
de	Gebrauchsanweisung	3–27
fr	Mode d'emploi	28–54
en	Instruction manual	55–78
nl	Gebruiksaanwijzing	79–104

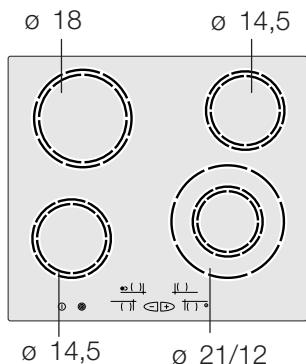
**Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing**



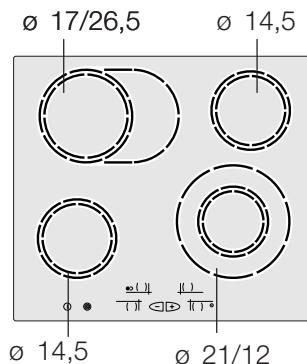
T 1323.., T 1324..
T 1343.., T 1353..

9000141292

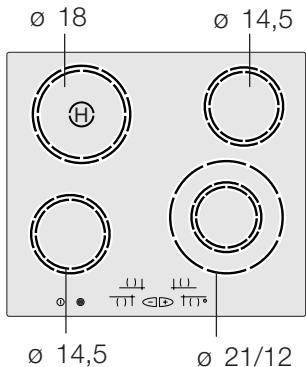
T 1323.., T 1324..



T 1343..



T1353..



\varnothing = cm

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Das Gerät kennen lernen	9
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	11
Restwärme-Anzeige	12
Hauptschalter mit Kindersicherung	12
Hauptschalter	12
Kindersicherung	13
Kochen	14
So stellen Sie ein	14
Tabelle	16
Tipps zum Energiesparen	17
Kochen mit der Ankoch-Elektronik	18
So stellen Sie ein	18
Tabellen	19
Tipps zur Ankoch-Elektronik	20
Automatische Zeitbegrenzung	20
Pflege und Reinigung	21
Pflege	21
Reinigung der Glaskeramik	21
Reinigung des Kochfeldrahmens	22
Eine Störung, was tun?	22
Hinweise:	24

Inhaltsverzeichnis

Verpackung und Altgerät	25
Kundendienst	25
Acrylamid in Lebensmitteln	26
Was können Sie tun	26

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

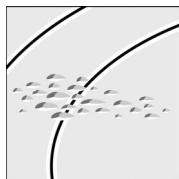
Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Folien und Kunststoffe

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

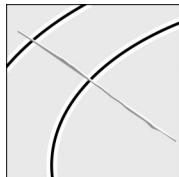
Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



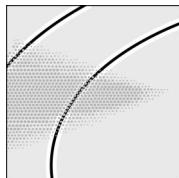
Ausmuschelung

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.



Abgeschmirgeltes Dekor

durch ungeeignete Reinigungsmittel.

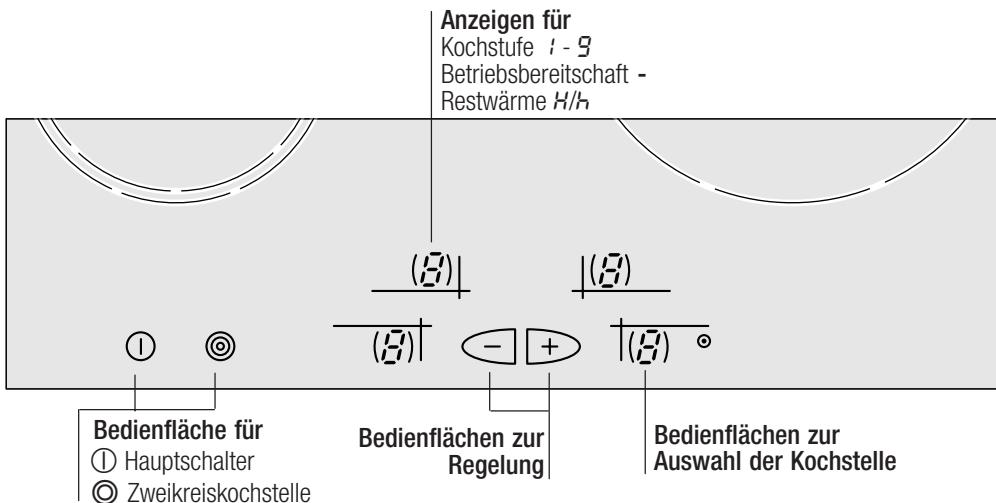
Das Gerät kennen lernen

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

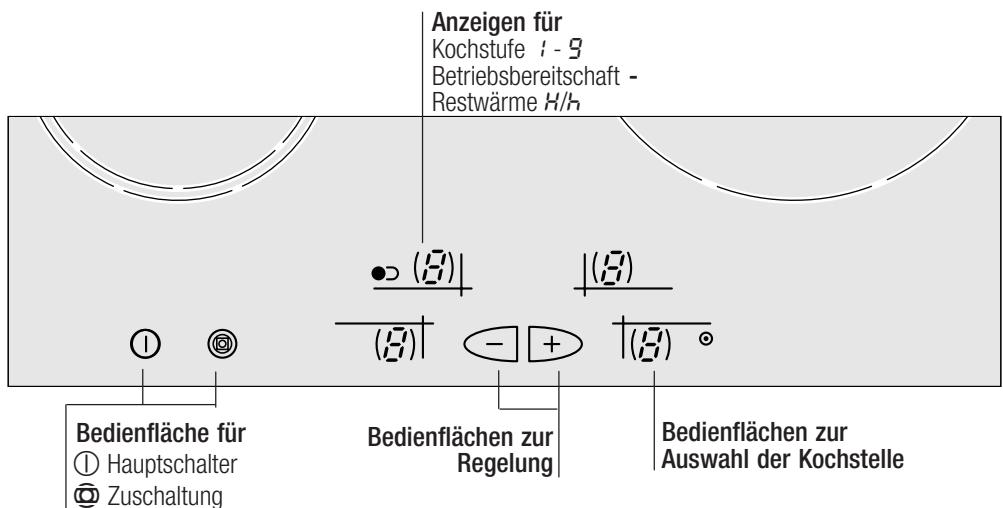
In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfelder, Kochstellen und Anzeigen. Sie unterscheiden sich nach Gerätetyp.

