

de	Gebrauchsanleitung	3 – 23
fr	Mode d'emploi	24 – 45
en	Instruction manual	46 – 66
nl	Gebruiksaanwijzing	67 – 88

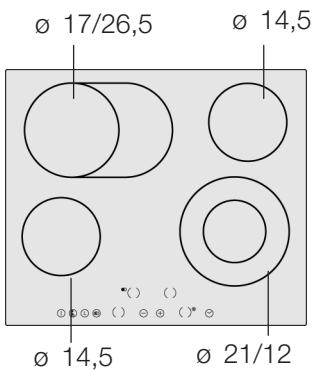
**Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Instruction manual
Gebruiksaanwijzing**

T1.D44..



9000396800

T1.D44..



\varnothing = cm

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zu diesem Gerät	5
Ursachen für Schäden	6
Umweltschutz	7
Umweltgerecht entsorgen	7
Tipps zum Energiesparen	8
Das Gerät kennen lernen	9
Das Bedienfeld	9
Die Kochstellen	10
Restwärmeanzeige	10
Kochfeld einstellen	10
Kochfeld ein- und ausschalten	10
Kochstelle einstellen	11
Kochtabelle	12
Kindersicherung	14
Kindersicherung ein- und ausschalten	14
Automatische Kindersicherung	14
Timer	15
Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten	15
Automatischer Timer	16
Küchenwecker	17

Inhaltsverzeichnis

Warmhalte-Funktion	17
Wischschutz	18
Automatische Zeitbegrenzung	18
Grundeinstellungen	19
Grundeinstellungen ändern	20
Reinigen und Pflegen	21
Glaskeramik	21
Kochfeldrahmen	22
Störung beheben	22
Kundendienst	23

⚠ Sicherheitshinweise

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

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

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist.

Sicherheitshinweise zu diesem Gerät

Sichere Bedienung

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen. Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind,
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, um das Gerät richtig bedienen zu können.

Überhitztes Öl und Fett

Brandgefahr! Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Lassen Sie heißes Öl oder Fett niemals unbeaufsichtigt. Löschen Sie nie brennendes Öl oder Fett mit Wasser. Ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder Teller. Schalten Sie die Kochstelle aus.

Heiße Kochstellen

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie nie heiße Kochstellen. Halten Sie kleine Kinder vom Kochfeld fern.

Brandgefahr! Legen Sie nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld.

Brandgefahr! Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld auf.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr! Durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Dadurch kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Stromschlaggefahr! Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn die Glaskeramik Brüche, Sprünge oder Risse hat. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr! Schalten Sie die Kochstelle aus, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Rufen Sie den Kundendienst.

Das Kochfeld schaltet sich ab

Brandgefahr! Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und nicht mehr bedienen lässt, kann es sich später unbeabsichtigt einschalten. Um dies zu verhindern, müssen Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen. Schalten Sie dazu die Sicherung im Sicherungskasten aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus, wenn das Gerät defekt ist. Rufen Sie den Kundendienst. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

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

Harte und spitze Gegenstände

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

Folien und Kunststoffe

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

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufenen Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufenen Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Packen Sie das Gerät aus und 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.

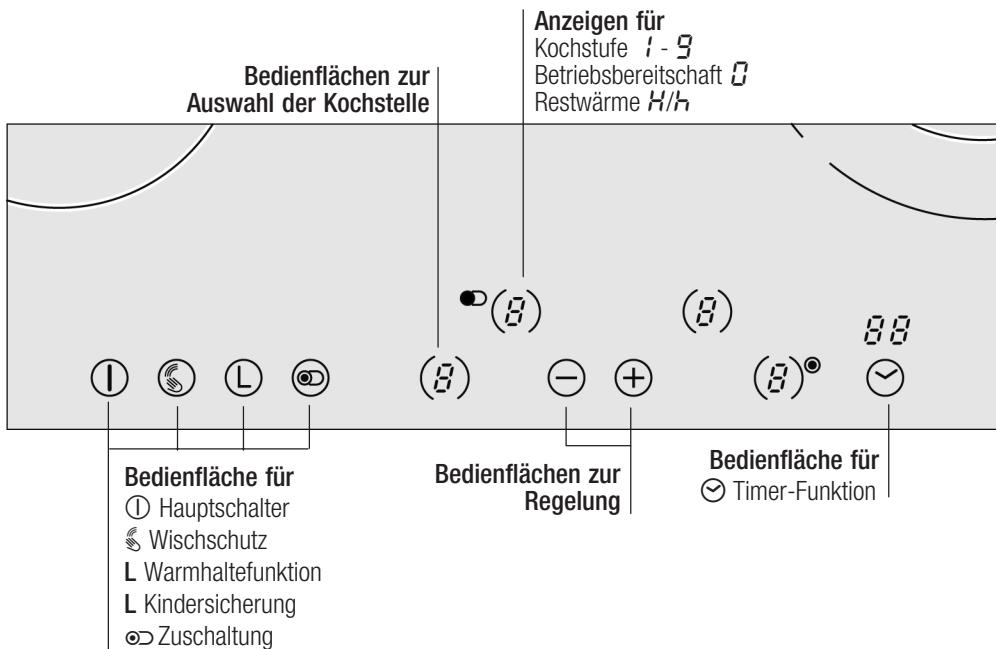
Tipps zum Energie-sparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten.
Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.
- Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Das Gerät kennen lernen

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

Das Bedienfeld



Bedienflächen

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

Hinweise

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

Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
<input type="radio"/> Einkreis-Kochstelle	
<input checked="" type="radio"/> Zweikreis-Kochstelle	Mit Symbol () die Kochstelle auswählen. Symbol Zuschaltung ☺ berühren.
<input type="checkbox"/> Bräterzone	Mit Symbol () die Kochstelle auswählen. Symbol Zuschaltung ☺ berühren.

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine zweistufige Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühl die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Hauptschalter ein und aus.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol ①. Die Anzeige über dem Hauptschalter leuchtet. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ②, bis die Anzeige über dem Hauptschalter erlischt. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 15 Sekunden ausgeschaltet sind.

Die Einstellungen bleiben die ersten 4 Sekunden nach dem Ausschalten gespeichert. Wenn sie in dieser Zeit wieder einschalten, geht das Kochfeld mit den vorherigen Einstellungen in Betrieb.

Kochstelle einstellen

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

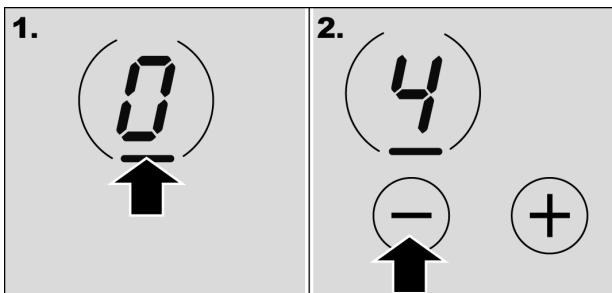
Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

Kochstufe einstellen:

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol () der gewünschten Kochstelle berühren.
In der Anzeige leuchtet **0**.
2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol + oder – berühren.
Die Grundeinstellung erscheint.
Symbol + Kochstufe 9
Symbol – Kochstufe 4



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

Kochstelle ausschalten:

Mit Symbol () die Kochstelle auswählen. Symbol + oder – berühren, bis **0** erscheint. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

Hinweis

Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmelzen		
Schokolade, Kuvertüre, Butter, Honig	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Erwärmen und Warmhalten		
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	2	-
Milch**	1.-2.	-
Würstchen in Wasser erhitzen**	3-4	
Auftauen und Erwärmen		
Spinat tiefgekühlt	2.-3.	20-30 Min.
Gulasch tiefgekühlt	2.-3.	10-15 Min.
Garziehen, Simmern		
Knödel, Klöße	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	4-5*	10-15 Min.
Weisse Saucen, z. B. Bechamelsauce	1-2	3-6 Min.
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3-4	8-12 Min.
Kochen, Dämpfen, Dünsten		
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3	15-30 Min.
Milchreis	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln	4-5	15-25 Min.
Teigwaren, Nudeln	6-7*	6-10 Min.
Eintopf, Suppen	3.-4.	15-60 Min.
Gemüse	2.-3.	10-20 Min.
Gemüse, tiefgekühlt	3.-4.	10-20 Min.
Garen im Schnellkochtopf	4-5	-

