
de	Gebrauchsanweisung	3–31
fr	Mode d'emploi	32–61

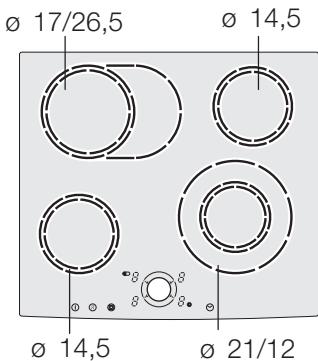
**Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi**

T 1533.., T 1543..,
T 5543.., T 1573..,
T 1583.., T 5583..

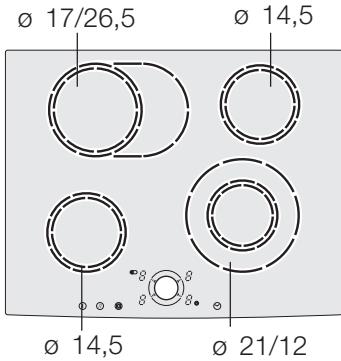


9000197212

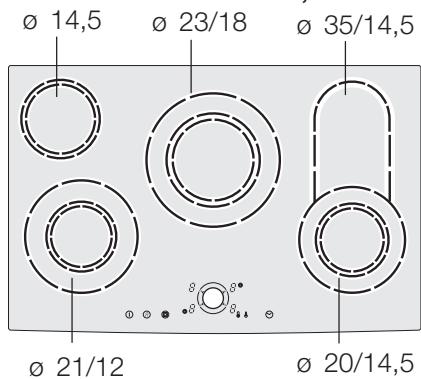
T 1543.., T 5543..



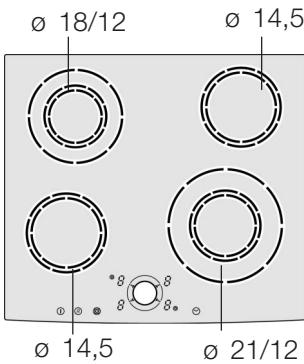
T 1573..



T 1583.., T 5583..



T 1533..



\varnothing = cm

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen	5
Vor dem Einbau	5
Sicherheitshinweise	5
Ursachen für Schäden	7
Das Gerät kennen lernen	8
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärme-Anzeige	11
Twist-Pad mit abnehmbarem Twist-Knopf	12
Twist-Pad	12
Twist-Knopf	12
Hauptschalter mit Kindersicherung	13
Hauptschalter	13
Kindersicherung	14
Kochen	15
So stellen Sie ein	15
Tabelle	16
Tipps zum Energiesparen	18
Timer-Funktion	18
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	19
Der Küchenwecker	20

Inhaltsverzeichnis

Memory-Funktion	21
Einstellung speichern	21
Memory aufrufen	22
Automatische Zeitbegrenzung	24
Eingabebestätigung ausschalten.	24
Pflege und Reinigung	25
Pflege	25
Reinigung der Glaskeramik	25
Reinigung des Kochfeldrahmens	26
Twist-Knopf	26
Eine Störung, was tun?	27
Hinweise:	28
Verpackung und Altgerät	29
Kundendienst	29
Acrylamid in Lebensmitteln	30
Was können Sie tun	30

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.

Twist-Knopf

Den Twist-Knopf nicht auf den Kochstellen ablegen. Er kann beschädigt werden.

Der Twist-Knopf ist magnetisch. Metallteilchen, die sich an der Unterseite festsetzen, können die Glaskeramikfläche verkratzen. Wischen Sie den Twist-Knopf immer gut ab.

Salz, Zucker und Sand

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

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

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

Folien und Kunststoffe

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

Beispiele zu möglichen Schäden



Folgende Schäden beeinflussen weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.