Das Bedienfeld

Mit Einfach-Zuschaltung



Mit Mehrfach-Zuschaltung



Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol (2) berühren.

Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird zugeschaltet.

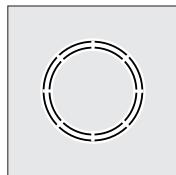
Hinweis

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

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

Die Kochstellen

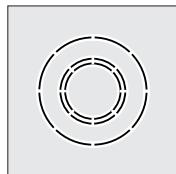
Einkreis-Kochstelle



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.

Bei Einfach-Zuschaltung Symbol ⓧ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Bei Mehrfach-Zuschaltung Symbol ⓩ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

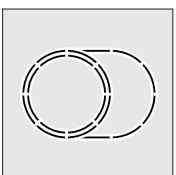
Wegschalten:

Mit Symbol () die Kochstelle auswählen.

Bei Einfach-Zuschaltung Symbol ⓧ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Bei Mehrfach-Zuschaltung 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.

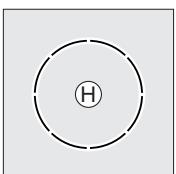
Symbol ⓩ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:

Mit Symbol () die Kochstelle auswählen.

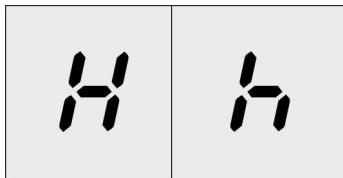
Symbol ⓩ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Halogen-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung. Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

Restwärme-Anzeige



Achtung!

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

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

Einschalten

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

Ausschalten

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

Hinweise

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 leuchtet die Anzeige $\rightarrow\circ$ für 10 Sekunden und erlischt.

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, Überlaufenes 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.

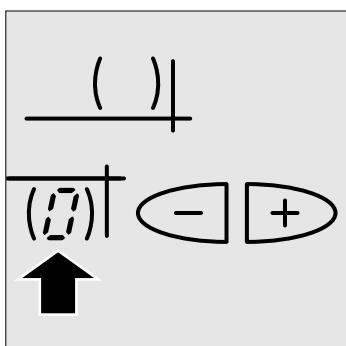
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

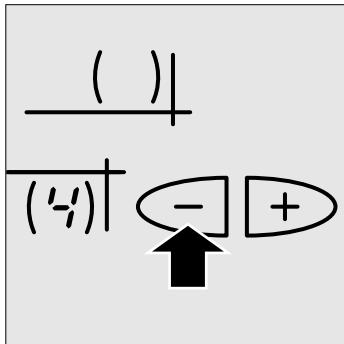
So stellen Sie ein

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol () der gewünschten Kochstelle berühren.

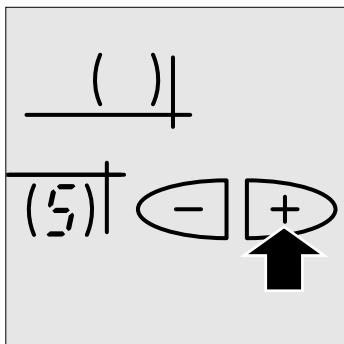
In der Anzeige blinkt 0.





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 0 erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis 9 erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen, 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
Schmelzen				
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
Erwärmen				
Dosengemüse	400g-800g	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.
Erwärmen und Warmhalten				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
Auftauen und Erwärmen				
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.
Garziehen				
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.
Kochen				
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.

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch-stufe	Fortkochdauer
Schmoren				
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.
Braten				
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.
Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)				
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
Erwärmen			
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
Erwärmen und Warmhalten			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g-800 g	A 1-2	-
Auftauen und Erwärmen			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2.-3.	10-20
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2.-3.	20-30
Garziehen			
Fisch	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Kochen			
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
Schmoren			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
Braten			
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.

Verwenden Sie einen hohen Topf.

Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Die Milch brennt an.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitze 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.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

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).

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.

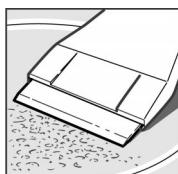
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

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

Metallisch schillernde Verfärbungen

Bedienfelder

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.

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.

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

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.

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

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

Eine Störung, was tun?

Das Kochfeld funktioniert nicht

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

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

In der Kochstellen-Anzeige blinkt *E*

Die Bedienfläche ist stark verschmutzt, eine Speise ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie die entsprechende Bedienfläche. Das Blinken hört auf.

In allen Kochstellen-Anzeigen blinkt *E*

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. 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 r* und Zahlen

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

Wenn in den Anzeigefeldern ein *E r* 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.

Anzeige *F* und Zahlen

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
<i>F2</i>	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> , ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> , rufen Sie den Kundendienst.

Anzei ge	Fehler	Maßnahme
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[©]
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
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 aid¹ und BMVEL² 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 Frittiergehalt goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergehalt 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.