	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Schmoren		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min.
Braten**		
Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10 Min.
Schnitzel tiefgekühlt	6-7	8-12 Min.
Kotlett, natur oder paniert	6-7	8-12 Min.
Steak (3 cm dick)	7-8	8-12 Min.
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6	10-20 Min.
Geflügelbrust, tiefgekühlt	5-6	10-30 Min.
Fisch und Fischfilet natur	5-6	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet paniert	6-7	8-20 Min.
Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12 Min.
Scampis und Garnelen	7-8	4-10 Min.
Pfannengerichte tiefgekühlt	6-7	6-10 Min.
Pfannkuchen	6-7	fortlaufend
Omelett	3.-4.	fortlaufend
Spiegeleier	5-6	3-6 Min.
Frittieren (150g -200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr. Öl frittieren**)		
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken nuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Hackbällchen	7-8	
Fleisch, z. B. Hähnchenteile	6-7	
Fisch paniert oder im Bierreig	5-6	
Gemüse, Pilze paniert oder im Bierreig	5-6	
Kleingebäck, z. B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierreig	4-5	

* Fortkochen ohne Deckel

** Ohne Deckel

Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Berühren Sie das Symbol **L** für ca. 3 Sekunden. Das Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol **L** für ca. 3 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

Automatische Kindersicherung

Ein- und ausschalten

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Timer

Der Timer kann auf 2 verschiedene Arten genutzt werden:

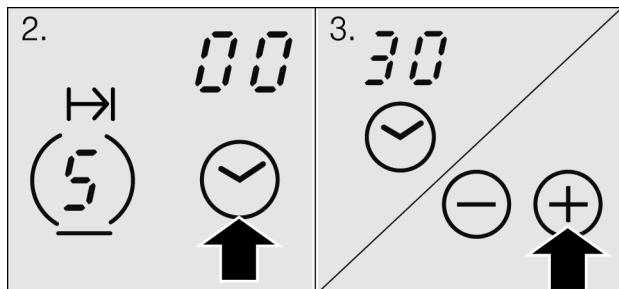
- Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten.
- Als Küchenwecker.

Eine Kochstelle soll automatisch ausschalten

Dauer einstellen

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

1. Kochstufe einstellen.
2. Symbol \rightarrow berühren.
Die Anzeige \rightarrow der gewünschten Kochstelle leuchtet. In der Timer-Anzeige leuchtet **00**.
3. Symbol + oder - berühren. Der Vorschlagswert erscheint.
Symbol +: 30 Minuten
Symbol -: 10 Minuten



4. Symbol + oder - berühren, bis die gewünschte Dauer in der Timer-Anzeige erscheint.

Die Dauer läuft ab. Wenn sie für mehrere Kochstellen eine Dauer eingestellt haben, läuft in der Anzeige sichtbar die kürzeste Dauer ab. Die Anzeige \rightarrow der Kochstelle leuchtet hell.

Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. In der Timer-Anzeige leuchtet für eine Minute. Die Anzeige der Kochstelle blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signaltion verstummt.

Dauer korrigieren oder löschen

Mit Symbol () die Kochstelle auswählen. Symbol berühren und mit Symbol – oder Symbol + die Dauer ändern oder auf stellen.

Hinweise

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

Sie können eine Dauer bis 99 Minuten einstellen.

Automatischer Timer

Mit dieser Funktion können Sie eine Dauer für alle Kochstellen vorwählen. Nach jedem Einschalten einer Kochstelle läuft dann die vorgewählte Dauer ab. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

Wie Sie den automatischen Timer einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

Hinweise

Sie können die Dauer für eine Kochstelle ändern oder den automatischen Timer für die Kochstelle ausschalten:

Mit Symbol () die Kochstelle auswählen. Symbol berühren und mit Symbol – oder Symbol + die Dauer ändern oder auf stellen.

Küchenwecker

Küchenwecker einstellen

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

Es darf keine Kochstelle ausgewählt sein.

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

Nach einigen Sekunden läuft die Zeit ab.

Nach Ablauf der Zeit

Es ertönt eine Minute lang ein Signal und in der Timer-Anzeige leuchtet **00**. Die Anzeige ☱ blinkt. Berühren Sie eine beliebige Bedienfläche. Die Anzeigen erlöschen und der Signaltong verstummt.

Zeit korrigieren

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

Warmhalte-Funktion

Die Warmhalte-Funktion ist geeignet zum Schmelzen von Schokolade oder Butter und zum Warmhalten von Speisen und Geschirr.

1. Mit Symbol () die Kochstelle auswählen.
2. In den nächsten 5 Sekunden Symbol **L** berühren.

In der Kochstufen-Anzeige erscheint **L**. Die Warmhalte-Funktion ist eingeschaltet.

Warmhalte-Funktion einschalten

Die Kochstelle auswählen und Symbol **L** berühren. In der Kochstufen-Anzeige erscheint **L**.

Warmhalte-Funktion ausschalten

Nach 5 Sekunden schaltet die Kochstelle aus und die Restwärme-Anzeige erscheint.

Wischschutz

Wenn Sie über das Bedienfeld wischen während das Kochfeld eingeschaltet ist, können sich Einstellungen verändern.

Um dies zu Vermeiden hat Ihr Kochfeld eine Wischschutz-Funktion. Berühren Sie Symbol . Ein Signal ertönt. Das Bedienfeld ist für 30 Sekunden gesperrt. Sie können über das Bedienfeld wischen ohne Einstellungen zu verändern.

Hinweis

Der Hauptschalter ist von der Wischschutz-Funktion ausgenommen. Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten.

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 blinken abwechselnd *F* und *B*.

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Anzeige	Funktion
c 1	Automatische Kindersicherung <input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.* <input checked="" type="checkbox"/> Eingeschaltet.
c 2	Signalton <input type="checkbox"/> Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal ausgeschaltet. <input checked="" type="checkbox"/> Nur Fehlbedienungssignal eingeschaltet. <input checked="" type="checkbox"/> Bestätigungssignal und Fehlbedienungssignal eingeschaltet.*
c 5	Automatischer Timer <input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.* <input checked="" type="checkbox"/> 1-99 Dauer nach der die Kochstellen ausschalten.
c 6	Dauer des Timer-Ende Signals <input checked="" type="checkbox"/> 10 Sekunden. <input checked="" type="checkbox"/> 30 Sekunden. <input checked="" type="checkbox"/> 1 Minute.*
c 7	Zuschaltung der Heizkreise <input type="checkbox"/> Ausgeschaltet.* <input checked="" type="checkbox"/> Eingeschaltet. <input checked="" type="checkbox"/> Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.
c 8	Rücksetzung auf die Grundeinstellung <input type="checkbox"/> Ausgeschaltet. <input checked="" type="checkbox"/> Eingeschaltet.

* Grundeinstellung

Grundeinstellungen ändern

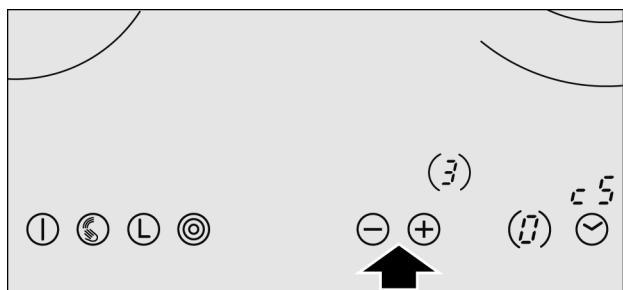
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol ☺ 4 Sekunden lang berühren.



Im Timer-Display erscheint ☹, im Kochstellen-Display ☺.

3. Symbol ☺ so oft berühren, bis im Timer-Display die gewünschte Anzeige erscheint.
4. Mit Symbol + oder - den gewünschten Wert einstellen.



5. Symbol ☺ 4 Sekunden lang berühren.

Die Einstellung ist aktiviert.

Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

Glaskeramik

Reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel
- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber:

1. Entichern Sie den Glasschaber.
2. Reinigen Sie die Glaskeramikfläche mit der Klinge.

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nicht mit dem Gehäuse des Glasschabers. Die Glaskeramikfläche könnte verkratzen.



Die Klinge ist sehr scharf. Gefahr von Schnittverletzungen. Sichern Sie die Klinge, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Beachten Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
Keine	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Kontrollieren Sie die Haussicherung des Geräts. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.
E blinkt	Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf.	Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl	Störung der Elektronik.	Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach ca. 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F2	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
F4	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
F8	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.
* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld		

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, 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 Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

Neff COM 01805–240025 (EUR 0,14/Min.)