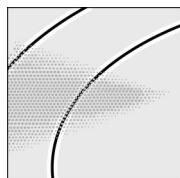
Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



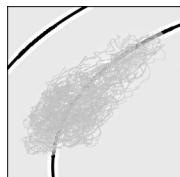
Kratzer

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



Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



Abgeschmiergeleites Dekor

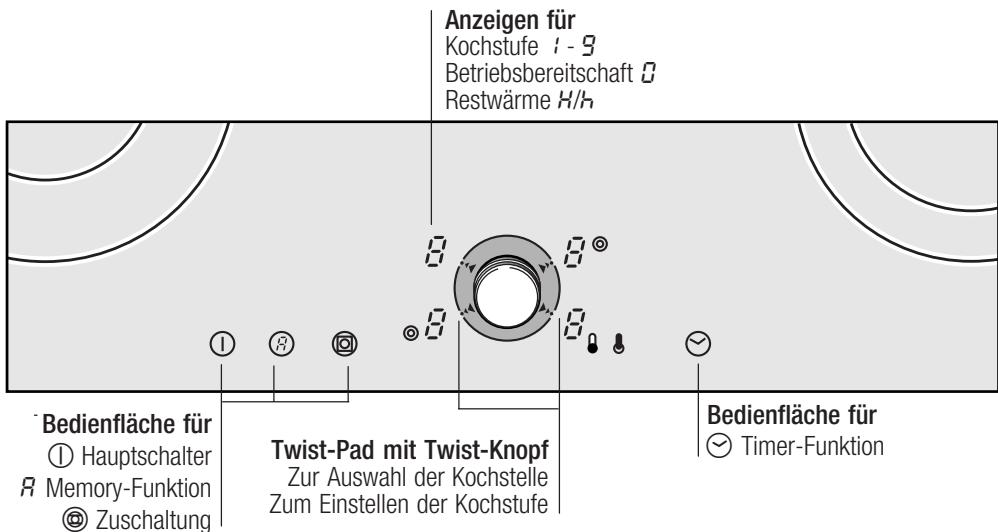
durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Das Gerät kennen lernen

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

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol ① berühren.
Das Kochfeld wird eingeschaltet.

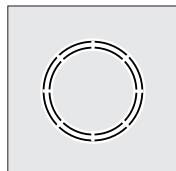
Hinweis

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

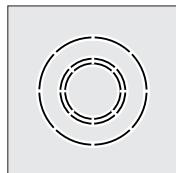
Einkreis-Kochstelle



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

Wählen Sie die richtige Kochstelle.
Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

Zweikreis-Kochstelle

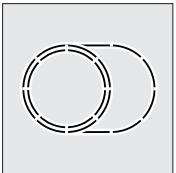


Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten des äußeren Heizkreises:
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
Symbol @ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
Symbol @ berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Bräterzone

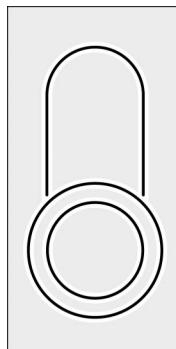


Bei diesen Kochstellen können Sie die Bräterzone zuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

Zuschalten der Bräterzone:
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
Symbol @ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten:
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
Symbol @ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Zweikreis-Kochstelle, Kochstelle mit Bräterzone



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

Zuschalten des äußeren Heizkreises:

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen und Symbol @ berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Zuschalten der Bräterzone:

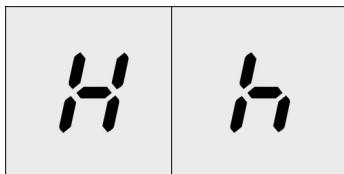
Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen und Symbol @ erneut berühren. Die Anzeigelampe leuchtet.

Wegschalten der äußeren Heizkreise:

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen und Symbol @ erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

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

Restwärme- Anzeige



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

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

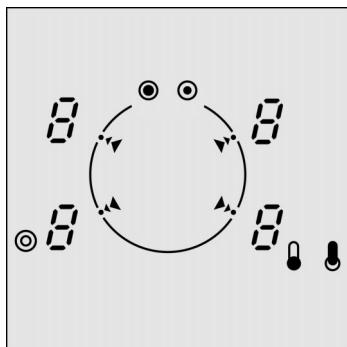
Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu h. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Achtung!

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

Twist-Pad mit abnehmbarem Twist-Knopf

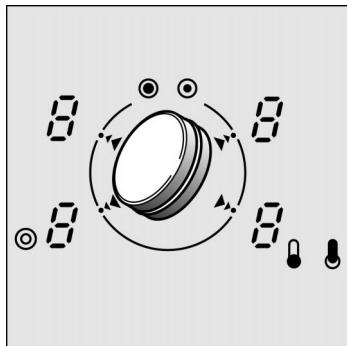
Twist-Pad



Das Twist-Pad ist der Einstellbereich in dem Sie mit dem Twist-Knopf Kochstellen auswählen und Kochstufen einstellen können.

