

en	Instruction manual	3–30
nl	Gebruiksaanwijzing	31–59

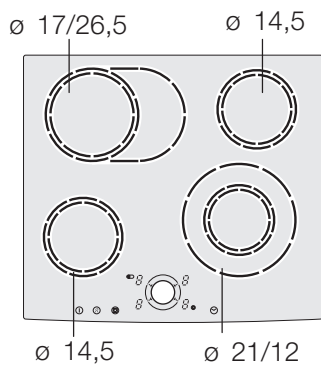
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing



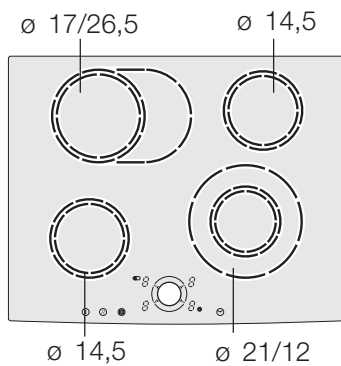
T 1533.., T 1543..,
T 5543.., T 1573..,
T 1583.., T 5583..

9000197215

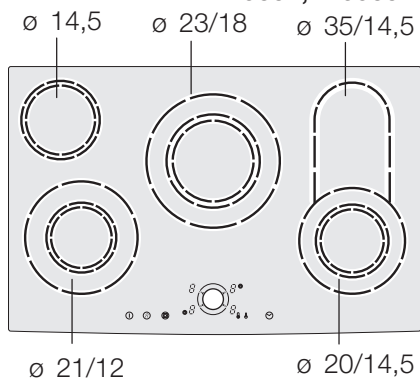
T 1543.., T 5543..



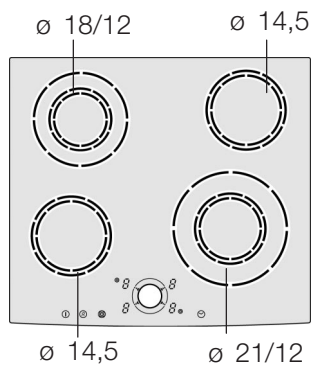
T 1573..



T 1583.., T 5583..



T 1533..



Ø = cm

Table of contents

Important information	5
Before installation	5
Safety precautions	5
Causes of damage	7
Familiarising yourself with the appliance	8
The control panel	9
The hotplates	9
Residual heat indicator	11
Twistpad with removable twist knob	11
Twistpad	11
Twist knob	12
Main switch with child-proof lock	13
Main switch	13
Childproof lock	14
Cooking	15
Setting procedure	15
Table	16
Tips on saving energy	17
Timer function	18
Setting a hotplate to switch off automatically	18
Cooking timer	20

Table of contents

Memory function	20
Storing the setting	21
Calling up the memory	22
Automatic time limiter	23
Switching off entry confirmation	24
Care and cleaning	24
Care	24
Cleaning glass ceramic	24
Cleaning the hob surround	25
Twist knob	26
Troubleshooting	26
Notes:	27
Packaging and old appliances	28
After-sales service	28
Acrylamide in food	29
What can you do?	29

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.

Causes of damage

Saucepan and pan bases

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

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

Observe the manufacturer's instructions when using special ovenware.

Hot pans and saucepans

Do not place hot pans or saucepans on the control panel, display area or the frame. This could cause damage.

Twist knob

Do not place the twist knob on the hotplates. It could be damaged.

The twist knob is magnetic. Metal parts attached to the underside could scratch the glass ceramic hob surface. Always wipe the twist knob thoroughly.

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.

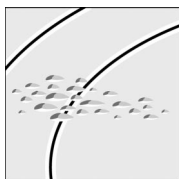
Foil and plastic

Aluminium foil or plastic containers melt on hot hotplates.

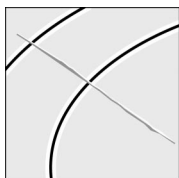
Oven protective foil is not suitable for your hob.

Examples of possible damage

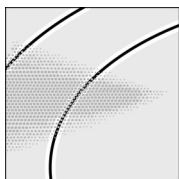
The following types of damage affect neither the cooker's function nor the stability of the glass ceramic.



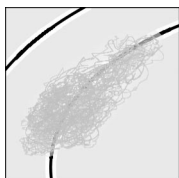
Blisters caused by melted sugar or food with a high sugar content.



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.