Table de matières

Consignes de sécurité	26
Consignes de sécurité concernant cet appareil	26
Causes de dommages	28
Protection de l'environnement	29
Elimination écologique	29
Conseils pour économiser de l'énergie	29
Se familiariser avec l'appareil	30
Le bandeau de commande	30
Les foyers	31
Indicateur de chaleur résiduelle	31
Réglage de la table de cuisson	32
Allumer et éteindre la table de cuisson	32
Réglage d'un foyer	32
Tableau de cuisson	34
Sécurité-enfants	36
Activer et désactiver la sécurité-enfants	36
Sécurité-enfants automatique	36
Minuterie	37
Un foyer doit s'éteindre automatiquement	37
Minuterie automatique	38
Minuteur	39

Table de matières

Fonction Maintien au chaud	39
Anti-effacement	40
Limitation automatique du temps	40
Réglages de base	41
Modifier les réglages de base	42
Nettoyage et entretien	43
Vitrocéramique	43
Cadre de la table de cuisson	44
Remédier à une anomalie de fonctionnement ..	44
Service après-vente	45

⚠ Consignes de sécurité

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

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.

Consignes de sécurité concernant cet appareil

Utilisation sûre

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des mets. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

L'appareil ne doit pas être utilisé sans surveillance par des adultes ou des enfants

- dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales,
- ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent,

d'utiliser l'appareil sans risque.

Huile et graisse brûlantes

Risques d'incendie ! L'huile ou la graisse surchauffée s'enflamme facilement. Ne laissez jamais de la graisse ou de l'huile chaude sans la surveiller. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammée pour l'éteindre. Etouffez les flammes en mettant un couvercle ou une assiette. Eteignez le foyer.

Foyers chauds

Risque de brûlures ! Ne touchez jamais les foyers chauds. Eloignez les jeunes enfants de la table de cuisson.

Risques d'incendie ! Ne posez jamais des objets inflammables sur la table de cuisson.

Dessous de casseroles et foyers mouillés

Risques d'incendie ! Ne conservez pas d'objets inflammables ni d'aérosols dans des tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Fissures dans la vitrocéramique

Risque de blessure ! Du liquide entre le dessous de la casserole et le foyer peut conduire à une pression de vapeur. Cette pression peut brusquement soulever la casserole. Maintenez toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas La table de cuisson se coupe

Risque d'électrocution ! Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si la vitrocéramique présente des cassures, fissures ou criques. Appelez le service après-vente.

Risque de brûlures ! Eteignez le foyer si l'affichage ne fonctionne pas. Appelez le service après-vente.

Réparations inexpertes

Risques d'incendie ! Si la table de cuisson se coupe d'elle-même et ne peut plus être réglée, elle peut ultérieurement se rallumer involontairement. Pour ce éviter, vous devez séparer la table de cuisson du secteur. Pour cela, coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.

Risque d'électrocution ! Les réparations inexpertes sont dangereuses. Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles si l'appareil est défectueux. Appelez le service après-vente. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.

Poêles et casseroles chaudes

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

Des dommages peuvent survenir.

Objets durs et pointus

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

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.

Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique.
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable sur le plan européen.

Conseils pour économiser de l'énergie

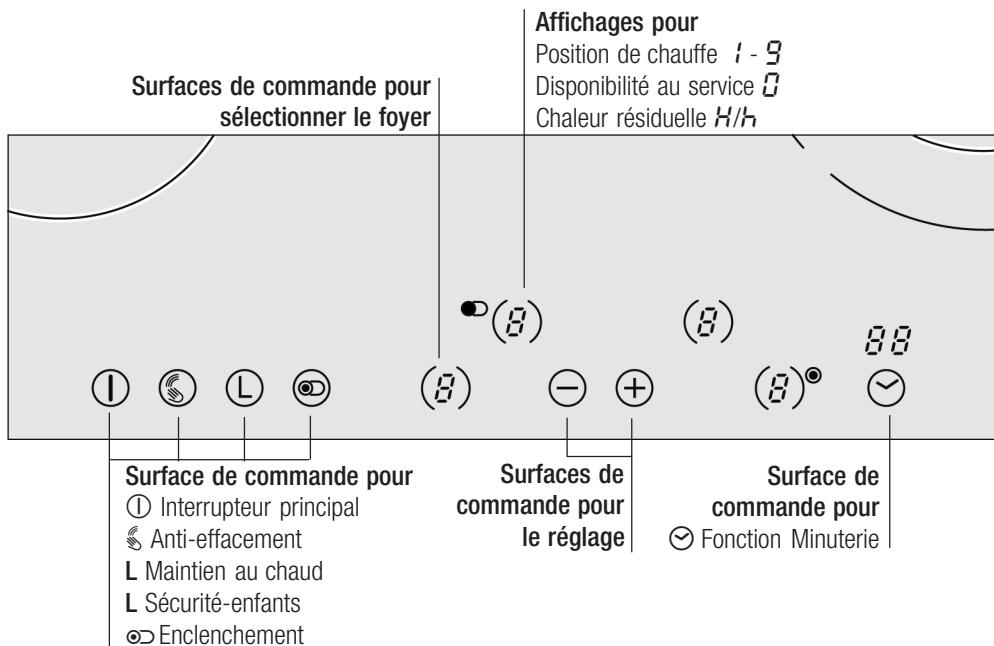
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie.
- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer.
En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie.
Important : Les fabricants de récipients 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.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.

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

Se familiariser avec 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.

Le bandeau de commande



Surfaces de commande

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

Remarques

Les réglages restent inchangés si vous touchez plusieurs champs en même temps. Vous pouvez ainsi essuyer des aliments débordés dans la zone de réglage.

Veillez à ce que les surfaces de commande soient toujours sèches. L'humidité compromet le fonctionnement.

Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
◎ Foyer à deux zones	Sélectionner le foyer au moyen du symbole (). Effleurer le symbole enclenchement ☰.
¤ Zone pour poissonnière	Sélectionner le foyer au moyen du symbole (). Effleurer le symbole enclenchement ☱.

Enclenchement du foyer : L'affichage correspondant s'allume.

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle à 2 positions.

Si un *H* apparaît 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. Quand le foyer continue de refroidir, l'affichage passe au *h*. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.

Réglage de la table de cuisson

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.

Allumer et éteindre la table de cuisson

Vous allumez et éteignez la table de cuisson à l'interrupteur principal.

Activer : Effleurez le symbole ①. L'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'allume. La table de cuisson est en ordre de marche.

Désactiver : Effleurez le symbole ①, jusqu'à ce que l'affichage au-dessus de l'interrupteur principal s'éteigne. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

Remarques

La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 15 secondes.

Les réglages restent mémorisés pendant les 4 premières secondes après la mise hors tension. Si vous rallumez pendant ce temps, la table de cuisson se remet en service avec les réglages précédents.

Réglage d'un foyer

Les symboles + et - permettent de régler la position de chauffe souhaitée.

Position de chauffe 1 = puissance minimum
Position de chauffe 9 = puissance maximum

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

Régler la position de chauffe :

La table de cuisson doit être allumée.

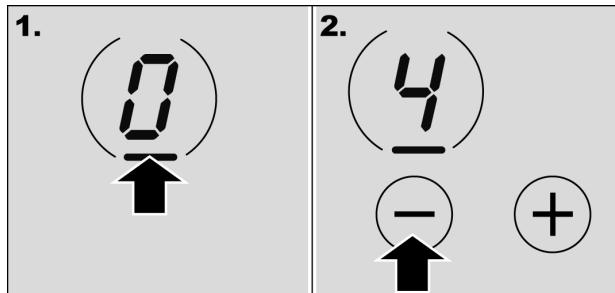
1. Effleurer le symbole () du foyer souhaité.  s'allume dans l'affichage.

2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -.

Le réglage de base apparaît.

Symbole + Position de chauffe 9

Symbole - Position de chauffe 4



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la position de chauffe souhaitée apparaisse.

Eteindre le foyer :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ().

Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que  apparaisse. Après env. 5 secondes, l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.

Remarque

Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.

Tableau de cuisson

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.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Fondre		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
Réchauffer et maintenir au chaud		
Ragoût/potée (p.ex. plat de lentilles)	2	-
Lait**	1-2	-
Chauffer des saucisses dans l'eau**	3-4	-
Décongeler et réchauffer		
Epinards surgelés	2-3	20-30 min.
Goulasch surgelé	2-3	10-15 min.
Faire gonfler, frémir		
Quenelles	4-5*	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, hollandaise	3-4	8-12 min.
Cuire, cuire à la vapeur, étuver		
Riz (avec double volume d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1-2	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Potées, potages	3-4	15-60 min.
Légumes	2-3	10-20 min.
Légumes, surgelés	3-4	10-20 min.
Cuisson en cocotte minute	4-5	-

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
Braiser		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2-3	50-60 min.
Rôtir**		
Escalope, nature ou panée	6-7	6-10 min.
Escalope surgelée	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min.
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées surgelées	6-7	6-10 min.
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3-4	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
Frire (frire 150-200 g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, nuggets de poulet	8-9	
Croquettes	7-8	
Boulettes de viande hachée	7-8	
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	
Poisson pané ou en beignet	5-6	
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	

* mijoter sans couvercle

** sans couvercle

Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole **L** env. 3 secondes. Le symbole  s'allume pendant 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole **L** env. 3 secondes. Le verrouillage est désactivé.