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

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

Table de matières

Remarques importantes	30
Avant l'encastrement	30
Consignes de sécurité	30
Causes de dommages	32
Apprentissage de l'appareil	34
Le bandeau de commande	34
Les foyers	36
Indicateur de chaleur résiduelle	37
Interrupteur principal avec sécurité-enfants	37
Interrupteur principal	37
Sécurité-enfants	38
Cuir	39
Réglages	40
Tableau	41
Conseils pour économiser de l'énergie	43
Cuisson avec le préchauffage booster	44
Réglages	44
Tableaux	45
Conseils sur l'utilisation du préchauffage booster ..	46
Limitation automatique du temps	47
Entretien et nettoyage	47
Entretien	47
Nettoyage de la vitrocéramique	48
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	49
Incidents et dépannage	49
Remarques:	50

Table de matières

Emballage et appareil usagé	51
Service après-vente	52
L'acrylamide dans certains aliments	52
Que pouvez-vous faire	53

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.

Foyers chauds	<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>
Dessous de casseroles et foyers mouillés	<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 ! Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.</p>
Fissures dans la vitrocéramique	<p>En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la vitrocéramique il y a risque d'électrocution. Mettez immédiatement l'appareil hors tension. Coupez le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.</p>
Le foyer chauffe, l'affichage ne fonctionne pas	<p>Si un foyer chauffe sans que l'indicateur marche, éteignez le foyer. Risque de brûlures ! Appelez le service après-vente.</p>
La table de cuisson se coupe	<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. Risques d'incendie ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et appelez le SAV.</p>
Réparations inexpertes	<p>Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution ! Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.</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.

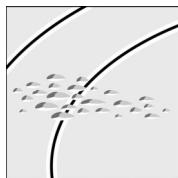
Feuilles et plastiques

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.



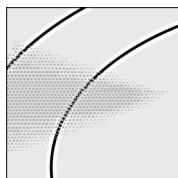
Egratignures

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.

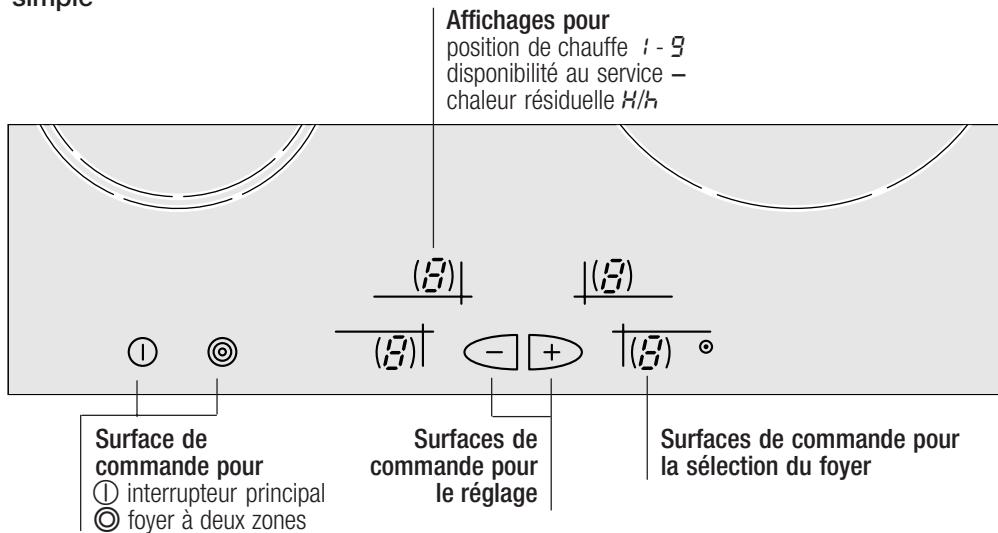
Apprentissage de l'appareil

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.

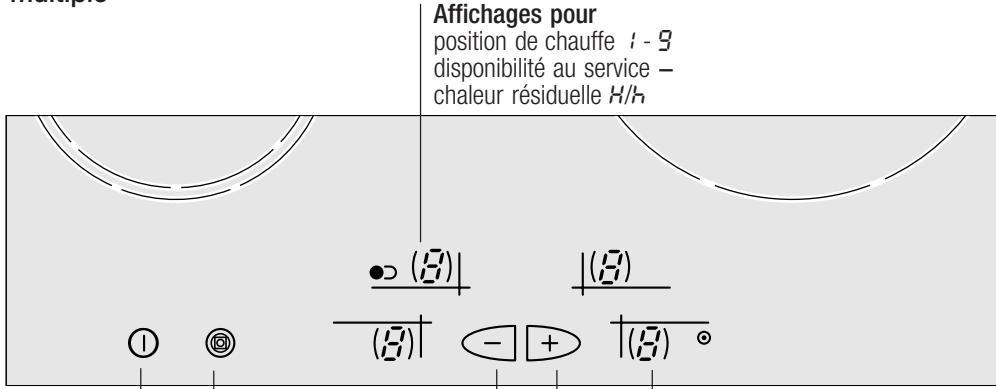
Dans ce chapitre sont décrits les bandeaux de commande, foyers et affichages. Ils sont différents selon le type d'appareil.

Le bandeau de commande

Avec enclenchement simple



Avec enclencheMENT multiple



Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole \textcircled{O} .

La surface de chauffe extérieure du foyer à deux zones est enclenchée.

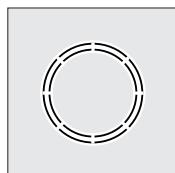
Remarque

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

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

Les foyers

Foyer à une zone

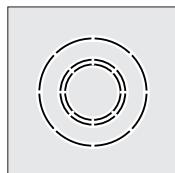


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

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 ().