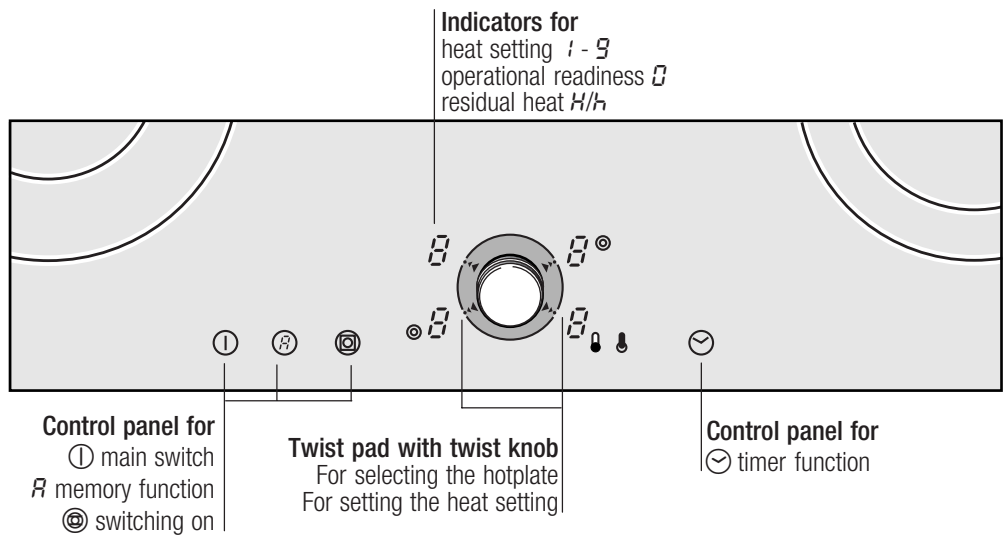
Scuffed surface caused by using unsuitable cleaning agents.

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



Control panels

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

Example: Touch the ① symbol.
The hob is switched on.

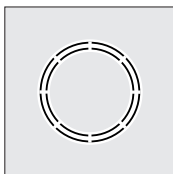
Note

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

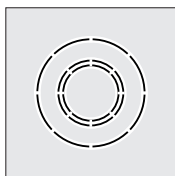
Single-circuit hotplate



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.

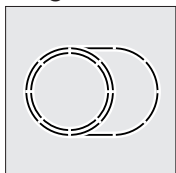
To switch on the outer ring:

Select the hotplate with the twist knob. Touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Select the hotplate with the twist knob. Touch the  symbol. 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:

Select the hotplate with the twist knob.

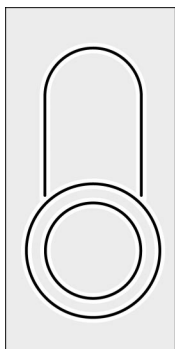
Touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch off:

Select the hotplate with the twist knob.


Touch the  symbol again. The indicator light goes out.

Dual-circuit hotplate, hotplate with extended cooking zone




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


To switch on the outer ring:

Use the twist knob to select the hotplate and touch the  symbol. The indicator light lights up.

To switch on the extended cooking zone:

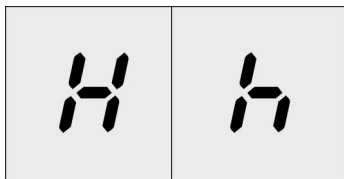
Use the twist knob to select the hotplate and touch the  symbol again. The indicator light lights up.

To switch off the outer rings:

Use the twist knob to select the hotplate and touch the  symbol again. The indicator light goes out.

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

Residual heat indicator



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

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

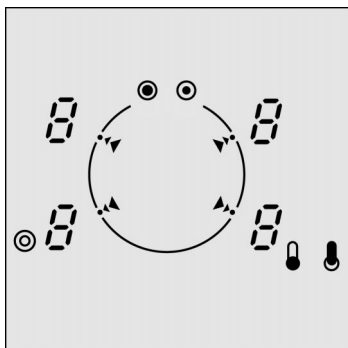
As the hotplate cools down further, the display changes to **h**. The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Caution

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

Twistpad with removable twist knob

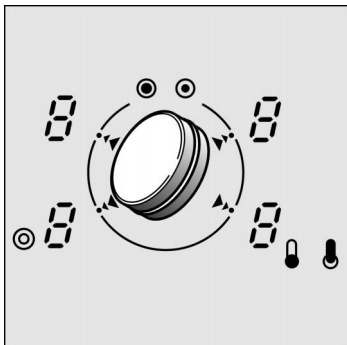
Twistpad



The twistpad is the area in which you select the hotplates with the twist knob and can set heat settings.

The twist knob automatically centres itself in the twistpad.

Twist knob



The twist knob is magnetic and is placed on the twistpad. You can activate the corresponding hotplate by pushing the twist knob in the direction of the arrow. You can adjust the heat setting by turning the twist knob.

Removing the twist knob

You can remove the twist knob. This makes cleaning easier.

You can also remove the twist knob while the hotplate is in operation. All the hotplates will switch off automatically after 3 seconds.



If you place a metal object on the twistpad within 3 seconds, the hob may continue to heat up. For this reason, always switch off the hob using the main switch.

Storing the twist knob

The twist knob contains a strong magnet. Keep the twist knob away from magnetic data carriers, such as video cassettes, diskettes, credit cards or cards with magnetic strips. The data these contain could otherwise be wiped.

It can also cause interference in television sets and monitors.



For carriers of electronic implants, e.g. a pacemaker, an insulin pump.

Implants could be affected by magnetic fields. You must therefore never carry the twist knob in a pocket in your clothing. It must be kept at least 10 cm from pacemakers.

Spare knob

If you cannot find your twist knob, your hob has another magnetic spare knob that you can use temporarily to operate your hob.

The spare knob is not suitable for continuous operation. If you cannot find your original twist knob, please ask our after-sales service for a replacement.

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 ① symbol until the 🔥 hotplate indicators light up.