Sécurité-enfants automatique

Activer et désactiver

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 façons différentes :

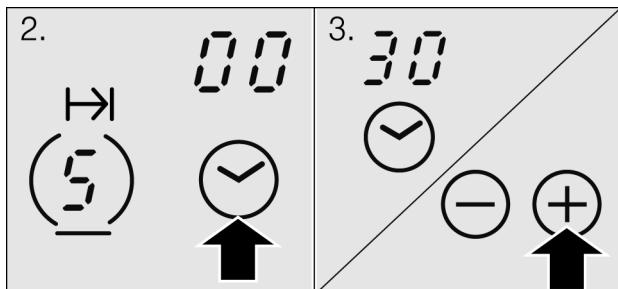
- Un foyer doit s'éteindre automatiquement.
- Comme minuteur.

Un foyer doit s'éteindre automatiquement

Réglage de la durée

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

1. Régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole . L'affichage du foyer souhaité s'allume. Le symbole s'allume dans l'affichage de minuterie.
3. Effleurer le symbole + ou -. La valeur de référence apparaît.
Symbole + : 30 minutes
Symbole - : 10 minutes



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

La durée s'écoule. Si vous avez réglé une durée pour plusieurs foyers, la durée la plus courte s'écoule visiblement à l'affichage. L'affichage du foyer s'allume intensément.

Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée s'est écoulée. A l'affichage du foyer s'allume . Un signal retentit. s'allume 1 minute dans l'affichage de la minuterie. L'affichage du foyer clignote. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole (). Effleurer le symbole et modifier la durée au moyen du symbole – ou du symbole + ou régler sur .

Remarques

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

Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.

Minuterie automatique

Cette fonction permet de présélectionner une durée pour tous les foyers. Après chaque enclenchement d'un foyer, la durée présélectionnée s'écoule. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

Pour savoir comment activer la minuterie automatique, consultez le chapitre Réglages de base.

Remarques

Vous pouvez modifier la durée pour un foyer ou éteindre la minuterie automatique pour le foyer :

Sélectionner le foyer au moyen du symbole (). Effleurer le symbole et modifier la durée au moyen du symbole – ou du symbole + ou régler sur .

Minuteur

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

Réglage du minuteur

Aucun foyer ne doit être sélectionné.

1. Effleurer le symbole , s'allument dans l'affichage de la minuterie. L'affichage est allumé
2. Effleurer le symbole + ou -. La valeur de référence apparaît.
Symbole + : 10 minutes
Symbole - : 05 minutes.
3. Régler le temps au moyen du symbole + ou -. Le temps s'écoule au bout de quelques secondes.

Après écoulement du temps

Un signal retentit pendant 1 minute et s'allume dans l'affichage de la minuterie. L'affichage clignote. Effleurez une quelconque surface de commande. Les affichages s'effacent et le signal sonore s'arrête.

Corriger le temps

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

Fonction Maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud convient pour faire fondre du chocolat ou du beurre et pour maintenir au chaud des mets et de la vaisselle.

Activer la fonction Maintien au chaud

1. Sélectionner le foyer au moyen du symbole ().
2. Dans les 5 secondes suivantes, effleurer le symbole .

apparaît dans l'affichage des positions de chauffe. La fonction Maintien au chaud est enclenchée.

Désactiver la fonction Maintien au chaud

Sélectionner le foyer et effleurer le symbole .
 apparaît dans l'affichage des positions de chauffe.

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

Anti-effacement

Si vous essuyez sur le bandeau de commande lorsque la table de cuisson est allumée, cela peut modifier des réglages.

Pour éviter ce déréglage, votre table de cuisson est dotée d'une fonction anti-effacement. Effleurez le symbole  . Un signal retentit. Le bandeau de commande est verrouillé pendant 30 secondes. Vous pouvez essuyer sur le bandeau de commande sans modifier des réglages.

Remarque

L'interrupteur principal est exclu de la fonction anti-effacement. Vous pouvez éteindre à tout moment la table de cuisson.

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.

Le chauffage du foyer sera coupé. Dans l'affichage des foyers, les symboles **F** et **B** clignotent en alternance.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

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

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base.
Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
c 1	Sécurité-enfants automatique <input type="checkbox"/> Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> Activée.
c 2	Signal sonore <input type="checkbox"/> Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. <input checked="" type="checkbox"/> Uniquement signal d'erreur de commande activé. <input checked="" type="checkbox"/> Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
c 5	Minuterie automatique <input type="checkbox"/> Désactivée.* <input checked="" type="checkbox"/> Durée après laquelle les foyers s'éteignent.
c 6	Durée du signal fin de la minuterie <input checked="" type="checkbox"/> 10 secondes. <input checked="" type="checkbox"/> 30 secondes. <input checked="" type="checkbox"/> 1 minute.*
c 7	Enclenchement des surfaces de chauffe <input type="checkbox"/> Désactivé.* <input checked="" type="checkbox"/> Activé. <input checked="" type="checkbox"/> Dernier réglage avant la désactivation du foyer.
c 8	Remise au réglage de base <input type="checkbox"/> Désactivée. <input checked="" type="checkbox"/> Activée.

* Réglage de base

Modifier les réglages de base

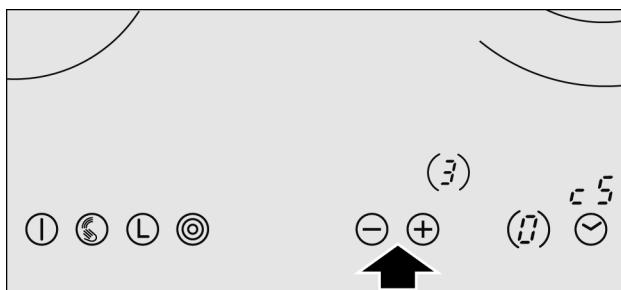
La table de cuisson doit être éteinte.

1. Mettre la table de cuisson sous tension.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes.



Dans la visualisation de la minuterie apparaît , dans la visualisation du foyer apparaît .

3. Effleurer le symbole  autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que l'affichage souhaité apparaisse dans la visualisation de la minuterie.
4. Régler la valeur souhaitée au moyen du symbole + ou -.



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes.

Le réglage est activé.

Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre e-Shop.

Vitrocéramique

Nettoyage

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

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyant pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyants agressifs tels que aérosol pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Racloir à verre

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

1. Enlevez la sécurité du racloir à verre.
2. Nettoyez la surface vitrocéramique avec la lame.

Ne nettoyez pas la surface vitrocéramique avec le boîtier du racloir à verre. Il pourrait rayer la surface vitrocéramique.



La lame est très aiguisée. Risque de coupures.
Protégez la lame lorsque vous ne l'utilisez pas.
Remplacez immédiatement les lames endommagées.

Entretien

Entretenez votre table de cuisson avec un produit de protection et d'entretien pour vitrocéramique. Respectez les consignes figurant sur l'emballage.

Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.

Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	La surface de commande est humide ou un objet est posé dessus.	Séchez la surface de commande ou enlevez l'objet.
<i>Er</i> + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout d'environ 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.

Affichage	Anomalie	Mesure
F2	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
F4	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une quelconque surface de commande.*
F8	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lorsque vousappelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Table of contents

Safety precautions	48
Safety information for this appliance	48
Causes of damage	49
Environmental protection	50
Environmentally-friendly disposal	50
Tips for saving energy	51
Getting to know your appliance	52
The control panel	52
The hotplates	53
Residual heat indicator	53
Setting the hob	53
Switching the hob on and off	53
Setting a hotplate	54
Table of cooking times	55
Childproof lock	57
Switching the childproof lock on and off	57
Automatic childproof lock	57
Timer	58
Automatic hotplate switch-off	58
Automatic timer	59
Kitchen timer	60
Keep warm function	60

Table of contents

Control panel pause	61
Automatic time limit	61
Basic settings	62
Changing the basic settings	63
Cleaning and care	64
Ceramic	64
Hob surround	65
Rectifying faults	65
After-sales service	66

Safety precautions

Read this instruction manual carefully. This will enable you to operate your hob safely and correctly.

Please keep the instruction manual, installation instructions and the appliance certificate in a safe place. If the appliance changes owners, this documentation should always be included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not switch on the appliance if it is damaged.

Safety information for this appliance

Safe operation

This appliance is intended only for domestic use. This appliance must only be used for food preparation. Never leave the appliance unattended during operation.