En cas d'enclenchement simple, effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

En cas d'enclenchement multiple, effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

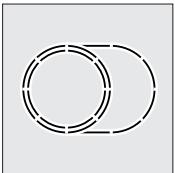
Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ().

En cas d'enclenchement simple, réeffleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'éteint.

En cas d'enclenchement multiple, réeffleurer 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 ().

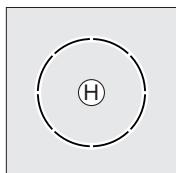
Effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ().

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

Foyer halogène



Sur ces foyers, le système de chauffe atteint déjà au bout de quelques secondes sa puissance maximale. La résistance circulaire halogène est allumée avec une luminosité intense. Ne regardez pas dans la lumière halogène. Elle éblouit.

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.

Effleurez le symbole ① jusqu'à ce que les affichages ② des foyers s'allument.

Désactiver	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	<p>La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 10 secondes.</p> <p>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.</p>

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 chauffe 2.
2. Eteignez successivement les foyers de droite à gauche.
3. Effleurez l'interrupteur principal pendant au moins 5 secondes. Une fois ce délai écoulé, l'affichage → s'allume pendant 10 secondes puis s'éteint. 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 → 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.

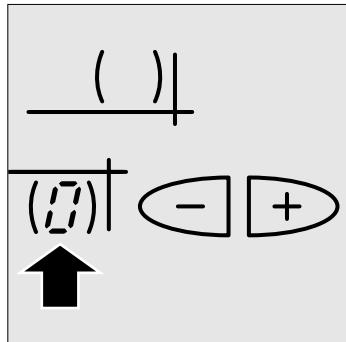
Position de chauffe 1 = puissance minimum

Position de chauffe 9 = puissance maximum

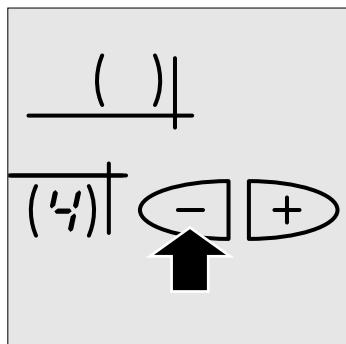
Chaque foyer possède une position de chauffe intermédiaire. Elle est marquée par un point.

Réglages

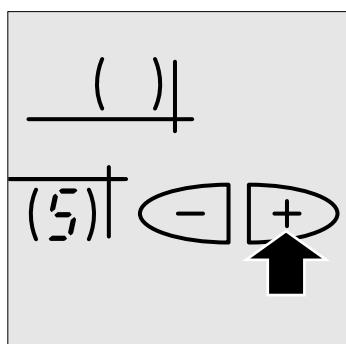
La table de cuisson doit être allumée.



1. Effleurer le symbole () du foyer souhaité.
A l'affichage clignote 0.



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 Ø.

Si vous avez réglé une position de chauffe puissante, vous pouvez également effleurer le symbole +, jusqu'à l'apparition de Ø. Effleurer encore une fois le symbole +, il apparaît Ø.

Le foyer s'éteint et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

Tableau

Dans le tableau suivant vous trouverez quelques exemples.

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

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire fondre				
Chocolat, glaçage, beurre, miel	100 g	-	1-2	-
Gélatine	1 paqu.	-	1-2	-
Réchauffer				
Légumes en conserves	400 g-800 g	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.
Réchauffer et maintenir au chaud				
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	
Décongeler et réchauffer				
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.
Etuver				
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.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
Faire cuire				
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.
Braiser				
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.
Poêler				
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.
Friture (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
Réchauffer			
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
Réchauffer et maintenir au chaud			
Potée (p.ex. plat de lentilles)	400 g-800 g	A 1-2	-
Décongeler et réchauffer			
Epinards surgelés	300 g-600 g	A 2-3	10-20
Goulasch surgelé	500 g-1 kg	A 2-3	20-30
Etuver			
Poisson	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
Cuire			
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
Braiser			
Paupiettes	4 pièces	A 4-5	50-60
Rôti à braiser	1 kg	A 4-5	80-100
Poêler			
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.

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).

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.

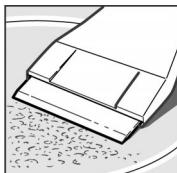
Les taches d'eau peuvent être éliminées avec du jus de citron ou du vinaigre.

Produits nettoyants inappropriés:

N'utilisez jamais :

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

Racloir à verre



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

Enlevez la sécurité du racloir à verre.

Nettoyez la surface en vitrocéramique uniquement avec la lame.

Le boîtier pourrait rayer la vitrocéramique.



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

Remplacez immédiatement les lames endommagées.

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.

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

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

Effets de miroitements métalliques

Champs de commande

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

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

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

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

Des endroits dépolis peuvent en être le résultat.

Incidents et dépannage

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

La table de cuisson ne fonctionne pas

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

Le voyant lumineux d'une surface de commande clignote et à l'affichage du foyer clignote un E

La surface de commande est très encrassée, un aliment a débordé ou un objet est placé sur la surface de commande. Essuyez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet. Effleurez la surface de commande correspondante. Le clignotement s'arrête.

A tous les affichages de foyers clignote un E

L'interrupteur principal a été actionné en continu pendant plus de 5 secondes. Essuyez soigneusement la surface de commande ou bien enlevez l'objet. Réglez à nouveau.

La table de cuisson s'est coupée

L'interrupteur principal a été actionné par mégarde. Rallumez. Réglez à nouveau.

Réparations

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.