Im Bereich des Twist-Pad zentriert sich der Twist-Knopf automatisch.

Twist-Knopf



Der Twist-Knopf ist magnetisch und wird auf das Twist-Pad aufgesetzt. Durch Verschieben des Twistknopfes in Pfeilrichtung aktivieren Sie die entsprechende Kochstelle. Durch Drehen des Twist-Knopfes stellen Sie die Kochstufe ein.

Twist-Knopf abnehmen

Sie können den Twist-Knopf abnehmen. So erleichtern Sie sich die Reinigung.

Den Twist-Knopf können Sie auch abnehmen, wenn die Kochstelle in Betrieb ist. Alle Kochstellen schalten nach 3 Sekunden aus.



Wenn Sie innerhalb der 3 Sekunden einen metallischen Gegenstand auf das Twist-Pad legen, kann das Kochfeld weiterheizen. Schalten Sie deshalb das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter aus.

Twist-Knopf aufbewahren

Im Twist-Knopf ist ein starker Magnet. Bringen Sie den Twist-Knopf nicht in die Nähe von magnetischen Datenträgern, z. B. Videokassetten, Disketten, Kreditkarten und Karten mit Magnetstreifen. Diese können zerstört werden.

Bei Fernsehgeräten und Monitoren können Störungen auftreten.



Für Träger von elektronischen Implantaten z. B. Herzschrittmacher, Insulinpumpen.

Es kann sein, dass Implantate von Magnetfeldern beeinflusst werden.

Tragen Sie den Twist-Knopf deshalb nie in den Taschen Ihrer Bekleidung. Der Abstand zu einem Herzschrittmacher muss mindestens 10 cm betragen.

Reserve-Knopf

Sollten Sie Ihren Twist-Kopf einmal nicht finden, liegt Ihrem Kochfeld ein weiterer magnetischer Reserve-Knopf bei, mit dem Sie Ihr Kochfeld übergangsweise bedienen können.

Der Reserve-Kopf ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Falls Sie Ihren originalen Twist-Knopf nicht finden, beschaffen Sie sich bitte über unseren Kundendienst einen Ersatz.

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 ② der Kochstellen leuchten.

Ausschalten

Berühren Sie das Symbol ① bis die Anzeigen ② der Kochstellen erlöschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

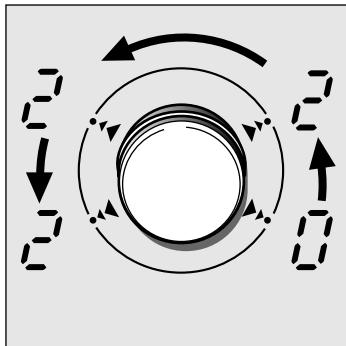
Hinweise

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, beginnend mit der rechten vorderen Kochstelle, ausschalten. Siehe Bild.
3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal.
Die Kindersicherung ist aktiviert.

Kochfeld bedienen

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

Kindersicherung deaktivieren

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

Kochfeld einmalig sperren

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

Einmalige Sperre aufheben

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

Achtung!

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

Kochen

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

So stellen Sie ein



Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Die Kochstelle auswählen.

Dazu den Twist-Knopf in Richtung der entsprechenden Kochstufen-Anzeige schieben.
Die Kontrolllampe leuchtet und in der Kochstufen-Anzeige blinkt 0.

2. Den Twist-Knopf wieder zentrieren.



3. In den nächsten 5 Sekunden den Twist-Knopf drehen, bis in der Kochstufen-Anzeige die gewünschte Kochstufe erscheint.
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung
Nach 5 Sekunden leuchtet die Kochstufen-Anzeige ständig und die Kontrolllampe erlischt.

Kochstufe ändern

Die Kochstelle auswählen und die neue Kochstufe einstellen.

Kochstelle ausschalten

Die Kochstelle auswählen und auf **0** stellen.

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	Forkoch- stufe	Forkochdauer
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.	

