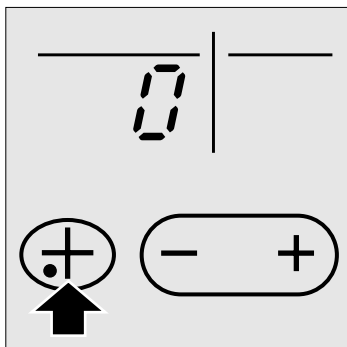
Kookstand 1 = laagste vermogen
Kookstand 9 = hoogste vermogen.

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkeerd.

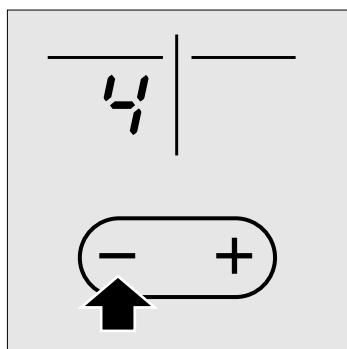
Zo stelt u in

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

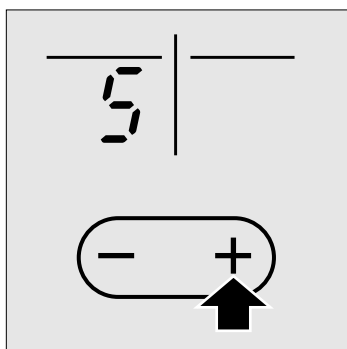
1. Het symbool $\frac{+}{\cdot}$ van de gewenste kookzone aanraken.
Op het display knippert $\frac{0}{\cdot}$.



2. In de volgende 5 seconden het symbool + of - aanraken.
De basisinstelling verschijnt:
Symbool + = kookstand 9
Symbool - = kookstand 4



3. De kookstand wijzigen:
Het symbool + of - aantippen tot de gewenste kookstand verschijnt.



Kookzone uitschakelen

Raak het symbool - aan, tot $\frac{0}{\cdot}$ verschijnt.

U kunt de kookzone ook uitschakelen door het symbool $\frac{+}{\cdot}$ van de gekozen kookzone langer dan 2 seconden aan te raken.

Tabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.
De bereidingstijden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Smelten				
chocolade, boter, honing	100 g	-	1-2	-
gelatine	1 pk.	-	1-2	-
Opwarmen				
blikgroente	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
melk	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht				
(bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	
Ontdooien en opwarmen				
spinazie, diepvries	300 g-600 g	4-5 min.	2-3	5-15 min.
goulash, diepvries	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	20-30 min.
Zachtjes laten koken				
knoedels (1-2 ltr. water)	4-8 stuks	8-12 min.	4-5*	20-30 min.
vis	300 g-600 g	5-8 min.	4-5*	10-15 min.
Koken				
rijst (met een dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	3-4 min.	2-3	15-30 min.
rijstepap (500ml-1ltr. melk)	125 g-250 g	4-6 min.	1-2	25-35 min.
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	25-30 min.
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	5-7 min	4-5	15-25 min.
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	4-5 min.	2-3	10-20 min.
pasta (1-2 ltr. water)	200 g-500 g	8-12 min.	6-7*	6-10 min.

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Stoven				
rollades	4 stuks	5-8 min.	4-5	50-60 min.
stoofvlees	1 kg	5-8 min.	4-5	80-100 min.
goulash	500 g	6-11 min.	4-5	50-60 min.
Braden				
pannenkoeken (Flädle)		2-4 min.	6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	2-4 min.	6-7	6-10 min.
biefstuk	2-3 stuks	2-4 min.	7-8	8-12 min.
vissticks	10 stuks	2-4 min.	6-7	8-12 min.
Frituren (in 1-2 ltr. olie)				
diepvriesproducten	200 g per vulling	10-15 min.	8-9	ononderbroken frituren
overige producten	400 g per vulling	10-15 min.	4-5	ononderbroken frituren
* Doorkoken zonder deksel				

Tips voor het sparen van energie

Pannen van de juiste grootte

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

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

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

Afsluiten met deksel

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

Koken met weinig water

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

Terugschakelen

Restwarmte gebruiken

Stel tijdig een lagere kookstand in.

Schakel bij langere kooktijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Zolang de restwarmte-indicatie *H* aan is, kunt u de uitgeschakelde kookzone gebruiken voor opwarmen en smelten.

Koken met de elektronische aankookautomaat

Alle vier de kookzones hebben een elektronische aankookautomaat.