Adults and children must not operate the appliance without supervision if

- they do not have the physical or mental ability,
- or they lack the knowledge and experience required,

to operate the appliance correctly.

Overheated oil and fat

Risk of fire. Overheated oil or fat can ignite very quickly. Never leave hot oil or fat unattended. Never attempt to extinguish burning fat or oil with water. Extinguish the flames with a lid or a plate. Switch the hotplate off.

Hot hotplates

Risk of burning. Never touch hot hotplates. Small children must be kept at a safe distance from the hob.

Risk of fire. Never place combustible items on the hob.

Risk of fire. Do not keep combustible objects or aerosol cans in drawers directly underneath the hob.

Wet saucepan bases and hotplates	Risk of injury. Steam pressure may build up if there is liquid between the saucepan base and the hotplate. This may cause the pan to jump suddenly. Always keep the hotplate and the bases of saucepans dry.
Cracks in the ceramic	Risk of electric shock. Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call the after-sales service.
The hotplate heats up but the display does not work	Risk of burning. Switch off the hotplate if the display is not working. Call the after-sales service.
The hob switches off automatically	Risk of fire. If the hob switches itself off and can then no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, disconnect the hob from the power supply. To do so, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call the after-sales service.
Incorrect repairs	Risk of electric shock. Incorrect repairs are dangerous. Switch off the circuit breaker in the fuse box, if the appliance is faulty. Call the after-sales service. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

Causes of damage

Bases of pots and pans	Rough pot and pan bases scratch the ceramic. Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
Hot pots and pans	Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
Hard and pointed objects	Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
Foil and plastic	Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Use only cleaning agents which are suitable for ceramic.
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Environmental protection

Environmentally-friendly disposal



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

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive provides a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

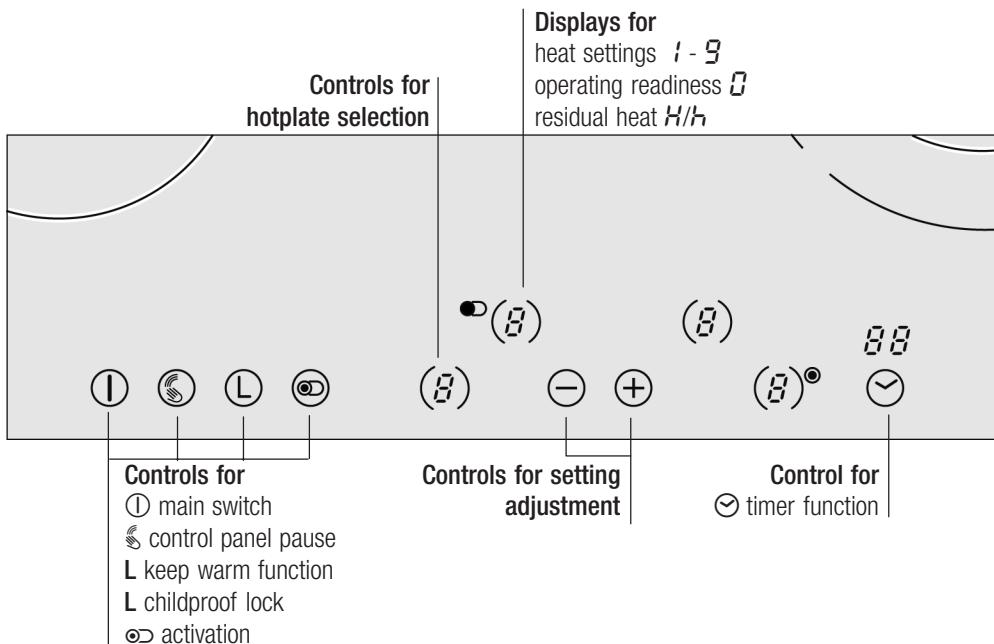
Tips for saving energy

- Always use the right lid for the pan in question. Cooking without the lid requires four times as much energy.
- Use pots and pans with even bases. Using cookware with uneven bases increases energy consumption.
- The diameter of the base of your pot or pan should match the size of the hotplate. In particular, if pots that are too small are placed on the hotplate, energy is wasted.
Please note: Cookware manufacturers often specify the diameter of the top of the pan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small pan for small quantities of food. A larger, less full saucepan requires more energy.
- Use only a little water when cooking. This saves energy. It also preserves vitamins and minerals in vegetables.
- Switch to a lower heat setting as soon as possible.
- Use the residual heat of the hob. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5 to 10 minutes before the end of cooking.

Getting to know your appliance

The instruction manual is the same for various different hobs. An overview of the models with their dimensions is given on page 2.

The control panel



Controls

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

Notes

The settings remain unchanged if you touch several symbols simultaneously. This allows you to wipe up spills on the control panel.

Always keep the controls dry. Moisture reduces their effectiveness.

The hotplates

Hotplate	Activating and deactivating
○ Single-circuit hotplate	
◎ Dual-circuit hotplate	Use the () symbol to select the hotplate. Touch the  activation symbol.
□ Extended cooking zone	Use the () symbol to select the hotplate. Touch the  activation symbol.

When the hotplate is activated, the corresponding indicator lights up.

Residual heat indicator

The hob has a two-stage residual heat indicator for each hotplate.

If  appears on the display, the hotplate is still hot. It may be used, for example, to keep a small meal warm or to melt chocolate coating. As the hotplate cools down further, the display changes to . The display remains lit until the hotplate has cooled sufficiently.

Setting the hob

This section informs you how to set the hotplates. The table shows heat settings and cooking times for various meals.

Switching the hob on and off

Switch the hob on and off using the main switch.

To switch on: touch the  symbol. The indicator above the main switch lights up. The hob is ready.

To switch off: touch the  symbol until the indicator above the main switch goes out. All hotplates are switched off. The residual heat indicator remains on until the hotplates have cooled down sufficiently.

Notes

The hob switches off automatically if all hotplates have been switched off for more than 15 seconds.

The settings remain stored for 4 seconds after the hob has been switched off. If you switch it on again during this time, the hob will operate using the previously stored settings.

Setting a hotplate

Using the + and – symbols, set the desired heat setting.

Heat setting 1 = lowest power level

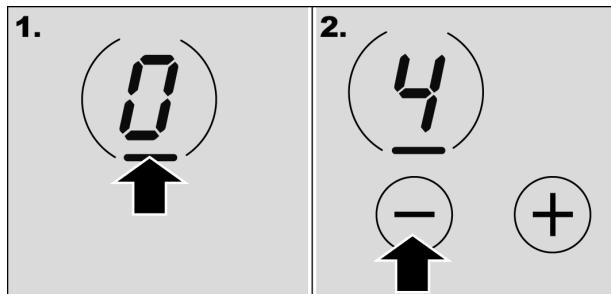
Heat setting 9 = highest power level.

Every heat setting has an intermediate setting. This is identified by a dot.

To set a heat setting:

The hob must be switched on.

1. Touch the () symbol for the required hotplate.
0 lights up on the display.
2. Touch + or – within 5 seconds.
The basic setting appears.
+ symbol = heat setting 9
– symbol = heat setting 4



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

To switch off the hotplate:

Use the () symbol to select the hotplate. Touch the + or – symbol until 0 appears. After about five seconds, the residual heat indicator appears.

Note

Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat can also switch on and off at the highest setting.

Table of cooking times

The following table provides some examples.

Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

For bringing liquids to the boil, use heat setting 9.

	Ongoing cooking setting	Simmer time in minutes
Melting		
Chocolate, couverture, butter, honey	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Heating and keeping warm		
Stew (e.g. lentil stew)	2	-
Milk**	1-2	-
Heating sausages in water**	3-4	
Defrosting and heating		
Spinach, frozen	2-3	20-30 mins
Goulash, frozen	2-3	10-15 mins
Poaching, simmering		
Dumplings	4-5*	20-30 mins
Fish	4-5*	10-15 mins
White sauces, e.g. Béchamel	1-2	3-6 mins
Emulsified sauces, e.g. Béarnaise sauce, Hollandaise sauce	3-4	8-12 mins
Boiling, steaming, stewing		
Rice (with double the quantity of water)	2-3	15-30 mins
Rice pudding	1-2	25-35 mins
Unpeeled boiled potatoes	4-5	25-30 mins
Boiled potatoes	4-5	15-25 mins
Pasta, noodles	6-7*	6-10 mins
Stew, soups	3-4	15-60 mins
Vegetables	2-3	10-20 mins
Vegetables, frozen	3-4	10-20 mins
Cooking in a pressure cooker	4-5	-

	Ongoing cooking setting	Simmer time in minutes
Braising		
Roulades	4-5	50-60 mins
Pot roasts	4-5	60-100 mins
Goulash	2-3	50-60 mins
Frying**		
Escalope, plain or breaded	6-7	6-10 mins
Escalope, frozen	6-7	8-12 mins
Cutlet, plain or breaded	6-7	8-12 mins
Steak (3 cm thick)	7-8	8-12 mins
Chicken breast (2 cm thick)	5-6	10-20 mins
Chicken breast, frozen	5-6	10-30 mins
Fish and fish fillet, plain	5-6	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded	6-7	8-20 mins
Fish and fish fillet, breaded and frozen, e.g. fish fingers	6-7	8-12 mins
Scampi and prawns	7-8	4-10 mins
Stir fry, frozen	6-7	6-10 mins
Pancakes	6-7	continuous
Omelette	3-4	continuous
Fried eggs	5-6	3-6 mins
Deep frying (fry 150-200 g per portion in 1-2 l oil**)		
Frozen products, e.g. chips, chicken nuggets	8-9	
Croquettes	7-8	
Meat balls	7-8	
Meat, e.g. chicken portions	6-7	
Fish, breaded or battered	5-6	
Vegetables, mushrooms, breaded or battered	5-6	
Small baked products, e.g. doughnuts, fruit in batter	4-5	

* Simmering without lid

** Without lid

Childproof lock

You can use the childproof lock to prevent children from switching on the hotplates.