Affichage *E r* et des chiffres

Si un *E 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 des 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
<i>F2</i>	L'appareil est trop chaud et s'est éteint.	Enlevez les récipients des foyers. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> réapparaît après le rallumage, la table de cuisson est encore trop chaude. Eteignez le foyer et laissez refroidir davantage.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> réapparaît après avoir rallumé, appelez le service après-vente.
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé sans interruption.	La limitation automatique du temps a été activée. Eteignez le foyer. Vous pouvez immédiatement le rallumer.
<i>U400</i>	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

En général :

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 aid¹ et BMVEL² :

Utilisez si possible des pommes de terre fraîches, pour le rôtissage et les frites. 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 doré les aliments à cuire - «Faire doré 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.

Frites

La température de la graisse à frites 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.

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

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

Table of contents

Important information	57
Before installation	57
Safety precautions	57
Reasons for damage	58
Familiarising yourself with the appliance	60
The control panel	60
The hotplates	62
Residual heat indicator	63
Main switch with child-proof lock	63
Main switch	63
Childproof lock	64
Cooking	65
Setting procedure	65
Table	67
Tips on saving energy	68
Cooking with the electronic boil start control ..	69
Setting procedure	69
Tables	70
Tips on electronic boil start control	71
Automatic time limiter	71
Care and cleaning	72
Care	72
Cleaning glass ceramic	72
Cleaning the hob surround	73
Troubleshooting	73
Notes:	75

Table of contents

Packaging and old appliances	75
After-sales service	76
Acrylamide in food	76
What can you do?	77

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!

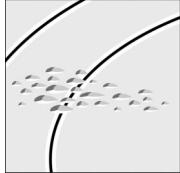
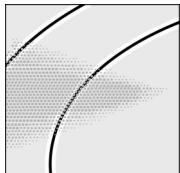
You must not keep any combustible items or aerosol cans in a drawer located under the hob. Risk of fire!

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.
Hot pans and saucepans	Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware.
	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.

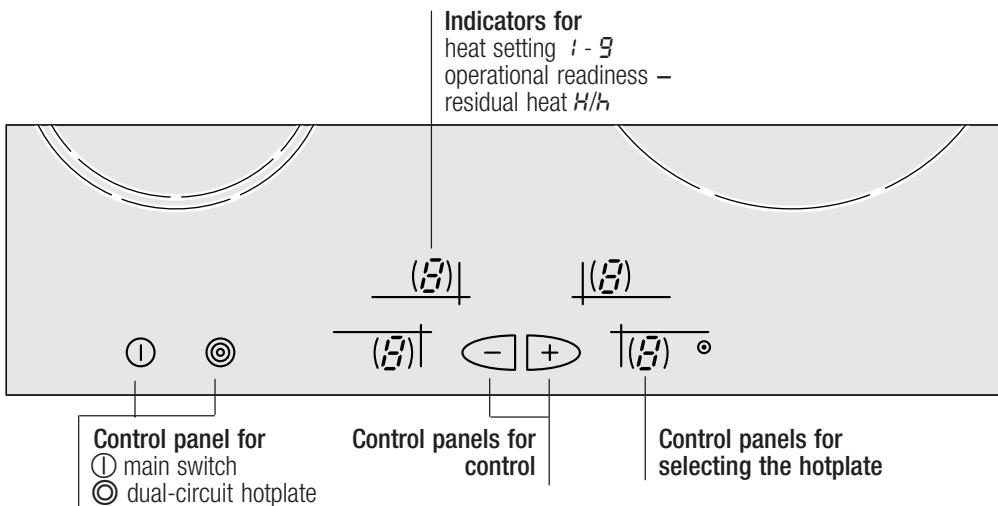
Familiarising yourself with the appliance

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

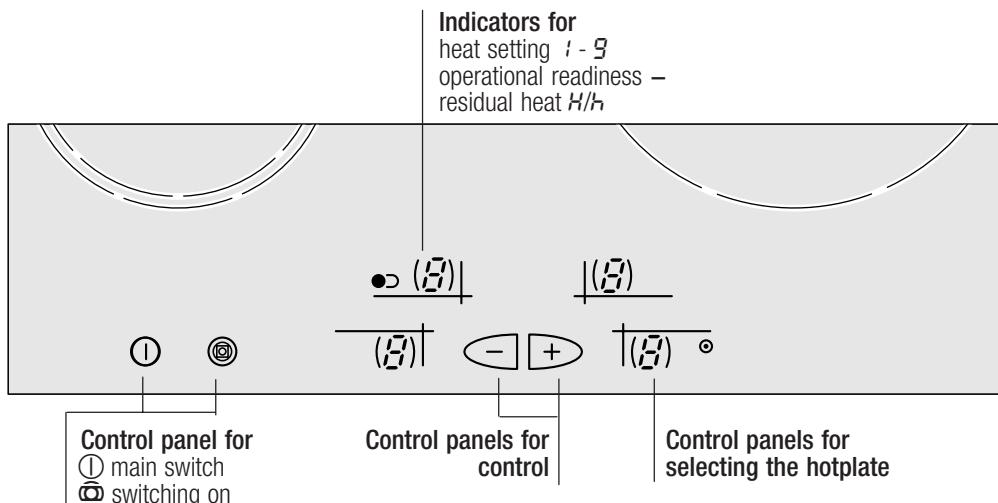
This section describes the control panels, hotplates and displays. They are shown by appliance model.

The control panel

With single switching



With multiple switching



Control panels

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

Example: Touch the ② symbol.

The outer filament circuit in the dual-circuit hotplate is switched on.