U hoeft niet meer in te schakelen, te wachten tot het gerecht kookt en weer terug te schakelen. U stelt al in het begin de gewenste stand voor het doorkoken in.

De kookzone warmt op het hoogste vermogen op en schakelt zelf terug naar de door u gekozen kookstand.

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

Zo stelt u in

1. Stel de gewenste doorkookstand van de kookzone in.
2. Raak het symbool + en - gelijktijdig aan. De elektronische aankookautomaat wordt geactiveerd. Op het display knipperen *H* en de doorkookstand afwisselend.

Na het koken schakelt de kookzone automatisch terug naar de doorkookstand. Op het display is alleen nog de doorkookstand verlicht.

Tabellen

U ziet in de volgende tabellen voor welke gerechten de aankookelektronica geschikt is.

De kleinste aangegeven hoeveelheid heeft betrekking op de kleinste kookzones, de grootste hoeveelheid op de grootste kookzones. De aangegeven waarden zijn richtwaarden.

Gerechten met de aankookelektronica	Hoeveelheid	Kookstand	Tijdsduur, minuten
Opwarmen			
blikgroente	400 g-800 g	A 1-2	5-10
bouillon	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
gebonden soep	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
melk	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
Opwarmen en warmhouden eenpansgerecht (bijv.linzengerecht)	400 g-800 g	A 1-2	-
Ontdooien en opwarmen			
spinazie, diepvries	300 g-600 g	A 2-3	10-20
goulash, diepvries	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Zachtjes laten koken			
vis	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Koken			
rijst (met dubbele hoeveelheid water)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
in de schil gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
gekookte aardappels met 1-3 koppen water	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
verse groente met 1-3 koppen water	500 g-1 kg	A 2-3	10-20
Stoven			
rollades	4 stuks	A 4-5	50-60
stoofvlees	1 kg	A 4-5	80-100
Braden			
vissticks	10 stuks	A 6-7	8-12
pannenkoeken (Flädle)		A 6-7	ononderbroken braden
schnitzels, gepaneerd	1-2 stuks	A 6-7	8-12

Tips voor de elektronische aankookautomaat

Het gerecht raakt niet aan de kook met de elektronische aankookautomaat.

De elektronische aankookautomaat is bestemd voor het bereiden van gerechten met weinig water, waarbij de voedingswaarde zo veel mogelijk behouden blijft. Voeg bij de grote kookzones slechts ca. 3 koppen water, bij de kleine kookzones ca. 2 koppen water toe aan de gerechten.

Kook de rijst in de dubbele hoeveelheid vloeistof. Sluit de pan af met een deksel.

Voor gerechten die met rijkelijk water worden gekookt, (bijv. pasta) is de elektronische aankookautomaat niet geschikt.

Melk of sterk schuimende gerechten koken over.

Gebruik een hoge pan.

De melk brandt aan.

Spoel de pan voor het vullen uit met koud water.

Tijdens het braden kleeft het gerecht aan de pan vast.

Doe het gerecht in de pan op het moment dat deze voldoende verwarmd is. Wanneer het vet heet genoeg is, loop het in strepen over de schuin gehouden pannenbodem. Niet te vroeg keren. Vlees of aardappelkoekjes raken na enige tijd vanzelf los van de bodem.

Timer-functie

De timer is een schakelklok. Hiermee kunt u alle vier de kookzones automatisch laten uitschakelen.




De timer heeft ook een kookwekker. Deze is onafhankelijk van alle andere instellingen. Hij kan ook worden ingesteld wanneer de kookplaat vergrendeld is.

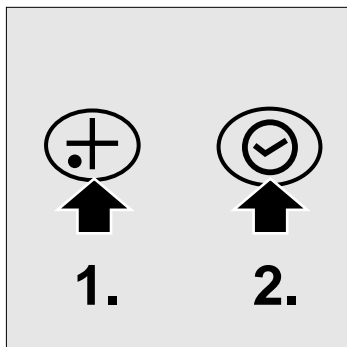
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld



Zo stelt u in

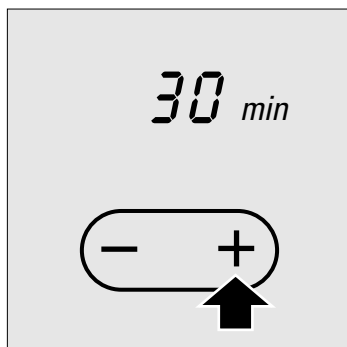
Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