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkoch- stufe	Fortkochdauer
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.
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 (ca. 3 cm dick)	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 (z.B. Tiefkühl-Pommes Frites)	200g pro Füllung	10-15 Min.	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	10-15 Min.	4-5	fortlaufend frittieren

* Fortkochen ohne Deckel

** ohne Deckel

Tipps zum Energie-sparen

Die richtige Topfgröße

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

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  leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

Timer-Funktion

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

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

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

So stellen Sie ein



Nach Ablauf der Zeit

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

Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.

2. Symbol ⊗ berühren. In der Timer-Anzeige blinkt **00**. Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Dauer einstellen.

Die Dauer blinkt einige Sekunden und läuft dann ab. Wenn Sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab

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

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Symbol ⊗ berühren und mit dem Twist-Knopf die Dauer ändern.

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen, Symbol ⊗ berühren und auf **00** stellen. Nach einigen Sekunden erlischt die Anzeige.

Dauer korrigieren

Vorzeitig löschen

Hinweise

Sie möchten die restliche Dauer für eine Kochstelle abfragen: Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Dauer erscheint für 5 Sekunden.

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

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

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

Der Küchenwecker

So stellen Sie ein

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

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

Symbol  berühren, Die Anzeige **min** blinkt. In der Timer-Anzeige blinkt **00**.

Mit dem Twist-Knopf die gewünschte Zeit einstellen.

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

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

Symbol  berühren und mit dem Twist-Knopf die gewünschte Zeit einstellen.

Nach Ablauf der Zeit

Zeit korrigieren

Hinweis

Nach einem Stromausfall ist der Küchenwecker nicht mehr in Betrieb.

Memory-Funktion

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

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

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

Einstellung speichern

So gehen Sie vor

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

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Keine Kochstelle darf ausgewählt sein. Die Kochstelle bei der aufgezeichnet werden soll muss ausgeschaltet sein.

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

Hinweise

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

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

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

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

Memory aufrufen

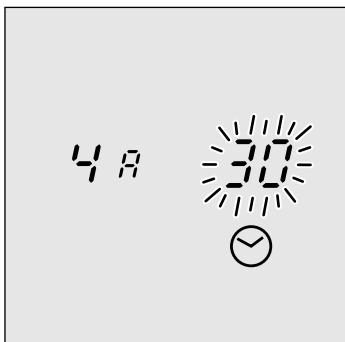
Wenn Sie ein aufgezeichnetes Gericht erneut kochen wollen, rufen Sie Memory auf. Die Kochstelle bei der die Memory-Funktion aktiviert werden soll, muss ausgeschaltet sein.

1. Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen.
2. Symbol **R** berühren um Memory zu aktivieren.

In der Kochstellen-Anzeige erscheinen die gespeicherten Einstellungen im Schnelldurchlauf. Die Kochstelle heizt noch nicht. Die Anzeige **R** der Kochstelle leuchtet.

Jeder einzelne Schritt erscheint 3 Sekunden lang in der Anzeige.

Memory anzeigen



Memory startet

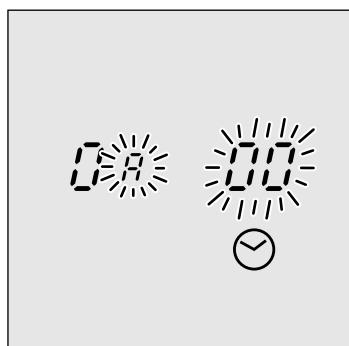
Nachdem alle Schritte angezeigt wurden, startet das Memory-Programm. Die Kochstelle heizt.

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

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

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

Memory Ende



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

Memory vorzeitig beenden

Mit dem Twist-Knopf die Kochstelle auswählen. Die Kochstellen-Anzeige blinkt. Die Kochstufe verändern. Die Kochstelle schaltet aus.

Mehrere Kochstellen in Memory-Betrieb

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

Hinweis

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

Automatische Zeitbegrenzung

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

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

Wenn Sie ein beliebiges Bedienfeld berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

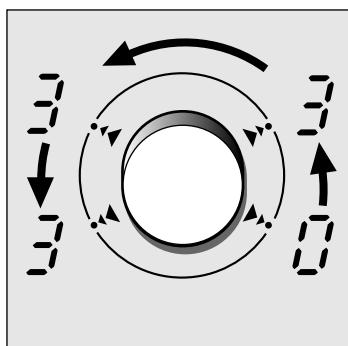
Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

Eingabebestätigung ausschalten.

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

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander, beginnend mit der rechten vorderen Kochstelle, ausschalten. Siehe Bild.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.