Switching off

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

Notes

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

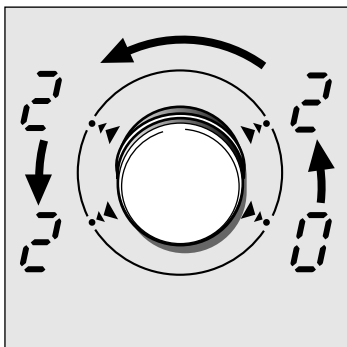
The settings remain stored for 5 seconds after the hob has been switched off. If you switch the hob on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Childproof lock

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


Activating the child-proof lock

Switch on the hob using the main switch.



1. Set all 4 hotplates to heat setting 2.
2. Switch off the hotplates, one after the other, starting with the front right hotplate. See illustration.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds, after which a signal sounds.
The child-proof lock is activated.

Operating the hob

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


Deactivating the childproof lock

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

Locking the hob once off

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

The hob must be switched off.

Touch the ① main switch for more than 4 seconds. The hotplate indicators go out. The  indicator lights up for 10 seconds and goes out. The hob is locked.

Unlocking the once off locking

Touch the ① main switch for more than 4 seconds. The hob is switched on. The hob is unlocked.

Important

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

Cooking

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

Setting procedure

The hob must be switched on.

1. Select the hotplate.

To do this, slide the twist knob in the direction of the corresponding heat setting indicator. The indicator light comes on and 0 flashes in the heat setting indicator.



2. Move the twist knob back to the centre.

3. Within the next 5 seconds, turn the twist knob until the desired heat setting appears in the hotplate indicator.

Heat setting 1 = lowest power

Heat setting 9 = highest power

The heat setting indicator lights up permanently after 5 seconds and the indicator lamp goes out.



Changing the heat setting

Select the hotplate and set a new heat setting.

Switching off the hotplate

Select the hotplate and set it to 0.

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.

Timer function

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

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

Setting a hotplate to switch off automatically

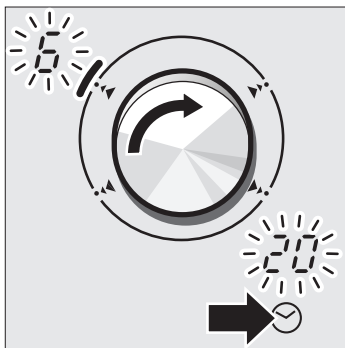
Setting procedure

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

The hotplate must be switched on.

1. Use the twist knob to select the hotplate.





2. Touch the ☺ symbol. **00** flashes in the timer indicator. Use the twist knob to set the required duration.
The duration flashes for several seconds and then begins to count down. If you have set a duration for several hotplates, it is always the shortest duration that is displayed.

When the duration has elapsed

When the duration has elapsed, the hotplate switches off. **1** lights up in the heat setting indicator. A signal sounds for one minute. **00** flashes in the timer indicator. Touch any control panel. The displays will go out and the audible signal will stop.

Changing the duration

Use the twist knob to select the hotplate. Touch the ☺ symbol and change the duration using the twist knob.

Cancelling prematurely

Select the hotplate using the twist knob, touch the ☺ symbol and set to **00**. The indicator goes out after a few seconds.

Notes

If you would like to call up the remaining duration for a hotplate: Use the twist knob to select the hotplate. The duration is displayed for 5 seconds.

You can set a duration of up to 99 minutes.

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


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

Cooking timer

Setting procedure

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


There must be no hotplate selected.

Touch the ☺ symbol, the **min** indicator flashes.  flashes in the timer indicator.

Use the twist knob to set the required time.

The time disappears after a few seconds. The shortest time set with the timer is displayed.

When the cooking time has elapsed

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

Changing the time

Touch the ☺ symbol and set the time required using the twist knob.

Note

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

Memory function

You can use the memory function to store the heat settings and times for a dish which for recall at any time.

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

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

Storing the setting

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

Method

The hob must be switched on. No hotplate should be selected. The hotplate for which the settings are to be recorded must be switched off.

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

Notes

If you set more than 5 heat settings for your dish, **≡** flashes in the timer indicator and **≡** flashes in the hotplate indicator alternately with the continuation cooking setting. The subsequent heat settings are not recorded. The timer indicator goes out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

If you set more than 99 minutes, **99** flashes in the timer display and **≡** alternates with the ongoing cooking setting in the hotplate indicator. Subsequent heat settings are not recorded. The indicators go out when you touch any control panel. You can finish cooking the dish as you wish.

If you want to store a different memory event for a hotplate:
make a new recording. The old memory is overwritten.

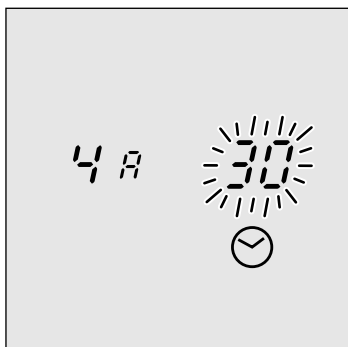
The automatic time limit can also be activated using the memory function.

Calling up the memory

If you want to cook a dish again for which the setting has been recorded, call up the memory. The hot plate for which the memory function is to be activated must be switched off.