Switching the childproof lock on and off

The hob must be switched off.

To switch on: Touch the **L** symbol for approx. 3 seconds. The  symbol lights up for 10 seconds. The hob is locked.

To switch off: Touch the **L** symbol for approx. 3 seconds. The hob is unlocked.

Automatic childproof lock

Switching on and off

This function automatically activates the childproof lock every time you switch the hob off.

You can find out how to switch the automatic childproof lock on and off in the Basic settings section.

Timer

The timer can be used in two different ways:

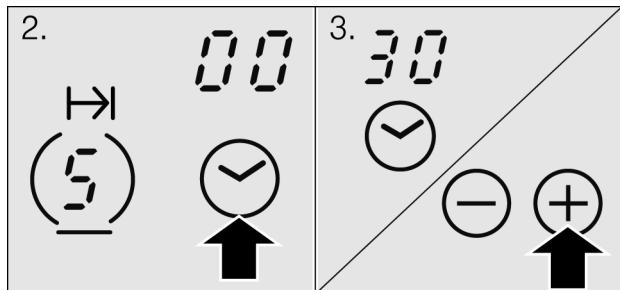
- To switch a hotplate off automatically
- As a kitchen timer

Automatic hotplate switch-off

Setting the cooking time

Enter a cooking time for the relevant hotplate. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.

1. Set the heat setting.
2. Touch the  symbol.
The  indicator for the desired hotplate lights up.
 lights up in the timer display.
3. Touch the + or – symbol. The default value appears.
+ symbol: 30 minutes
– symbol: 10 minutes



4. Touch the + or – symbol until the desired cooking time appears in the timer display.

The time counts down. If you have set a cooking time for several hotplates, the shortest cooking time will be displayed. The  indicator for the hotplate lights up brightly.

When the cooking time has elapsed	When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off.  lights up on the hotplate display. A signal sounds.  lights up in the timer display for one minute. The  hotplate display flashes. Touch any control. The displays go out and the signal ceases.
Changing or cancelling the cooking time	Use the  symbol to select the hotplate. Touch the  symbol and use the – or + symbol to change the cooking time or to set to  .
Notes	If you would like to call up the remaining cooking time for a hotplate: Use the  symbol to select the hotplate. The cooking time is displayed for 5 seconds. You can set a cooking time of up to 99 minutes.

Automatic timer

	You can use this function to preselect a cooking time for all hotplates. Each time a hotplate is switched on, the preselected cooking time then counts down. When the cooking time has elapsed, the hotplate switches off automatically.
	You can find out how to switch on the automatic timer in the Basic settings section.
Notes	You can change the cooking time for a hotplate or switch off the automatic timer for the hotplates. Use the  symbol to select the hotplate. Touch the  symbol and use the – or + symbol to change the cooking time or to set to  .

Kitchen timer

Setting the kitchen timer

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

No hotplate should have been selected.

1. Touch the ☰ symbol, **00** lights up in the timer display. The **⌚** indicator lights up
2. Touch the + or – symbol. The default value appears.
+ symbol: 10 minutes
– symbol: 05 minutes.
3. Use the + or – symbol to set the time.

The timer starts counting down after a few seconds.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds for one minute and **00** lights up in the timer display. The **⌚** indicator flashes. Touch any control. The displays go out and the signal ceases.

Changing the time

Touch the ☰ symbol and use the + or – symbol to change the time.

Keep warm function

The keep warm function is suitable for melting chocolate or butter and for warming food and cookware.

Switching on the keep warm function

1. Use the () symbol to select the hotplate.
2. In the next 5 seconds, touch the **L** symbol.

L appears on the heat setting display. The keep warm function is switched on.

Switching off the keep warm function

Select the hotplate and touch the **L** symbol. **D** appears on the heat setting display.

After approximately 5 seconds, the hotplate is switched off, and the residual heat indicator appears.

Control panel pause

If you wipe over the control panel while the hob is switched on, settings may be altered.

To prevent this from happening, your hob has a control panel pause. Touch the  symbol. A signal sounds. The control panel is locked for 30 seconds. You can now wipe over the control panel without altering any settings.

Note

The main switch is excluded from the control panel pause function. You can switch off the hob at any time.

Automatic time limit

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

The hotplate stops heating. **F** and **B** flash alternately on the hotplate display.

The display goes out when you touch any control panel. You can make new settings.

When the time limit is activated depends on the heat setting selected (1 to 10 hours).

Basic settings

Your appliance has various basic settings. You can adapt these settings to your needs.

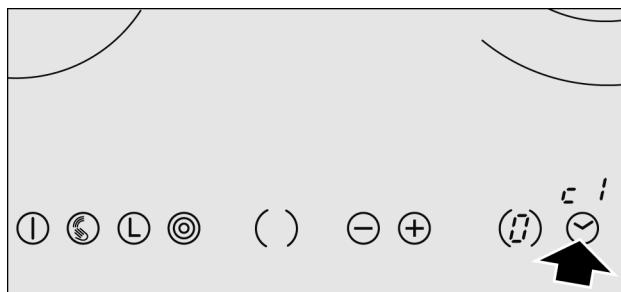
Indicator	Function
c 1	Automatic childproof lock <input type="checkbox"/> Switched off.* <input checked="" type="checkbox"/> Switched on.
c 2	Audible signal <input type="checkbox"/> Confirmation signal and operation error signal switched off. <input checked="" type="checkbox"/> Only operation error signal switched on. <input checked="" type="checkbox"/> Confirmation signal and operation error signal switched on.*
c 5	Automatic timer <input type="checkbox"/> Switched off.* <input checked="" type="checkbox"/> Cooking time after which the hotplates switch off.
c 6	Duration of the timer end signal <input checked="" type="checkbox"/> 10 seconds. <input type="checkbox"/> 30 seconds. <input checked="" type="checkbox"/> 1 minute.*
c 7	Activation of the filament circuits <input type="checkbox"/> Switched off.* <input checked="" type="checkbox"/> Switched on. <input checked="" type="checkbox"/> Last setting before the hotplate was switched off.
c 0	Reset to basic setting <input type="checkbox"/> Switched off. <input checked="" type="checkbox"/> Switched on.

* Basic setting

Changing the basic settings

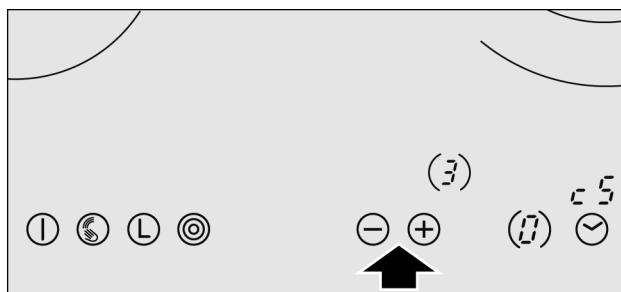
The hob must be switched off.

1. Switch on the hob.
2. Within the next 10 seconds, touch the ☰ symbol for 4 seconds.



⌚ / appears in the timer display; ⚡ on the hotplate display.

3. Touch the ☰ symbol repeatedly until the desired symbol appears in the timer display.
4. Use the + or – symbol to set the desired value.



5. Touch the ☰ symbol for 4 seconds.

The setting is activated.

Switching off

To exit the basic setting, switch off the hob with the main switch and reset.

Cleaning and care

The information in this section provides help on how best to care for your hob.

Suitable maintenance and cleaning products can be purchased from the after-sales service or in our e-Shop.