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

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

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

Reinigung der Glaskeramik

Reinigungsmittel

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

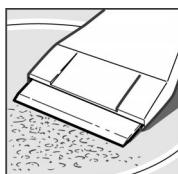
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

Glasschaber



Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

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



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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

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.

Twist-Knopf

Den Twist-Knopf wischen Sie am besten nur mit langer Spüllauge ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Die Reinigung im Geschirrspüler sowie das Tauchen in Spülwasser schädigt den Twist-Knopf.

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.

In der Kochstellen-Anzeige blinks E

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

In allen Kochstellen-Anzeigen blinks E und ein Signal ertönt

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.

Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Stellen Sie neu ein.

Reparaturen

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

Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.

Anzeige E r und Zahlen



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

Anzeige F und Zahlen

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.

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.
<i>F8</i>	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
<i>U400</i>	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	34
Avant l'encastrement	34
Consignes de sécurité	34
Causes de dommages	36
Apprentissage de l'appareil	37
Le bandeau de commande	38
Les foyers	39
Indicateur de chaleur résiduelle	40
Bloc de réglage avec bouton de réglage amovible	41
Bloc de réglage	41
Bloc de réglage	41
Interrupteur principal avec sécurité-enfants	43
Interrupteur principal	43
Sécurité-enfants	44
Cuir	45
Réglages	45
Tableau	46
Conseils pour économiser de l'énergie	48
Fonction Minuterie	49
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	49
Le réveil de cuisine	50

Table de matières

Fonction Memory	51
Mémoriser le réglage	51
Appeler Memory	52
Limitation automatique du temps	54
Désactiver la confirmation d'entrée	54
Entretien et nettoyage	55
Entretien	55
Nettoyage de la vitrocéramique	55
Nettoyage du cadre de la table de cuisson	56
Bouton de réglage	56
Incidents et dépannage	57
Remarques:	58
Emballage et appareil usagé	59
Service après-vente	59
L'acrylamide dans certains aliments	60
Que pouvez-vous faire	60

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

Des dommages peuvent survenir.

Bouton de réglage

Ne pas poser le bouton de réglage sur les foyers. Il peut être endommagé.

Le bouton de réglage est magnétique. Des particules métalliques qui se fixent sur le dessous peuvent rayer la surface vitrocéramique. Essuyez toujours soigneusement le bouton de réglage.

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.

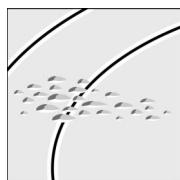
Attention Le racloir à verre a une lame aiguisée.

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.

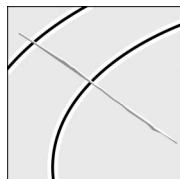
Exemples de dommages possibles



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

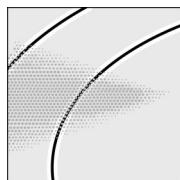
Egratignures

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.

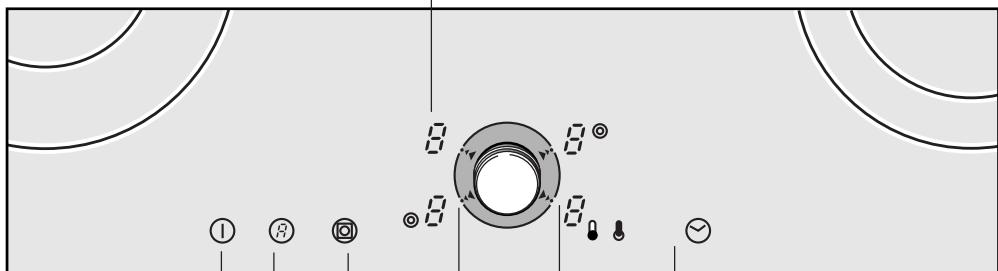
Apprentissage de l'appareil

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

Affichages pour
position de chauffe 1 - 9
disponibilité au service 0
chaleur résiduelle H/h



Surface de commande pour
① interrupteur principal
② fonction Memory
③ enclenchement

Bloc de réglage avec bouton de réglage
Pour sélectionner le foyer
Pour régler la position de chauffe

Surface de commande pour
⑤ fonction minuterie

Surfaces de commande

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

Exemple: Effleurer le symbole ①.
La table de cuisson est mise en marche.