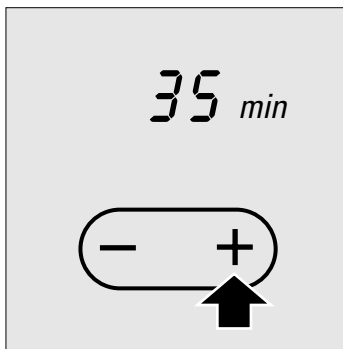
De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

1. Met het symbool  de kookzone kiezen.
2. Het symbool  aanraken. In de timer-indicatie knippert .



3. Het symbool  of symbool  aanraken.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Bij + : 30 minuten
bij - : 10 minuten





Aan het einde van de ingestelde tijd

Tijdsduur corrigeren

Voortijdig wissen

Aanwijzingen

4. Het symbool – of het symbool + aanraken tot de gewenste tijdsduur in de timer-indicatie verschijnt.

De tijdsduur knippert enkele seconden en loopt vervolgens af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af.

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookstand-indicatie knippert een . Er klinkt een minuut lang een signaal. In de timer-indicatie knippert . Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties verdwijnen en de signaaltoon houdt op.

Met het symbool de kookzone kiezen. Het symbool aanraken en met het symbool – of symbool + de tijdsduur veranderen.

Met het symbool de kookzone kiezen. Met het symbool – op zetten. Na enkele seconden verdwijnt de indicatie.

U wilt de resterende tijd voor een kookzone opvragen: met het symbool de kookzone kiezen. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

De automatische tijdsbegrenzing is ook bij de timer-functie actief.

Nadat de stroom is uitgevallen, is de timer-functie niet meer actief.

De kookwekker

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

Zo stelt u in

Er mag geen kookzone zijn gekozen.

1. Het symbool ☺ aantippen, de indicatie **min** knippert. In de timer-indicatie knippert 00.
2. Het symbool + of het symbool – aantippen.
De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Het symbool + : 10 minuten
Het symbool – : 05 min.
3. Met het symbool + of het symbool – de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af. De kortste met de timer ingestelde tijd loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een minuut lang een signaal. In de timer-indicatie knippert 00 en de indicatie **min** knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties verdwijnen en de signaaltoon houdt op.

Tijd corrigeren

Het symbool ☺ aantippen en met het symbool + of het symbool – de tijd veranderen.

N.B.

Nadat de stroom is uitgevallen, is de kookwekker niet meer in werking.

Memory-functie

Met de memory-functie kunt u kookstanden en -tijden voor een gerecht opslaan en opnieuw oproepen.

Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u voor een gerecht dat u zeer vaak klaarmaakt verschillende kookstanden nodig heeft.


Wanneer u het gerecht klaarmaakt, zijn dezelfde voorwaarden nodig als tijdens het opslaan, bijv.: dezelfde pan en dezelfde hoeveelheid en uitgangstemperatuur van het gerecht.

Instelling opslaan

Hiervoor gaat u als volgt te werk

U kunt per kookzone één memory-proces opslaan. Voor elk memory-proces kunt u maximaal 5 instellingen opslaan. De maximale tijdsduur hiervan is 99 minuten.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn. Er mag geen kookzone gekozen zijn.

1. Het symbool  aanraken. Op het display knippert **rec**.
2. Met het symbool  de gewenste kookzone kiezen en de kookstand instellen. Het opslaan begint. De indicatie **rec** brandt en naast de kookzone-indicatie knippert .
3. Maak het gerecht nu klaar naar wens. De instellingen worden opgeslagen.
4. Als het gerecht klaar is, schakelt u de kookzone uit. Het kookproces is opgeslagen.

Aanwijzingen

Als u voor uw gerecht meer dan 5 kookzones instelt, knippert in de timer-indicatie \equiv en in de kookzone-indicatie \equiv . De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De timer-indicatie gaat uit als u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst verder bereiden.

Als u meer dan 99 minuten instelt, knippert op de timer-indicatie 99 en in de kookzone-indicatie \equiv . De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De indicaties gaan uit als u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst verder bereiden.

Als u bij een kookzone een ander memory-proces wilt opslaan:
bewaar opnieuw. Wat opgeslagen was wordt overschreven.

De automatische tijdsbegrenzing is ook bij de memory-functie actief.