1. Select the hotplate with the twist knob.
2. Touch the *M* symbol to activate the memory.

Displaying the memory



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

The hotplate does not heat up yet. The *M* symbol on the hotplate lights up.

Each individual step appears in the indicator for 3 seconds.

Starting the memory function

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

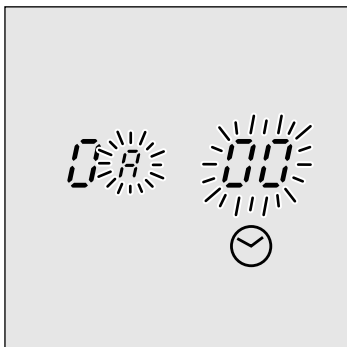
The current setting is displayed in the hotplate indicator. The duration of the whole cooking event counts down in the timer indicator.

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

Select the hotplate with the twist knob.

Touch the ☺ symbol to display the current heat setting and duration. You can now call up all the remaining heat settings and the respective durations using the ☺ symbol.

Memory ends



When the memory program has finished, the hotplate switches off. A signal sounds for one minute. **00** flashes in the timer indicator. The **H** symbol flashes on the hotplate. **0** lights up in the hotplate indicator. Touch any control panel. The displays disappear and the signal stops.

Ending the memory prematurely

Select the hotplate with the twist knob. The hotplate display flashes. Change the heat setting. The hotplate switches off.

Several hotplates in memory operation

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

Note

If you would like to call up the duration of another memory program: Select the hotplate with the twist knob. The current setting is displayed.

Automatic time limiter

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

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

The indicator goes out when you touch any control panel. Now you can reset the hotplate.

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

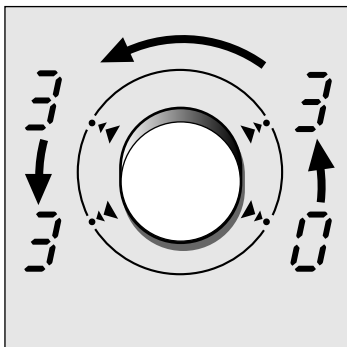
Switching off entry confirmation

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

Switch on the hob using the main switch.

1. Set all 4 hotplates to heat setting 3.
2. Switch off the hotplates one after the other, beginning with the front right hotplate. See illustration.
3. Touch the main switch for at least 5 seconds, after which time a confirmation signal will sound.

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



Care and cleaning

Do not use high pressure cleaners or steam jets.

Care

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

Cleaning glass ceramic

Cleaning agents

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

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

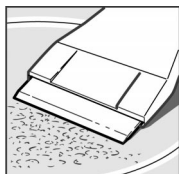
Water marks can also be removed using lemon juice or vinegar.

Unsuitable cleaning agents

Do not use:

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

Glass scraper



You can remove 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 discoloration

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

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.

Twist knob

It is preferable to wipe the twist knob using luke warm soapy water only. Never use strong or abrasive products. The twist knob could be damaged if cleaned in a dishwasher or immersed in soapy water.

Troubleshooting

The hob does not work

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

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 and a signal sounds

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
<i>F2</i>	The hob is too hot and has switched itself off.	Remove the pans from the hotplates. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> appears again after the hotplate is switched back on, the hob is still too hot. Switch off the hotplates and allow to cool further.
<i>F4</i>	The hob is too hot and has switched itself off.	Check whether there is a hot pan on the control panel. Remove the pan from the control panel. Wait a few minutes until the control panel has cooled down slightly. If <i>F4</i> appears again after the hotplate is switched back on, call the after-sales service.
<i>F8</i>	The hotplate has been in constant operation for too long.	The automatic time limiter was activated. Switch off the hotplate. It can be switched on again immediately.
<i>U400</i>	The hob is connected incorrectly.	Disconnect the appliance from the mains using the household fuse or the circuit breaker in the fuse box.

Notes:

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

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

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

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

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

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

Packaging and old appliances

Disposing in an environmentally-responsible manner

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



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

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

After-sales service

E number and FD number

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

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

Acrylamide in food

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

Where does acrylamide come from?

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

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

What sort of foods are affected?

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

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

What can you do?

In general:

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

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

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

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

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

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

Deep-fat frying

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

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

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

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

Shallow frying

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

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

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

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

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

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	33
Voor het inbouwen	33
Veiligheidsvoorschriften	33
Oorzaken van schade	35
Het apparaat leren kennen	36
Het bedieningspaneel	37
De kookzones	38
Restwarmte-indicatie	39
Twist-pad met afneembare twist-knop	40
Twist-pad	40
Twist-knop	40
Hoofdschakelaar met kinderslot	41
Hoofdschakelaar	41
Kinderslot	42
Koken	43
Zo stelt u in	43
Tabel	44
Tips voor het sparen van energie	46
Timer-functie	46
Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld	47
De kookwekker	48

Inhoudsopgave

Memory-functie	49
Instelling opslaan	49
Memory oproepen	50
Automatische tijdsbegrenzing	52
Invoerbevestiging uitschakelen	52
Onderhoud en reiniging	53
Onderhoud	53
Reiniging van de vitrokeramische plaat	53
Reiniging van de omlijsting van de kookplaat	54
Twist-knop	54
Wat te doen bij storingen?	55
Opmerkingen:	56
De verpakking en uw oude apparaat	57
Klantenservice	57
Acrylamide in levensmiddelen	58
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	58

Hierop moet u letten

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Veiligheidsvoorschriften

Oververhitte olie en vet

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik de kookplaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Oververhitte olie en vet vatten snel vlam.