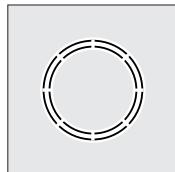
Note

The settings remain unchanged if several symbols are touched briefly. You can therefore easily mop up spills on the control panel.

Always keep the control panels clean and dry.
Moisture and dirt may impair function.

The hotplates

Single-circuit hotplate

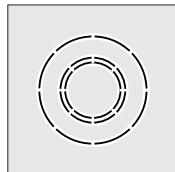


The cooking surface size of these hotplates cannot be altered.

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.

Switching on the outer ring:

Use the () symbol to select the hotplate.

Touch the (◎) symbol to switch on a single ring. The indicator light lights up.

Touch the (@) symbol to switch on both rings. The indicator light lights up.

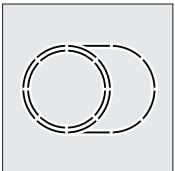
Switching off

Use the () symbol to select the hotplate.

Touch the (◎) symbol again to switch off a single ring. The indicator light goes out.

Touch the (@) symbol again to switch off both rings. 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 () symbol to select the hotplate.

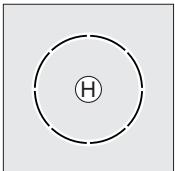
Touch the (@) symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Use the () symbol to select the hotplate.

Touch the (@) symbol again. The indicator light goes out.

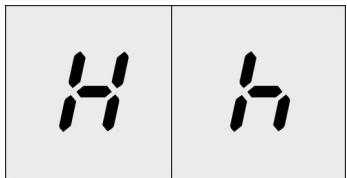
Halogen hotplate



With these hotplates, the heating system reaches full power after just a few seconds.

The halogen heating ring lights up very brightly. Please do not look at the halogen light since it could blind you.

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.

Touch the **I** symbol until the **3** hotplate indicators light up.

Switching off

Touch the **I** symbol until the **3** 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 this time has elapsed, the \rightarrow indicator lights up for 10 seconds then goes out.

The childproof lock is activated.

Operating the hob

To switch on, touch the ① main switch for more than 4 seconds. During this time, \rightarrow 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 \rightarrow 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

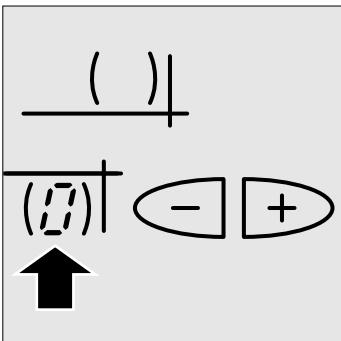
Heat setting 9 = highest setting.

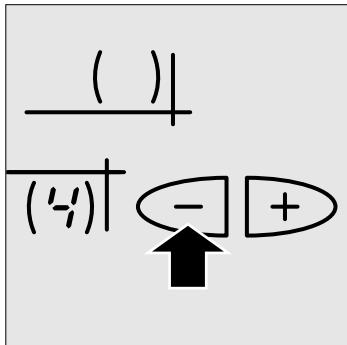
Each heat setting has an intermediate step. This is marked by a dot.

Setting procedure

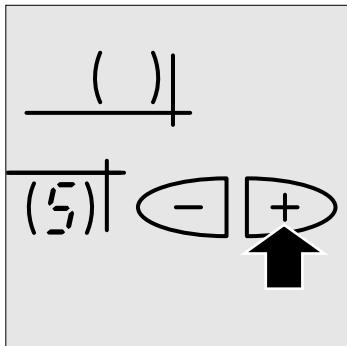
The hob must be switched on.

1. Touch the () symbol for the desired hotplate.
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.

If you have selected a high setting, you may also touch the + symbol until **9** appears. Touch the + symbol again, **0** appears.

The hotplate is switched off, and the residual heat indicator appears after approximately 5 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. *R* 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 (Fladie, 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.

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).

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

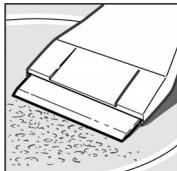
Do not use:

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

Glass scraper

You can remove thick 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 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 surface is still too hot it can become stained.

Wipe the surface and rub dry with a soft cloth.

Shimmering metallic discolouration

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 discolouration, but will charge for this service.

Control panels

Always keep the control panels clean and dry. Food residues and spills can impair the function of the control panels.

Cleaning the hob surround

Only use warm soapy water.

Do not use anything which is sharp or abrasive. The glass scraper is unsuitable. The hob surround could be damaged.

Neither lemon juice nor vinegar should be used for cleaning the hob surround.

This could result in matt patches.

Troubleshooting

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

The hob does not work

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

The indicator light on a control panel flashes and *E* flashes in the hotplate indicator

The control panel is very dirty, food has spilt over or there is an object on the control panel. Wipe the control panels thoroughly or remove the object. Touch the appropriate control panel. The flashing stops.

E flashes in all the hotplate indicators	The main switch was touched continuously for more than 5 seconds. Wipe the control panels thoroughly or remove the object. Reset the clock.
The hob has switched itself off	The main switch was touched accidentally. Switch it back on. Reset the clock.
Repairs	Repairs may only be carried out by after-sales service technicians.
	Incorrect repairs may result in serious injury to the user.
E r display and numbers	If an E r and numbers appear in the display panels, there is a fault with 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.
F display and numbers	If an F and a digit flash alternately in the displays, your appliance has detected a fault. The following table contains the solutions.

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.
F4	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 F4 appears again after the hotplate is switched back on, call the after-sales service.
F8	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.
U400	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

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.

E number and FD number

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?