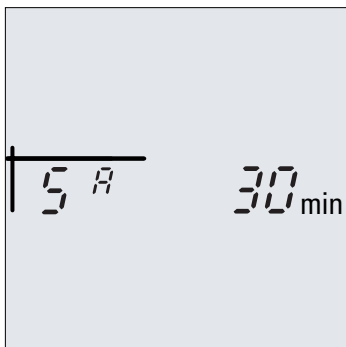
Memory oproepen

Wanneer u een opgeslagen gerecht opnieuw wilt klaarmaken, roept u memory op.

1. Met het symbool \pm de kookzone kiezen.
2. Het symbool R aanraken om Memory te activeren.

In de kookzone-indicatie verschijnen de opgeslagen instellingen in een snelle doorloop.
De kookzone warmt nog niet op. De indicatie R van de kookzone brandt.
Elke afzonderlijke stap verschijnt 3 seconden lang op het display.

Memory aangeven



Memory start

Nadat alle stappen zijn aangegeven, start het memory-programma. De kookzone warmt op.

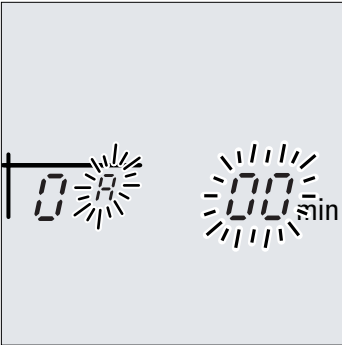
In de kookzone-indicatie wordt de actuele instelling weergegeven. In de timer-indicatie wordt de tijdsduur van het volledige kookproces aangegeven en deze loopt achterwaarts af.

Wanneer het memory-programma loopt, kunt u de resterende kookstanden en de betreffende tijdsduur opvragen:

met het symbool ⏏ de kookzone kiezen.

Het symbool ☺ aanraken, de actuele kookstand en tijdsduur worden weergegeven. Met het symbool ☺ kunt u nu alle resterende kookstanden en de betreffende tijdsduur aanvragen.

Einde van Memory



Als het memory-programma klaar is, wordt de kookzone uitgeschakeld. Er klinkt een minuut lang een signaal. In de timer-indicatie knippert 00 . De indicatie R van de kookzone knippert. In de kookzone-indicatie verschijnt een 0 . Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties verdwijnen en de signaaltoon houdt op.

Memory vroegtijdig beëindigen

Meerdere kookzones bij het gebruik van Memory

N.B.

Met het symbool ⏏ de kookzone kiezen. De kookzone-indicatie knippert. Het symbool $-$ of $+$ aanraken. De kookzone gaat uit.

Als u bij meerdere kookstanden gelijktijdig de memory-functie gebruikt, wordt in de timer-indicatie de kortste tijdsduur van een memory-programma aangegeven.

U wilt de tijdsduur van een ander memory-programma opvragen. Met het symbool ⏏ de kookzone kiezen. De actuele instelling wordt weergegeven.

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

Wanneer u het veld + aanraken, gaat de indicatie uit. U kunt opnieuw instellen.

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

Invoerbevestiging uitschakelen

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

De kookplaat met de hoofdschakelaar inschakelen.

- 1.** Alle 4 de kookzones op kookstand 3 zetten.
- 2.** De kookzones na elkaar van rechts naar links uitschakelen.
- 3.** De hoofdschakelaar minstens 5 seconden aanraken, hierna klinkt een bevestigingssignaal.

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

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

Reiniging van de vitrokeramische plaat

Schoonmaakmiddelen

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

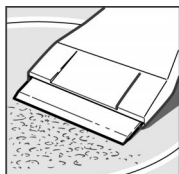
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

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

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper. Schraper.

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

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



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

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

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

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

Metaalachtige verkleuringen

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

Reiniging van het piëzobedieningspaneel

Gebruik alleen warm zeepsop.

Gebruik geen scherpe of schurende middelen. De schraper is niet geschikt. Het bedieningspaneel kan worden beschadigd.

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

Wat te doen bij storingen?

De kookplaat werkt niet

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

Controleer of de zekeringen van het toestel in orde zijn. Controleer of de stroom uitgevallen is.

In kookzone-indicaties knippert E en er klinkt een signaal

Eén of meerdere bedieningspanelen zijn langer dan 5 seconden ononderbroken geactiveerd. Stel opnieuw in.

De kookplaat is uitgeschakeld

Reparaties



Indicatie E en getallen

De hoofdschakelaar is per ongeluk aangeraakt. Zet deze weer aan. Stel opnieuw in.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geschoolde technici.