Brandgevaar!

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

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

Leg er onmiddellijk een deksel of bord op.

Schakel de kookzone uit.

Laat het kookgerei op de kookzone afkoelen.

Hete kookzones

Hete kookzones niet aanraken. Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt. De restwarmte-indicatie waarschuwt voor hete kookzones.

Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen.

Brandgevaar!

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

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

Natte bodems van pannen en kookzones

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

Barsten in het glaskeramiek

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

De kookzone verwarmt, maar de indicatie functioneert niet

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

De kookplaat gaat uit

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

Ondeskundige reparaties

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

Oorzaken van schade

Bodems van pannen

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

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

Let bij speciaal kook- en bakgerei op de informatie van de fabrikant.

Hete pannen

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

Twist-knop

De twist-knop niet op de kookzones leggen. Hij kan hierdoor beschadigd raken.

De twist-knop is magnetisch. Metaaldeeltjes die zich aan de onderkant vastzetten, kunnen krassen geven op het vitrokeramische vlak. Maak de twist-knop altijd goed schoon.

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.

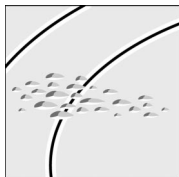
Overgelopen etenswaar

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

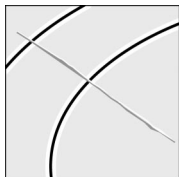
Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

Voorbeelden van mogelijke schade

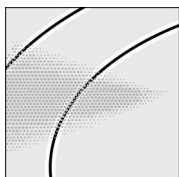


De volgende schade beïnvloedt noch de functie noch de stabiliteit van het glaskeramiek.

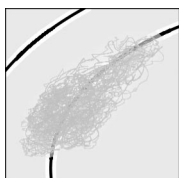
De vorming van blaasjes door aangekoekte suiker of sterk suikerhoudende gerechten.



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



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



Afgeschuurd decor door ongeschikte reinigingsmiddelen.

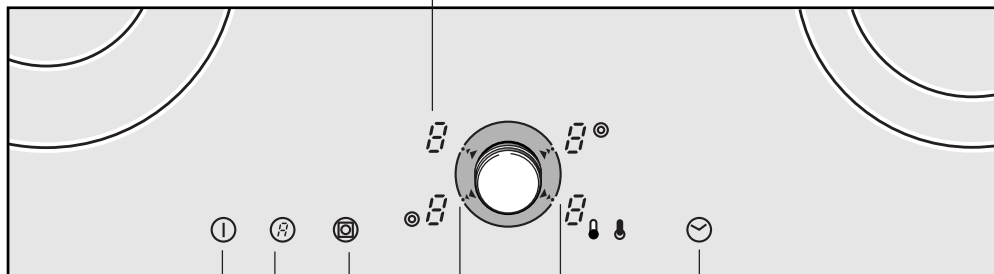
Het apparaat leren kennen

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

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

Het bedieningspaneel

Indicaties voor
kookstand *I - 9*
gereedheid voor bedrijf *0*
restwarmte *H/h*



Bedieningsvlak voor

- ⓘ hoofdschakelaar
- M memory-functie
- ⊕ extra inschakeling

Twist-pad met twist-knop
voor de keuze van de kookzone
voor het instellen van de
kookstand

Bedieningsvlak voor

- ⌚ timer-functie

Bedieningsvlakken

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

Voorbeeld: het symbool ⓘ aanraken.
De kookplaat wordt ingeschakeld.

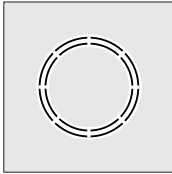
N.B.

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

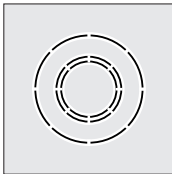


Bij deze kookzones kunt u de grootte van het kookvlak niet veranderen.


Kies de juiste kookzone.

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

Kookzone met twee ringen



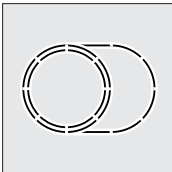
Bij deze kookzones kunt u de grootte veranderen. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

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


Uitschakelen:

Met de twist-knop de kookzone kiezen. Het symbool  aanraken. Het indicatielampje gaat uit.


Braadzone



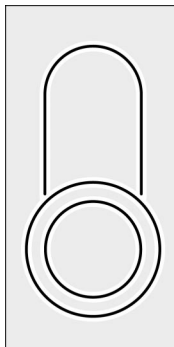
Bij deze kookzones kunt u de braadzone erbij inschakelen. De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

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

Uitschakelen:

Met de twist-knop de kookzone kiezen.
Het symbool  opnieuw aantippen. Het indicatielampje gaat uit.