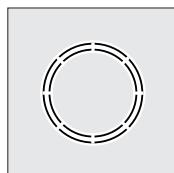
Remarque

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

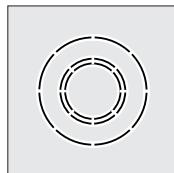


Sur ces foyers vous ne pouvez pas modifier la dimension de la surface de cuisson.

Choisissez le foyer approprié.

La dimension du récipient et celle du foyer doivent correspondre.

Foyer à deux zones



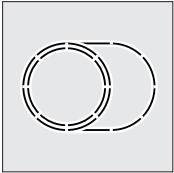
Sur ces foyers vous pouvez modifier la dimension. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la surface de chauffe extérieure :
Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.
Effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.
Effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'éteint.

Zone pour poissonnière



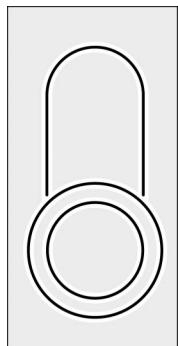
Sur ces foyers vous pouvez enclencher en plus la zone pour poissonnière. Le foyer doit être activé.

Enclenchement de la zone pour poissonnière :
Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.
Effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

Désactiver :

Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.
Effleurer à nouveau le symbole @. Le voyant lumineux s'éteint.

Foyer à deux zones, foyer avec zone pour poissonnière



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

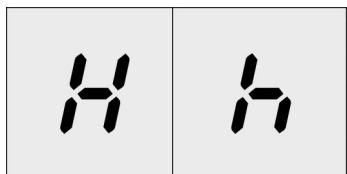
Enclenchement de la surface de chauffe extérieure : Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage et effleurer le symbole @. Le voyant lumineux s'allume.

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle



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

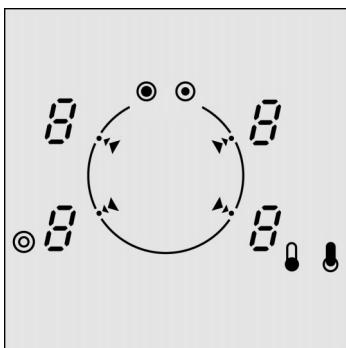
S'il apparaît un H à l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. Lorsque le foyer continue à refroidir, l'indicateur affiche h. L'affichage s'éteint lorsque le foyer a suffisamment refroidi.

Attention!

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

Bloc de réglage avec bouton de réglage amovible

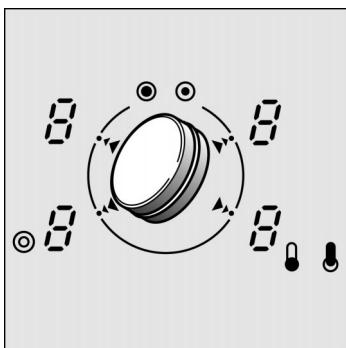
Bloc de réglage



Le bloc de réglage est la zone de réglage à l'intérieur de laquelle vous pouvez sélectionner les foyers et régler les positions de chauffe au moyen du bouton de réglage.

Le bouton de réglage se centre automatiquement dans la zone du bloc de réglage.

Bloc de réglage



Le bouton de réglage est magnétique et se pose sur le bloc de réglage. En déplaçant le bouton de réglage dans le sens de la flèche vous activez le foyer correspondant. Vous réglez la position de chauffe en tournant le bouton de réglage.

Retirer le bouton de réglage

Vous pouvez enlever le bouton de réglage. Cela vous facilite le nettoyage.

Vous pouvez également enlever le bouton de réglage lorsque le foyer est allumé. Tous les foyers s'éteignent au bout de 3 secondes.



Si, dans les 3 secondes, vous placez un objet métallique sur le bloc de réglage, la table de cuisson peut continuer à chauffer. Pour cette raison, éteignez toujours la table de cuisson en utilisant l'interrupteur principal.

Conserver le bouton de réglage

Le bouton de réglage contient un aimant puissant. N'approchez pas le bouton de réglage de supports de données magnétiques, tels que cassettes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique. Ils pourront être détruits. Des parasites peuvent survenir sur des téléviseurs et moniteurs.



Pour des porteurs d'implants électroniques p.ex. stimulateurs cardiaques, pompes à insuline.