Ceramic

Cleaning

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Use only cleaning agents which are suitable for ceramic. Please observe the cleaning instructions on the packaging.

Never use:

- Undiluted washing-up liquid
- Detergent intended for dishwashers
- Scouring agents
- Harsh cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners

Glass scraper

Heavy soiling is best removed with a glass scraper:

1. Remove the protective cover from the glass scraper.
2. Clean the ceramic surface with the blade.

Do not clean the ceramic surface with the blade holder. This may scratch the ceramic surface.



The blade is very sharp. Risk of cutting injuries. Make sure that the blade is covered when it is not in use. Replace damaged blades immediately.

Care

Your hob can be cared for using a protective agent and cleaning product which is suitable for ceramic. Observe the instructions on the packaging.

Hob surround

To prevent damage to the hob surround, please observe the following instructions:

- Use only warm, soapy water.
- Do not use sharp tools or abrasive agents.
- Do not use the glass scraper.

Rectifying faults

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

Indicator	Fault	Action
Blank	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<i>E</i> is flashing	The control panel is damp or an object is resting on it.	Dry the control panel or remove the object.
<i>Er</i> + number	Electronic fault.	Switch the appliance off and back on again after about 30 seconds using either the household fuse or the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service if this appears on the display again.
<i>F2</i>	The electronics have overheated and have switched off the corresponding hotplate.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch a control for the hotplate.*
<i>F4</i>	The electronics have overheated and have switched off all hotplates.	Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any control.*

Indicator	Fault	Action
<i>F8</i>	The hotplate was in use for too long and has switched itself off.	You can switch the hotplate back on again immediately. * Do not place hot pans alongside or on the control panel.
<hr/>		

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

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

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	69
Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat	69
Oorzaken van schade	70
Milieubescherming	71
Milieuviriendelijk afvoeren	71
Tips om energie te besparen	72
Het apparaat leren kennen	73
Het bedieningspaneel	73
De kookzones	74
Restwarmte-indicatie	74
Kookplaat instellen	74
Kookplaat in- en uitschakelen	74
Kookzone instellen	75
Kooktafel	76
Kinderslot	78
Kinderslot in- en uitschakelen	78
Automatisch kinderslot	78
Timer	79
Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld	79
Automatische timer	80
Kookwekker	81

Inhoudsopgave

Warmhoudfunctie	81
Wrijfbeveiliging	82
Automatische tijdsbegrenzing	82
Basisinstellingen	83
Basisinstellingen wijzigen	84
Reinigen en onderhouden	85
Glaskeramiek	85
Omlijsting van de kookplaat	86
Storing opheffen	87
Servicedienst	88

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u de kookplaat goed en veilig bedienen.

Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de documentatie er dan bij.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Veilige bediening

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten. Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- of wanneer ze niet beschikken over de kennis en ervaring

om het apparaat op de juiste manier te bedienen.

Brandgevaar! Oververhitte olie en vet vatten snel vlam. Verwarm vet of hete olie nooit zonder dat er toezicht bij is. Blus brandende olie of vet nooit met water. Doof de vlammen met een deksel of bord. Schakel de kookzone uit.

Verbrandingsgevaar! Nooit hete kookzones aanraken. Houd kleine kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar! Leg nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat.

Brandgevaar! Bewaar geen brandbare voorwerpen of spuitbussen in laden direct onder de kookplaat.

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

Oververhitte olie en vet

Hete kookzones

Natte bodems van pannen en kookzones

Barsten in het glaskeramiek

Kans op een elektrische schok! Schakel de zekering in de meterkast uit wanneer er breuken of barsten in het glaskeramiek zitten. Neem contact op met de klantenservice.

De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet

Verbrandingsgevaar! Schakel de kookzone uit wanneer de indicatie niet functioneert. Neem contact op met de klantenservice.

De kookplaat gaat uit

Brandgevaar! Wanneer de kookplaat uit zichzelf uitgaat en daarna niet meer bediend kan worden, kan hij later per ongeluk weer aan gaan. Om dit te voorkomen dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen. Schakel daarbij ook de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Schakel de zekering in de meterkast uit als het apparaat defect is. Neem contact op met de klantenservice. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Oorzaken van schade

Bodem van pannen

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.

U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.

Hete pannen

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

Harde en puntige voorwerpen

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

Folie en kunststof

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

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



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd.

De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

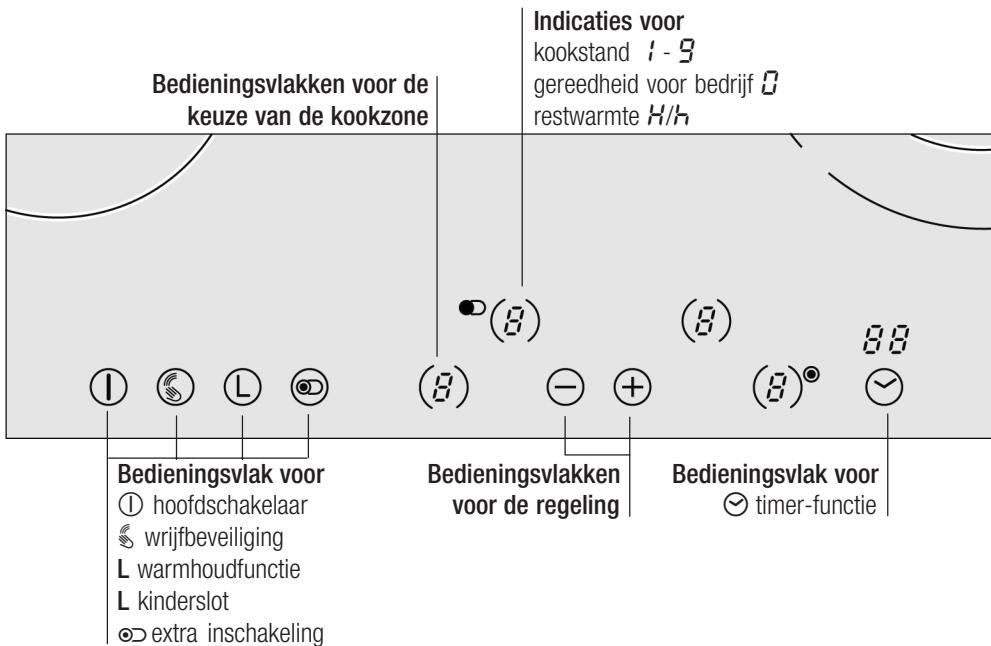
Tips om energie te besparen

- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies.
Let op het volgende: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

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

Het bedieningspaneel



Bedieningsvlakken

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

Aanwijzingen

De instellingen blijven onveranderd wanneer u meerdere velden tegelijkertijd aanraakt. U kunt dan overgekookt eten in het instelbereik wegvegen.

Houd de bedieningsvlakken altijd droog. Vocht heeft een nadelige invloed op de werking.

De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
<input type="radio"/> Kookzone met één ring	
<input checked="" type="radio"/> Kookzone met twee ringen	Met het symbool () de kookzone kiezen. Het symbool Extra inschakeling  aanraken.
<input type="checkbox"/> Braadzone	Met het symbool () de kookzone kiezen. Het symbool Extra inschakeling  aanraken.

Extra inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie met twee standen.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. Koelt de kookzone verder af, dan verandert de indicatie in **h**. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool  aan. De indicatie boven de hoofdschakelaar is verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool  aan tot de indicatie boven de hoofdschakelaar uitgaat. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

Aanwijzingen

De kookplaat schakelt automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 15 seconden uitgeschakeld zijn.

De instellingen blijven gedurende de eerste 4 seconden na het uitschakelen bewaard. Wanneer u in deze tijd de kookplaat opnieuw inschakelt, treedt deze in werking met de vorige instellingen.

Kookzone instellen

Met de symbolen + en – stelt u de gewenste kookstand in.

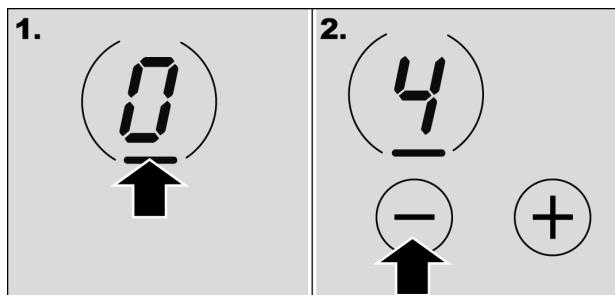
Kookstand 1 = laagste niveau

Kookstand 9 = hoogste niveau

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is voorzien van een punt.