Kookzone met twee ringen, kookzone met braadzone



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

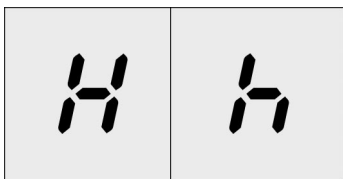
Extra inschakelen van de buitenste verwarmingsring:
Met de twist-knop de kookzone kiezen en het symbool  aanraken. Nu brandt het indicatielampje.

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

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

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

Restwarmte- indicatie



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.

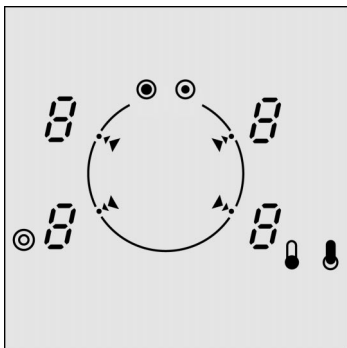
Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. Deze aanduiding blijft staan tot de kookzone voldoende is afgekoeld.

Attentie!

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

Twist-pad met afneembare twist-knop

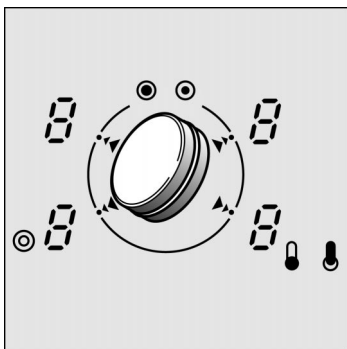
Twist-pad



Het twist-pad is het instelgebied waarin u met de twistknop kookzones kunt kiezen en kookstanden kunt instellen.

In het gebied van het twist-pad centreert de twist-knop zich automatisch.

Twist-knop



De twist-knop is magnetisch en wordt op het twist-pad gezet. Door de twist-knop te verschuiven in de richting van de pijl activeert u de bijbehorende kookzone. Door aan de twist-knop te draaien stelt u de kookstand in.

Twist-knop afnemen

U kunt de twist-knop afnemen. Zo maakt u het schoonmaken gemakkelijker.

U kunt de twist-knop ook afnemen wanneer de kookzone in gebruik is. Alle kookzones schakelen na 3 seconden uit.



Wanneer u binnen 3 seconden een metalen voorwerp op het twist-pad legt, kan de kookplaat verder opwarmen. Schakel de kookplaat daarom altijd uit met de hoofdschakelaar.

Twist-knop bewaren

In de twist-knop bevindt zich een sterke magneet. Houd de twist-knop uit de buurt van magnetische gegevensdragers, zoals bijv. videocassettes, diskettes, credit cards en kaarten met magneetstroken. Deze zouden kapot kunnen gaan. Bij televisietoestellen en monitors kunnen storingen voorkomen.



Voor dragers van elektronische implantaten bijv. pacemakers en insuliepompen.

De implantaten kunnen door de magneetvelden worden beïnvloed.

Draag de twist-knop daarom niet in de zakken van uw kleding. De afstand tot een pacemaker dient minstens 10 cm te zijn.

Reserveknop

Wanneer u de twist-knop eens niet mocht vinden, dan is er nog een magnetische reserveknop voor uw kookplaat, die u bij wijze van overgang kunt gebruiken.


De reserveknop is niet geschikt langdurig gebruik. Mocht u de originele twist-knop niet vinden, dan kunt u er een betrekken via de klantenservice.

Hoofdschakelaar met kinderslot


Hoofdschakelaar

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

Inschakelen

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

Uitschakelen

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

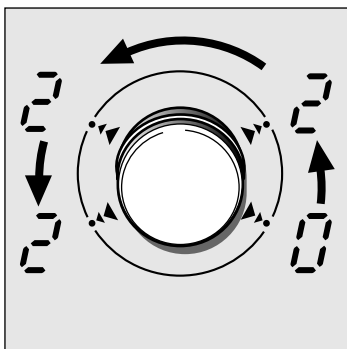
Aanwijzingen

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

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

Kinderslot

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, te beginnen met de kookzone rechtsvoor, uitschakelen. Zie afbeelding.
3. De hoofdschakelaar minstens 5 seconden aanraken, hierna klinkt een signaal. Het kinderslot is geactiveerd.

Kookzone bedienen

Telkens bij het inschakelen de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. In deze tijd brandt de indicatie →. Zodra de indicatie uitgaat, is de kookplaat ingeschakeld.

Kinderslot deactiveren

U kunt het kinderslot weer deactiveren. Ga net op dezelfde manier te werk als bij het activeren van het kinderslot.

Kookzone eenmalig blokkeren

U kunt de kookzone eenmalig blokkeren, als bijv. kleine kinderen op bezoek zijn: de kookplaat dient uitgeschakeld te zijn. De hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aanraken. De kookzone-indicaties gaan uit. De indicatie → brandt gedurende 10 seconden en gaat uit. De kookplaat is vergrendeld.

Eenmalige blokkering opheffen

Raak de hoofdschakelaar ① langer dan 4 seconden aan. De kookplaat is ingeschakeld. De blokkering is opgeheven.

Opgelet!