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:

In general:

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	79
Voor het inbouwen	79
Veiligheidsvoorschriften	79
Oorzaken van schade	81
Het apparaat leren kennen	83
Het bedieningspaneel	83
De kookzones	85
Restwarmte-indicatie	86
Hoofdschakelaar met kinderslot	86
Hoofdschakelaar	86
Kinderslot	87
Koken	88
Zo stelt u in	88
Tabel	90
Tips voor het sparen van energie	91
Koken met de elektronische aankookautomaat	92
Zo stelt u in	92
Tabellen	93
Tips voor de elektronische aankookautomaat	94
Automatische tijdsbegrenzing	94
Onderhoud en reiniging	95
Onderhoud	95
Reiniging van de vitrokeramische plaat	95
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	96
Wat te doen bij storingen?	97
Opmerkingen:	99

Inhoudsopgave

De verpakking en uw oude apparaat	100
Klantenservice	100
Acrylamide in levensmiddelen	101
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	102

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!

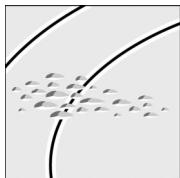
	Bevindt er zich een lade onder de kookplaat, dan mogen daarin geen brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaard worden. Brandgevaar!
	Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen de hete kookzones niet raken. De isolatie van de kabel en de kookplaat kunnen beschadigd raken.
Natte bodems van pannen en 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

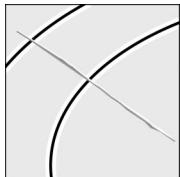
Bodem van pannen	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek. Controleer uw kook- en bakgerei.
	Zorg ervoor dat de pannen niet leegkoken. Dit geldt vooral voor email- en aluminiumpannen. De bodem van de pan en het glaskeramiek kunnen worden beschadigd.
	Let bij speciaal servies op 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

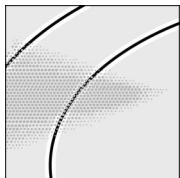
De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.



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



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



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



Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

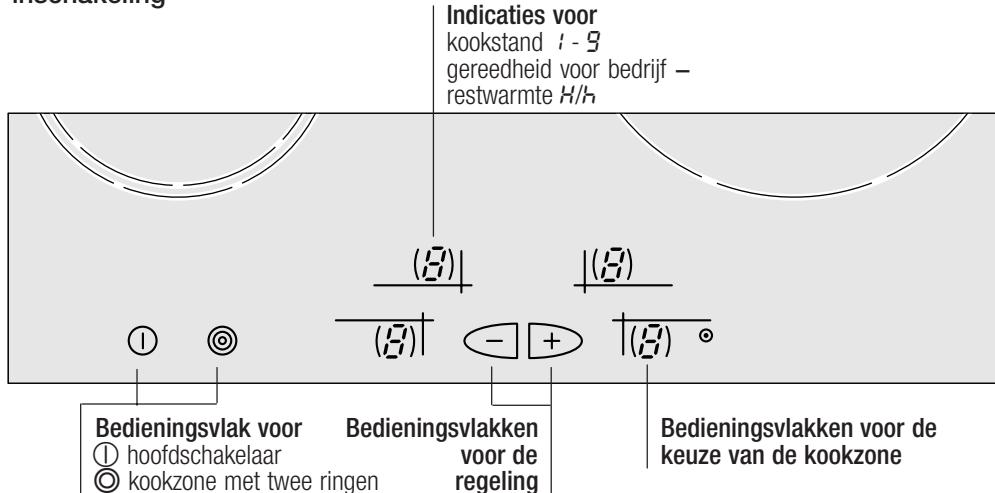
Het apparaat leren kennen

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

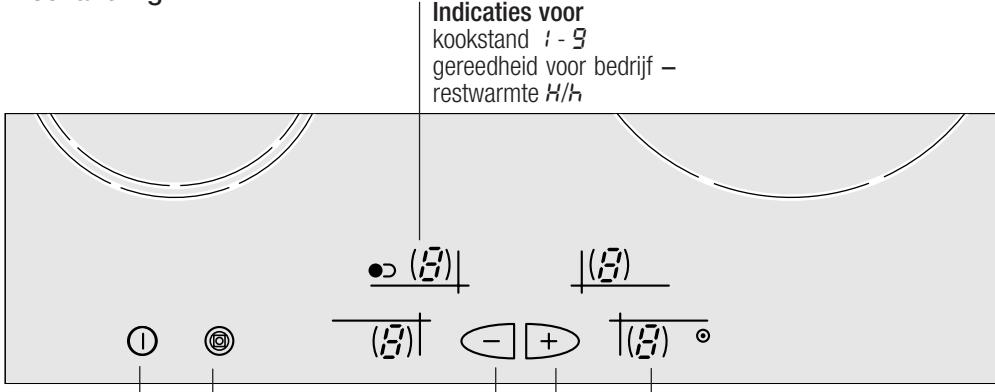
In dit hoofdstuk worden bedieningspanelen, kookzones en aanduidingen beschreven. Deze worden al naar gelang het apparaattype onderscheiden.

Het bedieningspaneel

Met enkelvoudige inschakeling



met meervoudige inschakeling



Bedieningsvlak voor
① hoofdschakelaar
② extra inschakeling

Bedieningsvlakken voor
de regeling

Bedieningsvlakken voor de
keuze van de kookzone

Bedieningsvlakken

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

Voorbeeld: symbool ◎ aantippen.

De buitenste verwarmingsring van de kookzone met twee ringen wordt erbij ingeschakeld.

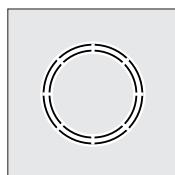
N.B.

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

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

De kookzones

Kookzone met één ring

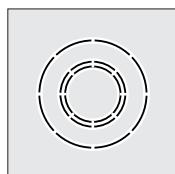


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.