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool () van de gewenste kookzone aanraken. Op het display brandt **0**.
2. In de volgende 5 seconden het symbool + of – aanraken.
De basisinstelling verschijnt.
Symbol + kookstand 9
Symbol – kookstand 4



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

Kookzone uitschakelen

Met het symbool () de kookzone kiezen. Het symbool + of – aanraken tot **0** verschijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

N.B.

De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Kooktabel

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.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Chocolade, couverture, boter, honing	1-2	-
Gelatine	1-2	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansmaaltijd (bijv. linzenschotel)	2	-
Melk**	1-2	-
Worstjes in water opwarmen	3-4	
Ontdooien en opwarmen		
Spinazie, diepvries	2-3	20-30 min.
Goulash, diepvries	2-3	10-15 min.
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	4-5*	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. béchamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus béarnaise, saus hollandaise	3-4	8-12 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele waterhoeveelheid)	2-3	15-30 min.
Rijststepap	1-2	25-35 min.
Aardappels in de schil	4-5	25-30 min..
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min..
Eenpansmaaltijden, soepen	3-4	15-60 min.
Groente	2-3	10-20 min.
Groente, diepvries	3-4	10-20 min.
Koken in de snelkookpan	4-5	-

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Stoven		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2-3	50-60 min.
Bakken**		
Schnitzels, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzels, diepvries	6-7	8-12 min.
Koteletten, gepaneerd of ongepaneerd	6-7	8-12 min.
Steaks (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte2	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omeletten	3-4	ononderbroken
Spiegeleieren	5-6	3-6 min.
Frituren (150-200 g per portie in 1-2 ltr. olie frituren)		
Diepvriesproducten, bijv. patates frites, kipnuggets	8-9	
Kroketten	7-8	
Gehaktballetjes	7-8	
Vlees, bijv. stukken kip	6-7	
Vis gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Groente, paddestoelen gepaneerd of in bierdeeg	5-6	
Klein gebak, bijv. beignets, berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool **L** gedurende ca. 3 seconden aan. Het symbool **∞** is 10 seconden lang verlicht. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool **L** gedurende ca. 3 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.

In- en uitschakelen

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

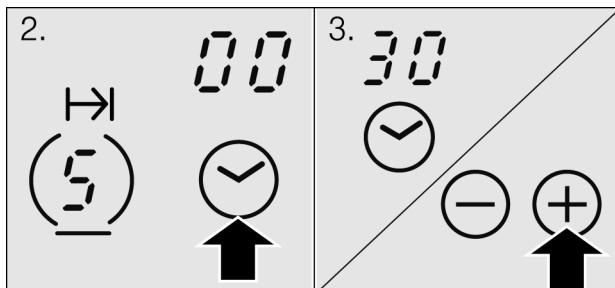
- Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld
- Als kookwekker.

Een kookzone moet automatisch worden uitgeschakeld

Tijdsduur instellen

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

1. De kookstand instellen.
2. Het symbool  aanraken.
De indicatie  van de gewenste kookzone is verlicht. In de timer-indicatie is  verlicht.
3. Het symbool + of - aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Symbol +: 30 minuten
Symbol -: 10 minuten



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

De tijd loopt af. Wanneer u voor meerdere kookzones een tijdsduur heeft ingesteld, loopt op het display zichtbaar de kortste tijd af. De indicatie  van de kookzone is helder verlicht.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. In de timer-indicatie is  gedurende een minuut verlicht. De indicatie  van de kookzone knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijdsduur corrigeren of wissen

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

Aanwijzingen

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

U kunt een tijdsduur instellen tot 99 minuten.

Automatische timer

Met deze functie kunt u vooraf een tijdsduur voor alle kookzones instellen. Na het inschakelen van een kookzone loopt dan de vooraf ingestelde kookzone af. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u de automatische timer inschakelt.

Aanwijzingen

U kunt de tijdsduur voor een kookzone veranderen of de automatische timer voor de kookzone uitschakelen.

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

Kookwekker

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

Kookwekker instellen

Er mag geen kookzone zijn gekozen.

1. Het symbool  aanraken, in de timer-indicatie is  verlicht. De indicatie  is verlicht.
2. Het symbool + of – aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.
Symbol +: 10 minuten
Symbol -: 05 minuten
3. Met het symbool + of – de tijd instellen.

Na enkele seconden loopt de tijd af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een minuut lang een signaal en in de timer-indicatie is  verlicht. De indicatie  knippert. Raak een willekeurig bedieningsvlak aan. De indicaties en het geluidssignaal verdwijnen.

Tijd corrigeren

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

Warmhoudfunctie

De warmhoudfunctie is geschikt voor het smelten van chocolade of boter en voor het warmhouden van gerechten en servies.

1. Met het symbool () de kookzone kiezen.
2. In de volgende 5 seconden het symbool  aanraken.

In de kookstand-indicatie verschijnt  .
De warmhoudfunctie is ingeschakeld.

Warmhoudfunctie inschakelen

De kookzone kiezen en het symbool  aanraken. In de kookstand-indicatie verschijnt .

Warmhoudfunctie uitschakelen

Na 5 seconden schakelt de kookzone uit en de restwarmte-indicatie verschijnt.

Wrijfbeveiliging

Als u over het bedieningspaneel wrijft wanneer de kookplaat ingeschakeld is, kunnen de instellingen veranderen.

Om dit te voorkomen heeft uw kookplaat een wrijfbeveiligingsfunctie. Raak het symbool  aan. Er klinkt een signaal. Het bedieningspaneel is gedurende 30 seconden geblokkeerd. U kunt over het bedieningspaneel gaan zonder de instellingen te veranderen.

N.B.

De hoofdschakelaar is uitgezonderd van de wrijfbeveiligingsfunctie. U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen.

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  en .

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).

Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
c 1	Automatisch kinderslot <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld. <input checked="" type="checkbox"/> Ingeschakeld.
c 2	Signaal <input type="checkbox"/> Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening uitgeschakeld. <input checked="" type="checkbox"/> Alleen signaal verkeerde bediening ingeschakeld. <input type="checkbox"/> Bevestigingssignaal en signaal verkeerde bediening ingeschakeld.
c 5	Automatische timer <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld.* <input checked="" type="checkbox"/> Tijdsduur waarna de kookzones uitschakelen.
c 6	Duur van het timer-einde signaal <input checked="" type="checkbox"/> 10 seconden. <input type="checkbox"/> 30 seconden. <input type="checkbox"/> 1 minuut.*
c 7	Extra inschakeling van de verwarmingsring <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld.* <input checked="" type="checkbox"/> Ingeschakeld. <input type="checkbox"/> Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.
c 8	Terugzetten naar de basisinstelling <input type="checkbox"/> Uitgeschakeld. <input checked="" type="checkbox"/> Ingeschakeld.

* Basisinstelling

Basisinstellingen wijzigen

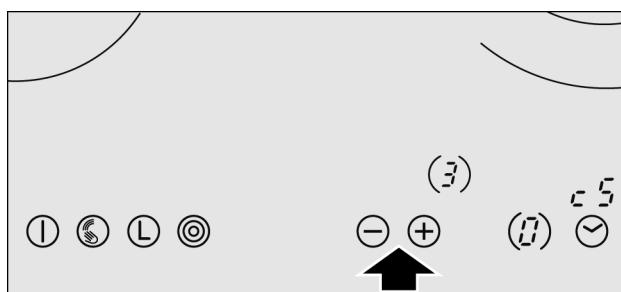
De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool ☰ 4 seconden lang aanraken.



In het timer-display verschijnt **c 1**, in het kookzone-display **0**.

3. Het symbool ☰ zo vaak aanraken tot op het timer-display de gewenste indicatie verschijnt.
4. Met het symbool + of - de gewenste waarde instellen.



5. Het symbool ☰ 4 seconden lang aanraken.

De instelling is geactiveerd.

Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

Glaskeramiek

Reinigen

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Schraper

Sterke vervuiling verwijdert u het beste met een schraper

1. Open de schraper.
2. Maak het oppervlak van het glaskeramiek schoon met het schrapermesje.

Maak het oppervlak van het glaskeramiek niet schoon met de behuizing van de schraper. Dan kunnen er krassen op komen.



Het schrapermesje is heel scherp. Gevaar voor snijwonden. Beveilig het schrapermesje wanneer dit niet in gebruik is. Beschadigde mesjes direct vervangen.

Onderhoud

Maak de kookplaat schoon met een beschermings- en onderhoudsmiddel voor glaskeramiek. Houd u aan de instructies die op de verpakking staan.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Storing opheffen

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

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
E knippert	Het bedieningsvlak is vochtig of er ligt een voorwerp op.	Droog het bedieningsvlak of verwijder het voorwerp.
Er + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
F2	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
F4	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
F8	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicediensten kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.