U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Wanneer op het display een E en getallen verschijnen is er sprake van een storing in de elektronica. Schakel het toestel altijd via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast uit en weer aan. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie opnieuw verschijnt.

Indicatie F en getallen

Als op het display een F en een getal afwisselend knipperen, dan heeft uw toestel een fout herkend. In de volgende tabel worden mogelijke oplossingen aangereikt om het probleem te verhelpen.

Indicatie	Fout	Maatregel
$F2$	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Neem de pannen van de kookzones. $F2$ gaat uit wanneer de indicatie door het aanraken van een bedieningsvlak wordt bevestigd en de kookzone voldoende is afgekoeld. Wacht enkele minuten tot de kookzones een beetje afgekoeld zijn. Verschijnt $F2$ opnieuw na het inschakelen, dan is de kookplaat nog te heet. Kookzone uitschakelen en opnieuw laten afkoelen.
$F4$	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Ga na of er een hete pan op het bedieningsveld staat. Neem de pan van het bedieningsveld. Wacht enkele minuten tot het bedieningsveld een beetje afgekoeld is. Verschijnt $F4$ na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
$F8$	De kookzone is te lang ononderbroken in gebruik geweest.	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd. Schakel de kookzone uit. U kunt direct weer inschakelen.
$U400$	De kookplaat is verkeerd aangesloten	Schakel het toestel uit via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast.

Opmerkingen:

De temperatuur van de kookzone wordt geregeld door de verwarming in- en uit te schakelen; d.w.z. dat de roodgloeiende verwarming niet steeds zichtbaar is. Wanneer u een lage kookstand kiest, schakelt de verwarming vaker uit, bij hogere kookstanden slechts zelden. Ook bij de hoogste stand schakelt de verwarming uit en in.

Wanneer de kookzone warm wordt, kan een licht zoemen hoorbaar zijn.

De verwarming van de afzonderlijke kookzones kan in verschillende gradaties oplichten. Afhankelijk van de gezichtshoek, schijnt deze boven de gemarkeerde rand van de kookzone uit.

Dit zijn technische kenmerken die geen invloed op de kwaliteit en de werking hebben.

Afhankelijk van het oppervlak van het werkblad kan er een kleine, ongelijkmatige spleet tussen het werkblad en de kookzone ontstaan. Daarom is de kookplaat rondom voorzien van een elastische dichting.

Het oppervlak van glaskeramiek kan onregelmatigheden vertonen. Door het spiegelgladde oppervlak van de kookplaat kunnen zelfs de kleinste blaasjes met een diameter van minder dan 1 mm in geringe of sterkere mate opvallen. Ze hebben echter geen invloed op de werking of de duurzaamheid van de keramische kookplaat.

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



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

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemering en verwerking van oude.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met deze nummers vindt u op de achterzijde van het identificatiebewijs van het apparaat.

Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u dit informatieblad samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door:

hoge temperaturen
een gering vochtgehalte in de levensmiddelen
het sterk bruin worden van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

aardappelchips, patates frites,
toast, broodjes, brood,
fijne bakwaren van zandtaartdeeg, bijv. koekjes,
taaitaai en speculaas.

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid¹ en BMVEL² adviezen uitgegeven:

Algemeen:

Gebruik voor het bakken en frituren aardappels die zo vers mogelijk zijn. Ze mogen geen groene plekken of uitlopers hebben. Bewaar aardappels niet bij een temperatuur onder de 8 °C.

Voorkom een te sterk bruinen.

Houd de bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide er ontstaat.

Frituren

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

Houd de frituurtijd zo kort mogelijk (tot het product goudbruin is).

Let op de verhouding van het te frituren gerecht en het vet. Deze dient 1:10 tot max. 1:15 te zijn, bijv. ca. 100 g patates frites op 1,5 l olie.

Laat verse aardappels voor het frituren een uur lang onder water staan.

Bakken in de pan

Gebruik gekookte aardappels om aardappels van te bakken. Bakt u rauwe aardappels, gebruik dan margarine in plaats van olie, of olie met wat margarine.

Het is handig om een oppervlaktethermometer te gebruiken voor het controleren van de temperatuur van het oppervlak in de bakpan (bijv. bst.nr. 0900.0519 van de firma testo). Wij adviseren de bakpan voor te verwarmen op kookstand 9. Wanneer de pan een temperatuur van 150 °C heeft bereikt, schakelt u terug naar de gewenste doorkookstand.

¹ aid infobroschure "Acrylamide" uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.