Certains implants peuvent être influencés par des champs magnétiques. C'est pourquoi, ne portez jamais le bouton de réglage dans les poches de vos vêtements. La distance vers un stimulateur cardiaque doit être d'au moins 10 cm.

Bouton de réserve

Pour le cas où vous égareriez votre bouton de réglage, votre table de cuisson est livrée avec un bouton magnétique de réserve qui vous permet de piloter temporairement votre table de cuisson.

Le bouton de réserve n'est pas approprié à un fonctionnement continu. Si vous ne trouvez plus le bouton de réglage d'origine, veuillez vous en procurer un autre auprès de notre service après-vente.

Interrupteur principal avec sécurité-enfants

Interrupteur principal

Allumer

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

Désactiver

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

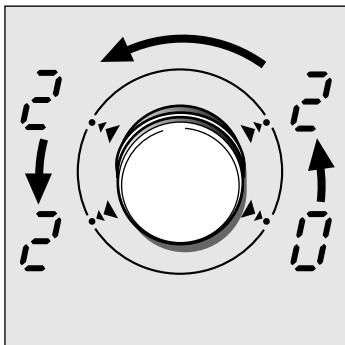
Remarques

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

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

Sécurité-enfants

Activer la sécurité-enfants



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

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

1. Réglez les 4 foyers sur la position de chauffe 2.
2. Eteindre les foyers l'un après l'autre en commençant par le foyer avant droit. Voir figure.
3. Effleurez l'interrupteur principal au moins 5 secondes, un signal retentit après cette durée. La sécurité-enfants est activée.

Piloter la table de cuisson

Désactiver la sécurité-enfants

Verrouillage exceptionnel de la table de cuisson

Supprimer le verrouillage exceptionnel

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

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

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.

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.

Réglages

La table de cuisson doit être allumée.



1. Sélectionner le foyer.

A cet effet, pousser le bouton de réglage dans le sens de l'affichage de la position de chauffe correspondante.

Le témoin lumineux s'allume et à l'affichage de la position de chauffe clignote **B**.

2. Recentrer le bouton de réglage.



3. Dans les 5 secondes suivantes, tourner le bouton de réglage jusqu'à ce la position de chauffe souhaitée apparaisse dans l'affichage de la position de chauffe.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Au bout de 5 secondes, l'affichage de la position de chauffe est allumé en permanence et le témoin lumineux s'éteint.

Modifier une position de chauffe

Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer et régler la nouvelle position de chauffe.

Sélectionner le foyer et le régler sur **0**.

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.

	Quantité	Position de chauffage rapide 9	Position de mijotage	Durée de mijotage
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.
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.

Fonction Minuterie

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

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

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Réglages



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

Le foyer doit être activé.

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.



2. Effleurer le symbole ☰. A l'affichage de minuterie clignote ☰. A l'aide du bouton de réglage, régler la durée souhaitée.
La durée clignote pendant quelques secondes et s'écoule ensuite. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage.

Après écoulement du temps	Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage de la position de chauffe s'allume un  . Un signal se fait entendre pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote  . Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.
Corriger la durée	Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage. Effleurer le symbole  et modifier la durée au moyen du bouton de réglage.
Effacer prématièrement	Sélectionner le foyer souhaité au moyen du bouton de réglage, effleurer le symbole  et régler sur  . L'affichage s'éteint au bout de quelques secondes.
Remarques	<p>Vous voulez interroger la durée restante pour un foyer: Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage. La durée apparaît pendant 5 secondes.</p> <p>Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.</p> <p>La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction minuterie.</p> <p>La fonction minuterie n'est plus active après une panne de courant.</p>

Le réveil de cuisine

Réglages	Avec le réveil de cuisine vous pouvez régler un temps jusqu'à 99 minutes. Il est indépendant des autres réglages.
Après écoulement du temps	<p>Aucun foyer ne doit être sélectionné.</p> <p>Effleurer le symbole , l'affichage min clignote. A l'affichage de minuterie clignote .</p> <p>A l'aide du bouton de réglage, régler le temps souhaité.</p> <p>Le temps s'écoule au bout de quelques secondes. Le temps le plus court réglé à la minuterie s'écoule visiblement.</p> <p>Un signal retentit pendant une minute. A l'affichage de minuterie clignote  et l'affichage min clignote. Effleurez une surface de commande quelconque. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.</p>

Corriger le temps	Effleurer le symbole ☰ et régler le temps souhaité au moyen du bouton de réglage.
Remarque	Le réveil de cuisine n'est plus actif après une panne de courant.