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.

Bij enkelvoudige inschakeling het symbool © aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

Bij meervoudige inschakeling het symbool @@ aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

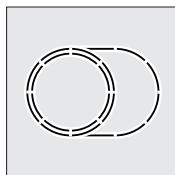
Uitschakelen:

Met het symbool () de kookzone kiezen.

Bij enkelvoudige inschakeling het symbool © opnieuw aanraken. Het indicatielampje gaat uit.

Bij meervoudige inschakeling het symbool @@ opnieuw aanraken. 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.

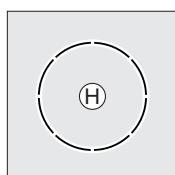
Het symbool @@ aanraken. Dan brandt het indicatielampje.

Uitschakelen:

Met het symbool () de kookzone kiezen.

Het symbool @@ opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.

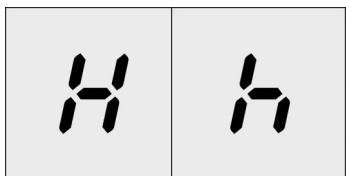
Halogen-kookzone



Bij deze kookzones bereikt het verwarmingssysteem al na enige seconden zijn volledige vermogen.

De halogen-verwarmingsring licht zeer fel op. Kijk niet in het halogenlicht. Dit is verblindend.

Restwarmte-indicatie



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.

Attentie!

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.

Raak het symbool **①** aan tot de indicaties **②** van de kookzones branden.

Uitschakelen

Raak het symbool **①** aan tot de indicaties **②** 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

Kinderslot activeren

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

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 lang aanraken. Hierna is de indicatie \rightarrow gedurende 10 seconden verlicht en gaat vervolgens uit.
Het kinderslot is geactiveerd.

Kookzone bedienen

Telkens bij het inschakelen de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. In deze tijd brandt de indicatie \rightarrow . 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 \rightarrow 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.

Opgelét!

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.

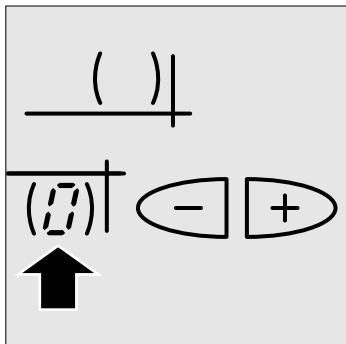
Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is met een punt gemarkeerd.

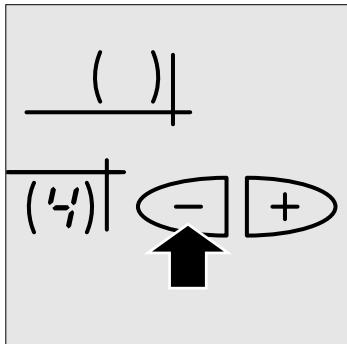
Zo stelt u in

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

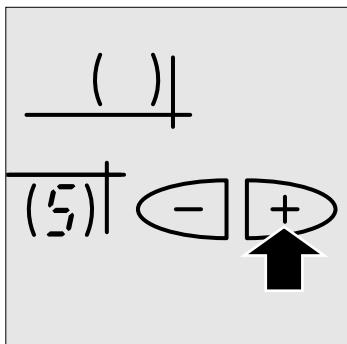
1. Het symbool () van de gewenste kookzone aanraken.

In de indicatie knippert *0*.





- 2.** Binnen de volgende 5 seconden het symbool + of – aanraken.
De basisinstelling verschijnt:
Symbol + = kookstand 9
Symbol – = kookstand 4



- 3.** De kookstand wijzigen:
Het symbool + of – aanraken, tot de gewenste kookstand verschijnt.

Kookzone uitschakelen

Raak het symbool – aan, tot B verschijnt.

Als u een hoge kookstand heeft ingesteld, dan kunt u ook het symbool + aanraken tot G verschijnt.
Nogmaals het symbool + aantippen, B verschijnt.

De kookzone schakelt uit en na ca. 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

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	Aankookstand 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	Aankookstand 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	Stel tijdig een lagere kookstand in.
Restwarmte gebruiken	Schakel bij langere kooktijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit. Zolang de restwarmte-indicatie <i>H</i> 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 *R* 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.

Gebruik een hoge pan.

Melk of sterk schuimende gerechten koken over.

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.

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).

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

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

Reiniging van de vitrokeramische plaat

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.

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

Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

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

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



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

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

Het handwarm 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.

Metaalachttige verkleuringen

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

Bedieningspanelen

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

Reiniging van de omlijsting van de kookplaat

Gebruik alleen warm zeepsop.

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

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

Wat te doen bij storingen?

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

De kookplaat werkt niet

Het indicatielampje van een bedieningsvlak knippert en in de kookzone-indicatie knippert E

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

Het bedieningsvlak is sterk vervuild, een gerecht is overgelopen of er ligt een voorwerp op. Maak het bedieningsvlak grondig schoon of haal het voorwerp weg. Raak het betreffende bedieningsvlak aan. Het knipperen houdt op.

In alle kookzone-indicaties knippert E

De hoofdschakelaar is langer dan 5 seconden ononderbroken aangeraakt. Maak het bedieningsvlak grondig schoon of haal het voorwerp weg. Stel opnieuw in.

De kookplaat is uitgeschakeld

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

Reparaties

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.



Indicatie E - en getallen

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 in 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

Milieuviriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuviriendelijke 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 terugneming 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 acrylamide-gehalte voorkomen?

Algemeen:

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

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 accrylamide 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 infobroschüre "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>.