Wanneer er water, etensresten of voorwerpen op de hoofdschakelaar ① terechtkomen, kan het kinderslot per ongeluk worden geactiveerd of gedeactiveerd.

Koken

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

Zo stelt u in

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. De kookzone kiezen.
Daarvoor de twist-knop in de richting van de betreffende kookstand-indicatie schuiven. Het controlelampje brandt en in de kookstand-indicatie knippert 7.



2. De twist-knop weer centreren.



3. In de volgende 5 seconden aan de twist-knop draaien tot in de kookstand-indicatie de gewenste kookstand verschijnt.
 Kookstand 1 = laagste vermogen
 Kookstand 9 = hoogste vermogen
 Na 5 seconden brandt de kookstand-indicatie permanent en gaat het controlelampje uit.

Kookstand wijzigen

De kookzone kiezen en de nieuwe kookstand instellen.

Kookzone uitschakelen

De kookzone kiezen en op  zetten.

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	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
Smelten				
chocolade, boter, honing	100 g	-	1-2	-
gelatine	1 pk.	-	1-2	-
Opwarmen				
blikgroente	400 g-800 g	2-4 min.	1-2	3-6 min.
bouillon	500 ml-1 ltr	3-4 min.	7-8	2-4 min.
gebonden soep	500 ml-1 ltr	2-4 min.	2-3	2-4 min.
melk	200 ml-400 ml	2-4 min.	1-2	2-3 min.
Opwarmen en warmhouden				
eenpansgerecht (bijv. linzengerecht)	400 g-800 g	2-3 min.	1-2	
melk	500 ml-1 ltr.	3-4 min.	1-2	

	Hoeveelheid	Aankook-stand 9	Door-kookstand	Doorkookduur
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.
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 *H* aan is, kunt u de uitgeschakelde kookzone gebruiken voor opwarmen en smelten.

Timer-functie

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

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

Een kookplaat moet automatisch worden uitgeschakeld

Zo stelt u in



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

De kookzone dient ingeschakeld te zijn.

1. Met de twist-knop de kookzone kiezen.



2. Het symbool ☹ aanraken. In de timer-indicatie knippert 00. Met de twist-knop de gewenste tijdsduur instellen. De tijdsduur knippert enkele seconden en loopt vervolgens af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af.


Aan het einde

Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookstand-indicatie brandt een 7. Er klinkt een minuut lang een signaal. In de timer-indicatie knippert 00. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties worden gewist en de signaaltoon verdwijnt.

Tijdsduur corrigeren

Met de twist-knop de kookzone kiezen. Het symbool ☹ aanraken en met de twist-knop de tijdsduur veranderen.

Voortijdig wissen

Met de twist-knop de kookzone kiezen, het symbool ☺ aanraken en op  zetten. Na enkele seconden verdwijnt de indicatie.

Aanwijzingen

U wilt de resterende tijd voor een kookzone opvragen: met de twist-knop de kookzone kiezen. De tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

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


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

De kookwekker

Zo stelt u in

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


Er mag geen kookzone zijn gekozen.

Het symbool ☺ aantippen, de indicatie **min** knippert. In de timer-indicatie knippert .

Met de twist-knop de gewenste tijd instellen.

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

Aan het einde van de ingestelde tijd

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

Tijd corrigeren

Het symbool ☺ aanraken en met de twist-knop de gewenste tijd instellen.

N.B.

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

Memory-functie

Met de memory-functie kunt u kookstanden en -tijden voor een gerecht opslaan en op elk moment weer oproepen.

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

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

Instelling opslaan

Hiervoor gaat u als volgt te werk

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

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn. Er mag geen kookzone zijn gekozen. De kookzone waaronder opgeslagen moet worden, dient uitgeschakeld te zijn.

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

Aanwijzingen

Wanneer u voor uw gerecht meer dan 5 kookstanden instelt, knipperen ≡ in de timer-indicatie en ≡ in de kookzone-indicatie afwisselend met de doorkookstand. De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De timer-indicatie verdwijnt als u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst verder bereiden.

Wanneer u voor uw gerecht meer dan 99 kookstanden instelt, knipperen 99 in de timer-indicatie en ≡ in de kookzone-indicatie afwisselend met de doorkookstand. De volgende kookstanden worden niet meer opgeslagen. De indicaties gaan uit als u een willekeurig bedieningsvlak aanraakt. U kunt uw gerecht zoals gewenst verder bereiden.

Als u bij een kookzone een andere memoryprocedure wilt opslaan:

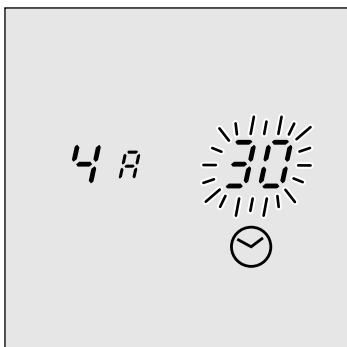
Bewaar opnieuw. De vorige instelling wordt overschreven.

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

Wanneer u een opgeslagen gerecht opnieuw wilt klaarmaken, roept u Memory op. De kookzone waarbij de memory-functie moet worden geactiveerd, dient uitgeschakeld te zijn.