Fonction Memory

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

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

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

Mémoriser le réglage

Procédez de la manière suivante

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

La table de cuisson doit être allumée. Aucun foyer ne doit être sélectionné. Le foyer pour lequel les réglages doivent être enregistrés doit être éteint.

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

Remarques

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

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

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

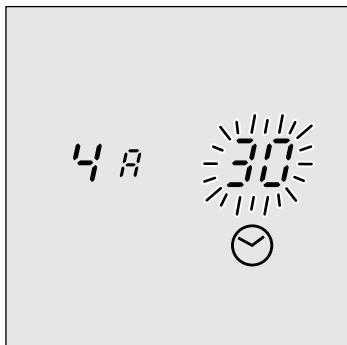
La limitation automatique du temps est également active lors de la fonction Memory.

Appeler Memory

Si vous désirez préparer à nouveau un plat enregistré, appelez Memory. Le foyer pour lequel la fonction Memory doit être activée doit être éteint.

1. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage.
2. Effleurer le symbole **R** afin d'activer Memory.

Afficher Memory



Les réglages mémorisés apparaissent successivement à l'affichage du foyer.

Le foyer ne chauffe pas encore. L'affichage **R** du foyer est allumé.

Chaque pas individuel apparaît 3 secondes à l'affichage.

Memory démarre

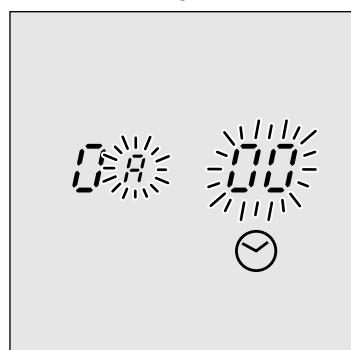
Après l'affichage de tous les pas, le programme Memory démarre. Le foyer chauffe.

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

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

Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage. Effleurer le symbole ☺, la position de chauffe actuelle et la durée s'affichent. En effleurant le symbole ☺ vous pouvez maintenant interroger toutes les positions de chauffe restantes et la durée respective.

Fin de Memory



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

Arrêt anticipé de Memory

Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage. L'affichage du foyer clignote. Modifier la position de chauffe. Le foyer s'éteint.

Plusieurs foyers en mode Memory

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

Remarque

Vous désirez interroger la durée d'un autre programme Memory. Sélectionner le foyer au moyen du bouton de réglage. Le réglage actuel s'affiche.

Limitation automatique du temps

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

La chauffe du foyer est interrompue.

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

Si vous effleurez un quelconque champ de commande, l'affichage s'éteint. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Désactiver la confirmation d'entrée

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

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

1. Régler les 4 foyers sur la position de chauffe 3.
2. Eteindre les foyers l'un après l'autre en commençant par le foyer avant droit. Voir figure.
3. Effleurer l'interrupteur principal au moins 5 secondes, le signal de confirmation retentit après cette durée.

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

Entretien et nettoyage

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

Entretien

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

Nettoyage de la vitrocéramique

Produits nettoyants

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

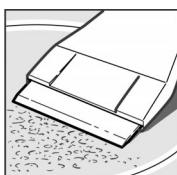
Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour de la vitrocéramique, p.ex. BUHLER nettoyant vitrocéramique, Saint Marc Pro, JEX vitrocéramique, Stahl-fix, WK TOP.

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

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.

Comment nettoyer la surface de cuisson en vitrocéramique

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

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

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

Effets de miroitements métalliques

Les décolorations sont dus à des détergents inappropriés ou 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.

Champs de commande

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

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.

Bouton de réglage

Essuyez le bouton de réglage de préférence avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants. Le nettoyage du bouton de réglage au lave-vaisselle ainsi que son immersion dans l'eau de vaisselle l'abîme.

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* et un signal retentit

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.



Affichage *E r* et des chiffres

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

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 fritures. Elles ne doivent pas présenter d'endroits verts ou commençant à germer. Ne stockez pas les pommes de terre à une température inférieure à 8 °C.

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

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

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

Fritures

La température de la graisse à 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>.