1. Met de twist-knop de kookzone kiezen.
2. Het symbool **R** aanraken om Memory te activeren.

Memory weergeven



In de kookzone-indicatie verschijnen de opgeslagen instellingen in een snelle doorloop.

De kookzone warmt nog niet op. De indicatie **R** van de kookzone brandt.

Elke afzonderlijke stap verschijnt 3 seconden lang op het display.

Memory start

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

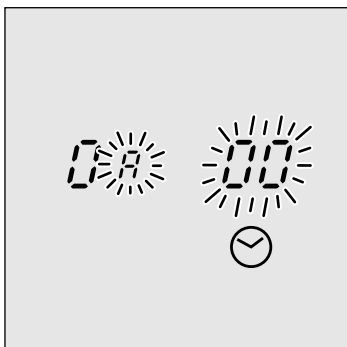
In de kookzone-indicatie wordt de actuele instelling aangegeven. In de timer-indicatie wordt de tijdsduur van het volledige kookproces aangegeven en deze loopt achterwaarts af.

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

Met de twist-knop de kookzone kiezen.

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

Einde van Memory



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

Memory vroegtijdig beëindigen

Met de twist-knop de kookzone kiezen. De kookzone-indicatie knippert. De kookstand veranderen. De kookzone gaat uit.

Meerdere kookstanden bij het gebruik van Memory

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

N.B.

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

Automatische tijdsbegrenzing

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

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

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

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

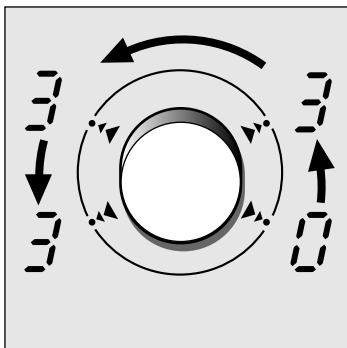
Invoerbevestiging uitschakelen

Als u een veld heeft aangeraakt, wordt dit met een korte toon bevestigd. U kunt dit geluid uitschakelen.

De kookplaat inschakelen met de hoofdschakelaar.

1. Alle vier de kookzones op kookstand 3 zetten.
2. De kookzones na elkaar, te beginnen met de kookzone rechtsvoor, uitschakelen. Zie de afbeelding.
3. De hoofdschakelaar minstens 5 seconden lang aanraken, hierna klinkt een bevestigingssignaal.

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



Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten.

Onderhoud

Verzorg uw kookplaat met een beschermings- en verzorgingsmiddel voor vitrokeramiek. 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.

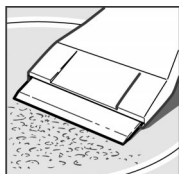
Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor vitrokeramiek, zoals polish, sidol of andere gelijksoortige producten.

Watervlekken kunt u ook verwijderen met citroen of azijn.

Ongeschikte schoonmaakmiddelen

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

Schraper



Hardnekkig vuil kunt u het beste verwijderen met een schraper.

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

De houder kan krassen veroorzaken op de keramische plaat.



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

Vervang beschadigde mesjes onmiddellijk.

Zo maakt u de keramische kookplaat schoon

Etensresten en vetspatten verwijderen met de schraper.

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

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

Metaalachtige verkleuringen

Verkleuringen ontstaan door ongeschikte schoonmaakmiddelen en slijpsel van pannen. Ze kunnen moeilijk worden verwijderd. Gebruik bijv. polish of sidol. Onze klantenservice verwijdt 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.

Twist-knop

U kunt de twist-knop het beste alleen met lauwwarm zeepsop schoonmaken. Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten. Wanneer de twist-knop in de afwasmachine wordt schoongemaakt of in afwaswater gedompeld, raakt hij beschadigd.

Wat te doen bij storingen?

De kookplaat werkt niet

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

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 knippen houdt op.

In alle kookzone-indicaties knippert E en er klinkt een signaal

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.



U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Indicatie E en getallen

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 knippen, dan heeft uw toestel een fout herkend. In de volgende tabel worden mogelijke oplossingen aangereikt om het probleem te verhelpen.

Indicatie	Fout	Maatregel
<i>F2</i>	Het toestel is te warm en is uitgeschakeld.	Neem de pannen van de kookzones. <i>F2</i> 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 <i>F2</i> opnieuw na het inschakelen, dan is de kookplaat nog te heet. Kookzone uitschakelen en opnieuw laten afkoelen.
<i>F4</i>	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 <i>F4</i> na het inschakelen opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice.
<i>F8</i>	De kookzone is te lang ononderbroken in gebruik geweest.	De automatische tijdsbegrenzing is geactiveerd. Schakel de kookzone uit. U kunt direct weer inschakelen.
<i>U400</i>	De kookplaat is verkeerd aangesloten	Schakel het toestel uit via de ovenbeveiliging of de veiligheidsschakelaar in de zekeringkast.

Opmerkingen:

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

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

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

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

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

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

De verpakking en uw oude apparaat

Milieuvriendelijk afvoeren



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

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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugnemings- en verwerkingsvoorschriften.

Klantenservice

E-nummer en FD-nummer

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.

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 aardappel-producten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

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

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

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

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